

令和8年度 冷凍加工食品等（9月・10月）使用一覧

	番号	食品名	備考
か行	1	かつおフライ	
	2	カットウィンナー	
	3	カットわかめ	
	4	かぼちゃ（カット）	
	5	かぼちゃペースト	
	6	かまぼこ	
	7	ガリガリ君（ぶどう）	
	8	カレイ唐揚げ	
	9	乾燥パセリ	
	10	寒天	
	11	キャベツメンチカツ	
	12	切り干し大根	
	13	錦糸卵	
	14	茎わかめ	
	15	クリームコーン	
	16	黒きくらげ	
	17	高野豆腐サイコロカット	
	18	コーングラタン	
	19	ごぼう（ささがき）	
	20	米粉	

商品規格書

商品名	かつおフライ S
規格	40g…100入×2合 60g…70入×2合

販売者 株式会社 4Ds
静岡県静岡市葵区河合3-18-5
製造者 株式会社山崎商店
千葉県いすみ市大原10228

＜原材料配合表＞

原材料名	配合(%)	産地	アレルギー	遺伝子組換
かつお	57	静岡県		
パン粉	20	米国・豪州	小麦	非組換・不分別
小麦粉	3.1	日本・豪 他	小麦	
乳化剤	0.23	日本・米 他		不分別
食塩	0.1	徳島県		
増粘多糖類	0.02	アメリカ・南米 他		不分別・非組換
調味料製剤	3	日本・蘭 他		非組換
水	14.55	千葉県		
打ち粉(小麦粉)	2	日本	小麦	
合計	100.00			

栄養成分値(100g当たり) 八訂

成分(単位)	含有量
エネルギー(kcal)	144
たんぱく質(g)	17.2
脂質(g)	1.3
炭水化物(g)	16.1
食塩相当量(g)	0.7

(上記表示値は目安です)

＜食品添加物＞

使用目的	物質名
イーストフード	塩化アンモニウム
	硫酸カルシウム
	炭酸カルシウム
	硫酸マグネシウム
ビタミンC	L-アスコルビン酸
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル
	プロピレングリコール脂肪酸エステル
増粘多糖類	グァーガム
	キサンタンガム
調味料製剤	加工デンプン
	L-グルタミン酸ナトリウム
	グリシン
	DL-アラニン
	リン酸三ナトリウム
	塩化カリウム
	酢酸ナトリウム
	食品素材(でんぷん)

(賞味期間) 製造日より1年
(保存条件) -18℃以下
(品質を低下させる原因) 解凍・再凍結
(品質劣化の内容) 凍結乾燥、グレーズ、腐敗等

＜品質基準＞

生菌数	3.0×10 ⁶ /g未満
E.coli	陰性
ブドウ球菌	陰性(外部委託)
サルモネラ	陰性(外部委託)

＜製造工程＞

原料受入→原料保管(-20℃以下)→原料解凍(5℃ 16時間)→切身加工→調味液漬込(5℃ 15時間)→液切り→ライン投入→打粉付け→バターリング(10℃以下)→パン粉付け→整形→急速バラ凍結→金属探知機(Fe1.0 Sus1.5)→計量→箱詰め→箱計量→金属探知機(Fe1.5 Sus2.5)→バンド掛け→冷凍保管(-20℃以下)→出荷

＜アレルギー28品目＞

コンタミ可能性の有無	無
同一建屋内のアレルギー	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆
同一ライン上のアレルギー	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆
原材料由来のアレルギー	小麦
コンタミ防止対策	機械・器具類の十分な洗浄・製造順序を考慮した生産計画

2. カットウイナー

製品内容成分規格書

発行年月日：2022年9月2日

株式会社 富士ハム

〒372-0045 群馬県伊勢崎市上泉町540

TEL 0270-25-2750

FAX 0270-23-6660

【1】製品名 無塩漬ソーセージ

【2】原料配合

WKF-03

原材料名		比率(%)	アレルギー	備考
食 材	豚肉	92.68	豚	国産
	でん粉	2.78		
	糖類(砂糖)	0.93		
	糖類(ブドウ糖)	0.93		
	食塩	1.20		
	海藻粉末	0.93		
	香辛料	0.37		
	酵母エキス	0.18		
食 品 添 加 物				
		100.00		

