

令和7年度 冷凍加工食品等（4月・5月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	あじナゲット	
	3	あじフライ	
	4	厚揚げ	
	5	板こんにゃく	
	6	糸かつお	
	7	糸こんにゃく	
	8	ウインナー	
	9	うす揚げ（4月）	
	10	うす揚げ（5月）	
	11	えのきたけ	

1. あおのり

商品規格書



商品コード	433100		
商品名	あおさ粉100G		
名称	あおさ加工品		
内容量	100g		
荷姿	100g*20*1		
原材料名	産地		アレルギー物質 配合(%)
あおさ(国産)	日本(国産)	愛知県、静岡県	100
賞味期限	270 日		
製造者住所	〒673-0443兵庫県三木市別所町巴29番地		
製造者名	ヤマヒデ食品株式会社		
品質規格			
項目	規格値		分析方法
一般生菌数	100000未満		MC-Media Pad「ACplus」
大腸菌群	陰性		Petrifilm(大腸菌群数測定用CCプレート)
標準成分値(2020年版)を反映しています。推定値は()書きで記載しています。			
エネルギー	201		Kcal
たんぱく質	22.1		g
脂 質	0.6		g
炭水化物	41.7		g
ナトリウム	3900		mg
灰分	18.7		g
水分	16.9		g
食塩相当量	9.9		g
	乾燥剤		ライム P2
遺伝子組換え食品の表示について			該当なし
アレルギー物質コンタミの可能性について			有
本製品は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。又、さばを含む製品と共通の設備で製造しています。			

