

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
た行	1	大学いも	
	2	大豆（国産）ゆで	
	3	たけのこ（ゆで）	
	4	太刀魚のから揚げ	
	5	たら（馬鈴薯澱粉付き）	
	6	チキンカツ	
	7	中華めん	
	8	ちりめんじゃこ	
	9	つきこんにゃく	
	10	月見だんご	
	11	ツナ	
	12	てんぷら粉	
	13	豆腐ハンバーグ	
	14	豆乳	
	15	トック	
	16	トマトピューレ	
	17	鶏つくねハンバーグ	
	18	鶏のから揚げ	
	19	鶏肉皮なし（チルド）50g カット	
	20	鶏肉（チルド）5g	
	21	鶏ひき肉	
	22	鶏もも肉（皮付き）	
	23	鶏もも肉（馬鈴薯澱粉付き）	

配合表

令和8年6月18日

品名
規格

冷凍 紅はるか芋棒
1kg サイズ4～12cm(70～80個)

(配合組織表)

[illegible]

2.大豆（国産）ゆで

商 品 カ ル テ

作成日：2026年 4月 1日
マルサンアイ株式会社

品名	業務用国産水煮大豆1kg				
発売日	2002年11月21日		規格	1kg×10	
商品寸法		幅 mm × 奥行 mm × 高さ mm	重量	JANコード	4901033 72514 3
	1個単位	220×40×310	1120g	ITFコード	1 4901033 72514 0
	ボール単位	－	－	ケースJANコード	－
	ケース単位	390×256×209	11.5kg	品番	72527
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。			賞味期限	180日間(D+179)
販売者	マルサンアイ株式会社		〔所在地〕愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地		
製造工場	東海罐詰株式会社		〔所在地〕愛知県愛西市大野山町三日月78番地		

(1)商品特徴

・国産大豆を使用しております。

(2)包材の材質

包材	素材・材料名
外装フィルム (パウチ)	PET/ONY/PPP
外箱	A式ダンボール

(3)原材料配合（加工地・原産地は原則非限定で将来を保証するものではありません。）

原材料名	配合率%	加工地/原産地	アレルギー	遺伝子組換え
大豆	50.00	日本 / 日本【限定】	大豆	大豆：非組換え
水	50.00	日本		
計	100.00			

(4)食品添加物

食品添加物名	配合率%	用途	商品への表示	備考
使用なし				

(5) 栄養成分表示

(固形量100g当たり)

項目	分析値
エネルギー	144 kcal
たんぱく質	13.8 g
脂 質	8.4 g
炭 水 化 物	6.5 g
一糖質	0.2 g
一食物繊維	6.3 g
食塩相当量	0.03 g

(6) 期限・ロット表記

製品	表記方法
賞味期限	yy. mm. dd
ロット	－
固有記号	－
外箱	表記方法
賞味期限	yy. mm. dd
ロット	aaa(数字) (殺菌ロットナンバー)

(7)製造工程

原料	計量
↓	↓
計量	充填(賞味期限印字)
↓	↓
洗浄	金属・重量チェック(Fe:1.0φ、Sus:3.0φ)
↓	↓
浸漬	殺菌(中心部120℃4分以上の加圧加熱殺菌)
↓	↓
熱処理	冷却
↓	↓
流水浸漬	検査(硬度、官能、一般生菌数)
↓	↓
選別	箱詰め(10個/箱入り 賞味期限・ロット印字)
↓	↓
	製品

《栄養分析・配合表》

【製品名】 たけのこ水煮(ホール、ハーフカット)

2025年11月7日

標準栄養成分		◎
エネルギー		22 kcal
		91 kJ
水分		92.8 g
たんぱく質		2.7 g
脂質		0.2 g
炭水化物		4 g
灰分		0.3 g
無機質	ナトリウム	3 mg
	カリウム	77 mg
	カルシウム	19 mg
	マグネシウム	4 mg
	リン	38 mg
	鉄	0.3 mg
	亜鉛	0.4 mg
	銅	0.04 mg
	マンガン	0.68 mg
ビタミン	レチノール	0 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール活性当量	0 μg
	ビタミンD	0 μg
	ビタミンE	1.8 mg
	ビタミンK	1 μg
	ビタミンB1	0.01 mg
	ビタミンB2	0.04 mg
	ナイアシン	0.1 mg
	ビタミンB6	0.02 mg
	ビタミンB12	0 μg
	葉酸	36 μg
	パントテン酸	0.1 mg
	ビタミンC	0 mg
脂 肪 酸	飽和脂肪酸	0 g
	n-3系多価不飽和脂肪酸	0 g
	n-6系多価不飽和脂肪酸	0 g
コレステロール		0 mg
食物繊維		2.3 g
食塩相当量		0 g

原料配合(%／100g)		食品標準成分表8訂により作成	
原材料名	割合%	アレルギー	産地・原産国
たけのこ	100 %		熊本県、福岡県、大分県
pH調整剤	微量		
ビタミンC	微量		
合計	100 %		

