

株式会社坂利製麺所 栄養成分・アレルギー表

2025年04月30日 現在
(株)坂利製麺所

ここに掲載のない商品については、お問合せください。

[お問い合わせ先](mailto:0120881297@sakari.biz)

0120881297@sakari.biz

ギフト商品は構成商品の項目をご参照ください。

※数値はすべて推定値

乾麺	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
坂利の手延素麺 2129ほか	332	5.6	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100gあたり
手延葛そうめん 2133ほか	335	5.3	9.6	2.0	69.6	小麦、ごま	100gあたり
手延葛うどん 2132ほか	335	5.3	9.6	2.0	69.6	小麦、ごま	100gあたり
おつゆの友 100g、200g	332	5.6	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100gあたり
手延四季めん 風の葉音	332	5.6	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100gあたり
万能手延 アッパレ手延べ麺	332	5.3	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100gあたり
手延黒ごまめん	352	4.3	12.6	4.0	66.5	小麦、ごま	100gあたり
至宝の舞	332	5.6	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100gあたり
坂利の手延生姜麺	332	5.5	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100gあたり
吉野山 南朝そば	344	2.2	14.0	2.3	66.7	小麦、そば	100gあたり
手延素麺ひねもの KSK-30、KSK-50、KSK-110	332	5.6	9	1.5	70.7	小麦、ごま	100gあたり
よしの 雪の舞 R-30、R-50	335	5.3	9.6	2.0	69.6	小麦、ごま	100gあたり
新麺ニューメン	227.2	3.66	6.8	0.94	48.2	小麦、大豆、ごま	1食(めん60g+だし8g)あたり
温かにゅう麺	193.3	6.48	6.43	0.89	40.84	小麦、大豆、ごま	1食(麺50g・スープ・かやく)あたり
つつる担々麺	275.31	5.83	7.93	5.62	48.89	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	1食(麺60g・スープ・かやく)あたり

にゅうめん (カップ入りと共通)	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
喜養麺	217.25	4.03	7.65	1.49	44.34	小麦、エビ、大豆、ごま	1食63gあたり
喜養麺みに	103.65	2.5	4.17	0.98	20.46	小麦、エビ、大豆、ごま	1食31gあたり
烏菜にゅう麺	228.49	4.05	8.85	1.72	45.16	小麦、大豆、鶏肉、ごま	1食66gあたり
お湯かけにゅう麺 (ゆず・かやく)	228.49	4.05	8.85	1.72	45.16	小麦、大豆、鶏肉、ごま	1食65gあたり
和風カレー喜養麺	248.57	4.39	9.38	3.02	45.9	小麦、エビ、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	1食67gあたり
喜養麺 (ねぎ・わかめ)	205.2	4.0	6.92	1.01	43.46	小麦、大豆、ごま	1食60gあたり
喜養麺みに (ねぎ・わかめ)	91.6	2.47	3.44	0.5	19.58	小麦、大豆、ごま	1食28gあたり
鯛にゅうめん (小)	111.2	2.4	6.1	1.2	19.5	小麦、大豆、ごま	1食41gあたり
鯛にゅうめん (大)	224.8	4.0	9.6	1.8	43.4	小麦、大豆、ごま	1食73gあたり
かきたまにゅうめん	97.88	2.31	3.39	1.34	18.26	小麦、卵、大豆、ごま	1食26gあたり
担々にゅうめん	143	2.57	4.4	5.0	21	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	1食49gあたり
大和まなと十津川なめこみそにゅうめん	98.6	1.13	3.36	0.86	19.48	小麦、大豆、ごま	1食27gあたり
マグカップにゅうめん あごだし	86	2.46	3.2	0.5	18	小麦、大豆、ごま	1食あたり(めん+スープ(かやく))
〃 かきたま	98	2.36	3.4	1.7	17.9	小麦、卵、大豆、ごま	1食あたり(めん+スープ(かやく))
〃 担々麺	143	2.57	4.4	5.0	21	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	1食あたり(めん+スープ(かやく))
紅白めでたにゅうめん 白麺	96	2.5	4.0	0.9	18.9	小麦、エビ、大豆、ごま	1食あたり(めん+スープ(かやく))
〃 紅麺	96	2.5	3.9	0.9	18.9	小麦、エビ、大豆、ごま	1食あたり(めん+スープ(かやく))

にゅうめん (カップ入りと共通)							
	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
ベジタリアンの醤油にゅうめん	208.6	3.8	6.5	1.5	42.8	小麦・落花生・アーモンド・ごま・大豆	1食60gあたり
ベジタリアンの塩にゅうめん	224.9	5.4	6.8	1.1	47.3	小麦・大豆・ごま	1食66gあたり
ベジタリアンの豆乳ピリ辛にゅうめん	352.3	4.4	10.4	15.2	44.1	小麦・大豆・ごま	1食98gあたり
お湯かけにゅうめん W-5、W-6、W-9、W-10	217.25	4.03	7.65	1.49	44.34	小麦、エビ、大豆、ごま	1食62gあたり
お湯かけにゅうめん NN-6、NN-8、NNK-50※1	228.49	4.05	8.85	1.72	45.16	小麦、大豆、鶏肉、ごま	1食66gあたり
お湯かけにゅうめん om-8、NTT-8※2	103.65	2.5	4.17	0.98	20.46	小麦、エビ、大豆、ごま	1食30gあたり
フリーズドライ麺 大 めん3	74.6	0.12	2.06	0.36	15.78	小麦、ごま	1食あたり
フリーズドライ麺 小 めん小6	67.1	0.1	1.9	0.3	14.2	小麦、ごま	1食あたり