2. あじナゲット

商品規格書 Ver.15			作成日		2024年7月5日		発行日		2025年2月6日		
提出者名 株式会社ピアット			〒 335-0034		埼玉県戸田市笹目1-41-4		TEL 048-422-0081		FAX 048-422-0080		
【商品情報】			品 名		アジナゲット(Fe強化)		規格		1kg×6袋×2合 認証印		
【栄養分析100g当り/八訂】			総 量		12 kg		固形量		12 kg		
計算値 ● 実測値			カット幅		cm		保存方法		冷凍		
自社 公的機関			販売者		都吹株式会社		賞味期間		548 日		
検査機関:			製造工場		都吹株式会社 久井工場		TEL		0847-32-5252		
廃棄率			0 %		所在地		〒 722-1303		広島県三原市久井町下津11126-39		
エネルギー			199 Kcal		【原材料及び添加物内容明細】						
水分			62.7 g		原材料・添加物		アレルギー 28品目		配合割合 (%)		
たんぱく質			9.3 g		たんぱく質		たんぱく質		たんぱく質		
たんぱく質			10.8 g		たんぱく質		たんぱく質		たんぱく質		
脂質			11.4 g		脂質		脂質		脂質		
脂質			16 mg		コレステロール		コレステロール		コレステロール		
脂質			12.0 g		脂質		脂質		脂質		
炭水化物			14.1 g		単糖当量		単糖当量		単糖当量		
炭水化物			-		質量計		質量計		質量計		
炭水化物			-		食塩		食塩		食塩		
炭水化物			0.9 g		食物繊維総量		食物繊維総量		食物繊維総量		
炭水化物			-		糖アルコール		糖アルコール		糖アルコール		
炭水化物			13.2 g		炭水化物		炭水化物		炭水化物		
灰分			1.3 g		灰分		灰分		灰分		
その他			-		その他		その他		その他		
合計値			100 g		合計値		合計値		合計値		
無機質			286 mg		ナトリウム		ナトリウム		ナトリウム		
無機質			191 mg		カリウム		カリウム		カリウム		
無機質			16 mg		カルシウム		カルシウム		カルシウム		
無機質			21 mg		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		
無機質			115 mg		リン		リン		リン		
無機質			9.7 mg		鉄		鉄		鉄		
無機質			0.4 mg		亜鉛		亜鉛		亜鉛		
ビタミン			2 μg		レチノール		レチノール		レチノール		
ビタミン			0 μg		α-カロテン		α-カロテン		α-カロテン		
ビタミン			1 μg		β-カロテン		β-カロテン		β-カロテン		
ビタミン			1 μg		β-クリプトキサンチン		β-クリプトキサンチン		β-クリプトキサンチン		
ビタミン			1 μg		β-カロテン当量		β-カロテン当量		β-カロテン当量		
ビタミン			2 μg		レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量		
ビタミン			1.9 μg		D		D		D		
ビタミン			1.4 mg		α-トコフェロール		α-トコフェロール		α-トコフェロール		
ビタミン			0.2 mg		β-トコフェロール		β-トコフェロール		β-トコフェロール		
ビタミン			8.8 mg		γ-トコフェロール		γ-トコフェロール		γ-トコフェロール		
ビタミン			2.3 mg		δ-トコフェロール		δ-トコフェロール		δ-トコフェロール		
ビタミン			0.07 mg		B1		B1		B1		
ビタミン			0.07 mg		B2		B2		B2		
ビタミン			1.6 mg		ナイアシン		ナイアシン		ナイアシン		
ビタミン			3.7 mg		ナイアシン当量		ナイアシン当量		ナイアシン当量		
ビタミン			0.12 mg		B6		B6		B6		
ビタミン			2.2 μg		B12		B12		B12		
ビタミン			1 mg		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		
食塩相当量			0.7 g		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		
食塩相当量			合計		合計		合計		合計		
食塩相当量			100.00%		最終加工地(国内は県名)		最終加工地(国内は県名)		最終加工地(国内は県名)		
食塩相当量			広島県		広島県		広島県		広島県		
食塩相当量			●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料)		小麦・大豆		小麦・大豆		小麦・大豆		
食塩相当量			●製品一括表示		●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)		●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)		●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)		
食塩相当量			(冷凍食品) 油で揚げてあります		(冷凍食品) 油で揚げてあります		(冷凍食品) 油で揚げてあります		(冷凍食品) 油で揚げてあります		
食塩相当量			名 称		名 称		名 称		名 称		
食塩相当量			原料名		原料名		原料名		原料名		
食塩相当量			内容量		内容量		内容量		内容量		
食塩相当量			賞味期限		賞味期限		賞味期限		賞味期限		
食塩相当量			保存方法		保存方法		保存方法		保存方法		
食塩相当量			凍結解凍の有無		凍結解凍の有無		凍結解凍の有無		凍結解凍の有無		
食塩相当量			加熱調理の必要性		加熱調理の必要性		加熱調理の必要性		加熱調理の必要性		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者		製造者		
食塩相当量			製造者		製造者		製造者				

