

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
な行	1	生クリーム	
	2	奈良の小松菜入り焼売	
	3	肉団子	
	4	肉団子のケチャップソース	
	5	ノンエッグタルタルソース	
は行	6	白菜キムチ	
	7	はるさめ	
	8	パン粉	
	9	平天	
	10	豚ひき肉	
	11	ぶなしめじ	
	12	ぶなしめじ（奈良県産）	
	13	フライドポテト	
	14	ベーコン	
	15	棒餃子	
	16	星形コロッケ	
	17	ホールのトマト	
	18	干しいたけ	
	19	ホキ（澱粉つき）	
	20	ほぐしささみ	

1.生クリーム

2025年9月8日

株式会社 明治
BtoB事業部

明治フレッシュクリームあじわい22 商品規格書

1. 栄養成分(100gあたり)

エネルギー	234 kcal
たんぱく質	3.6 g
脂質	22.0 g
炭水化物	5.4 g
灰分	0.8 g
水分	68.2 g
ナトリウム	32 mg
食塩相当量	0.082 g
	※参考値

2. 微生物規格

一般生菌数	100000cfu/ml以下
大腸菌群	陰性

3. 成分

乳脂肪分	22.0 %
------	--------

4. 種類別

クリーム

5. 賞味期限

製造後21日

6. 保存方法

要冷蔵(3~7℃)

7. 荷姿

1000ml×12本/ケース	
内装	ゲーブルトップ紙カルトン
外装	ダンボール箱

8. 原材料名

生乳(国産)

9. アレルギー物質

乳成分

10. 製造工場

株式会社 明治 十勝工場
北海道河西郡芽室町東芽室北1線15-2

以上

(別紙)

商品名	奈良の小松菜入り焼売 Fe・Ca	バラ	規格	26 g ×	320 個
販売者	株式会社 三忠		担当者名	渡辺 至誠	
住所	〒940-2056 新潟県長岡市王番田町1206番地		電話番号	0258-27-1720	
			FAX	0258-29-1319	
製造者	株式会社 三忠		担当者名	渡辺 香宇	
			電話番号	0258-27-1720	
住所	〒940-2056 新潟県長岡市王番田町1206番地		FAX	0258-29-1319	

栄養成分		水分		たんぱく質			脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン
				植物	動物	総量								
エネルギー	Kcal	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg
	1320	74.4	1.5	7.9	9.4	5.2	9.5	1.4	165.4	258.4	115.5	15.9	95.3	
鉄		ビタミンA		βカロテン当量		ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維			食塩相当量		
		レチノール	カロテン	レチノール当量	水溶性				不溶性	総量	g	g		
1.7	0.9	1.4	465.4	40.4	465.4	0.4	0.1	8.8	0.4	0.7	1.1	0.4	0.4	

※アレルゲン表示について
省令で義務化の特定原材料8品目及び通知義務20品目を開きます。

[illegible]

※ ラインコンタミに関する注意喚起

食品添加物の可否とその品名(証明書添付のこと)				
保存料	着色料	調味料	漂白料	
増粘剤	香料	酸味料	香料	
	発色剤	乳化剤	糊料	
	その他			
遺伝子組換えの有無(主原料)				
遺伝子組換え区分	遺伝子組換えでない 2. 遺伝子組換え不分別 3. 遺伝子組換え			
牛由来原料の有無 有 ・ 無				
冷凍食品における 食品衛生法附則第4条第6項 (該当する規格にOを記入します)		無加熱摂取冷凍食品 加熱後摂取冷凍食品 凍結前加熱済 凍結前未加熱		
商品の賞味期限 (品質保持期限)		JAS規格の有無 (特付け検査証明書添付)		
1年間		有 ・ 無		
調理方法及び取扱上の留意点		提出書類		
熱したフライパンに少量の油を ひき、鶏皮を並べ水又はお湯 を加え蒸し焼きにして下さい。 水分を飛ばし、焦げ目をつけて 下さい。又、蒸し器で蒸して蒸 し餃子としてもご利用できま す。他にも、冷凍のまま170℃ の油で5～6分揚げて頂き、揚 げ餃子としてもご利用頂けます。		・製造工程表(金属探知機) ・食品衛生法第6条 ・食品衛生法第7条 ・冷凍食品の品質表示 ・冷凍食品の品質表示 (該当のところに提出) ・その他		
商品の特徴及び栄養的特徴 主原料の豚肉・小松菜・玉葱に国産品を使用し、天然調味料で味付けした安全・安心なおいしい焼売です。Fe・Ca強化商品です。				
提出日	令和8年3月12日	提出先	株式会社 半田商店 様	

