

令和8年度 冷凍加工食品等（6月・7月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	厚揚げ	
	3	あじピリ辛焼	
	4	いか天ぷら代替え ウィンナー	
	5	いか天ぷら	
	6	板こんにゃく	
	7	系かつお	
	8	系こんにゃく	
	9	炒りたまご	
	10	うす揚げ	
	11	梅ゼリー	
	12	梅ペースト	
	13	枝豆コロッケ	
	14	えのきたけ（カット）	

1.あおのり

2019年 10月 18日

(有) 上野山利夫商店

和歌山県海南市船尾 260



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 130kcal/100g
	カルシウム 490mg/100g
	鉄 5.3mg/100g (五訂食品成分表)
保証期間	(開封前) 180日 (開封後) 60日
保管方法	冷暗所保管
製造工程	原料→荒切り→洗浄(真水、海水、流水回転式)→脱水→第一乾燥 →荒めカッター→第二乾燥→粉碎(3mm×3mmメッシュ)→ふるい (微粉、貝、砂除去)→第三乾燥→カラー選別機(異物除去)→ 金属探知器(fe:0.7,sus:1.0)→目視検査→計量、充填→製品

2.厚揚げ

製 品 規 格 書



株式会社ソイフ 和歌山工場
〒646-0056 和歌山県田辺市芳養町96-27
TEL 0739-24-8900
FAX 0739-24-8720

品名	冷凍絹厚揚げ 10 国産大豆	10kg(1kg×10袋)
----	----------------	---------------

概要		取扱方法	
単体形状	21×23×24mm(±2mm)	保存条件	冷凍(-18℃以下)
単体重量	8～14g/個	賞味期限	未開封時1年間
内容量	10.0～10.4kg (1.00～1.04kg/袋×10)	輸送方法	冷凍
性状	絹こし豆腐を直方体状にカットし油で揚げたもの	品質劣化の見分け方	変色・異臭の有無、微生物
色	表面はキツネ色、中は淡黄白色ないし乳白色	使用方法	煮物、炒め物等に加熱してご利用下さい。
香り	豆腐油揚げ特有の香り	用途	煮物、炒め物
特徴	冷凍保存が可能。 解凍したとき、「す」が入らず、風味・食感が通常の絹厚揚げである。	取扱い上の注意事項	開封後も-18℃以下で保存してください。 解凍後は再凍結しないでください。
喫食対象者	業務用	凍結前加熱の有無	凍結前に加熱してあります。
		加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい。

包装仕様

内装			外装		
材質	低密度ポリエチレン		材質	ダンボール	
サイズ	(縦)310×(横)260mm		サイズ	(縦) 294 × (横) 467 × (高) 182 mm	
厚み	0.06mm		厚み	4mm	
包材重量	8.8g		包材重量	521g	
封緘方法	ヒートシール		封緘方法	クラフトテープ(テープの色:茶)	
賞味期限	表示	25.10.4	賞味期限	表示	25.10.4
	見方	西暦下2桁.月.日		見方	西暦下2桁.月.日

微生物規格		試験方法		頻度
検査項目	規格値			
一般生菌数	10,000個/g以下	標準寒天平板培養法		1ロット/2回/4時間毎
大腸菌	陰性	XM-G寒天平板培養法		1ロット/2回/4時間毎
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット食塩寒天平板培養法		1ロット/2回/4時間毎
サルモネラ	陰性	EEMブイヨン増菌法・コンパクトドライSL培養法		1ロット/2回/4時間毎

原材料配合

栄養成分(製品100gあたり) ※ 分析値

材料名	比率	本質	アレルギー	エネルギー	kcal	118	炭水化物	g	5.5
豆乳	89.6%	原料	大豆	水分	g	79	灰分	g	1
植物油	4.0%	原料	大豆	たんぱく質	g	7	ナトリウム	mg	31
加工でん粉	1.8%	安定剤		脂質	g	7.5	食塩相当量	g	0.08
凝固剤製剤	0.7%	豆腐用凝固剤	大豆						
酵素製剤	0.4%	結着剤							
水	3.5%								

製品外観

外装



内装



アレルギー物質	大豆
---------	----

※上記のアレルギー疾患の方は喫食しないで下さい。

改訂日 2023.08.01

◆原料配合および栄養分析表

3.あじピリ辛焼き

2026年4月7日

商品名
アジピリ辛漬け

広陵町・香芝市中 6・7月入札分

・標準栄養成分 (2023年版八訂参考値)

