令和７年度　冷凍加工食品等（４月・５月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	あじナゲット	
	3	あじフライ	
	4	厚揚げ	
	5	板こんにゃく	
	6	糸かつお	
	7	糸こんにゃく	
	8	ウインナー	
	9	うす揚げ（４月）	
	10	うす揚げ（５月）	
	11	えのきたけ	

1．あおのり

商品規格書

商品コード	433100			
商品名	あおさ粉100G			
名称	あおさ加工品			
内容量	100g			
荷姿	100g*20*1			
原材料名	産地		アレルギー物質	配合(%)
あおさ(国産)	日本(国産)	愛知県、静岡県		100
賞味期限	270 日			
製造者住所	〒673－0443兵庫県三木市別所町巴29番地			
製造者名	ヤマヒデ食品株式会社			
品質規格				
項目	規格値		分析方法	
一般生菌数		100000未満	MC-Media Pad「ACplus」	
大腸菌群		陰性	Petrifilm(大腸菌群数測定用CCプレート)	
標準成分値(2020年版)を反映しています。推定値は()書きで記載しています。				
エネルギー	201		Kcal	
たんぱく質	22.1		g	
脂　　質	0.6		g	
炭水化物	41.7		g	
ナトリウム	3900		mg	
灰分	18.7		g	
水分	16.9		g	
食塩相当量	9.9		g	
	乾燥剤		ライム　P2	
遺伝子組換え食品の表示について			該当なし	
アレルギー物質コンタミの可能性について			有	
本製品は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。又、さばを含む製品と共通の設備で製造しています。				

兵庫県三木市別所町巴29
ヤマヒデ食品株式会社

2．あじナゲット

商品規格書 Ver.15

作成日　2024年7月5日　発行日　2025年2月6日

提出者名	株式会社ピアット	〒 335-0034	埼玉県戸田市笹目1-41-4	TEL	048-422-0081	FAX	048-422-0080

【商品情報】	品名	アジナゲット(Fe強化)	規格	1kg×6袋×2合	認証印
【栄養分析100g当り/八訂】	総量	12 kg	固形量	12 kg	1ヶあたりのグラム数	約20 g
計算値 ● 実測値	カット幅	cm	保存方法	冷凍	賞味期間	548 日
自社 公的機関	販売者	都吹株式会社			ブランド	
検査機関:	製造工場	都吹株式会社 久井工場			TEL	0847-32-5252
	所在地	〒 722-1303	広島県三原市久井町下津11126-39			

廃棄率		0	%
エネルギー		199	Kcal
水分		62.7	g
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	9.3	g
たんぱく質	たんぱく質	10.8	g
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	11.4	g
脂質	コレステロール	16	mg
脂質	脂質	12.0	g
炭水化物	利用可能炭水化物 単糖当量	14.1	g
炭水化物	利用可能炭水化物 質量計	−	g
炭水化物	差し引き法による利用可能炭水化物	−	g
炭水化物	食物繊維総量	0.9	g
炭水化物	糖アルコール	−	g
炭水化物	炭水化物	13.2	g
灰分		1.3	g
その他		−	g
合計値		100	g
無機質	ナトリウム	286	mg
無機質	カリウム	191	mg
無機質	カルシウム	16	mg
無機質	マグネシウム	21	mg
無機質	リン	115	mg
無機質	鉄	9.7	mg
無機質	亜鉛	0.4	mg
ビタミン	A レチノール	2	μg
ビタミン	A α-カロテン	0	μg
ビタミン	A β-カロテン	1	μg
ビタミン	A β-クリプトキサンチン	1	μg
ビタミン	A β-カロテン当量	1	μg
ビタミン	A レチノール活性当量	2	μg
ビタミン	D	1.9	μg
ビタミン	E α-トコフェロール	1.4	mg
ビタミン	E β-トコフェロール	0.2	mg
ビタミン	E γ-トコフェロール	8.8	mg
ビタミン	E δ-トコフェロール	2.3	mg
ビタミン	B1	0.07	mg
ビタミン	B2	0.07	mg
ビタミン	ナイアシン	1.6	mg
ビタミン	ナイアシン当量	3.7	mg
ビタミン	B6	0.12	mg
ビタミン	B12	2.2	μg
ビタミン	ビタミンC	1	mg
食塩相当量		0.7	g

