

杵屋麦丸・麦まる メニュー別アレルギー一覧表

※店舗・地域によっては販売していないメニューがあります。

メニュー名	カロリー (kcal)	塩分 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
井・セット	①かつ丼	567	2.1	●		●			
	①かつ丼セット(温)	843	5.9	●		●			
	①かつ丼セット(冷)	855	4.7	●		●			
	①ねぎとろ丼	362	1.6	●					
	①ねぎとろ丼セット(温)	638	5.4	●					
	①ねぎとろ丼セット(冷)	650	4.2	●					
	①牛とじ丼	526	1.5	●		●			
	①牛とじ丼セット(温)	802	5.3	●		●			
	①牛とじ丼セット(冷)	814	4.1	●		●			
	牛カレー丼	691	3.7	●			●		
	牛カレー丼セット(温)	967	7.5	●			●		
	牛カレー丼セット(冷)	980	6.3	●			●		
うどん	②かけうどん	286	3.8	●					
	③ざるうどん	366	3.7	●					
	④釜玉うどん	346	2.3	●		●			
	⑤釜揚げうどん	364	3.7	●					
	⑥牛ぶっかけとろろうどん	821	3.5	●					
	⑦ぶっかけとろ玉うどん	381	2.8	●		●			
	⑧牛肉うどん	796	4.7	●					
	⑨ぶっかけうどん	288	2.6	●					
	⑩きつねうどん	361	4.2	●					
	⑪ぶっかけ温玉うどん	358	2.7	●		●			
	⑫カレーうどん	497	4.3	●					
	⑬明太バターうどん	320	2.8	●			●		
	⑭おぼろ昆布うどん	293	4.0	●					
⑮おろし醤油うどん	280	2.1	●						
⑯牛ぶっかけうどん	798	3.5	●						
おにぎり	鮭	195	0.8						
	梅	176	0.8						
	昆布	172	0.6	●					
	明太子	181	0.7						
	菜めし	172	0.8						

メニュー名	カロリー (kcal)	塩分 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
おにぎり	ゆかり	170	1.0						
	のりたま	175	0.2	●		●			
	ジャンボいなり	298	1.3	●					
	ミニいなり	113	0.5	●					
天ぷら・揚げ物	ちくわ天	150	1.0	●		●			
	海老天	89	0.1	●		●		●	
	いか天	103	0.2	●		●			
	とり天	279	0.3	●		●			
	ごま団子	133	0.0				●		
	野菜のかき揚げ	418	0.1	●		●			
	なす天	144	0.0	●		●			
	さつまいも天	176	0.0	●		●			
	玉ねぎ天	142	0.0	●		●			
	かぼちゃ天	143	0.0	●		●			
	ごぼう天	169	0.4	●		●			
	コロッケ	153	0.8	●			●		
	一口とんかつ	100	0.2	●		●			
柔らか玉子天	140	2.4	●		●				
トッピング	きつね揚げ 1枚	74	0.4	●					
	温泉玉子	69	0.1			●			
	生卵	76	0.2			●			
	大根おろし	9	0.0						
	とろろ	23	0.1						
	明太子	11	0.6						
	バター	37	0.1				●		
	昆布	6	0.2						
	牛肉	510	0.9	●					
	レモン	5	0.0						
	天かす(10g当たり)	59	0.0	●		●			
	うどん1玉	252	0.7	●					
	うどん半玉	126	0.4	●					

作成日:2021年9月

※うどんには、天かすの栄養成分は、含まれておりません。

ご注意

一覧表をご覧の際は、以下の事項をご理解の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

- ・揚げ物に使用している油は、えびも同じ油で揚げています。
- ・アレルギー情報は、特定原材料7品(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに)について表示しています。
- ・アレルギー物質は原材料を調べたものです。調理の過程においてアレルギー物質の二次混入をすべて防止することはできません。
- ・カロリー、塩分は使用原材料の弊社規格値及び日本食品成分表を元に計算しておりますが、手作りですので、調理工程や盛り付け等により若干変動いたします。
- ・このデータはあくまでも目安としてご覧いただき、最終的な判断は専門医に相談されるようお願い申し上げます。

