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
さ行	1	酒かす	
	2	さといも(1/2ｶｯﾄ)	
	3	さといも(1/4ｶｯﾄ)	
	4	さばの味噌煮	
	5	さやいんげん	
	6	さわら切り身	
	7	さわら(澱粉付き)	
	8	塩麹	
	9	塩昆布	
	10	ししゃもフライ	
	11	醤油ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟ	
	12	白身魚フライ	
	13	スパゲッティ	
	14	そうめん	
	15	ソーダダイスゼリー	

商品規格書

令和7年9月3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

なし

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	キウィフルーツ	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		

一括表示情報	
名称	酒粕
原材料名	米(国産)米麹(国産) 醸造アルコール
賞味期限	ラベル中部に記載
保存方法	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		

アレルゲンコンクミ注意喚起
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
米トレーサビリティ区分	対象

企業情報	
製造者名	上田酒造株式会社
製造者住所	奈良県生駒市壱分町866-1
製造者電話	0743-77-8122

2. さといも(1/2カット)

商品名	さといも（1/2カット）

原材料名	アレルゲン
さといも	無し

3. さといも(1/4カット)

商品名	さといも（1/4カット）

原材料名	アレルゲン
さといも	無し

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30033428	配合No.	24-0059　01	JANコード	4979515334282	規格	500g（10個入）		
骨までやわらか 国産さば味噌煮50						入数	10袋		
						荷姿	単箱	賞味期限	18ヶ月

承認日	2026/9/3	発行日	2026/9/11

カートンサイズ	L 405 mm × W 315 mm × H 145 mm	商品サイズ	不定形	袋材質	
カートン込重量	5560 g	包装後サイズ	203*315*29	カップ材質	
		風袋込重量	520.0 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限27.1.1/250701/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
さば	71.8	さば	国産
みそ	9.2	大豆	国内製造
砂糖	7.1	–	国内製造
発酵調味料	2.5	–	国内製造
でん粉	0.4	–	国内製造
水	9.0	–	（日本）

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		193	kcal
水分		59.6	g
たんぱく質		18.6	g
脂質		8.3	g
脂肪酸	飽和	3.36	g
	一価不飽和	3.71	g
	多価不飽和	2.21	g
コレステロール		44	mg
炭水化物		10.8	g
糖質		–	g
食物繊維		0.4	g
灰分		2.7	g
無機質	ナトリウム	538	mg
	カリウム	278	mg
	カルシウム	220	mg
	マグネシウム	33	mg
	リン	306	mg
	鉄	1.5	mg
	亜鉛	1.0	mg
	銅	0.12	mg
	マンガン	0.01	mg
	ヨウ素	15	μg
	セレン	51	μg
	クロム	2	μg
	モリブデン	7	μg
ビタミン	A レチノール	27	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	27	μg
	D	3.7	μg
	E α-トコフェロール	1.0	mg
	E β-トコフェロール	0.0	mg
	E γ-トコフェロール	0.5	mg
	E δ-トコフェロール	0.3	mg
	K	2	μg
	B１	0.15	mg
	B２	0.23	mg
	ナイアシン	8.5	mg
	B６	0.44	mg
	B１２	9.3	μg
	葉酸	12	μg
	パントテン酸	0.50	mg
	ビオチン	4.8	μg
	C	1	mg
食塩相当量		1.40	g

七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

ボイル　１５分程度
ふっとうしたたっぷりのお湯に凍ったままの製品を袋ごと入れ、あたためてください。

スチームコンベクション　２５分程度
あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに凍ったままの製品を袋ごと入れ、「蒸しモード」で１００℃、２５分程度加熱してください。

一括表示(原材料名)

さば（国産）、みそ、砂糖、発酵調味料、でん粉、
（一部にさば・大豆を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、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

添加物表示なし

製造工程

たれ：調味料計量→加熱撹拌
さば：解凍→センターカット→切り身カット→蒸煮→凍結→トレー入れ→たれ充填→真空包装→ウエイトチェッカー→凍結→ウエイトチェッカー→金属検出機→Ｘ線→箱詰め→金属検出機→ウエイトチェッカー→冷凍保管

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

商品仕様書

作成年月日　2025年4月1日

A.

原材料または商品名	カットいんげん（1kg）

B.

商品区分	加熱後摂取冷凍食品

C.

JANｺｰﾄﾞ(13桁)	4965905661335

D.

販売者	中札内村農業協同組合		代表者	代表理事組合長　島次　良己
所在地	〒089-1321　北海道河西郡中札内村東1条北8丁目1-1			
問合せ先	電話	0155-67-2119	FAX	0155-68-3331
	担当部署名	販売促進販売部　販売1課	担当者名	木村　紗代里

E.

製造者	中札内村農業協同組合 農産物加工処理施設		代表者	代表理事組合長　島次　良己
所在地	〒089-1321　北海道河西郡中札内村東1条北8丁目1-1			
問合せ先	電話	0155-67-2119	FAX	0155-68-3331
	担当部署名	販売促進加工製造部　品質検査管理課	担当者名	中島　隆

F.

