

## 令和6年度 冷凍加工食品等（6月・7月）使用一覧

	番号	食品名	備考
た行	1	たけのこ（ゆで）	
	2	たこ焼き	
	3	太刀魚の唐揚げ	
	4	七夕ゼリー	
	5	ちりめんじゃこ	
	6	つきこんにゃく	
	7	ツナ	
	8	てりやきバーガーソース	
	9	冬瓜（カット）	
	10	豆乳	
	11	鶏肉（冷凍カット）	
	12	鶏ひき肉	
	13	鶏もも肉（皮付き）	
	14	鶏もも肉（馬鈴薯澱粉付き）6月	
	15	鶏もも肉（馬鈴薯澱粉付き）7月	
	16	とろけるチーズ	
	17	トンカツ	
な行	18	生クリーム	
	19	奈良の米粉ニョッキ	
	20	奈良のソテーオニオン	学校を通してお問い合わせ下さい。
	21	肉団子	
	22	ノンエッグタルタルソース	









5. ちりめんじゃこ

2024年

4月 1日 提出

製品規格書

登録業者名

天理市 令和6年6.7月分	(製造、販売業者名 玉善商店) メーカー名 玉善商店
------------------	-------------------------------

製品名 ちりめん上乾干し	1個	1000g	納入形態(荷姿)	1kg×14	入
--------------	----	-------	----------	--------	---

原材料名表示	原材料内訳	配合率 (%)	産地	遺伝子組換の有無
いわし稚魚		99	大阪府	無
食塩		1	徳島県	

栄養成分	
可食部100g当たり(計算値・分析値)	
エネルギー	206kcal 862kJ
水分	46g
たんぱく質	40.5g
脂質	3.5g
炭水化物	0.5g
無機質	ナトリウム 2600mg
	カリウム 490mg
	カルシウム 520mg
	マグネシウム 130mg
	リン 860mg
	鉄 0.8mg
	亜鉛 3mg
ビタミン	A
	レチノール 240μg
	カロテン 0μg
	レチノール当量 240μg
	B1 0.22mg
B2 0.06mg	
C Tr	
食物繊維(総量)	0g
食塩相当量	6.6g

【表示の貼り付け欄】

名称	上乾ちりめん
原材料名	いわし稚魚、食塩
原料原産地名	大阪府
内容量	1kg
賞味期限	2024年10月01日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者及び氏名	玉善商店(玉置宗範) 和歌山県有馬郡白旗町 TEL0737-83-4672

本製品で使用しているちりめんは、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しています。稀にその他の魚介類が混ざることがあります。

栄養成分表示  
(可食部100g当たり)(推定値)

エネルギー	たんぱく質	脂質
206kcal	40.5g	3.5g
炭水化物	食塩相当量	カルシウム
0.5g	6.6g	520mg

金属検出機検出済

合計	100
----	-----

(7訂の栄養価にて計算)

アレルギー一覧表

食品名		有無 ○×
卵	全卵	×
	卵白	×
	卵黄	×
	卵殻カルシウム	×
牛乳	脱脂粉乳	×
	乳酸カルシウム	×
	その他	×
	小麦	×
	落花生	×
	大豆	×
	鶏肉	×

【同じ製造ラインのコンタミネーションの有無】

(有・無) ※有りの場合は、該当するアレルギーの番号に○印をつける。

1. 卵 2. 乳 3. 小麦 4. そば 5. 落花生 ⑥ えび ⑦ カニ 8. 牛肉 9. 鶏肉 10. 豚肉  
11. あわび ⑫ イカ 13. いくら 14. 鮭 15. 鯖 16. オレンジ 17. キウイフルーツ 18. バナナ 19. 桃 20. りんご  
21. くるみ 22. 大豆 23. 松茸 24. 山芋 25. ゼラチン 26. ごま 27. カシューナッツ 28. アーモンド

