

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	くるみ
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金玉うどん	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							

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	くるみ	
おにぎり	菜めし	172	0.8								
	ゆかり	170	1.0								
	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	60	0.1	●				●			
	いか天	144	0.5	●							
	とり天	187	0.5	●							
	ごま団子	133	0.0			●					
	野菜のかき揚げ	444	0.3	●							
	なす天	144	0.2	●							
	さつまいも天	176	0.0	●							
	玉ねぎ天	166	0.1	●							
	かぼちゃ天	203	0.2	●							
	コロッケ	220	0.5	●		●					
	一口とんかつ	71	0.1	●	●	●					
	柔らか玉子天	157	0.3	●	●						
	トッピング	きつね揚げ 1枚	82	0.6	●						
		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)		37	0.0	●							
うどん1玉	252	0.7	●								
うどん半玉	126	0.4	●								

2025年3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8品(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ)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。

軒屋麦丸・麦まる Allergenic ingredients by dish

※Some items are not available in certain stores or regions.

Menu		Calories (kcal)	Sodium (g)	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut	Shrimp	Crab	Walnut
Rice bowl dishes	①Pork cutlet bowl	567	2.1	●		●	●				
	①Set with pork cutlet bowl (hot)	843	5.9	●		●	●				
	①Set with pork cutlet bowl (cold)	855	4.7	●		●	●				
	①Minced tuna and green onion bowl	362	1.6	●							
	①Set with minced tuna and green onion bowl (hot)	638	5.4	●							
	①Set with minced tuna and green onion bowl (cold)	650	4.2	●							
	①Beef and egg bowl	526	1.5	●		●					
	①Set with beef and egg bowl (hot)	802	5.3	●		●					
	①Set with beef and egg bowl (cold)	814	4.1	●		●					
	Beef curry bowl	691	3.7	●			●				
	Set with beef curry bowl (hot)	967	7.5	●			●				
	Set with beef curry bowl (cold)	980	6.3	●			●				
Udon noodles	②Udon noodles covered with broth	286	3.8	●							
	③Cold udon noodles on a bamboo tray	366	3.7	●							
	④Hot udon noodles served with egg and a little sauce	346	2.3	●		●					
	⑤Udon noodles served in the hot water	364	3.7	●							
	⑥Udon noodles covered with beef and grated yam	821	3.5	●							
	⑦Udon noodles with soft-boiled egg and grated yam	381	2.8	●		●					
	⑧Udon noodles with beef	796	4.7	●							
	⑨Udon noodles covered with toppings	288	2.6	●							
	⑩Udon noodles with fried tofu	361	4.2	●							
	⑪Udon noodles with toppings and soft-boiled egg	358	2.7	●		●					
	⑫Curry udon noodles	497	4.3	●							
	⑬Udon noodles with seasoned cod roe and butter	320	2.8	●			●				
	⑭Udon noodles with kelp	293	4.0	●							
	⑮Udon noodles with grated daikon in soy sauce broth	280	2.1	●							
	⑯Udon noodles covered with beef	798	3.5	●							
	Rice balls	Salmon	195	0.8							
Pickled plum		176	0.8								
Kelp		172	0.6	●							
Seasoned cod roe		181	0.7								

Menu		Calories (kcal)	Sodium (g)	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut	Shrimp	Crab	Walnut
Rice balls	Green vegetables	172	0.8								
	YUKARI	170	1.0								
	Jumbo serving of rice stuffed in deep-fried bean curd	298	1.3	●							
	Rice stuffed in deep-fried bean curd (small)	113	0.5	●							
Tempura	Tube-shaped fish cake tempura	150	1.0	●		●					
	Shrimp tempura	60	0.1	●					●		
	Squid tempura	144	0.5	●							
	Chicken tempura	187	0.5	●							
	Sesame dumplings	133	0.0				●				
	Mixed vegetable tempura	444	0.3	●							
	Eggplant tempura	144	0.2	●							
	Sweet potato tempura	176	0.0	●							
	Onion tempura	166	0.1	●							
	Pumpkin tempura	203	0.2	●							
	Coroquettes	220	0.5	●			●				
	One-bite pork cutlet	71	0.1	●		●	●				
Soft-boiled egg tempura	157	0.3	●		●						
Tempura	Fried tofu	82	0.6	●							
	Soft-boiled egg	69	0.1			●					
	Raw egg	76	0.2			●					
	Grated daikon	9	0.0								
	Grated yam	23	0.1								
	Seasoned cod roe	11	0.6								
	Butter	37	0.1				●				
	Kelp	6	0.2								
	Beef	510	0.9	●							
	Lemon	5	0.0								
	Bits of fried tempura batter (10g)	37	0.0	●							
	Extra serving of udon noodles (1)	252	0.7	●							
Large serving(half) of udon noodles (extra portion)	126	0.4	●								

Created: March 2025

※Information for the udon noodles does not include nutrition facts for the bits of fried tempura batter.

Note

Please be sure to note the following when reading the list.

