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
か行	1	柿	学校を通してお問い合わせ下さい。
	2	かつおメンチカツ	
	3	カットウインナー	
	4	カットわかめ	
	5	かぼちゃカット(生)	
	6	かぼちゃと大和ポークひき肉フライ	
	7	かまぼこ	
	8	かまぼこ(もみじ)	
	9	柑橘ドレッシング	
	10	乾燥パセリ	
	11	寒天	
	12	きな粉	
	13	キャベツ入り平つくね	
	14	餃子	
	15	切り干し大根	
	16	茎わかめ	
	17	クリームコーン	
	18	クリスマスセレクトデザート	サンタさんのいちごケーキ
	19	クリスマスセレクトデザート	チョコレートケーキ
	20	クリスマスセレクトデザート	オレンジゼリー
	21	クリスマスセレクトデザート	豆乳いちごモンブラン
	22	高野豆腐　サイコロカット	
	23	ごぼう(ささがき)	
	24	ごぼう(乱切り)	
	25	ごま	

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
か行	26	ごまなしミニフィッシュ	
	27	米粉	
	28	米粉マカロニ(星)	学校を通してお問い合わせ下さい。
	29	こんにゃく麺	

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30034124	配合No.	22-0017 01	JANコード	4979515341242	規格	60g
海のおかず 国産カツオカツ60(鉄･Ca)						入数	10個×8袋
						荷姿	2合
						賞味期限	12 ヶ月

承認日	2026/6/5	発行日	2026/9/11

カートンサイズ	L 380 mm × W 265 mm × H 120 mm	商品サイズ	85*60*21	袋材質	
カートン込重量	5182 g	包装後サイズ	120*190*53	カップ材質	
		風袋込重量	604.0 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限24.1.1/230101/時間			トレー材質	

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
かつお	24.9	–	国産
たまねぎ	18.1	–	国産
おろししょうが	3.1	–	タイ製造
パン粉	1.8	小麦,大豆	国内製造
しょうゆ	1.1	小麦,大豆	国内製造
砂糖	0.9	–	国内製造
食塩	0.3	–	国内製造
かつおエキス	0.2	–	国内製造
衣（パン粉）	18.8	小麦,大豆	国内製造
衣（小麦粉）	3.5	小麦	国内製造
衣（植物油脂）	1.2	大豆	国内製造
水	20.6	–	（日本）
加工デンプン	4.9	大豆	タイ製造他
ドロマイト	0.6	–	国内製造
ピロリン酸鉄	Φ	–	国内製造
乳化剤	Φ	–	原料より由来
香料	Φ	–	原料より由来

原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地

備考	製造所：株式会社ヤヨイサンフーズ 気仙沼工場 宮城県気仙沼市赤岩港１６８-１

栄養成分(100g中)

エネルギー		149	kcal
水分		64.7	g
たんぱく質		9.5	g
脂質		3.0	g
脂肪酸	飽和	1.01	g
	一価不飽和	1.05	g
	多価不飽和	1.29	g
コレステロール		15	mg
炭水化物		21.1	g
糖質		–	g
食物繊維		1.3	g
灰分		1.7	g
無機質	ナトリウム	360	mg
	カリウム	168	mg
	カルシウム	170	mg
	マグネシウム	95	mg
	リン	108	mg
	鉄	16.7	mg
	亜鉛	0.4	mg
	銅	0.07	mg
	マンガン	0.31	mg
	ヨウ素	6	μg
	セレン	25	μg
	クロム	0	μg
	モリブデン	1	μg
ビタミン	A レチノール	5	μg
	A α-カロテン	0	μg
	A β-カロテン	1	μg
	A β-クリプトキサンチン	0	μg
	A β-カロテン当量	1	μg
	A レチノール活性当量	5	μg
	D	2.2	μg
	E α-トコフェロール	0.3	mg
	E β-トコフェロール	0.1	mg
	E γ-トコフェロール	0.9	mg
	E δ-トコフェロール	0.1	mg
	K	0	μg
	B１	0.06	mg
	B２	0.05	mg
	ナイアシン	4.8	mg
	B６	0.24	mg
	B１２	2.1	μg
	葉酸	13	μg
	パントテン酸	0.30	mg
	ビオチン	1.7	μg
	C	1	mg
食塩相当量		0.90	g

エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、
ナトリウム、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値
その他成分は七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

凍ったままの製品を１７０℃～１８０℃の油で５分３０秒程度揚げてください。

一括表示(原材料名)

かつお（国産）、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、衣（パン粉、小麦粉、植物油脂）／加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料、（一部に小麦･大豆を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料

製造工程

原料前処理→撹拌混合→成型→凍結→衣付け→凍結→X線→金属検出機→ピロ包装→金属検出機→ウェイトチェッカー→箱詰→金属検出機→ウェイトチェッカー→冷凍保管

分類	そうざい半製品
公的衛生規格	一般生菌数：200万/g以下、ｻﾙﾓﾈﾗ属菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途･目的	物質名
品質改良	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン
	リン酸架橋デンプン
	酢酸デンプン
強化剤	ドロマイト
強化剤	ピロリン酸第二鉄

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途･目的	物質名
パン粉	香料	香料
植物油脂	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル
		植物レシチン

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

株式会社ヤヨイサンフーズ

3. カットウインナー

製品内容成分規格書

発行年月日：2022年9月2日
株式会社 冨士ハム
〒372-0045 群馬県伊勢崎市上泉町540
TEL 0270-25-2750
FAX 0270-23-6660

【1】製品名　　無塩漬ソーセージ

【2】原料配合　　WKF-03

原材料名		比率(%)	アレルギー	備考
食材	豚肉	92.68	豚	国産
	でん粉	2.78		
	糖類(砂糖)	0.93		
	糖類(ブドウ糖)	0.93		
	食塩	1.20		
	海藻粉末	0.93		
	香辛料	0.37		
	酵母エキス	0.18		
食品添加物				
		100.00		

【3】栄養成分(可食部100g当り)数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した推定値です。

エネルギー		306.6 Kcal	
水分		54.2 g	
たん白質		14.4 g	
脂質		24.3 g	
炭水化物		4.3 g	
灰分		2.8 g	
無機質	ナトリウム	512.2 mg	
	カリウム	257.2 mg	
	カルシウム	311.1 mg	
	マグネシウム	44.9 mg	
	リン	141.9 mg	
	鉄	1.3 mg	
	亜鉛	2.2 mg	
	銅	0.1 mg	
	マンガン	0.0 mg	
ビタミン A	レチノール	5.8 μg	
	αカロテン	0.0 μg	
	βカロテン	0.3 μg	
	βクリプトキサンチン	0.0 μg	
	βカロテン当量	0.3 μg	
	レチノール活性当量	5.9 μg	

ビタミン	D		0.1 μg
	E	α	0.3 mg
		β	0.0 mg
		γ	0.0 mg
		δ	0.0 mg
	K		0.4 μg
	B1		0.5 mg
	B2		0.2 mg
	ナイアシン		3.8 mg
	B6		0.2 mg
	B12		0.3 μg
	葉酸		1.1 μg
	パントテン酸		0.8 mg
	C		1.1 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			1.3 g

【4】保存方法
保存料・発色剤無添加ですので、なるべく低温(4℃以下)で保存してください。
なるべく加熱しお早めにお召しあがりください。開封後はお早めにお召しあがりください。

【5】備考
本製品製造工場では、卵、乳成分、小麦を含む製品も製造しております。
配合率等は、表示にかかわらない範囲内で、商品の改良・技術改善のため変わることがございます。
入荷状況により、原料産地が変更になる場合がございます。

4. カットわかめ

品 質 規 格 書

商　品　名	韓国産カットわかめ(S)1kg
一　般　名	乾燥わかめ

納入会社名	株式会社　シマウマ
所在地	名古屋市西区名西二丁目34番14号
記入者名	代表取締役　水野久三彦
電　　話	052-522-3621

一般規格(外観・香味・色択・形状)	
外観	深緑色でフレーク状のもの。
香味	わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。
色択	深緑色で色択が均一であること。
形状	塩蔵わかめを塩抜きし裁断乾燥した物。納入時に著しい粉化のない事。

微生物規格	
項　　目	規　　格　　値
一般生菌数	10× 10^4/g　以下
大腸菌群	陰性
好気性芽胞形成菌数	10× 10^3/g　以下

その他	
原料原産国	韓国
添加物	無
遺伝子組換	無
コンタミネーション	無

由来特定原材料(該当するものに○)　なし

えび ・ かに ・ くるみ ・ 小麦 ・ そば ・ 卵
乳 ・ 落花生 ・ アーモンド ・ 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

一括表示	
商品名	カットわかめS
名称	乾わかめ
原材料名	湯通し塩蔵わかめ
内容量	1kg
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。
原産国名	韓国
加工者	株式会社　シマウマ 名古屋市西区名西二丁目34番14号

栄養成分　(日本食品標準成分表八訂の計算による推定値)

