令和８年度　冷凍加工食品等（11月・12月）使用一覧

	番号	食品名	備考
は行	1	ハムステーキ	
	2	はるさめ	
	3	春巻き	
	4	パン粉	
	5	ハンバーグ	
	6	ひよこ豆	
	7	平天	
	8	広島菜めしの素	
	9	豚ひき肉	
	10	ぶなしめじ	
	11	ぶなしめじ（奈良県産）	
	12	フライドポテト	
	13	ブルーベリージャム（奈良）	学校を通してお問い合わせ下さい。
	14	ベーコン	
	15	ホールトマト	
	16	ホキ（澱粉つき）	
	17	干ししいたけ	
	18	ホワイトソース	
ま行	19	まいたけ（香芝）	
	20	無塩バター	
	21	蒸しひきわり大豆	

1. ハムステーキ

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 ： 株式会社 印南食品
住 所 ： 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分一1362-40

株式会社 印南食品

商品コード 500327

商品名	荒挽ボロニアステーキFeCa バラ凍

原材料の内容明細

原材料名	配合割合	アレルゲン(28品目)	GMO【主原料】	原産国(産地)【主原料】	備考(原材料内訳等)
鶏肉	52.49%	鶏肉		鹿児島県、宮崎県、徳島県、香川県、高知県、岡山県、大分県、熊本県、長崎県、佐賀県他	
豚脂	9.74%	豚肉		島根県、鳥取県、広島県、兵庫県、鹿児島県他	
豚肉	9.43%	豚肉		鹿児島県、熊本県、大分県、宮崎県、佐賀県、長崎県、福岡県、愛媛県、他	
でん粉	4.72%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯
発酵調味料	3.14%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ
砂糖	3.02%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜
ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.42%			ノルウェー	
食塩	0.86%			メキシコ	
酵母エキス	0.57%			大分県他	由来原料:トルラ酵母
香辛料	0.31%			スペイン	パプリカ
				インドネシア他	ペパー
				インドネシア他	ナツメグ
				インドネシア	メース
				アメリカ	オニオンパウダー
				アメリカ	ガーリック
鉄含有酵母	0.10%			メキシコ、アメリカ	
水	14.20%			兵庫県	
以下余白					
合計	100.00%				

栄養分析 (100g当たり)

成分		栄養価	
エネルギー		192	kcal
水分		63.8	g
たんぱく質		13.6	g
(うち動物性)		13.3	g
脂質		12.4	g
(うち動物性)		12.4	g
炭水化物		7.5	g
灰分		3.2	g
無機質	ナトリウム	448	mg
	カリウム	221	mg
	カルシウム	337	mg
	マグネシウム	187	mg
	リン	127	mg
	鉄	5.3	mg
	亜鉛	0.6	mg
	銅	0.03	mg
	マンガン	0.01	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	10	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	1	μg
ビタミン	A レチノール	11	μg
	A β-カロテン当量	10	μg
	A レチノール活性当量	12	μg
	D	0.1	μg
	E α	0.2	mg
	E β	0.0	mg
	E γ	0.0	mg
	E δ	0.0	mg
	K	12	μg
	B1	0.13	mg
	B2	0.08	mg
	ナイアシン	6.4	mg
	B6	0.34	mg
	B12	0.2	μg
	葉酸	6	μg
	パントテン酸	1.03	mg
	ビオチン	2.3	μg
	C	2	mg
脂肪酸	飽和	4.51	g
	一価不飽和	5.50	g
	多価不飽和	1.50	g
コレステロール		51	mg
食物繊維	水溶性	0.0	g
	不溶性	0.0	g
	総量	0.0	g
食塩相当量		1.1	g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)
※本工場では、卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)八訂による計算値

2026 年 4 月 1 日 改番号 6

2. はるさめ

原料配合表

商品名	国産はるさめPS　5cmカット	商品規格	1kg×8
販売者名	ケンミン食品株式会社	賞味期限	24ヶ月

原材料名 （食品添加物を含む）	配合率 （%）	原産国または最終加工国名	食品添加物（表示有りのみ記載）			アレルギー物質 なし （28品目）	備考
			食品添加物名	用途名	製品中配合率（%）		
ばれいしょでん粉	62.01	日本					非GMO
かんしょでん粉	37.20	日本					
繊維素グリコール酸ナトリウム	0.56	日本	繊維素グリコール酸ナトリウム	糊料	0.56		
ミョウバン	0.23	日本	ミョウバン	品質改良剤	0.23		
合計	100						

2023年5月

ケンミン食品株式会社

3. 春巻き

商品規格書

＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

				適用日	2023/2/7
商品名	NKRｺｸｻﾝｸﾞｻﾞｲﾉﾆｸﾊﾙﾏｷ50FeZnR 30ﾎﾝx2/3 NKR国産具材の肉春巻50FeZnR 30本(1500g)x2袋／3合			メーカー名	ｶﾌﾞｼｷｶｲｼｬﾆｯｽｲ 株式会社ニッスイ
共通商品コード	4902150740675	ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	1051019	PB／NB 分類	PB
ブランド名	NKR			荷姿規格	1500g×2／3

画像情報



アレルギー物質情報

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

アレルゲンコンタミ注意喚起

※この商品は特定原材料のうち「えび」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	D+ 365日
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	−18℃以下で保存してください
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	この春巻きの具材には、国産の豚肉・キャベツ・にんじん・たまねぎと国産芋のでん粉で国内製造した春巻きを使用しています。
召し上がり方・利用方法	
酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	−
アルコール分	−