【原材料及び添加物内容明細】

原材料・添加物	アレルゲン 28品目	添加物 該当有無	原材料及び添加物の由来原料・使用目的	配合割合(%)	特定原材料(GMO)		原料の産地(国名、県名)
魚肉[真あじ(国産)]			真あじ	21.83%			日本
魚肉[すけとうだら]			すけとうだら、甜菜	14.55%	甜菜	非組換	アメリカ、日本
たまねぎ(国産)			たまねぎ	7.28%			日本
植物油脂	大豆		大豆	5.82%	大豆	不分別	アメリカ他
粒状大豆たん白	大豆		大豆	2.73%	大豆	分別	アメリカ他
粉末状大豆たん白	大豆		大豆	2.18%	大豆	分別	中国他
でん粉			馬鈴薯	1.82%	ばれいしょ	非組換	日本、オランダ他
砂糖			さとうきび、甜菜	0.55%	甜菜	非組換	タイ、オーストラリア他
食塩			海水	0.45%			日本
本みりん			もち米、米、さとうきび	0.36%	とうもろこし	不分別	タイ、日本他
			とうもろこし、馬鈴薯他		ばれいしょ	非組換	
しょうゆ	小麦		大豆、海水、小麦	0.36%	大豆	分別	インド、アメリカ他
	大豆		とうもろこし、大麦他		とうもろこし	分別	
発酵調味料	小麦		小麦、トルラ酵母他	0.13%	とうもろこし	不分別	フランス、アメリカ、日本他
かつおエキス調味料			かつお、酵母他	0.09%			フィリピン、タイ他
酵母エキス			酵母、キャッサバ	0.09%			タイ
こしょう末			こしょう、とうもろこし、米	0.03%	とうもろこし	分別	マレーシア他
衣(小麦粉)	小麦		小麦	6.14%			アメリカ、日本他
衣(コーンフラワー)			とうもろこし	1.06%	とうもろこし	分別	アメリカ
衣(でん粉)			とうもろこし	0.82%	とうもろこし	分別	アメリカ
衣(粉末状大豆たん白)	大豆		大豆、パーム	0.21%	大豆	分別	アメリカ他
揚げ油(大豆油)	大豆		大豆	5.00%	大豆	不分別	アメリカ他
アセチル化リン酸架橋デンプン		添加物	キャッサバ(製造用剤)	1.09%			タイ他
リン酸架橋デンプン		添加物	キャッサバ、とうもろこし(製造用剤)	1.12%	とうもろこし	非組換	タイ、フランス他
クエン酸鉄		添加物	とうもろこし、さつまいも他	0.05%	とうもろこし	非組換	中国、ベトナム、タイ他
水			水	26.24%			日本
合計				100.00%	最終加工地(国内は県名)		広島県

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料)　小麦・大豆

●製品一括表示

(冷凍食品)　油で揚げてあります

名称	フィッシュナゲット
原材料名	魚肉(真あじ(国産)、すけとうだら)、たまねぎ(国産)、植物油脂、粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、本みりん、しょうゆ、発酵調味料、かつおエキス調味料、酵母エキス、コショウ末、衣(小麦粉、コーンフラワー、でん粉、粉末状大豆たん白)、揚げ油(大豆油)／加工デンプン、クエン酸鉄、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	1000グラム
賞味期限	枠外下部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	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してください
製造者	都吹株式会社　久井工場 広島県三原市久井町下津11126-39

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

原料受入→検品→保管→計量→調味液受入・検品・計量→混合→成型→蒸煮(目安設定:95℃4分)→打ち粉→バッタリング→油調→検品→凍結→X線異物検知機→金属検出機→検品→計量・袋詰→金属検出機→ウェイトチェッカー→箱詰→保管→出荷