3. あじフライ

商品規格書

商品コード: 3580

あじフライ50

株式会社 大 冷

東京都中央区月島2-3-1

規格: 2500g(50個入)×3合

商品説明	小骨を取り除いたあじを、国内工場丁寧加工しました。旨みたっぷりです。										
IANコード			材質1	外装	賞味期限(ヶ月)	12	製造国名	日本(国産)			
ITFコード	14947920035800			ダンボール	保存方法	-18℃以下で保存してください。					
ケース重量(g)	2500		材質2		凍結前加熱の有無	加熱してありません。					
外装(mm)			材質3		加熱調理の必要性	加熱してください。					
350	×	250		×	120	調理内容	凍ったまま170℃の油で約4分油調理して下さい。				
内装(mm)											
×			×								
原材料名	%アレルギー物質(28品目)		原産国、又は加工国			栄養成分(製品100g中)					
あじ	50.0		タイ、ベトナム他			エネルギー(Kcal)	168				
<衣>						エネルギー(KJ)	703				
パン粉	20.0		小麦			水分(g)	62.6				
バター粉	8.4					蛋白質(g)	13.5				
・小麦粉			小麦			アミノ酸組成による蛋白質(g)	11.2				
・食塩						脂質(g)	3.8				
・増粘剤製剤						トリアシルグリセロール当量(g)	3.2				
打ち粉	3.0					飽和(g)	1.17				
・パン粉			小麦			一価不飽和(g)	0.90				
水	18.6					多価不飽和(g)	0.96				
						コレステロール(mg)	34				
						炭水化物(g)	18.8				
						利用可能炭水化物(単糖当量)(g)	20.0				
						水溶性(g)	0.4				
						不溶性(g)	0.5				
						総量(g)	1.0				
						区分(g)	1.3				
						ナトリウム(mg)	276				
						カリウム(mg)	221				
						カルシウム(mg)	41				
						マグネシウム(mg)	27				
						リン(mg)	147				
						鉄(mg)	0.7				
						亜鉛(mg)	0.8				
						銅(mg)	0.09				
						マンガン(mg)	0.19				
						ヨウ素(μg)	10				
						セレン(μg)	23				
						クロム(μg)	1				
						モリブデン(μg)	1				
						レチノール(μg)	4				
						αカロテン(μg)	0				
						βカロテン(μg)	1				
						βクリプトキサンチン(μg)	0				
						βカロテン当量(μg)	1				
						レチノール活性当量(μg)	4				
						D(μg)	4.5				
						αトコフェロール(mg)	0.5				
						βトコフェロール(mg)	0.1				
						γトコフェロール(mg)	0.1				
						δトコフェロール(mg)	0.1				
						K(μg)	0				
						B1(mg)	0.11				
						B2(mg)	0.08				
						ナイアシン(mg)	3.2				
						B6(mg)	0.17				
						B12(μg)	3.6				
						葉酸(μg)	14				
						パントテン酸(mg)	0.36				
						ビオチン(μg)	1.9				
						C(mg)	0				
						食塩相当量(g)	0.7				
合計			100			日本食品標準成分表2015年版(七訂) この表示値は、目安です。※測定値※					
アレルギー物質(28品目)	小麦										
アレルギー物質表示(7品目)	・本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。										
添加物	増粘多糖類										
製造工程	原料受入 → 選別 → 表面解凍 → 打ち粉付 → バター付 → パン粉付 → 選別 → 凍結(-40℃設定) → X線異物検査 → 選別 → 箱詰 → 金属検査(Fe2.5φ SUS3.0φ) → 重量検査 → 冷凍保管(-25℃設定)										

日本食品標準成分表2015年版(七訂)
この表示値は、目安です。※測定値※

記載事項は「発行日」時点の情報です。

4. 厚揚げ

株式会社 マメックス

岐阜県関市倉知3285番地の1

TEL:0575-24-9771

原材料配合表

商品名：国産 冷凍絹厚揚げ10

一般名	加工地	配合比	添加物物質名	用途	基原材料	GMO区分	アレルギー物質
豆乳	栃木県	83.7	—	—	丸大豆(国産)	分別	大豆
植物油	神奈川県	2.8	—	—	菜種	不分別	—
加工澱粉	静岡県	6.4	アセチル化アジピン酸 架橋デンプン	安定剤	トウモロコシ	分別	—
			リン酸架橋デンプン	安定剤	キャッサバ	—	—
凝固剤製剤	茨城県	1.3	塩化マグネシウム	凝固	塩湖水	—	—
トランスグルタミ ナーゼ製剤 *	日本 等	0.3	トランスグルタミナーゼ	酵素	* 失活の為、非表示		
水	栃木県	5.5	—	—	—	—	—
合計		100.0					

※キャリアオーバーや添加物製剤中の食品素材は省略。(省略素材に上記以外のアレルギー物質なし)

製造工場

タカノフーズ(株) 鬼怒川第二工場 栃木県真岡市鬼怒ヶ丘1-3

5. 板こんにやく

配合表

令和7年2月20日

品名 国内産 板こんにゃく
規格 250g×4丁/1kg入り 奈良県製造

(配合組織表)