3.肉団子

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	メディケアファクトリー ミートボールニユ・タマゴヌキ Fe・Caイ		適用日	2025/03/18	
	メディケアファクトリー ミートボール乳・卵抜		メーカー名	-	
共通商品コード	4958270176115	ITFコード	14958270176112		
メーカープライベートコード	76001010				
ブランド名	J F D A		P B / N B 分類	PB	
			荷姿規格	(7 . 5 g) 1 k g × 6 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	300	40	200	1008 g	1
パック (中装)	0	0	0	0 g	0
ケース (外装)	449	119	299	6475 g	6
箱 (パック掛・半製品)	449	238	299	12950 g	12

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	×	マカダミアナツ	×
●：含む、×：含まない					
アレルゲンコンタミ注意喚起					
有 本品製造工場では、乳成分・卵・えび・かにを含む製品を生産しています。					

栄養成分情報			
分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	152 kcal	たんぱく質	11.2 g
脂質	4.5 g	炭水化物	17.1 g
		食塩相当量	1.1 g
備考	七訂、原料メーカー規格書より算出		

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	366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)
米トレサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
鶏挽肉にたまねぎを加えた肉だんごです。鉄とカルシウムを添加しています。ユニバーサルフード区分1 容易にかめる	
召し上がり方・利用方法	
お好みのスープを沸騰させ、中火にしてから冷凍のままの肉だんごを鍋に入れて、約10分煮込んでください。※調理の際は必ず袋から取り出してください。	
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	ミートボール
原材料名	食肉〔鶏肉 (国産)、豚肉〕たまねぎ (国産)、つなぎ〔パン粉 (小麦を含む)、でん粉、粉末状大豆たん白〕、還元水あめ、粒状大豆たん白、大豆油、しょうゆ、食塩、みりん、酵母エキス、香辛料、揚げ油 (大豆油) /加工でん粉、貝殻未焼成Ca、クエン酸鉄Na
内容量	1 キログラム
固形量	—
内容総量	—
保存方法	— 18℃以下で保存してください
原産国	表示無し：日本
原料原産地名	—
使用上の注意	(枠外) ★— 18℃以下の冷凍庫で保存してください。★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。★調理時間は火力・個数等により多少異なります。★高温での調理ですので、やけどや加熱した商品のお取り扱いには充分ご注意ください。
調理方法	(枠外) お好みのスープを沸騰させ、中火にしてから冷凍のままの肉だんごを鍋に入れて、約10分煮込んでください。※調理の際は必ず袋から取り出してください。
使用方法	—
殺菌方法	—
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
でん粉含有量	—
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
期限	枠外下部に記載してあります
その他表示	【食肉の含有率】35%

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。



商品内容表

製品コードNo. 91271

品名: FMうす味たれ付肉団子P(ケチャップ)

規格: 1.2KX6

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

[illegible]

表示対象アレルギー: 大豆、鶏肉、豚肉

アレルギーは特定原材料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2015年版(七訂)」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: 九州ベストフーズ株式会社

住所: 〒 834-0111 福岡県八女郡広川町大字日吉523-24

原材料配合表

丸和油脂株式会社

製品名：アルハ エッグレスタルタル
名称：半固体ドレッシング
荷姿：8g×40×10
製造工場：フレッシュ食品株式会社

所在地：千葉県

原材料名	配合率(%)	主原料	原産国	基原原料 遺伝子組換え区分	アレルギー物質 (28品目)	食品／添加物 (用途名・物質名)
食用植物油脂(国内製造)	47.9370	大豆油	アメリカ、ブラジル他	不分別(大豆)	(大豆・遺伝子組換え100%表示の表示不要)	食品
		菜種油	カナダ、オーストラリア他	不分別(菜種)	—	食品
		パーム油	マレーシア他	対象外	—	食品
醸造酢	6.4200	アルコール	ブラジル、タイ他	対象外	—	食品
		酒かす	日本	対象外	—	
		米	日本	対象外	—	
		水	日本	対象外	—	
ピクルス	5.9826	きゅうり	インド、スリランカ	対象外	—	食品
		砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	アメリカ、オーストラリア他	不分別(とうもろこし、非組換え(甜菜))	—	
		醸造酢	メーカー非開示	不分別(とうもろこし)	—	
		食塩	日本	対象外	—	
		香辛料(ローリエ)	トルコ他	対象外	—	
		水	日本	対象外	—	
		さとうきび	オーストラリア、タイ他	対象外	—	
		甜菜	日本	非組換え(甜菜)	—	
		コーンスターチ	アメリカ他	不分別(とうもろこし)	—	
		甘藷澱粉	日本	対象外	—	
食塩 乾燥たまねぎ 粉末状大豆たん白 酵母エキス からし粉 乾燥パセリ	4.3280 2.1750 1.4000 0.7395 0.3480 0.1566 0.0100	馬鈴薯澱粉	日本	非組換え(馬鈴薯)	—	食品
		海水	日本他	対象外	—	
		たまねぎ	アメリカ他	対象外	—	
		脱脂大豆	アメリカ、カナダ他	分別生産流通管理(大豆)	大豆	
		酵母	セルビア	対象外	—	
		マスタードシード	カナダ他	対象外	—	
		パセリ	アメリカ、フランス他	対象外	—	
		ヒドロキシプロピルセルロース(糊剤・増粘剤)	EU他	分別生産流通管理(とうもろこし)	—	
		キサンタンガム	中国、フランス他	分別生産流通管理(大豆)、不分別(とうもろこし)	(大豆・蒸留不揮留の表示不要)	
		タマリンドシードガム	タイ、インド	対象外	—	
増粘剤(加工デンプン、 増粘多糖類)	1.4146	ぶどう糖	アメリカ、日本他	不分別(とうもろこし、非組換え(馬鈴薯))	—	添加物(増粘・タマリンドシードガム)
		香辛料抽出物	カナダ他	対象外	—	
		からし油	カナダ他	対象外	—	
		香辛料抽出物	インドネシア他	対象外	—	
		水	日本	対象外	—	
合計	100.0000					

※狂牛病特定危険部位の使用はありません。
※食用植物油脂の配合割合は、原料事情により変更いたします。
※原料の原産国および基原原料の遺伝子組換え区分は、現時点での情報となります。
※基原原料の遺伝子組換え情報は、輸送、保管、製造設備等によって分別管理が出来ない場合がある為、最終商品での判断は不分別とさせていただきます。

最終更新日：2026年1月22日

6.白菜キムチ

作成日： 2025年 2月 5日

株式会社アサダ
愛知県名古屋市中村区稲西町181

栄養成分配合・配合内容表

商 品 名	ミツオ(冷凍)国産白菜刻みキムチ(AF)
-------	----------------------

項目		数値	
エネルギー		26 kcal	
		108 kJ	
水分		90.0 g	
たんぱく質		0.9 g	
（動物性）		0.0 g	
（植物性）		0.9 g	
アミノ酸組成によるたんぱく質		0.6 g	
脂質		0.2 g	
トリアシルグリセロール当量		0.0 g	
脂肪酸	飽和	0.02 g	
	一価不飽和	0.00 g	
	多価不飽和	0.05 g	
	コレステロール	0 mg	
炭水化物		6.3 g	
利用可能炭水化物(単糖当量)		4.8 g	
利用可能炭水化物(質量計)		4.6 g	
差引き法による利用可能炭水化物		5.1 g	
食物繊維	水溶性	0.3 g	
	不溶性	1.2 g	
維 総量		1.5 g	
糖アルコール		0.0 g	
有機酸		0.0 g	
灰分		2.6 g	
無機質	ナトリウム	787 mg	
	カリウム	223 mg	
	カルシウム	39 mg	
	マグネシウム	11 mg	
	リン	33 mg	
	鉄	0.3 mg	
	亜鉛	0.2 mg	
	銅	0.03 mg	
	マンガン	0.11 mg	
	ヨウ素	91 μg	
	セレン	0 μg	
	クロム	0 μg	
	モリブデン	5 μg	
ビタミン	A	レチノール	0 μg
		α-カロテン	4 μg
		β-カロテン	180 μg
		β-クリプトキサンチン	63 μg
		β-カロテン当量	208 μg
		レチノール活性当量	18 μg
	D		0.0 μg
	E	α-トコフェノール	0.4 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		52 μg
	B ₁		0.03 mg
	B ₂		0.04 mg
	ナイアシン		0.7 mg
	B ₆		0.12 mg
	B ₁₂		0.0 μg
	葉酸		55 μg
	パントテン酸		0.25 mg
ビオチン		1.2 μg	
C		18 mg	
アルコール		0.0 g	
食塩相当量		2.0 g	

原材料名	配合割合	原料原産地 (製造地)	アレルギー 物質(28品目)	遺伝子組換え	添加物 物質名	添加物 用途
白菜	88.93 %	愛知県、長野県、鹿児島県	-	-	-	-
かつお節エキス	3.26 %	(大阪府)	-	とうもろこし・馬鈴薯(非組換え)	-	-
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	3.00 %	アメリカ、タイ、北海道	-	とうもろこし(不分別)、甜菜(非組換え)	-	-
こんぶエキス	1.67 %	(大阪府)	-	とうもろこし(不分別)、馬鈴薯・甜菜(非組換え)	-	-
パプリカ	1.00 %	スペイン	-	-	-	-
唐辛子	0.69 %	韓国	-	-	-	-
ニンニク	0.69 %	青森県	-	-	-	-
でん粉(もち米)	0.66 %	タイ	-	-	-	-
食塩	0.10 %	岡山県	-	-	-	-
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
合計	100.00 %					

特定原材料 及び 特定原材料に準ずる原材料 使用状況(28品目)	
同一ライン上	小麦、えび、いか、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま
同一工場内	小麦、えび、いか、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま
原料由来	-

コンタミネーション表示の有無 ☐ あり(28品目) ☐ あり(特定原材料のみ)
☒ なし(なしの理由: ラインの徹底洗浄を行っているため)