アレルギー情報の特記事項<有・無>

原材料としては使用していませんが、いか、かに、えびが混ざる漁法で採取しておりますので製品に混ざる可能性があります。一括表示に記載しております。



# 製品規格書

No. 8305 - 6

作成日 20

製品コード		8305		規格/入数				〒424-0823 静岡市清水区 はごろもフーズ株式会社		
製品名		シーチキンLフレーク (タイ産)		1KG / 10						
名称		まぐろ油漬・フレーク								
製造工場		サイアムインターナショナルフード社								
所在地		タイ国								
製品規格		内容量	1,000g	形状等	フレーク (20mm前後の細肉片)	製品塩分	0.9			
製品形態		製品	幅230mm×奥行320mm×高さ20mm		1,060g	内装	アルミ箔入4層			
		ケース	縦464mm×横326mm×高さ131mm		11.28kg	外装	段			
製品特徴		きはだまぐろの油漬けです。和・洋・中華と様々なお料理の具材として、幅広くご利用頂けます。								
賞味期間		製造後条件	24ヶ月 常温		賞味期限表示	例 : 2025.12.11 解説 : 2025年12月11日		栄養成分(100)		
原 材 料 配 合 表	原材料・添加物	配合(%)	産地	添加物名	用途	アレルゲン(28品目)	遺伝子組換え	水分		
	きはだまぐろ	67.31	中西部太平洋等			-	-	たんぱく質		
	大豆油	23.08	タイ			大豆	分別管理	脂質		
	食塩	0.42	タイ			-	-	炭水化物		
	野菜エキス	0.08	※ <sup>1</sup> フランス			-	-	糖質		
	調味料 (アミノ酸等)	0.31		グルタミン酸Na	調味料	-	-	食物繊維		
	水	8.80		リボヌクレオチドNa	調味料	-	-	総量		
									灰分	
									食塩相当量	
		合計	100.00						無機質	
製 造 工 程 図	原料受入→解凍→生切→洗浄→蒸煮→放冷・身割→クリーニング→選別→フレーク処理→金属検出 (マグネット8000 Gauss以上) →金属検出 (金属探知機 Fe φ1.5mm、SUS φ2.5mm) →金属検出 (マグネット8000 Gauss以上) →選別→X線検査 (X線異物検査機 SUS球 φ0.7mm、SUS線 φ0.4mm×2.0mm、ガラス φ3.0mm) →計量→空袋供給・袋印字→肉詰→計量→注液・注油→計量→脱気・密封→圧延→殺菌 (118℃、70分) →冷却→除水→圧延→X線検査 (X線異物検査機 SUS球 φ0.5mm、SUS線 φ0.3mm×2.0mm) →検品→ステッカー貼り→箱詰→カートン印字→出荷								ナトリウム	
									カリウム	
									カルシウム	
									マグネシウム	
									リン	
									鉄	
									亜鉛	
									銅	
									マンガン	
									ヨウ素	
微生物規格		食品衛生法で定める細菌試験にて陰性				製品劣化の見分け方		セレン		
						香味、色沢の低下		クロム		
一括表示内容		名称	まぐろ油漬・フレーク		袋のフチでケガ注意 開封後はお早めにご使用ください。		A		モリブデン	
		原材料名	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス / 調味料 (アミノ酸等)				レチノール			
		殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌				α-カロテ			
		内容量	1,000g				β-カロテ			
		賞味期限	枠外下部に記載				β-クリプト			
							β-カロテ			
						D		レチノール		
								α-カロテ		
								β-カロテ		
								β-クリプト		
								β-カロテ		
								レチノール		
								α-トコフ		
								β-トコフ		
								γ-トコフ		
								δ-トコフ		
								K		
								B1		
								B2		

## 8. てりやきバーガーソース

# 商品仕様書

広陵町香芝市共同中学校給食センター協議会 御中

2024年4月24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 てりやきバーガーソース 400g

### <商品規格>

包装形態	400g×20
賞味期間	180日間
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください。
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20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	てりやきソース
原材料名	ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、醤油（濃口、たまり）、水飴、洋梨果汁、トマトペースト、蜂蜜、醸造酢、味噌、植物油、香辛料、酵母エキス/ソルビトール、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