3．あじフライ

商品規格書

商品コード：3580

株式会社 大 冷
東京都中央区月島2-3-1

あじフライ50

規格：2500g（50個入）×3合

商品説明	小骨を取り除いたあじを、国内工場で丁寧に加工しました。旨みたっぷりです。						
JANコード		材質1	外装	賞味期限（ヶ月）	12	製造国名	日本（国産）
ITFコード	14947920035800		ダンボール	保存方法	−18℃以下で保存してください。		
ケース重量(g)	2500	材質2		凍結前加熱の有無	加熱してありません。		
外装(mm)				加熱調理の必要性	加熱してください。		
350 × 250 × 120		材質3		調理内容	凍ったまま170℃の油で約4分油調して下さい。		
内装(mm)							
× ×							

原材料名	%	アレルゲン物質(28品目)	原産国、又は加工国
あじ	50.0		タイ,ベトナム他
＜衣＞			
パン粉	20.0	小麦	
バッター粉	8.4		
・小麦粉		小麦	
・食塩			
・増粘剤製剤			
打ち粉	3.0		
・パン粉		小麦	
水	18.6		
合計	100		

栄養成分（製品100g中）		
エネルギー(Kcal)		168
エネルギー(KJ)		703
水分(g)		62.6
蛋白質(g)		13.5
アミノ酸組成による蛋白質(g)		11.2
脂質(g)		3.8
トリアシルグリセロール当量(g)		3.2
脂肪酸	飽和(g)	1.17
脂肪酸	一価不飽和(g)	0.90
脂肪酸	多価不飽和(g)	0.96
コレステロール(mg)		34
炭水化物(g)		18.8
利用可能炭水化物(単糖当量)(g)		20.0
食物繊維	水溶性(g)	0.4
食物繊維	不溶性(g)	0.5
食物繊維	総量(g)	1.0
灰分(g)		1.3
無機質	ナトリウム(mg)	276
無機質	カリウム(mg)	221
無機質	カルシウム(mg)	41
無機質	マグネシウム(mg)	27
無機質	リン(mg)	147
無機質	鉄(mg)	0.7
無機質	亜鉛(mg)	0.8
無機質	銅(mg)	0.09
無機質	マンガン(mg)	0.19
無機質	ヨウ素(μg)	10
無機質	セレン(μg)	23
無機質	クロム(μg)	1
無機質	モリブデン(μg)	1
ビタミン	A レチノール(μg)	4
ビタミン	A αカロテン(μg)	0
ビタミン	A βカロテン(μg)	1
ビタミン	A βクリプトキサンチン(μg)	0
ビタミン	A βカロテン当量(μg)	1
ビタミン	A レチノール活性当量(μg)	4
ビタミン	D(μg)	4.5
ビタミン	E αトコフェロール(mg)	0.5
ビタミン	E βトコフェロール(mg)	0.1
ビタミン	E γトコフェロール(mg)	0.1
ビタミン	E δトコフェロール(mg)	0.1
ビタミン	K(μg)	0
ビタミン	B1(mg)	0.11
ビタミン	B2(mg)	0.08
ビタミン	ナイアシン(mg)	3.2
ビタミン	B6(mg)	0.17
ビタミン	B12(μg)	3.6
ビタミン	葉酸(μg)	14
ビタミン	パントテン酸(mg)	0.36
ビタミン	ビオチン(μg)	1.9
ビタミン	C(mg)	0
食塩相当量(g)		0.7

日本食品標準成分表2015年版(七訂)
この表示値は、目安です。 実測値:*

アレルゲン物質(28品目)	小麦
アレルゲン物質コンタミ表示(7品目)	・本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。
添加物	増粘多糖類
製造工程	原料受入 → 選別 → 表面解凍 → 打ち粉付 → バッター付 → パン粉付 → 選別 → 凍結(−40℃設定) → X線異物検査 → 選別 → 箱詰 → 金属検査(Fe2.5φ SUS3.0φ) → 重量検査 → 冷凍保管(−25℃設定)