			可食部100gあたり	
エネルギー			kcal	186
水　分			g	9.2
たんぱく質			g	17.9
脂　質			g	4.0
炭水化物			g	41.2
灰分			g	26.8
無機質	ナトリウム		mg	9,300
	カリウム		mg	430
	カルシウム		mg	870
	マグネシウム		mg	460
	リン		mg	300
	鉄		mg	6.5
	亜鉛		mg	2.8
	銅		mg	0.13
	マンガン		mg	0.46
ビタミン	A	レチノール	μg	0
		β-カロテン当量	μg	2,200
		レチノール活性当量	μg	190
	D		μg	0
	E		mg	0.5
	K		μg	1,600
	B1		mg	0.07
	B2		mg	0.08
	ナイアシン		mg	0.3
	B6		mg	0.01
	B12		μg	2.0
	葉酸		μg	18
	パントテン酸		mg	0.06
	C		mg	0
脂肪酸	飽和		g	0.25
	一価不飽和		g	0.09
	多価不飽和		g	1.29
コレステロール			mg	0
食物繊維総量			g	39.2
食塩相当量			g	23.5
廃棄率			%	0

加工所　　名古屋市西区名西二丁目34-13-2

製造工程図　　原料製造工程(韓国工場)

原料→篩胴→ブロア洗浄→脱水→篩胴→裁断→一次選別(回転乾燥機90℃～130℃)→二次乾燥(回転乾燥機90℃～130℃)→規格選別(メッシュ3.0×0.9φ、15.0×3.0φ)→磁力選別(10,000ガウス)→風力選別→色彩選別→磁力選別(10,000ガウス)→磁力線別→目視選別→検査選別→金属検査(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→X線検査→計量→→梱包→出荷

製品製造工程(本社工場)

原料カットわかめ→計量・袋詰め(異物目視選別)→金属検出器(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→ウエイトチェッカー→箱詰め→出荷

※本製品で使用しているわかめは、えび、かに、魚介類の生息域で採取しています。
※海藻類専用製造ラインの為、コンタミネーションの可能性はございません。
※配送温度帯は常温になります。

5. かぼちゃカット(生)

商品名	かぼちゃカット

原材料名	アレルゲン
かぼちゃ	無し

6. かぼちゃと大和ポークひき肉フライ

商品規格書

サンレイ食品株式会社
TEL 053-426-1528 FAX053-426-1502

作成日:2025. 4. 25

品名	かぼちゃとやまとポーク挽肉フライ(Ca・Fe)	商品管理NO	NO.01043
グラム	50g	商品特徴	ホクホクの栗南瓜に豚肉を加えたコロッケです。
包装形態	外装	ダンボール	内装	ビニールシート(PE)
使用方法	約180℃の高めのフライ温度で4分程揚げてください。		
保存方法	(-18℃)以下で保存してください。	製造工場所在地	静岡県
注意事項	一度解凍したものを再び凍結しないでください。 一度にたくさん調理すると油温が下がり調理不良の原因となります。		

□製造工程

原料選別⇒原料前処理⇒混合⇒成型⇒衣付け⇒急速凍結⇒目視検査⇒X線異物除去機⇒梱包⇒金属探知機⇒重量検査⇒冷凍保管⇒出荷

□ アレルゲン情報 ○・・使用有 ×・・使用無

特定原材料	卵 ×	乳 ×	小麦 ○	そば ×	落花生 ×	えび ×	かに ×	くるみ ×
特定原材料に準ずるもの	オレンジ ×	りんご ×	キウイフルーツ ×	バナナ ×	もも ×	大豆 ○	アーモンド ×	
	やまいも ×	牛肉 ×	鶏肉 ×	豚肉 ○	あわび ×	いか ×	いくら ×	
	さけ ×	さば ×	ゼラチン ×	ごま ×	カシューナッツ ×	マカダミアナッツ ×		

□ コンタミ情報(特定原材料・特定原材料に準ずるもの)

本品製造工場では
卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しております。

※原材料事情により規格変更する場合がございます。

原材料名	単位%	アレルギー物質	主原料産地
南瓜	55.45		奈良
豚肉(大和ポーク)	15.00	豚肉	奈良
砂糖	1.10		タイ・フィジー
発酵調味料	0.60		日本他
食塩	0.30		兵庫
醤油	0.30	大豆・小麦	日本・米国他
貝Ca	0.90	小麦	日本他
ピロリン酸第二鉄	0.05	大豆	日本他
(衣)			
パン粉	13.20	小麦	米国・カナダ
小麦粉		小麦	米国
でん粉(とうもろこし)			米国
粉末状大豆たん白	8.00	大豆	ブラジル
植物性油脂(菜種)			カナダ
食塩			日本
水	5.10		
	100.0		

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値

エネルギー	153 kcal	無機質	クロム	0	μg
水分	61.9 g		モリブデン	4	μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	5.6 g	ビタミンA	レチノール	1	μg
たんぱく質	6.9 g		αーカロテン	9	μg
脂質 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	2.8 g		βーカロテン	2163	μg
脂質 コレステロール	10 mg		βークリプトキサンチン	50	μg
脂質 脂質	3.1 g		βーカロテン当量	2218	μg
炭水化物 利用可能炭水化物(単糖当量)	25.3 g		レチノール活性当量	183	μg
炭水化物 利用可能炭水化物(質量計)	23.3 g	ビタミンD		0	μg
炭水化物 差引き法による利用可能炭水化物	25.2 g	ビタミンE	αートコフェロール	2.9	mg
炭水化物 食物繊維総量	2.7 g		βートコフェロール	0.1	mg
炭水化物 糖アルコール	0 g		γートコフェロール	0.9	mg
炭水化物 炭水化物	26.5 g		δートコフェロール	0.1	mg
有機酸	0.2 g	ビタミンK		15	μg
灰分	1.6 g	ビタミンB1		0.20	mg
無機質 ナトリウム	298 mg	ビタミンB2		0.09	mg
無機質 カリウム	349 mg	ナイアシン		2.0	mg
無機質 カルシウム	204 mg	ナイアシン当量		3.4	mg
無機質 マグネシウム	27 mg	ビタミンB6		0.19	mg
無機質 リン	82 mg	ビタミンB12		0.1	μg
無機質 鉄	4.7 mg	葉酸		33	μg
無機質 亜鉛	0.7 mg	パントテン酸		0.60	mg
無機質 銅	0.09 mg	ビオチン		1.1	μg
無機質 マンガン	0.22 mg	ビタミンC		24	mg
無機質 ヨウ素	0 μg	アルコール		0	g
無機質 セレン	1 μg	食塩相当量		0.8	g

7. かまぼこ

2025年10月2日

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15
	カネ上株式会社
	作成者　上田　仁

商品名	GK丸焼かまぼこ	規格	2kg(4本)×5袋	形態	真空包装

1. 配合

原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者
魚肉	85.3	スケソウタラ	米国、ロシア	㈱ニッスイ、松田産業㈱
加工澱粉	5.0	タピオカ	ﾀｲ、ﾍﾞﾄﾅﾑ	グリコ栄養食品㈱
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工㈱
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖㈱
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩	愛知県	甘強酒造㈱
食塩	1.7	海水	兵庫県	㈱日本海水
味りん	0.4	もち米、米麹、醸造アルコール、焼酎乙類、糖類	愛知県	甘強酒造㈱
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン㈱
合計	100.0			

＊魚肉の魚種・メーカーにつきましては、変更する場合があります。

2. 栄養成分　100g当たり

エネルギー			95.0	Kcal ★
水分			74.9	g ★
たんぱく質			8.3	g ★
脂質			0.5	g ★
炭水化物			14.1	g ★
灰分			2.1	g ★
無機質	ナトリウム		796	mg ★
	カリウム		110	mg
	カルシウム		25	mg
	マグネシウム		14	mg
	リン		60	mg
	鉄		0.3	mg
	亜鉛		0.2	mg
	銅		0.03	mg
	マンガン		0.03	mg
ビタミン	A	レチノール	0	μg
		α－カロテン	0	μg
		β－カロテン	0	μg
		クリプトキサンチン	0	μg
		β－カロテン当量	0	μg
		レチノール当量	0	μg
	D		2.0	μg
	E	α－トコフェロール	0.2	mg
		β－トコフェロール	0	mg
		γ－トコフェロール	0	mg
		δ－トコフェロール	0	mg
	K		0.0	μg
	B1		0.00	mg
	B2		0.01	mg
	ナイアシン		0.5	mg
	B6		0.01	mg
	B12		0.3	μg
	葉酸		5	μg
	パントテン酸		0.00	mg
	C		0.00	mg
脂肪酸	飽和		0.13	g
	一価不飽和		0.09	g
	多価不飽和		0.23	g
コレステロール			15	mg
食物繊維	水溶性		0.00	g
	不溶性		0.00	g
	総量		0.00	g
食塩相当量			2.0	g ★

★は、実測による分析値を元に計算
それ以外は日本食品標準成分表
(8訂版)による計算値です

3. 食品添加物

加工澱粉

4. 保存方法

冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料
(ピスタチオ含む29品目)

アレルギー特定物質	なし

6. 賞味期間

25日間

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別／不分別)

原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別／不分別)
馬鈴薯澱粉	じゃがいも	北海道	非組換
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換
加工油脂	なたね	豪州	非組換

