

令和7年度 冷凍加工食品等（11月・12月）使用一覧

	番号	食品名	備考
さ行	1	酒かす	
	2	さといも（1/4カット）	
	3	さば（澱粉付き）	
	4	さやいんげん	
	5	さわらの天ぷら	
	6	さんま開き（澱粉付き）	
	7	塩昆布	
	8	ししゃもの磯辺揚げ	
	9	焼売	
	10	生姜焼きのタレ	

商品規格書

令和7年1月7日

商品名	サケカス
	酒粕

メーカー名	上田酒造株式会社
荷姿規格	段ボール箱

アレルギー物質情報

えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含まない
小麦	含まない	いくら	含まない	バナナ	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない
卵	含まない	カシューナッツ	含まない	マカダミアナッツ	含まない
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	もも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

アレルギーコンクミ注意喚起

なし

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	3カ月
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度区分	常温
米トレースバリエーション区分	対象

一括表示情報

名称	酒粕
原材料名	米(国産)米麴(国産)
賞味期限	醸造アルコール
保存方法	ラベル中部に記載 直射日光、高温多湿をさけて 常温で保存。

栄養成分情報

分析・計算単位	100g単位
エネルギー	187kcal
タンパク質	1.5g
脂質	2.1g
炭水化物	40.6g
塩分相当量	0.0mg

企業情報

製造者名	上田酒造株式会社
製造者住所	奈良県生駒市荻分町866-1
製造者電話	0743-77-8122



2. さといも (1/4カット)

商品名	さといも（1/4カット）
-----	--------------

[illegible]

商品規格表

商品名	さば切り身粉付き	40g、50g、60g	規格・入数	20枚×5袋×2合
販売者、製造者又は輸入者(表示会社名)				
所在地	鹿兒島県阿久根市晴海町11番地			

1. 栄養分析(八訂日本食品標準成分表計算値)

エネルギー		140.7	Kcal	亜鉛	1	mg
水分		67.7	g	レチノール	7.6	μg
たんぱく質	植物性	0	g	ビタミンA	0	μg
	動物性	21.7	g	レチノール当量	7.6	μg
脂質		4.8	g	ビタミンB1	0.2	mg
炭水化物		4.1	g	ビタミンB2	0.3	mg
灰分		1.7	g	ビタミンC	0	mg
ナトリウム		257.5	mg	水溶性	0	g
カルシウム		12	mg	食物繊維	0	g
マグネシウム		31.6	mg	不溶性	0	g
リン		247.7	mg	総量	0	g
鉄		1.5	mg	食塩相当量	0.65	g

2. 原料配合(100g当たりの原料配合)

[illegible]

3. 製造工程表

製造工程

原料受け入れ→冷塩水投入→選別→頭部除去→高速フイルマジンにて三枚おろし→整形(腹骨除去)→洗浄・殺菌→粉付け→凍結(−25℃以下)→計量→
→金属探知機(Fe1.5.Sus2.5)→梱包→保管(−18℃以下)→出荷

同一施設内でのコンタミネーションの有無
小麦、大豆、えび、ごま、豚肉

*コンタミ対策として、機械、備品の徹底洗浄を義務づけております。

4. 原料配合中食品添加物の内容

添 加 物 名	使用量	目 的
① 該当事項無し		
②		
③		

5. 商品説明

鹿児島海域に水揚げされたさばを生から高速フィレマシンで三枚卸しにします。



6. 調理方法

① 加熱してお召し上がりください。

7. アレルギー物質について

(次の物質を含んでいる場合は、○を、含んでいない場合は、×を記入すること。)

注意事項：省令により表示を義務づけられた5品目については、キャリアオーバー及び加工助剂についても最終製品まで表示する必要がありますことから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていきますが、残りの19品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。

小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キャブ ルーツ
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×
バナナ	ゴマ	カンシュー ナッツ	アーモンド								
×	×	×	×								