エネルギー		120 kcal
水分		72.1 g
たんぱく質		18.4 g
脂質		4.1 g
炭水化物		3.7 g
灰分		1.7 g
無機質		
ナトリウム		295 mg
カリウム		340 mg
カルシウム		61 mg
マグネシウム		33 mg
リン		210 mg
鉄		0.6 mg
亜鉛		1.0 mg
銅		0.06 mg
マンガン		0.03 mg
ビタミン		
レチノール		6 μg
カロチン	α	0.00 μg
	β	0.00 μg
クリプトキサンチン		0.00 μg
βカロテン当量		0.00 μg
レチノール当量		6 μg
D		8.2 μg
E	トコフェロールα	0.6 mg
	トコフェロールβ	0.0 mg
	トコフェロールγ	0.0 mg
	トコフェロールδ	0.0 mg
K		0 μg
B1		0.12 mg
B2		0.12 mg
ナイアシン		5.1 mg
B6		0.28 mg
B12		6.5 μg
葉酸		5 μg
パントテン酸		0.39 mg
C		0 mg
脂肪酸	飽和	1.01 g
	不飽和一価	0.97 g
	不飽和多価	1.12 g
コレステロール		63 mg
食物繊維	水溶性	0.00 g
	不溶性	0.00 g
	総量	0.00 g
食塩		0.8 g

原料配合(%/100g)

原材料名	割合%	アレルギー	原産国	原料産地
あじ	92.00%		チリ	チリ
砂糖	2.70%		日本(千葉県)	オーストラリア、タイ他
しょうゆ	2.50%	大豆・小麦	日本(千葉県)	米国、カナダ、日本
キムチの素	1.00%		日本(福島県)	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖				
おろしにんにく				
りんごパルプ		りんご		
しょうゆ		大豆・小麦		
魚醤(魚介類)				
食塩				
唐辛子				
しょうが				
醸造酢				
その他(添加物類)				
発酵調味液	0.70%	大豆	日本(東京都)	米国、国産、ブラジル
水	1.10%			
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)のうち、表示が必要なアレルギーについて記載。同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

製造工程(バラ凍)	
原料搬入 ↓ 原料半解凍 ↓ 調味液調合 ↓ 調味液漬込み ↓ バット整列 ↓ 凍結 ↓ 検品選別 ↓ 備考: 添加物等	袋詰め ↓ 金属探知 ↓ 箱詰め ↓ (冷凍保管) 出荷
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、酸味料、紅麴色素、パプリカ色素、ビタミンB1	

加工工場	株式会社 ダイコクヤ 千葉県鴨川市横渚1768番地
------	------------------------------

4.いか天ぷら代替え ウインナー

2025年11月6日

商 品 カ ル テ

商品名
無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大国2丁目16番15号
タケダハム株式会社

原材料配合割合

原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルギー	GMO
豚 肉	94.761	日 本 (※)	豚肉	
砂 糖	2.230	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
食 塩	2.118	日本海水他		
海水		兵庫県		
香 辛 料	0.557	カネカサンスパイス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メース		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
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	〃	〃

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－細切り－練合
－充填－加熱（中心部73℃以上）－冷却（10℃以下）－1本切り－クリーン
ルーム投入－計量・包装－金属検査－重量チェック－製品検査（目付・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。

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

栄養分析表（七訂成分表による計算値）

栄養成分(100 g 当り)		単位	値	
エネルギー		kcal	215	
水 分		g	64.1	
たんぱく質		g	15.7	
脂 質		g	14.7	
炭水化物		g	2.7	
灰 分		g	2.8	
無機質	ナトリウム		mg	820
	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	2.6
	銅		mg	0.07
	マンガン		mg	0.02
ビタミン	A	レチノール	μg	4
		カロテン	μg	0
		βカロテン当量	μg	4
	D		μg	0.0
	E		mg	0.3
	K		μg	0
	B1		mg	0.60
	B2		mg	0.19
	ナイアシン		mg	4.1
	B6		mg	0.26
	B12		μg	0.3
	葉酸		μg	1
	パントテン酸		mg	0.78
C		mg	1	
脂肪酸	飽和		g	5.30
	一価不飽和		g	6.83
	多価不飽和		g	1.49
コレステロール		mg	59	
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	2.0	