【3】栄養成分(可食部100g当り)数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した推定値です。

エネルギー		306.6 Kcal	ビタミン	D	0.1 μ g	
水分		54.2 g		E	α	0.3 mg
たん白質		14.4 g			β	0.0 mg
脂質		24.3 g			γ	0.0 mg
炭水化物		4.3 g			6	0.0 mg
灰分		2.8 g		K	0.4 μ g	
無機質	ナトリウム	512.2 mg		B1	0.5 mg	
	カリウム	257.2 mg		B2	0.2 mg	
	カルシウム	311.1 mg		ナイアシン	3.8 mg	
	マグネシウム	44.9 mg		B6	0.2 mg	
	リン	141.9 mg	B12	0.3 μ g		
	鉄	1.3 mg	葉酸	1.1 μ g		
	亜鉛	2.2 mg	パントテン酸	0.8 mg		
	銅	0.1 mg	C	1.1 mg		
	マンガン	0.0 mg	食物繊維	水溶性	0.0 g	
ビタミン	A	レチノール	5.8 μ g	不溶性	0.0 g	
		α カロテン	0.0 μ g	総量	0.0 g	
		β カロテン	0.3 μ g	食塩相当量	1.3 g	
		β クリプトキサンチン	0.0 μ g			
		β カロテン当量	0.3 μ g			
		レチノール活性当量	5.9 μ g			

【4】保存方法

保存料・発色剤無添加ですので、なるべく低温(4℃以下)で保存してください。

なるべく加熱しお早めにお召しあがりください。開封後はお早めにお召しあがりください。

【5】備考

本製品製造工場では、卵、乳成分、小麦を含む製品も製造しております。

配合率等は、表示にかかわらない範囲内で、商品の改良・技術改善のため変わることがございます。

入荷状況により、原料産地が変更になる場合がございます。

3.カットわかめ

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	
一 般 名		乾燥わかめ		所在地 名古屋市西区名西二丁目34番14号	
一般規格(外観・香味・色沢・形状)				記入者名 代表取締役 水野久三彦	
外観		深緑色でフレーク状のもの。		電 話 052-522-3621	
香味		わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。		栄養成分 (日本食品標準成分表八訂の計算による推定値)	
色沢		深緑色で色沢が均一であること。		可食部100gあたり	
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。		エネルギー kcal 186	
微生物規格				水分 g 9.2	
項 目		規 格 値		たんぱく質 g 17.9	
一般生菌数		10×10 ⁴ /g 以下		脂 質 g 4.0	
大腸菌群		陰性		炭水化物 g 41.2	
好気性芽胞形成菌数		10×10 ³ /g 以下		灰分 g 26.8	
その他				ナトリウム mg 9,300	
原料原産国		韓国		カリウム mg 430	
添加物		無		カルシウム mg 870	
遺伝子組換え		無		マグネシウム mg 460	
コンタミネーション		無		リン mg 300	
由来特定原材料(該当するものに○)				鉄 mg 6.5	
えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵				亜鉛 mg 2.8	
乳・落花生・アーモンド・あわび・いか				銅 mg 0.13	
いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ				マンガン mg 0.46	
牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉				A レチノール μg 0	
バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも				β-カロテン当量 μg 2,200	
やまいも・りんご・ゼラチン				レチノール活性当量 μg 190	
一括表示				D μg 0	
商品名		カットわかめS		E mg 0.5	
名称		乾わかめ		K μg 1,600	
原材料名		湯通し塩蔵わかめ		B1 mg 0.07	
内容量		1kg		B2 mg 0.08	
賞味期限		枠外下部に記載		ナイアシン mg 0.3	
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。		B6 mg 0.01	
原産国名		韓国		B12 μg 2.0	
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		葉酸 μg 18	
加工所 名古屋市西区名西二丁目34-13-2				パントテン酸 mg 0.06	
製造工程図 原料製造工程(韓国工場)				C mg 0	
原料→篩胴→ブロー洗浄→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				飽和 g 0.25	
製品製造工程(本社工場)				一価不飽和 g 0.09	
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				多価不飽和 g 1.29	
※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。				コレステロール mg 0	
※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。				食物繊維総量 g 39.2	
※配送温度帯は常温になります。				食塩相当量 g 23.5	
				廃棄率 % 0	

