

令和7年度 冷凍加工食品等（9月・10月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	アーモンドじゃこ	
	2	あおのり	
	3	味付き肉団子	
	4	あじフライ	
	5	厚揚げ	
	6	アップルコンポート	
	7	アレルギー代替えウインナー	
	8	板こんにゃく	
	9	糸かつお	
	10	糸こんにゃく	
	11	うす揚げ	
	12	梅ペースト	
	13	えのきたけ（カット）	
	14	オレンジゼリー	

商品名 アーモンドフイッシュ(ごま無) 80g

原材料名	配合率(%)	アレルギー物質	産地
アーモンド	50.00	アーモンド	米国
かたぐちいわし	46.15	無	日本(長崎、瀬戸内海)
砂糖	2.92	無	日本、オーストラリア、タイ
澱粉分解物(キヤッサバ)	0.47	無	タイ他
醤油	0.31	小麦、大豆	米国、日本
食塩	0.15	無	日本
	100.00		

2025年2月7日 株式会社 藤沢商事
埼玉県熊谷市問屋町2-5-5

【栄養成分100gあたり】(日本食品標準成分表2020)

項目	数値	項目	数値
エネルギー	470 kcal	ヨウ素	0 μg
	1966 KJ	セレン	0 μg
水分	8.2 g	クロム	0 μg
蛋白質	39.9 g	モリブデン	0 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	33.9 g	レチノール	0 μg
脂質	29.9 g	α-カロテン	0 μg
トリアシलगリセロール当量	28.39 g	β-カロテン	4 μg
脂肪酸(飽和)	2.65 g	β-クリプトキサンチン	1 μg
脂肪酸(一価)	17.83 g	β-カロテン当量	5 μg
脂肪酸(多価)	6.71 g	レチノール活性当量	1 μg
コレステロール	254 mg	ビタミンD	8.3 μg
炭水化物	13.8 g	α-トコフェロール	14.8 mg
炭水化物(利用可能炭水化物(単糖当量))	6.4 g	β-トコフェロール	0.2 mg
食物繊維水溶性	0.6 g	γ-トコフェロール	0.4 mg
食物繊維不溶性	5.0 g	δ-トコフェロール	0.0 mg
食物繊維総量	5.6 g	ビタミンK	0 μg
灰分	7.8 g	ビタミンB1	0.06 mg
ナトリウム	843 mg	ビタミンB2	0.57 mg
カリウム	924 mg	ナイアシン	9.6 mg
カルシウム	1145 mg	ビタミンB6	0.17 mg
マグネシウム	261 mg	ビタミンB12	19.1 μg
リン	932 mg	葉酸	58 μg
鉄	10.2 mg	パントテン酸	0.97 mg
亜鉛	5.2 mg	ビオチン	0.0 μg
銅	0.78 mg	ビタミンC	0 mg
マンガン	1.23 mg	食塩相当量	2.1 g