### <微生物規格>

一般生菌数	10000個/g以下
大腸菌群	陰性

### <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(kcal)	183	ナトリウム(mg)	1293
水分(g)	51.7	食塩相当量(g)	3.3
タンパク質(g)	2.0		
脂質(g)	0.9		
炭水化物(g)	41.7		
灰分(g)	3.7		

※食品100g当たり(目安値)

特記事項	
------	--

原産国	日本
-----	----

9. 冬瓜 (カット)

2024年4月17日

広陵町・香芝市共同中学校給食センター 御中

社名 有限会社パーシャブル  
住所 兵庫県姫路市南条1丁目3番地  
TEL 079-222-5150  
FAX 079-222-5170



原産地・加工地証明書

商品名 牛蒡・里芋・蓮根・南瓜・冬瓜 (令和6年度 6・7月分)

記

広陵町・香芝市様へ納品させていただきます上記商品の牛蒡は北海道産他、里芋は愛媛県産他、蓮根は徳島県産、南瓜はメキシコ・ニュージーランド・北海道産他、冬瓜は岡山県産他で、加工地は当社の大村工場であることを証明致します。

加工工場所在地

住所 〒673-0404  
三木市大村1丁目2番地5  
社名 有限会社 パーシャブルデリカ 大村工場

## 品質規格書

作成日 2023.12.25

商品名	ふくれん 国産大豆無調整豆乳				
一般名	豆乳	荷姿	紙容器/ラップラウンド		
量目	1000ml×6本	製造地	福岡県		
包材材質	個装	ホリエチレン/アルミ/紙	外装	段ボール	
保証期間と条件	未開封		開封後		
	120日後(製造日を含む) 直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。		冷蔵庫(10℃以下)で立てて保存し、賞味期限にかかわらず、2~3日を目安にお飲み下さい。		
原材料	配合率(%)	食品添加物			
		物質名	一括名・用途	使用率	
大豆(原豆乳配合量を記載)	96.9	使用なし	-	-	
水	3.1	-	-	-	
GMO情報について					
原材料名	由来農産物	原産国・産地	区分(分別等)	表示の有無	
大豆	大豆	日本	不使用 (non-GMO品種)	表示あり	
アレルギー物質の有無について				■有り □無し	
原材料名	アレルゲン名	表示の有無	その他		
大豆	大豆	表示あり	その他アレルゲン物質のコンタミネーションはありません。		
栄養成分値(100g当り)				製品規格	
エネルギー(kcal)	49	カリウム(mg)	210	固形分(%)	9.2±0.2
たんぱく質(g)	4.2	カルシウム(mg)	14	pH	6.4~6.8(参考値)
脂質(g)	2.7	マグネシウム(mg)	27	大腸菌群	陰性
コレステロール(mg)	0	鉄(mg)	0.7	一般生菌	0個/ml
炭水化物(g)	1.9	レシチン(mg)	151	香味・色調	良好であること
灰分(g)	0.5	大豆イソフラボンアグリコンとして(mg)	18		
ナトリウム(mg)	4				
食塩相当量(g)	0.01				
その他	食品衛生法に適合すること				
当該商品の規格内容について、上記の内容であることを証明いたします。					
製造会社名					
株式会社ふくれん			印		
住所		福岡県朝倉市柿原223番地			

1 1. 鶏肉 (冷凍カット)

2024年4月16日  
東都株式会社

商品名		冷凍 若鶏もも肉皮なしカット IQF	
栄養成分表〈100g当たり〉			
成分		含量	
エネルギー	たんぱく	脂質	113 kcal
炭水化物		水分	19.0 g
灰分		食塩相当量	5.0 g
水分			0.0 g
食塩相当量			1.0 g
			76.1 g
			0.2 g
(備考)			
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産			
《4月4日検査実施》			
一般生菌数			3.8 × 10 <sup>5</sup>
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			



