

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『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おりません。

更新日																2025/7/23												
	商品名	乳	卵	小麦	蕎麦	落花生	エビ	かに	くるみ	豚肉	鶏肉	牛肉	大豆	山芋	松茸	いか	イクラ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	リンゴ	バナナ	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカデミアナッツ
フェア	まぐろのとろろづくしそば	☆	○	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		○							☆			☆	☆	
フェア	まぐろと納豆とろろそば	☆	○	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		○							☆			☆	☆	
フェア	ミニまぐろ麦めし	☆	○	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		☆							☆			☆	☆	
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	焼きとろろそば	○	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			☆	☆	
2	とろろそば	○	○	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			☆	☆	
3	納豆とろろそば	☆	○	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			☆	☆	
4	三色とろろ麦めし	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			☆	☆	
5	とろろ肉そば	☆	○	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
6	とろろ肉そば（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	出汁とろろつけそば	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
11	豚しゃぶ出汁とろろつけそば	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
12	月見とろろつけそば	☆	○	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
13	担担とろろつけそば	☆	○	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
14	肉汁とろろつけそば	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
15	肉汁つけそば	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	☆		☆							☆			○	☆	
16	辛ネギとろろそば（温）	☆	○	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	○		☆							☆			○	○	
17	きつねそば（温）	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	☆		☆							☆			○	☆	
18	たぬきそば（温）	☆	☆	○	○		○	☆		☆	○	☆	○	☆		☆							☆			○	☆	
19	冷し辛ネギとろろそば	☆	○	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		☆							☆			☆	○	
20	冷しきつねそば	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	☆		☆							☆			☆	☆	
21	冷したぬきそば	☆	☆	○	○		○	☆		☆	☆	☆	○	☆		☆							☆			☆	☆	
22	とろろ肉うどん	☆	○	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
23	とろろ肉うどん（竹）	☆	○	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
24	ごぼ天肉つけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
25	海老ごぼ天肉つけうどん	☆	☆	○	○		○	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
26	出汁とろろつけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		☆							☆			☆	☆	
27	豚しゃぶとろろつけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
28	月見とろろつけうどん	☆	○	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
29	担担とろろつけうどん	☆	○	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
30	肉汁とろろつけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	○		☆							☆			○	☆	
31	肉汁つけうどん	☆	☆	○	○		☆	☆		○	○	☆	○	☆		☆							☆			○	☆	
32	辛ネギとろろうどん（温）	☆	○	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	○		☆							☆			○	○	
33	きつねうどん（温）	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	☆		☆							☆			○	☆	
34	たぬきうどん（温）	☆	☆	○	○		○	☆		☆	○	☆	○	☆		☆							☆			○	☆	
35	冷し辛ネギとろろうどん	☆	○	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		☆							☆			☆	○	
36	冷しきつねうどん	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	☆		☆							☆			☆	☆	
37	冷したぬきうどん	☆	☆	○	○		○	☆		☆	☆	☆	○	☆		☆							☆			☆	☆	
38	お子様とろろそば（温）	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	○		☆						○	○			○	☆	
39	お子様とろろそば（冷）	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	○	○		☆						○	○			☆	☆	
40	お子様とろろうどん（温）	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	○	☆	○	○		☆						○	○			○	☆	
41	お子様とろろうどん（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）	☆	☆	○	○		☆	☆		☆	☆	☆	☆	☆		☆			☆				☆			☆	☆	

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										2025/7/23																
	商品名	乳	卵	小麦	蕎麦	落花生	エビ	かに	くるみ	豚肉	鶏肉	牛肉	大豆	山芋	松茸	いか	イクラ	さけ	さば	オレンジ	キウイ	桃	リンゴ	バナナ	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカデミアナッツ
52	うどん大盛 (1.5倍)	☆	☆	○	☆		☆	☆		☆	☆	☆	☆	☆		☆			☆				☆			☆	☆	
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	ミニネグトロ麦めし	☆	☆	○	☆		☆	☆		☆	☆	☆	○	☆		☆			○				☆			☆	☆	
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	ネグトロとろろ麦めし	☆	○	○	☆		☆	☆		☆	☆	☆	○	☆		○			○				☆			☆	☆	