販売者

所在地

TEL

有限会社 アールエーフーズ
山口県下関市豊浦町黒井1673-5
083-774-3153

製造・加工地

所在地

TEL

有限会社 アールエーフーズ
山口県下関市豊浦町黒井1673-5
083-774-3153



配合表

令和8年6月18日

品名
規格

冷凍 太刀魚澱粉付き塩コショウ

40g

(配合組織表)

[illegible]

5.たら（馬鈴薯澱粉付き）

配合表

令和8年6月18日

品名
規格

冷凍 たら切り身(澱粉付き)

60g

(配合組織表)

[illegible]

5	栄養成分量(ハ訂日本食品標準成分表による)		
食品100g当たり			
エネルギー		213.51	Kcal
水分		58.83	g
アミノ酸組成によるたんぱく質	g	11.10	g
たんぱく質	g	13.87	g
コレステロール	mg	51.60	mg
脂質	g	11.35	g
利用可能炭水化物(単糖当量)	g	10.16	g
利用可能炭水化物(質量計)	g	9.33	g
食物繊維総量	g	0.61	g
炭水化物	g	14.67	g
灰分	g	1.22	g
ナトリウム	mg	221.53	mg
カリウム	mg	136.80	mg
カルシウム	mg	65.70	mg
マグネシウム	mg	17.98	mg
リン	mg	93.17	mg
鉄	mg	2.87	mg
亜鉛	mg	0.56	mg
銅	mg	0.06	mg
マンガン	mg	0.10	mg
ヨウ素	μg	0.00	μg
レチノール	μg	43.20	μg
α-カロテン	μg	0.00	μg
β-カロテン	μg	0.69	μg
β-カロテン当量	μg	0.69	μg
レチノール活性当量	μg	43.20	μg
ビタミンD	μg	0.06	μg
ビタミンK	μg	30.00	μg
ビタミンB1	mg	0.05	mg
ビタミンB2	mg	0.05	mg
ナイアシン	mg	4.98	mg
ビタミンB6	mg	0.22	mg
ビタミンB12	μg	0.18	μg
葉酸	μg	10.96	μg
パントテン酸	mg	0.66	mg
ビタミンC	mg	0.60	mg
飽和脂肪酸	g	3.48	g
一価不飽和脂肪酸	g	5.22	g
多価不飽和脂肪酸	g	1.62	g
食塩相当量(g)		0.58	g

名称	阿波鶏のチキンカツ(Fe・Ca強化)
原材料名	鶏ムネ肉、衣(パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)／加工澱粉、増粘多糖類、硫酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、(一部に小麦・鶏肉を含む)
内 容 量	
賞味期限	年 月 日
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	阿波鳴食品 株式会社 徳島県名東郡佐那河内村下字仕出 113

使用方法 170℃に熱した油で揚げてください。

商品規格書

2026年3月6日

商品名	(#18-15)冷凍むし中華麺	製造者	豊国ヌードル株式会社 奈良県大和郡山市今国府町129番3号 TEL 0743-59-2906 FAX 0743-59-2908
内容量	1kg		
保存温度	要冷凍(-18℃以下)	賞味期限	製造日より 1年
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がりください。	JANコード	-

* 栄養成分(推定値)100gあたり

エネルギー	145	kcal
水分	65.6	g
たんぱく質	3.0	g
脂質	0.6	g
炭水化物	30.4	g
ナトリウム	115	mg
食塩相当量	0.3	g
カリウム	38.0	mg
カルシウム	7.0	mg
マグネシウム	7.0	mg
リン	24.0	mg
鉄	0.2	mg
亜鉛	0.2	mg
銅	0.0	mg
マンガン	0.2	mg
レチノール	0.0	μg
βカロテン当量	0.0	μg
レチノール当量	0.0	μg
ビタミンD	0.0	μg
ビタミンE	0.2	mg
ビタミンK	0.0	μg
ビタミンB ₁	0.0	mg
ビタミンB ₂	0.0	mg
ナイアシン	0.2	mg
ビタミンB ₆	0.0	mg
ビタミンB ₁₂	0.0	μg
葉酸	3.0	μg
パントテン酸	0.2	mg
ビタミンC	0.0	mg
脂肪酸 飽和	0.1	g
不飽和一価	0.1	g
不飽和多価	0.3	g
コレステロール	0.0	mg
食物繊維 水溶性	0.3	g
不溶性	0.4	g
総量	0.7	g
灰分	0.4	g

* 使用原材料及び配合比

原材料名	産地	配合比 (%)	アレルギーに 関する特 定原材料	遺伝子組換原料
小麦粉	日本、オーストラリア、アメリカ	36.91	小麦	-
加工デンプン	タイ、ベトナム	2.78	-	-
かんすい	日本、韓国	0.28	-	-
クチナシ色素	中国、アメリカ	0.03	-	とうもろこし：不分別
水	日本	60.00	-	-
合計		100.00		

