

令和7年度 冷凍加工食品等（1月・2月）使用一覧

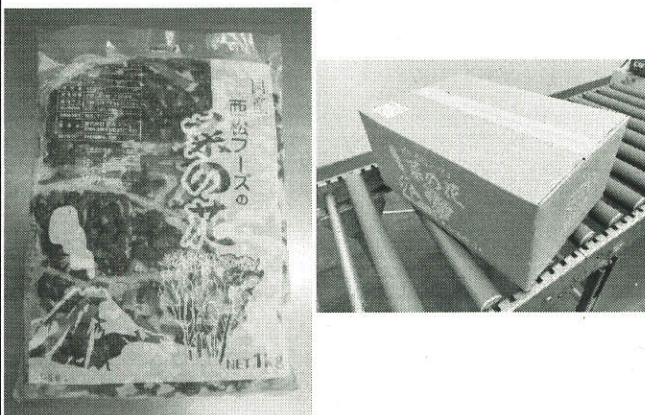
	番号	食品名	備考
な行	1	菜の花（冷凍）	
	2	生クリーム	
	3	奈良県産お米のタルト	
	4	奈良県産お米のタルト代替えりんごのタルト	
	5	奈良県産里芋コロッケ	
	6	ならづけ（うり）	
	7	奈良抹茶大福	
	8	肉団子	

1. 菜の花（冷凍）



発行日：	2025/2/26
作成者：	品質保証室 松尾 星弥

商品規格書

商品名	レイトウナハナ		商品画像			
	冷凍菜の花					
納品先	—					
食品衛生法上区分	加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）					
賞味期限	製造日より2年					
内容量/入数	1kg / 1kg×10入					
内装寸法/素材	230×342（mm）/L-LDPE					
外装寸法/素材	440×300×190（mm）/ダンボール					
保存条件	冷凍 —18℃以下					
喫食方法 喫食対象者	加熱してありません。 加熱してお使いください。 一般消費者向け（業務用）					
■原材料内訳						
原材料名	配合比	産地	アレルゲン	遺伝子組み換え	食品添加物	
菜の花	100%	国産	無	無	無	
■商品情報						
品質規格		微生物規格		栄養成分表示（100gあたり）		
カット幅	5cm	一般生菌数	1×10 ⁶ 以下	エネルギー	28 kcal	
		大腸菌群	陰性	水分	90.2 g	
				タンパク質	4.7 g	
				脂質	0.1 g	
		理化学的規格		炭水化物	4.3 g	
封函テープ色	黄色	残留農薬	200項目不検出	灰分	0.7 g	
一括表示				ナトリウム	7 mg	
内装	包材印字済み			食塩相当量	0 g	
外装	包材印字済み			根拠：日本食品標準成分表（八訂）2023増補		
■製造工程						
原料受入・検品→選別→スパイラル洗浄→目視選別→裁断機カット→ブランチング（96℃±2℃）→一次冷却→二次冷却（バブリング）→脱水→目視選別→計量・袋詰め→シール密閉・ロット印字→凍結→金属探知機→X線検査機→ウエイトチェッカー→箱詰め→冷凍保管→出庫						
異物除去（CCP）	金属探知機	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	Feφ：1.5mm Susφ：2.5mm			
	X線検査機	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	Sus球φ0.8mm / Sus線φ0.7×2mm ガラス玉φ7.0mm / セラミック玉φ8.0mm			
■企業情報						
製造者名	株式会社 西松フーズ		TEL	0957-61-0900		
住所	〒855-0876 長崎県島原市安徳町丁4727					
製造所	株式会社 西松フーズ（本社第一工場）					
住所	〒855-0876 長崎県島原市安徳町丁4733					
■備考						

2. 生クリーム

2025年10月27日

株式会社 明治
BtoB事業部

明治フレッシュクリームあじわい22 商品規格書

1. 栄養成分(100gあたり)

エネルギー	234 kcal
たんぱく質	3.6 g
脂質	22.0 g
炭水化物	5.4 g
灰分	0.8 g
水分	68.2 g
ナトリウム	32 mg
食塩相当量	0.082 g
	※参考値