一括表示情報

名称	冷凍春巻
原材料名	野菜〔キャベツ(国産)、にんじん(国産)、たまねぎ(国産)〕、豚肉(国産)、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩)／加工でん粉、ピロリン酸鉄、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
内容量	1500グラム
固形量	−
内容総量	−
保存方法	−18℃以下で保存してください
原産国	日本
原料原産地名	−
使用上の注意	−
調理方法	−
使用方法	−
殺菌方法	−
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してください
でん粉含有量	−
無脂乳固形分	−
乳脂肪分	−
期限	裏面の下部に記載してあります
その他表示	−

栄養成分情報

分析・計算単位	100g当たり		
エネルギー	252 kcal	たんぱく質	5.1 g
脂質	14.8 g	炭水化物	24.6 g
ナトリウム	355 mg	食塩相当量	0.9 g
備考			

企業情報

製造者名	株式会社ニッスイ
製造者住所	〒105-8676 東京都港区西新橋1の3の1
製造者電話	−
販売者名	−
販売者住所	−
販売者電話	−
輸入者名	−
輸入者住所	−
輸入者電話	−
加工者名	−
加工者住所	−

本帳票は弊社商品導入時の情報提供を目的としており、目的外での利用はお控えください。

4. パン粉

製　品　規　格　書

2025年5月27日

商品名	トラスト　ソフトパン粉　中目	規格	1kg／8	製造者	旭トラストフーズ株式会社 岡山県岡山市東区鉄320－1

原材料規格						品質規格	
	原材料名	食品添加物	原産国（加工国）	原材料中のアレルギー物質（28品目）	非組換え＝◎ 分別＝○ 不分別＝△ 組換え＝×	衛生規格	
1	小麦粉		米、加、豪、日（日本）	小麦		大腸菌群	陰　性
2	イースト		日本			サルモネラ菌	陰　性
3	食塩		日本			黄色ブドウ球菌	陰　性
4	ショートニング		マレーシア他（日本）		菜種△		
5	イーストフード（V．C含有）	○	日、中他（日本）		トウモロコシ○、馬鈴薯◎	重金属	10ppm以下
						砒　素	1ppm以下
						製品規格	
						水　分	14%以下
						メッシュ	4.0MSパス
						サイズ	

賞味期間	180 日（未開封）			栄養成分（100gあたり）	
表示方法	賞味期限 25．11．22 → 賞味期限 2025年11月22日			成　分	分析値
保存方法	開封前	直射日光、高温多湿な場所を避け、常温で保存してください。		エネルギー	363　kcal
	開封後	密封して保存し、早期にご使用ください。		水　分	10.5　g
包装規格	内装	サイズ	400×300×70mm	たんぱく質	11.3　g
		材質	PE、PP	脂　質	2.2　g
	外装	サイズ	800×400×200mm	炭水化物	74.5　g
		材質	クラフト紙	灰　分	1.5　g
製品特徴	通電式製パン法で焼成したパンを原料とした乾燥パン粉です。			ナトリウム	453　mg
				食塩相当量	1.2　g
使用方法	フライの衣、練り込み等				

製造工程

①小麦粉計量 → ②副材料計量・加水 → ③ミキシング → ④第一醗酵 → ⑤シート生地成型 →
⑥パン型生地詰め → ⑦最終醗酵 → ⑧焼成 → ⑨一昼夜冷却・老化 → ⑩粉砕 →
⑪乾燥 → ⑫選別 → ⑬計量・包装 → ⑭金属探知機通過 → ⑮クラフト袋詰め → ⑯製品

※法規関連事項以外の項目（原料原産国や遺伝子組換え作物情報等）は、原料事情により変更になる場合があります。

5. ハンバーグ

商品内容表

印刷日: 2024/11/14

製品コードNo. 96203
品名: FMうす味国産鶏豚使用ハンバーグ80
規格: 80X20X5

栄養成分(製品100g当り)

ｴﾈﾙｷﾞｰ		195	kcal
水分		61.7	g
たんぱく質	動物性	8.2	g
	植物性	3.5	g
脂質		10.5	g
脂肪酸	飽和	3.59	g
	一価不飽和	4.33	g
	多価不飽和	1.52	g
ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ		39	mg
炭水化物		13.9	g
食物繊維(総量)		3.1	g
灰分		2.2	g
無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	210	mg
	ｶﾘｳﾑ	391	mg
	ｶﾙｼｳﾑ	316	mg
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	33	mg
	ﾘﾝ	177	mg
	鉄	13.5	mg
	亜鉛	0.9	mg
	銅	0.10	mg
	ﾏﾝｶﾞﾝ	0.21	mg
	ﾖｳ素	1	μg
	ｾﾚﾝ	7	μg
	ｸﾛﾑ	1	μg
	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ	1	μg
ビタミン A	ﾚﾁﾉｰﾙ	16	μg
	αｶﾛﾃﾝ	0	μg
	βｶﾛﾃﾝ	6	μg
	ｸﾘﾌﾟﾄｷｻﾝﾁﾝ	0	μg
	βｶﾛﾃﾝ当量	6	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量	16	μg
D		0.1	μg
E	αﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.5	mg
	βﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
	γﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.1	mg
	δﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
K		11	μg
B1		0.13	mg
B2		0.10	mg
ﾅｲｱｼﾝ		2.9	mg
B6		0.30	mg
B12		0.2	μg
葉酸		31	μg
ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸		0.80	mg
ﾋﾞｵﾁﾝ		1.9	μg
C		2	mg
食塩相当量		0.5	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)	39.0	鶏肉	国産	
たまねぎ(国産)	19.5		日本	
豚脂	6.1	豚肉	日本	
粒状植物性たん白	6.1	大豆	日本(加工地)	
豚肉(国産)	4.3	豚肉	日本	
砂糖	1.5			
水溶性食物繊維	1.4			
酵母エキス	0.6			
食塩	0.5			
トマトペースト	0.5			
ぶどう糖	0.5			
にんにくペースト	0.4			
香辛料	0.2			
しょうがペースト	0.1			
水	12.1			
(使用添加物)				
加工デンプン	6.1			品質改良
炭酸Ca	0.5			栄養強化剤
セルロース	0.5			栄養強化剤
ピロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
合計	100%			2023/11/21