原材料の配合詳細	原材料・添加物（Ⅰ） 成分名	配合比	原材料・添加物（Ⅱ） 成分名	配合比	原産国・産地	アレルギー物質名（だし）	遺伝子組換 有:■ 無:□	最終加工地
	さやいんげん	100.00			北海道中札内村		□	北海道中札内村
		100.00		0.00				

取扱い・保管上の留意点・コンタミの有無）

箱、ラベルに喚起表示等はないが、同じラインで製造した（特定+準ずる）28品目の原材料に大豆がありますが洗浄の徹底によりコンタミはありません。

G.

荷姿	ダンボール箱			
ケース入数	10P			
規格重量	1kg		ケース重量	10kg
内装	材質	ON15／PE20／LLPE30	包材メーカー	第一包装資材㈱
	サイズ	275　mm×　210　mm×　40　mm		
	食品衛生法の適合	食品衛生法に適合しています		
		公的証明書の有無	有	
外装	材質	A170×S120×A170	包材メーカー	王子コンテナー㈱
	サイズ	375　mm×　300　mm×　265　mm		

H.

賞味期限表示の有無	有	製造年月日表示の有無	無
表示位置	一括表示枠外下部に記載		
賞味(消費)期間	製造日より18ヶ月		
読み方の説明（例）	YYYY. MM. DD 賞味期限　西暦4桁、月、日		

I.

製品サンプルの保存	有
保存期間	（賞味＋1ヵ月）

J.

衛生規格(自主検査BACcT食品衛生検査法)

一般生菌数	300万以下	サルモネラ	陰性
大腸菌	陰性	黄色ブドウ球菌	陰性

K.

取扱条件	積み込み時投げ込み厳禁（いんげん折れの可能性有） 3cm前後サイズ混入の可能性有
保管条件	-18℃以下冷凍庫にて保管願いします
保障期間	製造後未開封18ヶ月
品質劣化の状態	保管温度を超えて保管されている場合変色する可能性あり
使用上の注意	一旦解凍されたものを再凍結すると品質が低下します

L.

成分規格

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	加熱してお召し上がりください

M.

栄養成分値（100g中の含有量）　□実測値　■計算値　検査機関　日本食品成分表2022八訂

項目		数値	単位	項目	数値	単位	項目	数値	単位	項目	数値	単位	項目	数値	単位
熱量		25	Kcal	ﾅﾄﾘｳﾑ	1	mg	ﾚﾁﾉｰﾙ	0	μg	ビタミン B6	0.07	mg	脂肪酸 ﾄﾘｱｼﾙｸﾞﾘｾﾛｰﾙ当量	0.0	g
水分		91.7	g	ｶﾘｳﾑ	270	mg	βｶﾛﾃﾝ当量	580	μg	B12	0	μg	脂質	(0.2)	g
蛋白質	動物性	-	g	ｶﾙｼｳﾑ	57	mg	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量	48	μg	葉酸	53	μg	飽和脂肪酸	(0.05)	g
	植物性	1.8	g	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	22	mg	D	0	μg	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸	0.16	mg	ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ	0	mg
脂質	動物性	-	g	ﾘﾝ	43	mg	K	51	μg	ﾋﾞｵﾁﾝ	0.0	μg	食物繊維総量	2.6	g
	植物性	0.2	g	鉄	0.7	mg	B1	0.06	mg	C	6	mg	食塩相当量	0	g
炭水化物		5.5	g	亜鉛	0.3	mg	B2	0.10	mg						
灰分		0.8	g	銅	0.06	mg	ﾅｲｱｼﾝ	0.5	mg						

N.

製造工程一覧

	工程	内容	設備等
1	原料受入	トラックにより原料投入	原料供給装置
2	枝の分離	枝付きいんげんの分離	クラスターセパレーター
3	枝カット	枝といんげんの切り離し	クラスターカッター
4	異物(葉等)の除去	風力選別	ファンセパレーター
5	石除去	重量差による石の除去	洗浄装置内部
6	1次洗浄	水流による攪拌洗浄	洗浄装置
7	2次洗浄	回転と水による攪拌洗浄	ロータリー洗浄機(2台)
8	太さ選別	いんげんの太さ大小の振り分け	グレーダー
9	ヘタ等のカット	いんげんの両先端をカット	スニッパー(2台)
10	未熟・異物除去	ふるい選別	バイブレーター選別機(3台)
11	3次洗浄	水シャワーリング	シャワーリング
12	色不良品・茎等除去	色彩選別	色彩選別機
13	ブランチング	お湯のシャワーと蒸気による加熱。温水・スチーム設定下限 95.1℃以上　2分以上	ブランチャー
14	冷　却	水の噴霧と強制排気による 気化熱冷却 水ｼｬﾜｰﾘﾝｸﾞ　2分以上	ブランチャークーラー
15	水切り	水分除去	水切りバキュームコンベア
16	急速冷凍	品温－18℃以下	急速凍結装置
17	箱詰め・冷凍保管	定量箱詰め後、生産者NO処理 日・時間印字	計量機・印字機
18	冷凍保管(仕掛品)	－18℃以下	冷凍倉庫
19	霜除去	原料の霜除去	振動フィーダー
20	規格外除去	夾雑物	バキュームコンベア
21	色不良品・茎等除去	色彩選別	色彩選別機
22	目視選別(不良品除去)	目視による原料選別	選別コンベア(3段階)
23	計量バルク箱詰め	15kg詰め	計量機
24	金属検査	FeΦ4.0mm　SusΦ4.0mm	金属探出機
25	冷凍保管(選別品)	－18℃以下	冷凍倉庫
26	カット	3cmカット	カット機
27	選別	目視選別	選別コンベア
28	計量バルク箱詰め	20kg詰め	計量機
29	冷凍保管(カット品)	－18℃以下	冷凍倉庫
30	自動計量・包装	1kgに小パック詰め	自動組合せ計量機 自動縦型ピロー包装機
31	金属検査	FeΦ1.5mm　SusΦ2.5mm	金属探出機
32	重量チェック	1000～1030g(風袋別)	ウエイトチェッカー
33	X線検知 噛み込み検査	Sus球Φ0.8mm・Sus線Φ0.5mm×2mm・セラミック球Φ5.0mm シール部分噛み込み物除去	X線検出機
34	検品	ピンホール・印字不良品除去	全量目視検品
35	箱詰め	10P／ケース	オートケーサー
36	計量	入り数確認(ケース毎)	計量機
37	冷凍保管(製品)	－18℃以下	冷凍倉庫
38	出荷	品温－18℃以下	