記載事項は「発行日」時点の情報です。

4．厚揚げ

株式会社　マメックス
岐阜県関市倉知3285番地の1
TEL:0575-24-9771

原材料配合表

商品名：国産 冷凍絹厚揚げ10

一般名	加工地	配合比	添加物物質名	用途	基原材料	GMO区分	アレルギー物質
豆乳	栃木県	83.7	—	—	丸大豆（国産）	分別	大豆
植物油	神奈川県	2.8	—	—	菜種	不分別	—
加工澱粉	静岡県	6.4	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	安定剤	トウモロコシ	分別	—
			リン酸架橋デンプン	安定剤	キャッサバ	—	—
凝固剤製剤	茨城県	1.3	塩化マグネシウム	凝固	塩湖水	—	—
トランスグルタミナーゼ製剤 ＊	日本　等	0.3	トランスグルタミナーゼ	酵素	＊失活の為、非表示		
水	栃木県	5.5	—	—	—	—	—
合計		100.0					

※キャリーオーバーや添加物製剤中の食品素材は省略。（省略素材に上記以外のアレルギー物質なし）

製造工場　タカノフーズ（株）　鬼怒川第二工場　　栃木県真岡市鬼怒ケ丘1-3

５．板こんにゃく

配合表

令和7年2月20日

品名　国内産　板こんにゃく
規格　　250g×4丁/1kg入り　　奈良県製造

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
こんにゃく芋精粉（群馬県）	
海藻粉	
水酸化カルシウム	
水	

6．糸かつお

株式会社奈良鰹
奈良県大和郡山市馬司町642－2
電話　0743-56-7520
FAX　0743-56-7038

商 品 規 格 書

商品名　糸削り

規格　100g

原材料・配合率
かつおのふし（100%）
鰹節原料産地　鹿児島県
鰹節加工地　鹿児島県
削り加工地　奈良県（奈良鰹）

アレルゲン　なし
コンタミネーションについて
削り節加工場では
さばを原料とする製品も
取扱しています
添加物について
添加物の使用はありません

製造工程
① 鰹節原料
② ブラシ機械による原料掃除
（表面の異物・骨を除く）
③ ボイラーで蒸す
（120℃　30分）
④ 削り機械で削り加工
⑤ フルイ機械で粉末を除く
⑥ 検品
⑦ 計量
⑧ 袋詰め
⑨ 不活性ガス充填
⑩ ヒートシール
⑪ 金属検出器
（Fe:1.0　Sus:2.0）
⑫ 箱詰め
⑬ 出荷

栄養成分値

エネルギー		kcal	332
水分		g	15.2
たんぱく質		g	77.1
脂質		g	2.9
炭水化物		g	0.8
灰分		g	4
ナトリウム		mg	130
カリウム		mg	940
カルシウム		mg	28
マグネシウム		mg	70
リン		mg	790
鉄		mg	5.5
亜鉛		mg	2.8
銅		mg	0.27
マンガン		mg	-
ビタミン			
レチノール相当量		μg	
D		μg	6
E		mg	1.8
K		μg	0
B_1		mg	0.55
B_2		mg	0.35
ナイアシン		mg	61
B_6		mg	0.53
B_{12}		μg	15
葉酸		μg	11
パントテン酸		mg	0.82
C		mg	0
脂肪酸	飽和	g	0.62
	一価	g	0.33
	多価	g	0.81
コレステロール		mg	180
食塩相当量		g	0.3
廃棄率		%	0

（100g当り　日本食品標準成分表（八訂））

商品仕様書

2023年 1月 作成

株式会社 松音商会

7．糸こんにゃく

メーカー名／商品名	松音商会	業務用 糸こんにゃく 黒カット		問合せ先	奈良県大和郡山市北郡山町63-2 株式会社 松音商会
JANコード	4977976462056				
自社コード	117901			TEL	0743-53-0120
規 格	1kg			FAX	0743-52-5786
賞味期限	D＋89	ロットNO	有	eメール	mitsunari@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	ﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ入数	4	担当者名	光成誠司
商品ｻｲｽﾞ（縦x横x高）	300×200×70 （単位 mm）			製造者	奈良県大和郡山市北郡山町63-2 株式会社 松音商会 0743-53-0120
商品重量（風袋込み）	1800g				
ｺﾝﾃﾅｻｲｽﾞ（縦x横x高・重）	260×360×14 （単位 mm）				
外観・性状	袋 ・ 糸状			販売者	奈良県大和郡山市北郡山町63-2 株式会社 松音商会 0743-53-0120
荷 姿・ケース重量	コンテナ 11．8kg				
NB ・PB 区分	NB				

