



はなまるうどん  
メニューカロリー・アレルギー・原産地情報

2007年 2月作成

2024年4月9日改定 2024年4月11日改定版

①はなまるうどん メニュー別カロリーアレルギー物質一覧 レギュラーメニュー

アレルギー情報について

- アレルギー情報は常に最新情報を掲載するようにしています。各データは随時更新されますので、最終更新日をご確認ください。
- アレルギー情報は、詳細に原材料調査を行った理論上のものです。本来その商品に使用しない食材が製造工場のラインや調理時に付着・混入する可能性があります。
  - 【●】表示は、原材料に含むものを示しています。
  - 【▲】表示は、原材料の製造過程や原材料の性質上、混入する可能性の高いものを示しています。
  - 【△】表示は、うどんメニューの調理工程において「卵」の付着・混入の可能性が”特に”高いことを示しています。
  - 【※】表示がメニュー名に付してあるものは店舗で油調しています。店舗での油調は揚げ油を共用しています(店舗により下記以外のメニューを販売していることがあります)。おでんは同じ鍋で作成しています(店舗により下記以外のメニューを販売していることがあります)。
- アレルギー物質に対する感受性は、個人により大きな差があります。最終的なご購入につきましては、お客さまご自身で(担当医とご相談のうえ)ご判断くださいますようお願いいたします。

2024年4月9日改定 2024年4月11日改定版

メニュー	栄養成分 (1食あたり)					特定原材料 (対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20品目)																						
	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	小麦	乳	卵	落花生	そば	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	バナナ	桃	山芋	りんご	ごま	カシューナッツ	ゼラチン	アーモンド			
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	Wheat 小麦 밀	Milk 牛奶 우유	Egg 鸡蛋 계란	Peanut 花生 땅콩	Buckwheat 荞麦 메밀	Shrimp 虾 새우	Crab 螃蟹 게	Walnut 核桃 호두	Abalone 鲍鱼 전복	Squid 鱿鱼 오징어	SalmonRoe 鲑鱼卵 연어알	Orange 橙子 오렌지	Kiwifruit 猕猴桃 키위	Beef 牛肉 소고기	Salmon 三文鱼 연어	Mackerel 鲭鱼 고등어	Soybean 大豆 콩	Chicken 鸡肉 닭고기	Pork 猪肉 돼지고기	Matsutake 松茸 송이	Banana 香蕉 바나나	Peach 桃子 복숭아	Yam 山药 참마	Apple 苹果 사과	Sesame 芝麻 깨	Cashew Nut 腰果 캐슈넛	Gelatin 明胶 젤라틴	Almond 杏仁 아몬드			
うどん	かけ	小	290	6.4	1.1	64.7	4.6	●		△											●	●														
		中	573	11.5	2.0	128.6	6.8	●		△												●	●													
		大	856	16.7	2.9	192.6	9.0	●		△												●	●													
冷かけ	小	297	6.5	0.9	66.3	6.3	●		△												●	●														
	中	582	11.7	1.7	130.6	8.8	●		△												●	●														
	大	866	16.8	2.5	194.9	11.4	●		△												●	●														
きつね	小	446	13.3	10.7	74.6	6.0	●		△												●	●														
	中	727	18.1	11.6	138.4	7.6	●		△												●	●														
	大	1011	23.2	12.4	202.6	9.8	●		△												●	●														
わかめうどん	小	297	7.5	1.3	66.2	5.8	●		△												●	●														
	中	578	12.3	2.2	130.0	7.4	●		△												●	●														
	大	863	17.7	3.1	194.4	9.8	●		△												●	●														
塩豚ねぎうどん	小	597	16.6	30.2	69.6	6.3	●		△												●	●	●	●							●					
	中	879	21.5	31.1	133.5	7.9	●		△												●	●	●	●							●					
	大	1318	31.5	47.2	199.4	10.6	●		△												●	●	●	●							●					
牛肉うどん	小	498	15.3	18.2	72.1	6.3	●		●									●			●	●		●						●				●		
	中	780	20.2	19.1	136.0	7.9	●		●										●		●	●		●						●				●		
	大	1160	28.8	27.4	204.7	10.9	●		●										●		●	●		●						●				●		
ざる	小	297	6.3	0.9	66.4	4.1	●		△												●	●														
	中	582	11.4	1.8	130.8	6.3	●		△												●	●														
	大	875	17.3	2.7	196.4	9.7	●		△												●	●														
釜上げ	小	297	6.3	0.9	66.4	4.1	●		△												●	●														
	中	582	11.4	1.8	130.8	6.3	●		△												●	●														
	大	875	17.3	2.7	196.4	9.7	●		△												●	●														
おろしぶっかけ	小	306	6.2	1.0	68.7	3.5	●		△												●	●														
	中	591	11.4	1.9	133.1	5.7	●		△												●	●														
	大	876	16.5	2.8	197.5	7.9	●		△												●	●														
温玉ぶっかけ	小	369	12.4	5.9	66.0	3.6	●		●												●	●														
	中	654	17.5	6.8	130.4	5.8	●		●												●	●														
	大	939	22.7	7.6	194.8	8.1	●		●												●	●														
塩豚温玉ぶっかけ	小	677	21.7	35.3	71.6	4.6	●		●												●	●	●	●								●				
	中	966	26.8	36.2	137.0	6.8	●		●												●	●	●	●							●					
	大	1410	36.8	52.3	204.1	9.6	●		●												●	●	●	●							●					
塩豚おろしぶっかけ	小	623	16.0	30.4	76.4	4.4	●		△												●	●	●	●								●				
	中	911	21.0	31.2	141.7	6.6	●		△												●	●	●	●							●					
	大	1356	31.0	47.3	208.9	9.4	●		△												●	●	●	●							●					