2. 微生物規格

一般生菌数	100000cfu/ml以下
大腸菌群	陰性

3. 成分

乳脂肪分	22.0 %
------	--------

4. 種類別

クリーム

5. 賞味期限

製造後21日

6. 保存方法

要冷蔵(3～7℃)

7. 荷姿

1000ml × 12本／ケース	
内装	ゲーブルトップ紙カルトン
外装	ダンボール箱

8. 原材料名

生乳(国産)

9. アレルギー物質

乳成分

10. 製造工場

株式会社 明治 十勝工場
北海道河西郡芽室町東芽室北1線15-2

以上

原料組成および栄養分析表

製品コードNo.
試作No. 25-01093-01 新
品 名 : 奈良県産米 お米のタルト
規 格 : 35g×40/2

日東ベスト株式会社	
作成者	承認者
東海林	

栄養分析 (製品100g当たり) (八訂)		
エネルギー	348	kcal
水分	35.1	g
たんぱく質	2.5	g
脂 質	20.0	g
脂 飽和	10.53	g
脂 一価不飽和	5.80	g
脂 多価不飽和	1.83	g
コレステロール	28	mg
炭水化物	38.9	g
食物繊維(総量)	0.6	g
灰分	1.4	g
ナトリウム	113	mg
カリウム	122	mg
カルシウム	337	mg
マグネシウム	12	mg
リン	88	mg
鉄	5.3	mg
亜鉛	0.4	mg
銅	0.03	mg
マンガン	0.12	mg
ヨウ素	13	μg
セレン	4	μg
クロム	0	μg
モリブデン	5	μg
A:レチノール	20	μg
A:αカロテン	0	μg
A:βカロテン	42	μg
A:クリプトキサンチン	1	μg
A:βカロテン当量	42	μg
A:レチノール活性当量	24	μg
D	1.7	μg
E:α-トコフェロール	2.5	mg
E:β-トコフェロール	0.1	mg
E:γ-トコフェロール	5.1	mg
E:δ-トコフェロール	0.9	mg
K	8	μg
B1	0.05	mg
B2	0.11	mg
ナイアシン	0.2	mg
B6	0.03	mg
B12	0.3	μg
葉酸	6	μg
パントテン酸	0.49	mg
ビオチン	3.0	μg
C	1	mg
食塩相当量	0.3	g

栄養分析は、
「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」
を基に計算しています。

アレルギー
卵、乳、小麦、大豆

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。

材料名	組成(%)	アレルギー
(タルト生地)		
小麦粉	18.5	小麦
マーガリン	12.3	
砂糖	6.1	
液全卵	3.1	卵
米粉(奈良県産米)	1.3	
食塩	φ	
(使用添加物)		
卵殻Ca	0.6	卵
ピロリン酸第二鉄	使用	
香料	使用	
カロチノイド色素	使用	
(ミルクソース)		
乳又は乳製品を主要原料とする食品(国内製造)	17.6	卵、乳
牛乳	5.9	乳
米粉(奈良県産米)	3.9	
加糖れん乳	1.6	乳
砂糖	1.2	
ぶどう糖	1.2	
マルトデキストリン	1.2	
水	6.4	
(使用添加物)		
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.4	
乳化剤	0.1	大豆
リン酸塩(Na)	使用	
香料	使用	卵、乳、大豆
pH調整剤	使用	
カロチノイド色素	使用	
(カスタード)		
カスタードクリーム(発酵乳、加糖卵黄、植物油、麦芽糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、その他)	12.9	卵、乳
乳又は乳製品を主要原料とする食品(国内製造)	2.8	卵、乳、大豆
加糖れん乳	1.5	乳
水	0.9	
(使用添加物)		
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.5	
香料	使用	乳、大豆
リン酸塩(Na)	使用	
カロチノイド色素	使用	
合計	100.0	



商品内容表

印刷日: 2025/2/27

製品コードNo. 93171

品名: お米de国産りんごのタルト35g

規格: 35X40/2

栄養成分(製品100g当り)