* 原材料表示

* 商品画像

小麦粉(国内製造)／加工 デンプン、かんすい、クチナ シ色素、(一部に小麦を含 む)	
---	--

※アレルギーは28品目を対象とした表示となっております。

* 包材材質

PE

* 製造工程

原材料ミキシング→真空押出→生地圧延→切 出し→蒸し→麺線カット→冷却→水切り→計量 →包装→冷凍保管→箱詰め→出荷
--

* 菌検査結果

【微生物検査】数値は1gあたりの菌数です		製造日	26.2.24
一般生菌数	2.5 × 10 ²	検査日	26.2.25
大腸菌	陰性	検査者	確認者
大腸菌群	陰性		
pH	9.5		

* アレルゲンコンタミについて

本品製造ラインでは、卵、さけを含む製品を生産しています。

作成日：2025年7月6日

(株)奈良鯉

奈良県大和郡山市馬司町642-2

TEL 0743-56-7520

いつもお世話になっております。
原料産地等の報告をいたします。

商品名	ちりめんじゃこ
原材料名	イワシ類稚魚、食塩
原材料産地	国内産（兵庫県、宮崎県、徳島県）
アレルギー	無し
コンタミネーション	本製品の鰯稚魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。 また、鰯稚魚は、えび・かにの幼生を食べています。

栄養成分値		ちりめん
エネルギー	kcal	206
水分	g	46
たんぱく質	g	40.5
脂質	g	3.5
炭水化物	g	0.5
灰分	g	9.5
ナトリウム	mg	2600
カリウム	mg	490
カルシウム	mg	520
マグネシウム	mg	130
リン	mg	860
鉄	mg	0.8
亜鉛	mg	3
銅	mg	0.07
コレステロール	mg	390
食塩相当量	g	6.6
廃棄率	%	0

(100g当り 計算値[五訂])

商品仕樣書

2023年1月作成

メーカー名／商品名	松音商会	業務用 生芋突蒟蒻 黒5cm	問合せ先	奈良県大和郡山市北郡山町63-2
JANコード	49779796472024			
自社コード	119007		TEL	株式会社 松音商会 0743-53-0120
規格	1kg		FAX	0743-52-5786
賞味期限	D+89	ロットNO	eメール	mitsuunari@matsuoto.co.jp
保存方法	常温保存	(注:冷凍保存は出来ません)	担当部	営業部
コンテナ入数	6	ダンボール入数	担当者名	光成誠司
商品サイズ(縦×横×高)	300×200×70	(単位 mm)	製造者	奈良県大和郡山市北郡山町63-2
商品重量(風袋込み)	1800g			株式会社 松音商会
コンテナサイズ(縦×横×高・重)	390×500×110・1kg	(単位 mm)	TEL	0743-53-0120
外観・性状	袋・四角棒状		販売者	奈良県大和郡山市北郡山町63-2
荷姿・ケース重量	コンテナ一	11・8kg		株式会社 松音商会
NB・PB区分	NB			0743-53-0120

[illegible]

注：アレルギー表示は厚生省令・通知で規定された特定原材料及び特定原材料に準ずる28品目（キャリアーオーバー、加工助剤を含む）：コンタミの可能性のあるアレルギー物質についてもその旨記載

通正法規				食品衛生法		JAS		局方		その他()	
項目		規格値	分析値	測定方法		項目	100g当り	分析値	測定方法		
貴金屬						エネルギー	7kcal		この表示値は目安です		
						たんぱく質	0.1g				
						脂質	0.1g				
衛生規格						炭水化物	3.3g				
						食塩相当量	0.0g				
異臭・異味		無	無	官能検査							
PCB含有の有無		0.1ppm以下		食品残留検査 目視検査							
異物混入の有無		無	無	食品衛生検査指針に 照する							
一般生菌数		300/g以下	300/g以下	アトキシコレート検査					(有・無)		
大腸菌群		陰性	陰性/0.2g								
大腸菌		陰性							商品への表記		
耐熱菌		陰性									
サルモネラ菌		陰性							管理項目		
黄色ブドウ球菌		陰性									
後査機関		奈良県保健環境研究センター									
検査結果		奈良県保健環境研究センター									
商品への表記		(有・無)									
管理項目											
栄養成分表											
商品への表記		(有・無)									
管理項目											
栄養成分表											
商品への表記		(有・無)									

製造工程					
①原料計量 → 蒟蒻芋粉碎 → 加水 → 攪拌 → 熟成 →					
②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 →					
①②混合 → 蒸練り → 凝固剤投入 → 成型 → 吹き上げ → 80℃約12分					
計量 → 包装 → 殺菌 → 金属探知 → 箱詰め → 保管 → 出荷 80℃40分 Fe2.5Sus4.0					
金属探知機工程	(有・無)	感度	Fe2.5 Sus4.0	(加熱工程は温度、時間、併記)	
ウェイトチェッカー工程	(有・無)	能力			

	包材の材質・品質保持剤		
	包材	素材・材質名	
	フィルム	ポリエチレン, ナイロン PE, PA	
	品質保持剤の封入	(有・無)	

作成日: 2026年 4月 10日
発行者名: 株式会社 港製菓

原材料に関する証明書

下記内容であることを証明いたします。

商品名	お月見だんご みたらし(Ca・Fe)
規格	30g×40個×5
工場名	株式会社港製菓
工場所在地	新潟県新潟市東区臨港町三丁目4609-9
製造者	株式会社港製菓

賞味期限	545日
保存方法	要冷凍
食品分類	無加熱攝取冷凍和菓子

营养成分

製品100gあたり

(*印 株式会社LSIメディエンスによる分析値)
日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づく計算値

脂質	エネルギー	*213	kcal	無機質	灰分	*0.9	g	ビタミンA	レチノール	0	μg	ナイアシン	0.5	mg
	水分	*46.9	g		ナトリウム	*91	mg		α-カロテン	0	μg	ナイアシン当量	1.1	mg
	アミノ酸組成によるたんぱく質	2.2	g		カリウム	40	mg		β-カロテン	0	μg	ビタミンB6	0.05	mg
	たんぱく質	*3.1	g		カルシウム	*230	mg		β-クリプトキサンチン	0	μg	ビタミンB12	0.00	μg
炭水化物	脂肪族のトリアシルグリセロール当量	0.5	g	マグネシウム	10	mg	β-カロテン当量	0	μg	葉酸	5	μg	SN確認欄	100.0
	コレステロール	0	mg	リン	40	mg	レチノール活性当量	0	μg	パントテン酸	0.27	mg		
	脂質	*0.9	g	鉄	*2.6	mg	ビタミンD	0.0	μg	ビオチン	0.6	μg		
	利用可能炭水化物(単糖当量)	49.3	g	亜鉛	0.4	mg	α-トコフェロール	0.1	mg	ビタミンC	0	mg		
	利用可能炭水化物(質量計)	45.6	g	銅	0.07	mg	β-トコフェロール	0.0	mg	アルコール	0.0	g		
	逐引法による利用可能炭水化物	-	g	マンガン	0.31	mg	γ-トコフェロール	0.0	mg	食塩相当量	*0.2	g		
	食物繊維総量	0.3	g	ヨウ素	0	μg	δ-トコフェロール	0.0	mg					
	糖アルコール	0.0	g	セレン	2	μg	ビタミンK	0	μg					
	炭水化物	*48.2	g	クロム	0	μg	ビタミンB1	0.05	mg					
	有機酸	0.0	g	モリブデン	31	μg	ビタミンB2	0.00	mg					

原材料

※下記以外の原材料、及び添加物は一切使用しておりません。

原材料	配合比	アレルゲン (28品目)	添加物名	添加物 用途	原産地	遺伝子組換え	
						対象原料	GM
上新粉(うるち米(米国産))	38.85				うるち米:アメリカ		
砂糖	13.35				北海道	甜菜	非GM
水あめ	2.50				アメリカ・ブラジル他	とうもろこし	不分別
醤油	1.50	大豆			アメリカ・カナダ他	大豆	非GM
こめ油	0.19				和歌山		
炭酸カルシウム	0.58		炭酸カルシウム	栄養強化	静岡		
加工デンプン	0.54		ヒドロキシプロピル化リン酸エステルデンプン	増粘剤			
					アメリカ他	とうもろこし	非GM
酵素	0.39		β-アミラーゼ	生地老化防止			
					アメリカ他	とうもろこし	非GM
					日本	じゃがいも	非GM
ピロリン酸鉄	0.01		ピロリン酸第二鉄	栄養強化	東京		
配合水	42.09				新潟		
※アレルゲン28品目(マカダミアナッツを含む)							
合計	100.0000		商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション: 乳成分・くるみ・ごま				

※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認下さい。

以上

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	Fツナフレーク(マグロ)		適用日	2026/03/04	
	Fツナフレーク(まぐろ)		メーカー名	ウミオス	
共通商品コード	4901901075967	ITFコード*	14901901075964	Umios	
ブランド名	Umios	メーカープライベートコード*	07596	PB/NB 分類	NB 荷姿規格 1kg x 10袋

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	230	24	320	1022 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)	476	321	121	10920 g	—
箱(パンド箱・半製品)	476	321	121	10920 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					
アレルギーコンタミ注意喚起					
—					

栄養成分情報			
分析・計算単位	(100g当り)		
エネルギー	245 kcal	たんぱく質	21.7 g
脂質	16.3 g	炭水化物	2.9 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	2年
製造年月日の表示	あり
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	常温
米トレースビリティ対象区分	
商品特徴	
まぐろ油漬 ライトツナフレークです。	
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	まぐろ油漬・フレーク
	まぐろ、大豆油、野菜スープ、食塩
内容量	1000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下さい。
原産国	フィリピン
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: 枠外の右側に記載
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	—
販売者住所	—
販売者電話	—
輸入者名	Umios株式会社
輸入者住所	東京都港区高輪2-21-2
輸入者電話	—
加工者名	—
加工者住所	—

製造所/加工所	
工場名	
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。

12.てんぷら粉

<成分構成 >

2026年6月2日

商品名 食研天ぷら粉 1 k g

原材料名	割合	区分	アレルギー	原産国・加工国	添加物物質名	添加物用途
小麦粉	88.67	食品	小麦	日本		
コーンスターチ	5.5	食品		日本		
コーン粉末	3	食品		日本		
食塩	1	食品		日本		
膨張剤	0.9	添加物		日本	L-酒石酸水素カリウム、炭酸水素ナトリウム、フマル酸	膨張剤
トレハロース	0.5	添加物		日本	トレハロース	製造用剤
加工デンプン	0.3	添加物		インドネシア	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良剤
乳化剤	0.1	添加物		日本	ショ糖脂肪酸エステル	乳化剤
カロチン色素	0.02	添加物		日本	β-カロテン	着色料
クチナシ色素	0.01	添加物		日本	クチナシ黄色素	着色料
合計	100					

☐成分構成の内容に関しては現時点での情報を記載しております。法規関連事項が変更になる場合は速やかにご報告いたします。

☐キャリーオーバー・加工助剤につきましては、非開示とさせていただきます。(ただし、アレルゲン及び遺伝子組み換え情報は除く)

☐弊社商品は原料の原産地にこだわらず、安全で美味しい商品の安定供給を最優先しています。そのため、原料事情により予告なく内容を変更することがございます。

☐「原産国・加工国」は現時点で使用の可能性のある国を全て記載しており、一定期間における使用実績又は使用計画に基づくものではありません。

また、記載の順番は使用重量順ではありません。

担当者名：苗村 佳世 エリア開発第2 G

13.豆腐ハンバーグ

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30018591	配合No.	16-0097	02	JANコード	4979515185914	規格	80g
国産豆腐のハバーク80(鉄・Ca)							入数	20×6
							何袋	賞味期限
							単位	12ヶ月

カートンサイズ	L 410 mm × W 320 mm × H 175 mm	商品サイズ	92*71*20程度	袋材質	
カートン込重量	10126 g	包装後サイズ	365*210*63程度	カップ材質	
		風乾燥重量	1610.9 g	フタ材質	
		賞味期限	19.7.7/180707/時間	トレイ材質	

カートン期限表示印刷	
------------	--

[illegible]

当 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あります。ご了承頂きますようしくお願い申し上げます。

《オープン調理の場合》 あらかじめ200℃で熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。 《煮る場合》 あらかじめ温めておいた煮し器に凍ったままの製品を並べ、9分程度煮してください。 《茹込む場合》 凍ったままの製品をふつとうたお好みの調味液に入れ、煮込んでください。	召しあけ方
一括表示(原材料名) 和状植物性たん白(国内製造)、たまねぎ、鶏肉、豆腐、砂糖、つなぎ(でんぷん、粉末状植物性たん白)、砂糖、食塩、みりん、酵母エキス、香辛料/加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤、 (一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
●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。	注意喚起表示
アレルギーのコンタクト防止対策 1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止 2. 製造前の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底	
加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤	添加物表示 加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、豆腐用凝固剤
製造工程 原料前処理→攪拌混合→成型→焼き→蒸し→焼目付→凍結→金属検出機→X線→袋詰→金属検出機→ウエイトエッガー→箱詰→金属検出機→ウエイトエッガー→冷凍保管	
そうじ	
分類	
一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：100/g以下、黄色ブドウ球菌：陰性、芽生菌	

1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止 2. 製造過程の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底	系加劑表示	加工成分、セルロース、炭酸Ca、ヒドロキシ酸鉄、豆 腐用凝固劑
原料前処理→材料選別→成型→焼き→蒸し→炭入 付→炭詰め→金属袋出機→成型→炭詰め→金属袋出機 →ウエイトチェック→箱詰め→金属袋出機→ウエイトチェッ ク→冷凍保管	製造工程	
分類	そうざい	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌計： 100万/g以下、黄色ブドウ球菌：陰性、肺炎桿 菌：陰性

株式会社ヤマイサンフーズ



商 品 カ ル テ

作成日: 2026年4月1日
マルサンアイ株式会社

品名	国産大豆の無調整豆乳1L				
発売日	2012年5月21日			規格	1000ml×6
商品寸法		幅 mm × 奥行き mm × 高さ mm	重量	JANコード	4901033 631314
	1個単位	92 × 59 × 210	1060g	ITFコード	14901033 631311
	ホール単位	-		ケースJANコード	4901033000943
	ケース単位	287 × 128 × 220	6.6kg	品番	63370
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。			賞味期限	150日間(D+149)
製造者	マルサンアイ株式会社〔所在地〕愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地				
製造工場	マルサンアイ株式会社 本社飲料工場〔所在地〕愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地				

(1) 商品特徴

・国産大豆だけを使用して製造された豆乳です。

(2) 包材の材質

包材	素材・材料名
アセフティックブリックパック	ポリエチレン/ポリエチレン/アルミ箔 ポリエチレン/クラフト紙/ポリエチレン
ヘリキャップ	ポリエチレン/ポリプロピレン
外箱	K170×S120×K170 (BF) 1000Sラップラウンド