表示対象ｱﾚﾙｹﾞﾝ: 大豆、鶏肉、豚肉

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

6. ひよこ豆

製品規格書

作成・改訂　2026年6月現在

弊社コード	製品名	ガルバンゾー水煮 真空パウチ 1kg
1274	分類	豆類
一般名	ひよこ豆	

製造者

会社名	千秋農産加工株式会社
〒	491-0804
住所	愛知県一宮市千秋町佐野2790-1
TEL	0586-76-1422
FAX	0586-76-5144

成分組成　アレルゲン、遺伝子組換え原料及び原産地

原材料名	配合(%)	GMO関連農産物名	GMOの有無	アレルゲン関連食品名	アレルゲン含有可能性(A～E:下記参照)	原産地
ひよこ豆	100		無		E	カナダ・アメリカ
合計	100%					

品質規格

項目	標準規格
Brix	
pH	
自主検査結果	
一般生菌	300以下/g
大腸菌群	陰性

保存方法

保管方法	直射日光、高温多湿の所を避けて冷暗所に保存してください。	
賞味期限	開封前	製造日起算 1年
	開封後	速やかに使い切り下さい

包装形態

荷姿	1kg/10袋
固形	1,000g
総量	1,000g
入り数	10袋
発注単位	5C/S以上(混載可)
リードタイム	

製造工程

原料受入 → 水漬 → ボイル → 冷却・水晒 → 目視選別・異物除去機 → 計量 →

充填 → 真空・シール → 殺菌・冷却 → X線検査 → 金属検出機 →箱詰 → 自社倉庫入

栄養成分 (100g当たり)

項目	分析値/計算値	項目	分析値/計算値
エネルギー	149kcal	レチノール当量	1μg
水分	59.6g	ビタミンK	6μg
たんぱく質	9.5g	ビタミンB1	0.16mg
脂質	2.5g	ビタミンB2	0.07mg
炭水化物	27.4g	ナイアシン	0.4mg
灰分	1.0g	ビタミンB6	0.18mg
食物繊維	11.6g	ビタミンB12	0μg
カルシウム	45mg	葉酸	110μg
リン	120mg	パントテン酸	0.48mg
鉄	1.2mg	ビタミンC	0mg
ナトリウム	5mg	<脂肪酸>	
カリウム	350mg	飽和	0.28g
マグネシウム	51mg	一価不飽和	0.72g
亜鉛	1.8mg	多価不飽和	1.00g
銅	0.29mg	コレステロール	0mg
マンガン	1.1mg	食塩相当量	0g
		<日本食品標準成分表の八訂計算による推定値>	

備考

※ 本商品に含まれているアレルギー物質(28品目中) : なし
※ 同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション
… 大豆、もも、りんご
— 製品製造毎に洗浄
※ 豆の皮・シミ豆・虫食い・でんぷん質の一部が入ることがあります。
原料由来によるものなので、取り除いてお使いください。
※ 規格・デザイン等は予告なしに変更される場合があります。

*遺伝子組換え原料は大豆、なたね、じゃがいも、とうもろこし、綿、トマト、てんさい及びその加工品を記入してください。
*アレルゲン物質は小麦、そば、卵、乳又は乳製品、ピーナッツ、大豆、クルミ、エビ、カニ、サバ、サケ、イクラ、イカ、アワビ、牛肉、豚肉、鶏肉、桃、キウイ、オレンジ、りんご、ヤマイモ、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツの28品目を調査した結果は下記のとおりです。

A)アレルゲン物質そのものが含まれている。
B)アレルゲン物質を原料として使用している。(加工品)
C)アレルゲン物質を工程中で使用いているが加工中に除去されるもの(加工助剤)
D)アレルゲン物質を使用しているが効果を発揮することができる量より少量なもの(キャリーオーバー)
E)アレルゲン物質が含有されないもの

7. 平天

作成日：令和8年5月25日

商品名　　角半平

＜配合内容＞

原材料名	産地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚肉すり身（イトヨリ、MIX）	タイ、ベトナム、インド等		76.10
澱粉（馬鈴薯）	日本		7.97
植物油（なたね、大豆）	カナダ、オーストラリア、アメリカ、ブラジル等	大豆	4.32
砂糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		3.15
ぶどう糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.85
大豆蛋白	アメリカ	大豆	1.52
食塩	日本		0.76
加工澱粉（タピオカ）	タイ等		3.04
塩化K	カナダ		0.29
合計			100.00

＜備考＞

漁獲海域は産地に表示がある各国近海です。
原材料の産地につきましては、季節・天候などにより生育・生産状況に変動が生じるため、
複数の産地の原材料を切り替えて使用、あるいは混合して使用する場合がございます。

魚肉には、イトヨリの他にタチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、
エソ、ハタ、トビウオ、アマダイ、ヒレコダイ、ニベが含まれる可能性があります。

本製品に使用している魚は、「えび・かに」を食べています。
「卵・乳成分・小麦・えび・かに・いか・ごま・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ゼラチン」を含む製品と共通の設備を使用し、
製造を行っております。
本製品は、特定原材料等29品目のアレルゲンを表示しています。
本製品は、設備清掃後に製造を行っております.

