	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	あじフライ	
	3	厚揚げ	
	4	アンチョビソース	
	5	板こんにゃく	
	6	糸かつお	
	7	うす揚げ	
	8	えのきたけ（カット）	
か行	9	カットウインナー	
	10	カットわかめ	
	11	かまぼこ	
	12	かまぼこ（さくら）	
	13	乾燥パセリ	
	14	寒天	
	15	錦糸卵	
	16	金目鯛（切り身）	
	17	茎わかめ	
	18	クリームコーン	
	19	凍り豆腐（細切り）	
	20	ごぼう（ささがき）	
	21	ごま	

1．あおのり

２０２３年　９月　１４日

（有）上野山利夫商店
和歌山県海南市船尾 260-174

品質規格書

品　　名　　青粉　特　４ｋｇ
産　　地　　愛知県三河湾産
加工地　　和歌山県
特　　徴　　緑色　平状粉末　香ばしい磯の風味
遺伝子組み替え　　なし
アレルギー物質　　なし
大腸菌群　　陰性/0.1g
一般細菌数　100000 個/g 以下
食品への表示例　　あおさ
原材料名　　あなあおさ（緑藻類　アオサ属）１００％

成分分析	水分	１６．９ｇ/１００ｇ	
（素干し）	タンパク質	２２．１ｇ/１００ｇ	
	脂質	０．６ｇ/１００ｇ	
	灰分	１８．７ｇ/１００ｇ	
	炭水化物	４１．７ｇ/１００ｇ	
	エネルギー	１３０ kcal/１００ｇ	
	カルシウム	４９０ｍｇ/１００ｇ	
	鉄	５．３ｍｇ/１００ｇ	（七訂食品成分表）

保証期間　　（開封前）２７０日
　　（開封後）６０日
保管方法　　冷暗所保管
製造工程　　原料洗浄（流水回転式　海水 5.水 5 の比率）→連続脱水機→コンベア式乾燥機（第１）（80 ℃ 90 分）→ローラー乾燥機（第２）５分→目視異物除去→風力選別器（貝、砂）→粉砕機（10 ㎜）→ロータリーシフター７メッシュ（３㎜×３㎜）→風力選別器（粒子別）→磁石 10000 ガウス→ローラー乾燥機（第３）（60 ℃～ 80 ℃２分）→磁石 10000 ガウス→製品→カラー色彩選別機（異物除去）→金属探知機（fe:1.2 sus:1.2）→粉砕（4 ㎜）→カラー色彩選別機→目視選別→磁石 12000 ガウス×２本→金属探知機（fe:0.7sus:1.2）→軽異物除去シフター→計量、充填 、梱包→製品

2．あじフライ

発行日：2025/12/04

商品規格書

商品コード：3626

株式会社 大 冷
東京都中央区月島2-3-1

NKRあじフィーレフライ50

規格：5000g（100個入）×2合

商品説明	あじのフィーレを食べやすいフライに仕上げました。						
JAN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	14947920036265		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)	5000	材質2		凍結前加熱の有無	加熱してありません。		
外装(mm)				加熱調理の必要性	加熱してください。		
440 × 310 × 110		材質3		調理内容	凍ったまま170℃の油で約4分油調して下さい。		
内装(mm)							
× ×							

原材料名	%	アレルゲン物質(28品目)	原産国、又は加工国
あじ	50.0		オランダ,ドイツ他
<衣>			
パン粉	20.0	小麦	
バッター粉	8.4		
・小麦粉		小麦	
・食塩			
・増粘剤製剤			
打ち粉	4.0		
・パン粉		小麦	
・小麦粉		小麦	
水	17.6		
合計	100		

