

東京とろろそばアレルギー一覧

(ご注意)

①アレルギーに関しては、食品衛生法に基づく「特定原材料」7品目と、「特定原材料に準ずる」20品目の計25品目に関し、原材料までさかのぼり調査し、記載したものです。

②工場での製造・加工時、店舗での調理時には細心の注意を払っておりますが、調理器具を介して等により、他のアレルギー物質が微量混入する可能性があります。

③アレルギーに対する感受性には個人差があり、微量な混入でも発症する場合がございます。最終的には、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

④栄養成分値は、検査機関での計算値、並びに『五訂補強 日本食品標準成分表』に基づいて計算した数値です。あくまで標準値であり、店舗にて一品一品手作りにしておりますので、実際の商品は若干の数値誤差生じますことを、

ご了承ください。

④メニュー・原材料は変更があり次第、随時情報更新いたします。最新の情報をご確認ください。

(表示に関して)

【○】原材料として使用しております。

【△】工場での製造ラインにて、共有しております。

【☆】店舗にて、調理器具を共有しております。

【×】原材料として使用していません。

		更新日										2025/5/14																	
	商品名	乳	卵	小麦	蕎麦	落花生	エビ	かに	豚肉	鶏肉	牛肉	大豆	山芋	鮑	いか	イクラ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	リンゴ	バナナ	くるみ	ゼラチン	ごま	ローソク	アーモンド	
フェア	七種の薬味のとうろそば	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								☆	☆		
フェア	七種の薬味のとうろ麦めし	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆										☆	☆		
丸山台	三天盛りつけそば	☆	☆	○	○		○	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								☆	☆		
丸山台	ごぼ天つけそば	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								☆	☆		
丸山台	海老ごぼ天つけそば	☆	☆	○	○		○	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								☆	☆		
丸山台	三天盛り	☆	☆	○	○		○	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								☆	☆		
1	焼きとうろそば	○	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								☆	☆		
2	とうろそば	○	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆										☆	☆		
3	納豆とうろそば	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								☆	☆		
4	三色とうろ麦めし	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								☆	☆		
5	とうろ肉そば	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
6	とうろ肉そば（肉倍盛り）	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
7	ごぼ天肉つけそば	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								○	☆		
8	海老ごぼ天肉つけそば	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆	☆		○								○	☆		
9	鴨ねぎそば	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆										○	☆		
10	出汁とうろつけそば	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
11	豚しゃぶ出汁とうろつけそば	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
12	月見とうろつけそば	☆	○	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
13	担担とうろつけそば	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆										○	☆		
14	肉汁とうろつけそば	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
15	肉汁つけそば	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								○	☆		
16	辛ネギとうろそば（温）	☆	○	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	○		
17	きつねそば（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆	☆		○								○	☆		
18	たぬきそば（温）	☆	☆	○	○		○	☆	☆	○		○	☆	○	☆	☆		○								○	☆		
19	冷し辛ネギとうろそば	☆	○	○	○		☆	☆	☆	☆		○	○	☆	☆	☆		○								☆	○		
20	冷しきつねそば	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆	☆		○								☆	☆		
21	冷したぬきそば	☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆		○	☆	○	☆	☆		○								☆	☆		
22	とうろ肉うどん	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
23	とうろ肉うどん（竹）	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆										○	☆		
24	ごぼ天肉つけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
25	海老ごぼ天肉つけうどん	☆	☆	○	○		○	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
26	出汁とうろつけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		○	○	☆	☆	☆		○								☆	☆		
27	豚しゃぶとうろつけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
28	月見とうろつけうどん	☆	○	○	○		☆	☆	☆	☆		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
29	担担とうろつけうどん	☆	○	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	☆		
30	肉汁とうろつけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	○	☆	☆	☆										○	☆		
31	肉汁つけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○								○	☆		
32	辛ネギとうろうどん（温）	☆	○	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	☆	☆	☆		○								○	○		
33	きつねうどん（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆	☆		○								○	☆		
34	たぬきうどん（温）	☆	☆	○	○		○	☆	☆	○		○	☆	○	☆	☆		○								○	☆		
35	冷し辛ネギとうろうどん	☆	○	○	○		☆	☆	☆	☆		○	○	☆	☆	☆		○								☆	○		
36	冷しきつねうどん	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆	☆		○								☆	☆		
37	冷したぬきうどん	☆	☆	○	○		○	☆	☆	○		○	☆	○	☆	☆										☆	☆		
38	お子様とうろそば（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	○	☆	☆		○			○	○				○	☆		
39	お子様とうろそば（冷）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		○	○	○	☆	☆		○			○	○				☆	☆		
40	お子様とうろうどん（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	○	☆	☆		○			○	○				○	☆		
41	お子様とうろうどん（冷）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		○	○	○	☆	☆		○			○	○				☆	☆		
42	お子様きつねそば（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆	☆		○			○	○				○	☆		
43	お子様きつねそば（冷）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆	☆		○			○	○				☆	☆		
44	お子様きつねうどん（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆	☆		○			○	○				○	☆		
45	お子様きつねうどん（冷）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		○	☆	☆	☆	☆		○			○	○				☆	☆		
46	お子様肉そば（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○			○	○				○	☆		
47	お子様肉そば（冷）	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆		○			○	○				○	☆		
48	お子様肉うどん（温）	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆					○	○				○	☆		
49	お子様肉うどん（冷）	☆	☆	○	○		☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆	☆					○	○				○	☆		
50	そば大盛（1.5倍）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆	☆		☆								☆	☆		
51	そば倍盛（2倍）	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆	☆		☆								☆	☆		
52	うどん大盛（1.5倍）	☆	☆	○	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆	☆		☆								☆	☆		