8. 当商品の原材料名表示

原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油／加工澱粉

9. 表示場所

個包装

10. 包材

内包材	ポリエチレン
外包材	段ボール

11. 製造工程

受入 → 保管 → 解凍 → 擂潰(らいかい) →
成形(ストレーナー φ0.8mm) → 一次加熱(中心80℃以上) → 焼 → 一次冷却 →
保冷 → (スライス) → 包装 → 真空 →
検品 → 二次加熱(中心80℃以上) → 二次冷却 → X線異物検出(硬質異物 φ3.0) →
金属検出(Fe φ1.5　Sus φ3.0) → 梱包 → 出荷(冷蔵(1℃～10℃))

●開封後はお早めにご使用ください。
●原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

8. かまぼこ(もみじ)

2025年9月19日

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15	
	カネ上株式会社	
	作成者	上田　仁

商品名	GKもみじちらし蒲鉾	規格	1kg×10袋	形態	真空包装

1. 配合

原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者
魚肉	85.6	スケソウタラ	米国・ロシア	㈱ニッスイ、松田産業㈱
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ・ベトナム	グリコ栄養食品㈱
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工㈱
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖㈱
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩	愛知県	甘強酒造㈱
食塩	1.7	海水	兵庫県	㈱日本海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン㈱
着色料	0.1	トウガラシ	兵庫県	神戸化成㈱
合計	100.0			

2. 栄養成分　100g当たり

エネルギー		89.0	Kcal	★
水分		76.8	g	★
たんぱく質		8.5	g	★
脂質		0.6	g	★
炭水化物		12.4	g	★
灰分		1.7	g	★
無機質	ナトリウム	607	mg	★
	カリウム	110	mg	
	カルシウム	25	mg	
	マグネシウム	14	mg	
	リン	60	mg	
	鉄	0.3	mg	
	亜鉛	0.2	mg	
	銅	0.03	mg	
	マンガン	0.03	mg	
ビタミン	A レチノール	0	μg	
	A α－カロテン	0	μg	
	A β－カロテン	0	μg	
	A β－クリプトキサンチン	0	μg	
	A β－カロテン当量	0	μg	
	A レチノール活性当量	0	μg	
	D	2.0	μg	
	E α－トコフェロール	0.2	mg	
	E β－トコフェロール	0.0	mg	
	E γ－トコフェロール	0.0	mg	
	E δ－トコフェロール	0.0	mg	
	K	0.0	μg	
	B1	0.00	mg	
	B2	0.01	mg	
	ナイアシン当量	2.8	mg	
	B6	0.01	mg	
	B12	0.3	μg	
	葉酸	5	μg	
	パントテン酸	0.00	mg	
	C	0.00	mg	
脂肪酸	飽和	0.13	g	
	一価不飽和	0.09	g	
	多価不飽和	0.23	g	
コレステロール		15	mg	
食物繊維	水溶性	0.00	g	
	不溶性	0.00	g	
	総量	0.00	g	
食塩相当量		1.5	g	★

★は、実測による分析値
それ以外は日本食品標準成分表
(8訂)による計算値です

3. 食品添加物

加工澱粉、カロチノイド色素

4. 保存方法

冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料
(ピスタチオ含む29品目)

アレルギー特定物質	なし

6. 賞味期間

25日間

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別／不分別)

原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別／不分別)
馬鈴薯澱粉	じゃがいも	北海道	非組換
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換
加工油脂	なたね	豪州	非組換

8. 当商品の原材料名表示

原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油／加工澱粉、カロチノイド色素

9. 表示場所

個包装

10. 包材

内包材	ポリエチレン
外包材	段ボール

11. 製造工程

受入 → 保管 → 解凍 → 擂潰(らいかい) →
成形(ストレーナー φ0.8㎜) → 一次加熱(中心80℃以上) → 一次冷却 → 保冷 →
(スライス) → 包装 → 真空 →
検品 → 二次加熱(中心80℃以上) → 二次冷却 → X線異物検出(硬質異物 φ3.0) →
金属検出(Fe φ1.5　Sus φ3.0) → 梱包 → 出荷(冷蔵(1℃～10℃))

●開封後はお早めにご使用ください。
●原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

9. 柑橘ドレッシング

2024 年 7 月 12日

《 商品規格書 》

理研ビタミン株式会社

商品名	笑顔でランチ ドレッシングかんきつ			品名コード	64472
				規格	1L×6本/ケース
最終加工地	埼玉県			JANコード	4903307627740
賞味期間	製造日を含め 180 日間	保管条件	高温・直射日光を避け常温で保存	ITFコード	14903307627747
商品特徴	みかんのさわやかな甘みにゆずの香り広がる分離液状ドレッシングです。				

●原材料情報

原材料名	配合率(%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料 ※1	遺伝子組換え作物 ※2
醸造酢	23.1	日本		表示義務対象外
食用植物油脂	20.0	日本		表示義務対象外
糖類(砂糖、水あめ)	19.2	日本		表示義務対象外
食塩	4.5	日本		
玉ねぎ	2.4	日本(日本)		
発酵調味料	2.0	日本		
たん白加水分解物	1.0	日本		
みかん果皮	0.8	日本(日本)		
酵母エキスパウダー	0.6	日本		
みかん果汁	0.5	日本(日本)		
魚醤	0.2	日本		
赤ピーマン	0.2	日本(米国他)		
こんぶエキス	0.1	日本		
梅肉	0.1	日本(日本)		
ゆず皮	0.01	日本(日本)		
※ 増粘多糖類	0.3	デンマーク他		
※ 香料	0.1	日本		
(水)	24.89			

なし

※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載

・特定原材料
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

・特定原材料に準ずるもの
アーモンド、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、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

コンタミ防止策
作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

※2 主原料(配合比率上位3位まで、かつ、5%以上の原材料)について記載しております。

・但し、※印:食品添加物

●栄養成分分析値例(100g中)

エネルギー	262	kcal	リン		20.2	mg	ビタミンE	−	mg
水分	53.9	g	鉄		検出せず	mg	ビタミンB1	0.03	mg
たんぱく質	0.4	g	亜鉛		検出せず	mg	ビタミンB2	0.06	mg
脂質	19.8	g	ビタミンA	レチノール	検出せず	μg	ナイアシン	0.70	mg
炭水化物	19.8	g		α-カロテン	検出せず	μg	ビタミンC	検出せず	mg
灰分	5.1	g		β-カロテン	検出せず	μg	食物繊維 水溶性	0.5	g
ナトリウム	1880	mg		β-クリプトキサンチン	47	μg	食物繊維 不溶性	0.1未満	g
カリウム	53.6	mg		β-カロテン当量	24	μg	食物繊維 総量	0.5	g
カルシウム	4.1	mg		レチノール活性当量	2	μg	食塩相当量	4.78	g
マグネシウム	3.5	mg	ビタミンD		検出せず	μg			

●衛生規格

一般生菌数	3000 個/g以下
大腸菌群	陰性
重金属(Pbとして)	20 μg/g以下
ヒ素(As_2O_3として)	2 μg/g以下

2026 年 1 月 30 日 版数 4

株式会社名給 御中

株式会社ジーエスフード

製品仕様書

製品名	GS パセリ
名称	パセリ
JANコード	4973630107912
ITFコード	14973630107919
原産国	インド
最終加工国	日本
内容量	1kg
保存方法	・直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 ・開封後は、水気や他の食品素材が混入しないようご注意ください。
賞味期限	18ケ月 （未開封）
製造者	―
製造所	―
	―
加工者	株式会社ジーエスフード 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7-49
加工所	―
販売者	―
輸入者	―

製品サイズ	
縦/mm	500.0
横/mm	380.0
高/mm	―
重量/g	1,040.0
容器	袋
入数	5

※袋製品の[高]は記載しません

荷姿サイズ	
縦/mm	355.0
横/mm	480.0
高/mm	365.0
重量/kg	6.0

原材料名	
パセリ	
原材料に関する補足	

※製品重量及び荷姿サイズは実製品の値に幅がありますので参考値としてください

アレルギー物質 なし	
特定原材料（8品目）	―
特定原材料に準ずるもの（20品目）	―

微生物規格		
一般生菌数	―	―
大腸菌群	―	―
カビ、酵母	―	―
微生物規格に関する補足	・未殺菌品の為、規格無し	

栄養成分値（100g当たり）	
エネルギー	341 kcal
水分	5 g
たんぱく質	28.7 g
脂質	2.2 g
炭水化物	51.6 g
灰分	12.5 g
ナトリウム	880 mg
食塩相当量	2.2 g
栄養成分に関する補足	・推定値

備考	
	・遺伝子組換え表示対象には該当しません。 ・アレルゲンのコンタミネーションはございません。 ・本仕様書の内容は2026年2月初旬からの変更予定分です。

管理No. 1100257

11. 寒天

2025年12月19日

お取引先各位

伊那食品工業株式会社

商品規格書

【1】商品情報

商品名	イナショク　ぷるぷる寒天　耐熱タイプ		
名称	寒天加工品		
原材料名	寒天（国内製造）、こんにゃく粉／増粘多糖類		
アレルゲン物質(28品目)	無	遺伝子組換え原材料表示	不要
製造者	伊那食品工業株式会社	TEL	0265-78-1121
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-78-6803
製造工場	伊那食品工業株式会社　沢渡工場	TEL	0265-78-3313
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-76-8870

