

栄養成分 & アレルギー情報 (漬かつ東西共通)

・栄養成分は原則として「日本食品標準成分表」による計算値です。数値は標準的なレシピ表に基づいたものですが、商品は手作りであるため数値に若干の誤差を生じる場合がありますのでご了承ください。

また、商品内容変更に伴い情報は随時変更されますのでご注意ください。

・この一覧表に表示したアレルギー情報は、全ての原材料を調査した理論上のものです。アレルギー物質の含有量に関わらず原材料に使用しているものを表示しています。

しかし、本来はその商品に使わない食材が調理時に調理器具を共有する場合がありますので、接触する可能性があり絶対的なものではありません。

また、アレルギー物質に対する感受は個人によって差があります。このデータはあくまでも一つの目安としてご覧いただき、最終的にはお客様ご自身で専門医にご相談のうえご判断下さいませようお願い申し上げます。

・原材料に使用している物質には●印をつけています。 ・原材料には含まれておりませんが、店舗厨房で調理機器・器具を共有している。または、製造ラインを共有しているものには△印をつけています。

・揚げ物の衣に乳成分は含まれておりませんが、ソースに乳成分を含むものがありますのでご注意ください。

商品名	省令で定められる特定原材料7品目							表示を推奨する特定原材料20品目																	栄養成分							
	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシシ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	オリーブオイル	エネルギー [kcal]	食塩相当量 [g]	たんぱく質 [g]	脂質 [g]	水分含有率 [%]
	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
杜鰯ふらい膳	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	△			△	△	△		△		330	1.3	8.9	23.3	19.6
杜鰯ふらいとヒレ膳	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	△			△	△	△		△		397	0.9	21.0	25.2	19.4
杜鰯ふらいととんかつ膳	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		586	0.9	24.6	41.9	24.0
お気軽杜鰯ふらい膳	●	●	●	△		●			△				△			△	●	●	△			△	△	△		△		361	0.8	18.2	23.2	18.2
重ねかつとエビかつ膳	●	●	●	△		●			●				△			△	●	△	●			△	△	△		△		627	0.6	30.6	50.6	20.8
とんかつとエビかつ膳	●	●	●	△		●			●				△			△	●	△	●			△	△	△		△		645	0.8	31.5	49.8	27.1
エビかつ盛り合わせ膳	●	●	●	●		●			●				△			△	●	●	●			△	△	△		△		650	0.9	30.0	50.8	27.6
おかわり杜鰯ふらい 1個	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	△			△	△	△		△		65	0.3	1.8	4.6	3.7
ローズかつ (90g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		397	0.2	17.7	31.2	7.9
ローズかつ (120g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		485	0.2	23.2	37.9	8.0
ローズかつ (180g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		659	0.3	34.2	51.5	8.1
黒豚ローズかつ (150g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		572	0.3	28.7	44.7	8.1
黒豚ローズかつ (180g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		659	0.3	34.2	51.5	8.1
盛り合わせかつ	●	●	●	●		△			△				△			△	●	●	●			△	△	△		△		577	0.5	20.8	39.8	30.6
ヒレかつ (90g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		372	0.4	23.0	23.2	15.6