＜栄養成分表示（100g当たり）＞

				ビタミン			
エネルギー		145	Kcal		レチノール	1	μg
水分		67.8	g		カロチン	0	μg
たんぱく質		8.9	g		レチノール当量	1	μg
―フィッシュプロテイン		7.6	g		B1	0.00	mg
脂質		4.6	g		B2	0.01	mg
炭水化物		17.2	g		C	0	mg
灰分		1.5	g	食物繊維		0.0	g
無機質	ナトリウム	421	mg	食塩相当量		1.1	g
	カルシウム	14	mg	＊7訂日本食品標準成分表より			
	マグネシウム	7	mg				
	鉄	0.1	mg				
	亜鉛	0.1	mg				

株式会社　かね貞
〒470－0206
愛知県みよし市莇生町上永井田48－2
TEL（0561)34－7550

8. 広島菜めしの素

2025年11月4日

三島食品株式会社
研究所

商品情報

品　　名	減塩 ひろし®（広島県産広島菜100％使用）　（ 200g ）
分　　類	ふりかけ（まぜごはんのもと）

＊『 ひろし 』は三島食品㈱の登録商標です。

	原材料名	メーカー名・産地	配合量(%)	添加物用途	アレルゲン	遺伝子組換	備考
1	塩蔵広島菜	広島菜：日本(広島)	68.3		なし	対象外	
2	砂糖	塩水港精糖他	20.4			非組換(てん菜)	
3	食塩	ﾀﾞｲﾔﾓﾙﾄ他	7.5			対象外	
4	酵母エキス	富士食品工業他	3.3				
5	水酸化カルシウム	田中石灰工業	0.5	広島菜の色保持			
計			100.0				

＊添加物表示	水酸化カルシウム
＊アレルゲンについて（28品目対象）	なし
	注意喚起：なし
＊遺伝子組換について	配合量の上位3位以内かつ、5%以上について記入しています。

賞味期間	開封前：常温，279日　　開封後：常温，14日（目安）
品質劣化内容	吸湿，変色，風味の低下
製造所	三島食品㈱広島工場 / 広島県広島市中区南吉島二丁目1番58号
製品物性値	水分：５％以下
衛生規格	一般生菌数：1×10^5個/g未満　　大腸菌群：陰性　　黄色ブドウ球菌：陰性

◆印がついている項目は、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。
その他は、配合割合をもとに原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

栄養成分（100g当たり）

エネルギー ◆		234	kcal
水分 ◆		3.2	g
たんぱく質 ◆		7.7	g
脂質 ◆		1.2	g
脂肪酸	飽和	0.05	g
脂肪酸	一価不飽和	0.02	g
脂肪酸	多価不飽和	0.09	g
コレステロール		0	mg
炭水化物 ◆		48.1	g
食物繊維	水溶性	0.5	g
食物繊維	不溶性	8.5	g
食物繊維	総量	9.0	g
灰分 ◆		39.8	g

無機質			
ナトリウム ◆	14,600	mg
カリウム	570	mg
カルシウム	690	mg
マグネシウム	52	mg
リン	230	mg
鉄	2.3	mg
亜鉛	1.2	mg
銅	0.10	mg
マンガン	0.01	mg

ビタミン			
A	レチノール	0	μg
A	α-カロテン	30	μg
A	β-カロテン	3,100	μg
A	β-クリプトキサンチン	0	μg
A	β-カロテン当量	3,100	μg
A	レチノール活性当量	260	μg
D		0	μg
E	α-トコフェロール	3.5	mg
E	β-トコフェロール	0	mg
E	γ-トコフェロール	0	mg
E	δ-トコフェロール	0	mg

ビタミン			
K	1,000	μg
B1	0.05	mg
B2	0.18	mg
ナイアシン	2.1	mg
B6	0.12	mg
B12	0	μg
葉酸	39	μg
パントテン酸	0.59	mg
C	1	mg
食塩相当量 ◆	37.1	g

※微量に含まれると推定されるものについては「Tr」と記載しています。

9. 豚ひき肉

配合表

令和8年9月25日

品名　　冷凍　豚ミンチ

規格　　IQF　1kg入り

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
豚ミンチ（九州、他産）	豚肉

10.　ぶなしめじ

商品規格書

農事組合法人きのこ工房

商品名	規格	内容量	原産国	ブランド	商品コード
業務用ほぐししめじ	1kg		日本	きのこ工房	

外包材材質	サイズ（mm）					内包材材質	サイズ（mm）			ＪＡＮコード
ダンボール	大484 中426 小275	×	大416 中260 小250	×	大263 中278 小219	ポリプロピレン	縦420	×	横280	4580256120012