【2】原材料

なし

原材料名	由来原料	由来原料産地	アレルゲン(28品目)	遺伝子組換え
寒天（国内製造）	紅藻海藻	南米、地中海沿岸、東アジアなど		
こんにゃく粉	こんにゃく芋	日本など		
増粘多糖類				

*由来原料産地は原料事情により変動することがあります。

【3】栄養成分（計算値）

項目	100gあたり	
熱量	86	kcal
水分	15.4	g
たんぱく質	1.1	g
脂質	0.1	g
炭水化物	76.2	g
糖質	0.0	g
食物繊維	76.2	g
灰分	7.2	g
ナトリウム	390～2360	mg
食塩相当量	1.0～6.0	g

*仕入先のデータを基に弊社で計算したもので、数値の正確さを保証するものではありません。

【4】包装形態・賞味期限

内容量	100g
ケース入数	12袋
JANコード	4901138800486
パッケージサイズ	385×270×60㎜
ケースサイズ	490×360×320㎜
賞味期限	製造後3年間
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存

【5】製造工程

原材料 → 溶解 → 凝固 → 冷凍 → 解凍 → マグネット(1ﾃｽﾗ仕様) → 乾燥 →
→ チェックフルイ（16mmﾊﾟｽ） → 包装 → 金属検出機（Fe:1.0mm、SUS:2.0mm）→
→ ウエイトチェッカー → 製品

アレルゲンのコンタミ	無
コンタミ防止策	特定原材料：水洗浄、原料の区分け管理　準ずるもの：エアーブロー洗浄

2020年10月20日更新

＊本書の情報は貴社製品を製造する目的で使用する場合のみに限られ、第三者への開示はできません。

12. きな粉

MD-01 様式-19

原 材 料 規 格 書

2025年10月27日

商品名 きな粉 国内産		株式会社マツモトフーツ 大阪市東淀川区南江口3-3-11	
名　称	きな粉	規　格	1kgx12
原材料名	大豆	包装材料	PE、PET
産　地	国内産	荷　姿	ダンボール箱
		性　状	粉状
配合率	100%		
食品添加物	使用していない	製造者	株式会社　マツモトフーツ
			大阪市東淀川区南江口3-3-11
保存方法	直射日光・高温多湿を避け涼しい場所(25℃以下)に保存		
賞味期限	未開封にて9ヶ月		
製造工程 別紙			

衛 生 規 格		栄 養 成 分 (100g)	
項　目	規　格	項　目	計算値
一般生菌数	3000以下/g	エネルギー	450kcal
大腸菌群	陰性　検出せず	水　分	4.0g
黄色ブドウ球菌	陰性　検出せず	蛋 白 質	36.7g
		脂　質	25.7g
		炭水化物	28.5g
		灰　分	5.1g
		ナトリウム	1mg
		食塩相当量	0g
			日本食品標準成分表2015年版(七訂)より
備考	農産物につき成分規格を外れることがあります。		

遺伝子組換え農産物、及びアレルギー物質の有無(28品目対応)

原材料名	由来農畜産物	原産地	GMO使用の有無	アレルギー物質の有無	アレルギー物質名
大豆	大豆	国内産	分別生産流通管理済み	有	大豆

(コンタミ情報)えび・小麦・卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・バナナ・やまいも・ゼラチン・ごまを使った製品と同一の工場で製造しています。

13. キャベツ入り平つくね

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 500515

商品名	キャベツ入平つくねFeCa

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)
キャベツ	50.67%			兵庫県他	
鶏肉	27.64%	鶏肉		兵庫県、京都府、広島県、三重県、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	9.21%	豚肉		島根県、鳥取県、広島県、兵庫県、鹿児島県他	
<つなぎ>					
でん粉	4.79%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯
えんどう豆たん白	1.84%			フランス	
砂糖	1.38%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜
発酵調味料	1.38%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ
ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.20%			ノルウェー	
食塩	0.78%			メキシコ	
鰹節	0.37%			鹿児島県他	
しょうが	0.28%			熊本県、長崎県、鹿児島県、宮崎県、高知県、茨城県、福岡県、佐賀県、大分県他	
酵母エキス	0.18%			大分県他	由来原料:トルラ酵母
香辛料	0.14%			アメリカ	ガーリック
鉄含有酵母	0.14%			メキシコ、アメリカ	
以下余白					
合計	100.00%				

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。

栄養分析 (100g当たり)

成分		栄養価	
エネルギー		162	kcal
水分		69.3	g
たんぱく質		8.4	g
(うち動物性)		6.0	g
脂質		11.2	g
(うち動物性)		11.1	g
炭水化物		8.4	g
灰分		2.8	g
無機質	ナトリウム	393	mg
	カリウム	177	mg
	カルシウム	306	mg
	マグネシウム	158	mg
	リン	61	mg
	鉄	7.3	mg
	亜鉛	0.4	mg
	銅	0.03	mg
	マンガン	0.10	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	3	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	2	μg
ビタミン	A レチノール	14	μg
	A β-カロテン当量	25	μg
	A レチノール活性当量	16	μg
	D	0.1	μg
	E α	0.1	mg
	E β	0.0	mg
	E γ	0.0	mg
	E δ	0.0	mg
	K	52	μg
	B1	0.06	mg
	B2	0.06	mg
	ナイアシン	2.5	mg
	B6	0.17	mg
	B12	0.2	μg
	葉酸	42	μg
	パントテン酸	0.54	mg
	ビオチン	1.8	μg
	C	22	mg
脂肪酸	飽和	4.10	g
	一価不飽和	4.99	g
	多価不飽和	1.32	g
コレステロール		30	mg
食物繊維	水溶性	0.2	g
	不溶性	0.7	g
	総量	0.9	g
食塩相当量		1.0	g

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 3

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30013282	配合No.	54-2009-02	JANコード	4979515132826	規格	24ｇ
NKR餃子 焼き目付き（鉄･Ca）						入数	100個
						荷姿	2合	賞味期限	12ヶ月

承認日	2026/4/8	発行日	2026/9/11

カートンサイズ	L 340 mm × W 215 mm × H 145 mm	商品サイズ	88mm×25mm×28mm程度	袋材質	PE
カートン込重量	2819 g	包装後サイズ	210mm×167mm×33mm程度	カップ材質	
		風袋込重量	255.0 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限26.1.27／250127／時間			トレー材質	PP

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
野菜（キャベツ）	28.1	–	国産
野菜（たまねぎ）	6.2	–	国産他
野菜（にら）	1.2	–	国産
食肉（豚肉）	8.7	豚肉	国産
食肉（鶏肉）	6.8	鶏肉	国産
豚脂	6.2	豚肉	国産
でん粉加工食品	1.2	–	国内製造
しょうゆ	0.6	小麦,大豆	国内製造
食塩	0.4	–	国内製造
酵母エキス	0.3	–	国内製造
砂糖	0.2	–	国内製造
しょうがペースト	0.2	–	国内製造
香辛料	Φ	–	国内製造
皮（小麦粉）	20.0	小麦	国内製造
皮（植物油脂）	2.4	大豆	国内製造
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	–	国内製造
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	–	国内製造
皮（でん粉）	0.2	–	国内製造
皮（大豆粉）	0.1	大豆	国内製造
水	11.1	–	（日本）
加工デンプン	5.3	–	ベルギー製造 他
炭酸Ｃａ	0.3	–	国内製造
トレハロース	Φ	–	国内製造

原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地

備考	製造所：株式会社ヤヨイサンフーズ 長岡工場 新潟県長岡市南陽１－１０２７－１

栄養成分(100g中)

エネルギー		217	kcal
水分		58.5	g
たんぱく質		5.6	g
脂質		11.3	g
脂肪酸	飽和	3.06	g
	一価不飽和	4.09	g
	多価不飽和	1.95	g
コレステロール		16	mg
炭水化物		23.2	g
糖質		–	g
食物繊維		1.2	g
灰分		1.4	g
無機質	ナトリウム	270	mg
	カリウム	165	mg
	カルシウム	170	mg
	マグネシウム	16	mg
	リン	80	mg
	鉄	13.1	mg
	亜鉛	0.6	mg
	銅	0.06	mg
	マンガン	0.14	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	10	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	7	μg
ビタミン	A レチノール	3	μg
	A α-カロテン	0	μg
	A β-カロテン	58	μg
	A β-クリプトキサンチン	1	μg
	A β-カロテン当量	58	μg
	A レチノール活性当量	8	μg
	D	0.0	μg
	E α-トコフェロール	0.5	mg
	E β-トコフェロール	0.1	mg
	E γ-トコフェロール	1.4	mg
	E δ-トコフェロール	0.3	mg
	K	30	μg
	B１	0.12	mg
	B２	0.07	mg
	ナイアシン	1.9	mg
	B６	0.15	mg
	B１２	0.1	μg
	葉酸	63	μg
	パントテン酸	0.47	mg
	ビオチン	1.6	μg
	C	13	mg
食塩相当量		0.70	g

エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値 その他成分は七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

《スチームコンベクション（蒸し）の場合》穴なしのホテルパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で１００℃、９分程度加熱してください。
《電子レンジ調理の場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。
５００Ｗ：１０個 ４分２０秒程度 ６００Ｗ：１０個 ４分程度
その他《焼く場合》あり。

一括表示(原材料名)

野菜〔キャベツ（国産）、たまねぎ、にら〕、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮〔小麦粉、植物油脂、糖類（水あめ混合異性化液糖、ぶどう糖）、でん粉、大豆粉〕／加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）

製造工程

原料搬入→下処理→混合→皮と充填･成型→蒸煮→焼成→凍結→X線異物検査→金属検査→箱詰→冷凍保管→出荷

分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌：陰性、ｻﾙﾓﾈﾗ属菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途･目的	物質名
製造用剤	リン酸架橋デンプン
	アセチル化酸化デンプン
	酸化デンプン
栄養強化剤	炭酸カルシウム
製造用剤	トレハロース
栄養強化剤	ピロリン酸第二鉄
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム
乳化剤	植物レシチン
安定剤	タマリンドガム

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途･目的	物質名
皮（植物油脂）	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル
		植物レシチン

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

株式会社ヤヨイサンフーズ

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30013282	配合No.	54-2009-02	JANコード	4979515132826	規格	24ｇ		
NKR餃子 焼き目付き（鉄･Ca）						入数	100個		
						荷姿	2合	賞味期限	12ヶ月

承認日	2026/4/8	発行日	2026/9/11

カートンサイズ	L 340 mm × W 215 mm × H 145 mm	商品サイズ	88mm×25mm×28mm程度	袋材質	PE
カートン込重量	2819 g	包装後サイズ	210mm×167mm×33mm程度	カップ材質	
		風袋込重量	255.0 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限26.1.27／250127／時間			トレー材質	PP

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
ピロリン酸鉄	Φ	–	国内製造
調味料（アミノ酸）	Φ	–	ベトナム製造
乳化剤	Φ	大豆	国内製造、原料より由来
安定剤（タマリンド）	Φ	–	国内製造

原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地

備考	製造所：株式会社ヤヨイサンフーズ 長岡工場 新潟県長岡市南陽１－１０２７－１

栄養成分(100g中)

エネルギー		217	kcal
水分		58.5	g
たんぱく質		5.6	g
脂質		11.3	g
脂肪酸	飽和	3.06	g
	一価不飽和	4.09	g
	多価不飽和	1.95	g
コレステロール		16	mg
炭水化物		23.2	g
糖質		–	g
食物繊維		1.2	g
灰分		1.4	g
無機質	ナトリウム	270	mg
	カリウム	165	mg
	カルシウム	170	mg
	マグネシウム	16	mg
	リン	80	mg
	鉄	13.1	mg
	亜鉛	0.6	mg
	銅	0.06	mg
	マンガン	0.14	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	10	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	7	μg
ビタミン	A レチノール	3	μg
	A α-カロテン	0	μg
	A β-カロテン	58	μg
	A β-クリプトキサンチン	1	μg
	A β-カロテン当量	58	μg
	A レチノール活性当量	8	μg
	D	0.0	μg
	E α-トコフェロール	0.5	mg
	E β-トコフェロール	0.1	mg
	E γ-トコフェロール	1.4	mg
	E δ-トコフェロール	0.3	mg
	K	30	μg
	B１	0.12	mg
	B２	0.07	mg
	ナイアシン	1.9	mg
	B６	0.15	mg
	B１２	0.1	μg
	葉酸	63	μg
	パントテン酸	0.47	mg
	ビオチン	1.6	μg
	C	13	mg
食塩相当量		0.70	g

エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値 その他成分は七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

《スチームコンベクション（蒸し）の場合》穴なしのホテルパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で１００℃、９分程度加熱してください。
《電子レンジ調理の場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。
５００Ｗ：１０個 ４分２０秒程度 ６００Ｗ：１０個 ４分程度
その他《焼く場合》あり。

一括表示(原材料名)

野菜〔キャベツ（国産）、たまねぎ、にら〕、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮〔小麦粉、植物油脂、糖類（水あめ混合異性化液糖、ぶどう糖）、でん粉、大豆粉〕／加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

１．原料搬入、保管時の交差汚染防止
２．製造順の考慮
３．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

加工デンプン、炭酸Ｃａ、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、乳化剤、安定剤（タマリンド）

製造工程

原料搬入→下処理→混合→皮と充填･成型→蒸煮→焼成→凍結→X線異物検査→金属検査→箱詰→冷凍保管→出荷

分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌：陰性、ｻﾙﾓﾈﾗ属菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途･目的	物質名

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途･目的	物質名

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

株式会社ヤヨイサンフーズ

15.　切り干し大根

商品名	切り干し大根

原材料名	アレルゲン
大根	無し

16. 茎わかめ

商品規格書

仕様書適用日	2025/11/1

商品名	カット茎わかめ
ブランド名	乙女草
規格	1kg×12袋入
ピースJANコード	

【商品形態】

ピース幅/長辺(mm)	270	ピース奥/短辺(mm)	205	ピース高(mm)	50
ケース幅/長辺(mm)	466	ケース奥/短辺(mm)	316	ケース高(mm)	156

【商品画像】



【一括表示情報】

名称	湯通し塩蔵わかめ
原材料名	わかめ(国内産)、食塩
内容量	1kg
賞味期限	2022.6.30
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存してください。
販売者	
製造者	
輸入者	
加工者	乙女草株式会社
使用上の注意	
使用方法	塩抜きしてご使用ください。
原産国	日本
原料原産地	国内産
米トレサ法対象区分	対象外

【商品情報】

賞味期限(製造日含め)	180 日
保存温度帯	冷暗所

商品特徴
鳴門産の原料を使いやすい3mmにカットしてあります。佃煮、サラダなどあらゆる料理にご使用ください。
召し上がり方・利用方法
①ざるなどで塩をよく洗い流してください。②ボールにあけ塩抜きしてください。③ざるにあけ水気を絞ってお使い下さい。
使用・保管・廃棄上の注意
直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存してください。開封後はなるべく早くお使い下さい。

【原材料情報】

なし

階層	原材料名	配合	原料原産国	アレルギー物質	遺伝子組換
1	湯通し塩蔵茎わかめ	66.7	日本(国産)		対象外
2	食塩	33.3	日本(国産)		対象外

【品質規格と管理基準】

検査項目	管理基準	測定方法
一般性菌数	1.0×1,000,000以下	ペトリフィルム法
大腸菌群	陰性	ペトリフィルム法

【製造工程】

①原料受入 ⇒ ②計量 ⇒ ③袋詰め ⇒ ④金属探知機
(Fe3.0mm Sus4.0mm) ⇒ ⑤梱包 ⇒ ⑥出荷

【栄養成分】

熱量(Kcal)	18	レチノール(μg)	0	ビタミンB2(mg)	0.02
たんぱく質(g)	1.1	カロテン(μg)	-	ナイアシン(mg)	0.1
脂質(g)	0.3	αカロテン(μg)	0	ビタミンB6(mg)	Tr
炭水化物(g)	5.5	βカロテン(μg)	56	ビタミンB12(μg)	0
ナトリウム(mg)	3100	クリプトキサンチン(μg)	0	葉酸(μg)	2
水分(g)	84.9	βカロテン当量(μg)	56	パントテン酸(mg)	0.07
灰分(g)	8.2	レチノール当量(μg)	5	ビタミンC(mg)	0
カリウム(mg)	88	ビタミンD(μg)	0	飽和脂肪酸(g)	0.02
カルシウム(mg)	86	ビタミンE(mg)	0	不飽和脂肪酸(一価)(g)	0.01
マグネシウム(mg)	70	αトコフェロール(mg)	0	不飽和脂肪酸(多価)(g)	0.10
リン(mg)	34	βトコフェロール(mg)	0	コレステロール(mg)	0
鉄(mg)	0.4	γトコフェロール(mg)	0	水溶性食物繊維(g)	-
亜鉛(mg)	0.1	δトコフェロール(mg)	0	不溶性食物繊維(g)	-
銅(mg)	0.02	ビタミンK(μg)	33	食物繊維(g)	5.1
マンガン(mg)	0.04	ビタミンB1(mg)	0.02	食塩相当量(g)	7.9
				トランス脂肪酸(g)	-

【販売者情報等】

販売者	会社名	乙女草株式会社
	住所	兵庫県西宮市西宮浜1-36
	TEL	0798-23-1112
	PL加入有無	有
製造者	会社名	乙女草株式会社
	住所	兵庫県西宮市西宮浜1－36
	TEL	0798-23-1112
	PL加入有無	有
輸入者	会社名	
	住所	
	TEL	
	PL加入有無	