2. 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。			

3. 味付き肉団子



商品内容表

印刷日: 2024/7/10

製品コードNo. 96212
品名: FMうす味たれ付き肉団子P(甘酢)
規格: 1.05KX6

栄養成分(製品100g当り)			原料組成(製品100g当り)				
			材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
エネルギー	173	kcal	(団子)				
水分	60.7	g	鶏肉(日本)	26.8	鶏肉	日本	
たんぱく質	動物性	5.6	たまねぎ	16.1		日本	
	植物性	2.8	粒状植物性たん白	4.5	大豆		
脂質	7.2	g	水溶性食物繊維	2.8			
脂肪酸	飽和	1.71	豚脂	1.8	豚肉		
	一価不飽和	3.30	豚肉(国産)	1.8	豚肉	国産	
	多価不飽和	1.45	砂糖	0.4			
コレステロール	24	mg	にんにくペースト	0.3			
炭水化物	21.8	g	酵母エキス	0.3			
食物繊維(総量)	6.1	g	ぶどう糖	0.3			
灰分	1.9	g	香辛料	0.2			
無機質	ナトリウム	295	食塩	0.2			
	カリウム	279	しょうがペースト	0.1			
	カルシウム	206	水	8.7			
	マグネシウム	26	(使用添加物)				
	リン	124	加工デンプン	6.1			品質改良
	鉄	9.2	セルロース	0.4			栄養強化剤
	亜鉛	0.6	炭酸Ca	0.4			栄養強化剤
	銅	0.08	ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化剤
	マンガン	0.17					
	ヨウ素	1					
	セレン	5	揚げ油(なたね油)	1.8			
	クロム	0					
	モリブデン	2	(内添ソース)				
	レチノール	9	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.6			
	αカロテン	0	食酢	2.7			
ビタミン	βカロテン	0	小麦不使用しょうゆ	2.7	大豆		
	クリプトキサンチン	0	水溶性食物繊維	2.5			
	βカロテン当量	0	みりん	1.9			
	レチノール活性当量	9	清酒	1.6			
		0.0	りんごジュース	0.9	りんご		
	αトコフェノール	0.5	植物油	0.5	ごま		
	βトコフェノール	0.0	砂糖	0.4			
	γトコフェノール	0.9	オイスターエキス調味料	0.4			
	δトコフェノール	0.0	しょうがペースト	0.2			
		9	食塩	0.1			
	B1	0.08	酵母エキス	0.1			
	B2	0.06	香辛料	φ			
	ナイアシン	2.3	水	7.5			
	B6	0.22	(使用添加物)				
	B12	0.1	増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	0.9			増粘剤
	葉酸	24					
	パントテン酸	0.58					
	ビオチン	1.5					
	C	2					
	食塩相当量	0.7					
合計				100%			2023/12/04

表示対象アレルゲン: 大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま
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

4. あじフライ

配合表

令和7年6月24日

品名
規格

冷凍 あじフィーレフライ

50g

(配合組織表)

[illegible]

5. 厚揚げ

製 品 規 格 書



株式会社

soif

和歌山工場

〒646-0056 和歌山県田辺市芳養町96-27
TEL 0739-24-8900
FAX 0739-24-8720

品名	冷凍絹厚揚げ 10 国産大豆	10kg(1kg×10袋)
----	----------------	---------------

概要		取扱方法	
単体形状	21×23×24mm(±2mm)	保存条件	冷凍(-18℃以下)
単体重量	8~14g/個	賞味期限	未開封時1年間
内容量	10.0~10.4kg (1.00~1.04kg/袋×10)	輸送方法	冷凍
性状	絹こし豆腐を直方体状にカットし油で揚げたもの	品質劣化の見分け方	変色・異臭の有無、微生物
色	表面はキツネ色、中は淡黄白色ないし乳白色	使用方法	煮物、炒め物等に加熱してご利用下さい。
香り	豆腐油揚げ特有の香り	用途	煮物、炒め物
特徴	冷凍保存が可能。 解凍したとき、「す」が入らず、風味・食感が通常の絹厚揚げである。	取扱い上の注意事項	開封後も-18℃以下で保存してください。 解凍後は再凍結しないでください。
喫食対象者	業務用	凍結前加熱の有無	凍結前に加熱してあります。
		加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい。

包装仕様					
内装		外装			
材質	低密度ポリエチレン		材質	ダンボール	
サイズ	(縦)310×(横)260mm		サイズ	(縦) 276 × (横) 406 × (高) 230 mm	
厚み	0.06mm		厚み	5mm	
包材重量	8.8g		包材重量	421g	
封緘方法	ヒートシール		封緘方法	クラフトテープ(テープの色:茶)	
賞味期限	表示	23.11.4	賞味 期限	表示	23.11.4
	見方	西暦下2桁.月.日		見方	西暦下2桁.月.日