(3) 原材料配合 (加工地・原産地は原則非限定で将来を保証するものではありません。)

原材料名	配合率(%)	加工地/産地	アレルゲン(28品目)	備考
国産脱皮大豆	15.273	日本/日本	大豆	遺伝子組換えのものと分けて管理したものを使用しています。
水	84.727	日本/日本	-	-
計	100.000			

(4) 食品添加物

食品添加物名	配合率%	用途	商品への表示	備考
-	-	-	-	-

(5) 栄養成分表示

(1パック 100ml当たり)

項目	分析値
エネルギー	50 kcal
たんぱく質	4.4 g
脂質	2.8 g
-飽和脂肪酸	0.3 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	1.9 g
食塩相当量	0 g
亜鉛	0.4 mg
カリウム	224 mg
カルシウム	14 mg
鉄	0.6 mg
マグネシウム	24 mg

サンプル品分析による推定値
イソフラボン

19 mg

(6) 期限・ロット表記

製品	表記方法
賞味期限	YY. M. D (20YY年MM月DD日賞味期限)
ロット	/XYMN (X号機にてY時MN分充填)
固有記号	
外箱	表記方法
賞味期限	YYMMDD (20YY年MM月DD日賞味期限)
ロット	NNNNN (ケース連番、賞味期限前に印字、4桁の場合有) X (充填号機、賞味期限後に印字)

③原材料・添加物一覧 保管用

原材料・食品添加物一覧

商品名			国産米ミニトック(学給)1kg×15		
製造者		有限会社 徳山食品	住所 大阪市生野区桃谷4-2-17		
責任者		-	担当者 工場長 李 経偉		
TEL		06-6711-2823	FAX 06-6741-1427		

作成	2025年11月11日	確認	2025年11月19日
会社	有限会社 徳山食品	会社	有限会社 徳山食品
所属	製造部	所属	製造部
氏名	係長 トウン	氏名	工場長 李 経偉

No. 3 ※空欄に「-」を記入。

原材料番号					原材料		配合率 製品%	添加物 製剤	配合率 上粉剤 部材%	原産国 原産地 製造地	産地	メーカー	原材料 の原材料 (基原原料)	添加物		遺伝子 組換え区分	BSE		アレルギー 表示	表示記載			
一 次	二 次	三 次	四 次	五 次	種類	使用目的								表示免除	牛由来		使用部位						
1					白米粉		61.30	-	100.0	国内製造	-	ニッポン商事	-	-	-	対象外	無	-	-	白米粉(国産)			
	1				うるち米		-	-	100.0	日本(国産)	新潟、栃木、 秋田、福井、 他	-	うるち米	-	-	対象外	無	-	-	-			
2					酢酸デンプン		4.20	-	100.0	ドイツ、デンマーク	-	東海デキストリン 株式会社	馬鈴薯	指定	製造用(食 感改良、保 湿剤)	-	不使用	無	-	-	加工でん粉		
3					エタノール製剤		2.10	製剤	100.0	国内製造	-	日本化薬フーズド テクノ株式会社	-	-	-	対象外	無	-	-	-			
	1				エタノール		-	-	-	ブラジル	-	-	サトウキビ	一般	日持向上剤	-	対象外	無	-	-	酒精		
	2				乳酸		-	-	-	タイ	-	-	-	指定	pH調整剤	キャリーオー バー	対象外	無	-	-	-		
	3				グリセリン		-	-	-	アジア(東南アジア)	-	-	-	指定	品質改良剤	キャリーオー バー	対象外	無	-	-	-		
4					食塩		0.40	-	100.0	日本(国産)	-	ソルト関西	-	-	-	対象外	無	-	-	-	食塩		
	1				海水		-	-	100.0	-	-	-	海水	-	-	対象外	無	-	-	-	-		
5					水道水		92.00	-	100.0	日本(国産)	-	大阪市	水	-	-	対象外	無	-	-	-	-		
							100.00	%															

COPYRIGHT(c) 2008 TOKUYAMA PRODUCTS, Inc. All Right Reserved.