6. さわら切り身

＊原材料品質規格書＊

作成年月日	令和　8年　9月　9日
作成者	(有)梅田水産 久米　徹

商品名	サワラ切身	原料産地	韓国産
販売者	有限会社　梅田水産　　住所：　大阪市此花区伝法４－２－３４		
製造工場者	有限会社　梅田水産　　住所：　大阪市此花区伝法４－２－３４		

原料規格	原材料名	産地	配合割合(%)	アレルギー物質名 なし
	サワラ	韓国産	100	
	合計		100%	

商品規格		包装形態	IQF/カートン
保管条件	冷凍(マイナス 18 度)	賞味期間	製造日より６ヶ月

製造工程

原料入荷
｜
洗浄・半解等
｜
切身作業
｜
凍結
｜
袋詰
｜
金属探知機
｜
箱詰
｜
製品倉庫
｜
出荷

栄養成分＊八訂日本食品標準成分表より＊

項目名	100ｇ当り	項目名	100ｇ当り
エネルギー	161kcal	ビタミンD	7ug
水分	68.6ｇ	ビタミンE	0.3mg
たん白質	20.1ｇ	ビタミンK	0ug
脂質	9.7ｇ	ビタミンＢ１	0.09mg
炭水化物	0.1ｇ	ビタミンＢ２	0.35mg
灰分	ｇ	ナイアシン	13mg
ナトリウム	65ｍｇ	ビタミンＢ６	0.4mg
カリウム	490ｍｇ	ビタミンＢ１２	5.3ug
カルシウム	13ｍｇ	葉酸	8ug
マグネシウム	32ｍｇ	パントテン酸	1.16mg
リン	220ｍｇ	ビタミンC	0mg
鉄	0.8ｍｇ	飽和脂肪酸	2.32g
亜鉛	1ｍｇ	一価不飽和脂肪酸	3.32g
銅	0.03ｍｇ	多価不飽和脂肪酸	2.28g
マンガン		コレステロール	86mg
レチノール	12ug	水溶性植物繊維	0ug
カロテン	0	不溶性植物繊維	0ug
レチノール当量	12ug	植物繊維総量	0ug
		食塩相当量	0.2g

7. さわら(澱粉付き)

商品内訳表

Ver2.06.1

提出日:	2026年9月9日

品 名	サワラ雪衣	総 量	
		固形量	50.00
規 格	50g(正箱100入)	内容の個数	1.00
包装資材(略語の場合は名称を別記して下さい)	外装:段ボール 内装:ポリエチレン		
販売者	株式会社スズコウ	担当者	五十嵐浩之
住 所	〒321-011 宇都宮市川田町777	電 話	028-314-3255
製造者	株式会社スズコウ	担当者	五十嵐浩之
住 所	〒321-0111 宇都宮市川田町777	電 話	028-614-3255
製造工場	株式会社スズコウ	担当者	佐藤 聡
住 所	〒321-0111 宇都宮市川田町777	電 話	028-614-3255

賞味期限	冷凍製造次日より6か月	保管	冷凍

【商品画像】

商品画像貼付

【商品の特徴及び栄養的特徴】

くせの無い上品なサワラに、雪の様な衣に見立て澱粉加工を施した商品です。

【提出書類】

【調理方法及び取扱上の留意点】*5

A:揚げる	加熱してお召し上がり下さい

【取扱品目の分類】*6	【食品の分類】*7
ア.魚を主体とした製品	③冷凍前未加熱・加熱後摂取冷凍食

*5 A:揚げる B:蒸す C:煮る D:ボイル E:焼く(オーブン焼きも含む) F:炒める G:自然解凍 ※:そのまますぐに
*6 ア.魚を主体とした製品 イ.畜肉を主体とした製品 ウ.卵を主体とした製品 エ.焼売・餃子・春巻 オ.コロッケ・その他の製品 カ.デザート キ.素材品
*7 ①冷凍前加熱・無加熱摂取冷凍食品 ②冷凍前加熱・加熱後摂取冷凍食品 ③冷凍前未加熱・加熱後摂取冷凍食 ④畜肉冷凍食品
*2 遺伝子組換え 有:遺伝子組換え、不分別:遺伝子組換え不分別、無:遺伝子組換えでない 高オレイン酸遺伝子組換え大豆の使用についてはその旨を記載。