4.かぼちゃ（カッター）

商品名	かぼちゃ（カット）
-----	-----------

[illegible]

5.かぼちゃペースト

栄養成分表



商品名 冷凍 かぼちゃのペースト

東京都品川区上大崎3-1-1
TEL03-5434-7061・FAX03-5434-3215

エネルギー 75 kcal

100g当たりの成分

成分		数値	成分		数値
水分		78.1 g	A	レチノール	(0) μg
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	(1.3) g		αカロテン	0 μg
	たんぱく質	2.2 g		βカロテン	3700 μg
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	(0.2) g		βクリプトキサンチン	57 μg
	コレステロール	(0) mg		βカロテン当量	3800 μg
	脂質	0.3 g		レチノール活性当量	310 μg
炭水化物	利用可能炭水化物(単糖当量)	(15.7) g	D		(0) μg
	利用可能炭水化物(質量計)	(14.6) g		α-トコフェロール	4.2 mg
	差引き法による利用可能炭水化物	14.9 g		β-トコフェロール	0.1 mg
	食物繊維総量	4.2 g		γ-トコフェロール	1.1 mg
	糖アルコール	- g		δ-トコフェロール	0 mg
	炭水化物	18.5 g		K	17 μg
有機酸		0.4 g		B1	0.06 mg
灰分		0.9 g		B2	0.09 mg
無機質	ナトリウム	3 mg		ナイアシン	1.3 mg
	カリウム	430 mg		ナイアシン当量	(1.7) mg
	カルシウム	25 mg		B6	0.19 mg
	マグネシウム	26 mg		B12	(0) μg
	リン	46 mg		葉酸	48 μg
	鉄	0.5 mg		パントテン酸	0.44 mg
	亜鉛	0.6 mg		ビオチン	- μg
	銅	0.05 mg		C	34 mg
	マンガン	0.14 mg	アルコール		-
	ヨウ素	- μg			
	セレン	- μg			
	クロム	- μg			
	モリブデン	- μg			
食塩相当量		0 g			

【日本食品標準成分表2020年版(八訂) / 推定値】
食品番号 06050

配合比率

かぼちゃ 100%	
アレルギー物質の使用	使用せず
遺伝子組み換え	使用せず
添加物	使用せず

※弊社商品に記載の「栄養成分表示」に関しては、7訂版を基に記載しており、本成分表と異なる数値となることがあります。ご了承ください。

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	(株)ニッスイ、 松田産業(株)
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ、ベトナム	グリコ栄養食品(株)
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工(株)
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖(株)
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(株)
食塩	1.7	海水	兵庫県	(株)日本海水
味りん	0.4	もち米、米麴、醸造アルコール、 焼酎乙類、糖類	愛知県	甘強酒造(株)
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン(株)
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。

3. 食品添加物	4. 保存方法
加工澱粉	冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料 (ピスタチオ含む29品目)	6. 賞味期間
アレルギー特定物質 なし	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	非組換え
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	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

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	10. 包材
個包装	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 →
成形	→	一次加熱	→	焼 → 一次冷却 →
ストレーナー φ0.8mm		中心80℃以上		
保冷	→	(スライス)	→	包装 → 真空 →
検品	→	二次加熱	→	二次冷却 → X線異物検出 →
		中心80℃以上		硬質異物 φ3.0
金属検出	→	梱包	→	出荷
Fe φ1.5 Sus φ3.0				冷蔵(1℃～10℃)

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
ビタミン	マンガン	0.03	mg
	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
	D	レチノール当量	0 μg
		D	2.0 μg
		α-トコフェロール	0.2 mg
	E	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
	B	B1	0.00 mg
		B2	0.01 mg
		ナイアシン	0.5 mg
		B6	0.01 mg
		B12	0.3 μg
脂肪酸	葉酸		5 μg
	パントテン酸		0.00 mg
	C		0.00 mg
	飽和	0.13	g
	一価不飽和	0.09	g
	多価不飽和	0.23	g
食物繊維	コレステロール		15 mg
	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

- 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。

7.ガリガリ君（ぶどう）

製品情報

製品コード	2010513			ブランド名	
品 名	ガリガリ君カップ ぶどう(給食用)			賞味期限	日
規 格	60 ml	入 数	60ml×40個×3合	保存方法	冷凍(-18℃以下)
包装形態	容器:	蓋:	木製 スプーン	製造工場名	トーニチ株式会社
箱サイズ	単箱サイズ:	287 mm×	219 mm×	170 mm	製造工場住所
製品画像					外箱画像
					

【特徴】 アイスで大人気のあの「ガリガリ君」が給食用で登場しました。 ガリガリ君シリーズの中でも人気の「ぶどう味」をお楽しみください。	【工場内で使用しているアレルギー物質】 乳成分、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、小麦、ごま
【調理方法及び取扱上の留意点】 そのままお召し上がり下さい。	【コンタミネーション】 無し ※コンタミの定義 ある特定原材料が、意図せず当該商品に混入すること

[illegible]

作成目

2026/3/26

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	インド
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ヶ月 (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
※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			
原材料名		パセリ	
		原材料に 関する補足	

アレルギー物質		栄養成分値 (100g当たり)	
特定原材料 (8品目)	-	エネルギー	341 kcal
特定原材料に準ずるもの (20品目)	-	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	

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

備考	・遺伝子組換え表示対象には該当しません。 ・アレルギーのコンタミネーションはございません。 ・本仕様書の内容は2026年2月初旬からの変更予定分です。
----	---

お取引先各位

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 ふるふる寒天 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

[illegible]

*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

【4】包裝形態・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	385×270×60mm
ケースサイズ	490×360×320mm
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

*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。

【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パス) → 包装 → 金属検出機 (Fe:1.0mm、SUS:2.0mm) → → ウェイトチェッカー → 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。

11. キャベツメンチカツ

承認日	2026/4/1	発行日	2026/6/2
-----	----------	-----	----------

乳、あがろ方 凍ったままの製品を170℃～180℃の油で6分程度揚げてください。	
一括表示(原材料名) キャベツ、食肉（豚肉、鶏肉）、パン粉、砂糖、ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油脂、香辛料、衣(パン粉（国内製造）、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂)／加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、 （一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む）	
注：商品表示 ●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。	
アレルギー表示 アレルギーの成分は3項目に該当します。	
1. 原材料搬入、保管時の交差汚染防止 2. 製造開始の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底	
添加物表示 加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）	
製造工程 原料搬入→下処理→混合→充填→打ち分け→蒸 煮→凍結→衣付け→凍結→金属検査→重量確認→ X線異物検査→ピロ-包装→金属検査→重量検査→ 箱詰→冷凍保管→出荷	
冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前未加熱）	一般生菌数：300万/g以下、E.coli：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性、大腸菌：陰性
公的衛生規格	一般生菌数：300万/g以下、E.coli：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性、大腸菌：陰性

v06



株式会社ヤサフーズ

12.切り干し大根

商品名	切り干し大根
-----	--------

[illegible]

< 商品規格書 >

*原料配合表 (100 g 中)

*成分表八訂版による計算値(100g中)

* 自社微生物検査規格

*製造工程

主原料受入・検査→保管・解凍→原料配合→攪拌（20分間）→焼成（中心温度85℃以上）→冷却→カット→真空包装→凍結（中心温度-18℃以下）→金属探知→箱詰め→保管（-20℃以下）→出荷

