

令和7年度 冷凍加工食品等（9月・10月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	アーモンドじゃこ	
	2	あおのり	
	3	味付き肉団子	
	4	あじフライ	
	5	厚揚げ	
	6	アップルコンポート	
	7	アレルギー代替えウインナー	
	8	板こんにゃく	
	9	糸かつお	
	10	糸こんにゃく	
	11	うす揚げ	
	12	梅ペースト	
	13	えのきたけ（カット）	
	14	オレンジゼリー	

商品名 アーモンドフィッシュ(ごま無) 8g

保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保管してください。
コンタミネーション (28品目対象)	同ライン 落花生、えび、くるみ、バナナ、カシューナッツ、ごま 同工場・別ライン 卵、乳成分、いか、キウイ
本品で使用しているかたぐいちいわしは、えび、かにを食べています。	
賞味期限	90日(3ヶ月)
取扱加工地	埼玉県熊谷市間屋町3-1-17

原材料名	配合率(%)	アレルギー物質	産地
アーモンド	50.00	アーモンド	米国
かたぐいちいわし	46.15	無	日本(長崎、瀬戸内海)
砂糖	2.92	無	日本、オーストラリア、タイ
澱粉分解物(キヤッサバ)	0.47	無	タイ他
醤油	0.31	小麦、大豆	米国、日本
食塩	0.15	無	日本
	100.00		



2025年2月7日
株式会社 藤沢商事
埼玉県熊谷市問屋町2-5-5

1. アーモンドじょうこ

【栄養成分100gあたり(日本食品標準成分表2020 八訂より算出)】

項目	数値	項目	数値
エネルギー	470 kcal	ヨウ素	0 μg
	1966 KJ	セレン	0 μg
水分	8.2 g	クロム	0 μg
蛋白質	39.9 g	モリブデン	0 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	33.9 g	リチノール	0 μg
脂質	29.9 g	α-カロテン	0 μg
トリアシलगリセロール当量	28.39 g	β-カロテン	4 μg
脂肪酸(飽和)	2.65 g	β-クリプトキサンチン	1 μg
脂肪酸(一価)	17.83 g	β-カロテン当量	5 μg
脂肪酸(多価)	6.71 g	リチノール活性当量	1 μg
コレステロール	254 mg	ビタミンD	8.3 μg
炭水化物	13.8 g	α-トコフェロール	14.8 mg
利用可能炭水化物(単糖当量)	6.4 g	β-トコフェロール	0.2 mg
食物繊維水溶性	0.6 g	γ-トコフェロール	0.4 mg
食物繊維不溶性	5.0 g	δ-トコフェロール	0.0 mg
食物繊維総量	5.6 g	ビタミンK	0 μg
灰分	7.8 g	ビタミンB1	0.06 mg
ナトリウム	843 mg	ビタミンB2	0.57 mg
カリウム	924 mg	ナイアシン	9.6 mg
カルシウム	1145 mg	ビタミンB6	0.17 mg
マグネシウム	261 mg	ビタミンB12	19.1 μg
リン	932 mg	葉酸	58 μg
鉄	10.2 mg	パントテン酸	0.97 mg
亜鉛	5.2 mg	ピオチン	0.0 μg
銅	0.78 mg	ビタミンC	0 mg
マンガン	1.23 mg	食塩相当量	2.1 g

2. 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)
<small>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。</small>			
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、かにか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。			

3. 味付き肉団子



商品内容表

印刷日: 2024/7/10

製品コードNo. 96212

品名: FMうす味たれ付き肉団子P(甘酢)