栄養成分(100g中)

成分名		実測値	計算値	単位
エネルギー			190.00	kcal
水 分			64.00	g
たんぱく質			18.30	g
脂 質			8.80	g
炭水化物			7.40	g
灰 分			1.30	g
ナトリウム			59.00	mg
カリウム			448.00	mg
カルシウム			12.00	mg
マグネシウム			29.00	mg
リ ン			203.00	mg
鉄			0.70	mg
亜 鉛			0.90	mg
ビタミンA *1	レチノール		10.00	μg
	β-カロテン当量		0.00	μg
	レチノール活性当量		10.00	μg
ビタミンB1			0.08	mg
ビタミンB2			0.31	mg
ビタミンC			0.00	mg
コレステロール			54.00	mg
脂肪酸	飽 和		2.28	g
	一価不飽和		3.13	g
	多価不飽和		1.86	g
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			0.10	g
廃 棄 率			0.00	%

※準拠する日本食品標準成分表(該当する方をチェック) 30

七訂 ☑ 八訂 ☐

原料配合(%)			産地(国名及び地域名)	アレルギー物質該当原材料名	遺伝子組換え		食品添加物
コード *3	原材料名	%			原材料	有・不分別・無 *2	
10171	サワラ	91.00	東シナ海	なし			
02034	馬鈴薯澱粉	9.00	北海道(静岡加工)		馬鈴薯	無	乳化剤
合計(100%)		100.00					

*1 β-カロテン当量及びレチノール活性当量については七訂(八訂)に準ずる *3 七訂または八訂の食品コードを入力。該当無しは未記入。

栄養成分について

日本食品標準成分表(七訂または八訂)より数値を引用している場合は食品番号を記入。
(計算を行っている場合を除く)

食品番号:

食品衛生法での区分

JAS規格格付けの表示(有・無)	無

アレルギー物質について

区分 *4	原材料名(特定原材料は太字)	区分	原材料名	区分	原材料名	区分	原材料名
▲	えび		カシューナッツ	▲	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		キウイフルーツ		牛肉
▲	ごま	▲	さけ	▲	さば	▲	大豆
	鶏肉		バナナ		ピスタチオ		豚肉
	マカダミアナッツ		もも		やまいも	▲	りんご
▲	ゼラチン						

特記事項(注意喚起等含む)

*4 ●:該当原材料が含まれる
▲:同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造している場合の該当する原材料

8. 塩麹

2024年11月11日

ケーオー産業株式会社
愛媛県今治市クリエイティブヒルズ２番地１
品質保証部

商品規格書

商品名	NKR塩麹　850g（No.52-8）				商品コード：21994	
包装形態	15本					
原材料名	米(アメリカ又は国産)、食塩／酒精					
表示義務のある食品添加物	酒精					
アレルギー表示（表示義務8品目）	無					
アレルギー表示（全28品目）	無					
原料原産地の表示例	米(アメリカ又は国産)　※過去3年間の使用実績順に基づく					
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません					
栄養成分（100g当り）	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)
	169	2.9	0.4	36.6	6.3	2481
賞味期間	製造後6ヶ月		保存方法		常温で保存（冷暗所）	
商品規格	850g/本					
製造工場所在地	愛知県					
単箱段ボールサイズ	382×236×262mm			単箱重量	約13.3kg	
個包装サイズ	73×73×237mm		個包装材質	ボトル：PET、キャップ：PE		
JAN・ITFコード	段ボールITF：　－ 段ボールJAN：　4539539038841			個包装JAN：4539539038834		
調理方法	そのまま素材に和えたり、かけて召し上がるか、揚げ物・焼き物・煮物などの下味として適量をご使用ください。					
注意事項	・開栓後は必ず冷蔵庫（10℃以下）に保存し、お早めにご使用ください。 ・褐色、黒色の粒は原料米の一部です。食べても害はありません。 ・高温状態で置かれると色が濃くなることがありますが、安全性に問題はありません。冷蔵庫に保存いただくと変色を抑えることができます。					
微生物規格	一般生菌数	1.0×10^3個/g以下	黄色ブドウ球菌	－		
	大腸菌（E.coli）	－	サルモネラ	－		
	大腸菌群	陰性	腸炎ビブリオ	－		
製造工程	原料受入 → 原料処理 → 仕込み → 糖化 → 加熱・混合 → 調整 → ストレーナー → 充填 → 箱詰め → 保管 → 出荷					

WI-011
発行2022.03.15品質管理部

商品カルテ

対象喫食者	業者向け

【1】原材料・食品添加物等報告書

商品名	塩こんぶ		
JANコード	4902378050716		
ITFコード	14902378050713		
内容量	入り数 × 合せ		発注単位
1kg	10 × 1		

製造会社名	ヤマナカフーズ株式会社	
記入責任者	品質管理部	山下真奈美
連絡先住所	〒515-0596 三重県伊勢市村松町3745	
連絡先	TEL 0596-37-2511	FAX 0596-37-2500
記入年月日	2026年1月15日	