備考
* 原材料内容は上記期日の情報を記載しています。
* 原料原産地又は製造地・アレルギー物質・遺伝子組換えの項目について調達方法などにより変更する可能性があります。

製造所在地
株式会社 高澤食品本舗
富山県小矢部市野寺65

7.はるさめ

原料配合表

商品名	国産はるさめPS 5cmカット	商品規格	1kg×8
販売者名	ケンミン食品株式会社	賞味期限	24ヶ月

原材料名 (食品添加物を含む)	配合率 (%)	原産国または 最終加工国名	食品添加物(表示有りのみ記載)			アレルギー物質 (28品目)	備考
			食品添加物名	用途名	製品中 配合率 (%)		
ばれいしょでん粉	62.01	日本					非GMO
かんしょでん粉	37.20	日本					
繊維素グリコール酸ナトリウム	0.56	日本	繊維素グリコール酸ナトリウム	糊料	0.56		
ミョウバン	0.23	日本	ミョウバン	品質改良剤	0.23		
合計	100						

製品規格書

2025年5月27日

商品名		トラスト ソフトパン粉 中目			規格	1kg／8	製造者	旭トラストフーズ株式会社 岡山県岡山市東区鉄320-1	
原材料規格							品質規格		
原材料名		食品 添加物	原産国 (加工国)	原材料中の アレルギー物質 (28品目)	非組換え＝◎ 分別＝○ 不分別＝△ 組換え＝×		衛生規格		
1	小麦粉		米、加、豪、日 (日本)	小麦			大腸菌群	陰 性	
2	イースト		日本				サルモネラ菌	陰 性	
3	食塩		日本				黄色ブドウ球菌	陰 性	
4	ショートニング		マレーシア他 (日本)		菜種△				
5	イーストフード(V. C含有)	○	日、中他 (日本)		トウモロコシ○、 馬鈴薯◎		重金属	10ppm以下	
							砒 素	1ppm以下	
							製品規格		
							水 分	14%以下	
							メッシュ	4.0MSパス	
							サイズ		
賞味期間		180 日(未開封)				栄養成分(100gあたり)			
表示方法		賞味期限 25. 11. 22 → 賞味期限 2025年11月22日				成 分		分析値	
保存方法		開封前	直射日光、高温多湿な場所を避け、常温で保存してください。			エネルギー		363 kcal	
		開封後	密封して保存し、早期にご使用ください。			水 分		10.5 g	
包装規格	内装	サイズ	400×300×70mm			たんぱく質		11.3 g	
		材質	PE、PP			脂 質		2.2 g	
	外装	サイズ	800×400×200mm			炭水化物		74.5 g	
		材質	クラフト紙			灰 分		1.5 g	
製品特徴		通電式製パン法で焼成したパンを原料とした乾燥パン粉です。				ナトリウム		453 mg	
						食塩相当量		1.2 g	
使用方法		フライの衣、練り込み等							
製造工程	①小麦粉計量 → ②副材料計量・加水 → ③ミキシング → ④第一醗酵 → ⑤シート生地成型 →								
	⑥パン型生地詰め → ⑦最終醗酵 → ⑧焼成 → ⑨一昼夜冷却・老化 → ⑩粉碎 →								
	⑪乾燥 → ⑫選別 → ⑬計量・包装 → ⑭金属探知機通過 → ⑮クラフト袋詰め → ⑯製品								

※法規関連事項以外の項目(原料原産国や遺伝子組換え作物情報等)は、原料事情により変更になる場合があります。

作成日：令和6年1月1日

商品名		角半平	
<配合内容>			
原 材 料 名	産地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚肉すり身(イトヨリ、MIX)	タイ、ベトナム、インド等		76.10
澱粉(馬鈴薯)	北海道		7.97
植物油(なたね、大豆)	カナダ、オーストラリア、アメリカ、ブラジル等	大豆	4.32
砂糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		3.15
ぶどう糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.85
大豆蛋白	アメリカ	大豆	1.52
食塩	長崎県		0.76
加工澱粉(タピオカ)	タイ等		3.04
塩化K	カナダ		0.29
合 計			100.00
< 備 考 >			
漁獲海域は産地に表示がある各国近海です。			
原材料の産地につきましては、季節・天候などにより生育・生産状況に変動が生じるため、複数の産地の原材料を切り替えて使用、あるいは混合して使用する場合がございます。			
魚肉には、イトヨリの他にタチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオが含まれる可能性があります。			
本製品に使用している魚は、「えび・かに」を食べています。			
「卵・乳成分・小麦・えび・かに・いか・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・山芋・りんご・ゼラチン」を含む製品と共通の設備を使用製造を行っております。			
本製品は、特定原材料等28品目のアレルギーを表示しています。			
本製品は、設備清掃後に製造を行っております。			