[illegible]

株式会社奈良鯉

奈良県大和郡山市馬司町642-2

電話 0743-56-7520

FAX 0743-56-7038

商 品 規 格 書

商品名	糸削り
規格	100g
原材料・配合率	かつおのふし（100%）
鯉節原料産地	鹿児島県
鯉節加工地	鹿児島県
削り加工地	奈良県（奈良鯉）
アレルギー	なし
コンタミネーションについて	削り節加工場では さばを原料とする製品も 取扱しています
添加物について	添加物の使用はありません
製造工程	① 鯉節原料 ② ブラシ機械による原料掃除 （表面の異物・骨を除く） ③ ボイラーで蒸す （120℃ 30分） ④ 削り機械で削り加工 ⑤ フルイ機械で粉末を除く ⑥ 検品 ⑦ 計量 ⑧ 袋詰め ⑨ 不活性ガス充填 ⑩ ヒートシール ⑪ 金属検出器 （Fe:1.0 Sus:2.0） ⑫ 箱詰め ⑬ 出荷

栄養成分値

エネルギー	kcal	332
水分	g	15.2
たんぱく質	g	77.1
脂質	g	2.9
炭水化物	g	0.8
灰分	g	4
ナトリウム	mg	130
カリウム	mg	940
カルシウム	mg	28
マグネシウム	mg	70
リン	mg	790
鉄	mg	5.5
亜鉛	mg	2.8
銅	mg	0.27
マンガン	mg	-
ビタミン		
レチノール相当量	μg	
D	μg	6
E	mg	1.8
K	μg	0
B ₁	mg	0.55
B ₂	mg	0.35
ナイアシン	mg	61
B ₆	mg	0.53
B ₁₂	μg	15
葉酸	μg	11
パントテン酸	mg	0.82
C	mg	0
脂 肪 酸	飽和	g 0.62
	一価	g 0.33
	多価	g 0.81
コレステロール	mg	180
食塩相当量	g	0.3
廃棄率	%	0

（100g当り 日本食品標準成分表（八訂））

2023年1月作成

株式会社
松音商会

適正法規	食品衛生法	JAS	局方	その他()
------	-------	-----	----	--------

適正法規			食品衛生法		JAS		局方		その他		測定方法	
項目		規格値	分析値	測定方法	栄養成分表		項目	100g当り	分析値	測定方法		
衛生規格	貴金属						エネルギー	5kcal		この数値は目安です		
							たんぱく質	0.1g				
							脂質	0.0g				
							炭水化物	2.3g				
							食塩相当量	0.0mg				
微生物規格	異臭・異味	無いこと	無	官能検査	管理項目		商品への表記					
	PCB含有の有無	0.1ppm以下					(有・無)					
	異物混入の有無	無いこと	無	金属等知識 目視検査								
	一般生菌数	300/g以下	300/g以下	食品衛生検査指針に 照する								
微生物規格	大腸菌群	陰性	陰性/0.2g	デンプンシロート増地								
	大腸菌	陰性										
	耐熱菌	陰性										
	サルモネラ菌	陰性										
微生物規格	黄色ブドウ球菌	陰性	陰性/0.01g	食品衛生検査指針に 照する								
	検査機関	奈良県保健環境研究センター										
品質保証規格												
アレルギー物質のコンタミの有無 (有・無) 物質名 ()												

原料計量 → 仕込水注水 → 攪拌 → 海藻粉投入 → 蒟蒻芋精粉投入 → 熟成 → 凝固剤投入 → 糸状成型 → 炊き上げ → カット → 包装 → 金属探知 → 箱詰め → 保管 → 出荷 65℃15分 Fe2.5Sus4.0	製造工程	金属探知機 工程	(有)・無)	感度	Fe2.5 Sus4.0	ウエイトチェッカー 工程	(有)・無)	能力	※注 金属探知機は開始前にテストピースにて作動確認を必ず行う事。	(加熱工程は温度、時間 併記)
---	-------------	-----------------	---------------	-----------	---------------------	---------------------	---------------	-----------	---	------------------------