商品形態	袋サイズ たて(340mm)×よこ(240mm)×高さ(60mm)		C/Sサイズ たて(400mm)×よこ(350mm)×高さ(180mm)	
注:1C/Sは10入りです	1袋重量	1012g	1C/S重量	10600g

原材料			添加物		配合比
階層No.	商品名及び一般名称	メーカー名(産地)	用途名	添加物名	%
1	こいくちしょうゆ	イチビキ			27.75%
2	昆布	ヤマナカフーズ(国内産)			26.76%
3	ソルビトール	物産フードサイエンス	甘味料	ソルビトール	18.92%
4	L-グルタミン酸ナトリウム	三菱商事ライフサイエンス・FDJ・研光通商	調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	9.08%
5	調味料(アミノ酸)	レゾナック	調味料	グリシン	8.60%
6	食塩	ナイカイ塩業			5.77%
7	上白糖	三井製糖			1.72%
8	配合調味料	三菱商事ライフサイエンス	調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	1.03%
				コハク酸二ナトリウム	
9	プルラン	ナガセヴィータ	糊料	プルラン	0.26%
10	クエン酸三ナトリウム	扶桑化学工業	調味料	クエン酸三ナトリウム	0.06%
11	5'-イノシン酸二ナトリウム	味の素	調味料	5'-イノシン酸二ナトリウム	0.05%

【最終加工地】 三重県伊勢市
【微生物規格】 一般生菌数 10000以下
大腸菌群 陰性
耐熱芽胞菌数1000以下

※1 Sus球1.0mmφ、Sus線0.8mmφ×2mm、ガラス球4.0mmφ、セラミック球4.0mmφ、ゴム球7.0mmφ
※2 Fe3.0mmφ、Sus4.0mmφ

アレルギー物質に小麦・大豆・ゼラチンを含む

【2】製造工程管理図・賞味期間等報告書

《製造工程管理図》

①原料入荷、検品 ⇨ ②保管 ⇨ ③漬け前加工 ⇨ ④裁断(2mm幅) ⇨ ⑤選別 → 回転ふるい → 風力選別 → 目視検品 → 磁石選別 → X線検査※1 ⇨ ⑥保管 ⇨ ⑦水洗い洗浄 ⇨ ⑧煮加工 ⇨ ⑨乾燥(120℃20分) ⇨ ⑩保管 ⇨ ⑪塩付け用塩混合 ⇨ ⑫塩付け・解砕 ⇨ ⑬回転ふるい ⇨ ⑭振動ふるい ⇨ ⑮磁石選別 ⇨ ⑯取込み保管 ⇨ ⑰計量、包装 ⇨ ⑱金属検査※2 ⇨ ⑲ウエイトチェック ⇨ ⑳箱詰 ⇨ ㉑出荷

開封前	賞味期間	10ヶ(日 ・ (月) ・ 年)				
	設定の根拠、及びデータの有無	(データにより)	経験により	データは	A (提出できる)	B 提出できない
	好ましい保存条件	直射日光、高温多湿を避け、常温にて保存してください。				
	品質を低下させる要因、及び品質低下の内容。(できるだけ詳しく記入する。)	直射日光、高温多湿を避けて下さい。 湿気を含むと塩が溶けてしまったり、風味が悪くなる等の原因となります。				
開封後の保存、保管条件		開口をしっかりと閉じ、なるべく早くお召し上がりください。				
容器包材		内装・・・OPP#30/CPP#30 外装・・・ダンボール				

コンタミネーションの可能性につきまして
本製品は同一ライン上で、原料に含まれている小麦・大豆・ゼラチン以外のアレルギー物資の使用はありません。

【不明な点がございましたら弊社品質管理課までご連絡下さい。】
TEL:0596-37-2511 ・ FAX:0596-37-2500

10. ししゃもフライ

2026/6/5

原料配合・栄養分析値

【規格】 約20g
【入り数】 100尾×4合

【品名】 ししゃもフライ

原材料	割合%	原産国	アレルギー	添加物
カラフトししゃも	60.0%	アイスランドまたはノルウェー		
パン粉	15.0%	日本・アメリカ他	小麦、大豆	
小麦粉	12.7%	豪州・日本他	小麦	
植物油脂(なたね、大豆)	0.5%	カナダ・豪州他	大豆	
食塩	0.4%	日本		
でん粉(小麦)	0.3%	アメリカ・カナダ他	小麦	
大豆粉	0.2%	アメリカ・カナダ他	大豆	
砂糖	0.2%	タイ・豪州他		
香辛料(白コショウ)	0.01%	マレーシア・インドネシア		
増粘剤	0.2%	インド・パキスタン他		グァーガム
乳化剤	0.01%	日本		グリセリン脂肪酸エステル
調整水	10.48%			

※ししゃもは子持ちししゃもを使用しております。

【ヨコレイ製造の場合コンタミネーション】	本品製造工場ラインでは、原料メーカーでのコンタミも含め、えび・小麦・卵・乳成分・アーモンド・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチンを含む製品を製造しております。
【松島フーズ製造の場合コンタミネーション】	本品製造工場ラインでは、えび・いか・大豆・小麦・さばを含む製品を製造しております。