【備 考】

日本食品標準成分表2020年版(八訂)による推定値
塩抜き後

17. クリームコーン

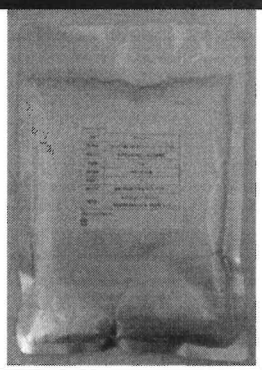
標　準　商　品　規　格　書

＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

適用日	2026/6/8
販売者名（扱い責任者）	株式会社エバートラストジャパン
販売者住所	東京都中央区銀座8-10-6銀座MEビル４F
販売者電話	03-6280-6960
荷姿規格	1kg×12袋入

商品名	クリームコーン（タイサン）
	クリームコーン（タイ産）
プライベートコード	
ブランド名	エバートラストジャパン

画像情報



アレルゲン物資情報

なし

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

アレルゲンコンタミ注意喚起

なし

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	545日
賞味期限の表示	あり
ＪＡＮコード	なし
保存時温度帯区分	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	タイ産のスイートコーンをクリーム状にしました。 常温保管可能。環境配慮のパウチ加工
召し上がり方・調理方法	コーンスープ等でお召し上がりください。

一括表示情報

名　称	クリームコーン		
原材料名	商品名	配合率	備考
	とうもろこし	48.0%	
	水	50.9%	
	コーンスターチ	0.8%	
	塩	0.3%	
内容量	1kg		
賞味期限	裏面枠外記載		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存		
販売者	株式会社エバートラストジャパン 東京都中央区銀座8-10-6　銀座MEビル４F		
加工所	O.V.INTERNATIONAL IMPORT EXPORT		
その他表示			

栄養成分情報　（八訂）

分析・計算単位	100g当たり		
エネルギー	42 kcal	炭水化物	9.6 g
たんぱく質	0.8 g	食塩相当量	0.6 g
脂　質	0.2 g		

原料原産地（主原料）

とうもろこし	とうもろこし（タイ産）

サイズ情報

商品	230×320 mm	1 kg
段ボール箱	mm	2,300 g

18.　クリスマスセレクトデザート　サンタさんのいちごケーキ

商品内容表

印刷日: 2026/6/11

製品コードNo. 93253
品名: サンタさんのいちごケーキ（2026）
規格: 19X40/2

栄養成分(製品100g当り)

ｴﾈﾙｷﾞｰ		288	kcal
水分		42.4	g
たんぱく質	動物性	3.1	g
	植物性	1.2	g
脂質		13.1	g
脂肪酸	飽和	5.85	g
	一価不飽和	4.58	g
	多価不飽和	1.56	g
ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ		81	mg
炭水化物		39.4	g
食物繊維(総量)		0.6	g
灰分		0.8	g
無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	95	mg
	ｶﾘｳﾑ	106	mg
	ｶﾙｼｳﾑ	108	mg
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	5	mg
	ﾘﾝ	89	mg
	鉄	23.9	mg
	亜鉛	0.3	mg
	銅	0.02	mg
	ﾏﾝｶﾞﾝ	0.08	mg
	ﾖｳ素	7	μg
	ｾﾚﾝ	6	μg
	ｸﾛﾑ	0	μg
	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ	4	μg
ビタミン	A レチノール	46	μg
	A αカロテン	0	μg
	A βカロテン	3	μg
	A ｸﾘﾌﾟﾄｷｻﾝﾁﾝ	3	μg
	A βカロテン当量	4	μg
	A レチノール活性当量	46	μg
	D	0.8	μg
	E αトコフェノール	0.9	mg
	E βトコフェノール	0.0	mg
	E γトコフェノール	1.0	mg
	E δトコフェノール	0.0	mg
	K	6	μg
	B1	0.03	mg
	B2	0.10	mg
	ﾅｲｱｼﾝ	0.2	mg
	B6	0.02	mg
	B12	0.2	μg
	葉酸	22	μg
	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸	0.36	mg
	ﾋﾞｵﾁﾝ	5.5	μg
	C	61	mg
食塩相当量		0.2	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
乳又は乳製品を主要原料とする食品（国内製造）	23.0	乳	国内製造	
液全卵	19.0	卵	日本（加工地）	
砂糖	15.6		日本（加工地）	
小麦粉	11.4	小麦	日本（加工地）	
水あめ	5.0		日本（加工地）	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	3.5			
粉末油脂	2.5			
いちご濃縮果汁	2.0			
水	15.9			
（使用添加物）				
乳化剤	0.8	大豆		乳化剤
増粘多糖類	0.3			増粘剤
膨脹剤	0.2			膨脹剤
カゼインNa	0.2	乳		品質改良
炭酸Ca	0.2			栄養強化剤
安定剤（増粘多糖類）	0.1			安定剤
酸味料	0.1			酸味料
ピロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
紅麹色素	0.1			着色料
ビタミンC	使用			品質改良
香料	使用			香料
乳清ミネラル	使用	乳		品質改良
pH調整剤	使用			pH調整剤
合計	100%			2026/05/30

表示対象ｱﾚﾙｹﾞﾝ: 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。栄養成分は「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」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: 山形工場
住所: 〒 990-2161 山形県山形市大字漆山1784

19.　クリスマスセレクトデザート　チョコレートケーキ

配合表

令和8年9月25日

品名　　クリスマスケーキ（チョコレート）

規格　　28g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
ホイップクリーム（植物油脂、	大豆
乳製品、	乳
水あめ、	
乳糖、	乳
乳たんぱく質）（国内製造）	乳
砂糖	
卵	卵
小麦粉	小麦
チョコレート	乳,大豆
ココアパウダー	
食用加工油脂	
水あめ	
ゼラチン	ゼラチン
ソルビトール	
乳化剤	大豆
香料	乳
pH調整剤	
安定剤（増粘多糖類）	
着色料（カロテノイド）	
水	

20.　クリスマスセレクトデザート　オレンジゼリー

配合表

令和8年9月25日

品名　　オレンジゼリー

規格　　60g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	
水飴	
柑橘混合6倍濃縮果汁	オレンジ
水	

21.　クリスマスセレクトデザート　豆乳いちごモンブラン

製 品 規 格 書

承認印	確認印	確認印
26.7.2		26.7.2
慶児		川畑

製 品 名　クリスマスのいちごモンブラン Fe

作成日　2026年5月27日
書類NO　214558

【栄養成分情報（100g中）】

栄養成分名		栄養価
熱　量		278 kcal
水　分		38.1 g
蛋白質	動物性	0.0 g
	植物性	3.8 g
脂質	動物性	0 g
	植物性	8.9 g
炭水化物		48.3 g
灰　分		0.9 g
ナトリウム		152 mg
カリウム		147 mg
カルシウム		20 mg
マグネシウム		25 mg
リ　ン		43 mg
鉄		16.2 mg
亜　鉛		0.4 mg
銅		0.14 mg
マンガン		0.25 mg
ビタミンA	レチノール	0 μg
	カロテンα	0 μg
	カロテンβ	0 μg
	βクリプトキサンチン	0 μg
	βカロテン当量	0 μg
	レチノール活性当量	0 μg
ビタミンD		0 μg
ビタミンE	トコフェロールα	0.7 mg
	トコフェロールβ	0 mg
	トコフェロールγ	2.2 mg
	トコフェロールδ	0.1 mg
ビタミンK		8 μg
ビタミンB1		0 mg
ビタミンB2		0 mg
ナイアシン		0.1 mg
ビタミンB6		0.01 mg
ビタミンB12		0 μg
葉　酸		8 μg
パントテン酸		0.08 mg
ビタミンC		0 mg
脂肪酸	飽和	0.66 g
	一価不飽和	3.07 g
	多価不飽和	1.52 g
	n-3系多価不飽和	0.44 g
	n-6系多価不飽和	0.94 g
コレステロール		0 mg
食物繊維	水溶性	1.2 g
	不溶性	2.4 g
	総量	3.6 g
食塩相当量		0.4 g

*日本食品標準成分表2020年版（八訂）
およびメーカー規格値による計算

【 製品情報 】 ※製品情報は、作成日現在のものになります。天候や時期により変更する場合があります。

商品規格	40g×40個×2合	冷凍食品の分類	無加熱摂取冷凍食品
商品特徴	ショコラスポンジに豆乳ホイップと福岡県産のいちごを使用した餡をトッピングしたモンブランです。 9大アレルゲン不使用で、鉄分を加えています。		
保存温度帯	−18℃以下	賞味期限	1年
使用方法	自然解凍してお召し上がりください		

アレルギー表示　使用アレルゲン：● 同一工場内のコンタミネーション：▲

乳 ▲	卵 ▲	小麦 ▲	そば	えび ▲	かに	落花生	くるみ	カシューナッツ	
マカダミアナッツ	アーモンド ▲	キウイフルーツ	りんご ▲	オレンジ ▲	もも	バナナ	大豆 ●	ごま ▲	あわび
いか	いくら	さけ	さば	ゼラチン ▲	牛肉	鶏肉	豚肉	やまいも	ピスタチオ

