2025年7月15日

松軒中華食堂　栄養成分・アレルゲン一覧

松軒中華食堂 CHINESE RESTAURANT

●アレルゲン一覧について
・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。　『　△　』→原材料生産工場で、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でお願い致します。
・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7月15日

		メニュー	栄養成分 熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	アレルゲン（特定原材料8品目） 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	609	21.2	18.4	83.8	8.0	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		チャーシュー麺	726	32.5	25.8	85.1	8.6	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		半ラーメン	286	8.8	8.0	41.9	3.9	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
	塩	塩ラーメン	640	20.1	25.8	77.5	10.2	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		野菜塩タンメン	729	21.8	29.4	94.4	11.2	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		野菜塩タンメン（麺0.5玉）	544	15.9	28.6	58.2	10.9	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		海老塩ラーメン	657	28.6	23.7	78.0	10.0	○	ー	○	ー	ー	○	ー	ー
	他	担々麺	1,050	34.5	55.3	102.3	9.2	○	ー	○	○	ー	ー	ー	ー
		味噌豚骨タンメン	1,030	30.2	53.0	106.8	10.3	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		味噌豚骨タンメン（麺0.5玉）	845	24.2	52.2	70.6	9.9	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		肉入り味噌豚骨タンメン	1,191	37.4	68.6	106.8	10.3	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		肉入り味噌豚骨タンメン（麺0.5玉）	1,006	31.4	67.8	70.6	10.0	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		ガーリックまぜそば	675	32.5	19.5	87.9	6.5	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		冷やし中華	597	21.6	6.7	108.5	7.7	○	ー	○	○	ー	△	△	ー
		冷やし担々麺	840	28.9	38.7	90.0	6.4	○	ー	○	○	ー	ー	ー	ー
		冷やしスープ麺	615	24.7	11.2	99.9	10.4	○	ー	○	ー	ー	○	△	ー
トッピング	具材	メンマ	10	0.2	0.4	1.4	0.4	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		トッピングチャーシュー	117	11.3	7.4	1.3	0.6	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		トッピング味玉	74	6.3	4.9	0.1	0.2	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
	麺	細麺大盛（＋0.5玉）	182	5.9	0.8	35.7	0.3	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		太麺大盛（＋0.5玉）	185	5.9	0.8	36.2	0.4	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
セットメニュー	■・・・	満腹セット（醤油ラーメン・炒飯並）	1,302	37.9	47.8	175.3	9.0	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
		満腹セット（塩ラーメン・炒飯並）	1,333	36.8	55.2	169.0	11.3	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	御膳セット	醤油ラーメン・半炒飯セット	1,280	43.3	50.4	157.9	10.1	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		塩ラーメン・半炒飯セット	1,311	42.2	57.8	151.6	12.3	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		冷やし中華・半炒飯セット	1,268	43.7	38.7	182.6	9.8	○	ー	○	○	○	△	△	ー
		冷やし担々麺・半炒飯セット	1,511	50.9	70.6	164.1	8.5	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		冷やしスープ麺・半炒飯セット	1,286	46.8	43.1	174.0	12.5	○	ー	○	○	○	○	△	ー
		定食セット（レバニラ炒め）	1,097	41.7	45.1	134.6	8.9	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
		定食セット（ガーリックレバニラ炒め）	1,133	43.6	45.4	141.2	9.9	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
		定食セット（回鍋肉）	1,228	32.5	65.2	136.3	7.7	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
		定食セット（麻婆豆腐）	1,229	49.2	56.2	132.2	9.4	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
		定食セット（肉野菜炒め）	1,159	34.7	60.3	129.2	9.2	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
		定食セット（豚と茄子の辛味噌炒め）	1,505	34.4	94.6	137.2	7.0	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
		定食セット（豚キムチ）	1264	36.1	66.6	139.1	15.0	○	ー	△	○	ー	○	△	ー
		定食セット（春雨）	1098	23.0	40.6	165.1	8.9	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
		炒飯セット	1,251	36.0	52.2	157.9	6.4	○	ー	○	○	○	ー	ー	ー
		W餃子・半ラーメンセット	1,182	30.8	34.8	185.3	7.9	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		あいもり餃子・半ラーメンセット	1,270	30.9	43.0	188.3	7.6	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
		醤油ラーメン・ミニ唐揚丼セット	1,345	47.3	50.6	171.5	11.8	○	ー	○	○	ー	ー	ー	ー
		塩ラーメン・ミニ唐揚丼セット	1,376	46.3	58.0	165.2	14.0	○	ー	○	○	ー	ー	ー	ー
		冷やし中華・ミニ唐揚丼セット	1,333	47.7	38.9	196.2	11.5	○	ー	○	○	ー	△	△	ー
		冷やし担々麺・ミニ唐揚丼セット	1,576	55.0	70.8	177.7	10.2	○	ー	○	○	ー	ー	ー	ー
		冷やしスープ麺・ミニ唐揚丼セット	1,350	50.8	43.3	187.6	14.2	○	ー	○	○	ー	○	△	ー
定食		レバニラ炒め定食	829	31.3	30.3	111.2	7.8	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		ガーリックレバニラ炒め定食	865	33.3	30.6	117.8	8.8	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		回鍋肉定食	960	22.2	50.4	112.9	6.6	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		麻婆豆腐定食	961	38.9	41.3	108.8	8.3	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		肉野菜炒め定食	891	24.3	45.5	105.9	8.1	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		豚と茄子の辛味噌炒め定食	1,236	24.0	79.7	113.8	5.9	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		豚キムチ定食	995	25.7	51.7	115.7	13.9	○	ー	ー	ー	ー	○	△	ー
		春雨定食	829	12.6	25.8	141.7	7.8	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
		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	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
丼		ミニ唐揚げ丼	462	15.6	17.3	63.2	2.4	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー

2025年7月15日

	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	焼豚炒飯(並)	676	17.6	26.7	92.9	2.7	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	焼豚炒飯(大盛)	1,035	28.8	41.3	138.8	3.4	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	焼豚炒飯(特盛)	1,323	34.3	51.0	184.5	3.8	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	焼豚炒飯(半炒飯)	398	11.5	17.1	49.6	0.7	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	レタス炒飯(並)	680	17.8	26.7	93.8	2.7	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	レタス炒飯(大盛)	1,040	29.1	41.3	139.9	3.4	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	ガーリック炒飯(並)	700	18.9	26.9	97.2	3.3	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	ガーリック炒飯(大盛)	1,058	30.1	41.5	143.0	3.8	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	角煮高菜炒飯(並)	773	25.0	33.3	94.9	3.8	○	ー	○	ー	○	△	ー	ー
	角煮高菜炒飯(大盛)	1,029	28.0	41.1	139.4	3.8	○	ー	○	ー	○	△	ー	ー
	海老炒飯(並)	683	25.7	23.5	93.8	3.1	○	ー	○	ー	○	○	ー	ー
	海老炒飯(大盛)	1,016	34.7	36.2	139.5	3.5	○	ー	○	ー	○	○	ー	ー
	麻婆ガーリック炒飯(並)	940	30.5	42.4	109.5	6.2	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	麻婆ガーリック炒飯(大盛)	1,273	39.5	55.2	155.2	6.6	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	キムチ炒飯(並)	722	19.0	27.2	102.8	6.9	○	ー	○	ー	○	○	△	ー
	キムチ炒飯(大盛)	1086	30.4	41.9	149.7	7.9	○	ー	○	ー	○	○	△	ー
	貝柱炒飯(並)	693	25.3	23.4	96.1	4.2	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
	貝柱炒飯(大盛)	989	34.5	31.4	143.3	5.4	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
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	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	焼き餃子(5個)	286	7.7	14.9	29.6	1.0	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	揚げ餃子	238	7.8	9.5	29.9	1.0	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	水餃子(3個)	155	5.6	4.7	22.2	1.9	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	水餃子(5個)	241	8.7	7.5	34.1	2.3	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	スープ餃子	153	5.2	8.4	14.2	4.0	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	おつまみ唐揚げ	284	17.1	17.1	16.2	1.5	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
	おつまみ油淋鶏	383	19.1	23.2	25.3	4.3	○	ー	△	○	ー	ー	ー	ー
	春巻	444	6.1	31.7	33.8	1.7	○	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー
	ポテトフライ	352	3.7	17.5	42.5	1.6	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	肉味噌揚げ茄子	231	4.3	19.7	9.4	1.2	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	揚げ茄子(油淋鶏ダレ)	187	2.2	15.8	9.5	1.4	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	茄子の煮びたし	94	1.2	6.7	7.4	1.0	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	おつまみ4点盛り(メンマ・キムチ・ハルピン漬け・味玉)	128	8.0	6.3	9.8	3.6	○	ー	○	ー	ー	○	△	ー
	ネギまみれチャーシュー	159	12.4	10.5	3.9	1.4	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	キムチ冷奴	132	9.2	7.1	8.2	2.1	○	ー	ー	ー	ー	○	△	ー
	肉味噌冷奴	177	11.2	11.0	8.1	1.2	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	冷奴(塩ダレ)	150	8.7	10.7	4.7	1.2	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	おつまみキムチ	47	1.4	1.0	8.9	3.7	ー	ー	ー	ー	ー	○	△	ー
	やみつきメンマ	64	1.5	4.0	5.4	1.7	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	味玉	80	6.5	5.4	0.3	0.2	○	ー	○	ー	ー	ー	ー	ー
	ハルピン漬け	16	0.6	0.6	2.5	0.7	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	ライス	343	5.5	0.7	81.6	0.0	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	大盛ライス	468	7.5	0.9	111.3	0.0	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	半ライス	203	3.3	0.4	48.2	0.0	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
定食メニュー単品	レバニラ炒め	451	24.7	27.2	27.1	5.8	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	ガーリックレバニラ炒め	486	26.7	27.5	33.7	6.8	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	回鍋肉	581	15.6	47.3	28.8	4.6	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	麻婆豆腐	583	32.3	38.3	24.7	6.3	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	肉野菜炒め	512	17.8	42.5	21.7	6.1	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	豚と茄子の辛味噌炒め	858	17.5	76.7	29.7	3.9	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	豚キムチ	617	19.2	48.7	31.6	11.9	○	ー	ー	ー	ー	○	△	ー
	春雨	451	6.0	22.7	57.6	5.7	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
調味料	醤油(5g)	4	0.4	0.0	0.5	0.7	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	ラー油(ファージャオオイル)(5g)	45	0.0	5.0	0.0	0.0	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	酢(5g)	1	0.0	0.0	0.4	0.0	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	黒胡椒(0.5g)	2	0.1	0.0	0.4	0.0	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	山椒(0.5g)	2	0.1	0.0	0.3	0.0	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー