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
な行	1	生クリーム	
	2	生ひじき	
	3	なると	
	4	肉団子	
は行	5	白菜キムチ	
	6	はちみつレモンゼリー	
	7	バナナのスティックケーキ	
	8	ハムカツ	
	9	はるさめ	
	10	春巻き	
	11	ハンバーグ	
	12	平天	
	13	豚ひき肉	
	14	ぶなしめじ	
	15	ブルーベリーゼリー	
	16	ベーコン	
	17	ホールトマト	
	18	ほぐしささみ	
	19	干ししいたけ	
	20	北海道産牛乳プリン	
	21	北海道産牛乳プリン代替ゼリー	

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

2.生ひじき

2025/4/1

商品規格書

商品名	内容量	荷姿	商品コード	賞味期限	製造日より 10ヶ月間
ｼｰｶﾞﾆｯｸひじき(韓国産)500g	500g	20入	1700042	原産国	日本

株式会社山忠
〒876-0811 大分県佐伯市鶴谷町1丁目4番30号
TEL(0972)23－3344 FAX(0972)24－1134

商品の特徴

当社独自の製法で製造加工した韓国産ひじきを水戻しし、加圧加熱殺菌処理をしました。乾物ひじきのような水戻し作業やザル洗いなどは不要です。

包装形態	入数	サイズ 長さ(mm)	幅(mm)	高さ(mm)	材質	JANコード 又はITFコード
ピース	500g	300	220	15	透明蒸着PET/ONY/CPP	4979457130225
ボール	*	*	*	*	*	*
ケース	20	421	296	119	ダンボール	14979457130222

商品の御使用方法

水戻し、水洗いせず、そのまま調理にご使用ください。お好みにあわせてお召し上がりいただけるよう、味付けはしておりません。定番の煮物や、炊き込みご飯の他、炒め物、サラダなどにも大変よく合います。手軽に様々な料理にご使用ください。

保存方法及び使用上の注意

直射日光、高温多湿を避け、冷暗所にて保存してください。
開封後は、袋の口をしっかり閉じるか、密閉容器に入れて冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。

品質規格

規格項目	規格値	備考
一般生菌数	商業的無菌 /g	

使用原材料配合

使用原材料名	配合比	アレルギー物質(28品目)	原料原産地
ひじき	100.0 %	該当無し	韓国
合　計	100 %	備考:	

栄養成分 (100g当たり) 表示: 有

成分名	成分値	備考
エネルギー	14 kcal	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。
たんぱく質	0.9 g	
脂質	0.3 g	
炭水化物	5.8 g	
糖質	0.6 g	
食物繊維	5.2 g	
食塩相当量	0.5 g	
カルシウム	100 mg	
鉄	0.6 mg	

アレルギー物質のコンタミネーション(28品目)

可能性はございません。

最終加工工場／最終加工地

株式会社 山忠 本社工場
大分県佐伯市鶴谷町1丁目4番30号

製造工程

製造工程	条件
乾燥ひじき	選別・殺菌済み原料
▼	
水戻し	
▼	
水切り	
▼	
計量・真空包装	
▼	
金属検出	SUS:φ3.0mm Fe:φ1.5mm
▼	
X線異物検出	SUS球:φ0.8mm
▼	
ウェイトチェック	
▼	
レトルト殺菌	
▼	
箱詰め	
▼	
出荷	常温配送

3.なると

2025年8月20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白巻かまぼこ	規格	1kg（250g×4本）×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	85.5	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㈱
着色料	0.2	クチナシ、トマト	兵庫県	神戸化成㈱
合計	100.0			

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		775	mg ★
	カリウム		110	mg
	カルシウム		25	mg
	マグネシウム		15	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
	D		2.0	μg
	E	α－トコフェロール	0.0	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		0.0	μg
	B1		0.00	mg
	B2		0.01	mg
	ナイアシン当量		2.8	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）による計算値です

3. 食品添加物

加工澱粉、クチナシ色素、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
（ピスタチオ含む29品目）

アレルギー特定物質	なし

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、着色料（クチナシ、トマトリコピン）

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。

4.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	ﾒﾃﾞｨｹｱﾌｧｸﾄﾘｰ ﾐｰﾄﾎﾞｰﾙﾆｭｳ･ﾀﾏｺﾞﾇｷ Fe･Caｲﾘ メディケアファクトリー ミートボール乳・卵抜			適用日	2025/03/18
共通商品コード	4958270176115	ITFｺｰﾄﾞ	14958270176112	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	76001010			ＰＢ／ＮＢ 分類	PB
ブランド名	ＪＦＤＡ			荷姿規格	（７．５ｇ）１ｋｇ×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	1008ｇ	1
ﾊﾟｯｸ（中装）	0	0	0	0ｇ	0
ｹｰｽ（外装）	449	119	299	6475ｇ	6
梱（ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・半製品）	449	238	299	12950ｇ	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	×	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	×	豚肉	●		
★落花生	×	牛肉	×	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ	×		