(ご注意)

③アレルギーに対する感受性には個人差があり、微量な混入でも発症する場合がございます。最終的には、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

④栄養成分値は、検査機関での計算値、並びに『五訂補強 日本食品標準成分表』に基づいて計算した数値です。あくまで標準値であり、店舗にて一品一品手作りしておりますので、実際の商品は若干の数値誤差生じますことを、

ご了承ください。

④メニュー・原材料は変更があり次第、随時情報更新いたします。最新の情報をご確認ください。

(表示に関して)

【○】 原材料として使用しております。

【△】工場での製造ラインにて、共有しております。

【☆】店舗にて、調理器具を共有しております。

【×】原材料として使用していません。

		更新日					2025/5/14																						
	商品名	乳	卵	小麦	蕎麦	落花生	エビ	かに	豚肉	鶏肉	牛肉	大豆	山芋	鮑	いか	イクラ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	リンゴ	バナナ	くるみ	ゼラチン	ごま	ベーコン	アーモンド	
53	うどん倍盛(2倍)	☆	☆	○	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
54	半そばセット(温)	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		☆	☆	○	☆			○								○	☆		
55	半そばセット(冷)	☆	☆	○	○		○	☆	☆	☆		○	☆	○	☆			○								☆	☆		
56	うどん変更	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
57	替玉そば(半玉)	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
58	替玉そば(1玉)	☆	☆	☆	○		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
59	替玉うどん(半玉)	☆	☆	○	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
60	替玉うどん(1玉)	☆	☆	○	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
61	ノンアルコールビール アサヒドライゼロ小瓶	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆		○	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
62	スーパードライ小瓶	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
63	ミニ麦めし	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
64	ミニネギトロ麦めし	☆	☆	○	☆		☆	☆	☆	☆		○	☆	☆	☆			○								☆	☆		
65	ミニじゃこ麦めし	☆	☆	○	☆		☆	☆	☆	☆		○	☆	☆	○			○								○	☆		
66	ミニ豚角煮麦めし	☆	☆	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	○	○			○								☆	☆		
67	麦めし大盛	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
68	追い麦めし	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
69	生卵	☆	○	☆	☆		☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆								☆	☆		
70	温つゆ	☆	☆	☆	○		☆	☆	☆	☆		☆	○	○	☆			☆								○	☆		
71	担担つけ汁	☆	○	○	○		☆	☆	☆	○		☆	○	○	☆			☆								○	☆		
72	4種盛り皿	☆	○	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	☆	☆			○								○	☆		
73	名物 ごぼ天	☆	☆	☆	○		☆	☆	☆	☆		☆	○	☆	☆			☆								☆	☆		
74	海老ごぼ天	☆	☆	☆	○		○	☆	☆	☆		☆	○	○	☆			☆								☆	☆		
75	肉とろろ麦めし	☆	○	○	○		☆	☆	☆	○		○	○	○	○			○								☆	☆		
76	ネギトロとろろ麦めし	☆	○	○	☆		☆	☆	☆	☆		○	☆	○	○			○								☆	☆		