※大箱２０kgまで、中箱１０kgまで、小箱５kgまで

品質規格	個数（1袋当り）		厚さ(mm)		縦×横(cm)		重量／個(g)	
	異物	無し	色沢	茶々	賞味期限の印字	賞味期限・製造日枠外印字	その他	

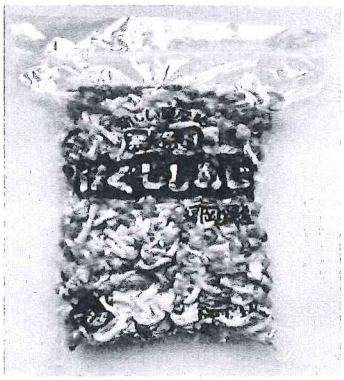
生産工場	
工場名	農事組合法人きのこ工房
所在地	福岡県三潴郡大木町大字上八院７４４－１
担当者	江口佳明

産地	福岡県
遺伝子組み換え	無
アレルゲン物資	無
品種	
保管条件	要冷蔵(10℃以下)
賞味期限	14日
備考	賞味期限・製造日枠外印字

微生物規格	
項目	自主管理基準
一般細菌数(生菌数)	1.0×10^5
大腸菌群	1.0×10^4
大腸菌（E.coli）	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性

販売者	
工場名	農事組合法人きのこ工房
所在地	福岡県三潴郡大木町大字上八院７４４－１
担当者	江口佳明

商品画像

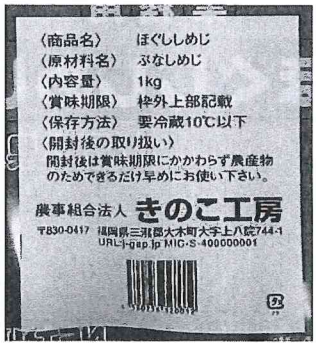


栄養成分値(可食部100g当たり)		
エネルギー	26 kcal / 108 kJ	
水分	91.1 g	
たんぱく質	2.7 g	
脂質	0.5 g	
炭水化物	4.8 g	
灰分	0.9 g	
無機質	ナトリウム	2 mg
	カリウム	370 mg
	カルシウム	1 mg
	マグネシウム	11 mg
	リン	96 mg
	鉄	0.5 mg
	亜鉛	0.5 mg
	銅	0.06 mg
	マンガン	0.16 mg
	ヨウ素	1 μg
	セレン	2 μg
	クロム	0 μg
	モリブデン	6 μg
ビタミン	A	レチノール 0 μg
		カロテン 0 μg
		レチノール当量 0 μg
	D	0.5 μg
	E	0 mg
	K	0 μg
	B1	0.15 mg
	B2	0.17 mg
	ナイアシン	6.1 mg
	B6	0.09 mg
	B12	0.1 μg
	葉酸	29 μg
	パントテン酸	0.81 mg
	ビオチン	8.7 μg
	C	0 mg
脂肪酸	飽和	0.05 g
	一価不飽和	0.02 g
	多価不飽和	0.15 g
コレステロール		0 mg
食物繊維	水溶性	0.3 g
	不溶性	3.2 g
	総量	3 g
食塩相当量		0 g

製造工程表

1)　詰め込み
2)　培地殺菌
3)　種菌接種
4)　培養
5)　菌かき
6)　芽出し・生育
7)　収穫・選別　（目視検査）
8)　カット作業　（目視検査）
9)　計量・袋詰め　（目視検査）
10)　金属探知機　（目視検査）
11)　箱詰め
12)　保管（冷蔵庫内）
13)　出荷

商品裏面　画像



商品特徴

もぎ取り新鮮なしめじの石突部分を取り除いているので、そのまま調理できて便利な商品です。年間を通して安定供給できます。
しめじはコレステロールを抑え、高血圧や動脈硬化を防ぐ働きがあります。しめじに多く含まれるカリウムが血液中の余分な塩分を体外に排出してくれます。

注意事項

加熱調理してお召し上がりください。
開封後は,賞味期限にかかわらず、農産物のためできるだけお早めにお使いください。

外箱一括表示



名称	ほぐししめじ	ほぐしエノキ	カットエリンギ
原材料名	ぶなしめじ	エノキタケ	エリンギ
産地名	福岡県産	福岡県産	福岡県産
入数			
製造日	8月8日	8月8日	8月8日
賞味期限	8月22日	8月15日	8月15日
保存方法	要冷蔵		
使用方法	加熱してください		
販売者	農事組合法人 きのこ工房 〒830-0417 福岡県三潴郡大木町上八院744-1 TEL 0944-75-2057		
備考		ロット番号	OIIK0808

11. ぶなしめじ(奈良県産)

商品名	ぶなしめじ（奈良県産）

原材料名	アレルゲン
ぶなしめじ	無し

PITS商品規格書

＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ｼﾞｪﾌﾀﾞ　ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ(ｵｳｼｭｳｻﾝ) JFDA　クリンクルカットポテト(欧州産)			適用日	2025/01/14
				メーカー名	- ジェフダ商品では非開示とさせ
共通商品コード	4904680959480	ITFｺｰﾄﾞ	14904680959487		
ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	55100004			ＰＢ／ＮＢ 分類	PB
ブランド名	JFDA			荷姿規格	1kg×12袋

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	340	50	250	1009.5ｇ	1
ﾊﾟｯｸ（中装）	340	50	250	1009.5ｇ	1
ｹｰｽ（外装）	388	296	253	12509ｇ	12
梱（ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・半製品）	388	296	253	12509ｇ	12

アレルギー物質情報（★：義務表示）

★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも	×
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご	×
★小麦	●	いくら	×	大豆	×	ゼラチン	×
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類	×
★卵	×	ｶｼｭｰﾅｯﾂ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ	×		