13. 鶏もも肉（皮付き）

2024年4月16日

東都株式会社

商品名	冷凍若鶏もも開き皮付カットIQF 50gカット			
栄養成分表〈100g当たり〉				
	成	分	含	量
エ	ネ	ル	ギ	190 kcal
た	ん	ぱ	く	16.6 g
脂				14.2 g
炭	水	化		0.0 g
灰				0.9 g
水				68.5 g
食	塩	相	当	0.2 g
				量
(備考)				
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産				
《4月4日検査実施》				
一般生菌数		3.6 × 10 <sup>5</sup>		
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				

1.4. 鶏もも肉（馬鈴薯澱粉付き）6月

2024年4月16日

東都株式会社

商品名		冷凍若鶏もも肉開き皮なし馬鈴薯澱粉付	
栄養成分表〈100g当たり〉			
成分		含量	
エネルギー	1		124 kcal
たんぱく質	18.1	g	
脂質	4.8	g	
炭水化物	4.1	g	
灰分	1.0	g	
水分	73.2	g	
食塩相当量	0.2	g	
(備考)			
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉もも95%、澱粉5% 国産			
《3月5日検査実施》			
一般生菌数			4.2 × 10 <sup>5</sup>
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)			
【コンタミネーションの確認】同一作業場での特定原材料は「豚肉」となっております。			
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より			



## 品質証明書

## 16. とろけるチーズ

2020年9月16日

御中

神戸市中央区坂口通1-3-13  
六甲バター株式会社 品質保証部

## シュレッドRKB

## 1. 基本情報

品番	1788	荷姿	1kg×10袋
JANコード	4903308017885	GTINコード	
特徴	マイルドな風味で汎用性に長けています。		
種類別	ナチュラルチーズ (要加熱)		

## 2. 原材料

原材料名	配合 (%)	産地	産地県名
ナチュラルチーズ	99.0	補足事項欄に記載	
セルロース	1.0	日本	島根、他
補足事項			
* ナチュラルチーズの産地については、製品袋の裏面に「原産国名」を記載しております。 可能性のある産地は以下の通りです。 デンマーク、ニュージーランド、エストニア、オランダ、ドイツ、アメリカ、オーストラリア、他 * 原料事情により上記の産地の中から選択し使用します。			
アレルギー (28品目)	乳成分	コンタミ	コンタミはありません。
G M O	組換		
	不分別		
製造工場	シュレッド・サービス株式会社		
所在地	大阪府吹田市山田南33-1		

## 3. 栄養成分 (推定値)

項目	成分値	単位	項目	成分値	単位
水分	39.6	g	ナトリウム	792	mg
たんぱく質	25.5	g	カリウム	74	mg
脂質	28.7	g	カルシウム	673	mg
炭水化物	2.4	g	マグネシウム	31	mg
灰分	3.8	g	リン	485	mg
計	100	g	鉄	0.3	mg
			亜鉛	3.6	mg
エネルギー	370	kcal	レチノール	257	μg
食塩相当量	2.01	g	β-カロテン	170	μg
			レチノール活性当量	267	μg
			ビタミンB1	0.03	mg
			ビタミンB2	0.33	mg
空白の箇所はデータなし					

## 4. 細菌規格

規格項目	規格値
大腸菌群 (/g)	300以下
大腸菌 (/0.1g)	陰性
黄色ブドウ球菌 (/0.01g)	陰性

## 5. 賞味期間

賞味期間	3	ヶ月
------	---	----

## 6. 保存方法

保存方法	要冷蔵 (0℃~10℃)
------	--------------



株式会社 明治  
フードソリューション開発部

明治クレマージュ(500ml、1000ml) 商品規格書

1. 平均組成(100gあたり)

エネルギー	206 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	21.1 g
炭水化物	2.4 g
灰分	0.4 g
水分	74.6 g
ナトリウム	20 mg
食塩相当量	0.051 g