原料配合表

 $(2/3)$

原料配合・栄養分析値

品名 : さわら天ぷら

【原料配合】	(100g当り)	原産国	アレルギー
さわら(さごし)	60.0 %	京都府産	
小麦粉	14.0 %	アメリカ	小麦
澱粉(コーン)	9.5 %	アメリカ	
※ベーキングパウダー	1.0 %	兵庫県	
食塩	0.5 %	徳島県	
揚げ油(なたね)	8.0 %	カナダ	
加水	7.0 %	滋賀県	

(アレルギー28品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ
 あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ
 牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも
 さけ、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、マカダミアナッツ
 (コンタミ)
 当工場では28品目中「えび・いか・大豆・小麦・卵・さば
 ・ごま」を含む商品の製造を行っています。
 (添加物)
 ※ベーキングパウダー

【栄養分析】	(100g当り)
エネルギー	1059 KJ 252 kcal
水分	51.6 g
たんぱく質	13.2 g
コレステロール	36 mg
脂質	14.1 g
炭水化物	19.2 g
灰分	1.9 g
無機質	ナトリウム 302 mg
	カリウム 349 mg
	カルシウム 35 mg
	マグネシウム 21 mg
	リン 179 mg
	鉄 0.6 mg
	亜鉛 0.7 mg
	銅 0.03 mg
	マンガン 0.07 mg
ビタミン	レチノール 7 μg
	カロテン 0 μg
	レチノール活性当量 7 μg
	D 4 μg
	E 1.4 mg
	K 9.6 μg
	B1 0.07 mg
	B2 0.21 mg
	ナイアシン 5.8 mg
	B6 0.24 mg
	B12 3.2 μg
	葉酸 6.1 μg
	パントテン酸 0.8 mg
	C 0 mg
	食塩相当量 0.8 g
脂肪酸	飽和 2.13 g
	一価不飽和 6.92 g
	多価不飽和 3.46 g
食物繊維	水溶性 0.2 g
	不溶性 0.2 g
	総量 0.4 g

『八訂計算値』

(製造工場)滋賀県野洲市八夫650番地

株式会社松島フーズ

配合表

品名
規格

さんま開き澱粉付き
40g

[illegible]

商品カルテ

2024年5月14日 作成 フジッコ株式会社 品質保証部

商品名	業務用ふじっ子 1K
商品コード	2154
JANコード	4902553021678
名称	塩昆布(つくだに)
内容量	1kg
製造工場	フジッコ株式会社 和田山工場

包装形態			
	個包装	内包装	外包装
包材	PP	ダンボール	
形体	平袋	A式	
サイズ(mm)	340×230	270×380×270	
入り数		10	
総重量	1010 g	10695 g	g
包材重量	10 g	595 g	g
GTIN/ITFコード			

表

包材画像

業務用 FUJICO BUSINESS USE

2154 ふじ子 1K

裏

包材画像

7. 塩昆布

[illegible]

規格					使用原料	
pH	一般生菌	100000	区分	原材料名	構成比率(%)	
Brix	大腸菌群	—	原材料	昆布	43.0	
塩分	11.5～13.5 黄色ブドウ球菌	—	原材料	しょうゆ	24.5	
水分	14.5～17.5 乳酸菌	—	原材料	たんぱく加水分解物	16.5	
酸度	— カビ・酵母	—	原材料	砂糖	6.0	
水分活性	—	—	原材料	昆布エキスを	1.0	
賞味期間			11ヶ月	食塩	少量	
保存方法			高温多湿を避け、常温で保存	調味料(アミノ酸等)	9.0	
保存方法			開封後は袋に封をして保存し、お早めにお召しあがりください。			
製 造 工 程 図						
【昆布】→漬前→水洗→煮熟→液切り→乾燥→仕上げ→品質検査→計量充填→包装→金属検出機→ウエイトチェッカー→ソフトX線異物検出機→箱詰→出荷						
商品特徴						
用途 調理例		このままでお召しあがりいただけます。				
			原 料 原 産 地			
			国産(昆布)			