●： 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	11.2ｇ
脂質	4.5ｇ	炭水化物	17.1ｇ
		食塩相当量	1.1ｇ
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）
米トレー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。

標準商品規格書は平成26年度の農林水産省補助事業『標準商品規格書とそのガイドラインの検討会』で定めた酒類・加工食品業界の標準フォーマットです。

5.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）

/100g中
八訂日本食品標準成分表による計算

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
		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

6.はちみつレモンゼリー

商品内容表

印刷日: 2025/5/27

製品コードNo. 93185
品名: カットゼリー(はちみつレモン)1KG
規格: 1KX6

栄養成分(製品100g当り)

エネルギー		93	kcal
水分		75.3	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	0.1	g
脂質		0.0	g
脂肪酸	飽和	0.00	g
	一価不飽和	0.00	g
	多価不飽和	0.00	g
コレステロール		0	mg
炭水化物		24.4	g
食物繊維(総量)		0.4	g
灰分		0.2	g
無機質	ナトリウム	104	mg
	カリウム	22	mg
	カルシウム	1	mg
	マグネシウム	1	mg
	リン	1	mg
	鉄	4.4	mg
	亜鉛	0.0	mg
	銅	0.00	mg
	マンガン	0.01	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	0	μg
	クロム	0	μg
	モリブデン	0	μg
ビタミン A	レチノール	0	μg
	αカロテン	0	μg
	βカロテン	42	μg
	クリプトキサンチン	1	μg
	βカロテン当量	43	μg
	レチノール活性当量	4	μg
D		0.0	μg
E	αトコフェノール	0.0	mg
	βトコフェノール	0.0	mg
	γトコフェノール	0.0	mg
	δトコフェノール	0.0	mg
K		0	μg
B1		0.00	mg
B2		0.00	mg
ナイアシン		0.0	mg
B6		0.00	mg
B12		0.0	μg
葉酸		2	μg
パントテン酸		0.02	mg
ビオチン		0.0	μg
C		124	mg
食塩相当量		0.3	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
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	11.0		国内製造	
ぶどう糖	10.0		日本 (加工地)	
レモン果汁(濃縮還元)	8.3		日本 (加工地)	
砂糖	4.0			
はちみつ	2.0			
水	63.4			
(使用添加物)				
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.7			ゲル化剤
酸味料	0.5			酸味料
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
香料	使用			香料
カロチノイド色素	使用			着色料
合計	100%			

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

7.バナナのスティックケーキ

商品内容表

印刷日: 2025/12/23

製品コードNo. 93363
品名: お米deバナナのスティックケーキ20g
規格: 20X40/2

栄養成分(製品100g当り)

ｴﾈﾙｷﾞｰ		349	kcal
水分		27.4	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	4.5	g
脂質		13.3	g
脂肪酸	飽和	2.03	g
	一価不飽和	3.84	g
	多価不飽和	3.91	g
ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ		0	mg
炭水化物		53.5	g
食物繊維(総量)		1.5	g
灰分		1.3	g
無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	92	mg
	ｶﾘｳﾑ	353	mg
	ｶﾙｼｳﾑ	51	mg
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	34	mg
	ﾘﾝ	122	mg
	鉄	0.7	mg
	亜鉛	0.7	mg
	銅	0.18	mg
	ﾏﾝｶﾞﾝ	0.40	mg
	ﾖｳ素	0	μg
	ｾﾚﾝ	1	μg
	ｸﾛﾑ	1	μg
	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ	35	μg
ビタミン A	ﾚﾁﾉｰﾙ	0	μg
	αｶﾛﾃﾝ	10	μg
	βｶﾛﾃﾝ	16	μg
	ｸﾘﾌﾟﾄｷｻﾝﾁﾝ	0	μg
	βｶﾛﾃﾝ当量	21	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量	2	μg
D		0.0	μg
E	αﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	2.5	mg
	βﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.2	mg
	γﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	1.6	mg
	δﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.7	mg
K		6	μg
B1		0.03	mg
B2		0.03	mg
ﾅｲｱｼﾝ		0.5	mg
B6		0.17	mg
B12		0.0	μg
葉酸		32	μg
ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸		0.29	mg
ﾋﾞｵﾁﾝ		3.2	μg
C		6	mg
食塩相当量		0.2	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
バナナピューレー(エクアドル製造)	30.7	バナナ	エクアドル製造	
砂糖	16.5		日本（加工地）	
米粉(国産)	16.0		日本（加工地）	
豆乳	14.7	大豆	日本（加工地）	
植物油	8.9	大豆	日本（加工地）	
大豆粉	5.0	大豆	日本（加工地）	
清涼飲料水	1.0			
(使用添加物)				
加工デンプン	6.0			品質改良
膨脹剤	1.0			膨脹剤
乳化剤	0.2			乳化剤
香料	使用			香料
合計	100%			2025/11/25

