

令和8年度 冷凍加工食品等（4月・5月）使用一覧

番号	食品名	備考	
あ行	1	アーモンドじゃこ	
	2	あおさ	
	3	あおのり	
	4	あじナゲット	
	5	あじフライ	
	6	厚揚げ	
	7	杏仁豆腐風カットゼリー	
	8	板こんにゃく	
	9	一味唐辛子	
	10	糸かつお	
	11	いわし開き（澱粉付き）	
	12	うす揚げ	
	13	えのきたけ（カット）	

3. あおのり

商品規格書



商品コード	433100		
商品名	あおさ粉100G		
名称	あおさ加工品		
内容量	100g		
荷姿	100g*20*1		
原材料名	産地		アレルギー物質 配合(%)
あおさ(国産)	日本(国産)	愛知県、静岡県	100
賞味期限	270 日		
製造者住所	〒673-0443兵庫県三木市別所町巴29番地		
製造者名	ヤマヒデ食品株式会社		
品質規格			
項目	規格値		分析方法
一般生菌数	100000未満/g		MC-Media Pad「ACplus」
大腸菌群	陰性/0.1g		Petrifilm(大腸菌群数測定用CCプレート)
標準成分値(2020年版)を反映しています。推定値は()書きで記載しています。			
エネルギー	201		Kcal
たんぱく質	22.1		g
脂 質	0.6		g
炭水化物	41.7		g
ナトリウム	3900		mg
灰分	18.7		g
水分	16.9		g
食塩相当量	9.9		g
	乾燥剤		ライム P2
遺伝子組換え食品の表示について			該当なし
アレルギー物質コンタミの可能性について			有
本製品は、えび、かきが混ざる漁法で採取しています。又、さばを含む製品と共通の設備で製造しています。			

4. あじナゲット

商品規格書 Ver.15b

作成日

2025年5月7日

発行日

2026年2月10日

提出者名 株式会社ピアット		〒 335-0034	埼玉県戸田市笹目1-41-4	TEL 048-422-0081	FAX 048-422-0080
【商品情報】		品名	アジナゲット(Fe強化)		規格 1kg×6袋×2合 認証印
【栄養分析100g当り/八訂】		総量	12 kg	固形量	12 kg
計算値 ●	実測値	カット幅	cm	保存方法	冷凍
自社	公的機関	販売者	都吹株式会社		賞味期間 548 日
検査機関:		製造工場	都吹株式会社 久井工場		TEL 0847-32-5252
廃棄率	0 %	所在地	〒 722-1303 広島県三原市久井町下津11126-39		
エネルギー	199 Kcal	【原材料及び添加物内容明細】			
水分	62.7 g	原材料・添加物	アレルギー 28品目	添加物 該当有無	原材料及び添加物の由来原料・使用目的
たんぱく質	9.3 g	魚肉[真あじ(国産)]			真あじ 21.83%
たんぱく質	10.8 g	魚肉[すけとうだら]			すけとうだら、甜菜 14.55%
脂肪酸の	11.4 g	たまねぎ(国産)			たまねぎ 7.28%
トリアシルグリセロール当量		植物油脂	大豆		大豆 5.82%
コレステロール	16 mg	粒状大豆たん白	大豆		大豆 2.73%
脂質	12.0 g	粉末状大豆たん白	大豆		大豆 2.18%
単糖当量	14.1 g	でん粉			馬鈴薯 1.82%
質量計	- g	砂糖			さとうきび、甜菜 0.55%
差引き法による	- g	食塩			海水 0.45%
利用可能炭水化物	- g	本みりん			もち米、米、さとうきび 0.36%
食物繊維総量	0.9 g				とうもろこし、馬鈴薯他
糖アルコール	- g	しょうゆ	小麦		大豆、海水、小麦 0.36%
炭水化物	13.2 g		大豆		とうもろこし、大麦他
灰分	1.3 g	発酵調味料	小麦		とうもろこし 0.13%
その他	- g	かつおエキス調味料			小麦、トルラ酵母他 0.09%
合計値	100 g	酵母エキス			酵母、キヤッサバ 0.09%
ナトリウム	286 mg	こしょう末			こしょう、とうもろこし、米 0.03%
カリウム	191 mg	衣(小麦粉)	小麦		小麦 6.14%
カルシウム	16 mg	衣(コーンフラワー)			とうもろこし 1.06%
マグネシウム	21 mg	衣(でん粉)			とうもろこし 0.82%
リン	115 mg	衣(粉末状大豆たん白)	大豆		大豆、パーム 0.21%
鉄	9.7 mg	揚げ油(大豆油)	大豆		大豆 5.00%
亜鉛	0.4 mg	アセチル化リン酸架橋デンプン		添加物	キヤッサバ(製造用剤) 1.09%
レチノール	2 μg	リン酸架橋デンプン		添加物	キヤッサバ、とうもろこし(製造用剤) 1.12%
α-カロテン	0 μg	クエン酸鉄		添加物	とうもろこし、さつまいも他 0.05%
β-カロテン	1 μg	水			水 26.24%
β-クリプトキサンチン	1 μg				
β-カロテン当量	1 μg				
レチノール活性当量	2 μg				
D	1.9 μg				
α-トコフェロール	1.4 mg				
β-トコフェロール	0.2 mg				
γ-トコフェロール	8.8 mg				
δ-トコフェロール	2.3 mg				
B1	0.07 mg				
B2	0.07 mg				
ナイアシン	1.6 mg				
ナイアシン当量	3.7 mg				
B6	0.12 mg				
B12	2.2 μg				
ビタミンC	1 mg				
食塩相当量	0.7 g	合計			100.00%
					最終加工地(国内は県名) 広島県

