

松軒中華食堂 栄養成分・アレルギー一覧



●アレルギー一覧について

- ・このアレルギー情報は商品の原材料情報を元に作成したものです。
- ・表中に記載されている記号について
『 ○ 』→原材料に含まれます。『 △ 』→原材料生産工場、当該原材料を含む製品を製造しています。
- ・調理の過程上、アレルギー物質の二次混入をすべて防ぐことはできません。ご理解の上、ご利用をお願い致します。
- ・アレルギー物質の感受性は、個人差があります。微量の混入でも発症する可能性があるため最終的な判断は、専門医にご相談のうえご自身の判断をお願い致します。
- ・商品の改良・規格変更等に伴い、随時更新されますのでご注意ください。

●栄養成分一覧について

- ・栄養成分値は、一部を除き「日本食品標準成分表」に基づいて計算した数値です。
- ・また、数値は商品の配合に基づいた標準値です。
- ・ひとつひとつ手作りしているため、実際の商品は数値に誤差が出る場合がありますのでご了承下さい。
- ・メニューの成分値にはお好みでお使いいただく調味料、ドリンクは含まれておりません。
- ・商品の改良・規格変更等に伴い、随時更新されますのでご注意ください。
- ・成分値が0または微量の場合は、「0」と表示しています。

※店舗により販売されていないメニューがあります。

※詳細につきましては、お客様相談室(0570-05-1129)にお問い合わせください。受付は土日祝祭日、年末年始を除く10:00~16:00です。

2025年4月17日

栄養成分

アレルギー(特定原材料8品目)