●：　含む、　×：　含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起

無

栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	136 kcal	たんぱく質	2.4ｇ
脂質	3.3ｇ	炭水化物	23.0ｇ
		食塩相当量	0.06ｇ
備考	サンプル品分析による推定値		

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限（製造日含め）
賞味・消費期間	730日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
保存時温度帯区分	冷凍（-18℃以下）
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

欧州の肥沃な大地で栽培したじゃがいもを使用しました。カリッとした歯ざわりとホクッとした食感が自慢のフライドポテトです。

召し上がり方・利用方法

凍ったままのクリンクルカットポテトを、１８０℃に熱した油でこんがりキツネ色になるまで揚げてください。

酒類識別区分	含まない
酒類分類	ー
アルコール分（%）	ー

一括表示情報

名称	フライドポテト(クリンクルカット)
原材料名	じゃがいも、植物油脂、ブドウ糖／ピロリン酸Na、（一部に小麦を含む）
内容量	1キログラム
固形量	ー
内容総量	ー
保存方法	ー18℃以下で保存してください
原産国	オランダ
原料原産地名	ー
使用上の注意	ー
調理方法	ー
使用方法	ー
殺菌方法	ー
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召しあがりください
でん粉含有量	ー
でん粉含有率	ー
無脂乳固形分	ー
乳脂肪分	ー
期限	枠外下部に記載してあります
その他表示	ー

企業情報

製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせて頂きます
製造者住所	非公開
製造者電話	-
販売者名	株式会社ジェフダ
販売者住所	東京都港区新橋２丁目２１番１号新橋駅前ビル２号館９０４
販売者電話	03-5534-6600
輸入者名	非公開
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	ー
加工者住所	ー

製造所/加工所

工場名	ジェフダ商品では非開示とさせて頂きます
工場住所	-

※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

14. ベーコン

2025年10月14日

商 品 カ ル テ

大阪市浪速区大国２丁目１６番１５号
タケダハム株式会社

商品名
無塩せき　カットショルダーベーコン

原材料配合割合

原材料名	割合	主産地・メーカー	ｱﾚﾙｹﾞﾝ	GMO
豚肩肉	96.217	日　本（※）	豚肉	
食　　塩	2.059	日本海水他		
海水		兵庫県		
砂　　糖	1.712	日新製糖他		
サトウキビ		タイ、オーストラリア他		
甜菜		北海道		分別
香辛料抽出物	0.012	カネカサンスパイス他		
		インド、スリランカ他		
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	〃	〃
苦 味 料	香辛料抽出物	0.12g/kg

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－解凍（肉温　10℃以下）－原料処理－塩漬け－充填－加熱（中心部63℃、30分以上）－冷却（10℃以下）－原木包装－表面殺菌（88℃±3℃、5分以上）－冷却－クリーンルーム投入－スライス－計量・包装－金属検査－重量チェック－製品検査（日付・シール・異物・外観）－箱詰め－冷蔵保管（10℃以下）－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。

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	207
水　　分		g	66.0
たんぱく質		g	15.3
脂　　質		g	14.3
炭水化物		g	1.9
灰　　分		g	2.5
無機質	ナトリウム	mg	740
	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	2.5
	銅	mg	0.07
	マンガン	mg	0.02
ビタミン	A レチノール	μg	4
	A カロテン	μg	0
	A ﾚﾁﾉｰﾙ当量	μg	4
	D	μg	0.0
	E	mg	0.3
	K	μg	0
	B1	mg	0.58
	B2	mg	0.18
	ナイアシン	mg	4.0
	B6	mg	0.25
	B12	μg	0.3
	葉　　酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.77
	C	mg	1
脂肪酸	飽　　和	g	5.20
	一価不飽和	g	6.70
	多価不飽和	g	1.46
コレステロール		mg	58
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	1.9

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

保存温度　冷蔵　10℃以下
　　冷凍　－15℃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、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

15. ホールトマト

製品規格書

作成・改訂　2026年1月現在

弊社コード	製品名	ダイストマト パウチ 3kg
1010	分類	野菜類
一般名	トマト	

製造者

会社名	千秋農産加工株式会社
〒	491-0804
住所	愛知県一宮市千秋町佐野2790-1
TEL	0586-76-1422
FAX	0586-76-5144

成分組成　アレルゲン、遺伝子組換え原料及び原産地

原材料名	配合(%)	GMO関連農産物名	GMOの有無	アレルゲン関連食品名	アレルゲン含有可能性(A～E:下記参照)	原産地
トマト			無		E	イタリア
トマトピューレ			無		E	イタリア
クエン酸			無			オーストリア
合計						

品質規格		保存方法		
項目	標準規格	保管方法	直射日光、高温多湿の所を避けて冷暗所に保存してください	
Brix		賞味期限	開封前	製造日起算 1年
pH			開封後	速やかに使い切り下さい
		包装形態		
		荷姿	3kg/4袋	
自主検査結果		固形	— g	
一般生菌	300以下/g	総量	3,000g	
大腸菌群	陰性	入り数	4袋	
		発注単位	5C/S以上(混載可)	
		リードタイム		

製造工程

原料受入 → マグネット・目視選別 → 計量 → 充填 → シール → 殺菌・冷却 → 乾燥 → X線検査 → 箱詰 → 自社倉庫入

栄養成分 (100g当たり)