<栄養成分表示(100g当り)>

エネルギー	144	Kcal	ビタミン	レチノール	1	μg
水分	67.8	g		カロチン	0	μg
たんぱく質	8.9	g		レチノール当量	1	μg
—フィッシュプロテイン	7.6	g		B1	0.00	mg
脂質	4.6	g		B2	0.01	mg
炭水化物	17.2	g		C	0	mg
灰分	1.5	g		食物繊維	0.0	g
無機質	ナトリウム	421	mg	食塩相当量	1.1	g
	カルシウム	14	mg	* 8訂日本食品標準成分表より		
	マグネシウム	7	mg			
	鉄	0.1	mg			
	亜鉛	0.1	mg			

株式会社 かね貞
〒470-0206
愛知県みよし市昴生町上永井田48-2
TEL (0561)34-7550

10.豚ひき肉

商品名	豚ひき肉
-----	------

[illegible]

11.ぶなしめじ

商 品 規 格 書										農事組合法人 きのご工房														
商品名					荷姿					原産国					ブランド					商品コード				
業務用ほくしめじ1kg					1kg					日本														
外包材材質			サイズ (mm)							内包材材質			サイズ (mm)				J A Nコード							
ダンボール			横490		×	高さ265		×	縦425		ポリプロピレン			300		×	420		4580256120012					
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		農事組合法人きのご工房																						
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																						
産地		福岡県								保管条件				要冷蔵 (10℃以下)										
遺伝子組み換え		無								賞味期限				14日										
アレルゲン物質		無								備考														
品種																								

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	茶々
大腸菌 (E.coli)	陰性	その他	
黄色ブドウ球菌	陰性		

栄養成分値 (可食部100g当たり)																			
熱量	26	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	6.1	mg	脂 肪 酸	飽和	0.05	g	
水分	91.1	g		カリウム	370	mg		加ヘン	0	μg		B6	0.09	mg		一価	0	g	
蛋白質	2.7	g		カルシウム	1	mg		リノール当量	0	μg		B12	0.1	μg		多価	0.2	g	
脂質	0.5	g		マグネシウム	11	mg		D	0.5	μg		葉酸	29	μg		コレステロール	0	mg	
炭水化物	4.8	g		リン	96	mg		E	0	μg		パント酸	0.81	mg		織 維	水溶性	0.3	g
灰分	0.9	g		鉄	0.5	mg		K	0	μg		C	0	mg			不溶性	3.2	g
				亜鉛	0.5	mg		B1	0.15	mg		マンガン	0.16	mg		総量	3	g	
※八訂参照			銅	0.06	mg	B2	0.17	mg	ヨウ素	1	mg	食塩相当量	0	g					

商品特徴		一括表示	
しめじの形を残してほくしているので調理に便利。包丁もいらず、そのまま使えます。年間通して安定供給ができます。		名称	ほくしめじ
		原材料名	ぶなしめじ
		内 容 量	1kg
		賞味期限	枠外上部記載
注意事項		保存方法	要冷蔵10℃以下
開封後は賞味期限にかかわらず農産物のためできるだけお早めにお使い下さい。		原産国名	日本(福岡県産)
		販売者	農事組合法人 きのご工房 福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1

12.ぶなしめじ（奈良県産）

商品名	ぶなしめじ（奈良県産）
-----	-------------

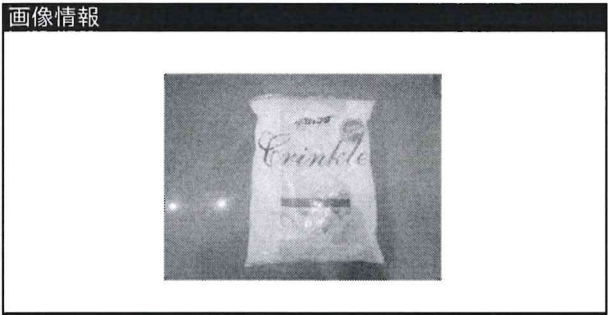
[illegible]

13.フライドポテト

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	ジェフダ クリンクルカットポテト(オウシュウザン)		適用日	2025/01/14
	JFDA クリンクルカットポテト(欧州産)		メーカー名	-
共通商品コード	4904680959480	ITFコード	14904680959487	
メーカープライベートコード	55100004			P B / N B 分類 PB
ブランド名	JFDA			荷姿規格 1kg×12袋



サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	340	50	250	1009.5 g	1
パック(中装)	340	50	250	1009.5 g	1
ケース(外装)	388	296	253	12509 g	12
箱(ネット重・半製品)	388	296	253	12509 g	12

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	×	ワイルドフルーツ	×	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	136 kcal	たんぱく質	2.4 g
脂質	3.3 g	炭水化物	23.0 g
		食塩相当量	0.06 g
備考	サンプル品分析による推定値		