【製造工程】

原料受入→原料開封→原料解凍→打粉付け→バッター付け→パン粉付け→トレー並べ→凍結→金属検査(Fe1.5 Sus2.0)→箱詰め→保管→出荷

【賞味期限】 製造日より365日
【保存条件】 −18℃以下にて保存
【製造工場】 株式会社ヨコレイ
香川県観音寺市琴浪町1丁目1番43号
または 株式会社松島フーズ
滋賀県野洲市八夫650番地

栄養分析 (100g当り)		
エネルギー		797 KJ
		189 kcal
水分		58.9 g
たんぱく質		12.2 g
コレステロール		174 mg
脂質		8.1 g
炭水化物		18.3 g
灰分		2.5 g
無機質	ナトリウム	554 mg
	カリウム	161 mg
	カルシウム	217 mg
	マグネシウム	40 mg
	リン	240 mg
	鉄	1.1 mg
	亜鉛	1.4 mg
	銅	0.07 mg
	マンガン	0.15 mg
ビタミン	レチノール	72 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール活性当量	72 μg
	D	0 μg
	E	1.1 mg
	K	0.0 μg
	B1	0.03 mg
	B2	0.19 mg
	ナイアシン	1.2 mg
	B6	0.06 mg
	B12	5.2 μg
	葉酸	20.0 μg
	パントテン酸	0.9 mg
	C	1 mg
食塩相当量		1.4 g
脂肪酸	飽和	1.48 g
	一価不飽和	3.69 g
	多価不飽和	1.55 g
食物繊維	水溶性	0.3 g
	不溶性	0.5 g
	総量	0.8 g

※日本食品標準成分表2020年度版(八訂)による

株式会社松島フーズ
滋賀県野洲市八夫650番地

11.　醤油ラーメン

2022 年 8 月 3 日

《 商品規格書 》

理研ビタミン株式会社

商品名	逸品中華　香煌醤油ラーメンスープの素			品名コード	49864
				規格	1.08kg×12袋/ケース
最終加工地	埼玉県			JANコード	4903307122429
賞味期間	製造日を含め　270　日間	保管条件	高温・直射日光を避け常温で保存	ITFコード	14903307122426
商品特徴	香ばしいしょうゆの華やかな香りとうまみが特長のラーメンスープです。				

●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
しょうゆ	58.8	日本	小麦、大豆	表示義務対象外
コーンサラダ油	7.2	日本		表示義務対象外
食塩	4.4	日本		表示義務対象外
ポークエキス	2.7	日本	豚肉	
たん白加水分解物	1.7	日本	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
調味動物油脂	1.7	日本	小麦、大豆、豚肉	
酵母エキスパウダー	0.5	日本		
チキンパウダー	0.4	日本	鶏肉	
かつおエキス	0.3	日本		
香味食用油	0.3	日本	小麦、大豆	
白菜エキス	0.2	日本		
オニオンエキス	0.1	日本		
にんにく	0.1	日本(中国他)	豚肉	
※　調味料(アミノ酸等)	6.0	ベトナム他		
※　酒精	1.6	日本		
※　香料	0.01	日本		
(水)	13.99			

※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、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、くるみ、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	168	kcal	リン		160	mg	ビタミンE	−	mg
水分	55.1	g	鉄		1.3	mg	ビタミンB1	0.04	mg
たんぱく質	10.0	g	亜鉛		0.6	mg	ビタミンB2	0.03	mg
脂質	9.7	g	ビタミンA	レチノール	0	μg	ナイアシン	2.4	mg
炭水化物	10.1	g		α-カロテン	0	μg	ビタミンC	0	mg
灰分	15.1	g		β-カロテン	0	μg	食物繊維 水溶性	0.7	g
ナトリウム	5000	mg		β-クリプトキサンチン	0	μg	食物繊維 不溶性	0	g
カリウム	310	mg		β-カロテン当量	0	μg	食物繊維 総量	0.7	g
カルシウム	19	mg		レチノール活性当量	0	μg	食塩相当量	12.70	g
マグネシウム	44	mg	ビタミンD		0	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

12. 白身魚フライ

NSC358-1060356-白身魚フライ(ホキ)50Fe・Ca入り 50枚(2500g)／4(250129)★ 2026/1/27
商品一括表示

食衛法分類:	冷凍食品(加熱後摂取凍結前未加熱)
食表法区分:	業務用加工食品
食表法個別品目:	調理冷凍食品(冷凍魚フライ)
食表法製造加工:	製造
保健機能食品:	対象外
加工原原表示区分:	対象外(生鮮、輸入、業務等)

作成日2025年01月29日

株式会社ニッスイ
品質保証部

＜商品一括表示案＞

商品名　白身魚フライ(ホキ)50Fe・Ca入り 50枚(2500g)／4

冷凍食品

名称	冷凍魚フライ
原材料名	ほき、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩)／炭酸Ca、ピロリン酸鉄、(一部に小麦・大豆を含む)
原料原産地名	ほきの産地は、この一括表示枠外○○の賞味期限の下部に記載
内容量	2500グラム
賞味期限	枠外の○○に記載してあります
保存方法	−18℃以下で保存してください
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
販売者	株式会社ニッスイ 〒105-8676 東京都港区西新橋1の3の1