「商品仕樣書」

作成日 2025年4月1日

商 品 名		規 格		メーカ一 名		〒649-6433 和歌山県紀の川市西三谷717	
ハグルマ		3Kg		ハグルマ株式会社		TEL 0736-66-3388 ; FAX 0736-66-0114	
CF トマトピューレー		J A N コー ド		4 9 0 1 5 8 5 4 0 8 5 3			
		I T F コー ド		1 4 9 0 1 5 8 5 4 0 8 5 0			
製品規格		JAS規格		標準小売			
製品規格		縦 (55) mm × 横 (230) mm × 高さ (375) mm		入 数		4 袋入 × 1 箱	
製品規格		重量		3,020 g		形状	
製品規格		重量		kg		形状	
製品規格		重量		12.6 kg		形状	
賞味期間		18 ヶ月					
商品への表示		(有) ・ 無					
管理温度		(常温) 冷蔵 (15℃～25℃)		管理温度		常温 (冷蔵) (5℃～10℃)	
品質劣化要因		高温 (熱・紫外線) など		品質劣化要因		高温・空気・紫外線・細菌汚染	
品質劣化内容		褐変		品質劣化内容		味の劣化・発酵腐敗、褐変	
保存上の注意		冷暗所保存		保存上の注意		開封後はすみやかに召し上がりください。	
開 封 前		開 封 後					
使用上の注意		開封後はすみやかに召し上がりください。使い残しはガラスの容器や陶器などに移して冷蔵庫 (10℃以下) に保存し、お早めにご使用ください。					
使用用途・料理方法		パスタソース、煮込み料理、トマト料理のベースとして、また、カレーやシチューの隠し味として幅広くご使用いただけます。					
商品開発目的・コンセプト		チャイナフリーのトマトピューレーとして開発。食塩を使用していないので自由に味がけができます。イタリア料理など幅広いメニューでご使用いただけます。					
商品特徴		チャイナフリーの濃縮トマトを使用。完熟した加工用トマトを原料に、濃縮して出来たトマトピューレーですので、色と香りがよいです。					
商品分析表 (100g 当たり) (一財) 食品環境検査協会にて検査		エネルギー		51 kcal		ナトリウム	
たんぱく質		1.9 g		食塩相当量		0.06 g	
脂 質		0.1 g		一般細菌		300 個以下 / g	
炭水化物		10.5 g		大腸菌群		陰性	
製造加工工程							
原料入荷 → 配合表通り計量 → 加熱殺菌 → 異物除去 → 均質化 → マグネットフィルター → 異物除去 → サンブル検査・分析 → 充填 → 密封 → 冷却 → 製品検査 → 箱詰め → 製品							

製造工場		〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-8		仕様書作成者	
桃山工場		TEL 0736-66-3388 ; FAX 0736-66-0114		商品開発課 出立 道臣	
原 料 配 合 表					
原材料名		アレルギー物質		遺伝子組換え	
一般名 (商品名)		特定原材料名			
濃縮トマト		-		※1	
※1 チリ、アメリカ 他					
原材料原産国、遺伝子組換え作物の情報は、諸事情により変更になる可能性がありますので、あらかじめご了承ください。					
【アレルゲンコンタミネーション情報について】					
同一施設内にて、「卵・乳成分・小麦・えび・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・ごま・魚介類」を使用しておりますが、コンタミ防止対策として、商品切替毎に徹底したライン熱水洗浄を実施しておりますので、コンタミネーションは「なし」と判断いたします。					
一分当りの生産ロット					
一日当りの生産ロット					
出荷リードタイム					
仕込 → 出荷まで					
備考欄					
【一括表示 (原材料名)】					
トマト (チリ又はアメリカ又はその他)					

保存方法
-18℃以下で保存してください。

保存方法
-18℃以下で保存してください。

※1 分別…遺伝子組換え混入防止管理済 不分別…遺伝子組換え不分別非組換え…遺伝子組み換えでない

	卵	●	乳	小麦	そば	落花生	あわび
●	イカ	いくら	エビ	●	オレンジ	カニ	キウイ
●	牛肉	クリーム	さけ	●	●	大豆	● 鶏肉
●	豚肉	マカミアナツツ	もも	やまいも	りんご	●	ゼラチン
バナナ	カシューナッツ	アーモンド	二ま				

商品仕様書

2026年6月2日
日本食研ホールディングス株式会社
品質規格部

商品名 食研から揚げ 1 k g 冷凍

<商品規格>

包装形態	6袋×2合
賞味期間	540日間
保存方法	冷凍（－18℃以下）にて保存してください。
アレルギー（特定原材料 8 品目および特定原材料に準ずるもの 2 0 品目）	
小麦、大豆、鶏肉	

<ラベル表示内容>

□商品パッケージで原料原産地を表示していない原材料は産地を特定しておりません。
最終製品において本品の原材料の産地の表示をする場合は商品パッケージに記載されている産地内容をご確認の上、適宜ご判断ください。

名称	唐揚げ用鶏肉
原材料名	鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<微生物規格>

一般生菌数	3000000個/ g 以下

<商品情報>

栄養素名(単位)	数値	栄養素名(単位)	数値
エネルギー (k c a l)	185	ナトリウム (m g)	379
水分 (g)	66.0	食塩相当量(g)	1.0
タンパク質 (g)	13.8		
脂質 (g)	11.1		
炭水化物 (g)	7.5		
灰分 (g)	1.6		

※食品100g当たり（目安値）

特記事項	
原産国	タイ王国

開封後の日持ち（目安）
10℃：5日間、30℃：8時間、条件：冷凍のまま、170℃の油で8分半フライ後リパック
10℃：19時間、30℃：0時間、条件：冷蔵解凍（冷蔵庫で一晩解凍）後、リパック

□開封後の日持ちデータについては、各商品単品のデータですので、詰め合わせにした場合などは日持ちは変わります。
また、このデータはあくまでも参考データであり、商品の品質を保証するものではありません。