保存温度 冷蔵 10℃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、沖縄県、岡山県、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

原料配合・栄養分析値

品名：いか天ぷら

【原料配合】（100g当り）			主産地	アレルギー
いか（赤いか）	60.0	%	ペルー産赤いか	いか
小麦粉	14.0	%	アメリカ他	小麦
澱粉（コーン）	9.5	%	アメリカ他	
※ベーキングパウダー	0.5	%	兵庫県	
食塩	0.1	%	徳島県	
揚げ油（なたね）	8.0	%	カナダ	
加水	7.9	%	滋賀県	

（アレルギー28品目）
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ
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、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、さけ、
やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、マカダミアナッツ

（コンタミ）
当工場では28品目中「えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・ごま」を含む商品の製造を行っています。

（添加物）
※ベーキングパウダー

【栄養分析】（100g当り）		
エネルギー		856 KJ 204 kcal
水分		58.7 g
たんぱく質		11.9 g
コレステロール		168 mg
脂質		9.2 g
炭水化物		19.0 g
灰分		1.2 g
無機質	ナトリウム	193 mg
	カリウム	233 mg
	カルシウム	22 mg
	マグネシウム	30 mg
	リン	196 mg
	鉄	0.2 mg
	亜鉛	0.8 mg
	銅	0.14 mg
	マンガン	0.07 mg
ビタミン	レチノール	2 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール活性当量	2 μg
	D	0 μg
	E	2.6 mg
	K	9.6 μg
	B1	0.02 mg
	B2	0.02 mg
	ナイアシン	1.3 mg
	B6	0.06 mg
	B12	1.4 μg
	葉酸	2.5 μg
	パントテン酸	0.3 mg
	C	1 mg
	食塩相当量	0.5 g
脂肪酸	飽和	0.75 g
	一価不飽和	4.89 g
	多価不飽和	2.50 g
食物繊維	水溶性	0.2 g
	不溶性	0.2 g
	総量	0.4 g

『八訂計算値』
（製造工場）滋賀県野洲市八夫650番地
株式会社松島フーズ

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	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))

株式会社 松音商会

休式云仕 松百問云

適正法規		食品衛生法		JAS		周方		その他		測定方法	
項目	規格値	分析値	測定方法	項目	100g当り	分析値	測定方法				
衛生規格	貴金屬			エネルギー	5kcal		この数値は目安です				
				たんぱく質	0.1g						
				脂質	0.0g						
				炭水化物	2.3g						
				食塩相当量	0.0mg						
栄養成分表				商品への表記							
異臭・異味	無いと	無	官能検査								
PCB含有の有無	0.1ppm以下										
異物混入の有無	無いこと	無	金属探知機 目視検査								
一般生菌数	300/g以下	300/g以下	食品衛生検査指針に 関する								
大腸菌群	陰性	陰性/0.2g	デシモンコート増地								
大腸菌	陰性	陰性									
微生物											
品質保証規格											

規格		サルモネラ菌	酸性	検査機関	奈良県保健環境研究センター	製品発生後支那材料に 適用する	項目																						
格		黄色ブドウ球菌	酸性																										
アルルギー物質のコンタミの有無 (有・無)										物質名 ()																			
製造工程																													
原料計量 → 仕込水注水 → 攪拌 → 海藻粉投入 → 蒟蒻芋精粉投入 → 熟成 →																													
凝固剤投入 → 糸状成型 → 炊き上げ → カット → 包装 → 金属探知 → 箱詰め →																													
65℃15分 Fe2.5Sus4.0																													
保管 → 出荷																													
※注 金属探知機は開始前にテストスペースにて作動確認を必ず行う事。																													
金属探知機工程										(有・無)		感度		Fe2.5 Sus4.0															
ウエイトチェッカー工程										(有・無)		能力																	
(加熱工程は温度、時間 併記)																													
商品写真																													
																				包材		素材・材質名							
																				フィルム		ポリエチレン、ナイロン PE, PA							
										包材の材質・品質保持剤																			
										品質保持剤の封入 (有・無)																			

注：アレルギ－表示は厚生省令・通知で規定された特定原材料及び特定原材料に準ずる25品目（ギャリーオーパー、加工助剤を含む）：コンタミの可能性のあるアレルギ－物質についてもその旨記載

9.炒りたまご

ENO535

(冷凍食品)