表示対象ｱﾚﾙｹﾞﾝ: 大豆、バナナ

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: 神町工場
住所: 〒 999-3766 山形県東根市神町西4-5-1

8.ハムカツ

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 ： 株式会社 印南食品
住 所 ： 〒675-0045 兵庫県加古川市西神吉町岸802番地

株式会社 印南食品

商品コード 510719

商品名	ボロニアカツＦｅ

原材料の内容明細

原材料名	配合割合	アレルゲン(28品目)	GMO【主原料】	原産国(産地)【主原料】	備考(原材料内訳等)
鶏肉	38.84%	鶏肉		兵庫県、京都府、広島県、三重県、鹿児島県、宮崎県、徳島県、香川県、高知県、岡山県、大分県、熊本県、長崎県、佐賀県他	
<衣>					
ポテトフレーク	3.66%		分別	日本他	
米粉フレーク	3.66%			埼玉県、北海道	
食塩	0.18%			日本	
香辛料	0.05%			インド他	ペパー
でん粉	0.03%		不分別	アメリカ他	とうもろこし
植物繊維	0.02%			日本	
酵母エキス	0.01%			タイ	由来原料:パン酵母
水	21.47%			兵庫県	
でん粉	4.22%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯
発酵調味料	2.02%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ
砂糖	1.86%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜
粉末状大豆たん白	1.43%	大豆	分別	アメリカ	
食塩	0.67%			メキシコ	
香辛料	0.10%			インドネシア他	ペパー
				インドネシア他	ナツメグ
				アメリカ	ガーリック
				アメリカ	オニオンパウダー
鉄含有酵母	0.10%			メキシコ、アメリカ	
水	12.64%			兵庫県	
加工でん粉	8.48%			タイ他	
増粘剤〔加工でん粉〕	0.56%			タイ	
以下余白					
合計	100.00%				

栄養分析 (100ｇ当たり)

成分		栄養価	
エネルギー		165	kcal
水分		63.7	g
たんぱく質		9.1	g
(うち動物性)		7.5	g
脂質		5.6	g
(うち動物性)		5.5	g
炭水化物		20.3	g
灰分		1.4	g
無機質	ナトリウム	412	mg
	カリウム	138	mg
	カルシウム	4	mg
	マグネシウム	13	mg
	リン	70	mg
	鉄	5.4	mg
	亜鉛	0.4	mg
	銅	0.06	mg
	マンガン	0.06	mg
	ヨウ素	0	μg
	セレン	3	μg
	クロム	0	μg
	モリブデン	0	μg
ビタミン A	レチノール	21	μg
	β-カロテン当量	0	μg
	レチノール活性当量	21	μg
D		0.0	μg
E	α	0.2	mg
	β	0.0	mg
	γ	0.0	mg
	δ	0.0	mg
K		15	μg
B1		0.04	mg
B2		0.05	mg
ナイアシン		3.1	mg
B6		0.21	mg
B12		0.1	μg
葉酸		11	μg
パントテン酸		0.50	mg
ビオチン		0.5	μg
C		1	mg
脂肪酸	飽和	1.63	g
	一価不飽和	2.57	g
	多価不飽和	0.82	g
コレステロール		32	mg
食物繊維	水溶性	0.1	g
	不溶性	0.2	g
	総量	0.3	g
食塩相当量		1.0	g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)
※本製品は、乳成分・卵・小麦・豚肉・牛肉・りんご・もも・ごま を使用した工場で製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)八訂による計算値

2026 年 4 月 1 日 改番号 12

9.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						

2023年11月

ケンミン食品株式会社

10.春巻き

商品一括表示

食衛法分類:	冷凍食品(加熱後摂取凍結前未加熱)
食表法区分:	一般用加工食品
食表法個別品目:	調理冷凍食品(冷凍春巻)
食表法製造加工:	製造
保健機能食品:	対象外
加工原原表示区分:	別表15以外、都条例

作成日2019年12月06日
改訂日2023年02月02日

日本水産株式会社
品質保証部

承 認	確 認	起 案

＜商品一括表示案＞

商品名　NKR国産具材の肉春巻50FeZnR 30本(1500g)x2袋／3合

冷凍食品

名称	冷凍春巻
原材料名	野菜〔キャベツ(国産)、にんじん(国産)、たまねぎ(国産)〕、豚肉(国産)、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩)／加工でん粉、ピロリン酸鉄、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
内容量	1500グラム
賞味期限	枠外の〇〇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	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してください
製造者	株式会社ニッスイ 〒105-8676 東京都港区西新橋1の3の1

製造所	(株)ニッスイ 姫路総合工場 兵庫県姫路市白浜町宇佐崎南1の71
お問い合わせ先	(株)ニッスイ お客様サービスセンター 0120-837-241
受付時間	9:00〜17:00(土、日、祝日、年末年始を除く)
使用方法	凍ったまま170〜180℃に熱した油で約〇分間揚げてください
商品名に併記	この春巻の具材には、国産の豚肉・キャベツ・にんじん・たまねぎと国産芋のでん粉で国内製造した春雨を使用しています。
枠外(アレルギー)	※この商品は特定原材料のうち「えび」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。
内容個数	30本入り
備考	日給連向け
備考	2019.12.3版配合表に基づき作成

●警告表示・注意表示　(冷食)<保存上のご注意>●冷凍庫(−18℃以下)で保存してください。いったん解けたものを再び凍らせますと品質がかわることがありますので、再凍結はさけてください。

●アレルギー物質(28品目)

小麦・
大豆・豚肉

●アレルギー物質(例外規定表示)

なし

●肉春巻

原材料名	構成比	産地
豚肉	17.2782	日本
小麦粉	10.2836	
キャベツ	10.1636	日本(愛知、茨城、熊本、群馬、大阪、大分、長崎、長野、徳島、福岡、兵庫、北海道、和歌山)
にんじん	6.0982	日本(茨城、宮崎、熊本、鹿児島、青森、千葉、長崎、鳥取、徳島、兵庫、北海道)
たまねぎ	4.0654	日本(佐賀、長崎、兵庫、北海道)
しょうゆ	2.1546	
ラード	1.8294	日本、他
油脂加工品	1.6474	
粉末水あめ	1.6453	
でん粉	1.4229	
はるさめ	1.2196	
香味油	0.7622	日本、他
ショートニング	0.7429	
植物油脂	0.6683	
しいたけエキスパウダー	0.6098	
大豆粉	0.4319	
ポークエキス	0.4065	日本、他
砂糖	0.4065	
コーンフラワー	0.3290	アメリカ
食塩	0.2056	
酵母エキス	0.1727	
しょうがペースト	0.1016	日本
亜鉛含有酵母	0.0813	
酵母エキスパウダー	0.0609	
たん白加水分解物	0.0508	
香辛料	0.0203	
*加工でん粉	5.2650	
*ピロリン酸鉄	0.0162	
水	31.8603	
合計	100.0000	

*は食品添加物

11.ハンバーグ

㈱ニチレイフーズ商品ご案内書

Confidential

この商品ご案内書は以下の出力日の情報で　　出力日：2025/10/25

基本情報

メーカー名	株式会社ニチレイフーズ	原料原産地	対応済
品名	安心逸品 国産ミートのハンバーグ60Ca&Fe（豚肉・鶏肉・たまねぎ：国産）		
規格	1500g（25個入）/2袋×2合		
ニチレイコード	3604200	発売・リニューアル日	2020/4/1
商品特徴	●ニチレイフーズオリジナルの「安心逸品R」シリーズ ●豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に関して国産原料を使用 ●ハンバーグは両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく。焼き条件を見直し、見た目においしく、豚脂を加え更にジューシーに ●お子様に不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を添加 ●「安心逸品Rチキンブイヨン」を使用し、おいしさはそのままに、食塩相当量の値に配慮		
リニューアルポイント	外観、味覚、食塩相当量 2023年10月【新コンセプト】 ●シリーズテーマ 素材のおいしさそのままに　カラダにやさしい「安心逸品シリーズ」		
販促物	無	内容	
調理方法	【オーブン】 180℃で約8分焼いてください。 【揚げる】 150～160℃で約3分半揚げてください。 【煮る】 煮込みソースに入れて加熱してください。 【焼く】常温（約25℃）で1時間程度解凍した後、フライパンに適量の油をひいて、弱火で商品を返しながら、焼いてください。		
保存方法	－18℃以下で保存してください	賞味期限	12ヶ月
JANコード	4902130360428	ITFコード	14902130360425
JANコード②		JANコード②単位	
袋当り個数	25個	内袋のJAN表示	有

	サイズ(mm) 幅（横）・奥行（縦）・高さ			重量(g)	材質
ケース	305	225	280	6534	ダンボール
単箱	305	225	140	3267	ダンボール
パッケージ	250	320	50	1510	PE、PA

工場所在地	日本
製造所・加工所	株式会社ニチレイフーズ　関西工場 大阪府高槻市東上牧1-2-5

栄養成分（7訂）／100g　登録日：2023/7/10

成分名		単位	調理前（併用値）	調理後	成分名	単位	調理前（併用値）
エネルギー		kcal	212		セレン	μg	2
水分		g	61.0		クロム	μg	0
たん白質		g	12.0		モリブデン	μg	0
（動物性）		g			レチノール	μg	6
（植物性）		g			αカロテン	μg	0
脂質		g	13.4		βカロテン	μg	0
脂肪酸	飽和	g	4.18		βクリプトキサンチン	μg	0
	一価不飽和	g	5.61		βカロテン当量	μg	0
	多価不飽和	g	1.42		レチノール活性当量	μg	6
コレステロール		mg	23		ビタミンD	μg	0.1
炭水化物		g	10.9		αトコフェロール	mg	0.2
食物繊維	水溶性	g			βトコフェロール	mg	0.0
	不溶性	g			γトコフェロール	mg	0.2
	総量	g	4.9		δトコフェロール	mg	0.0
灰分		g	2.7		ビタミンK	μg	3
食塩相当量		g	0.6		ビタミンB1	mg	0.16
ナトリウム		mg	246		ビタミンB2	mg	0.08
カリウム		mg	348		ナイアシン	mg	2.0
カルシウム		mg	310		ビタミンB6	mg	0.18
マグネシウム		mg	160		ビタミンB12	μg	0.1
リン		mg	127		葉酸	μg	42
鉄		mg	7.9		パントテン酸	mg	0.51
亜鉛		mg	1.0		ビオチン	μg	0.4
銅		mg	0.17		ビタミンC	mg	2
マンガン		mg	0.29				
ヨウ素		μg	0				

備考	7訂 カルシウム、鉄、食物繊維（総量）は、分析値

※栄養成分欄の（7訂）の表示は、（計算値）の場合の計算根拠を表しています。

配合割合

添加物	原料名	%	主産地	アレルゲン
	食肉	40.38		
	（豚肉	20.92）	日本（限定）	豚肉
	（鶏肉	19.46）	日本（限定）	鶏肉
	たまねぎ（国産）	21.41	日本（限定）	
	粒状植物性たん白	16.06		大豆
	豚脂	5.84	日本（限定）	豚肉
	難消化性デキストリン	1.99		
	果糖ぶどう糖液糖	1.46		
	つなぎ	1.33		
	（でん粉	0.94）		
	（粉末状植物性たん白	0.39）		大豆
	ドロマイト	1.03		
	ぶどう糖加工品	0.97		
	ポークエキス	0.88		豚肉
	発酵調味料	0.49		
	食塩	0.35		
	加工油脂	0.30		
	酵母エキス	0.29		
	チキンブイヨン	0.19		鶏肉
添	加工でん粉	0.63		
添	クエン酸鉄Na	0.06		
	●その他キャリーオーバー等	0.01		大豆
	水	6.33		
合計		100.00		

含有アレルゲン（28品目）	大豆、鶏肉、豚肉
アレルギーに関する注意喚起表示	無し

注1･･･0.00は小数点以下第3位を四捨五入した数値で微量の意味です。
注2･･･（限定）以外の原材料産地は、変更する場合があります。
注3･･･主産地欄は弊社の産地開示ガイドラインに則って記載しております。
注4･･･法的に表示不要な原料を「●その他キャリーオーバー等」と呼称しております。

12.平天

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品目のアレルゲンを表示しています。
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				
マグネシウム	7	mg				
鉄	0.1	mg				
亜鉛	0.1	mg				

＊8訂日本食品標準成分表より

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

13.豚ひき肉

商品名	豚ひき肉

原材料名	アレルゲン
豚肉	豚

14.ぶなしめじ

配合表

令和8年6月18日

品名　国産（長野産）冷凍ぶなしめじ

規格　500g袋入り

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
ぶなしめじ（長野県産）	

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30072245	配合No.	08-0121 01S	JANコード	4979515722454	規格	50g		
スイートブルーベリーゼリー（鉄・食物繊維）						入数	40		
						荷姿	3合	賞味期限	12ヶ月

承認日	2026/5/22	発行日	2026/6/2

カートンサイズ	L 358 mm × W 279 mm × H 85 mm	商品サイズ	Φ71*40程度	袋材質	
カートン込重量	2509 g	包装後サイズ		カップ材質	PE/加工紙
		風袋込重量	55.5 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限 19.8.6/180806/時間			トレー材質	

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
糖類（ぶどう糖）	10.0	–	国内製造
糖類（水あめ）	6.0	–	国内製造
糖類（グラニュー糖）	5.0	–	国内製造
糖類（果糖ぶどう糖液糖）	5.0	–	国内製造
ブルーベリー果汁	15.0	–	ドイツ製造
難消化性デキストリン	3.3	–	アメリカ製造
水	54.2	–	（日本）
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.8	–	国内製造
加工デンプン	0.4	–	アメリカ製造他
酸味料	0.2	–	オーストリア製造
香料	0.1	–	国内製造
クエン酸鉄Ｎａ	Φ	–	国内製造

原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地

備考	製造所：株式会社ヤヨイサンフーズ 清水工場 静岡県静岡市清水区永楽町３番５号 尚、製造工場につきましては変更になる可能性がございます。

栄養成分(100g中)

エネルギー			107	kcal
水分			71.2	g
たんぱく質			0.0	g
脂質			0.0	g
脂肪酸	飽和		0.00	g
	一価不飽和		0.00	g
	多価不飽和		0.01	g
コレステロール			0	mg
炭水化物			28.7	g
糖質			25.0	g
食物繊維			3.7	g
灰分			0.1	g
無機質	ナトリウム		30	mg
	カリウム		32	mg
	カルシウム		3	mg
	マグネシウム		1	mg
	リン		1	mg
	鉄		2.4	mg
	亜鉛		0.0	mg
	銅		0.00	mg
	マンガン		0.02	mg
	ヨウ素		0	μg
	セレン		0	μg
	クロム		0	μg
	モリブデン		0	μg
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
	D		0.0	μg
	E	α-トコフェロール	0.0	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		0.00	mg
	B２		0.00	mg
	ナイアシン		0.0	mg
	B６		0.00	mg
	B１２		0.0	μg
	葉酸		1	μg
	パントテン酸		0.01	mg
	ビオチン		0.1	μg
	C		1	mg
食塩相当量			0.08	g

エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量及び糖質、食物繊維、鉄は分析値、その他成分は七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

室温で解凍してお召しあがりください。
１５℃１２０分程度、２５℃１００分程度が目安です。

一括表示(原材料名)

糖類（ぶどう糖、水あめ、グラニュー糖、果糖ぶどう糖液糖）、ブルーベリー果汁（ドイツ製造）、難消化性デキストリン／ゲル化剤（増粘多糖類）、加工デンプン、酸味料、香料、クエン酸鉄Ｎａ

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

ゲル化剤（増粘多糖類）、加工デンプン、酸味料、香料、クエン酸鉄Ｎａ

製造工程

原料前処理→加熱攪拌→攪拌混合→充填→シール→凍結→金属検出機→ウェイトチェッカー→Ｘ線検出機→箱詰→ウェイトチェッカー→金属検出機→冷凍保管

分類	冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌：陰性、ｻﾙﾓﾈﾗ属菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途・目的	物質名
ゲル化剤	ローカストビーンガム
	カラギーナン
離水防止	アセチル化アジピン酸架橋デンプン
酸味料	クエン酸三ナトリウム
	クエン酸
香料	香料
強化剤	クエン酸第一鉄ナトリウム

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途・目的	物質名

株式会社ヤヨイサンフーズ

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

v06

16.ベーコン

2025年10月14日

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	アレルゲン	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（日付・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（100ｇ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	mg	740
	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	2.5
	銅	mg	0.07
	マンガン	mg	0.02
ビタミン	A　レチノール	μg	4
	A　カロテン	μg	0
	A　レチノール当量	μg	4
	D	μg	0.0
	E	mg	0.3
	K	μg	0
	B1	mg	0.58
	B2	mg	0.18
	ナイアシン	mg	4.0
	B6	mg	0.25
	B12	μg	0.3
	葉　酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.77
	C	mg	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		mg	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