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料) 小麦・大豆

●製品一括表示

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

(冷凍食品)		油で揚げてあります
名 称	フィッシュナゲット	
原 材 料 名	魚肉[真あじ(国産)、すけとうだら]、たまねぎ(国産)、植物油脂、粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、本みりん、しょうゆ、発酵調味料、かつおエキス調味料、酵母エキス、コショウ末、衣(小麦粉、コーンフラワー、でん粉、粉末状大豆たん白)、揚げ油(大豆油)/加工デンプン、クエン酸鉄、(一部に小麦・大豆を含む)	
内 容 量	1000グラム	
賞 味 期 限	枠外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	
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	
製 造 者	都吹株式会社 久井工場 広島県三原市久井町下津11126-39	

原料受入→検品→保管→計量→調味液受入・検品・計量→混合→成型→蒸煮(目安設定:95℃4分)→打ち粉→パッティング→油調→検品→凍結→X線異物検知機→金属検出機→検品→計量・袋詰→金属検出機→ウェイトチェッカー→箱詰→保管→出荷

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	—	—
トランスグルタミンナーゼ製剤 *	日本 等	0.3	トランスグルタミンナーゼ	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 栃木県真岡市鬼怒ヶ丘1-3

7. 杏仁豆腐風カットゼリー

商品仕様書

作成日 2021年10月1日

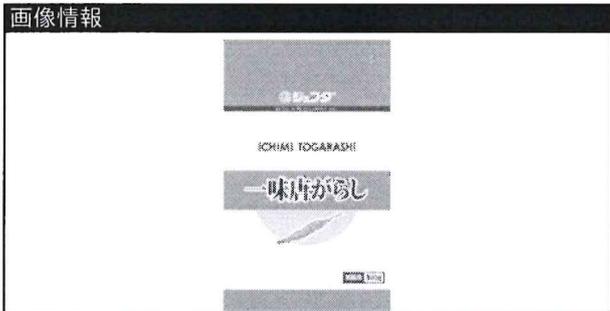
商品コード	9152		販売者/お問い合わせ先(営業本部)				
商品名	豆乳ゼリー(杏仁風味)		大島食品工業株式会社				
規格・入数	2kg × 5入		〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号				
商品寸法	縦 100mm × 横 170mm × 高さ 310mm	重量 2050 g	TEL:052-795-0091				
ケース寸法	縦 200mm × 横 350mm × 高さ 330mm	重量 10.8 kg	FAX:052-795-2544				
JANコード	4970075 666011		最終加工地	愛知県			
GTINコード							
賞味期間	(開封前) 6ヵ月	使用上の注意	開封時、中身が飛び散る事がありますので、ご注意ください。 開封後はお早めにお召しあがりください。				
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿のところを避け、退色防止のため、箱に入れたまま、常温で保存してください。						
原材料名							
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	配合(%)	加工地	(注)	栄養成分(100gあたり)			
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	18.400	日本(愛知県)	※1	エネルギー	kcal	77	
砂糖	4.800	日本(愛知県)		水分	g	80.9	
○豆乳(大豆を含む)	4.200	日本(埼玉県)		たんぱく質	g	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.600	日本		脂質	g	0.1	
香料	0.280	日本		炭水化物	g	18.7	
酸味料	0.124	オーストリア		灰分	g	Tr	
乳酸Ca	0.080	オランダ		無機質			
水	71.516			ナトリウム	mg	6	
				カリウム	mg	24	
				カルシウム	mg	16	
			マグネシウム	mg	2		
			リン	mg	4		
			鉄	mg	検出せず(<0.1)		
			亜鉛	mg	検出せず(<0.1)		
※1 大豆収穫地：カナダ、アメリカ				ピタミン	A(レチノール当量)	μg	検出せず(<1)
					B1	mg	検出せず(<0.01)
					B2	mg	検出せず(<0.01)
					C	mg	検出せず(<1)
					食物繊維(総量)	g	0.5
					食塩相当量	g	0
					公的機関による実測値(五訂増補)		
アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)							
商品特長							
乳	×	アーモンド	×	さば	×	杏仁風味に仕上げた、ひし形カットの豆乳ゼリーです。ソフトでなめらかな	
卵	×	あわび	×	大豆	●	のどごしです。	
小麦	×	いか	×	鶏肉	×	器に盛りつけるだけです。手間がかかりません。	
えび	×	いくら	×	バナナ	×	お好みのフルーツなどと合わせていただきますと、いろいろ豊かで、一層	
かに	×	オレンジ	×	豚肉	×	おいしいデザートができあがります。	
そば	×	ガシューナツ	×	まつたけ	×	常温保存が可能です(開封前)。場所をとらず、いつでもお手軽にご利用い	
落花生(ピーナツ)	×	キウイ	×	もも	×	ただけます。	
		牛肉	×	やまいも	×		
		くるみ	×	りんご	×		
		ごま	×	ゼラチン	×		
		さけ	×				
製造工程							
原材料 → 原材料計量 → 煮沸溶解・混合 (100℃ 15分間) → 混合 (85℃ 4~5分間) → 冷却 (70~75℃) → 形成機充填 →							
形成・冷却 → カット → 計量 → 袋充填 → シロップ ↑ → シール → 加熱殺菌 (80℃ 40分間) → 冷却 → 乾燥 →							
X線探知機 → 箱詰 → 品質検査							
使用方法							
◆袋からだし、シロップと一緒に取り分けてお召しあがりください。 フルーツなどを加えると、一層おいしくお召しあがりいただけます。							
備考							
固形量：1.2kg							