2026年6月3日
東都株式会社

商品名	チルド 若鶏もも皮なしカット				
栄養成分表〈100g当たり〉					
成分					含 量
エ	ネ	ル	ギ	一	113 kcal
た	ん	ぱ	く	質	19.0 g
脂				質	5.0 g
炭	水		化	物	0.0 g
灰				分	1.0 g
水				分	76.1 g
食	塩	相	当	量	0.2 g
(備考)					
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産					
《5月19日検査実施》					
一般生菌数					1.8 × 10 ⁴
黄色ブドウ球菌					陰性
大腸菌					<300
サルモネラ属菌					陰性
カンピロバクター					陰性
(/ g)					
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より					

2026年6月3日
東都株式会社

商品名	チルド 若鶏もも皮なしカット				
栄養成分表〈100g当たり〉					
成 分					含 量
エ	ネ	ル	ギ	一	113 kcal
た	ん	ぱ	く	質	19.0 g
脂				質	5.0 g
炭	水		化	物	0.0 g
灰				分	1.0 g
水				分	76.1 g
食	塩	相	当	量	0.2 g
(備考)					
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産					
《5月19日検査実施》					
一般生菌数					1.8 × 10 ⁴
黄色ブドウ球菌					陰性
大腸菌					<300
サルモネラ属菌					陰性
カンピロバクター					陰性
(/g)					
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より					

配合表

令和8年6月18日

品名
規格

冷凍 鶏ミンチ
IQF 1kg入り

(配合組織表)

[illegible]

2026年6月3日
東都株式会社

商品名	チルド 若鶏もも皮付カット				
栄養成分表〈100g当たり〉					
成 分					含 量
エ	ネ	ル	ギ	一	190 kcal
た	ん	ぱ	く	質	16.6 g
脂				質	14.2 g
炭	水		化	物	0.0 g
灰				分	0.9 g
水				分	68.5 g
食	塩	相	当	量	0.2 g
(備考)					
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産					
《5月19日検査実施》					
一般生菌数					1.8 × 10 ⁴
黄色ブドウ球菌					陰性
大腸菌					<300
サルモネラ属菌					陰性
カンピロバクター					陰性
(/ g)					
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より					

＜原材料、栄養成分表＞

品名 若鷄馬鈴薯澱粉付皮無毛味無

規格

製造元
手作りの味をお届け
コッコー株式会社
〒478-0026 愛知県知多市南郷
TEL(0569)42-2137 FAX(0569)42-2138

記入日 2024年1月15日

栄養価 (100g中)
(八訂日本食品標準成分表引用)

項目		数	値
エネルギー	水分	136	70.3
	たんぱく質	14.7	17.1
	脂質	3.9	7.9
	炭水化物	78	4.5
	単糖当量	9.0	
	質量計	8.2	
	差引き法	10.3	
	食物繊維総量	0.0	
	糖アルコール	0.0	
	炭水化物	8.2	
無機質	有機酸	0.0	
	灰分	0.9	
	ナトリウム	62	
	カリウム	291	
	カルシウム	6	
	マグネシウム	23	
	リン	175	
	鉄	0.6	
	亜鉛	1.6	
	銅	0.04	
ビタミン	マンガン	0.01	
	ヨウ素	0	
	セレン	17	
	クロム	1	
	モリブデン	2	
	レチノール	14	
	α -カロテン	0	
	β -カロテン	0	
	β -クリプトキサンチン	0	
	β -カロテン当量	0	
ビタミンA	レチノール活性当量	14	
	ビタミンD	0.2	
	ビタミンE	0.5	
	トコフェロール	0.0	
	ビタミンB ₁	0.11	
	ビタミンB ₂	0.17	
	ナイアシン	5.0	
	ナイアシン当量	8.6	
	ビタミンB ₆	0.28	
	ビタミンB ₁₂	0.3	
ビタミンB	葉酸	9	
	パントテン酸	0.95	
	ビオチン	3.2	
	ビタミンC	3	
	アルコール	0.0	
	食塩当量	0.2	

調査項目 原材料名	含有量 (%)	原料組成	アレルギー 対象原材料名	遺伝子組換え食品について		原産国
				対象原料名	組換えの可能性 ※1(分別・不分別・非組換)	
若鶏肉(皮無しも)	90.0	若鶏皮無しも肉	鶏肉	---	---	日本(宮崎、鹿児島、大分、岡山、鳥取、 島根、香川、徳島、愛知、三重)
澱粉(馬鈴薯)	10.0	馬鈴薯	---	馬鈴薯	非組換	日本(北海道)
合計	100.00					

※1 分別…遺伝子組換え混入防止管理済 不分別…遺伝子組換え不分別非組換え…遺伝子組み換えでない

* 工場コンタミに該当するもの●

	卵	●	乳	●	小麦	そば	落花生	あわび
●	イカ		いくら		エビ	オレンジ	カニ	キウイ
●	牛肉		クルマ	●	そば	●	大豆	●
●	豚肉		マカデミナッツ		もも	やまいも	りんご	●
	バナナ		カシューナッツ	●	主	アーモンド		セラチン