2026年 4月 8日 作成

商品名	(学)スクランブルエッグ
規格	1kg
製造者 (加工地)	 株式会社 アビィ・フーズ 鹿児島市谷山港2丁目1-3

原材料名	配合率	添加物 有無	用途	アレルギー 物質	原材料一般名・基原原料(産地)	GMO 有無
鶏卵	69.45			卵	鶏卵(鹿児島・宮崎・熊本他)	×
なたね油	4.48				なたね(カナダ等)	不分別
タピオカで ん粉	4.03				タピオカ(タイ)	×
穀物酢	2.00				米(日本) サトウキビ(ブラジル・日本)	×
砂糖	1.80				サトウキビ(豪州・タイ・他) てん菜(北海道)	×
食塩	0.79				海水(徳島)	×
清水	17.45				市水(鹿児島)	×
なたね油 (焼成油)	微量				なたね(カナダ等)	不分別
合計	100.0					

※アレルギー物質につきましては、「マカダミアナッツ」を含む28品目を対象に明記しております。

※同一ラインで、

乳成分・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま・オレンジ・もも
を含む食品を製造しております。

※長時間加熱されますと卵の特性上変色する恐れがありますのでご注意ください。

※-18℃以下で保存して下さい。

栄養分析表(100g当たり)	
エネルギー	160 kcal
水分	72.8 g
たんぱく質	8.5 g
アミノ酸組成によるたんぱく質	7.8 g
脂質	11.6 g
トリアシルグリセロール当量	10.8 g
コレステロール	257 mg
炭水化物	5.6 g
利用可能炭水化物(単糖当量)	5.9 g
利用可能炭水化物(質量計)	5.4 g
差引法による利用可能炭水化物	7.7 g
食物繊維	0.0 g
糖アルコール	0.0 g
有機酸	0.1 g
灰分	1.5 g
無機質	
ナトリウム	433 mg
カリウム	94 mg
カルシウム	34 mg
マグネシウム	8 mg
リン	118 mg
鉄	1.1 mg
亜鉛	0.8 mg
銅	0.04 mg
マンガン	0.02 mg
ヨウ素	23 μg
セレン	17 μg
クロム	0 μg
モリブデン	3 μg
ビタミン	
A	
レチノール	146 μg
α	0 μg
β	1 μg
β-クリプトキサンチン	8 μg
β-カロテン当量	5 μg
レチノール活性当量	146 μg
D	
α-トコフェロール	1.6 mg
β-トコフェロール	0.0 mg
γ-トコフェロール	1.8 mg
δ-トコフェロール	0.0 mg
K	
B1	0.04 mg
B2	0.26 mg
ナイアシン	0.07 mg
ナイアシン当量	2.2 mg
B6	0.06 mg
B12	0.8 μg
葉酸	34 μg
パントテン酸	0.81 mg
ビオチン	16.7 μg
C	
食塩相当量	1.1 g
アルコール	0.0 g

※『八訂食品成分表』に基づき作成

PITS商品規格書

10.うす揚げ

*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ジェフダ®キザミア®イキログラム		適用日	2025/02/13
	JFDAきざみあげ 1 k g		メーカー名	-
共通商品コード	4970632026708	ITFコード	14970632026705	
メーカープライベートコード	10702001	P B / N B 分類	PB	
ブランド名	JFDA	荷姿規格	1 k g × 1 2	

画像情報



サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	330	60	340	1013 g	1
パック (中装)	0	0	0	0 g	0
ケース (外装)	385	335	300	12741 g	12
箱 (ネット掛・半製品)	0	0	0	0 g	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	×	かシューナツ	×	バナナ	×
★乳成分	×	わいフルツ	×	豚肉	×
★落花生	×	牛肉	×	マカミアナツ	×

●：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	327 kcal
たんぱく質	21.4 g
脂質	25.5 g
炭水化物	3.0 g
食塩相当量	0.2 g
備考	熱量～ナトリウム、食塩相当量は分析値を記載。そのほか微量成分は、七訂食品成分表値を記載

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	365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	5×40mmサイズにカットした油あげです。味噌汁や鍋ものの具材として、カットの手間を省き、すぐにご使用できます。
召し上がり方・利用方法	凍ったままの製品を、沸騰した鍋に入れ、再沸騰させてください。
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	油あげ
原材料名	大豆（アメリカ又はカナダ産）、植物油／凝固剤
内容量	1 キログラム
固形量	-
内容総量	-
保存方法	- 1 8℃以下で保存してください
原産国	日本
原料原産地名	（枠外）大豆の産地は製造年の使用計画順
使用上の注意	（枠外）解凍後の再凍結はしないでください。解凍後はすみやかにお使いください。本商品は加熱してご使用ください。
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がってください
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外上部に記載しています
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2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。