	包材の材質・品質保持剤		
	包材	素材・材質名	
	フィルム	ポリエチレン、ナイロン PE, PA	
	品質保持剤の封入	(有・無)	

メーカー名／商品名	松音商会		業務用 糸こん	やく黒カッ	問合せ先 株式会社 松音商会 0743-53-0120 0743-52-5786 mitsunari@matsuo.co.jp 営業部 光成誠司 奈良県大和郡山北郡山町63-2
JANコード	4977976462056				
自社コード	117901				
規格	1kg				
賞味期限	D+89	ロットNO	有		
保存方法	常温保存（注：冷凍保存は出来ません）				
コンテナ入数	6	ダンボール入数	4		
商品サイズ（縦×横×高）	300×200×70（単位 mm）				
商品重量（風袋込み）	1800g				
コンテナサイズ（縦×横×高・重）	260×360×14（単位 mm）				
外観、性状	袋・糸状				
荷姿・ケース重量	コンテナ		11.8kg		
NB・PB 区分	NB				

[illegible]

注：アレルギー表示は厚生省令・通知で規定された特定原材料及び特定原材料に準ずる25品目（キャリアオーバーバー、加工助剤を含む）：コンタミの可能性のあるアレルギー物質についてもその旨記載

食品分析表

2025年2月7日

品 名		無塩せきソーセージ		株式会社 サンワハム		
栄養成分(100g中)				内容成分		
エネルギー		238 Kcal	豚肉(鹿児島・宮崎)	88.470%		
水分		59.6 g	澱粉	6.810%		
たんぱく質		13.8 g	豚けつしょう粉末	2.040%		
脂質		16.8 g	食塩	1.220%		
炭水化物		7.8 g	砂糖	0.850%		
灰分		2 g	酵母エキス	0.340%		
無機質	ナトリウム		588.9 mg	香辛料	0.170%	
	カリウム		mg	香辛料抽出物	0.100%	
	カルシウム		mg			
	マグネシウム		mg	合計	100%	
	リン		mg	アレルゲン		
	鉄		mg	豚肉		
	亜鉛		mg			
	銅		mg			
	マンガン		mg			
	ビタミン	A	レチノール		μg	
カリチン			α	0 μg		
			β	0 μg		
クリプトキサンテン			0 μg			
β-カロテン当量			0 μg			
レチノール当量			μg			
D				μg		
		E	トコフェロール	α	mg	
				β	mg	
				γ	mg	
δ				mg		
K		μg				
B1		mg				
B2		mg				
ナイアシン		mg				
B6		mg				
B12		μg				
葉酸		μg				
パントテン酸		mg	一般生菌数(1g中)	<300		
C		mg	大腸菌群	(-)		
脂肪酸		飽和		g	黄色ブドウ球菌	(-)
		一価不飽和		g	サルモネラ	(-)
		多価不飽和		g	腸管出血性大腸菌O157	(-)
コレステロール		mg	上記のとおり相違ありません。			
食物繊維	水溶性		g			
	不溶性		g			
	総量		g			
食塩相当量		1.5 g				

<5>異物混入防止対策

防止対象	防止方法	頻度	管理基準
金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe: φ1.5mm Sus: φ2.5mm
非金属異物	X線異物探知装置	袋詰め後全量	Sus線: φ0.5×5(mm) Sus球: φ0.8mm ガラス球: φ4.0mm セラミック球: φ4.0mm