	メニュー	栄養成分					アレルギー(特定原材料8品目)								
		熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	
ラーメン	醤油	醤油ラーメン	610	21.2	18.4	83.8	8.0	○	-	○	-	-	-	-	-
		チャーシュー麺	726	32.5	25.8	85.1	8.6	○	-	○	-	-	-	-	-
		半ラーメン	286	8.8	8.0	41.9	3.9	○	-	○	-	-	-	-	-
	塩	塩ラーメン	632	19.1	25.7	76.9	9.2	○	-	○	-	-	-	-	-
		塩タンメン	724	20.9	29.4	94.2	10.9	○	-	○	-	-	-	-	-
		塩タンメン(麺0.5玉)	449	15.0	18.6	58.0	10.6	○	-	○	-	-	-	-	-
	他	担々麺	1067	34.7	56.7	101.2	9.1	○	-	○	○	-	-	-	-
		味噌豚骨タンメン	1030	30.2	53.0	106.8	10.3	○	-	○	○	○	-	-	-
		味噌豚骨タンメン(麺0.5玉)	845	24.2	52.2	70.6	9.9	○	-	○	○	○	-	-	-
		肉入り味噌豚骨タンメン	1191	37.4	68.6	106.8	10.3	○	-	○	○	○	-	-	-
		肉入り味噌豚骨タンメン(麺0.5玉)	1006	31.4	67.8	70.6	10.0	○	-	○	○	○	-	-	-
		ガーリックまぜそば	675	32.5	19.5	87.9	6.5	○	-	○	-	-	-	-	-
冷やし中華	597	21.6	6.7	108.5	7.7	○	-	○	○	-	△	△	-		
トッピング	具材	メンマ	10	0.2	0.4	1.4	0.4	○	-	-	-	-	-	-	-
		トッピングチャーシュー	117	11.3	7.4	1.3	0.6	○	-	-	-	-	-	-	-
	麺	トッピング味玉	74	6.3	4.9	0.1	0.2	○	-	○	-	-	-	-	-
		細麺大盛(+0.5玉)	182	5.9	0.8	35.7	0.3	○	-	○	-	-	-	-	-
セットメニュー	太麺大盛(+0.5玉)	185	5.9	0.8	36.2	0.4	○	-	○	-	-	-	-	-	
	満腹セット(醤油ラーメン・炒飯並)	1302	37.9	47.8	175.3	9.0	○	-	○	-	○	-	-	-	
	満腹セット(塩ラーメン・炒飯並)	1324	35.8	55.0	168.5	10.3	○	-	○	-	○	-	-	-	
	醤油ラーメン・半炒飯セット	1280	43.3	50.4	157.9	10.1	○	-	○	○	○	-	-	-	
	塩ラーメン・半炒飯セット	1303	41.1	57.6	151.1	11.3	○	-	○	○	○	-	-	-	
	冷やし中華・半炒飯セット	1268	43.7	38.7	182.6	9.8	○	-	○	○	○	△	△	-	
	定食セット(レバニラ炒め)	1096	41.5	45.1	134.5	8.7	○	-	△	○	-	-	-	-	
	定食セット(ガーリックレバニラ炒め)	1132	43.4	45.4	141.1	9.7	○	-	△	○	-	-	-	-	
	定食セット(回鍋肉)	1227	32.4	65.2	136.2	7.6	○	-	△	○	-	-	-	-	
	定食セット(麻婆豆腐)	1228	49.0	56.1	132.1	9.2	○	-	△	○	-	-	-	-	
	定食セット(肉野菜炒め)	1158	34.5	60.3	129.1	9.0	○	-	△	○	-	-	-	-	
	定食セット(豚と茄子の辛味噌炒め)	1503	34.2	94.5	137.1	6.8	○	-	△	○	-	-	-	-	
	定食セット(豚キムチじゃこ)	1258	37.5	66.8	136.2	11.9	○	-	△	○	-	○	△	-	
	炒飯セット	1251	36.0	52.2	157.9	6.4	○	-	○	○	○	-	-	-	
	W餃子・半ラーメンセット	1180	30.6	34.8	185.2	7.7	○	-	○	-	-	-	-	-	
	あいもり餃子・半ラーメンセット	1270	30.9	43.0	188.3	7.6	○	-	○	-	-	-	-	-	
	醤油ラーメン・ミニ唐揚げセット	1345	47.3	50.6	171.5	11.8	○	-	○	○	-	-	-	-	
	塩ラーメン・ミニ唐揚げセット	1368	45.2	57.8	164.7	13.0	○	-	○	○	-	-	-	-	
	冷やし中華・ミニ唐揚げセット	1333	47.7	38.9	196.2	11.5	○	-	○	○	-	△	△	-	
	定食	レバニラ炒め定食	828	31.1	30.3	111.1	7.6	○	-	-	-	-	-	-	-
ガーリックレバニラ炒め定食		863	33.1	30.6	117.7	8.7	○	-	-	-	-	-	-	-	
回鍋肉定食		958	22.0	50.4	112.8	6.5	○	-	-	-	-	-	-	-	
麻婆豆腐定食		960	38.7	41.3	108.7	8.1	○	-	-	-	-	-	-	-	
肉野菜炒め定食		889	24.2	45.5	105.8	7.9	○	-	-	-	-	-	-	-	
豚と茄子の辛味噌炒め定食		1235	23.8	79.7	113.7	5.7	○	-	-	-	-	-	-	-	
豚キムチじゃこ定食		989	27.1	51.9	112.8	10.8	○	-	-	-	-	○	△	-	
ライス並から大盛に変更した場合の増減値		125	2.0	0.2	29.7	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	
井		ミニ唐揚げ井	462	15.6	17.3	63.2	2.4	○	-	△	○	-	-	-	-
炒飯	焼豚炒飯(並)	721	17.4	31.7	92.8	2.6	○	-	○	-	○	-	-	-	
	焼豚炒飯(大盛)	1103	28.7	48.8	138.7	3.2	○	-	○	-	○	-	-	-	
	焼豚炒飯(特盛)	1413	34.1	61.0	184.4	3.6	○	-	○	-	○	-	-	-	
	焼豚炒飯(半炒飯)	398	11.5	17.1	49.6	0.7	○	-	○	-	○	-	-	-	
	レタス炒飯(並)	725	17.6	31.7	93.7	2.6	○	-	○	-	○	-	-	-	
	レタス炒飯(大盛)	1108	28.9	48.8	139.8	3.2	○	-	○	-	○	-	-	-	
	ガーリック炒飯(並)	744	18.7	31.9	97.1	3.1	○	-	○	-	○	-	-	-	
	ガーリック炒飯(大盛)	1126	29.9	48.9	142.9	3.6	○	-	○	-	○	-	-	-	
	角煮高菜炒飯(並)	817	24.8	38.2	94.8	3.6	○	-	○	-	○	△	-	-	
	角煮高菜炒飯(大盛)	1005	27.8	38.6	139.3	3.6	○	-	○	-	○	△	-	-	
	海老炒飯(並)	682	25.5	23.4	93.7	2.9	○	-	○	-	○	○	-	-	
	海老炒飯(大盛)	1037	34.5	38.7	139.4	3.3	○	-	○	-	○	○	-	-	