微生物規格		試験方法		頻度
検査項目	規格値	試験方法		頻度
一般生菌数	10,000個/g以下	標準寒天平板培養法		1ロット/2回/4時間毎
大腸菌群	陰性	XM-G寒天平板培養法		1ロット/2回/4時間毎
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット食塩寒天平板培養法		1ロット/2回/4時間毎
サルモネラ	陰性	EEMブイヨン増菌法・コンパクトドライSL培養法		1ロット/2回/4時間毎

原材料配合				栄養成分(製品100gあたり) ※ 分析値					
材料名	比率	本質	アレルギー	エネルギー	kcal	118	炭水化物	g	5.5
豆乳	89.6%	原料	大豆	水分	g	79.0	灰分	g	1.0
植物油	4.0%	原料	大豆	たんぱく質	g	7.0	ナトリウム	mg	31
加工でん粉	1.8%	安定剤		脂質	g	7.5	食塩相当量	g	0.08
凝固剤製剤	0.7%	豆腐用凝固剤	大豆	製品外観					
酵素製剤	0.4%	結着剤		外装		内装			
水	3.5%								
	100.0%								

アレルギー物質 大豆

※上記のアレルギー疾患の方は喫食しないで下さい。

配合表

令和7年6月24日

品名

冷凍 アップルコンポート(4つ割り)

規格

35g 個包装

(配合組織表)

[illegible]

7. アレルギー代替え ウインナー

商 品 カ ル テ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大国2丁目16番15号

タケダハム株式会社

原材料配合割合

原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルギー	GMO
豚 肉	94.761	日 本 (※)	豚肉	
砂 糖	2.230	日新製糖他		
サトウキビ		タイ、オーストラリア他		
和 菜		北海道		分別
食 塩	2.118	日本海水他		
海 水		兵庫県		
香 辛 料	0.557	カナカサンスバイス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メ ー ス		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
合 計	100.000			

使用添加物

添加目的	添加物名	使用量
調 味	使用せず	使用せず
結着補強	"	"
保 存	"	"
酸化防止	"	"
着 色	"	"
発 色	"	"

細菌検査成績 (初発) 《ロット毎に実施》

項 目	成績
一般生菌数	<300個/1g
大 腸 菌	陰 性/1g
黄色ブドウ球菌	陰 性/1g
サルモネラ属菌	陰 性/25g

製造工程 (冷蔵)

原料受け入れー解凍 (肉温 10℃以下)ー原料処理ー塩漬けー細切りー練合ー充填ー加熱 (中心部73℃以上)ー冷却 (10℃以下)ー1本切りークリーンルーム投入ー計量・包装ー金属検査ー重量チェックー製品検査 (目付・シール・異物・外観)ー箱詰めー冷蔵保管 (10℃以下)ー出荷

アレルギーコンタミ

本製品は、(乳成分)、(卵)、(小麦)、(大豆)、(牛肉)、(鶏肉)、(ゼラチン)、(りんご)、(ごま)を使用した設備で製造しています。

製造工場名

タケダハム株式会社 本社工場

所在地

大阪府羽曳野市向野2-5-18

栄養分析表 (七訂成分表による計算値)

栄養成分(100g当り)		単位	値	
エネルギー		kcal	215	
水分		g	64.1	
たんぱく質		g	15.7	
脂質		g	14.7	
炭水化物		g	2.7	
灰分		g	2.8	
無機質	ナトリウム	mg	820	
	カリウム	mg	270	
	カルシウム	mg	4	
	マグネシウム	mg	17	
	リン	mg	150	
	鉄	mg	0.4	
	亜鉛	mg	2.6	
	銅	mg	0.07	
	マンガン	mg	0.02	
ビタミン	A	レチノール	μg	4
		カロテン	μg	0
		レチノール当量	μg	4
	D	μg	0.0	
	E	mg	0.3	
	K	μg	0	
	B1	mg	0.60	
	B2	mg	0.19	
	ナイアシン	mg	4.1	
	B6	mg	0.26	
	B12	μg	0.3	
	葉酸	μg	1	
	パントテン酸	mg	0.78	
	C	mg	1	
脂肪酸	飽和	g	5.30	
	一価不飽和	g	6.83	
	多価不飽和	g	1.49	
コレステロール		mg	59	
食物繊維	水溶性	g	0.0	
	不溶性	g	0.0	
	総量	g	0.0	
食塩相当量		g	2.0	