栄養成分（製品100g中）		
エネルギー(Kcal)		193
エネルギー(KJ)		808
水分(g)		59.4
蛋白質(g)		13.6
アミノ酸組成による蛋白質(g)		11.2
脂質(g)		6.1
トリアシルグリセロール当量(g)		5.1
脂肪酸	飽和(g)	1.71
	一価不飽和(g)	1.91
	多価不飽和(g)	1.30
コレステロール(mg)		39
炭水化物(g)		19.6
利用可能炭水化物(単糖当量)(g)		20.8
食物繊維	水溶性(g)	0.4
	不溶性(g)	0.6
	総量(g)	1.1
灰分(g)		1.3
無機質	ナトリウム(mg)	291
	カリウム(mg)	223
	カルシウム(mg)	22
	マグネシウム(mg)	29
	リン(mg)	148
	鉄(mg)	0.9
	亜鉛(mg)	0.7
	銅(mg)	0.10
	マンガン(mg)	0.20
	ヨウ素(μg)	0
	セレン(μg)	0
	クロム(μg)	0
	モリブデン(μg)	1
ビタミン A	レチノール(μg)	8
	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)	8
D(μg)		4.0
E	αトコフェロール(mg)	0.3
	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)		0.10
B2(mg)		0.12
ナイアシン(mg)		3.5
B6(mg)		0.17
B12(μg)		4.1
葉酸(μg)		18
パントテン酸(mg)		0.46
ビオチン(μg)		0.2
C(mg)		0
食塩相当量(g)		0.7

日本食品標準成分表2015年版(七訂)
この表示値は、目安です。 実測値：*

アレルゲン物質(28品目)	小麦
アレルゲン物質コンタミ表示(6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 → バッター付 → パン粉付 → 選別 → 凍結(-40℃設定) → 金属検査(Fe1.5φ SUS2.4φ) → 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)

記載事項は「発行日」時点の情報です。

3．厚揚げ

2025年12月1日

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					

※キャリー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　　栃木県真岡市鬼怒ケ丘1-3

4．アンチョビソース

PITS 商品規格書

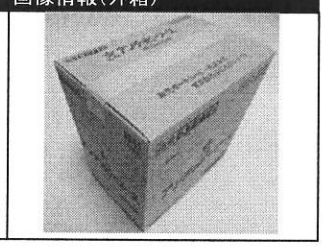
＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ﾎｼｴﾇ ｱﾝﾁｮﾋﾞｰｿｰｽ ほしえぬ アンチョビーソース	適用日	2025年9月11日
		メーカー名	ｷｭｰﾋﾟｰｶﾌﾞｼｷｶﾞｲｼｬ キユーピー株式会社

共通商品コード(JAN)	4901577066054	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577066051
ブランド名	ほしえぬ	ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	37772	PB／NB 分類	NB	荷姿規格	1000ml／6本

画像情報(個装)

画像情報(外箱)



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)		入数
商品	90	90	280	1257	g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)		入数
内箱					g	
外箱	275	185	290	7850	g	6
梱					g	

アレルギー物質情報　●:含む、×:含まない、ー:未入力、＊:後日登録

★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	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し
注意喚起:無し

栄養成分情報			表示有無	有
分析・計算単位	100g当たり			
エネルギー	65 kcal	たんぱく質	5.7	g
脂質	3.8 g	炭水化物	1.4	g
		食塩相当量	18.6	g
備考	※この表示値は目安です。 ※理論値より算出			

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め720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	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

かたくちいわしを塩蔵・熟成させて作ったアンチョビーをソースにしました。パスタソースをはじめいろいろなお料理の隠し味として、少量加えてご使用ください。

召し上がり方・利用方法

そのままご使用いただけます。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	ー
アルコール分(%)	ー

一括表示情報

名称	アンチョビーソース
原材料名	かたくちいわし(日本、アメリカ)、食塩、醸造酢、砂糖／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)
内容量	1000ml
固形量	ー
内容総量	ー
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国	ー
原料原産地名	ー
使用上の注意	中栓開栓時液はね注意
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
でん粉含有率	
無脂乳固形分	
乳脂肪分	
賞味期限	枠外左下部に記載してあります。
その他表示	製造所＝光和デリカ株式会社　茨城県神栖市波崎6437

企業情報	
製造者名	光和デリカ株式会社
製造者住所	茨城県神栖市波崎6437
製造者電話	ー
販売者名	キユーピー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷1－4－13
販売者電話	ー
輸入者名	ー
輸入者住所	ー
輸入者電話	ー
加工者名	ー
加工者住所	ー

工場情報(製造所/加工所)	
工場名	光和デリカ株式会社
工場住所	茨城県神栖市波崎6437

備考

●ボトルの内側の白い沈殿は、アンチョビーの旨味成分が析出したもので、品質上問題はありません。
開栓後要冷蔵（1℃～10℃）

5．板こんにゃく

配合表

令和7年12月25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）

原　材　料　名	アレルギー物質
こんにゃく芋精粉（群馬県）	
海藻粉	
水酸化カルシウム	
水	

6．糸かつお

2023年8月31日

株式会社奈良鰹
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%）
鰹節原料産地　鹿児島県
鰹節加工地　鹿児島県
削り加工地　奈良県（奈良鰹）