	原材料名及び食品添加物名	配合割合（%）	食品添加物 物質名	食品添加物 用途・使用目的	食品部分 素材原料・原産地・産地	遺伝子組換え 分別・不分別	証明書の有無	アレルギー物質 物質名
使用原材料	蒟蒻芋精粉	3.01			蒟蒻芋・群馬県他	対象外		含まない
	海藻粉	0.39			韓国・中国	対象外		含まない
	こんにゃく用凝固剤	0.15	水酸化カルシウム	凝固剤	石灰石・日本	対象外		含まない
	水	96.45			奈良県	対象外		含まない
キャリーオーバー	コンタミ無し							
加工助剤								

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25品目
（キャリーオーバー、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

品質保証規格

適正法規：（食品衛生法） JAS 局方 その他（ ）

衛生規格	項目	規格値	分析値	測定方法
貴金属				
	異臭・異味	無いこと	無	官能検査
	PCB含有の有無	0.1ppm以下		
	異物混入の有無	無いこと	無	金属探知機 目視検査
微生物規格	一般生菌数	300/g以下	300/g以下	食品衛生検査指針に順ずる
	大腸菌群	陰性	陰性/0.2g	デソキシコレート培地
	大腸菌	陰性		
	耐熱菌	陰性		
	サルモネラ菌	陰性		
	黄色ブドウ球菌	陰性	陰性/0.01g	食品衛生検査指針に順ずる
	検査機関	奈良県保健環境研究センター		

栄養成分表

項目	100g当り	分析値	測定方法
エネルギー	5kcal		この数値は目安です
たんぱく質	0.1g		
脂質	0.0g		
炭水化物	2.3g		
食塩相当量	0.0mg		

管理項目

項目	分析値	測定方法
商品への表記	（有）・ 無	

アレルギー物質のコンタミの有無 （ 有 ・（無）） 物質名（ ）

製造工程

原料計量 → 仕込水注水 → 撹拌 → 海藻粉投入 → 蒟蒻芋精粉投入 → 熟成 →
凝固剤投入 → 糸状成型 → 炊き上げ → カット → 包装 → 金属探知 → 箱詰め →
保管 → 出荷

（65℃15分）　（Fe2.5Sus4.0）

※注 金属探知機は開始前にテストピースにて作動確認を必ず行う事。

（加熱工程は温度、時間 併記）

金属探知機 工程	（有）・ 無	感度	Fe2.5 Sus4.0
ウェイトチェッカー 工程	（ 有 ・（無））	能力	

商品写真

包材の材質・品質保持剤

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

8．ウインナー

食品分析表

2025年2月7日

品　名	無塩せきソーセージ	株式会社 サンワハム

栄養成分（100g中）				内容成分	
エネルギー			238 Kcal	豚肉（鹿児島・宮崎）	88.470%
水分			59.6 g	澱粉	6.810%
たんぱく質			13.8 g	豚けっしょう粉末	2.040%
脂質			16.8 g	食塩	1.220%
炭水化物			7.8 g	砂糖	0.850%
灰分			2 g	酵母エキス	0.340%
無機質	ナトリウム		588.9 mg	香辛料	0.170%
	カリウム		mg	香辛料抽出物	0.100%
	カルシウム		mg		
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ		mg	合計	100%
	リン		mg	アレルゲン	
	鉄		mg	豚肉	
	亜鉛		mg		
	銅		mg		
	マンガン		mg		
ビタミン	A	レチノール	μg		
		カリチン α	0 μg		
		カリチン β	0 μg		
		クリプトキサンテン	0 μg		
		β-カロテン当量	0 μg		
		レチノール当量	μg		
	D		μg		
	E	トコフェロール α	mg		
		トコフェロール β	mg		
		トコフェロール γ	mg		
		トコフェロール δ	mg		
	K		μg		
	B1		mg		
	B2		mg		
	ナイアシン		mg		
	B6		mg		
	B12		μg		
	葉酸		μg		
	パントテン酸		mg	一般生菌数（1g中）	＜300
	C		mg	大腸菌群	（－）
脂肪酸	飽和		g	黄色ブドウ球菌	（－）
	一価不飽和		g	サルモネラ	（－）
	多価不飽和		g	腸管出血性大腸菌O157	（－）
コレステロール			mg	上記のとおり相違ありません。	
食物繊維	水溶性		g		
	不溶性		g		
	総量		g		
食塩相当量			1.5 g		

9．うす揚げ（4月）

永平寺の里　きざみ揚げ　1kg　5×20(mm)
2024/6/1

<5>異物混入防止対策

防止対象	防止方法	頻度	管理基準
金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe：φ1．5mm　Sus：φ2．5mm
非金属異物	X線異物探知装置	袋詰め後全量	Sus線：φ0．5×5(mm)　Sus球：φ0．8mm ガラス球：φ4．0mm　セラミック球：φ4．0mm

<6>使用原材料・添加物

原材料名	構成比(%)	製造者/輸入者	原産国	アレルゲン	GMO区分
大豆	84．7	豊通食料	アメリカ	大豆	分別管理済み
植物油	15．0	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県、愛知県、他)		
(菜種白絞油)	(100or0)		カナダ、オーストラリア		不分別
(大豆白絞油)	(0or100)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別
凝固剤	0．3	赤穂化成	日本(兵庫県)		
(塩化マグネシウム)	(100)		中国		
消泡剤	微量	花王株式会社	日本(和歌山県)		
(グリセリン脂肪酸エステル)	(45)		マレーシア、フィリピン、他		
(炭酸カルシウム)	(45)		日本(非開示)		
(炭酸マグネシウム)	(5)		日本(非開示)		
(レシチン)	(5)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別

<7>残留農薬

基本原材料	分析確認	試験頻度	備考
大豆	外部検査機関	年1回	残留農薬分析結果を入手

<8>アレルギー物質　〈特定・準特定原材料28品目対象〉

大豆

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料28品目の使用)はございません

<9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

エネルギー	234 kcal	水分	59.0g
たんぱく質	15.0 g	灰分	1.0 g
脂質	15.0 g	ナトリウム	6 mg
炭水化物	10.0 g	食塩相当分	0.02 g

<10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過
→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管
→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック
→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷

※こちらの商品は軽減税率となっております。

山一食品株式会社
福井県勝山市猪野9－13

栄養成分･配合内容表

商　品　名	TRIO きざみあげ 1kg

栄養成分

七訂日本食品標準成分表による計算値　/100g中

項　目			数　値
エネルギー			410 kcal
水分			39.9 g
たんぱく質			23.4 g
	アミノ酸組成による たんぱく質		- g
脂質			34.4 g
	トリアシル グリセロール当量		31.2 g
	脂肪酸	飽和	3.89 g
		一価不飽和	12.44 g
		多価不飽和	13.56 g
	コレステロール		(Tr) mg
炭水化物			0.4 g
	利用可能炭水化物（単糖当量）		0.5 g
	食物繊維	水溶性	0.5 g
		不溶性	0.8 g
		総量	1.3 g
灰分			1.9 g
無機質	ナトリウム		4 mg
	カリウム		86 mg
	カルシウム		310 mg
	マグネシウム		150 mg
	リン		350 mg
	鉄		3.2 mg
	亜鉛		2.5 mg
	銅		0.22 mg
	マンガン		1.55 mg
	ヨウ素		1 μg
	セレン		8 μg
	クロム		5 μg
	モリブデン		97 μg
ビタミン	A	レチノール	0 μg
		α-カロテン	- μg
		β-カロテン	- μg
		β-クリプトキサンチン	- 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	1.3 mg
		β-トコフェロール	0.2 mg
		γ-トコフェロール	12.0 mg
		δ-トコフェロール	5.6 mg
	K		67 μg
	B_1		0.06 mg
	B_2		0.04 mg
	ナイアシン		0.2 mg
	B6		0.07 mg
	B12		0.0 μg
	葉酸		18 μg
	パントテン酸		0.07 mg
	ビオチン		7.1 μg
	C		0 mg
食塩相当量			0.0 g