2. 微生物規格

生菌数	100000cfu/ml以下
大腸菌群	陰性

3. 成分規格

無脂乳固形分	4.0 %
乳脂肪分	20.0 %

4. 分類

乳等を主要原料とする食品

5. 賞味期限

製造後28日間

6. 保存方法

要冷蔵(3~7℃)

7. 包装形態

500ml ゲーブルトップ紙カルトン  
1000ml ゲーブルトップ紙カルトン

8. 使用原料

乳製品(国内製造)/乳化剤、安定剤(増粘多糖類)

9. アレルギー物質

乳成分

10. 製造工場

株式会社 明治 戸田工場(埼玉県戸田市川岸1の2の26)

11. 原料原産地

原料名	起源原料原産地
乳製品	日本
乳化剤	インドネシア、他
安定剤(増粘多糖類)	インド、他

※現時点での参考情報です。NB商品の為、変更の可能性があります。

## 商品規格書

2023年11月30日

商品名	奈良県産米粉のニョッキ	製造者	豊国ヌードル株式会社
内容量	1Kg	奈良県大和郡山市今国府町129番3号 TEL 0743-59-2906	
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(計算値)100gあたり

エネルギー	198	kcal
水分	49.0	g
たんぱく質	2.8	g
脂質	0.3	g
炭水化物	46.5	g
ナトリウム	245	mg
食塩相当量	0.6	g
カリウム	409.0	mg
カルシウム	12.0	mg
マグネシウム	26.0	mg
リン	57.0	mg
鉄	1.1	mg
亜鉛	0.4	mg
銅	0.1	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	0.1	mg
ビタミンK	0.0	μg
ビタミンB <sub>1</sub>	0.1	mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.0	mg
ナイアシン	0.7	mg
ビタミンB <sub>6</sub>	0.3	mg
ビタミンB <sub>12</sub>	0.0	μg
葉酸	34.0	μg
パントテン酸	0.2	mg
ビタミンC	2.0	mg
脂肪酸 飽和	0.1	g
不飽和一価	0.1	g
不飽和多価	0.0	g
コレステロール	0.0	mg
食物繊維 水溶性	0.8	g
不溶性	1.4	g
総量	2.3	g
灰分	1.4	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
乾燥マッシュポテト	EU、デンマーク	33.23	-	馬鈴薯:非組換
米粉	日本(奈良県)	10.01	-	-
食塩	日本(長崎県)	0.55	-	-
加工デンプン	タイ等	12.14	-	-
加工デンプン(打ち粉)	インドネシア、マレーシア	0.32	-	-
水	日本(奈良県)	43.75	-	-
合計		100.00		

### \* 原材料表示

乾燥マッシュポテト(ベルギー製造)、米粉(米(奈良県))、食塩/加工デンプン
--

### \* 商品画像

### \* 包材材質

PE

### \* 製造工程

原材料ミキシング→生地押出→生地成形→計量→包装→金属探知機検査(FeΦ1.5、SusΦ3.0)→重量チェッカー検査→冷凍→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	23.11.9	
一般生菌数	1.8 × 10 <sup>5</sup>	検査日	23.11.10
大腸菌群	陰性	検査者	確認者
大腸菌	陰性		
pH	5.5		

### \* アレルゲンコンタミについて

本品製造ラインでは、小麦、いかを含む製品を生産しています。



## 22. ノンエッグタルタルソース

2024年4月18日

### 原材料配合表

丸和油脂株式会社

製品名: アルハ L&Mノンエッグタルタルハーフ  
 名称: 半固体状ドレッシング  
 荷姿: 8g×40×10  
 製造所: 丸和油脂株式会社 春日部工場