規格: 1.05KX6

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー	173	kcal			
水分	60.7	g			
たんぱく質	動物性	5.6	g		
	植物性	2.8	g		
脂質	7.2	g			
脂肪酸	飽和	1.71	g		
	一価不飽和	3.30	g		
	多価不飽和	1.45	g		
コレステロール	24	mg			
炭水化物	21.8	g			
食物繊維(総量)	6.1	g			
灰分	1.9	g			
無機質	ナトリウム	295	mg		
	カリウム	279	mg		
	カルシウム	206	mg		
	マグネシウム	26	mg		
	リン	124	mg		
	鉄	9.2	mg		
	亜鉛	0.6	mg		
	銅	0.08	mg		
	マンガン	0.17	mg		
	ヨウ素	1	μg		
	セレン	5	μg		
	クロム	0	μg		
	モリブデン	2	μg		
	ビタミン	A	レチノール	9	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	
レチノール活性当量			9	μg	
D			0.0	μg	
		E	αトコフェノール	0.5	mg
			βトコフェノール	0.0	mg
			γトコフェノール	0.9	mg
δトコフェノール			0.0	mg	
K			9	μg	
B1			0.08	mg	
B2			0.06	mg	
ナイアシン			2.3	mg	
B6			0.22	mg	
B12			0.1	μg	
葉酸			24	μg	
パントテン酸		0.58	mg		
ビオチン		1.5	μg		
C		2	mg		
食塩相当量		0.7	g		

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
(団子)				
鶏肉(日本)	26.8	鶏肉	日本	
たまねぎ	16.1		日本	
粒状植物性たん白	4.5	大豆		
水溶性食物繊維	2.8			
豚脂	1.8	豚肉		
豚肉(国産)	1.8	豚肉	国産	
砂糖	0.4			
にんにくペースト	0.3			
酵母エキス	0.3			
ぶどう糖	0.3			
香辛料	0.2			
食塩	0.2			
しょうがペースト	0.1			
水	8.7			
(使用添加物)				
加工デンプン	6.1			品質改良
セルロース	0.4			栄養強化剤
炭酸Ca	0.4			栄養強化剤
ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化剤
揚げ油(なたね油)	1.8			
(内添ソース)				
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.6			
食酢	2.7			
小麦不使用しょうゆ	2.7	大豆		
水溶性食物繊維	2.5			
みりん	1.9			
清酒	1.6			
りんごジュース	0.9	りんご		
植物油	0.5	ごま		
砂糖	0.4			
オイスターエキス調味料	0.4			
しょうがペースト	0.2			
食塩	0.1			
酵母エキス	0.1			
香辛料	φ			
水	7.5			
(使用添加物)				
増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	0.9			増粘剤
合計	100%			2023/12/04

表示対象アレルゲン: 大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま

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: 九州ベストフーズ株式会社

住所: 〒 834-0111 福岡県八女郡広川町大字日吉523-24

5. 厚揚げ

製品規格書



株式会社 **ソイフ** 和歌山工場

〒646-0056 和歌山県田辺市芳養町96-27

TEL 0739-24-8900

FAX 0739-24-8720

品名	冷凍絹厚揚げ 10 国産大豆	10kg(1kg×10袋)
----	----------------	---------------

概要

単体形状	21×23×24mm(±2mm)
単体重量	8~14g/個
内容量	10.0~10.4kg (1.00~1.04kg/袋×10)
性状	絹こし豆腐を直方体状にカットし油で揚げたもの
色	表面はキツネ色、中は淡黄白色ないし乳白色
香り	豆腐油揚げ特有の香り
特徴	冷凍保存が可能。 解凍したとき、「す」が入らず、風味・食感が通常の絹厚揚げである。
喫食対象者	業務用

取扱方法

保存条件	冷凍(-18℃以下)
賞味期限	未開封時1年間
輸送方法	冷凍
品質劣化の見分け方	変色・異臭の有無、微生物
使用方法	煮物、炒め物等に加熱してご利用下さい。
用途	煮物、炒め物
取扱い上の注意事項	開封後も-18℃以下で保存してください。 解凍後は再凍結しないでください。
凍結前加熱の有無	凍結前に加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい。