原材料内容

作成日：2024.3.8

原材料名	配合割合	原料原産地又は原産国	アレルゲン	遺伝子組換え	牛由来（乳除く）
丸大豆	74.95 %	米国、カナダ	大豆	大豆(分別)	－
植物油脂	24.90 %				
(なたね油)	%	カナダ、オーストラリア等	－	なたね(不分別)	－
(大豆油)	%	米国、ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	－
(混合油/調合油) ※なたね,大豆	%	カナダ、オーストラリア、米国、ブラジル等	大豆	大豆(不分別)	－
豆腐用凝固剤	0.10 %	日本	－	－	－
※消泡剤	0.05 %	(千葉県)	－	－	－
(食品素材)	- %	マレーシア フィリピン	－	－	－
(レシチン)	- %	米国、ブラジル	大豆	大豆(分別)	－
(炭酸マグネシウム)	- %	日本	－	－	－
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
	%				
合　計	100 %				

備考

＊原材料内容は上記期日の情報を記載しています。
＊原料原産地又は原産国･アレルゲン･遺伝子組換え･牛由来の項目については水揚げ･作柄等により変更になる可能性があります。
＊アレルギー表示は特定原材料等28品目を記載しています。
＊本製品製造工場では、大豆
を含む製品を製造しています。
＊消泡剤(0.05%)についてはキャリーオーバーのため、表示しておりません

【製造所在地】
山一食品株式会社
福井県勝山市猪野9－13

業　務　用

カットえのき

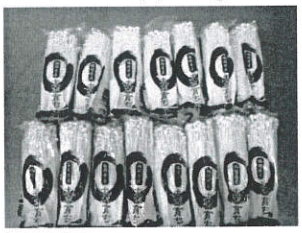
通常、えのき茸の株は石突きと呼ばれる培地部分があり、これを取り除いて使用しなければならず手間とゴミが発生しておりました。
この商品はえのき茸の株を調理しやすいようにバラバラにカットして、ゴミと手間を省いた非常に使いやすい商品です。袋から開けたらさっと使えて、歩留まりが100%ですので全部使用することができます。

えのきほぐし1kg

通常品で1kg
用意する場合

生ゴミ一切なし　包丁いらず

1パック100g



約15パック必要(1.5kg)
※ロス率33%

福岡県産

■受注期間／周年

〈細菌検査〉

分析試験項目	結果	分析方法
一般細菌数(生菌数)	900以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/0.1g	ﾃﾞｿｷｼｺﾚｰﾄ寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法

財団法人　日本食品分析センター調べ

〈栄養成分〉

分析試験項目	結果	検出限界	分析方法
水　分	88.6g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.7g/100g		ケルダール法
脂　質	0.2g/100g		酸分解法
炭水化物	7.6g/100g		
灰　分	0.9g/100g		直接灰化法
食物繊維	3.9g/100g		酸素－重量法
エネルギー	34kcal/100g		
ナトリウム	2mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンD	0.9μg/100g		高速液体ｸﾛﾏﾄｸﾞﾗﾌ法
ビタミンD(国際単位)	－		

八訂日本食品標準成分表参照

【原材料配合表】業務用えのきほぐし

原材料名	配合比(%)	アレルゲン物質	GMO物質	残留農薬	原産地
えのき	100	無	無	無	福岡県

【工程表】

詰め込み→接種→培養→栽培→収穫→選別→ほぐし→袋詰め→金属探知→検品→箱詰め→出荷

■保存方法／要冷蔵
■調理方法／加熱して下さい
■賞味期限／7日間
■製造者／株式会社イケスエ

備考　発注は、納品日の3日前までに確定をお願いいたします。

●規格等級については、若干の曲がり・開き・扁平等を含みます。但し、食味を損なうような硬化・劣化したものは全て除きます。