ヒレかつ (135g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		558	0.5	34.4	34.8	23.4
ヒレかつ (180g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		744	0.7	45.9	46.3	31.2
黒豚ヒレかつ (80g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		361	0.3	21.2	22.6	15.7
黒豚ヒレかつ (120g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		541	0.5	31.8	33.9	23.5
黒豚ヒレかつ (160g)	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		721	0.7	42.3	45.1	31.4
バラエティかつ(椎茸鳥コロッケ)	●	●	●	●		△			△				△			△	●	●	●			△	△	●		△		715	0.9	29.2	50.6	31.6
チキンかつ	●	●	●	△		△			△				△			△	●	●	△			△	△	△		△		563	0.5	35.2	35.0	23.4
ポリウムチキンかつ膳	●	●	●	△		△			△				△			△	●	●	△			△	△	△		△		938	0.9	58.7	58.4	39.0
チキンチーズとオランダかつ膳	●	●	●	●		●			△				△			△	●	●	●			△	△	△		△		543	0.8	20.0	39.8	23.1
ローズかつとチキン南蛮膳	●	●	●	△		●			△				△			△	●	●	●			△	△	●		△		573	1.3	25.7	40.1	23.6
あじふらいととんかつ膳	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		573	0.5	29.5	39.8	20.5
エビフライととんかつ膳	●	●	●	△		●			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		533	0.5	27.0	36.9	19.7
お気軽ヒレかつ膳【エビフライ】	●	●	●	●		●			△				△			△	●	△	●			△	△	△		●		401	1.8	19.8	17.0	41.8
お気軽ヒレかつ膳【オランダかつ】	●	●	●	●		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		●		585	1.9	21.6	34.4	45.1
お気軽ヒレかつ膳【チキンかつ】	●	●	●	△		△			△				△			△	●	●	●			△	△	△		●		504	1.8	25.6	24.2	44.6
お気軽ヒレかつ膳【クリームコロッケ】	●	●	●	●		△			△				△			△	●	●	●			△	△	●		●		481	2.0	17.6	23.9	48.4
お気軽ヒレかつ膳【唐揚げ】	●	●	●	△		△			△				△			△	●	●	●			△	△	△		●		553	2.1	24.0	31.1	41.4
お気軽ヒレかつ膳【チキン南蛮】	●	●	●	△		△			△				△			△	●	●	●			△	△	●		●		631	2.8	27.9	33.9	51.8
お気軽ヒレかつ膳【あじふらい】	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		●		558	2.0	30.9	27.1	45.9
オランダかつ	●	●	●	●		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		808	0.9	23.2	65.6	24.8
ローズとヒレかつ	●	●	●	△		△			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		583	0.4	29.2	42.7	15.7
漬かつスペシャル	●	●	●	●		●			△				△			△	●	△	●			△	△	△		△		799	0.8	34.7	58.8	27.1
コンビかつ	●	●	●	△		△			△				△			△	●	●	●			△	△	△		△		640	0.5	32.7	44.3	23.4
えびフライ	●	●	●	△		●			△				△			△	●	△	△			△	△	△		△		232	0.5	17.8	12.9	9.6
生姜焼	●	●	△	△		△			△				△			△	●	△	●			△	●	△		△		430	2.5	23.8	27.2	17.1