9. 一味唐辛子

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	ジェフダ 仔ミツウガラシ		適用日	2024/05/08
	J F D A 一味唐がらし		メーカー名	-
共通商品コード	4901002135348	ITFコード	14901002135345	ジェフダ商品では非開示とさせ
メーカープライベートコード	08202001		P B / N B 分類	PB
ブランド名	J F D A		荷姿規格	300g×30袋



サイズ	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	145	270	40	307g	1
パック(中装)	0	0	0	0g	0
ケース(外装)	396	221	346	9980g	30
箱(ネット掛・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	×
★かに	×	あわび	×	さけ	×
★くるみ	×	いか	×	さば	×
★小麦	×	いくら	×	大豆	×
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×
★卵	×	カシューナッツ	×	バナナ	×
★乳成分	×	切りフルーツ	×	豚肉	×
★落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×

●: 含む、×: 含まない

アレルギーコンタミ注意喚起
無

栄養成分情報	
分析・計算単位	100gあたり
エネルギー	387 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	9.2 g
炭水化物	59.6 g
食塩相当量	0.03 g
備考	分析値

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	361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	唐辛子本来の風味と辛さが特徴の、唐辛子100%の商品です。アレルギー物質に関しては、特定原材料等28品目のみ調査しております。国内流通品であり、海外法規の適合は保証できません。遺伝子組換え法律対象外。
召し上がり方・利用方法	風味付けなどに、お好みでお使いください。
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	
品名	一味唐辛子
原材料名	赤唐辛子
内容量	300g
固形量	-
内容総量	-
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	中国
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	枠外右下部に記載
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いただきます
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いただきます
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。

2023年8月31日

株式会社奈良鯉

奈良県大和郡山市馬司町642-2

電話 0743-56-7520

FAX 0743-56-7038

商品規格書

商品名	糸削り
規格	100g
原材料・配合率	かつおのふし（100%）
鯉節原料産地	鹿児島県
鯉節加工地	鹿児島県
削り加工地	奈良県（奈良鯉）
アレルギー	なし
コンタミネーションについて	削り節加工場では さばを原料とする製品も 取扱しています
添加物について	添加物の使用はありません
製造工程	<ol style="list-style-type: none"> ① 鯉節原料 ② ブラシ機械による原料掃除 （表面の異物・骨を除く） ③ ボイラーで蒸す （120℃ 30分） ④ 削り機械で削り加工 ⑤ フルイ機械で粉末を除く ⑥ 検品 ⑦ 計量 ⑧ 袋詰め ⑨ 不活性ガス充填 ⑩ ヒートシール ⑪ 金属検出器 （Fe:1.0 Sus:2.0） ⑫ 箱詰め ⑬ 出荷