アレルゲン　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 鰹節原料
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））

7．うす揚げ

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

商　品　名	TRIO きざみあげ 1kg

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
脂肪酸	一価不飽和		12.44 g
脂肪酸	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
食物繊維	不溶性		0.8 g
食物繊維	総量		1.3 g
灰分			1.9 g
無機質	ナトリウム		4 mg
無機質	カリウム		86 mg
無機質	カルシウム		310 mg
無機質	マグネシウム		150 mg
無機質	リン		350 mg
無機質	鉄		3.2 mg
無機質	亜鉛		2.5 mg
無機質	銅		0.22 mg
無機質	マンガン		1.55 mg
無機質	ヨウ素		1 μg
無機質	セレン		8 μg
無機質	クロム		5 μg
無機質	モリブデン		97 μg
ビタミン	A	レチノール	0 μg
ビタミン	A	α-カロテン	－ μg
ビタミン	A	β-カロテン	－ μg
ビタミン	A	β-クリプトキサンチン	－ μg
ビタミン	A	β-カロテン当量	0 μg
ビタミン	A	レチノール活性当量	0 μg
ビタミン	D		0.0 μg
ビタミン	E	α-トコフェロール	1.3 mg
ビタミン	E	β-トコフェロール	0.2 mg
ビタミン	E	γ-トコフェロール	12.0 mg
ビタミン	E	δ-トコフェロール	5.6 mg
ビタミン	K		67 μg
ビタミン	B_1		0.06 mg
ビタミン	B_2		0.04 mg
ビタミン	ナイアシン		0.2 mg
ビタミン	B6		0.07 mg
ビタミン	B12		0.0 μg
ビタミン	葉酸		18 μg
ビタミン	パントテン酸		0.07 mg
ビタミン	ビオチン		7.1 μg
ビタミン	C		0 mg
食塩相当量			0.0 g

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

8．えのきたけ（カット）

商品規格書	農事組合法人 きのこ工房

商品名	荷姿	原産国	ブランド	商品コード
業務用ほぐしえのき1kｇ	1kg	日本		

外包材材質	サイズ（mm）			内包材材質	サイズ			ＪＡＮコード
ダンボール	横490	× 高さ265	× 縦425	ポリプロピレン	300	×	420	4562188150039

品質規格				
個数（1袋当り）		厚さ(mm)	
重量／個(g)		縦×横×長さ(mm)	長さ4㎝～7㎝程
長さ(mm)			ハーフカット
直径(mm)			

生産工場情報	
工場名	有限会社 池末豊矯商店
所在地	福岡県三潴郡大木町大字上牟田口439
担当者	池末 行孝
工場名	
所在地	
担当者	

商品写真

産地					備考
福岡県産					
遺伝子組み換え	無	アレルゲン物質	無	保管条件	要冷蔵
品種			賞味期限	7日	

微生物規格		品質規格	
項目	自主管理基準	項目	自主管理基準
一般細菌数(生菌数)	1.0×10^5	異物	無
大腸菌群	1.0×10^4	色沢	白
大腸菌（E.coli）	陰性	その他	えのき1本：傘5mm～1.5ｃｍ
			茎4～7ｃｍ、茎幅2～5mm

栄養成分値　（可食部100g当たり）

熱量	34	Kcal	無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	2	mg	ビタミン	ﾚﾁﾉｰﾙ	0	μg	ビタミン	ﾅｲｱｼﾝ	6.8	mg	脂肪酸	飽和	0.02	g
水分	88.6	g		ｶﾘｳﾑ	340	mg		ｶﾛﾃﾝ	0	μg		B6	0.12	mg		一価	0.01	g
蛋白質	2.7	g		ｶﾙｼｳﾑ	t r	mg		ﾚﾁﾉｰﾙ当量	0	μg		B12	0	μg		多価	0.08	g
脂質	0.2	g		ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	15	mg		D	0.9	μg		葉酸	75	μg		ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ	0	g
炭水化物	7.6	g		ﾘﾝ	110	mg		E	0	μg		ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸	1.4	mg	繊維	水溶性	0.4	g
灰分	0.9	g		鉄	1.1	mg		K	0	μg		C	0	mg		不溶性	3.5	g
				亜鉛	0.6	mg		B1	0.24	mg		ﾏﾝｶﾞﾝ	0.07	mg		総量	3.9	g
※八訂参照				銅	0.1	mg		B2	0.17	mg		ﾖｳ素	0	mg		食塩相当量	0	g