11.梅ゼリー



商品内容表

印刷日: 2026/4/7

製品コードNo. 97758

品名: 青梅ゼリー(和歌山県産梅使用)

規格: 50X40/2

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

栄養成分(製品100g当り)			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
エネルギー	88	kcal	砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	19.4		国内製造	
水分	76.8	g	梅果汁(濃縮還元)(和歌山県産梅)	10.6		和歌山県(加工地)	
たんぱく質	動物性	0.0	砂糖	7.0		日本(加工地)	
	植物性	0.0	水	62.2			
脂質		0.0	(使用添加物)				
脂肪酸	飽和	0.00	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3			ゲル化剤
	一価不飽和	0.02	酸味料	0.3			酸味料
	多価不飽和	0.01	ビタミンC	0.1			栄養強化剤
コレステロール		0	香料	0.1			香料
炭水化物		22.9	クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
食物繊維(総量)		0.3	クチナシ色素	使用			着色料
灰分		0.3	カラメル色素	使用			着色料
無機質	ナトリウム	69	着色料(ビタミンB2)	使用			着色料
	カリウム	26					
	カルシウム	1					
	マグネシウム	1					
	リン	2					
	鉄	4.3					
	亜鉛	0.0					
	銅	0.00					
	マンガン	0.01					
	ヨウ素	0					
	セレン	0					
	クロム	0					
	モリブデン	0					
	レチノール	0					
	αカロテン	1					
ビタミン	βカロテン	23					
	クリプトキサンチン	3					
	βカロテン当量	26					
	レチノール活性当量	2					
	D	0.0					
	αトコフェノール	0.4					
	βトコフェノール	0.0					
	γトコフェノール	0.2					
	δトコフェノール	0.0					
	K	0					
	B1	0.00					
	B2	0.60					
	ナイアシン	0.0					
	B6	0.01					
	B12	0.0					
	葉酸	1					
	パントテン酸	0.04					
	ビオチン	0.1					
	C	101					
食塩相当量		0.2					
合計				100%			2025/03/31

表示対象アレルゲン:

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

書格製品製

商品名	梅ペースト (奈良県産) 100g									
名称	梅ペースト									
商品概要	分類	ジャム類	菓子類	ソース類		●その他(ペースト)				
	形状	個体	液体	粉末		●その他(ゲル状)				
荷姿	区分	一般品	受注製造	●特注品		その他()				
	内装材質	ONY15/LL-DPE45		サイズ(mm)		縦(160)×横(110)×高さ(115)				
	内容量	100 g		重量		100.5 g				
	外表材質	段ボール		サイズ		縦(465)×横(330)×高(150)				
商品説明	ケース容量	100 g × 20 × 5		総重量		11 Kg				
	果実特有の色、香味を有し、屑性に優れている。 奈良県産原料を使用しています。									
JANコード										
輸送条件	冷凍 (℃以下)	冷蔵 (℃～)		常温 (℃)		●常温				
保管条件	その他追加条件・注意事項等 (凍結しないこと)									
	冷凍 (℃以下)	冷蔵 (℃～)		常温 (℃)		●常温				
賞味期限	その他追加条件・注意事項等 (凍結しないこと)									
	開封前	製造後 180 日		保存条件						
表示責任者	開封後	日								
	製造社名	小島食品製造株式会社								
製造工場	住所	愛知県東海市名和町一番割中25番地								
	製造社名	小島食品製造株式会社								
	住所	愛知県東海市名和町一番割中25番地								
	製造所固有記号									
製造工場	製造社名									
	住所									
	製造所固有記号									
	製造工場									

檢査項目

規格項目	単位	実測値	保証値	測定方法
外観(色沢等)			赤色	目視
香味			良好	官能試験
夾雑物			目立たない	目視
糖度	°		28±2.0	屈折糖度計
pH			3.0±0.5	ガラス電極
内容量	g		100g以上	上皿電子天秤
流量	%			社内規格