※1 NNK-50の葛餅の栄養成分等は「吉野の葛餅 黒みつきな粉 小分けタイプ」をご参照ください

※2 NTT-8 の※担々にゅう麺、かきたまにゅう麺については該当の項目をご参照ください

葛餅※、くずきり、胡麻とうふ							
	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
吉野の葛餅 黒みつきな粉 切り分けるタイプ 0030、0100、ひてん	184.39	0.02	1.84	1.25	41.83	卵、大豆	100gあたり
吉野の葛餅 黒みつきな粉 小分けタイプ 0050、0150、TAKI、0502	119.59	0.01	1.33	0.9	26.84	卵、大豆	1個(葛餅57g+黒みつ1袋・きな粉1袋)あたり
抹茶きなこで味わう吉野の葛餅 切り分けるタイプ TK-10	180.83	0.02	1.59	1.03	41.55	卵、大豆	100gあたり
抹茶きなこで味わう吉野の葛餅 小分けタイプ TK-55	117.32	0.01	1.3	0.81	26.47	卵、大豆	1個(葛餅57g+抹茶きな粉1袋)あたり
柚夢ソースで味わう吉野の葛餅 切り分けるタイプ 0073	175.17	0.02	0.93	0.64	41.9	卵	100gあたり
柚夢ソースで味わう吉野の葛餅 小分けタイプ 0075	119.57	0.01	0.58	0.4	28.97	卵	1個(葛餅57g+柚子ソース1袋)あたり
青梅ソースで味わう吉野の葛餅 切り分けるタイプ 0083	169.67	0.02	0.93	0.65	40.31	卵	100gあたり
青梅ソースで味わう吉野の葛餅 小分けタイプ 0085	112.97	0.01	0.59	0.41	27.06	卵	1個(葛餅57g+梅ソース1袋)あたり
ふわり胡麻とうふ 70g	89	0.0025	2.2	4.6	9.6	ごま	100gあたり
ごまとうふ善哉	228	0.33	4.8	1.5	48.7	ごま	1個185gあたり
竹筒くずきり くずきり8	130.12	0.01	0.03	0	32.87	なし	くずきり1本70g+黒みつ(大)1袋あたり
竹筒くずきり 2本入、JA-10	75.1	0	0.01	0	18.84	なし	くずきり1本70g+黒みつ(小)1袋あたり

※葛餅のギフト商品の栄養成分等はそれぞれ切り分けるタイプや小分けタイプの該当の項目をご参照ください

くず湯							
	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
本くず湯(プレーン) 27g×5入	96.1	0	0.03	0.03	24.8	なし	1袋27gあたり
本くず湯(生姜) 27g×5入	95.9	0	0.03	0.03	24.9	なし	1袋27gあたり
本くず湯(抹茶) 27g×5入	95.9	0	0.05	0.03	24.8	なし	1袋27gあたり
本くず湯(しるこ [小倉]) 27g×5入	97.7	0	0.95	0.05	24.1	なし	1袋27gあたり
本くず湯(柚子) 27g×5入	95.3	0	0.03	0.03	25	なし	1袋27gあたり
本葛湯詰め合わせ K-4-2、K-5-2、K-5-3 プレーン 21g入	74.76	0	0.02	0.02	19.32	なし	1袋21gあたり
〃 生姜 21g入	74.55	0	0.02	0.02	19.4	なし	1袋21gあたり
〃 抹茶21g入	74.55	0	0.04	0.02	19.3	なし	1袋21gあたり
〃 小倉 [しるこ] 21g入	76.02	0	0.74	0.04	18.75	なし	1袋21gあたり
〃 柚子 21g入 ※	74.13	0	0.02	0.02	19.43	なし	1袋21gあたり
和漢本葛湯 21g×5入	80	0.005	0.04	0.02	20	なし	1袋21gあたり
くず湯							
吉野本葛	344	0.1	0.1	0.4	85.1	なし	100gあたり

※K-4-2に柚味は入っていません

麩							
	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
ちぎって作ったおいしい手焼き麩 HU-7 (42g)、HU-3 (18g)	379	0.03	22.0	2.5	62.6	小麦	100gあたり
大和の麩 60g	379	0.03	22.0	2.5	62.6	小麦	100gあたり
おつゆ麩 30g	114	0.004	6.6	0.8	18.8	小麦	1袋30gあたり
すき焼き麩 40g	145	0.02	11.6	1.1	22.1	小麦	1袋40gあたり

梅干し							
	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
梅ぼし 920gポリ樽入り、460gビン入り	38	17.6	0.9	0.1	8.5	なし	100gあたり
小梅ぼし	47	16.99	1.3	0.2	10.0	なし	100gあたり
梅シラップ	199	0	0.2	0.1	49.6	なし	100gあたり

その他							
	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	アレルギー	単位
くずきり(乾麺) 70g	345	0	0.2	0.2	85.6	なし	100gあたり
国産はるさめ 200g	361	0.02	0.0	0.0	90.3	なし	100gあたり
本葛干菓子 よしの南朝	372.9	0.0	0.1	0.1	95.1	なし	100gあたり
和三盆 白鈴	384	0.04	0.12	0.0	99	なし	100gあたり