商品特徴	一括表示	
炒めても焼いても蒸しても、どんな調理にも最適なほぐしえのき。一口サイズにカットしたえのきがさらに食欲をそそります。大木町産のえのきは白い品種で栽培している為他のえのきより白いのが特徴です。	名称	ほぐしえのき
	原材料名	エノキ茸
	内 容 量	1kg
	賞味期限	
注意事項	保存方法	要冷蔵10℃以下
開封後はお早めに、加熱してお召し上がり下さい。	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大字上八院744-1

9．カットウインナー

商品内容表

印刷日: 2025/4/7

製品コードNo. 90085
品名: ウインナースライス(5mm)1KG
規格: 1KX6

栄養成分(製品100g当り)

ｴﾈﾙｷﾞｰ		228	kcal
水分		59.7	g
たんぱく質	動物性	16.2	g
	植物性	0.0	g
脂質		16.2	g
炭水化物		5.5	g
灰分		2.4	g
無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	646	mg
	ｶﾘｳﾑ	275	mg
	ｶﾙｼｳﾑ	4	mg
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	19	mg
	ﾘﾝ	157	mg
	鉄	0.4	mg
	亜鉛	1.7	mg
	銅	0.06	mg
	ﾏﾝｶﾞﾝ	0.01	mg
ﾋﾞﾀﾐﾝ	ﾚﾁﾉｰﾙ	9	μg
	βｶﾛﾃﾝ当量	0	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量	9	μg
	D	0.2	μg
	E	0.3	mg
	K	7	μg
	B1	0.40	mg
	B2	0.15	mg
	ﾅｲｱｼﾝ	5.7	mg
	B6	0.33	mg
	B12	0.3	μg
	葉酸	4	μg
	ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸	1.13	mg
	C	2	mg
脂肪酸	飽和	6.08	g
	一価不飽和	7.00	g
	多価不飽和	2.00	g
ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ		60	mg
食物繊維総量		0.0	g
食塩相当量		1.6	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
豚肉(日本)	47.6	豚肉	日本	
鶏肉(国産)	22.8	鶏肉	日本	
豚脂	7.6	豚肉	日本	
でん粉	2.4			
粉末水あめ	1.9			
食塩	1.3			
砂糖	0.8			
香辛料	0.2			
液状混合調味料	0.2			
水	15.2			
合計	100%			2025/03/31

表示対象ｱﾚﾙｹﾞﾝ: 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: 寒河江工場
住所: 〒 991-8610 山形県寒河江市幸町4-27

見 ⑨

品 質 規 格 書

商　品　名	韓国産カットわかめ(S)1kg	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
一　般　名	乾燥わかめ	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○)

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。

１１．かまぼこ

2025年2月6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、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
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（28品目）

アレルギー特定物質	なし

＊くるみ、マカダミアナッツ含む

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（Feφ1.5　Susφ3.0） → 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。

１２．かまぼこ（さくら）

2025年2月6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桜ちらし蒲鉾	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㈱
トマト色素	0.1	トマト	静岡県	㈱タイショーテクノス
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	
	α－カロテン	0	μg	
	β－カロテン	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		2.0	μg	
ビタミン E	α－トコフェロール	0.2	mg	
	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	
ビタミン K		0.0	μg	
ビタミン B1		0.00	mg	
ビタミン B2		0.01	mg	
ナイアシン当量		2.8	mg	
ビタミン B6		0.01	mg	
ビタミン B12		0.3	μg	
葉酸		5	μg	
パントテン酸		0.00	mg	
ビタミン 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、実測による分析値を元に計算
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、トマト色素

4. 保存方法

冷蔵（1℃～10℃）

5. アレルギー特定原材料（28品目）

アレルギー特定物質	なし

＊くるみ、マカダミアナッツ含む

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、トマト色素

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　φ0.8mm） → 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（Feφ1.5　Susφ3.0） → 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。