製造工程

原料秤量 ⇒ 二重窯に投入 ⇒ 加熱濃縮 ⇒ 精度調整

⇒ 粘度確認 ⇒ ホッパーに移動 ⇒ 充填 ⇒ 金属検査

⇒ 梱包 ⇒ 責任表添付 ⇒ 保管 ⇒ 出荷 (特溫器線使)

$F_0=1.5, S_0=2.0$

栄養成分表 (100gあたり)

エネルギー		519	KJ
		122	Kcal
成分組成	水分	60.60	g
	蛋白質	1.31	g
	脂質	0.56	g
	炭水化物	29.75	g
組成	灰分	7.77	g
	コレステロール	1.37	mg
	食塩相当量	7.19	g
	ナトリウム	282.10	mg
無機	カリウム	272.77	mg
	カルシウム	14.90	mg
	マグネシウム	10.61	mg
	リン	20.15	mg
質	鉄	0.72	mg
	亜鉛	0.13	mg
	銅	0.06	mg
	マンガン	0.08	mg
繊維質	ヨウ素	0.07	mg
	水溶性	0.97	g
	不溶性	1.73	g
	総量	2.71	g
脂質	飽和	0.39	g
	一価不飽和	0.04	g
	多価不飽和	0.26	g
	トランス脂肪酸	-	g
ピタ	レチノール	0.2	μg
	αカロテン	7.57	μg
	βカロテン	238.07	μg
	クリプトキサンチン	332.46	μg
タニ	βカロテン当量	0.0	μg
	βカロテン当量	21.8	μg
	βカロテン当量	0.03	μg
	βカロテン当量	3.58	mg
ン	αトコフェロール	0.00	mg
	βトコフェロール	2.16	mg
	γトコフェロール	0.00	mg
	δトコフェロール	3.25	μg
群	ビタミンK	0.04	mg
	ビタミンB1	0.06	mg
	ビタミンB2	0.70	mg
	ナイアシン	0.07	mg
群	B6	0.16	μg
	B12	8.77	μg
	葉酸	0.39	mg
	パントテン酸	6.49	mg

原材料明細表

原材料名 (一般名)	配合率 (%)	一次原料	配合率 (%)	原産国 原産地	製造者	アレルギー 商品25品目	GMO	表示例
梅ペースト	76.38			奈良県		なし		梅
砂糖	9.16	甜菜根部	100	北海道	ホクレン	なし		糖類(砂糖)
水飴	8.15	トウモロコシ	90	アメリカ	加藤化学	なし	不使用	糖類(水飴)
		甘藷	5	鹿児島		なし		
		馬鈴薯	5	北海道		なし		
食塩	5.09					なし		食塩
鯉節パウダー	0.51			日本		なし		鯉節
		鯉節	100			なし		
ローカストビーンガム	0.46			デンマーク	GENU	なし		増粘剤
		ローカストビーン	100			なし		
赤キャベツ色素	0.25			日本	三永源	なし		赤キャベツ色素
		赤キャベツ	80			なし		
合計	100.00							

(注) ただし、品質に影響しない範囲で一部原材料が予告なく変更になることがあります。

含有アレルゲン表示品目

特定原材料（繊維表示品目）					
▲	乳	▲	卵	▲	小麦
	エビ		カニ	▲	クルミ
				▲	カシューナッツ
					ソバ
					花生

特定原材料に率99.99%の（推奨表示品目）									
アワビ		イカ		イクラ	▲	オレンジ	▲	サワガテ	▲
牛肉		サケ		大豆	▲	鶏肉	▲	バナナ	▲
豚肉	▲	モモ	▲	ヤマモモ	◎	リンゴ		サバ	
ゼラチン	▲	ごま	▲	アーモンド		マカデミアナッツ		ビスターオ	

原材料表示例

梅(奈良県産)、糖類(水飴、砂糖)、食塩、鹽節、増粘剤、赤キヤベツ色素

13.枝豆コロッケ

商品規格書

サンレイ食品株式会社

作成日:2026. 4. 1

TEL 053-426-1528 FAX053-426-1502

品名		名		枝豆コロッケ		商品管理NO		NO.01020	
グラム		40g～60g		商 品 特 徴		ホクホクの男爵イモに大地の恵みたっぷりの枝豆を加えました。			
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・豚肉・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。 ※日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づく計算値