製造所	(有)エムコ食品 千葉県袖ケ浦市奈良輪450の1
お問い合わせ先	(株)ニッスイ お客様サービスセンター 0120-837-241
受付時間	9:00～17:00(土日祝、他休業日を除く)
使用方法	凍ったまま170～180℃に熱した油で約○分間揚げてください
枠外(アレルギー)	※この商品は特定原材料のうち「かに」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。
内容個数	50枚入り
備考	鉄を含む旨／カルシウムを含む旨
備考	2025.1.16版配合表に基づき作成

●警告表示・注意表示　(冷食)<保存上のご注意>●冷凍庫(−18℃以下)で保存してください。いったん解けたものを再び凍らせますと品質がかわることがありますので、再凍結はさけてください。

●アレルギー物質(28品目)

小麦・
大豆

●アレルギー物質(例外規定表示)

なし

●ほきフライ

原材料名	構成比	原料産地
ほき	50.0003	アルゼンチン、チリ、ニュージーランド
パン粉	26.0000	アメリカ、アルゼンチン、オーストラリア、ブラジル、フランス、南アフリカ、インドネシア、カナダ、ドイツ、マレーシア、東南アジア、日本
小麦粉	7.8030	豪州、米国、日本
でん粉	0.4254	フランス、米国
食塩	0.1488	日本
*炭酸Ca	0.2765	日本
*ピロリン酸鉄	0.0063	南アフリカ、オーストラリア、メキシコ、日本、ベトナム、他
水	15.3397	
合計	100.0000	

*は食品添加物

パン粉:大豆粉(大豆)＝非組換(検出限界以下)

でん粉:とうもろこし＝非組換(5%以下)

13. スパゲッティ

製品規格書

No. 7941 － 0　　作成日 2022年5月6日

製品コード	7941	規格/入数
製品名	スパゲッティ デリカ 1．9mmハーフ	4KG／04
名 称	スパゲッティ	
製造工場	赤城食品株式会社	
所在地	群馬県太田市台之郷町1115	

〒424-0823 静岡市清水区島崎町151番地
はごろもフーズ株式会社 品質保証部

製品規格	内容量	4 kg	形状	麺の太さ	1.9 mm	水分	13.0%以下	灰分	0.9%以下
				麺の長さ	125 mm	粗たんぱく	11.0%以上	pH	5.5以上

製品形態	製品	幅225mm×奥行130mm×高さ115mm	4020 g	内装	プラスチック袋
	ケース	縦450mm×横280mm×高さ150mm	16.50 kg	外装	段ボール

製品特徴	デュラムセモリナ５%、強力粉９５%の配合のスパゲッティです。 標準ゆで時間は１３分。お好みの硬さでお召し上がりください。

賞味期間	製造後	37 ヶ月	賞味期限表示	例 ： 2025.6
	条件	常温		解読： 2025年6月

原材料配合表

原材料・添加物	配合(%)	加工地または産地	添加物名	用途	アレルゲン(28品目)	遺伝子組換え
強力小麦粉	95.00	※1国内製造			小麦	－
デュラム小麦のセモリナ	5.00	※2国内製造			小麦	－
合計	100.00					

栄養成分(100g当り)

エネルギー		kcal	347
水分		g	11.3
たんぱく質		g	12.9
脂質	コレステロール	mg	(0)
	飽和脂肪酸	g	0.39
	脂質	g	1.8
炭水化物	炭水化物	g	73.1
	糖質	g	70.1
	食物繊維 水溶性	g	1.4
	食物繊維 不溶性	g	1.6
	食物繊維 総量	g	3.0
灰分		g	0.8
食塩相当量		g	0
無機質	ナトリウム	mg	1
	カリウム	mg	200
	カルシウム	mg	18
	マグネシウム	mg	55
	リン	mg	130
	鉄	mg	1.4
	亜鉛	mg	1.5
	銅	mg	0.28
	マンガン	mg	0.82
	ヨウ素	μg	0
	セレン	μg	63
	クロム	μg	1
	モリブデン	μg	53
ビタミン	レチノール	μg	(0)
	A α－カロテン	μg	－
	A β－カロテン	μg	－
	A β－クリプトキサンチン	μg	－
	A β－カロテン当量	μg	9
	A レチノール活性当量	μg	1
	D	μg	(0)
	E α－トコフェロール	mg	0.3
	E β－トコフェロール	mg	0.2
	E γ－トコフェロール	mg	0.0
	E δ－トコフェロール	mg	0.0
	K	μg	(0)
	B1	mg	0.19
	B2	mg	0.06
	ナイアシン	mg	2.3
	ナイアシン当量	mg	4.9
	B6	mg	0.11
	B12	μg	(0)
	葉酸	μg	13
	パントテン酸	mg	0.65
	ビオチン	μg	4.0
	C	mg	(0)

製造工程図	原料受入→保管→原料計量→粉体ブレンド→ふるい→金属検出（マグネット10,000ガウス以上）→加水ミキシング→脱気→押し出し成形→カット・棹がけ→乾燥→冷却→貯蔵安定化→カッティング→表面検査（表面色調検査機）→目視検査→金属検出（金属探知機Feφ0.7㎜、SUSφ1.0㎜）→ハーフカット→計量→印字→充填→計量→密封→金属検出（金属探知機Feφ1.2㎜、SUSφ2.0㎜）→計量（ウェイトチェッカー）→検品→箱詰→カートン印字→出荷