8. ししゃもの磯辺揚げ

配合表

令和7年9月26日

品名
規格

ししゃも磯辺フライ

20～25g 乳・卵抜き

(配合組織表)

[illegible]

【商品規格書】

四国日清食品株式会社

品 名							SL国産ポークしゅうまい・30 トレー							販売者名							四国日清食品株式会社																																																																																																								
品 番							0107313H							規格/荷姿							5400g(180個)×2合							住所							香川県三豊市詫間町詫間2112-59																																																																																										
JAN							4981167073136							ITF							04981167073136							製造工場名							株式会社ホワイトフーズ																																																																																										
																												住 所							香川県綾歌郡綾川町小野浦山甲166-9																																																																																										
商品特徴														商品サイズ														調理方法																																																																																																	
豚肉の豊かな味わいを引き出したポークしゅうまいです。 卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。 単箱入数 15個×12トレー																ビース				パック				【蒸し調理】凍ったまま、蒸気があがっている蒸し器に入れ、約12分蒸してください。 (トレー入りのままでさしつかえありません。) 【揚げ調理】凍ったまま、約160℃の油に入れ、約5分30秒揚げてください。 ※一度にたくさん入れますと、油温が低下し、調理不良の原因となりますのでご注意ください。																																																																																																					
														長辺		約 39mm		約 mm																																																																																																											
														短辺		約 39mm		約 mm																																																																																																											
														高さ		約 30mm		約 mm																																																																																																											
														賞味期限																																																																																																															
1年+1日																																																																																																																													
保管条件																																																																																																																													
冷凍(-18℃以下)																																																																																																																													
栄養成分(100g中) 日本食品標準成分表2020年版(八訂)による																																																																																																																													
エネルギー							水分		たんぱく質		脂質		炭水化物		灰分		無機質										ビタミン							ビタミンD																																																																																											
kcal							kJ		g		g		g		g		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		μg		μg		μg		μg		μg		μg																																																																																		
177							741		62.7		11.3		7.8		16.8		1.4		304		218		10		17		111		0.5		1.5		0.08		0.12		3		Tr		Tr		0		Tr		3		0.1																																																																												
α β γ δ							トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール																																																																																		
mg							mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg																																																																																		
0.2							Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr																																																																																		
α β γ δ							トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール		トコフェロール																																																																																				
mg							mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg		mg																																																																																				
0.2							Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr		Tr																																																																																				
製造工程図														包 材														一括表示																																																																																																	
1. 混合 2. 成型 3. 蒸し 品温 80℃以上 4. 凍結 5. 金属検出機 Fe1.0、Sus2.0 6. 重量チェック 7. X線異物検出機 Sus1.0、ガラス3.0、セラミック3.0 8. ケース詰め 9. 重量チェック 10. 冷凍保管 -18℃以下														外装		ダンボール												(冷凍食品)																																																																																																	
														(ケース)		470×255×149mm												名称																																																																																																	
														内装		PE												原材料名																																																																																																	
														(袋)		875×580mm												豚肉(国産)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉)、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、ポークエキス、香辛料、皮(小麦粉、還元水あめ)、(一部に小麦・豚肉を含む)																																																																																																	
														その他		PE												内容量																																																																																																	
														(シート)		290×440mm												5.4キログラム																																																																																																	
														その他		PP												賞味期限																																																																																																	
														(シュウマイトレー)		244×154×31mm												ケース長側面の左側に記載しております																																																																																																	
														その他		クラフトテープ、PP												保存方法																																																																																																	
														(テープ・バンド)														-18℃以下に保存してください																																																																																																	
														包材込重量		11.91 kg/束												凍結前加熱の有無																																																																																																	
														細菌検査(規格値)														加熱調理の必要性																																																																																																	
														一般生菌数		100,000個/g以下												加熱してあります																																																																																																	
														大腸菌群		陰性												加熱して召しあがってください																																																																																																	
														黄色ブドウ球菌		陰性												四国日清食品株式会社																																																																																																	
														サルモネラ		陰性												香川県三豊市詫間町詫間2112-59																																																																																																	
																												株式会社ホワイトフーズ																																																																																																	
																												香川県綾歌郡綾川町小野浦山甲166-9																																																																																																	
																												本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。																																																																																																	
原料配合														原産地等														アレルゲン										遺伝子組換え																																																																																							
原材料名														添加物使用目的														%														原産地														加工地														物質														原材料														区分																											
豚肉																												50.0														日本(鹿児島、宮崎他)																												豚肉																																																							
たまねぎ																												27.4														日本(香川、北海道他)																												小麦																																																							
パン粉																												4.7																												日本																																																																					
でん粉																												4.7																												日本																																																																					
しょうがペースト																												0.4														日本(高知他)																																																																																			
調味料																												3.2																												日本																																																																					
砂糖																																																																																																																													
食塩																																																																																																																													
酵母エキス																																																																																																																													
ポークエキス																																																																																																																													
香辛料																																																																																																																													
皮																												9.6																												日本																												豚肉																																									

