2020.2.5～

アレルギー情報

◆このアレルギー表示の項目は、食品衛生法にて表示が義務付けられている特定原材料7品目と、表示が推奨されている原材料20品目について表示しております。
◆商品の改良に伴い、予告なく使用原材料を変更する場合があります。アレルギー情報は随時更新しておりますので、ご確認ください。
◆各メニューの調理には同じ調理器具を使用しているため、本来その商品に使用しない食材が調理時に付着・混入する可能性があります。
◆麺、スープ等の製造工場では、そば、落花生、えび、かにを原材料とする商品の製造を行ってます。
◆店舗により取り扱っていない商品がございます。
◆カロリーについては、配合に基づいた標準値です。また、店舗で1商品ずつ手作りをしているため、実際の商品とはカロリーに誤差が出る場合があります。このカロリーは目安値としてお考え下さい。

	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																				
メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	リンゴ	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	カロリー
白丸元味	○		○										○				○			○					○		○	720kcal
赤丸新味	○		○														○			○					○		○	780kcal
からか麺	○		○										○				○	○		○					○	○	○	770kcal
特製白丸	○		○										○				○			○					○		○	890kcal
特製赤丸	○		○														○			○					○		○	950kcal
かさね味	○	○	○			○											○	○		○					○			650kcal
ハカタノチカラ飯			○			○											○			○				○				460kcal
ハカタノチカラ飯（温玉）	○		○			○											○			○				○				540kcal
温玉ごはん	○		○														○										○	340kcal
博多チャーハン	○	○	○										○				○			○							○	450kcal
明太ごはん			○														○											340kcal
明太ごはん（温玉）	○		○														○											420kcal
博多ひとくち餃子			○														○			○							○	320kcal
替玉	○		○																									280kcal
トッピング半熟塩玉子	○																											80Kcal
トッピング温泉玉子	○																											80kcal
トッピングきくらげ			○														○										○	160kcal
トッピングのり																												5kcal
トッピングもやし																	○											15kcal
トッピングねぎ																												10kcal
トッピングチャーシュー(2枚)			○														○			○								80kcal
トッピングタンメン野菜			○														○			○								110kcal
トッピング明太子			○														○											25kcal
ブラックモンブラン	○	○	○		○												○											180kcal
チャーシューまぶしごはん		○	○														○			○							○	410kcal
マンゴー杏仁ヌードル		○															○											230kcal
杏仁ヌードル		○															○											230kcal
味噌白丸	○		○														○			○						○	○	1130kcal
チーズ (味噌白丸用トッピング)		○																										80kcal

2020.2.5～

Allergies list

◆This item of allergic labeling shows 7 specific raw materials that are required to be labeled by the Food Sanitation Law and 20 raw materials that are recommended to be labeled.
◆ Raw materials may be changed without notice due to product improvement. Allergy information is constantly updated, so please check it.
◆ Because each menu is cooked using the same cooking utensils, there is a possibility that ingredients that are not originally used for the product will adhere or mix during cooking.
◆ Noodles, broth and other factories manufacture products made from buckwheat, peanuts, shrimp, and crab.
◆ Some products are not available at some stores.
◆ Regarding calories, it is standard calculation based on recipes. In addition, since the products are handmade one by one at the store, there may be slight differences in calories count from the actual products.

	7 Specific Raw Materials							20 Raw Materials																			
Menu	Egg	Milk	Wheat Flour	Buckwheat	Peanut	Shrimp	Crab	Abalone	Squid	Salmon Roe	Orange	Kiwi	Beef	Walnut	Salmon	Mackerel	Soy beans	Chicken	Banana	Pork	Matsutake mushr	Peach	Wild yam	Apple	Gelatin	Cashew nuts	Sesame	Calories
Shiromaru	○		○										○				○			○					○		○	720kcal
Akamaru	○		○														○			○					○		○	780kcal
Karaka	○		○										○				○	○		○					○	○	○	770kcal
Shiromaru SP	○		○										○				○			○					○		○	890kcal
Akamaru SP	○		○														○			○					○		○	950kcal
Kasane(Pork&Chicken)	○	○	○			○											○	○		○					○			650kcal
Hakatanochikara			○			○											○			○				○				460kcal
Hakatanochikara with soft boiled egg	○		○			○											○			○				○				540kcal
Soft boiled egg	○		○														○										○	340kcal
Fried Rice	○	○	○										○				○			○							○	450kcal
Mentai Gohan			○														○											340kcal
Mentai Gohan(Soft boiled egg)	○		○														○											420kcal
Gyoza			○														○			○							○	320kcal
Kaedama	○		○																									280kcal
Flavored Soft boiled egg	○																											80Kcal
Soft boiled egg	○																											80kcal
Tree Mushroom			○														○										○	160kcal
Seaweed																												5kcal
Bean Sprout																	○											15kcal
Scallion																												10kcal
Slice of pork			○														○			○								80kcal
Mix veggies			○														○			○								110kcal
Mentaiko			○														○											25kcal
Black Mount Blanc(ice)	○	○	○		○												○											180kcal
Minced chashu topped rice		○	○														○			○							○	410kcal
Mango almond jelly		○															○											230kcal
Almond jelly		○															○											230kcal
Miso shiromaru	○		○														○			○					○		○	1130kcal
Cheese		○																										80kcal