所在地: 埼玉県

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)	24.6500	菜種油	カナダ、オーストラリア他	不分別(菜種)	-	食品
		コーン油	アメリカ他	不分別(とうもろこし)	-	食品
		パーム油	マレーシア他	対象外	-	食品
醸造酢	12.9750	米	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	食品
		アルコール(さとうきび他)	ブラジル他	対象外	-	
		食塩	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		酒かす(米)	日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
		水	日本(栃木県、大阪府)	対象外	-	
		アルコール(さとうきび、タピオカ)	ブラジル、タイ他	対象外	-	食品
		酒かす(米)	日本(メーカー非開示)	対象外	-	
		米	日本(メーカー非開示)	対象外	-	
		水	日本(東京都)	対象外	-	
砂糖類(水あめ、砂糖)	9.8900	コーンスターチ	アメリカ、ブラジル他	不分別(とうもろこし)	-	食品
		甘藷澱粉	日本(鹿児島県他)	対象外	-	
		馬鈴薯澱粉	日本(北海道)	非組換(馬鈴薯)	-	食品
		さとうきび	オーストラリア、タイ他	対象外	-	
		甜菜	日本(北海道)	非組換(甜菜)	-	
ピクルス	7.7672	きゅうり	インド、スリランカ	対象外	-	食品
		砂糖、ぶどう糖果糖液糖	アメリカ、タイ他	不分別(とうもろこし)、非組換(甜菜)	-	
		醸造酢	タイ、アメリカ他	不分別(とうもろこし)	-	
		食塩	日本(香川県)他	対象外	-	
		香辛料	トルコ他	対象外	-	
		リン酸塩(キャリアーオーバー)	日本(大阪府)他	対象外	-	
		水	日本(香川県)他	対象外	-	
大豆粉	2.5500	大豆	アメリカ、カナダ他	分別生産流通管理(大豆)	大豆	食品
食塩	2.2525	海水	日本(岡山県)	対象外	-	食品
粉末状植物性たん白(大豆)	1.7000	大豆	アメリカ、カナダ他	分別生産流通管理(大豆)	大豆	食品
乾燥たまねぎ	1.4500	玉葱	アメリカ	対象外	-	食品
香辛料	0.2125	からし	カナダ他	対象外	-	食品
酵母エキス	0.2125	酵母エキス	日本(茨城県、神奈川県、愛知県、兵庫県他)、ドイツ他	対象外	-	食品
		食塩	日本(長崎県)他	対象外	-	
		酵母エキス	日本(大分県)	対象外	-	食品
		デキストリン	タイ、日本(メーカー非開示)他	対象外	-	
レモン果汁	0.1700	レモン濃縮果汁	イスラエル他	対象外	-	食品
こんにやく精粉	0.0202	こんにやく粉	日本(群馬県)	対象外	-	食品
乾燥パセリ	0.0100	乾燥パセリ	アメリカ、フランス他	対象外	-	食品
増粘多糖類	0.5228	キサンタンガム	アメリカ他	不分別(とうもろこし、大豆)	(大豆:精製除去される為表示不要)	添加物(増粘・キサンタンガム)
		タマリンドガム	タイ、インド他	対象外	-	添加物(増粘・タマリンドガム)
		ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)	アメリカ、日本(北海道、鹿児島県)他	不分別(とうもろこし)、非組換(馬鈴薯)	-	
酸味料	0.1984	酢酸	日本(大阪府)他	対象外	-	添加物(酸味付与・水酢酸)
香辛料抽出物	0.0154	香辛料抽出物	マダガスカル他	対象外	-	添加物(香辛料抽出物)
		香辛料抽出物	カナダ他	対象外	-	添加物(香辛料抽出物)
		からし油	カナダ他	対象外	-	
着色料(ウコン)	0.0064	ウコン色素	インド、タイ他	対象外	-	添加物(着色・ウコン色素)
ミョウバン	0.0048	ミョウバン	日本(広島県)他	対象外	-	添加物(製造用剤・硫酸アルミニウムカリウム)
水	35.3923	水	日本(埼玉県他)	対象外	-	食品
合計	100.0000					

最終更新日 : 2023年11月15日

※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。