• Our deep-fried ingredients are prepared with the same oil that we deep-fry our shrimp with.

- The allergy information shown are the eight specified raw materials (wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, shrimp, crab, and walnut) required for indication under the Food Sanitation Act.
- Allergen information is investigated based on the raw materials. However, secondary allergen contamination during the cooking process cannot be prevented completely.

• Calories and sodium are calculated based on our standard values of raw materials and the 8th revised edition of the standard tables of food composition in Japan. However, because our dishes are handmade, their amounts may slightly vary during the cooking process, while being served, etc.

• Please use this list as a rough guide and consult a physician for a final decision.

杵屋麦丸・麦まる 菜单过敏一览表

*根据店铺地域的不同，有些菜品没有提供

菜单名	热量 (kcal)	盐分 (g)	小麦	荞麦	鸡蛋	牛奶	花生	虾	螃蟹	胡桃木
盖浇饭・套餐	①炸猪排盖浇饭	567	2.1	●	●	●				
	①炸猪排盖浇饭套餐 (热)	843	5.9	●	●	●				
	①炸猪排盖浇饭套餐 (冷)	855	4.7	●	●	●				
	①葱花金枪鱼泥盖浇饭	362	1.6	●						
	①葱花金枪鱼泥盖浇饭套餐 (热)	638	5.4	●						
	①葱花金枪鱼泥盖浇饭套餐 (冷)	650	4.2	●						
	①牛肉盖浇饭	526	1.5	●	●					
	①牛肉盖浇饭套餐 (热)	802	5.3	●	●					
	①牛肉盖浇饭套餐 (冷)	814	4.1	●	●					
	牛肉咖喱饭	691	3.7	●		●				
	牛肉咖喱饭套餐 (热)	967	7.5	●		●				
	牛肉咖喱饭套餐 (冷)	980	6.3	●		●				
	乌冬面	①素乌冬面	286	3.8	●					
①笼屉乌冬面		366	3.7	●						
④生鸡蛋乌冬面		346	2.3	●	●					
④釜扬乌冬面		364	3.7	●						
⑥牛肉山药泥乌冬面		821	3.5	●						
①山药泥半熟鸡蛋乌冬面		381	2.8	●	●					
⑥牛肉乌冬面		796	4.7	●						
⑥浓汤乌冬面		288	2.6	●						
⑥豆腐皮乌冬面		361	4.2	●						
⑥浓汤温泉鸡蛋乌冬面		358	2.7	●	●					
⑥咖喱乌冬面		497	4.3	●						
⑥奶油鳕鱼子乌冬面		320	2.8	●		●				
⑥海带乌冬面		293	4.0	●						
⑥萝卜泥酱油乌冬面		280	2.1	●						
⑥牛肉凉乌冬面	798	3.5	●							
饭团	鲑鱼	195	0.8							
	梅子	176	0.8							
	海带	172	0.6	●						
	鳕鱼子	181	0.7							

菜单名	热量 (kcal)	盐分 (g)	小麦	荞麦	鸡蛋	牛奶	花生	虾	螃蟹	胡桃木
饭团	菜饭	172	0.8							
	YUKARI (红紫苏)	170	1.0							
	巨无霸豆皮饭团	298	1.3	●						
	豆腐皮寿司(小)	113	0.5	●						
天妇罗・炸物	圆筒鱼糕天妇罗	150	1.0	●	●					
	大虾天妇罗	60	0.1	●				●		
	鱿鱼天妇罗	144	0.5	●						
	鸡肉天妇罗	187	0.5	●						
	芝麻球	133	0.0				●			
	炸蔬菜	444	0.3	●						
	茄子天妇罗	144	0.2	●						
	山芋天妇罗	176	0.0	●						
	洋葱天妇罗	166	0.1	●						
	南瓜天妇罗	203	0.2	●						
	可乐饼	220	0.5	●			●			
	一口大小炸猪排	71	0.1	●		●	●			
	半熟鸡蛋天妇罗	157	0.3	●		●				
	浇头	炸豆腐皮	82	0.6	●					
温泉鸡蛋		69	0.1			●				
生鸡蛋		76	0.2			●				
萝卜泥		9	0.0							
山药泥		23	0.1							
鳕鱼子		11	0.6							
黄油		37	0.1				●			
海带		6	0.2							
香嫩牛肉		510	0.9	●						
柠檬		5	0.0							
面酥 (10g)		37	0.0	●						
乌冬面 (一人份)		252	0.7	●						
乌冬面(半人份)		126	0.4	●						

制作日：2025年3月

*乌冬面里不包括面酥的营养成分。

注意

阅读一览表时，请了解以下事项后再利用。

- 油炸用油也用于炸虾。
- 关于致敏物质，我店针对食品卫生法规定应标识的八种特定原材料（小麦、荞麦、鸡蛋、奶、花生、虾、螃蟹、胡桃木）进行了标识。
- 所示过敏原物质均为原材料调查数据。不能完全排除加工过程中的过敏源二次混入。
- 卡路里和盐分值均基于我公司规定和日本食品成分表计算得出。但因是手工制作，料理过程、装盘等作业会使其产生些许变动。
- 该数据请作为参考，最终的判断请咨询专科医生。