①はなまるうどん メニュー別カロリーアレルギー物質一覧 レギュラーメニュー

アレルギー情報について

- アレルギー情報は常に最新情報を掲載するようにしています。各データは随時更新されますので、最終更新日をご確認ください。
- アレルギー情報は、詳細に原材料調査を行った理論上のものです。本来その商品に使用しない食材が製造工場のラインや調理時に付着・混入する可能性があります。
  - 【●】表示は、原材料に含むものを示しています。
  - 【▲】表示は、原材料の製造過程や原材料の性質上、混入する可能性の高いものを示しています。
  - 【△】表示は、うどんメニューの調理工程において「卵」の付着・混入の可能性が”特に”高いことを示しています。
  - 【※】表示がメニュー名に付してあるものは店舗で油調しています。店舗での油調は揚げ油を共用しています(店舗により下記以外のメニューを販売していることがあります)。おでんは同じ鍋で作成しています(店舗により下記以外のメニューを販売していることがあります)。
- アレルギー物質に対する感受性は、個人により大きな差があります。最終的なご購入につきましては、お客さまご自身で(担当医とご相談のうえ)ご判断くださいますようお願いいたします。

2024年4月9日改定 2024年4月11日改定版

メニュー	栄養成分 (1食あたり)						特定原材料 (対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20品目)																						
	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	小麦	乳	卵	落花生	そば	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	バナナ	桃	山芋	りんご	ごま	カシューナッツ	ゼラチン	アーモンド				
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	Wheat	Milk	Egg	Peanut	Buckwheat	Shrimp	Crab	Walnut	Abalone	Squid	SalmonRoe	Orange	Kiwifruit	Beef	Salmon	Mackerel	Soybean	Chicken	Pork	Matsutake	Banana	Peach	Yam	Apple	Sesame	Cashew Nut	Gelatin	Almond				
トッピング	半熟たまご	1個	76	6.2	5.2	0.2		●																													
	生たまご	1個	76	6.2	5.2	0.2		●																													
	追加ねぎ	20g	6	0.3	0.1	1.4																															
	きつね(トッピング)	1枚	151	7.0	9.9	8.6	●															●															
	明太子(トッピング)	10g	13	1.1	0.2	1.7	●															●	●														
	わかめ(トッピング)	45g	5	0.8	0.2	1.4																															
	牛肉(トッピング)	70g	206	8.6	17.1	7.4	●		●										●					●								●					
	塩豚(トッピング)	70g	298	10.0	29.3	2.7	●															●	●	●	●							●					
	大根おろし(トッピング)	30g	5	0.2	0.0	1.2																															
	カレー(トッピング)(店内仕込み)	200g	306	7.3	22.2	18.2	●	●												●			●	●	●					●	●						
	カレー(トッピング)(チルドカレー)	200g	228	4.2	15.4	18.2	●	●	●											●			●	●	●					●	●			●			