原材料名	単位%	アレルゲン物質	主原料産地	エネルギー	144 kcal	無機質	クロム	2 μg
馬鈴薯	47.0		北海道他	水分	62.8 g		モリブデン	44 μg
枝豆	22.3	大豆	タイ・インドネシア	たんぱく質	5.5 g		レチノール	0 μg
砂糖	1.4		タイ・フィジー	脂質	6.6 g	ビタミンA	α-カロテン	5 μg
野菜エキス	0.9		日本他	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	3.0 g		β-カロテン	39 μg
食塩	0.5		兵庫	コレステロール	0 mg		β-クリプトキサンチン	1 μg
胡椒	0.1		インドネシア他	脂質	3.2 g		β-カロテン当量	42 μg
(衣)				利用可能炭水化物(単糖当量)	23.5 g		レチノール活性当量	3 μg
パン粉	14.3	小麦	米国・カナダ	利用可能炭水化物(質量計)	22.6 g	ビタミンD		0 μg
小麦粉		小麦	米国	差引き法による利用可能炭水化物	19.6 g	ビタミンE	α-トコフェロール	0.4 mg
とうもろこし澱粉			米国	食物繊維総量	2.9 g		β-トコフェロール	0.1 mg
粉末状大豆たん白	6.4	大豆	ブラジル	糖アルコール	0 g		γ-トコフェロール	2.0 mg
植物油(菜種)			カナダ	炭水化物	25.4 g		δ-トコフェロール	0.9 mg
食塩			日本	有機酸	0.2 g	ビタミンK		7 μg
水	7.1			灰分	2.0 g	ビタミンB1		0.13 mg
				ナトリウム	387 mg	ビタミンB2		0.05 mg
				カリウム	380 mg	ナイアシン		1.3 mg
				カルシウム	27 mg	ナイアシン当量		2.6 mg
				マグネシウム	35 mg	ビタミンB6		0.14 mg
				リン	91 mg	ビタミンB12		0.0 μg
				鉄	1.0 mg	葉酸		89 μg
				亜鉛	0.6 mg	パントテン酸		0.46 mg
				銅	0.17 mg	ビオチン		2.3 μg
				マンガン	0.56 mg	ビタミンC		19 mg
				ヨウ素	1 μg	アルコール		0 g
				セレン	1 μg	食塩相当量		1.0 g
	100.0							

業

務

用

カットえのき



福岡県産

■受注期間／周年

〈細菌検査〉

分析試験項目	結果	分析方法
一般細菌数(生菌数)	900以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/0.1g	デシキソレート寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法

財団法人 日本食品分析センター調べ

〈栄養成分〉

分析試験項目	結果	検出限界	分析方法
水分	88.6g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.7g/100g		ケルダール法
脂質	0.2g/100g		酸分解法
炭水化物	7.6g/100g		
灰分	0.9g/100g		直接灰化法
食物繊維	3.9g/100g		酸素－重量法
エネルギー	34kcal/100g		
ナトリウム	2mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンD	0.9μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	—		

八訂日本食品標準成分表参照

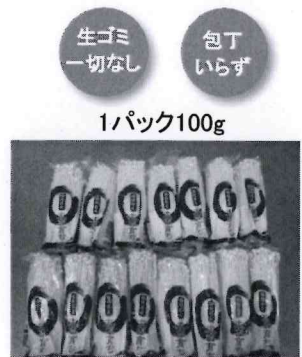
通常、えのき茸の株は石突きと呼ばれる培地部分があり、これを取り除いて使用しなければならず手間とゴミが発生しておりました。

この商品はえのき茸の株を調理しやすいようにバラバラにカットして、ゴミと手間を省いた非常に使いやすい商品です。袋から開けたらさっと使えて、歩留まりが100%ですので全部使用することができます。



えのきほぐし1kg

通常品で1kg
用意する場合



生ゴミ
一切なし

包丁
いらす

1パック100g

約15パック必要(1.5kg)

※ロス率33%

【原材料配合表】業務用えのきほぐし

原材料名	配合比(%)	アレルギー物質	GMO物質	残留農薬	原産地
えのき	100	無	無	無	福岡県

【工程表】

詰め込み→接種→培養→栽培→収穫→選別→ほぐし→袋詰め→金属探知→検品→箱詰め→出荷

- 保存方法／要冷蔵
- 調理方法／加熱して下さい
- 賞味期限／7日間
- 製造者／株式会社イケスエ

備考 発注は、納品日の3日前までに確定をお願いいたします。