<6>使用原材料・添加物

原材料名	構成比(%)	製造者/輸入者	原産国	アレルゲン	GMO区分
大豆	84.7	豊通食料	アメリカ	大豆	分別管理済み
植物油	15.0	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県、愛知県、他)		
(菜種白絞油)	(100or0)		カナダ、オーストラリア		不分別
(大豆白絞油)	(0or100)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別
凝固剤	0.3	赤穂化成	日本(兵庫県)		
(塩化マグネシウム)	(100)		中国		
消泡剤	微量	花王株式会社	日本(和歌山県)		
(グリセリン脂肪酸エステル)	(45)		マレーシア、フィリピン、他		
(炭酸カルシウム)	(45)		日本(非開示)		
(炭酸マグネシウム)	(5)		日本(非開示)		
(レシチン)	(5)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別

<7>残留農薬

基本原材料	分析確認	試験頻度	備考
大豆	外部検査機関	年1回	残留農薬分析結果を入手

<8>アレルギー物質 <特定・準特定原材料28品目対象>

大豆

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料28品目の使用)はございません

<9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

エネルギー	234 kcal	水分	59.0g
たんぱく質	15.0 g	灰分	1.0 g
脂質	15.0 g	ナトリウム	6 mg
炭水化物	10.0 g	食塩相当分	0.02 g

<10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷
--

※こちらの商品は軽減税率となっております。

山一食品株式会社
福井県勝山市猪野9-13

栄養成分・配合内容表

栄養成分 七訂日本食品標準成分表による計算値 /100g中

項 目		数 値	
エネルギー		410 kcal	
水分		39.9 g	
たんぱく質		23.4 g	
アミノ酸組成によるたんぱく質		- g	
脂質		34.4 g	
トリアシルグリセロール当量		31.2 g	
脂肪酸	飽和	3.89 g	
	一価不飽和	12.44 g	
	多価不飽和	13.56 g	
コレステロール		(Tr) mg	
炭水化物		0.4 g	
利用可能炭水化物(単糖当量)		0.5 g	
食物繊維	水溶性	0.5 g	
	不溶性	0.8 g	
	総量	1.3 g	
灰分		1.9 g	
無機質	ナトリウム	4 mg	
	カリウム	86 mg	
	カルシウム	310 mg	
	マグネシウム	150 mg	
	リン	350 mg	
	鉄	3.2 mg	
	亜鉛	2.5 mg	
	銅	0.22 mg	
	マンガン	1.55 mg	
	ヨウ素	1 μg	
	セレン	8 μg	
	クロム	5 μg	
モリブデン	97 μg		
ビタミン	A	レチノール	0 μg
		α-カロテン	- μg
		β-カロテン	- μg
		β-クリプトキサンチン	- μg
		β-カロテン当量	0 μg
		レチノール活性当量	0 μg
	D		0.0 μg
	E	α-トコフェロール	1.3 mg
		β-トコフェロール	0.2 mg
		γ-トコフェロール	12.0 mg
		δ-トコフェロール	5.6 mg
	K		67 μg
	B ₁		0.06 mg
	B ₂		0.04 mg
	ナイアシン		0.2 mg
B6		0.07 mg	
B12		0.0 μg	
葉酸		18 μg	
パントテン酸		0.07 mg	
ピオチン		7.1 μg	
C		0 mg	
食塩相当量		0.0 g	

商 品 名

TRIO きざみあげ 1kg

原材料内容

作成日：2024.3.8

原材料名	配合割合	原料原産地又は原産国	アレルギー	遺伝子組換え	牛由来(乳除く)
丸大豆	74.95 %	米国、カナダ	大豆	大豆(分別)	-
植物油脂	24.90 %				
(なたね油)	%	カナダ、オーストラリア等	-	なたね(不分別)	-
(大豆油)	%	米国、ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	-
(混合油/調合油)※なたね、大豆	%	カナダ、オーストラリア、米国、ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	-
豆腐用凝固剤	0.10 %	日本	-	-	-
※消泡剤	0.05 %	(千葉県)	-	-	-
(食品素材)	- %	マレーシア、フィリピン	-	-	-
(レシチン)	- %	米国、ブラジル	大豆	大豆(分別)	-
(炭酸マグネシウム)	- %	日本	-	-	-
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
合 計	100 %				

