

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	レイトウナノハナ	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°C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°C±2°C) →一次冷却→二次冷却（バーリング）→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→ウエイトチェック→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°C)

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. 25-01093-01 新
 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

表示規格
25/08/07
橋本

栄養分析(製品100g当たり)(八訂)	
エネルギー	348 kcal
水分	35.1 g
動物性	2.5 g
植物性	2.1 g
脂質	20.0 g
脂飽和	10.53 g
肪一価不飽和	5.80 g
酸多価不飽和	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
無機質	88 mg
リノ	5.3 mg
鉄	0.4 mg
亜鉛	0.03 mg
銅	0.12 mg
マンガン	13 μ g
ヨウ素	4 μ g
セレン	0 μ g
クロム	5 μ g
モリブデン	20 μ g
A:レチノール	0 μ g
A: α カロテン	42 μ g
A: β カロテン	1 μ g
ビタミンA:クリプトキサンチン	42 μ g
A: β カロテン当量	24 μ g
A:レチノール活性当量	1.7 μ g
D	2.5 mg
E: α -トコフェロール	0.1 mg
E: β -トコフェロール	5.1 mg
E: γ -トコフェロール	0.9 mg
E: δ -トコフェロール	8 μ g
K	0.05 mg
B1	0.11 mg
B2	0.2 mg
ナイアシン	0.03 mg
B6	0.3 μ g
B12	6 μ g
葉酸	0.49 mg
パントテン酸	3.0 μ g
ビオチン	1 mg
C	0.3 g
食塩相当量	

原料組成

材料名	組成(%)	アレルゲン
(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)		
カスタークリーム(発酵乳、加糖卵黄、植物油脂、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	

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。

アレルゲン
 卵、乳、小麦、大豆

アレルゲンは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。

4. 奈良県産お米のタルト代替え りんごのタルト



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	0.0 g
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
ハントテン酸	0.17 mg
C	100 mg
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)

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
りんご(国産)	19.9	りんご	日本	
豆乳	14.9	大豆	日本(加工地)	
米粉(国産)	13.7		日本(加工地)	
砂糖	13.3		日本(加工地)	
ショートニング	7.2		日本(加工地)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5		日本(加工地)	
コーンフラワー	2.9			
植物油	2.4			
水溶性食物繊維	2.3			
水あめ	1.0			
大豆粉	0.8	大豆		
こんにゃく加工品	φ			
水	10.1			
(使用添加物)				
加工デンプン	3.8			品質改良
炭酸Ca	0.4			栄養強化剤
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3			ゲル化剤
酸味料	0.1			酸味料
乳化剤	0.1			乳化剤
膨脹剤	0.1			膨脹剤
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
ビロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
乳酸Ca	使用			品質改良
増粘剤(キサンタンガム)	使用			増粘剤
香料	使用			香料
酸化防止剤(ビタミンC)	使用			酸化防止剤
紅麹色素	使用			着色料
合計	100%			2022/11/07

表示対象アレルゲン: 大豆、りんご

アレルゲンは特定原材料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

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合	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		作成者			確認印																
所在地	奈良県大和高田市出66-3		Fax: 0745-53-0816		*遺伝子組換 ○:非組換・分別 △:不分割 ×:組換																			
使用原材料																								
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)																		
奈良抹茶あん	34.30	白あん 砂糖 抹茶 食塩 寒天 もち米	遠藤製餡	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	○	該当農産物 ○・△・×																	
もち粉 砂糖	15.88 13.03	さとうきび 甜菜 もち米 とうもろこし等	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	○	物質名 表示有無																	
もち米 麦芽糖 酵素製剤	10.95 8.65 0.33	大豆 とうもろこし 茶葉	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)	とうもろこし・馬鈴薯	△, ○	大豆 有																	
抹茶 乳化剤 でん粉(取り粉) 水	0.11 0.11 0.01 16.63	馬鈴薯 上水	三菱ケミカル 東海デキストリン	甜菜 馬鈴薯	大豆 とうもろこし	○	大豆 有																	
※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。																								
食品添加物	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																		
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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	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		ビントテン酸	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		アトコフェロール	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	クリフトキサンチン	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																		
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																		
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		賞味期限	製造日より1年																
基準	3000個以下/g		陰性		陰性		保存方法	冷凍(-18°C以下)																
検査頻度/検査方法	製造日ごと/乾式培地法						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°C・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°C)																								

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)

エネルギー	187	kcal	
水分	64.2	g	
たんぱく質	動物性	10.0	g
	植物性	3.3	g
脂質		9.8	g
脂肪酸	飽和	2.10	g
	一価不飽和	4.65	g
	多価不飽和	1.87	g
コレステロール		46	mg
炭水化物		11.2	g
食物繊維(総量)		2.3	g
灰分		1.5	g
無機質	ナトリウム	129	mg
	カリウム	375	mg
	カルシウム	206	mg
	マグネシウム	36	mg
	リン	214	mg
	鉄	20.4	mg
	亜鉛	1.0	mg
	銅	0.10	mg
	マンガン	0.21	mg
	ヨウ素	1	μg
	セレン	10	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	1	μg
	レチノール	21	μg
	αカロテン	0	μg
	βカロテン	0	μg
ビタミン	クリアトキサンチン	0	μg
	βカロテン当量	0	μg
	レチノール活性当量	21	μg
	D	0.1	μg
	αトコフェノール	0.9	mg
	βトコフェノール	0.0	mg
	γトコフェノール	0.9	mg
	δトコフェノール	0.0	mg
	K	18	μg
	B1	0.10	mg
	B2	0.12	mg
	ナイアシン	3.5	mg
	B6	0.37	mg
	B12	0.2	μg
	葉酸	33	μg
	ハントアン酸	0.96	mg
	ビオチン	2.0	μg
	C	2	mg
食塩相当量		0.3	g

原料組成(製品100g当り)

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
鶏肉(国産)	53.4	鶏肉	日本	
たまねぎ(国産)	17.0		日本	
粒状植物性たん白	6.1	大豆	日本(加工地)	
砂糖	0.4			
食塩	0.3			
酵母エキス	0.2			
にんにくペースト	0.2			
香辛料	0.1			
しょうがペースト	φ			
水	12.6			
揚げ油(なたね油)	2.4			
(使用添加物)				
加工デンプン	6.2			品質改良
セルロース	0.8			品質改良
炭酸Ca	0.2			栄養強化剤
ビロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
レチノール	21	μg		
αカロテン	0	μg		
βカロテン	0	μg		
クリアトキサンチン	0	μg		
βカロテン当量	0	μg		
レチノール活性当量	21	μg		
D	0.1	μg		
αトコフェノール	0.9	mg		
βトコフェノール	0.0	mg		
γトコフェノール	0.9	mg		
δトコフェノール	0.0	mg		
K	18	μg		
B1	0.10	mg		
B2	0.12	mg		
ナイアシン	3.5	mg		
B6	0.37	mg		
B12	0.2	μg		
葉酸	33	μg		
ハントアン酸	0.96	mg		
ビオチン	2.0	μg		
C	2	mg		
合計	100%			2023/11/21

表示対象アレルゲン: 大豆、鶏肉

アレルゲンは特定原材料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