14. 茎わかめ

商品規格書

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	

【商品画像】



【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。

【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

【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	

仕様書適用日	2025/11/1
--------	-----------

【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

【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

【原材料情報】

[illegible]

【营养成分】

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)	—

【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

15.クリームコーン

規格書標準化推進「BtoBプラットフォーム規格書」www.kikaku-s.com
規格書コード G0006188-34FE0A08-36211D33 適用日 2025/03/04
北海道エア・ウォーター・アグリ株式会社

商品規格書（プレミアム）
※この規格書は、適用日時点の情状です。ご留意ください。

No.	製品名/商品名	種別	原材料一般名/原材料添取価物質名	添加物別添取価	メーカー名	原産国名	産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	キャリーオーバー、加工助剤、架橋強化剤	遺伝子 改変区分	基礎原料	一括表示記例		備考
													記載例	非表示 非表示理由	
1	とうもろこし	原材料				日本（国産）	北海道	48.4			分別				【無】
2	コーンスターチ	原材料				日本（国産）		0.8			不分別				【無】
3	食塩	原材料				日本（国産）		0.3							【無】
4	水	原材料						50.50							【無】

商品規格書

2025年5月21日

商品名	国産木耳スライス	加工者	株式会社 マルトモ物産 大分県中津市一ツ松262番地 TEL 0979-24-7005
		製品分類	
保存性(期間・注意点)	製造後約1年間 直射日光、高温多湿の所は避けて保管してください。		
産地	日本産:鹿児島県・熊本産・宮崎県産・長野県産を含む		
加工工場	株式会社マルトモ物産 東浜工場(大分県中津市東浜1022)		
荷姿(容器包装)	20kg入×1c/s 1kg×10入×1c/s 500g×20入×1c/s 100g×50入×1c/s		
その他(商品特徴)	鉄分・カリウム・葉酸等が豊富で貧血気味の方にお勧め		
原材料	あらげきくらげ(菌床) 100% (アレルギー物質28品目及びマカダミアナッツに該当無し)		
添加物	無		
遺伝子	該当なし		
内装材質	pp		
外装材質	ダンボール		
使用上の注意	水戻し後、加熱調理してからお使い下さい。		
	水戻し30分程で約8～10倍になります。		

ターゲット業態	惣菜	仕出弁当・事業所	寿司具材料	入札(自衛隊・刑務所)	
	○	○			
	外食	病院・老健	学校給食	そば・うどん	佃煮・珍味加工
	○	○	◎		○

栄養成分表				製造工程	
成分	含有%	成分	含有%		
エネルギー kcal	171	V.A μg	0	①原料採取	
水分 g	13.1	V.D μg	128.5	②天日乾燥	
灰分 g	2.2	V.E mg	0	③機械乾燥	
たんぱく質 g	6.9	V.K μg	0	④水戻し	
脂質 g	0.7	V.B1 mg	0.01	⑤脱水	
炭水化物 g	77.0	V.B2 mg	0.44	⑥根切り	
ナトリウム mg	46	ナイアシン mg	1.7	⑦水洗い	
カリウム mg	630	V.B6 mg	0.08	⑧清水洗い	
カルシウム mg	82	V.B12 μg	0	⑨2mmスライス加工(裁断機)	
マグネシウム mg	110	葉酸 μg	15	⑩脱水	
リン mg	110	パントテン酸 mg	0.61	⑪選別	
鉄 mg	10.4	V.C mg	0	⑫機械乾燥	
亜鉛 mg	0.8	ビオチン μg	20.6	⑬選別	
銅 mg	0.18	脂肪酸 飽和 g	0.08	⑭保管	
マンガン mg	1.15	〃 不飽和一価 g	0.11	⑮計量包装	
ヨウ素 μg	25	〃 〃 多価 g	0.19	⑯金属探知機検査 Fe1.2 Sus3.0	
セレン μg	10	コレステロール mg	0	⑰梱包出荷	
クロム μg	4	食物繊維総量 g	79.5		
モリブデン μg	10	食塩相当量 g	0.1		