2025 年　2 月　6 日　版数　3

株式会社ジーエスフード

13．乾燥パセリ

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	ハンガリー
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	
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。

管理No. 1100257

2025年3月28日

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

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。

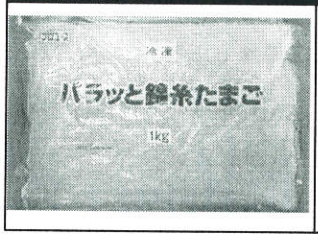
PITS 商品規格書

＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ﾊﾟﾗｯﾄｷﾝｼﾀﾏｺﾞ パラッと錦糸たまご	適用日	2025年7月29日
		メーカー名	ｷｭｰﾋﾟｰﾀﾏｺﾞｶﾌﾞｼｷｶﾞｲｼｬ キユーピータマゴ株式会社

共通商品コード(JAN)	4901577013430	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577013437
ブランド名		メーカープライベートコード	33845	PB／NB 分類	NB	荷姿規格	1kg／10袋

画像情報(個装)



画像情報(外箱)

サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)		入数
商品	320	300		1016	g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)		入数
内箱					g	
外箱	429	294	163	10642	g	10
梱					g	

アレルギー物質情報

●:含む、×:含まない、ー:未入力、＊:後日登録

★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	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し
注意喚起:無し

栄養成分情報

				表示有無	有
分析・計算単位	100g当たり				
エネルギー	128	kcal	たんぱく質	8.2	g
脂質	7.7	g	炭水化物	6.5	g
			食塩相当量	0.8	g
備考	※この表示値は目安です。 ※理論値より算出				

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め360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	冷凍
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

少量の砂糖と塩で味付けしたシンプルでたまご風味豊かな錦糸たまごです。
ボイル加熱後もパラッと簡単にほぐれるので、調理作業の手間が省けます。

召し上がり方・利用方法

凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してご使用ください。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	ー
アルコール分(%)	ー

一括表示情報

名称	錦糸たまご
原材料名	液卵(国内製造)、植物油脂、砂糖、乾燥卵白、食塩、でん粉発酵調味料／加工でん粉、(一部に卵・大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	ー
内容総量	ー
保存方法	－18℃以下で保存してください。
原産国	ー
原料原産地名	ー
使用上の注意	▲加熱後は熱くなっていますので、開封時はヤケドにご注意ください。 ▲開封後は傷みやすいので、ただちに冷蔵庫(1℃～10℃)に保存し、当日中にご使用ください。
調理方法	ー
使用方法	凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してご使用ください。
殺菌方法	ー
凍結前加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してください。
でん粉含有率	ー
無脂乳固形分	ー
乳脂肪分	ー
賞味期限	表面左下に記載してあります。
その他表示	製造所＝佐賀県鳥栖市田代外町701

企業情報

製造者名	キユーピータマゴ株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	ー
販売者名	キユーピータマゴ株式会社
販売者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
販売者電話	ー
輸入者名	ー
輸入者住所	ー
輸入者電話	ー
加工者名	ー
加工者住所	ー

工場情報(製造所/加工所)

工場名	キユーピータマゴ株式会社　鳥栖工場
工場住所	佐賀県鳥栖市田代外町701

備考

●本品は加熱しすぎると変色（暗緑色又は褐色）する場合がありますので、使用方法をお守りください。●変色はゆで卵の卵黄の周りが黒ずんで見える現象と同じですので召しあがっても問題はありません。●熱のかかり方により袋が膨張し、商品フィルムが破袋する場合がありますので、使用方法をお守りください。

１６．金目鯛（切り身）

商品名　　金目ダイ切身

栄養成分表（八訂による計算値　100gあたり）

エネルギー		147	Kcal
水分		72.1	g
たんぱく質		17.8	g
	アミノ酸組成によるたんぱく質	14.6	g
脂質		9.0	g
	トリアシルグリセロール当量	7.9	g
	飽和脂肪酸	2.15	g
炭水化物		0.1	g
	単糖当量	0.1	g
	質量計	0.1	g
	差引き法	4.5	g
	糖アルコール	0.0	g
	食物繊維総量	0.0	g
灰分		1.0	g
無機質			
ナトリウム		59	mg
カリウム		330	mg
カルシウム		31	mg
マグネシウム		73	mg
リン		490	mg
鉄		0.3	mg
亜鉛		0.3	mg
銅		0.02	mg
マンガン		0.01	mg
ビタミン			
A	レチノール	63	μg
	αカロテン	0	μg
	βカロテン	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	63	μg
D		2.0	μg
E	αトコフェロール	1.7	mg
	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
B1		0.03	mg
B2		0.05	mg
ナイアシン		2.7	mg
B6		0.28	mg
B12		1.1	μg
葉酸		9	μg
パントテン酸		0.23	mg
C		1	mg
コレステロール		60	mg
食塩相当量		0.1	g