包装仕様

内装			外装		
材質	低密度ポリエチレン		材質	ダンボール	
サイズ	(縦)310×(横)260mm		サイズ	(縦) 276 × (横) 406 × (高) 230 mm	
厚み	0.06mm		厚み	5mm	
包材重量	8.8g		包材重量	421g	
封緘方法	ヒートシール		封緘方法	クラフトテープ(テープの色:茶)	
賞味期限	表示	23.11.4	賞味期限	表示	23.11.4
	見方	西暦下2桁.月.日		見方	西暦下2桁.月.日

微生物規格

検査項目	規格値	試験方法	頻度
一般生菌数	10,000個/g以下	標準寒天平板培養法	1ロット/2回/4時間毎
大腸菌群	陰性	XM-G寒天平板培養法	1ロット/2回/4時間毎
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット食塩寒天平板培養法	1ロット/2回/4時間毎
サルモネラ	陰性	EEMブイヨン増菌法・コンパクトドライSL培養法	1ロット/2回/4時間毎

原材料配合

材料名	比率	本質	アレルギー
豆乳	89.6%	原料	大豆
植物油	4.0%	原料	大豆
加工でん粉	1.8%	安定剤	
凝固剤製剤	0.7%	豆腐用凝固剤	大豆
酵素製剤	0.4%	結着剤	
水	3.5%		
	100.0%		

栄養成分(製品100gあたり) ※ 分析値

エネルギー	kcal	118	炭水化物	g	5.5
水分	g	79.0	灰分	g	1.0
たんぱく質	g	7.0	ナトリウム	mg	31
脂質	g	7.5	食塩相当量	g	0.08

製品外観



アレルギー物質 大豆

※上記のアレルギー疾患の方は喫食しないで下さい。

7. アレルギー代替え ウインナー

商 品 カ ル テ

大阪市浪速区大國2丁目16番15号
タケダハム株式会社

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

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 肉	94.761	日 本 (※)	豚肉	
砂 糖	2.230	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
食 塩	2.118	日本海水他		
海水		兵庫県		
香 辛 料	0.557	カネカサンスライス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メース		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
合 計	100.000			

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	215
水 分	g	64.1
たんぱく質	g	15.7
脂 質	g	14.7
炭水化物	g	2.7
灰 分	g	2.8
無機質		
ナトリウム	mg	820
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	2.6
銅	mg	0.07
マンガン	mg	0.02
ビタミン		
A		
レチノール	μg	4
カロテン	μg	0
βカロテン当量	μg	4
B		
D	μg	0.0
E	mg	0.3
K	μg	0
B1	mg	0.60
B2	mg	0.19
ナイアシン	mg	4.1
B6	mg	0.26
B12	μg	0.3
葉酸	μg	1
パントテン酸	mg	0.78
C	mg	1
脂 肪 酸		
飽 和	g	5.30
一価不飽和	g	6.83
多価不飽和	g	1.49
コレステロール	mg	59
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	2.0

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	"	"

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-解冻(肉温 10℃以下)-原料処理-塩漬け-細切り-練合-充填-加熱(中心部73℃以上)-冷却(10℃以下)-1本切り-クリーンルーム投入-計量・包装-金属検査-重量チェック-製品検査(目付・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。

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

*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、沖縄県、岡山県、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

株式会社奈良鯉

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%)
鯉節原料産地	鹿児島県
鯉節加工地	鹿児島県
削り加工地	奈良県(奈良鯉)
アレルギー	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	<ol style="list-style-type: none"> ① 鯉節原料 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))