項目	分析値/計算値	項目	分析値/計算値
エネルギー	21kcal	<ビタミンA>	
水分	93.3g	レチノール	0μg
たんぱく質	0.9g	カロテン	570μg
脂質	0.2g	レチノール当量	47μg
炭水化物	4.4g	ビタミンD	0μg
灰分	1.2g	ビタミンE	1.4μg
食物繊維	1.3g	ビタミンK	5μg
カルシウム	9mg	ビタミンB1	0.06mg
リン	26mg	ビタミンB2	0.03mg
鉄	0.4mg	ナイアシン	0.6mg
ナトリウム	4mg	ビタミンB6	0.1mg
カリウム	240mg	ビタミンB12	0μg
マグネシウム	13mg	パントテン酸	0.22mg
亜鉛	0.1mg	ビタミンC	10mg
銅	0.08mg	飽和脂肪酸	0g
マンガン	0.09mg	一価不飽和	0g
食塩相当量	0g	多価不飽和	0g
		<日本食品標準成分表の八訂計算による推定値>	

備考

※ 使用するアレルギー物質(28品目中) : 該当なし
※ 同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション
… 乳、大豆、オレンジ、もも、りんご
— 製品製造毎に洗浄
※ トマトの種・皮・ヘタの一部が入ることがあります。
原料由来による夾雑物ですので、取り除いてお使いください。
※ 規格・デザイン等は予告なしに変更される場合があります。

*遺伝子組換え原料は大豆、なたね、じゃがいも、とうもろこし、綿、トマト、てんさい及びその加工品を記入してください。
*アレルゲン物質は小麦、そば、卵、乳又は乳製品、ピーナッツ、大豆、クルミ、エビ、カニ、サバ、サケ、イクラ、イカ、アワビ、牛肉、豚肉、鶏肉、桃、キウイ、オレンジ、りんご、ヤマイモ、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツの28品目を調査した結果は下記のとおりです。

A)アレルゲン物質そのものが含まれている。
B)アレルゲン物質を原料として使用している。(加工品)
C)アレルゲン物質を工程中で使用いているが加工中に除去されるもの(加工助剤)
D)アレルゲン物質を使用しているが効果を発揮することができる量より少量なもの(キャリーオーバー)
E)アレルゲン物質が含有されないもの

16.　ホキ（澱粉つき）

配合表

令和8年9月25日

品名　　冷凍 ホキ切り身（澱粉付き）

規格　　50g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
ホキ（ニュージーランド）	
馬鈴薯澱粉（北海道）	

17. 干ししいたけ

商品規格書②

作成者		増田邦彦
製造会社	製造会社名	有限会社　三共椎茸
	製造会社住所	静岡県藤枝市八幡277-1
	TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-[illegible]
製造工場	製造工場名	有限会社　三共椎茸　八幡[illegible]
	工場所在地	静岡県藤枝市八幡277-1
	TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-[illegible]

メーカー	有限会社三共椎茸			JANコード	4957249 013475
商品名	日本産菌床スライス椎茸3㎜×F				
規格/入数	1kg/10	荷姿	1		
ケース重量	—	自社コード	—		

	階層	原材料名	原材料配合率	原材料原産地	複合原材料名	割合	最終加工国	原料メーカー	起源物質の原産国	アレルギー28品目該当品	遺伝子組換区分 対象農作物	遺伝子組換区分 分別不分別
使用材料名と配合比率	1	乾ししいたけ	100%	日本	なし		日本			なし		表示対象外
		合計	100.00%									

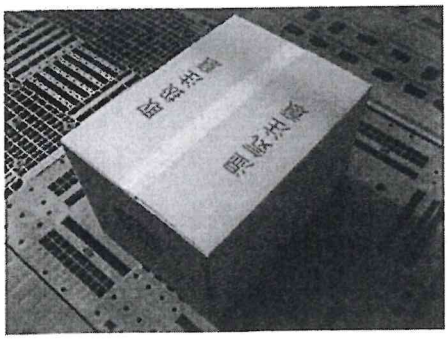
使用農薬・残留農薬基準等	アレルギー物質			
使用なし	原材料名	アレルゲン物質	表示の有無	表示「無」の根拠
	なし			

牛、豚、鳥全般を由来とする原材料	添加物の有無(使用している場合は添加物名を記載すること)
該当なし	なし

有害性物質	該当なし

商品画像

ケース写真



製品写真



18. ホワイトソース

2025年12月23日

製 品 規 格 書

京都市伏見区横大路芝生24-3
株式会社創味食品

製品名 ： 創味のホワイトソース

1） 製品基準

項　目	内　容
原材料名	牛乳（国内製造）、植物油脂、還元水あめ、小麦粉、生クリーム、乾燥マッシュポテト、チーズフード、バター、食塩、オニオンパウダー、香辛料／増粘剤（加工デンプン）、乳化剤、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
食品添加物	増粘剤（加工デンプン）、乳化剤、香料

アレルギー物質（28品目）	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉	
アレルギー物質のコンタミの可能性	無	製品毎にライン洗浄を実施
アレルゲンコンタミ注意喚起	無	

2） 製品規格

項目	規格値	測定方法	項目	規格値	測定方法
塩分	2.0%以下（w/w）	モール法	細菌検査	陰性	TGC培地
恒温試験	陰性	35℃ 14日間			

3）一般分析値（100gあたり）

分析値								
エネルギー	154	kcal	たんぱく質	1.4	g	脂質	11.5	g
炭水化物	11.1	g	灰分	1.2	g	水分	74.8	g
ナトリウム	417	mg	食塩相当量	1.1	g			