栄養成分値

エネルギー	kcal	332
水分	g	15.2
たんぱく質	g	77.1
脂質	g	2.9
炭水化物	g	0.8
灰分	g	4
ナトリウム	mg	130
カリウム	mg	940
カルシウム	mg	28
マグネシウム	mg	70
リン	mg	790
鉄	mg	5.5
亜鉛	mg	2.8
銅	mg	0.27
マンガン	mg	-
ビタミン		
レチノール相当量	μg	
D	μg	6
E	mg	1.8
K	μg	0
B ₁	mg	0.55
B ₂	mg	0.35
ナイアシン	mg	61
B ₆	mg	0.53
B ₁₂	μg	15
葉酸	μg	11
パントテン酸	mg	0.82
C	mg	0
脂肪酸	飽和	g 0.62
	一価	g 0.33
	多価	g 0.81
コレステロール	mg	180
食塩相当量	g	0.3
廃棄率	%	0

(100g当り 日本食品標準成分表(八訂))

<5>異物混入防止対策

防止対象	防止方法	頻度	管理基準
金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe:φ1.5mm Sus:φ2.5mm
非金属異物	X線異物探知装置	袋詰め後全量	Sus線:φ0.5×5(mm) Sus球:φ0.8mm ガラス球:φ4.0mm セラミック球:φ4.0mm

<6>使用原材料・添加物

原材料名	構成比(%)	製造者/輸入者	原産国	アレルギー	GMO区分
大豆	84.7	豊通食料	アメリカ又はカナダ	大豆	分別管理済み
植物油 (菜種白絞油)	15.0 (100or0)	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県、愛知県、他)		不分別
(大豆白絞油)	(0or100)		カナダ、オーストラリア		不分別
凝固剤 (塩化マグネシウム)	0.3 (100)	赤穂化成	日本(兵庫県)		
			中国		
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル)	微量 (45)	花王株式会社	日本(和歌山県)		
			マレーシア、フィリピン、他		
			日本(非開示)		
			日本(非開示)		
(炭酸カルシウム)	(45)				
(炭酸マグネシウム)	(5)				
(レシチン)	(5)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別

<7>残留農薬

基本原材料	分析確認	試験頻度	備考
大豆	外部検査機関	年1回	残留農薬分析結果を入手

<8>アレルギー物質 <特定・準特定原材料28品目対象>

大豆

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料28品目の使用)はございません

<9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

エネルギー	234 kcal	水分	59.0g
たんぱく質	15.0 g	灰分	1.0 g
脂質	15.0 g	ナトリウム	6 mg
炭水化物	10.0 g	食塩相当分	0.02 g

<10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷

※こちらの商品は軽減税率となっております。

13. 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 業務用ほぐしえのき 1/4カット1kg		荷姿 1kg	原産国 日本	ブランド	商品コード
外包材材質 ダンボール	サイズ(mm) 横490 × 高さ265 × 縦425			内包材材質 ポリプロピレン	サイズ 300 × 420
品質規格	個数(1袋当り)				厚さ(mm)
	重量/個(g)				縦×横×長さ(mm)
	長さ(mm)				
	直径(mm)				
生産工場情報				商品写真	
工場名	農事組合法人きのこ工房				
所在地	福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1				
担当者	江口佳明				
工場名					
所在地					
担当者					
工場名					
所在地					
担当者					
産地	福岡県産				備考
遺伝子組み換え 品種	無	アレルゲン物質	無	保管条件	要冷蔵
				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2~4cm、茎幅2~5mm

栄養成分値 (可食部100g当たり)														
熱量	34	Kcal	ナトリウム	2	mg	レチノール	0	μg	ナイアシン	6.8	mg	脂 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	脂 一価	0.01	g
蛋白質	2.7	g	カルシウム	tr	mg	レチノール当量	0	μg	B12	0	μg	酸 多価	0.08	g
脂質	0.2	g	マグネシウム	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	パントテン酸	1.4	mg	織 水溶性	0.4	g
灰分	0.9	g	鉄	1.1	mg	K	0	μg	C	0	mg	織 不溶性	3.5	g
			亜鉛	0.6	mg	B1	0.24	mg	マンガン	0.07	mg	維 総量	3.9	g
			銅	0.1	mg	B2	0.17	mg	ヨウ素	0	mg	食塩相当量	0	g
※八訂参照														

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。	名称	業務用ほぐしえのき1/4カット1kg
	原材料名	えのき茸
	内容量	1kg
	賞味期限	7日
	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
注意事項		
開封後はお早めにお召し上がり下さい。	原産国名	日本(福岡県産)
	販売者	農事組合法人 きのこ工房 福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1