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	730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	欧州の肥沃な大地で栽培したじゃがいもを使用しました。カリッとした歯ざわりとホクッとした食感が自慢のフライドポテトです。
召し上がり方・利用方法	凍ったままのクリンクルカットポテトを、180℃に熱した油でこんがりキツネ色になるまで揚げてください。
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	フライドポテト(クリンクルカット)
原材料名	じゃがいも、植物油脂、ブドウ糖／ピロリン酸Na、(一部に小麦を含む)
内容量	1キログラム
固形量	-
内容総量	-
保存方法	-18℃以下で保存してください
原産国	オランダ
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	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召しあがりください
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外下部に記載してあります
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。

商 品 カ ル テ

大阪市浪速区大国2丁目16番15号
タケダハム株式会社

商品名
無塩せき カットショルダーベーコン

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
豚肩肉	96.217	日本(※)	豚肉	
食 塩	2.059	日本海水他		
海水		兵庫県		
砂 糖	1.712	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
香辛料抽出物	0.012	カネカサンスパイス他		
		インド、スリランカ他		
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	〃	〃
苦 味 料	香辛料抽出物	0.12g/kg

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－充填－加熱（中心部63℃、30分以上）－冷却（10℃以下）－原木包装－表面殺菌（88℃±3℃、5分以上）－冷却－クリーンルーム投入－スライス－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。

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	207	
水 分		g	66.0	
たんぱく質		g	15.3	
脂 質		g	14.3	
炭水化物		g	1.9	
灰 分		g	2.5	
無機質	ナトリウム	m g	740	
	カリウム	m g	270	
	カルシウム	m g	4	
	マグネシウム	m g	17	
	リ ン	m g	150	
	鉄	m g	0.4	
	亜 鉛	m g	2.5	
	銅	m g	0.07	
	マンガン	m g	0.02	
ビタミン	A	レチノール	μ g	4
		カロテン	μ g	0
		レチノール当量	μ g	4
	D	μ g	0.0	
	E	m g	0.3	
	K	μ g	0	
	B1	m g	0.58	
	B2	m g	0.18	
	ナイアシン	m g	4.0	
	B6	m g	0.25	
	B12	μ g	0.3	
	葉 酸	μ g	1	
	パントテン酸	m g	0.77	
	C	m g	1	
脂 肪 酸	飽 和	g	5.20	
	一価不飽和	g	6.70	
	多価不飽和	g	1.46	
コレステロール		m g	58	
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	1.9	

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

保存温度 冷蔵 10℃以下
冷凍 -15℃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、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

MQC-D-108

2022.7.28:修正

商品規格書

作成日： 2025年12月19日
更新日：

商品名	棒餃子 (Fe強化) 40g	製造者	株式会社みまつ食品
		住所	群馬県前橋市上大島町2-1
規格	40g	TEL	027-261-2534
		FAX	027-263-2396

【栄養成分表示】 表示根拠： 推定値

熱量(kcal)	191	水分(g)	60.4	たんぱく質(g)	9.1
脂質(g)	8.2	炭水化物(g)	20.3	灰分(g)	2.0
ナトリウム(mg)	471	カリウム(mg)	272	カルシウム(mg)	34
マグネシウム(mg)	28	リン(mg)	92	鉄(mg)	8.0
亜鉛(mg)	0.8	レチノール(μg)	2	β-カロテン(μg)	72
レチノール活性当量(μg)	8	ビタミンB1(mg)	0.17	ビタミンB2(mg)	0.07
ビタミンC(mg)	16	食物繊維総量(g)	2.1	食塩相当量(g)	1.2
					表示の単位: 100gあたり

【アレルギー情報】(29品目)

小麦・大豆・鶏肉・豚肉

【コンタミネーション表示内容】

※本品製造工場ではえび、かに、卵、乳成分を含む製品を生産しています。

【添加物情報】

加工でん粉、酒精、ピロリン酸鉄

【原材料配合】

原材料名(表示名)	配合率(%)	原産地	添加物	アレルギー(29品目)
野菜				
キャベツ	37.29	日本		
玉ねぎ	1.49	日本		
長ねぎ	1.49	日本		
にら	1.49	日本		
しょうが	0.37	日本		
食肉				
豚肉	10.44	日本		豚肉
鶏肉	4.47	日本		鶏肉
つなぎ				
粒状・粉末状植物性たん白	5.07			大豆
パン粉	1.79			小麦
副原料				
豚脂	7.46	日本		豚肉
加工でん粉	1.49		加工でん粉	
砂糖	1.19			
食塩	0.75			
酵母エキス	0.60			
食用植物油脂	0.60			大豆
ピロリン酸鉄製剤	0.60		ピロリン酸鉄	
水	0.60			
粉末しょうゆ	0.30			小麦、大豆
白胡椒	0.01			
皮				
小麦粉	16.95			小麦
水	4.60			
エタノール製剤	0.32		酒精	
食塩	0.19			
植物油脂	0.19			大豆
水あめ	0.19			
ぶどう糖	0.06			