※ お惣菜・味噌汁・キャベツ・ソースなど共通食材は除く

	商品名	省令で定められる特定原材料7品目							表示を推奨する特定原材料20品目															栄養成分									
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	……	エネルギー [kcal]	食塩相当量 [g]	たんぱく質 [g]	脂質 [g]	水分含有率 [%]
ご飯・味噌汁・キャベツ	ご飯100gあたり	△		△	△		△		△				△			△	△	△	△				△	△	△		△		168	0.0	2.5	0.3	37.1
	麦ご飯100gあたり	△		△	△		△		△			△			△	△	△	△				△	△	△		△		145	0.0	2.6	0.3	35.6	
	いなり寿司 (1個あたり)	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	△		●		108	0.6	2.8	3.1	16.7	
	お茶漬けセット (1人前)	●		△	△		△		△			△			●	●	△	△				△	△	△		△		32	1.5	3.2	0.4	2.8	
	赤味噌 (汁のみ)	●		△	△		△		△			△			●	●	△	△				△	△	△		△		31	1.4	3.3	0.9	1.4	
	白味噌 (汁のみ)	△		△	△		△		△			△			●	●	△	△				△	△	△		△		32	1.1	2.8	0.7	3.6	
	黒豚豚汁	●		△	△		△		△			△			●	●	△	●				△	△	△		△		184	1.8	7.6	10.6	13.2	
	貝汁 (あさり)	△		△	△		△		△			△			●	●	△	△				△	△	△		△		48	1.5	5.1	0.9	4.8	
	貝汁定食用貝汁 (あさり あおさ入り)	△		△	△		△		△			△			●	●	△	△				△	△	△		△		93	3.0	10.0	1.7	9.5	
	貝汁 (あさり) 【熊本】	△		△	△		△		△			△			●	●	△	△				△	△	△		△		43	1.5	3.7	0.9	5.0	
キャベツ60gあたり	△		△	△		△		△			△			△	△	△	△				△	△	△		△		17	0.0	0.8	0.1	3.1		
調味料	ソース秘伝30gあたり	●		△	●		△		△			●			△	●	●	●				△	●	●		●		27	1.1	0.7	0.6	4.6	
	ソース辛口30gあたり	●		△	●		△		△			●			△	●	●	●				△	●	●		●		34	1.2	0.4	0.5	6.9	
	濃かつ辛口ソース30gあたり	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				△	●	△		△		34	1.8	0.2	0.0	8.3	
	味噌ダレ 50g	●		●	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	●		△		100	1.0	1.3	2.1	12.1	
	和風玉ねぎドレッシング30gあたり	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	△		●		50	0.7	0.5	3.7	3.4	
	生ドレッシング30gあたり (野菜と黒酢、りんご)	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				△	●	△		△		70	0.6	0.3	5.3	4.4	
	タルタルソース20gあたり	△		●	△		△		△			△			△	●	●	△				△	△	●		△		48	0.1	0.7	4.4	1.2	
	特製ボン酢15gあたり	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	△		△		8	1.0	0.7	0.0	1.4	
	レモン果汁5gあたり	△		△	△		△		△			△			△	△	△	△				△	△	△		△		1	0.0	0.0	0.0	0.4	
	ごま10gあたり	△		△	△		△		△			△			△	△	△	△				△	△	△		●		60	0.0	2.0	5.4	1.9	
	搾り醤油 (濃物用醤油) 20gあたり	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	△		△		8	1.5	0.8	0.0	1.1	
一品料理・おかわりかつ	イワシのすり身揚げ	●		●	△		△		●			●			△	●	△	●				△	△	△		△		170	0.9	7.9	13.1	4.0	
	角煮 100gあたり	●		△	△		△		△			△			△	●	△	●				△	△	△		△		331	0.9	22.9	23.6	6.7	
	チキンの唐揚げ (2個)	●		△	△		△		△			△			△	●	●	△				△	△	△		●		237	0.6	10.2	18.6	4.7	
	チキンの唐揚げ (5個)	●		△	△		△		△			△			△	●	●	△				△	△	△		●		592	1.4	25.5	48.4	11.6	
	チキンかつ 1ヶ	●		●	△		△		△			△			△	●	●	△				△	△	△		△		188	0.2	11.7	11.7	7.8	
	エビフライ (大) 1本	●		●	△		●		△			△			△	●	△	△				△	△	△		△		78	0.2	5.9	4.3	3.2	
	エビフライ (小) 1本	●		●	△		●		△			△			△	●	△	△				△	△	△		△		40	0.1	2.9	2.2	2.0	
	オランダかつ 1本	●		●	●		△		△			△			△	●	△	●				△	△	△		△		269	0.3	7.7	21.9	8.3	
	椎茸鶏コロッケ 1個	●		●	●		△		△			△			△	●	●	△				△	△	●		△		165	0.4	3.8	11.3	11.6	
	あじフライ1/2身	●		●	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	△		△		118	0.2	8.5	7.2	3.9	
	おかわりチキン南蛮	●		●	△		△		△			△			△	●	●	△				△	△	●		△		315	1.2	14.1	21.3	15.0	
	ねばりっこの磯辺揚げ	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				●	△	△		●		177	0.1	3.8	10.1	18.8	
	温度玉子 (ダシ付)	●		●	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	△		△		84	0.4	6.2	5.9	0.6	
	合わせとろろ	△		△	△		△		△			△			●	●	△	△				●	△	△		△		54	0.1	2.1	0.1	11.7	
	おろしボン酢	●		△	△		△		△			△			△	●	△	△				△	△	△		△		23	2.1	1.5	0.1	4.5	
おろし大根100gあたり	△		△	△		△		△			△			△	△	△	△				△	△	△		△		18	0.0	0.5	0.1	4.1		