原料配合

原材料名	配合（%）	原料原産地	アレルゲン	遺伝子組換
金目ダイ	100.00	ニュージーランド		
合計	100.00			

※法令で定められた28品目（特定原材料8品目および特定原材料に準ずるもの20品目）で記載しております。

加工工場
株式会社　海渡
埼玉県さいたま市南区曲本4-15-3

販売者
株式会社　海渡
代表取締役　田中活二
埼玉県さいたま市南区内谷3-11-25
TEL 048-864-1131（代表）

【製造工程】

原料搬入→チルド解凍→切身加工→計量→バラ凍結→箱詰（目視検品）→金属探知機→箱計量→冷凍保存→出荷

１７．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】

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

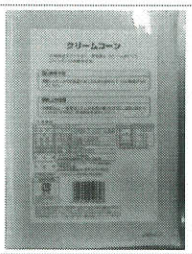
１８．クリームコーン

この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

規格書コード G0006188-34FE0A08-36211D33 適用日 2025/01/22
北海道エア・ウォーター・アグリ株式会社

包材情報

一括表示情報

包材画像	No image  No image		
名称	クリームコーン	商品区分	冷凍食品
原材料名	とうもろこし（北海道）、コーンスターチ、食塩		
内容量	1キログラム		
賞味期限	枠外の下部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		
調理方法			
使用上の注意			
原産国名	-		
販売者	イワタニフーズ株式会社　東京都港区西新橋3丁目21番8号		
製造者	北海道エア・ウォーター・アグリ株式会社　十勝更別工場　北海道河西郡更別村字更別194番地5		
輸入者			
加工者			
使用方法			
殺菌方法			
でん粉含有量			
でん粉含有率			
固形量		内容総量	
原料原産地名			
無脂乳固形分		乳脂肪分	
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	加熱して召しあがりください
アルコール分			
その他表示項目			

アレルギー物質　該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	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		
	魚介類					

１９．凍り豆腐（細切り）

作成日： 2025年 12月 8日

お取引先各位

商品規格書

長野県飯田市松尾明4927
株式会社 信 濃 雪
ＴＥＬ 0265(22)1470
ＦＡＸ 0265(23)0058
製造工場 ㈱信濃雪本社工場
工場所在地 長野県飯田市松尾明4927
製造責任者 吉澤 希彦

１．商品名　こうや豆腐すしの子1ｋｇ
サイズ（１切：約15×5×5ｍｍ(約0.15ｇ)）

２．荷姿　１Kg×12袋／ケース

３．賞味期限　製造日を含め１８０日（６ヶ月）

４．保存方法　直射日光と湿気の多い場所を避け冷暗所に保存して下さい。

５．配合

No.	原材料名（添加物を含む）	ﾒｰｶｰ名	原産国	添加目的	配合率(%)	表示の必要性	GMOの有無	ｱﾚﾙｹﾞﾝ物質(28品目中)
1	大豆	株ヤマサン他	カナダ又はアメリカ		97.00	○	分別生産流通管理済み	大豆
2	豆腐用凝固剤（塩化カルシウム）	㈱トクヤマ等	日本(山口県)	凝固	2.10	○		
3	重曹	東ソー㈱等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤	理研ﾋﾞﾀﾐﾝ㈱等	日本(大阪府)	消泡	0.05	×(加工助		
4-1	食用硬化油脂（パーム）		東南アジア地域		80			
4-2	植物レシチン		米国,ｵﾗﾝﾀﾞ,ﾌﾞﾗｼﾞﾙ		12		無	大豆
4-3	炭酸マグネシウム		日本(徳島県)		8			