【原材料情報】

原材料名（食品）	構成比(100%)	アレルゲン	産地	由来農産物	遺伝子組み換え
白餡（白生餡、砂糖、粉末寒天）	35.96		ミャンマー、アメリカ 他	インゲン豆、エンドウ豆、さとうきび、紅藻海藻	
砂糖	15.26		オーストラリア、タイ 他	さとうきび	
				甜菜	非組換
豆乳	14.39	大豆	カナダ、アメリカ	大豆	IP管理済
米粉	8.99		日本（不特定）	うるち米	
豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、でん粉、食塩）	7.607	大豆	マレーシア、カナダ 他	パーム、さつまいも、岩塩	
				大豆	IP管理済
				とうもろこし	不分別
				馬鈴薯	非組換
食用植物油脂	4.86		カナダ、オーストラリア 他	菜種	不分別
ココアパウダー	1.80		アイボリーコースト、ガーナ 他	カカオ豆	
食物繊維	1.26		アメリカ、オーストラリア 他	とうもろこし	不分別
				馬鈴薯	非組換
				甘藷	
製菓ペースト（糖類（水飴、砂糖）、砂糖、苺）	0.86		アメリカ、南アフリカ 他	とうもろこし	不分別
				馬鈴薯、甜菜	非組換
				さとうきび、苺	
食用精製加工油脂	0.10		マレーシア	パーム	
でん粉	0.08		アメリカ	とうもろこし	非組換
こんにゃく粉加工品（粉飴、こんにゃく粉）	0.08		タイ、日本（不特定） 他	キャッサバ、こんにゃく芋	
水	3.60				

原材料名（添加物）	用途	構成比(100%)	アレルゲン	産地	由来農産物	遺伝子組み換え
甘味料（ソルビトール）	甘味	2.71		タイ 他	キャッサバ芋	
加工でん粉	品質改良	0.97		タイ、アメリカ 他	キャッサバ	
					とうもろこし	IP管理済
膨張剤	膨張	0.65		アメリカ、日本（不特定） 他	化学合成品	
					とうもろこし	IP管理済
乳化剤	乳化	0.31	大豆	マレーシア、フィリピン 他	パーム、ヤシ、化学品、大豆	
					菜種	不分別
酸味料	酸味	0.20		中国、東南アジア 他	タピオカ、さつまいも 他	
					とうもろこし、甜菜	不分別
クエン酸鉄ナトリウム	強化	0.14		日本（不特定）	クエン酸ナトリウム、硫酸第一鉄	
香料	着香	0.07		日本（不特定）、ブラジル 他	化学合成品 他	
					とうもろこし	不分別
着色料（紫芋、紅麹、クチナシ）	着色	0.05		日本（不特定）、アメリカ 他	ムラサキイモ、ベニコウジ、クチナシ 他	
					とうもろこし	不分別
pH調整剤	pH調整	0.03		日本（不特定） 他	クエン酸ナトリウム	
セルロース	乳化安定	0.02		日本（不特定） 他	セルロース	
酸化防止剤（V.E）	酸化防止	0.003		日本（不特定） 他	抽出トコフェロール	
	合計	100.00				

株式会社 ジーピーフーズ
鹿児島県薩摩川内市宮山町4602番地
TEL 0996-25-3079

22.　高野豆腐　サイコロカット

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	ｼﾞｪﾌﾀﾞｺｳﾔﾄｳﾌ(ｻｲｺﾛｶｯﾄﾆｼﾞｭｳﾌﾞﾝﾉｲﾁ) JFDAこうや豆腐（サイコロカット１/２０）			適用日	2026/02/06
				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	4902029111193	ITFｺｰﾄﾞ	14902029111190		
ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	43001010			ＰＢ／ＮＢ 分類	PB
ブランド名	JFDA			荷姿規格	５００ｇ×１０袋×２合

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	340	45	250	509ｇ	1
ﾊﾟｯｸ（中装）	0	0	0	0ｇ	0
ｹｰｽ（外装）	508	264	323	5580ｇ	10
梱（ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・半製品）	508	528	323	11160ｇ	20

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	496 kcal	たんぱく質	50.5ｇ
脂質	34.1ｇ	炭水化物	4.2ｇ
		食塩相当量	1.1ｇ
備考	標準成分値を反映しています。8訂計算値。食品番号04042		

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	210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	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

大豆を分別生産流通管理済み大豆を使用して作りました。食べやすいサイズとして、1/20サイコロカットにしました。

召し上がり方・利用方法

必ずしょう油、塩で味つけのすんだ煮汁の中に入れて煮てください。
（しょう油、塩の入らないダシ汁や砂糖、みりんだけで煮るとくずれる場合があります。

酒類識別区分	含まない
酒類分類	－
アルコール分（%）	－

一括表示情報

名称	凍り豆腐（サイコロカット1/20）
原材料名	大豆（分別生産流通管理済み）/豆腐用凝固剤、重曹
内容量	５００ｇ
固形量	－
内容総量	－
保存方法	直射日光をさけ、乾燥した涼しい所においてください。
原産国	日本
原料原産地名	カナダ又はアメリカ（大豆）　枠外※大豆の産地は昨年度の使用実績順によるものです。
使用上の注意	（枠外）しょう油、塩の入らないダシ汁や砂糖、みりんだけだ煮るとくずれる場合があります。
調理方法	（枠外）必ずしょう油、塩で味つけのしんだ煮汁の中に入れて煮てください。◎湯もどしせずに、しょう油塩で味つけのすんだ煮汁にそのまま入れて煮ることができます。
使用方法	－
殺菌方法	－
凍結前加熱の有無	－
加熱調理の必要性	－
でん粉含有量	－
でん粉含有率	－
無脂乳固形分	－
乳脂肪分	－
期限	枠外・袋の裏面に記載
その他表示	－

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	－
加工者住所	－

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。

標準商品規格書は平成26年度の農林水産省補助事業『標準商品規格書とそのガイドラインの検討会』で定めた酒類・加工食品業界の標準フォーマットです。

23.　ごぼう(ささがき)

商品名	ごぼう（ささがき）

原材料名	アレルゲン
ごぼう	無し

24.　ごぼう(乱切り)

商品名	ごぼう（乱切り）

原材料名	アレルゲン
ごぼう	無し

25. ごま

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	ｼﾞｪﾌﾀﾞｲﾘｺﾞﾏｼﾛ JFDAいりごま(白)			適用日	2026/03/13
				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	4902939843160	ITFｺｰﾄﾞ	14902939843167		
ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	68300001			ＰＢ／ＮＢ 分類	PB
ブランド名	JFDA			荷姿規格	1kg×12

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	330	50	210	1010ｇ	1
ﾊﾟｯｸ（中装）	0	0	0	0ｇ	0
ｹｰｽ（外装）	520	215	270	12600ｇ	12
梱（ﾊﾟﾝﾄﾞ掛・半製品）	0	0	0	0ｇ	0

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	599 kcal	たんぱく質	20.3ｇ
脂質	54.2ｇ	炭水化物	18.5ｇ
		食塩相当量	0ｇ
備考	日本食品標準成分表2015年版（七訂）より標準成分値を反映しています。推定値は（）書きで記載しています。		

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	240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	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

厳選された胡麻を丹念に煎り上げました。

召し上がり方・利用方法

ごま和えはもちろん、ごまだれ、から揚げの衣へのミックス、スープに、ぎょうざの具に、ピザ、菓子などのトッピングなど、広くお試しください。

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	いりごま
原材料名	いりごま（国内製造）
内容量	1kg
固形量	1kg
内容総量	1kg
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
原産国	日本
原料原産地名	ー
使用上の注意	（枠外）開封後は袋口をしっかり閉じて保存しお早めにお召し上がりください。
調理方法	ー
使用方法	ー
殺菌方法	ー
凍結前加熱の有無	ー
加熱調理の必要性	ー
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	YYYY.MM.DD
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。

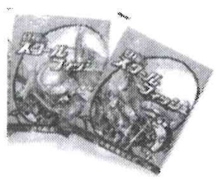
標準商品規格書は平成26年度の農林水産省補助事業『標準商品規格書とそのガイドラインの検討会』で定めた酒類・加工食品業界の標準フォーマットです。

26.　ごまなしミニフィッシュ

商品規格書

作成日　2025年11月1日

商品名	スクールフィッシュ	内容量	5g	賞味期間	
		固形量		180　日	
規格	5g×40個×20袋	銘柄	日本糧食株式会社	保存方法	
外装サイズ（縦×横×高さ）	48 x 34 x 34 cm			常温	
販売者名	日本糧食株式会社	TEL	06-6716-6351	衛生監視票	
住所	〒 544-0033　大阪市生野区勝山北2-5-13			91　点	
製造工場名	㈲丸井食品三重工場	TEL	0598-21-1296	所轄保健所	
住所	〒 515-0045　三重県松阪市駅部田町500-2			松阪保健所	
商品説明	主に瀬戸内・九州産の片口いわしを使用し、薄味で風味良く仕上げており、食べやすく、ベトつかずに製品化しております。				
使用方法	袋を開け、そのままお召し上がり下さい。開封後は速やかにお召し上がりください。				
注意	喉に詰まらせないよう、十分ご注意ください。				