エネルギー		295	kcal
水分		38.2	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	2.1	g
脂質		11.8	g
炭水化物		47.0	g
灰分		0.9	g
無機質	ナトリウム	26	mg
	カリウム	103	mg
	カルシウム	210	mg
	マグネシウム	12	mg
	リン	51	mg
	鉄	13.8	mg
	亜鉛	0.3	mg
	銅	0.08	mg
	マンガン	0.20	mg
ビタミン	レチノール	0	μg
	βカロテン当量	8	μg
	レチノール活性当量	1	μg
	D	0.0	μg
	E	1.3	mg
	K	2	μg
	B1	0.02	mg
	B2	0.00	mg
	ナイアシン	0.4	mg
	B6	0.04	mg
	B12	0.0	μg
	葉酸	10	μg
脂肪酸	飽和	4.57	g
	一価不飽和	3.26	g
	多価不飽和	1.42	g
コレステロール		0	mg
食物繊維総量		3.1	g
食塩相当量		0.1	g

原料組成(製品100g当り)

[illegible]

表示対象アレルギー: 大豆、りんご

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社

製造工場: 神町工場

住所: 〒 999-3766 山形県東根市神町西4-5-1

5. 奈良県産里芋コロッケ

商品規格書

サンレイ食品株式会社

作成日: 2025. 4. 23

TEL 053-426-1528 FAX053-426-1502

品名		奈良県産里芋コロッケ		商品管理NO		特注	
グラム	50g×100×2合	商 品 特 徴		里芋、鶏肉を主原料にした和風タイプのコロッケです。			
包装形態	外装	ダンボール	内装	ビニールシート(PE)			
使用方法	約180℃の高めのフライ温度で4分程揚げてください。						
保存方法	(-18℃)以下で保存してください。		製造工場所在地		静岡県		
注意事項	一度解凍したものを再び凍結しないでください。 一度にたくさん調理すると油温が下がり調理不良の原因となります。						

□製造工程

原料選別⇒原料前処理⇒混合⇒成型⇒衣付け⇒急速凍結⇒目視検査⇒X線異物除去機⇒梱包⇒金属探知機⇒重量検査⇒冷凍保管⇒出荷

□ アレルゲン情報 ○・・使用有 ×・・使用無

特定原材料	卵 ×	乳 ×	小麦 ○	そば ×	落花生 ×	えび ×	かに ×	くるみ ×
特定原材料に準ずるもの	オレンジ ×	りんご ×	キウイフルーツ ×	バナナ ×	もも ×	大豆 ○	アーモンド ×	
	やまいも ×	牛肉 ×	鶏肉 ○	豚肉 ×	あわび ×	いか ×	いくら ×	
	さけ ×	さば ×	ゼラチン ×	ごま ×	カシューナッツ ×	マカダミアナッツ ×		

□ コンタミ情報(特定原材料・特定原材料に準ずるもの)

本品製造工場では

卵・乳・えび・牛肉・豚肉・いか・さけ・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しております。

※原材料事情により規格変更する場合がございます。 ※日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値

原材料名	単位%	アレルゲン物質	主原料産地	エネルギー	137 kcal	無機質	クロム	0 μg
里芋	36.1		奈良	水分	67.9 g		モリブデン	4 μg
鶏肉	25.9	鶏肉	北海道・宮崎他	たんぱく質	7.3 g		レチノール	4 μg
玉葱	7.9		北海道他	脂質	8.1 g	ビタミンA	α-カロテン	0 μg
砂糖	1.4		タイ・フィジー	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	6.0 g		β-カロテン	2 μg
醤油	0.9	大豆・小麦	インド・米国他	コレステロール	23 mg		β-クリプトキサンチン	0 μg
食塩	0.5		兵庫	脂質	2.6 g		β-カロテン当量	2 μg
胡椒	0.3		インドネシア	利用可能炭水化物(単糖当量)	18.3 g		レチノール活性当量	4 μg
(衣)				利用可能炭水化物(質量計)	17.9 g	ビタミンD		0 μg
パン粉	13.4	小麦	米国・カナダ	差引き法による利用可能炭水化物	18.5 g	ビタミンE	α-トコフェロール	0.5 mg
小麦粉		小麦	米国	食物繊維総量	1.7 g		β-トコフェロール	0.0 mg
とうもろこし澱粉			米国	糖アルコール	0 g		γ-トコフェロール	0.2 mg
粉末状大豆たん白	6.2	大豆	ブラジル	炭水化物	19.6 g		δ-トコフェロール	0.1 mg
植物油脂(菜種)			カナダ	有機酸	0.2 g	ビタミンK		6 μg
食塩			日本	灰分	1.8 g	ビタミンB1		0.09 mg
水	7.4			ナトリウム	398 mg	ビタミンB2		0.06 mg
				カリウム	369 mg	ナイアシン		2.1 mg
				カルシウム	14 mg	ナイアシン当量		3.3 mg
				マグネシウム	23 mg	ビタミンB6		0.16 mg
				リン	99 mg	ビタミンB12		0.1 μg
				鉄	0.7 mg	葉酸		25 μg
				亜鉛	0.8 mg	パントテン酸		0.57 mg
				銅	0.11 mg	ビオチン		1.4 μg
				マンガン	0.23 mg	ビタミンC		3 mg
				ヨウ素	0 μg	アルコール		0 g
	100.0			セレン	1 μg	食塩相当量		1.0 g