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

項目	標準規格
Brix	
pH	

自主検査結果

一般生菌	300以下/g
大腸菌群	陰性

保存方法

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
賞味期限	開封前	製造日起算 1年
	開封後	速やかに使い切り下さい

包装形態

荷姿	3kg/4袋
固形	― g
総量	3,000g
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)

項目	分析値/計算値	項目	分析値/計算値
エネルギー	21kcal	<ビタミンA>	
水分	93.3g	レチノール	0μg
たんぱく質	0.9g	カロテン	570μg
脂質	0.2g	レチノール当量	47μg
炭水化物	4.4g	ビタミンD	0μg
灰分	1.2g	ビタミンE	1.4μg
食物繊維	1.3g	ビタミンK	5μg
カルシウム	9mg	ビタミンB1	0.06mg
リン	26mg	ビタミンB2	0.03mg
鉄	0.4mg	ナイアシン	0.6mg
ナトリウム	4mg	ビタミンB6	0.1mg
カリウム	240mg	ビタミンB12	0μg
マグネシウム	13mg	パントテン酸	0.22mg
亜鉛	0.1mg	ビタミンC	10mg
銅	0.08mg	飽和脂肪酸	0g
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八訂計算による推定値>	

備考

※ 使用するアレルギー物質(28品目中) : 該当なし

※ 同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション

… 乳、大豆、オレンジ、もも、りんご

― 製品製造毎に洗浄

※ トマトの種・皮・ヘタの一部が入ることがあります。
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。

※ 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。

*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。

*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、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、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。

A)アレルゲン物質そのものが含まれている。

B)アレルゲン物質を原料として使用している。(加工品)

C)アレルゲン物質を工程中で使用いているが加工中に除去されるもの(加工助剤)

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)

E)アレルゲン物質が含有されないもの

18.ほぐしささみ

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ｺｸｻﾝﾄﾘｻｻﾐF NKR国産とりささみのフレーク			適用日	2026/03/04	
共通商品コード	4901901624950	ITFｺｰﾄﾞ	14901901624957	メーカー名	ｳﾐｵｽ Umios	
ブランド名	NKR	ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	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
ﾊﾟｯｸ(中装)	—	—	—	— g	—
ｹｰｽ(外装)	—	—	—	— g	—
梱(ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・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	×	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	×		

●: 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
備考	栄養成分表示（推定値）		

一括表示情報

	鶏肉味付・ほぐし肉
原材料名	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	—

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(%)	—

企業情報

製造者名	—
製造者住所	—
製造者電話	—
販売者名	Umios株式会社
販売者住所	東京都港区高輪2－21－2
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。

19.干ししいたけ

商品規格書②						作成者	増田邦彦
メーカー	有限会社三共椎茸					製造会社 製造会社名	有限会社　三共椎茸
						製造会社 製造会社住所	静岡県藤枝市八幡277-1
商品名	日本産菌床スライス椎茸3mm×F					製造会社 TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-
						製造工場 製造工場名	有限会社　三共椎茸　八幡工場
規格/入数	1kg/10		荷姿	1		製造工場 工場所在地	静岡県藤枝市八幡277-1
						製造工場 TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-
ケース重量	—		自社コード	—		JANコード	4957249 013475

	階層	原材料名	原材料配合率	原材料原産地	複合原材料名	割合	最終加工国	原料メーカー	起源物質の原産国	アレルギー28品目該当品	遺伝子組換区分 対象農作物	遺伝子組換区分 分別不分別
使用材料名と配合比率	1	乾ししいたけ	100%	日本	なし		日本			なし		表示対象外
		合計	100.00%									

使用農薬・残留農薬基準等
使用なし

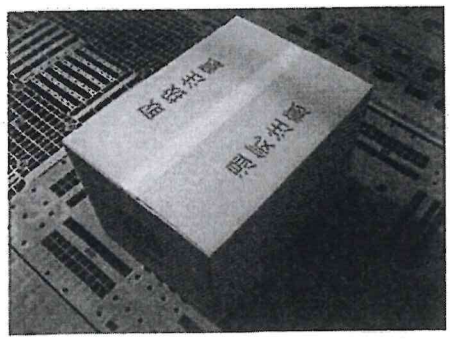
アレルギー物質			
原材料名	アレルゲン物質	表示の有無	表示「無」の根拠
なし			