杵屋麦丸・麦まる メニュー別アレルギー一覧表

※店舗・地域によっては販売していないメニューがあります。

メニュー名		カロリー (kcal)	塩分 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
丼・セット	①あんかけかつ丼	513	2.0	●		●	●			
	①あんかけかつ丼セット(温)	788	5.8	●		●	●			
	①あんかけかつ丼セット(冷)	801	4.6	●		●	●			
	牛カレー丼	691	3.7	●			●			
	牛カレー丼セット(温)	967	7.5	●			●			
	牛カレー丼セット(冷)	980	6.3	●			●			
うどん	②かけうどん	286	3.8	●						
	③ざるうどん	366	3.7	●						
	④釜玉うどん	346	2.3	●		●				
	⑤釜揚げうどん	364	3.7	●						
	⑥牛ぶっかけとろろうどん	821	3.5	●						
	⑦ぶっかけとろ玉うどん	381	2.8	●		●				
	⑧牛肉うどん	796	4.7	●						
	⑨ぶっかけうどん	288	2.6	●						
	⑩きつねうどん	361	4.2	●						
	⑪ぶっかけ温玉うどん	358	2.7	●		●				
	⑫カレーうどん	497	4.3	●						
	⑬明太バターうどん	320	2.8	●			●			
	⑭おぼろ昆布うどん	293	4.0	●						
	⑮おろし醤油うどん	280	2.1	●						
	⑯牛ぶっかけうどん	798	3.5	●						
	おにぎり	鮭	195	0.8						
梅		176	0.8							
昆布		172	0.6	●						
明太子		181	0.7							
菜めし		172	0.8							
ゆかり		170	1.0							
のりたま		175	0.2	●		●	●			
ジャンボいなり		298	1.3	●						
ミニいなり		113	0.5	●						

メニュー名		カロリー (kcal)	塩分 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
天ぷら・揚げ物	ちくわ天	150	1.0	●		●	●			
	海老天	89	0.1	●		●	●		●	
	いか天	103	0.2	●		●	●			
	とり天	279	0.3	●		●	●			
	ごま団子	133	0.0				●			
	野菜のかき揚げ	418	0.1	●		●	●			
	なす天	144	0.0	●		●	●			
	さつまいも天	176	0.0	●		●	●			
	玉ねぎ天	142	0.0	●		●	●			
	かぼちゃ天	143	0.0	●		●	●			
	ごぼう天	169	0.4	●		●	●			
	コロッケ	153	0.8	●			●			
	一口とんかつ	100	0.2	●		●	●			
柔らかか玉子天	140	2.4	●		●	●				
トッピング	きつね揚げ 1枚	74	0.4	●						
	温泉玉子	69	0.1			●				
	生卵	76	0.2			●				
	大根おろし	9	0.0							
	とろろ	23	0.1							
	明太子	11	0.6							
	バター	37	0.1				●			
	昆布	6	0.2							
	牛肉	510	0.9	●						
	レモン	5	0.0							
天かす(10g当たり)	59	0.0	●		●	●				
うどん1玉	252	0.7	●							
うどん半玉	126	0.4	●							

作成日:2021年9月

※うどんには、天かすの栄養成分は、含まれておりません。

ご注意

一覧表をご覧の際は、以下の事項をご理解の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

- ・揚げ物に使用している油は、えびも同じ油で揚げています。
- ・アレルギー情報は、特定原材料7品(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに)について表示しています。
- ・アレルギー物質は原材料を調べたものです。調理の過程においてアレルギー物質の二次混入をすべて防止することはできません。
- ・カロリー、塩分は使用原材料の弊社規格値及び日本食品成分表を元に計算しておりますが、手作りですので、調理工程や盛り付け等により若干変動いたします。
- ・このデータはあくまでも目安としてご覧いただき、最終的な判断は専門医に相談されるようお願い申し上げます。