一括表示内容	名 称 スパゲッティ 原材料名 強力小麦粉（国内製造）、デュラム小麦のセモリナ 内 容 量 4ｋｇ 賞味期限 枠外上部に記載 保存方法 高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。 調理方法 標準ゆで時間１３分 販 売 者 はごろもフーズ株式会社 静岡県静岡市清水区島崎町１５１ 製 造 所 赤城食品株式会社 群馬県太田市台之郷町１１１５

製品劣化の見分け方	香味、色沢の低下

取り扱いの注意	●開封後はお早めにご使用ください。 ●細かい斑点はデュラム・セモリナの特徴です。品質には問題ありませんので、安心してご使用ください。 湯きり時やけど注意

※備考欄	※当製品は、卵を使用しておりません。 ※1強力小麦産地：カナダ、アメリカ、オーストラリア、日本 ※2デュラム小麦産地：カナダ、アメリカ、オーストラリア

日本食品標準成分表２０２０年版（八訂）より抜粋

14. そうめん

商品仕様書

作成日 2025.11.11

売者	〒	
製造者	〒６３３－００８２　奈良県桜井市巻野内５２５　㈲小西勇製麺所	Tel：　０７４４－４２－６５０４

商品ｺｰﾄﾞ	商品名	規格	入数	荷姿	ＪＡＮｺｰﾄﾞ
	三輪そうめん				

商品ｻｲｽﾞ	縦（mm）	横（mm）	高（mm）	重量（g）	材　質	備考
商　品						
中ボール						
外ケース						

キャッチコピー	

商品の特徴･こだわり

栄養分析（　有・無　）

良質の小麦粉を昔ながらの手延べ法で、一本一本手作業によりコシの強さと舌ざわりのなめらかさにこだわって大切に作られた手延べそうめんです。

食べ方：たっぷりの湯で茹で上げ、冷水にてもみ洗いしてツユにつけてそのままお召し上がりください。

原材料名	商品名　/　メーカー名　/　産地	遺伝子組換	配合率（%）
小麦粉	緑飛龍・日清製粉・カナダ	無し	４７．５%
小麦粉	YC・前田産業・カナダ・アメリカ	無し	４７．８%
食　塩	日本海水㈱赤穂工場		４．６%
			%
綿実油	綿実油・岡村製油・九州	無し	０．１%
合　計			１００%

PHOTO

賞味期限

ａ．開封前：　保管状態の良い場所で一年

ｂ．開封後：　なるべく早く食べる。
ビニール袋に入れ常温で一ヶ月

品質劣化の目安

・カビが生えた状態

保存方法

ａ．開封前：高温多湿、直射日光の当らない場所で保管

ｂ．開封後：ビニール袋に入れ保管する。

ｃ．季節条件：

物流方法

製造工程

コネ → 麺圧機 → 八寸ローラー → イタギ → コナシ → カケバ →

→ 小引き → ふくら出し → 干し → 小割り → 結束

金属探知器（ (有) ・　無　）

備　考

アレルゲンとして、小麦。
本工場ではそばを含む製品を製造しています。

15.　ソーダダイスゼリー

商品内容表

印刷日: 2025/5/27

製品コードNo. 93250
品名: カットゼリー（サイダー風）1KG
規格: 1KX6

栄養成分(製品100g当り)

ｴﾈﾙｷﾞｰ		93	kcal
水分		75.7	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	0.0	g
脂質		0.0	g
炭水化物		24.1	g
灰分		0.2	g
無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	24	mg
	ｶﾘｳﾑ	18	mg
	ｶﾙｼｳﾑ	106	mg
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	0	mg
	ﾘﾝ	0	mg
	鉄	4.5	mg
	亜鉛	0.0	mg
	銅	0.00	mg
	ﾏﾝｶﾞﾝ	0.00	mg
ﾋﾞﾀﾐﾝ	ﾚﾁﾉｰﾙ	0	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	0.0	mg
	K	0	μg
	B1	0.00	mg
	B2	0.00	mg
	ﾅｲｱｼﾝ	0.0	mg
	B6	0.00	mg
	B12	0.0	μg
	葉酸	0	μg
	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸	0.00	mg
	C	121	mg
脂肪酸	飽和	0.00	g
	一価不飽和	0.00	g
	多価不飽和	0.00	g
ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ		0	mg
食物繊維総量		0.5	g
食塩相当量		0.1	g

原料組成(製品100g当り)

なし

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）	12.0		国内製造	
砂糖	11.0		日本（加工地）	
ぶどう糖	3.0			
レモン果汁（濃縮還元）	2.5			
水	69.7			
（使用添加物）				
乳酸Ca	0.8			栄養強化剤
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.7			ゲル化剤
酸味料	0.2			酸味料
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
香料	使用			香料
クチナシ青色素	使用			着色料
紅花色素	使用			着色料
合計	100%			

表示対象ｱﾚﾙｹﾞﾝ:

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: 天童工場
住所: 〒 994-0011 山形県天童市北久野本1-6-50