

ここに掲載のない商品については、お問合せください。
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

[お問い合わせ先](#)

0120881297@sakari.biz

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	100 g 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	100 g 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	100 g あたり
おつゆの友 100 g、200 g	332	5.6	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100 g 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	100 g あたり
万能手延 アップアレ手延べ麺	332	5.3	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100 g あたり
手延黒ごまめん	352	4.3	12.6	4.0	66.5	小麦、ごま	100 g あたり
至宝の舞	332	5.6	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100 g あたり
坂利の手延生姜麺	332	5.5	9.0	1.5	70.7	小麦、ごま	100 g あたり
吉野山 南朝そば	344	2.2	14.0	2.3	66.7	小麦、そば	100 g 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	100 g 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	100 g 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60 g + だし8 g）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50 g ・ 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60 g ・ 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63 g 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31 g あたり
鳥菜にゅう麺	228.49	4.05	8.85	1.72	45.16	小麦、大豆、鶏肉、ごま	1食66 g 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65 g 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67 g 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60 g 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28 g 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41 g 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73 g 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26 g 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49 g 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27 g 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）	アレルゲン	単位
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62 g 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66 g 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30 g 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）	アレルゲン	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	100 g 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57 g + 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	100 g 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57 g + 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	100 g 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57 g + 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	100 g 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57 g + 梅ソース1袋）あたり
ふわり胡麻とうふ	70 g	89	0.0025	2.2	4.6	9.6	ごま	100 g あたり
ごまとうふ善哉		228	0.33	4.8	1.5	48.7	ごま	1個185 g 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70 g + 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70 g + 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）	アレルゲン	単位
本くず湯（プレーン）	27 g × 5入	96.1	0	0.03	0.03	24.8	なし	1袋27 g あたり
本くず湯（生姜）	27 g × 5入	95.9	0	0.03	0.03	24.9	なし	1袋27 g あたり
本くず湯（抹茶）	27 g × 5入	95.9	0	0.05	0.03	24.8	なし	1袋27 g あたり
本くず湯（しるこ [小倉] ）	27 g × 5入	97.7	0	0.95	0.05	24.1	なし	1袋27 g あたり
本くず湯（柚子）	27 g × 5入	95.3	0	0.03	0.03	25	なし	1袋27 g あたり
本葛湯詰め合わせ K-4-2、K-5-2、K-5-3								
	プレーン 21 g 入	74.76	0	0.02	0.02	19.32	なし	1袋21 g あたり
〃	生姜 21 g 入	74.55	0	0.02	0.02	19.4	なし	1袋21 g あたり
〃	抹茶21 g 入	74.55	0	0.04	0.02	19.3	なし	1袋21 g あたり
〃	小倉 [しるこ] 21 g 入	76.02	0	0.74	0.04	18.75	なし	1袋21 g あたり
〃	柚子 21 g 入 ※	74.13	0	0.02	0.02	19.43	なし	1袋21 g あたり
和漢本葛湯	21 g × 5入	80	0.005	0.04	0.02	20	なし	1袋21 g あたり
吉野本葛		344	0.1	0.1	0.4	85.1	なし	100 g 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)	アレルゲン	単位
ちぎって作ったおいしい手焼き麩　HU-7（42 g）、HU-3（18 g）	379	0.03	22.0	2.5	62.6	小麦	100 g あたり
大和の麩　60 g	379	0.03	22.0	2.5	62.6	小麦	100 g あたり
おつゆ麩　30 g	114	0.004	6.6	0.8	18.8	小麦	1袋30 g あたり
すき焼き麩　40 g	145	0.02	11.6	1.1	22.1	小麦	1袋40 g 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)	アレルゲン	単位
梅ぼし　　920 g ポリ樽入り、460 g ビン入り	38	17.6	0.9	0.1	8.5	なし	100 g あたり
小梅ぼし	47	16.99	1.3	0.2	10.0	なし	100 g あたり
梅シラップ	199	0	0.2	0.1	49.6	なし	100 g 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)	アレルゲン	単位
くずきり（乾麺）　70 g	345	0	0.2	0.2	85.6	なし	100 g あたり
国産はるさめ　200 g	361	0.02	0.0	0.0	90.3	なし	100 g 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	100 g あたり
和三盆　白鈴	384	0.04	0.12	0.0	99	なし	100 g あたり
大和の麺つゆ	48	3.6	2.9	0.0	9.2	小麦、大豆	100mlあたり