10. 生姜焼きのタレ

弊社管理コード	EBYS18A
商品名	e-Basic 生姜焼のたれ

原材料明細							
原材料名	添加物物質名	添加物用途名	加工地	アレルギー情報		遺伝子組換え情報	
				特定原材料	特定原材料に準ずるもの	対象農産物	組換え区分
醤油			日本	小麦	大豆	大豆	5%以下(分別済)
砂糖			日本、その他				
おろし生姜			台湾、中国、その他				
果糖ぶどう糖液糖			日本、その他			とうもろこし	不分別
						ばれいしょ	不分別
食塩			日本、その他				
アミノ酸液			日本、その他		大豆	大豆	不分別
						とうもろこし	不分別
レモン果汁			アルゼンチン、イスラエル、イタリア、その他				
マルトデキストリン			日本、その他				
みそ			日本、その他		大豆	大豆	5%以下(分別済)
ジンジャーパウダー			日本、その他				
増粘剤							
(加工でん粉)			タイ、その他				
	ヒドロキシプロピル化リン酸二水素ナトリウム	増粘剤	タイ、その他				
(キサンタンガム)			アメリカ、その他				
	キサンタンガム	増粘剤	アメリカ、その他				
香料			日本、その他				
	香料	香料	日本、その他				
(原料水)							
アレルギー物質 (28品目)	特定原材料	小麦					
	特定原材料に準ずるもの	大豆					
ご覧頂く際の注意点		・加工助剂およびキャリアーオーバーの食品添加物は記載しておりません。(但し、表示するアレルギー物質を含むものについては記載しております。) ・記載している情報は変更を余儀なくされる場合があります。 ・遺伝子組換え対象農産物記載内容は、表示義務の対象品目(農産物9つ、加工食品33食品群)についてのみ記載しております。したがって表示不要とされる加工食品については記載しておりません。なお、弊社にて使用頻度の高い4つの原材料(醤油、還元水あめ、果糖ぶどう糖液糖、アミノ酸液)については例外的に記載しております。 ＜遺伝子組換えの区分について＞ 非組換え: 弊社として非組換え(分別)の原材料を分別管理していることを証明できる体制にある原材料 5%以下(分別済): 分別流通管理済みであり、混入が5%以下であることを、弊社として証明できる体制にある原材料(大豆及びとうもろこし) 不分別: 原材料メーカー情報が不分別の原材料及び、原材料メーカー情報が非組換えであったとしても弊社でそれを証明できる体制にない原材料 組換え: 原材料メーカー情報が組換えの原材料					