使用原材料

6. ならづけ (うり)

作成日	2020/5/20
更新日	2023/9/22

株式会社
サカイ

名古屋市中村区稻西町181番地
TEL(052)411-8141

JANコード	商品名	規格・荷姿
4970110332963	全糖・スライス奈良漬	500g×15

[illegible]

7. 奈良抹茶大福

2019.5.1改訂
文書No.9-1-01-02

製品規格書

発行日：2025年3月10日

商品名		奈良抹茶大福ピロ		荷姿	1400g(35g×40個)×4台	商品 生産地	愛知県	承認印		
販売者		株式会社半田商店				Tel: 0745-53-0804			確認印	
所在地		奈良県大和高田市出66-3				Fax: 0745-53-0816				
使用原材料										
* 遺伝子組換え ○: 非組換え・分別 △: 不分別 ×: 組換え										
主原材料		配合率(%)	由来原材料	メーカー名	原料原産地		GMO区分		アレルゲン(28品目)	
							該当農産物	○・△・×	物質名	表示 有無
奈良抹茶あん		34.30	白あん 砂糖 抹茶 食塩 寒天	遠藤製菓	日本(北海道) 日本(北海道) 日本(奈良) 日本(徳島) 南米・地中海・東アジア等 日本(北海道)		甜菜	○		
もち粉 砂糖		15.88 13.03	もち米	吉村穀粉 伊藤忠製糖	タイ・南アフリカ・日本等 日本 日本(佐賀・熊本・福岡) 日本等		甜菜	○		
もち米 麦芽糖 酵素製剤		10.95 8.65 0.33	さとうきび 甜菜 もち米 とうもろこし等	アクリネット ナガセヴィータ オリエンタル酵母	アメリカ他 アメリカ他 日本(奈良) タイ・南アフリカ・日本等 日本(北海道) 日本(愛知)		大豆 とうもろこし	○ ○	大豆	有
抹茶 乳化剤 でん粉(取り粉) 水		0.11 0.11 0.01 16.63	大豆 とうもろこし 茶葉 馬鈴薯 上水	三菱ケミカル 東海デキストリン			とうもろこし、馬鈴薯	△、○		
※原料原産地は原料事情などにより変更する場合がございます。 ※本品の製造工場では、「小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま」を含む製品を製造しております。										
用途名		添加物物質名		使用食品への表示名						
乳化剤:生地 酵素:生地		ショ糖脂肪酸エステル β-アミラーゼ		乳化剤 酵素						
食品添加物										
原材料一括表示		奈良抹茶あん(白あん、砂糖、抹茶、食塩、寒天)(国内製造)、もち粉、砂糖、もち米、麦芽糖、抹茶、でん粉/乳化剤、酵素(大豆由来)								

アレルギー物質情報 ※ アレルゲン物質が含まれています

卵	乳	小麦	そば	えび	かに	落花生	くるみ	ごま	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	オレンジ
牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカミアナツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナツ	アーモンド