項目		数値
エネルギー		
水分		
アミノ酸総量によるたんぱく質	たんぱく質	183
糖質総量のリアシグルキアセロール当量	糖質	57.3
コレステロール	脂質	6.8
利用可能炭水化物	単糖当量	8.1
炭水化物	質量計	4.2
炭水化物	差引き法	13
炭水化物	食物繊維総量	4.7
炭水化物	糖アルコール	28.9
炭水化物	炭水化物	26.4
炭水化物	有機酸	27.6
炭水化物	灰分	2.6
炭水化物	灰分	0.0
炭水化物	灰分	28.6
炭水化物	灰分	0.3
炭水化物	灰分	1.2
炭水化物	灰分	247
炭水化物	灰分	302
炭水化物	灰分	14
炭水化物	灰分	23
炭水化物	灰分	76
炭水化物	灰分	0.8
炭水化物	灰分	0.8
炭水化物	灰分	0.10
炭水化物	灰分	0.25
炭水化物	灰分	0
炭水化物	灰分	4
炭水化物	灰分	0
炭水化物	灰分	2
炭水化物	灰分	1
炭水化物	灰分	0
炭水化物	灰分	2
炭水化物	灰分	0
炭水化物	灰分	3
炭水化物	灰分	1
炭水化物	灰分	0.1
炭水化物	灰分	0.2
炭水化物	灰分	0.0
炭水化物	灰分	0.1
炭水化物	灰分	0.1
炭水化物	灰分	1
炭水化物	灰分	0.21
炭水化物	灰分	0.05
炭水化物	灰分	1.8
炭水化物	灰分	3.4
炭水化物	灰分	0.21
炭水化物	灰分	0.1
炭水化物	灰分	26
炭水化物	灰分	0.58
炭水化物	灰分	0.9
炭水化物	灰分	4
炭水化物	灰分	0.0
炭水化物	灰分	0.6

17.ホールトマト

製品規格書

作成・改訂

2026年1月現在

弊 社 コー ド		製 品 名		ダイストマト パウチ 3kg		
1010		分 類		野菜類		
一 般 名		トマト				
製 造 者						
会社名	千秋農産加工株式会社					
〒	491-0804					
住所	愛知県一宮市千秋町佐野2790-1					
TEL	0586-76-1422					
FAX	0586-76-5144					
成 分 組 成		アレルゲン、遺伝子組換え原料及び原産地				
原 材 料 名	配 合 (%)	GMO 関連農産物名	GMOの 有 無	アレルゲン 関連食品名	アレルゲン含有可能性 (A～E:下記参照)	原 産 地
トマト			無		E	イタリア
トマトピューレ			無		E	イタリア
クエン酸			無			オーストリア
合計						
品 質 規 格			保 存 方 法			
項 目	標 準 規 格	保 管 方 法		直射日光、高温多湿の所を避けて冷暗所に保存してください		
Brix		賞 味 期 限		開 封 前	製造日起算 1年	
pH				開 封 後	速やかに使い切り下さい	
		包 装 形 態				
		荷 姿	3kg/4袋			
自主検査結果		固形	— g			
一 般 生 菌	300以下/g	総量	3,000g			
大 腸 菌 群	陰性	入り数	4袋			
		発注単位	5C/S以上(混載可)			
		リードタイム				
製 造 工 程						
原料受入 → マグネット・目視選別 → 計量 → 充填 → シール → 殺菌・冷却 →						
乾燥 → X線検査 → 箱詰 → 自社倉庫入						
栄 養 成 分 (100g当たり)				備 考		
項目	分析値/計算値	項目	分析値/計算値	※ 使用するアレルギー物質(28品目中)：該当なし		
エネルギー	21kcal	<ビタミンA>		※ 同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション		
水分	93.3g	レチノール	0 μg	… 乳、大豆、オレンジ、もも、りんご		
たんぱく質	0.9g	カロテン	570 μg	— 製品製造毎に洗浄		
脂質	0.2g	レチノール当量	47 μg	※ トマトの種・皮・ヘタの一部が入ることがあります。		
炭水化物	4.4g	ビタミンD	0 μg	原料由来による夾雑物ですので、取り除いてお使いください。		
灰分	1.2g	ビタミンE	1.4 μg	※ 規格・デザイン等は予告なしに変更される場合があります。		
食物繊維	1.3g	ビタミンK	5 μg	*遺伝子組換え原料は大豆、なたね、じゃがいも、とうもろこし、綿、トマト、てんさい及びその加工品を記入してください。		
カルシウム	9mg	ビタミンB1	0.06mg	*アレルゲン物質は小麦、そば、卵、乳又は乳製品、ピーナッツ、大豆、クルミ、エビ、カニ、サバ、サケ、イクラ、イカ、アワビ、		
リン	26mg	ビタミンB2	0.03mg	牛肉、豚肉、鶏肉、桃、キウイ、オレンジ、りんご、ヤマイモ、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、		
鉄	0.4mg	ナイアシン	0.6mg	アーモンド、マカダミアナッツの28品目を調査した結果は下記のとおりです。		
ナトリウム	4mg	ビタミンB6	0.1mg	A)アレルゲン物質そのものが含まれている。		
カリウム	240mg	ビタミンB12	0 μg	B)アレルゲン物質を原料として使用している。(加工品)		
マグネシウム	13mg	パントテン酸	0.22mg	C)アレルゲン物質を工程中で使用しているが加工中に除去されるもの(加工助剤)		
亜鉛	0.1mg	ビタミンC	10mg	D)アレルゲン物質を使用しているが効果を発揮することができる量より少量なもの(キャリーオーバー)		
銅	0.08mg	飽和脂肪酸	0g	E)アレルゲン物質が含有されないもの		
マンガン	0.09mg	一価不飽和	0g			
食塩相当量	0g	多価不飽和	0g			
		*日本食品標準成分表の8訂計算による推定値)				