６．微生物規格

項　目	基　準	検査場所	検査頻度
一般生菌数	１×１０^{7}個/ｇ以下	自社試験室	毎製造日
大腸菌群	検出せず	自社試験室	毎製造日
大腸菌	陰性	外部検査機関	随時

７．外観規格

項　目	基　準	検査方法
外形	割れ・極端な変形のないこと	目視検査
色	褐変のないこと	目視検査
香味	油臭のないこと	官能検査

８．遺伝子組換えについて
原材料の大豆は遺伝子組換え原料混入防止の為、分別生産流通管理（遺伝子組換えのものと分けて管理）された大豆を使用しています。

９．最終加工地
長野県飯田市松尾明4927　株式会社信濃雪本社工場

１０．アレルゲン物質について（コンタミネーション含む）
ｱﾚﾙｹﾞﾝ物質の項目については、特定原材料８品目、特定原材料に準ずるもの２０品目、合計２８品目を対象に調査したものです。大豆以外のアレルゲン物質（対象２８品目）はライン上使用しておりませんので、コンタミネーションの可能性はないものと判断致します。

１１．栄養成分表示（１００ｇ当たり※七訂　日本食品標準成分表示による

エネルギー	５３６ 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

以　上

２０．ごぼう（ささがき）

2025年12月13日

社　名　有限会社パーシャブルデリカ
住　所　兵庫県姫路市南条１丁目３２番地
ＴＥＬ　０７９－２２２－５１５０
ＦＡＸ　０７９－２２２－５１７０

原　産　地　・　加　工　地　証　明　書

商品名　牛蒡　（令和7年度 3月分）

記

広陵町・香芝市様へ納品させて頂きます上記商品の牛蒡は北海道産他で、加工地は当社の大村工場であることを証明致します。

加工工場所在地

住　所　〒６７３－０４０４
三木市大村１丁目２番地５
社　名　有限会社　パーシャブルデリカ　大村工場

PITS商品規格書　２１．ごま

＊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	2024/03/19
共通商品コード	4902939843160	ITFｺｰﾄﾞ	14902939843167	メーカー名	- ジェフダ商品では非開示とさせ
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（ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・半製品）	0	0	0	0ｇ	0

アレルギー物質情報

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

●：　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	―
アルコール分（%）	―

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	―
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	―
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	YYYY.MM.DD
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。

」」」商品カルテ 」」」

2025年12月9日

三重県四日市市山分町518
有限会社 ヴィ・キャップ
TEL059-364-3711 FAX059-363-0045
http://www.v-cap.co.jp/

品名
サケ角切

栄養成分表100g中	
エネルギー Kcal	124
水分 g	72.3
たんぱく質 g	22.3
脂質 g	4.1
炭水化物 g	0.1
灰分 g	1.2
ナトリウム mg	66
カリウム mg	350
カルシウム mg	14
マグネシウム mg	28
リン mg	240
鉄 mg	0.5
亜鉛 mg	0.5
レチノール μg	11
カロテン μg	0
レチノール活性当量 μg	11
E mg	1.2
B1 mg	0.15
B2 mg	0.21
ナイアシン mg	6.7
C mg	1
コレステロール mg	59
食物繊維 g	0
食塩相当量 g	0.2
＊8訂食品成分表に基づく計算値	

賞味期限
1年

原産地
アメリカ、ロシア

配合表		
原材料	配合率%	アレルゲン(28品目)
サケ	100	○(魚卵)

*製造ラインではアレルゲン28品目中サケ、サバ、イカを取り扱います。
カシューナッツ、マカダミアンナッツの使用はありません。

微生物検査基準		
一般生菌	300万以下	*最新の細菌検査結果は別紙又は https://www.v-cap.co.jp/fmp/list/ 魚データベースより閲覧下さい。
大腸菌	陰性	

V・CAP工程表

社団法人 日本冷凍食品協会 認定工場 認定第624003号

原料箱開封(フィーレブロック)
→板切り *寸法、冷凍状態保持
→棒切り *寸法、冷凍状態保持
→角切り *寸法、冷凍状態保持
→計量 *重量、シール不良
→袋詰め・箱詰め *重量
→金属検出器 *Fe2.5φSus4.0φ

包装資材	内装:ポリエチレン袋	意図する使用と消費者	加熱調理加工用、一般消費者 小児
	外装:段ボール箱	保管と輸送手段	冷凍マイナス18度以下