4） 物流基準

荷姿	1kg×10袋	平パウチ		賞味期間	12　ヶ月　（常温、未開封）	
個包装	アルミラミネートフィルム	外箱	ダンボール			
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい。			殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	

商品形態	長辺(mm)	短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入り数		
個装	290	190	28	1020	1	JANコード	4973918382512
中袋							
外装	395	310	150	11020	10	ITFコード	14973918382519

5）製造工程	原料計量 → 原料調合 → 加熱溶解 → 製品検査 → 異物除去 → 金属異物除去 → 充填 → 充填量確認（ウェイトチェッカー） → レトルト殺菌 → 梱包 → 梱包数確認（ウェイトチェッカー） → 製品検査 → 出荷	
6）製造工場	工場名	株式会社創味食品　本社第2工場
	住所	京都市伏見区横大路橋本15-1

創味商品コード：　8251

19.　まいたけ(香芝)

商品名	まいたけ（香芝市産）

原材料名	アレルゲン
まいたけ	無し

20. 無塩バター

発行日： 2022年2月14日

【商品名】 高千穂バター（食塩不使用）	内容量	450g×30個/ケース	JAN コード	ピース	-
	種類別	バター		ケース	-

賞味期限（製造日含む）	24ヶ月[未開封]	表示例	YY.MM.DD	解読法	YY=西暦下2桁 MM=月 DD=日
保管条件	冷凍（-18℃以下）	食品に使用した場合の表示方法	「バター」もしくは「乳製品」		

荷姿（内装）	アルミ箔入りパーチメント紙	材質・重量（内装）	紙/アルミ・3g	サイズ（内装）・商品重量	120×63×63mm・453g
荷姿（外装）	ダンボール	材質・重量（外装）	ダンボール紙/ポリエチレン[内袋-透明]・440g	サイズ（外装）・商品重量	330×249×209mm・14kg

製品画像	一括表示内容		
	種類別 / バター 原材料名 / 生乳(国産) 内容量 / 450g 賞味期限 / 底面に記載 保存方法 / −18℃以下で冷凍保存 製造者 / 南日本酪農協同株式会社 都城工場 宮崎県都城市高木町5282番地	特徴	九州産の生乳を使用した食塩不使用タイプのバターです。味わい深いバターに仕上げました。
		用途	製菓、製パン等の原料として。
		注意点	●解凍は、10℃以下の冷蔵条件でお願いします。●解凍後は、10℃以下で冷蔵し、早めにご使用ください。●臭気を吸着し易いので他からの「移香」にご注意ください。 ●品質劣化の見分け方：脂肪酸化による風味劣化および臭い吸着による異常風味。

規格	項目	規格	検査方法		項目	規格	検査方法
	外観・性状	固形状	目視検査		大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天混釈平板培養法
	色調・風味	淡黄乳白色・バター特有の風味	官能検査		一般生菌数/g	1000個以下	標準寒天混釈平板培養法
	水分	15.0%以下	常圧加熱乾燥法、他		カビ・酵母数/g	10個未満	ポテトデキストロース寒天混釈平板培養法
	乳脂肪分	83.0%以上	エーテル抽出法、他				

栄養成分値【分析値】100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量				
	761 kcal	0.6 g	84.2 g	0.3 g	0.04 g				

配合表	原材料：添加物	配合率	種別	添加物用途	起源原料	原産地もしくは製造地	GMO	アレルギー物質(28品目中)
	生乳	100.00	原材料	-	生乳	九州	対象外	乳
	合計(%)	100.00						

アレルギー物質のコンタミネーションの可能性	無	製造終了後にCIP洗浄及び手洗い洗浄を実施している為。また製造順番を考慮して製造している為。

工程

[生乳受入]→ ろ過（80メッシュ）→ 貯乳 → ろ過（80メッシュ）→ 殺菌（83.5℃±2.5℃ 20秒間）→ 冷却 → 遠心分離 →[クリーム]→ 冷却 →

→ エージング → 金属異物除去（8,000ガウス以上）→ 加温 → チャーニング → 水洗 → ワーキング → 充填・成型 →

→ X線異物検査（テストピース SUS球；0.8mmφ SUS線；0.5mmφ×2mm）→ 賞味期限個装印字 → 印字検査 → 重量検査 → 箱詰め →

→ 重量検査 → 製品検査 → 冷凍保管（-18℃以下）

備考

● 商品名の『高千穂』は登録商標であり、原産地名ではありません。

会社名（販売者）	所在地（販売者）
南日本酪農協同株式会社	宮崎県都城市姫城町32街区3号

会社名（製造者）	所在地（製造者）
南日本酪農協同株式会社 都城工場	宮崎県都城市高木町5282番地

会社名（問合先）	所在地（問合先）
南日本酪農協同株式会社 大阪支店	大阪府吹田市江坂町1丁目23番20号 TEK第2ビル6階 【TEL】06-6386-1871 【FAX】06-6386-0094

dairy
南日本酪農協同株式会社

21. 蒸しひきわり大豆

原材料配合表

関係社外秘

キユーピー株式会社

品番	31156	商品名	ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)	荷姿	1kg/6袋	作成日	2025年7月29日

※規格書作成時点の情報です

添加物	原材料名	配合(%)	アレルゲン	原産国・加工国	遺伝子組換		食品添加物	
					対象農作物	分別区分	物質名	使用目的
	大豆	100	大豆	日本	大豆	5%以下(分別済)		
	食塩	少量		日本他(加工国)				