栄養成分(八訂日本食品標準成分表による) 製品100gあたり													
エネルギー	263	kcal	亜鉛	0.6	mg	ビタミンE			パントテン酸	0.13	mg		
水分	32.9	g	銅	0.08	mg	αトコフェロール	0.3	mg	ビタミンC	0.6	mg		
たんぱく質	3.8	g	マンガン	0.37	mg	βトコフェロール	0.0	mg	脂肪酸				
脂質	0.6	g	ビタミンA			γトコフェロール	0.3	mg	飽和	0.10	g		
炭水化物	62.5	g	レチノール	0.0	μg	δトコフェロール	0.02	mg	1価不飽和	0.09	g		
灰分	0.3	g	αカロテン	0.0	μg	ビタミンK	31	μg	多価不飽和	0.18	g		
ナトリウム	11	mg	βカロテン	0.0	μg	ビタミンB ₁	0.03	mg	コレステロール	0.0	mg		
カリウム	50	mg	クリプトキサンチン	0.0	μg	ビタミンB ₂	0.02	mg	食物繊維				
カルシウム	17	mg	βカロテン当量	307	μg	ナイアシン	0.3	mg	水溶性		g		
マグネシウム	16	mg	レチノール活性当量	25	μg	ビタミンB ₆	0.02	mg	不溶性		g		
リン	36	mg	ビタミンD	0.0	μg	ビタミンB ₁₂	0.00004	μg	総量	2.2	g		
鉄	0.9	mg				葉酸	19	μg	食塩相当量	0.03	g		

衛生基準・品質基準 (検査機関: 自社検査室)			
検査項目	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
基準	3000個以下/g	陰性	陰性
検査頻度/検査方法	製造日ごと/乾式培地法		

賞味期限	製造日より1年
保存方法	冷凍(-18℃以下)
解凍方法	室温で自然解凍
(箱から出した状態)	約2~3時間

製造工程	
原料受入→計量→蒸練→成型(1個35g)→取り粉まぶし→急速凍結(-42℃・16~18分)→ピロー包装(フィルム:PP,PET)→金属検査(Fe1.2Φ Sus 2.0Φ)→重量検査→目視検品・箱詰め(箱:ダンボール)→ケース計量→バンドがけ(4合)→保管(-20℃)	

8. 肉団子



商品内容表

印刷日: 2024/8/20

製品コードNo. 91120

品名: FMうす味肉団子8g(国産鶏肉使用)

規格: 1KX6

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

栄養成分(製品100g当り)			原料組成(製品100g当り)				
			材料名	組成%	アレルギー	主原料産地	使用目的
エネルギー	187	kcal	鶏肉(国産)	53.4	鶏肉	日本	
水分	64.2	g	たまねぎ(国産)	17.0		日本	
たんぱく質	動物性	10.0	粒状植物性たん白	6.1	大豆	日本(加工地)	
	植物性	3.3	砂糖	0.4			
脂質	9.8	g	食塩	0.3			
脂肪酸	飽和	2.10	酵母エキス	0.2			
	一価不飽和	4.65	にんにくペースト	0.2			
	多価不飽和	1.87	香辛料	0.1			
コレステロール	46	mg	しょうがペースト	φ			
炭水化物	11.2	g	水	12.6			
食物繊維(総量)	2.3	g	揚げ油(なたね油)	2.4			
灰分	1.5	g	(使用添加物)				
無機質	ナトリウム	129	加工デンプン	6.2			品質改良
	カリウム	375	セルロース	0.8			品質改良
	カルシウム	206	炭酸Ca	0.2			栄養強化剤
	マグネシウム	36	ピロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
	リン	214					
	鉄	20.4					
	亜鉛	1.0					
	銅	0.10					
	マンガン	0.21					
	ヨウ素	1					
	セレン	10					
	クロム	1					
	モリブデン	1					
	レチノール	21					
	αカロテン	0					
ビタミン	βカロテン	0					
	クリプトキサンチン	0					
	βカロテン当量	0					
	レチノール活性当量	21					
	D	0.1					
	αトコフェノール	0.9					
	βトコフェノール	0.0					
	γトコフェノール	0.9					
	δトコフェノール	0.0					
	K	18					
	B1	0.10					
	B2	0.12					
	ナイアシン	3.5					
	B6	0.37					
	B12	0.2					
	葉酸	33					
	パントテン酸	0.96					
	ビオチン	2.0					
	C	2					
食塩相当量	0.3	g					
合計				100%			2023/11/21

表示対象アレルギー: 大豆、鶏肉

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社
製造工場: 九州ベストフーズ株式会社
住所: 〒 834-0111 福岡県八女郡広川町大字日吉523-24