[illegible]

商品規格書 **ホキ澱粉付**

標準栄養成分(七訂)

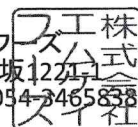
エネルギー	101.22 kcal
水分	76.03 g
たんぱく質	15.82 g
アミノ酸組成によるたんぱく質	13.11 g
脂質	1.22 g
トリアシルグリセロール当量	0.93 g
炭水化物	5.71 g
利用可能炭水化物(単糖当量)	6.29 g
灰分	1.22 g
無機質	
ナトリウム	148.94 mg
カリウム	309.28 mg
カルシウム	19.30 mg
マグネシウム	22.74 mg
リン	151.60 mg
鉄	0.32 mg
亜鉛	0.37 mg
銅	0.02 mg
マンガン	0.01 mg
ヨウ素	0.00 mg
セレン	0.00 mg
クロム	0.42 mg
モリブデン	0.00 mg
ビタミン	
レチノール	39.99 μ g
カロチン	α 0.00 μ g
	β 0.00 μ g
β -クリプトキサンチン	0.00 μ g
β カロテン当量	0.00 μ g
レチノール活性当量	39.99 μ g
D	0.93 μ g
E	トコフェロール α 0.84 mg
	トコフェロール β 0.00 mg
	トコフェロール γ 0.00 mg
	トコフェロール δ 0.00 mg
K	0.00 μ g
B1	0.03 mg
B2	0.15 mg
ナイアシン	1.21 mg
B6	0.07 mg
B12	0.65 μ g
葉酸	12.09 μ g
パントテン酸	0.39 mg
ビオチン	0.00 μ g
C	0.00 mg
脂肪酸	飽和 0.22 g
	一価不飽和 0.39 g
	多価不飽和 0.27 g
コレステロール	45.57 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	0.37 g

原料配合(%/100g)

原材料名	割合%	アレルゲン	産地・原産国	遺伝子組換え
ホキ	93.00		ニュージーランド	
じゃがいもでん粉	7.00		北海道	組換えで無い
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
	0	0.00		
合計	100.00			



製造者 (株) エムケイフーズ
 静岡県静岡市清水区鳥坂1221-1
 TEL 054-346-5839 Fax 054-346-5838



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	NKRコサントリササミ		適用日	2025/10/27	
	NKR国産とりささみのフレーク		メーカー名	マルハニチロ	
共通商品コード	4901901624950	ITFコード*	14901901624957	マルハニチロ	
ブランド名	NKR	メーカープライベートコード*	62495	PB/NB 分類	PB 荷姿規格 500g/20

画像情報					
商品の外観画像を枠内に収まるように貼り付けてください					

サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	250	20	180	512 g	—
	縦(mm)	横(mm)	高さ(mm)	重量(単位)	入数
パック(中装)	—	—	—	— g	—
ケース(外装)	—	—	—	— g	—
箱(パック・半製品)	210	400	230	10655 g	—

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	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×
★ 落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×

●: 含む、×: 含まない、—: 未入力、*: 後日登録

アレルゲンコンタミ注意喚起	
—	

栄養成分情報			
分析・計算単位	(100g当たり)		
エネルギー	113 kcal	たんぱく質	25.2 g
脂質	1.3 g	炭水化物	0.1 g
		食塩相当量	0.7 g
栄養成分表示(推定値)			
備考			

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	1年
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	
商品特徴	
—	
召し上がり方・利用方法	
—	
酒類識別区分	
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報	
原材料名	鶏肉味付・ほぐし肉 鶏肉(国産)、食塩、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ)、チキンエキス、酵母エキス/安定剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部に鶏肉を含む)
内容量	500グラム
固形量	—
内容総量	—
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	—
原料原産地名	—
使用上の注意	—
調理方法	—
使用方法	—
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	—
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
期限	賞味期限: 枠外下部に記載
その他表示	—

企業情報	
製造者名	—
製造者住所	—
製造者電話	—
販売者名	マルハニチロ株式会社/東京都江東区豊洲3-2-20
販売者住所	—
販売者電話	—
輸入者名	—
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	株式会社サスナ
工場住所	静岡県焼津市中里824

※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。