	メニュー	熱量 (kcal)	たんぱく 質 (g)	脂質 (g)	炭水 化物 (g)	食塩 相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
炒飯	キムチじゃこ炒飯(並)	693	18.1	23.9	103.5	7.3	○	—	○	—	○	○	△	—
	キムチじゃこ炒飯(大盛)	880	21.1	24.3	148.0	7.4	○	—	○	—	○	○	△	—
	レタスじゃこ炒飯(並)	667	21.1	23.8	93.2	3.5	○	—	○	—	○	△	△	—
	レタスじゃこ炒飯(大盛)	854	24.1	24.1	137.7	3.5	○	—	○	—	○	△	△	—
おつまみ・サイドメニュー	焼き餃子(3個)	173	4.6	9.1	17.8	0.6	○	—	—	—	—	—	—	—
	焼き餃子(5個)	286	7.7	14.9	29.6	1.0	○	—	—	—	—	—	—	—
	揚げ餃子	238	7.8	9.5	29.9	1.0	○	—	—	—	—	—	—	—
	水餃子(3個)	155	5.6	4.7	22.2	1.9	○	—	—	—	—	—	—	—
	水餃子(5個)	241	8.7	7.5	34.1	2.3	○	—	—	—	—	—	—	—
	スープ餃子	150	4.8	8.3	14.0	3.6	○	—	—	—	—	—	—	—
	おつまみ唐揚げ	284	17.1	17.1	16.2	1.5	○	—	△	○	—	—	—	—
	おつまみ油淋鶏	383	19.1	23.2	25.3	4.3	○	—	△	○	—	—	—	—
	春巻	444	6.1	31.7	33.8	1.7	○	—	—	—	—	○	—	—
	ポテトフライ	352	3.7	17.5	42.5	1.6	○	—	—	—	—	—	—	—
	肉味噌揚げ茄子	231	4.3	19.7	9.4	1.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	揚げ茄子(油淋鶏ダレ)	187	2.2	15.8	9.5	1.4	○	—	—	—	—	—	—	—
	おつまみ4点盛り(メンマ・キムチ・ハルビン漬け・味玉)	128	8.0	6.3	9.8	3.6	○	—	○	—	—	○	△	—
	ネギまみれチャーシュー	159	12.4	10.5	3.9	1.4	○	—	—	—	—	—	—	—
	キムチ冷奴	132	9.2	7.1	8.2	2.1	○	—	—	—	—	○	△	—
	肉味噌冷奴	177	11.2	11.0	8.1	1.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	冷奴(塩ダレ)	150	8.7	10.7	4.7	1.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	おつまみキムチ	47	1.4	1.0	8.9	3.7	—	—	—	—	—	○	△	—
	やみつきメンマ	64	1.5	4.0	5.5	1.7	○	—	—	—	—	—	—	—
	味玉	80	6.5	5.4	0.3	0.2	○	—	○	—	—	—	—	—
	ハルビン漬け	16	0.6	0.6	2.5	0.7	—	—	—	—	—	—	—	—
	ライス	343	5.5	0.7	81.6	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	大盛ライス	468	7.5	0.9	111.3	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
半ライス	203	3.3	0.4	48.2	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—	
定食メニュー 単品	レバニラ炒め	451	24.7	27.2	27.1	5.8	○	—	—	—	—	—	—	—
	ガーリックレバニラ炒め	486	26.7	27.5	33.7	6.8	○	—	—	—	—	—	—	—
	回鍋肉	581	15.6	47.3	28.8	4.6	○	—	—	—	—	—	—	—
	麻婆豆腐	583	32.3	38.3	24.7	6.3	○	—	—	—	—	—	—	—
	肉野菜炒め	512	17.8	42.5	21.7	6.1	○	—	—	—	—	—	—	—
	豚と茄子の辛味噌炒め	858	17.5	76.7	29.7	3.9	○	—	—	—	—	—	—	—
	豚キムチじゃこ	612	20.7	48.9	28.8	9.0	○	—	—	—	—	○	△	—
調味料	醤油(5g)	4	0.4	0.0	0.5	0.7	○	—	—	—	—	—	—	—
	ラー油(ファージャオオイル)(5g)	45	0.0	5.0	0.0	0.0	○	—	—	—	—	—	—	—
	酢(5g)	1	0.0	0.0	0.4	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	黒胡椒(0.5g)	2	0.1	0.0	0.4	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	山椒(0.5g)	2	0.1	0.0	0.3	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—