杵屋麦丸・麦まる 메뉴별 알레르기 일람표

※점포의 지역에 따라 판매하지 않는 메뉴가 있습니다

메뉴명	칼로리 (kcal)	염분 (g)	소맥	소바	계란	우유	땅콩	새우	게	호두
표면 · 반식	①돈가스 덮밥	567	2.1	●	●	●				
	①돈가스 덮밥 정식 (온)	843	5.9	●	●	●				
	①돈가스 덮밥 정식 (냉)	855	4.7	●	●	●				
	①파참치 회덮밥	362	1.6	●						
	①파참치 회덮밥 정식 (온)	638	5.4	●						
	①파참치 회덮밥 정식 (냉)	650	4.2	●						
	①계란을 곁들인 소고기 덮밥	526	1.5	●	●					
	①계란을 곁들인 소고기 덮밥 정식 (온)	802	5.3	●	●					
	①계란을 곁들인 소고기 덮밥 정식 (냉)	814	4.1	●	●					
	쇠고기 카레 덮밥	691	3.7	●		●				
	쇠고기 카레 덮밥 세트 (온)	967	7.5	●		●				
	쇠고기 카레 덮밥 세트 (냉)	980	6.3	●		●				
	애니	②가게 우동	286	3.8	●					
③자루 우동		366	3.7	●						
④가마타마 (날 계란과 따뜻한) 우동		346	2.3	●	●					
⑤가마야게 우동		364	3.7	●						
⑥소고기 붓카케 참마 우동		821	3.5	●						
⑦참마 계란 우동		381	2.8	●	●					
⑧소고기 우동		796	4.7	●						
⑨붓카케 우동		288	2.6	●						
⑩유부 우동		361	4.2	●						
⑪온천계란 붓카케 우동		358	2.7	●	●					
⑫카레 우동		497	4.3	●						
⑬명란젓 버터 우동		320	2.8	●		●				
⑭다시마 우동		293	4.0	●						
⑮오로시(간 무) 간장 우동		280	2.1	●						
⑯소고기 붓카케 우동		798	3.5	●						
주먹밥		연어	195	0.8						
	매실	176	0.8							
	다시마	172	0.6	●						
	명란젓	181	0.7							

메뉴명	칼로리 (kcal)	염분 (g)	소맥	소바	계란	우유	땅콩	새우	게	호두	
주먹밥	나물	172	0.8								
	유카리	170	1.0								
	점보 유부초밥	298	1.3	●							
	꼬마 유부초밥	113	0.5	●							
	어묵 튀김	150	1.0	●		●					
튀김 · 튀김류	새우 튀김	60	0.1	●				●			
	오징어 튀김	144	0.5	●							
	닭 튀김	187	0.5	●							
	지마구	133	0.0			●					
	채소 가키야게 튀김	444	0.3	●							
	가지 튀김	144	0.2	●							
	고구마 튀김	176	0.0	●							
	양파 튀김	166	0.1	●							
	단호박 튀김	203	0.2	●							
	크로켓	220	0.5	●		●					
	한 입 돈가스	71	0.1	●		●	●				
	반숙계란 튀김	157	0.3	●		●					
	토핑	유부 튀김	82	0.6	●						
		온천계란	69	0.1			●				
		날계란	76	0.2			●				
간 무		9	0.0								
참마		23	0.1								
명란젓		11	0.6								
버터		37	0.1					●			
다시마		6	0.2								
부드러운 소고기		510	0.9	●							
레몬		5	0.0								
튀김 부스러기 (10g)	37	0.0	●								
우동(일인분)	252	0.7	●								
우동(반인분)	126	0.4	●								

작성일: 2025년 3월

※우동에는 튀김 부스러기의 영양 성분은 포함되어 있지 않습니다.

주의

- 일람표를 보실 때는 아래의 사항을 숙지하신 후 이용해 주십시오.
- 튀김 음식에 사용하는 기름은 새우 튀김에도 같이 사용하고 있습니다.
- 알레르기 정보는 식품위생법으로 표시가 의무화되어 있는 특정 원재료 8개(소맥, 소바, 계란, 우유, 땅콩, 새우, 게, 호두)에 대해 표시하고 있습니다.
- 알레르기 물질은 원재료에서 조사한 것입니다. 조리 과정에서 알레르기 물질의 2차 혼입을 모두 방지하는 것은 불가능합니다.
- 칼로리, 염분은 사용 원재료의 폐사 규격치 및 일본식품성분표 8차 개정에 근거하여 계산하였습니다만, 수제이기 때문에 조리 공정이나 담기 공정 등으로 인해 약간 바뀔 수 있습니다.
- 이 데이터는 어디까지나 참고 기준으로 보시기 바랍니다. 최종적인 판단은 전문의에게 상담하시도록 부탁드립니다.