備考

- * 原材料内容は上記期日の情報を記載しています。
- * 原料原産地又は原産国・アレルギー・遺伝子組換え・牛由来の項目については水揚げ・作柄等により変更になる可能性があります。
- * アレルギー表示は特定原材料等28品目を記載しています。
- * 本製品製造工場では、大豆を含む製品を製造しています。
- * 消泡剤(0.05%)についてはキャリーオーバーのため、表示しておりません

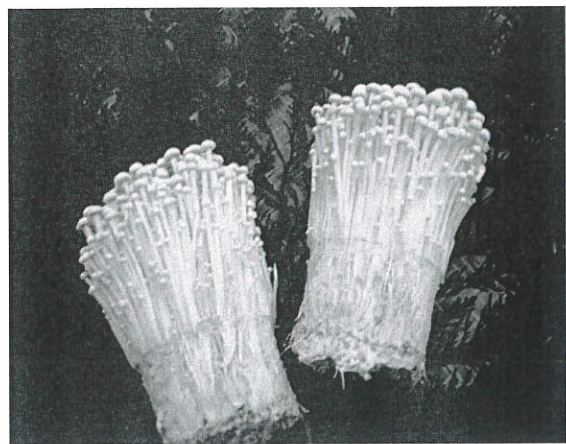
【製造所在地】
山一食品株式会社
福井県勝山市猪野9-13

業

務

用

カットえのき



福岡県産

■受注期間／周年

〈細菌検査〉

分析試験項目	結果	分析方法
一般細菌数(生菌数)	900以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/0.1g	デシコロレート寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法

財団法人 日本食品分析センター調べ

〈栄養成分〉

分析試験項目	結果	検出限界	分析方法
水分	88.6g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.7g/100g		ケルダール法
脂質	0.2g/100g		酸分解法
炭水化物	7.6g/100g		
灰分	0.9g/100g		直接灰化法
食物繊維	3.9g/100g		酸素重量法
エネルギー	34kcal/100g		
ナトリウム	2mg/100g		原子吸光度法
ビタミンD	0.9μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	—		

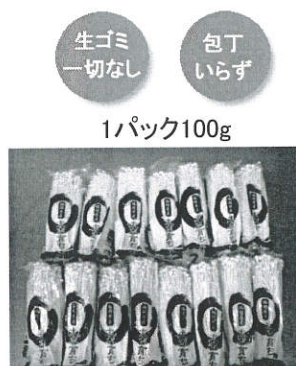
八訂日本食品標準成分表参照

通常、えのき茸の株は石突きと呼ばれる培地部分があり、これを取り除いて使用しなければならず手間とゴミが発生しておりました。

この商品はえのき茸の株を調理しやすいようにバラバラにカットして、ゴミと手間を省いた非常に使いやすい商品です。袋から開けたらさっと使えて、歩留まりが100%ですので全部使用することができます。



えのきほぐし1kg

通常品で1kg
用意する場合生ゴミ
一切なし包丁
いらす

1パック100g

約15パック必要(1.5kg)

※ロス率33%

【原材料配合表】業務用えのきほぐし

原材料名	配合比(%)	アレルギー物質	GMO物質	残留農薬	原産地
えのき	100	無	無	無	福岡県

【工程表】

詰め込み→接種→培養→栽培→収穫→選別→ほぐし→袋詰め→金属探知→検品→箱詰め→出荷

■保存方法／要冷蔵

■調理方法／加熱して下さい

■賞味期限／7日間

■製造者／株式会社イケスエ

備考 発注は、納品日の3日前までに確定をお願いいたします。

●規格等級については、若干の曲がり・開き・扁平等を含みます。但し、食味を損なうような硬化・劣化したものは全て除きます。