牛、豚、鳥全般を由来とする原材料	添加物の有無(使用している場合は添加物名を記載すること)
該当なし	なし

有害性物質	該当なし

商品画像

ケース写真



製品写真

20.北海道産牛乳プリン

商品内容表

印刷日: 2026/4/2

製品コードNo. 97520
品名: 北海道産牛乳プリン
規格: 40X40/2

栄養成分(製品100g当り)

エネルギー			82	kcal
水分			78.9	g
たんぱく質	動物性		2.5	g
	植物性		0.0	g
脂質			1.8	g
脂肪酸	飽和		1.09	g
	一価不飽和		0.41	g
	多価不飽和		0.06	g
コレステロール			5	mg
炭水化物			14.8	g
食物繊維(総量)			0.0	g
灰分			2.0	g
無機質	ナトリウム		90	mg
	カリウム		129	mg
	カルシウム		456	mg
	マグネシウム		24	mg
	リン		153	mg
	鉄		10.0	mg
	亜鉛		0.2	mg
	銅		0.00	mg
	マンガン		0.00	mg
	ヨウ素		7	μg
	セレン		1	μg
	クロム		0	μg
	モリブデン		2	μg
ビタミン	A	レチノール	19	μg
		αカロテン	0	μg
		βカロテン	3	μg
		クリプトキサンチン	0	μg
		βカロテン当量	3	μg
		レチノール活性当量	19	μg
	D		0.1	μg
	E	αトコフェノール	0.0	mg
		βトコフェノール	0.0	mg
		γトコフェノール	0.0	mg
		δトコフェノール	0.0	mg
	K		1	μg
	B1		0.02	mg
	B2		0.07	mg
	ナイアシン		0.0	mg
	B6		0.01	mg
	B12		0.1	μg
	葉酸		2	μg
	パントテン酸		0.26	mg
	ビオチン		0.8	μg
	C		0	mg
食塩相当量			0.2	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
牛乳(北海道産)(国内製造)	35.0	乳	北海道	
砂糖	8.0		日本 (加工地)	
加糖れん乳	5.0	乳	日本 (加工地) 原料牛乳 : 北海道	
ミルクカルシウム	4.7	乳		
水	46.9			
(使用添加物)				
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3			ゲル化剤
香料	0.1			香料
ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化剤
合計	100%			2025/03/31

表示対象アレルゲン: 乳

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

21.北海道産牛乳プリン代替ゼリー

商品内容表

印刷日: 2024/2/26

製品コードNo. 97474
品名: 国産ぶどうゼリー(40g)
規格: 40X40/2

栄養成分(製品100g当り)

ｴﾈﾙｷﾞｰ		98	kcal
水分		74.0	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	0.2	g
脂質		0.2	g
脂肪酸	飽和	0.02	g
	一価不飽和	0.00	g
	多価不飽和	0.02	g
ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ		0	mg
炭水化物		25.1	g
食物繊維(総量)		0.3	g
灰分		0.5	g
無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	45	mg
	ｶﾘｳﾑ	33	mg
	ｶﾙｼｳﾑ	106	mg
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	5	mg
	ﾘﾝ	4	mg
	鉄	3.3	mg
	亜鉛	0.0	mg
	銅	0.01	mg
	ﾏﾝｶﾞﾝ	0.04	mg
	ﾖｳ素	0	μg
	ｾﾚﾝ	0	μg
	ｸﾛﾑ	0	μg
	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ	0	μg
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
	ｸﾘﾌﾟﾄｷｻﾝﾁﾝ	0	μg
	βｶﾛﾃﾝ当量	0	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量	0	μg
D		0.0	μg
E	αﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
	βﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
	γﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
	δﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
K		0	μg
B1		0.01	mg
B2		0.00	mg
ﾅｲｱｼﾝ		0.1	mg
B6		0.03	mg
B12		0.0	μg
葉酸		0	μg
ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸		0.02	mg
ﾋﾞｵﾁﾝ		0.0	μg
C		90	mg
食塩相当量		0.1	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
ぶどう果汁(濃縮還元)(国産ぶどう)(国内製造)	50.0		国内製造	
水あめ	12.5		日本(加工地)	
砂糖	9.0		日本(加工地)	
水	27.0			
(使用添加物)				
乳酸Ca	0.8			栄養強化剤
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3			ゲル化剤
酸味料	0.3			酸味料
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
香料	使用			香料
クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
合計	100%			2023/11/29

表示対象ｱﾚﾙｹﾞﾝ:

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: 天童工場
住所: 〒 994-0011 山形県天童市北久野本1-6-50