	サラダ増量	65g	16	0.7	0.1	4.0																															
	とろろオクラ(トッピング)	60g	34	1.3	0.2	7.5																						●									
	ゆずとろろ昆布(トッピング)	12g	14	0.3	0.1	3.8																															
	レモン	1切	7	0.1	0.1	1.6																															
かけだし	100cc	3	0.4	0.0	0.4	●															●	●															
つけだし	20cc	7	0.2	0.0	1.6	●															●	●															
天つゆ	60cc	5	0.6	0.1	0.6	●															●	●															
サラダ	野菜サラダ		94	2.5	6.6	7.2	●	●	●													●	●									●					
	焙煎胡麻ドレ ※1個分		66	0.3	6.2	1.8	●		●													●										●					
その他	卓上しょうゆ	10g	11	1.0	0.0	1.9	●															●															
	ミニウスターソース	8g	10	0.0	0.0	2.5																															
	赤味噌	10g	25	0.4	0.2	4.7																●										●					
	おろししょうが	2g	1	0.0	0.0	0.1																															
	和からし	2g	5	0.1	0.1	0.8																															
	わさび	1.5g	3	0.0	0.2	0.3																															
	すりごま	2g	12	0.4	1.1	0.4																												●			
	マヨネーズ(ディスベンパック)	10g	69	0.3	7.5	0.1			●													●															
	TOかけだし(テイクアウト)	50g	11	1.8	0.0	0.9	●															●	●														
	TOつけだし(テイクアウト)	60g	20	0.6	0.0	4.3	●															●	●														
	天かす(仕入品)	10g	60	0.9	4.3	4.6	●																														
天かす(店内製造)※	10g	61	0.4	5.1	3.4	0.0	※揚げ物メニューの全アレルギーが含まれています。																														

※ 栄養成分数値は原則として7訂食品成分表に基づいて試算した数値を記載しております。  
 ※ 栄養成分数値は配合に基づいた標準値です。店内で手作りしている為実際の数値に誤差が出る場合もありますのでご了承ください。  
 ※ 0.05g未満の含有量の場合でも「0.0」表記とさせていただきます。ご了承ください。  
 ※ 焼き芋天(皮付)とかぼちゃ天、いか天と一本足げそ天は季節によって入れ変わります。  
 ※ とり天は納品地域により異なり、東日本の店舗には「乳」が含まれます。含有の有無に関しては販売店舗にお問い合わせください。

## ④はなまるうどん 原産地情報一覧

食材	原産地	食材	原産地
うどん	小麦粉:国内製造	牛肉	米国産、カナダ産、豪州産
青ねぎ	中国産、国産	たまご	国産
米	国産、豪州産	豚肉	スペイン産、メキシコ産
天ぷら粉	小麦粉:国内製造	鶏肉	タイ産、ベトナム産

※ 季節や調達の都合により、表記以外の産地のものを使用する場合がありますのでご了承ください。

※ 原則として直近の仕入実績により記載しております。