なし

栄養成分（100g中）		計算値	単位
エネルギー		365	kcal
水分		4.3	g
たんぱく質		52.6	g
脂質		4.9	g
炭水化物		27.5	g
灰分		10.7	g
ナトリウム		1540	mg
カリウム		940	mg
カルシウム		1283	mg
マグネシウム		175	mg
リン		1100	mg
鉄		12	mg
亜鉛		7	mg
ビタミンA	レチノール	0	μg
	β-カロテン当量	0	μg
	レチノール当量	0	μg
ビタミンB1		0.07	mg
ビタミンB2		0.07	mg
ビタミンC		0	mg
食物繊維	水溶性	0	g
	不溶性	0	g
	総量	0	g
食塩相当量		3.9	g
廃棄率			%

原材料名	由来原材料名	%	原料の産地（※1）	アレルギー物質	遺伝子組換え（※2）
いりこ（片口いわし（国産））	片口いわし	93.3	日本		
澱粉加水分解物	とうもろこし	3.35	米国他		分別
砂糖	さとうきび	3.35	豪州・タイ他		
	甜菜		日本		
合計（100%）		100			

（※1）主な原料の産地を対象として記入しているため、比重が少量の産地が省略されている場合があり、また原材料の事情等により産地が変更されることがありますのでご了承ください。

（※2）遺伝子組換えの対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもの、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のものについてのみ分別・不分別を記入しています。

特定原材料の有無	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は●で表示しています。②商品に注意喚起を表記している特定原材料は▲で表示しています。											同一製造ライン上で別製品に使用している特定原材料
	卵		乳		小麦		そば		落花生	▲	えび	小麦、乳、大豆、ごま、アーモンド
▲	かに		くるみ		カシューナッツ		いくら		オレンジ		いか	
	キウイフルーツ		牛肉		あわび		ごま		さけ		さば	その他注意事項
	ゼラチン		大豆		鶏肉		バナナ		豚肉		マカダミアナッツ	本品で使用している片口いわしは、えび・かにを食べています。
	もも		やまいも		りんご		アーモンド		ピスタチオ			

製造工程	原料→選別→計量→充填→検品→袋詰め→金属探知機→箱詰め→保管→出荷

27. 米粉

2026.5.20

製品規格書

製造元　粉 源
代表者　岡野英幸
所在地　〒630-8115奈良市大宮町4-293-7
TEL0742－35－1157
FAX0742－35－1167

品名　香芝市産ケーキ用米粉
製品概要　香芝市産粳米を湿式気流粉砕機により微粉砕したもの

製品規格

内容量	1kg×10袋
包装形態	ポリエチレン袋
包装材料	ダンボール
保管条件	冷暗所(夏季要冷蔵18℃以下)
賞味期限	12ヶ月

原材料

主原料	香芝市産粳米100%（検査米100%）	
平均粒度	30μ(ミクロン)	200メッシュスルー90%以上
アレルギー物質	一切含まれていません	
※本品製造工場内で大豆を含む製品を別の製造ラインで製造しています。		
遺伝子組み換え	一切含まれていません	
食品添加物	一切使用しておりません	

本製品は用途限定米穀を使用いたしておりますので、小麦粉の代替製品以外には使用出来ません。

製造工程表
精米→洗米→浸漬→ﾃﾝﾊﾟﾘﾝｸﾞ→気流粉砕→乾燥→仕上げとうし→袋詰め→金属検査
（異物除去方法はマグネット及び篩60メッシュで選別、金属検査感度Feφ1.5SUSφ2.0）

栄養成分100gあたり(食品成分データベースより)

エネルギー	374kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	0.7g
炭水化物	81.9g
塩分相当量	0.0%

菌数検査結果

一般生菌数	3.3×10 2／g
大腸菌群	陰性

備考
開封後は、冷暗所に保存し、多湿を避け、なるべく早めにご使用ください

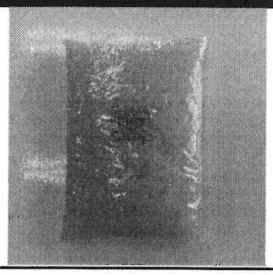
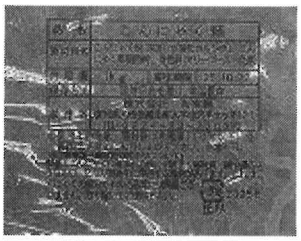
表示例
米粉

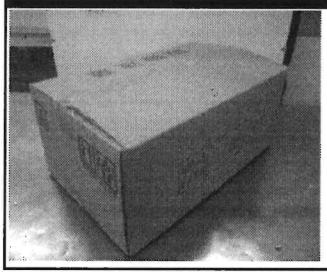
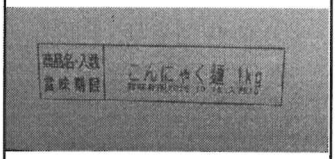
29. こんにゃく麺

発行年月日：2025/4/01　　1/1 ページ

商品規格書

適用日	2025/04/01　※ 以下記載の情報は「適用日」時点の情報です。				
正式商品名	コンニャクメン（キイロ） 1kg こんにゃく麺（黄色） 1kg	メーカー名	ｶﾌﾞｼｷｶﾞｲｼｬﾏﾙﾐﾔ 株式会社丸実屋		
通称	こんにゃく麺　黄色　1kg	カットサイズ	約10～15cmカット	PB / NB 分類	NB
荷姿規格	1kg × 10袋入り	JANコード	-	ITFコード	-

画像	画像
	

外装画像	外装画像
	

一括表示【内袋表示】	
品名	こんにゃく麺
原材料名	こんにゃく粉（国産）/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）、着色料（マリーゴールド色素）
内容量	1kg
賞味期限	YY.MM.DD
保存方法	直射日光を避け、常温保存
製造者	株式会社丸実屋 宮城県刈田郡蔵王町大字塩沢字土ケ市13-1 ＴＥＬ0224-33-2303（代）

使用上の注意	
	開封後は冷蔵庫（10℃以下）で保存し、お早めにお召し上がり下さい。冷凍不可。※注意事項「繊維質の固まりについて」製造上こんにゃくに含まれる成分が固まり繊維質（綿や藻のようなもの）になり製品中に浮遊する場合があります。これはこんにゃくの成分ですので品質には問題ございません。取り除いてご使用ください。

原材料規格配合					
原材料名	配合比	用途	原材料原産地	アレルゲン	GMO
こんにゃく粉	2.70%	-	日本（主に群馬県）	-	-
水酸化カルシウム	0.16%	こんにゃく用凝固剤	日本（高知県）	-	-
マリーゴールド色素	0.05%	-	主にインド、日本	-	-
水	97.09%	-	日本（宮城県）	-	-

栄養成分※100g当たり（分析値）					
熱量	7kcl	たんぱく質	0.6ｇ	脂質	<0.1ｇ
食塩相当量	0ｇ	灰分	0.1g	水分	96.5ｇ
炭水化物	2.8ｇ				

アレルゲンなし

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	含まない
小麦	含まない	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	含まない
乳成分	含まない	ｶｼｭｰﾅｯﾂ	含まない	まつたけ	含まない
落花生	含まない	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	含まない	もも	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

アレルゲンコンタミ注意喚起	
同一工場内に存在するアレルギー物質	なし
製造ラインに混入する恐れのあるアレルギー物質	なし

内装形態	包材の材質記号・規格
材質名	ポリエチレン
縦（mm）×横（mm）×高さ（mm）	300×200×30

外装形態	包材の材質記号・規格
材質名	ダンボール
縦（mm）×横（mm）×高さ（mm）	447×283×182

製造工程
原料目視チェック→原料計量→原材料混合→ゲル化→水酸化Ｃａ練り込み→加熱凝固・成形（65℃・5分）→計量袋詰め→加熱殺菌（85℃30分）→金属探知機（Ｆｅ2.0、Sus3.0）→目視検査→箱詰め

異物検出方法	
金属探知機	有【Fe】2.0mm【Sus】3.0mm
金属探知機の動作確認頻度の備考	1日4回 （始業前後、休憩前後）

最終加熱・冷却方法	
包装前後の最終殺菌方法	有
最終殺菌後の冷却の有無	有
冷却方法	水冷

規格	測定方法	検査頻度	自社規格値	検査機関
pH	ガラス電極法	製造毎	11.5±1	自社
一般生菌数	ペトリフィルム法	週１回	3.0×10^3以下	自社
大腸菌群	ペトリフィルム法	週１回	陰性	自社

補足	
賞味・消費区分	賞味期限
賞味・消費期間	120日（製造日を含まず）
賞味・消費期限の表示	有り 例:YY.MM.DD
保存時温度帯区分	有り　（常温）20℃±５℃

事業者	
販売者名	株式会社丸実屋
販売者住所	宮城県刈田郡蔵王町大字塩沢字土ケ市13-1
製造者名	株式会社丸実屋
製造者住所	宮城県刈田郡蔵王町大字塩沢字土ケ市13-1

工場（製造所・加工所）			
製造所の名称	株式会社丸実屋	製造所固有番号	-
製造所の住所	宮城県刈田郡蔵王町大字塩沢字土ケ市13-1		