保存温度 冷蔵 10℃以下

* このカルテの内容は作成日現在の仕様です。

※原料肉産地

愛媛県、鹿児島県、宮崎県、熊本県、大分県、長崎県、佐賀県、福岡県、沖縄県、岡山県、富山県、大阪府、京都府、兵庫県、和歌山県、奈良県、滋賀県、三重県、愛知県

8. 板こんにやく

配合表

令和7年6月24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

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	分析値	測定方法	項目		100g当り	分析値	測定方法	
衛生規格	貴金屬					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			
品質保証規格		栄養成分表				商品への表記		(有・無)			
微生物規格	大腸菌群	陰性	陰性/0.2g	陰性/0.2g	デシキコロレート増地	管理項目					
	大腸菌	陰性									
	耐熱菌	陰性									
	サルモネラ菌	陰性									
	黄色ブドウ球菌	陰性	陰性/0.01g	陰性/0.01g	食品衛生検査指針に 附する						
検査機関		奈良県保健環境研究センター									
アレルギー物質のコンタミの有無		(有・無)		物質名							

製造工程	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 Fe2.5Sus40	金属探知機工程 ウエイトチェッカー工程	(有・無) (有・無)	感度 能力	Fe2.5 Sus40	(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)	

使用原材料

注：アレルギ－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（キヤリーオーバー、加工助剤を含む）：コンタミの可能性のあるアレルギ－物質についてもその旨記載

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
ビオチン		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	アレルゲン	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・アレルゲン・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

13. えのきたけ (カット)

商品名	えのき（カット）
-----	----------

[illegible]

14. オレンジゼリー

承認日	2025/6/4	発行日	2025/6/11
-----	----------	-----	-----------

召しあがり方

解凍してお召しあがください。
10℃150分程度、25℃100分程度が目安です。

栄養成分(100g中)					
	エネルギー				94 kcal
	水分				74.8 g
	たんぱく質				0.3 g
	脂質				0.0 g
脂肪	飽和				0.01 g
肪	一価不飽和				0.01 g
酸	多価不飽和				0.01 g
	コレステロール				0 mg
	炭水化物				24.6 g
	糖質				- g
	食物繊維				0.4 g
	灰分				0.3 g
	ナトリウム				67 mg
	カルシウム				88 mg
	カリウム				4 mg
	マグネシウム				4 mg
	リン				7 mg
	鉄				0.1 mg
	亜鉛				0.0 mg
	銅				0.01 mg
	マンガン				0.01 mg
	ヨウ素				0 µg
	セレン				0 µg
	クロム				0 µg
	モリブデン				0 µg
	レゾール				0 µg
	α-カロテン				3 µg
A	β-カロテン				7 µg
	β-クリプトキサンチン				21 µg
	β-カロテン当量				19 µg
	レチノール活性当量				2 µg
	D				0.0 µg
	α-トコフェロール				0.1 mg
E	β-トコフェロール				0.0 mg
	γ-トコフェロール				0.0 mg
	δ-トコフェロール				0.0 mg
	K				0 µg
B	B1				0.03 mg
	B2				0.01 mg
	ナイアシン				0.1 mg
	B6				0.02 mg
	B12				0.0 µg
	葉酸				11 µg
	パントテン酸				0.09 mg
	ビオチン				0.0 µg
	C				14 mg
	食塩相当量				0.20 g

七、訂食品成分表による自社計算値

公的衛生規格

株式会社ヤヨイサンフーズ