七訂日本食品標準成分表より

17.高野豆腐サイコロカット

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 コウヤ豆腐 (サイコロカット=ジ ュウブ ノリチ)	
	JFDAこうや豆腐（サイコロカット 1 / 2 0）	
共通商品コード	4902029111193	ITFコード 14902029111190
メーカープライベートコード	43001010	
ブランド名	JFDA	
適用日	2026/02/06	
メーカー名	-	
	ジェフダ商品では非開示とさせ	
P B / N B 分類	PB	
荷姿規格	5 0 0 g × 1 0 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	340	45	250	509 g	1
パック (中装)	0	0	0	0 g	0
ケース (外装)	508	264	323	5580 g	10
箱 (パッド掛・半製品)	508	528	323	11160 g	20

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	×	カシューナツ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	初イフル	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	カガミナツ	×		

●：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	496 kcal	たんぱく質	50.5 g
脂質	34.1 g	炭水化物	4.2 g
		食塩相当量	1.1 g
備考 標準成分値を反映しています。6訂計算値。食品番号 04042			

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	210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	
大豆を分別生産流通管理済み大豆を使用して作りました。食べやすいサイズとして、1/20サイコロカットにしました。	
召し上がり方・利用方法	
必ずしょう油、塩で味つけのすんだ煮汁の中に入れて煮てください。（しょう油、塩の入らないダシ汁や砂糖、みりんだけで煮るとくずれる場合があります。	
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	凍り豆腐（サイコロカット1/20）
原材料名	大豆（分別生産流通管理済み）/豆腐用凝固剤、重曹
内容量	5 0 0 g
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光をさけ、乾燥した涼しい所においてください。
原産国	日本
原料原産地名	カナダ又はアメリカ（大豆） 枠外※大豆の産地は昨年度の使用実績順によるものです。
使用上の注意	（枠外）しょう油、塩の入らないダシ汁や砂糖、みりんだけで煮るとくずれる場合があります。
調理方法	（枠外）必ずしょう油、塩で味つけのしんだ煮汁の中に入れて煮てください。◎湯もどしせずに、しょう油塩で味つけのすんだ煮汁にそのまま入れて煮ることができます。
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・袋の裏面に記載
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。

住所: 〒 999-3766 山形県東根市神町西4-5-1

19.ごぼう (ささがき)

商品名	ごぼう（ささがき）
-----	-----------

[illegible]

製品規格書

製造元 粉源
代表者 岡野英幸
所在地 〒630-8115奈良市大宮町4-293-7
TEL0742-35-1157
FAX0742-35-1167

品名 香芝市産ケーキ用米粉
製品概要 香芝市産粳米を湿式気流粉碎機により微粉碎したもの

製品規格

内容量	1kg×10袋
包装形態	ポリエチレン袋
包装材料	ダンボール
保管条件	冷暗所(夏季要冷蔵18℃以下)
賞味期限	12ヶ月

原材料

主原料	香芝市産粳米100%(検査米100%)
平均粒度	30μ(ミクロン) 200メッシュスルー90%以上
アレルギー物質	一切含まれていません
※本品製造工場内で大豆を含む製品を別の製造ラインで製造しています。	
遺伝子組み換え	一切含まれていません
食品添加物	一切使用していません

本製品は用途限定米穀を使用いたしておりますので、小麦粉の代替製品以外には使用出来ません。

製造工程表

精米→洗米→浸漬→テンパリング→気流粉碎→乾燥→仕上げとうし→袋詰め→金属検査
(異物除去方法はマグネット及び篩60メッシュで選別、金属検査感度Feφ1.5SUSφ2.0)

栄養成分100gあたり(食品成分データベースより)

エネルギー	374kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	0.7g
炭水化物	81.9g
塩分相当量	0.0%

菌数検査結果

一般生菌数	$3.3 \times 10^2 / g$
大腸菌群	陰性

備考

開封後は、冷暗所に保存し、多湿を避け、なるべく早めにご使用ください

表示例
米粉