小島食品製造株式会社

愛知県東海市名和町一番割中25番地
TEL(052)603-3511 FAX(052)603-3514 e-mail:mail@kozima.co.jp

御中

製品規格書

商品名	梅ペースト (奈良県産) 100g	
名称	梅ペースト	
商品概要	分類	ジャム類 菓子類
	形状	固体 液体
	区分	一般品 受注製造 ● 特注品
荷姿	内装材質	ON15/LL-DPE45
	内容量	100g
	外装材質	段ボール
商品説明	サイズ(mm)	縦(160)×横(110)×高さ(15)
	ケース容量	100g X 20 X 5 総重量 11 Kg
JANコード	冷蔵 (℃以下)	冷蔵 (℃)
	常温	常温
輸送条件	その他追加条件・注意事項等 (凍結しないこと)	
保管条件	冷蔵 (℃以下) 冷蔵 (℃)	
賞味期限	開封前 製造後 180日 保存条件	
表示責任者	製造所固有記号	
製造工場	住所 愛知県東海市名和町一番割中25番地	
製造工場	住所 愛知県東海市名和町一番割中25番地	

規格項目	単位	実測値	保証値	測定方法
外観(色沢等)		赤色	良好	目視
香味		良好	目立たない	官能試験
夾雑物			2.8±2.0	目視
糖度			3.0±0.5	屈折糖度計
pH			100g以上	ガラス電極
内容量	g			上皿電子天秤
流度	%			社内規格

製造工程

原料秤量 ⇒ 二重窯に投入 ⇒ 加熱濃縮 ⇒ 糖度調整
 ⇒ 粘度確認 ⇒ ホッパーに移動 ⇒ 充填 ⇒ 金属検査
 ⇒ 梱包 ⇒ 責任表添付 ⇒ 保管 ⇒ 出荷 (常温路線便)

Fe=1.5.SUS=2.0

栄養成分表 (100gあたり)

エネルギー	-519	
	KJ	Kcal
水分	60.60	g
蛋白質	1.31	g
脂質	0.56	g
炭水化物	29.75	g
灰分	7.77	g
コレステロール	1.37	mg
食塩相当量	7.19	g
ナトリウム	2821.0	mg
カリウム	272.77	mg
カルシウム	14.90	mg
マグネシウム	10.61	mg
リン	20.15	mg
鉄	0.72	mg
亜鉛	0.13	mg
銅	0.06	mg
マンガン	0.08	mg
ヨウ素	0.07	mg
水溶性	0.97	g
不溶性	1.73	g
総量	2.71	g
飽和	0.39	g
一価不飽和	0.04	g
多価不飽和	0.26	g
トランス脂肪酸	-	g
レチノール	0.2	μg
αカロテン	7.57	μg
βカロテン	238.07	μg
クリプトキサンチン	32.46	μg
βカロテン当量	0.0	μg
βカロテン当量	2.18	μg
ビタミンD	0.03	μg
αトコフェロール	3.58	mg
βトコフェロール	0.00	mg
γトコフェロール	2.16	mg
δトコフェロール	0.00	mg
ビタミンK	3.25	μg
ビタミンB1	0.04	mg
ビタミンB2	0.06	mg
ナイアシン	0.70	mg
B6	0.07	mg
B12	0.16	μg
葉酸	8.77	μg
パントチン酸	0.39	mg
ビタミンC	6.49	mg

※炭水化物は糖質と繊維質の和による。
 ※日本食品標準成分表2020年版(Ⅷ訂)により計算

原材料明細表

原材料名 (一般名)	配合率 (%)	一次原料	配合率 (%)	原産国 原産地	製造者	アレルギー 指定28項目	GMO	表示例
梅ペースト	76.38			奈良県		なし		梅
砂糖	9.16			北海道	ホクレン	なし		糖類(砂糖)
水飴	8.15	甜菜根部	100	北海道	加藤化学	なし		不使用
		トウモロコシ	90	アメリカ		なし		糖類(水飴)
		甘藷	5	鹿児島		なし		
		馬鈴薯	5	北海道		なし		
食塩	5.09			日本		なし		食塩
酸味/パウダー	0.51	酸味	100	日本		なし		酸味
ローカストビーンガム	0.46			デンマーク	GENU	なし		増粘剤
		ローカストビーン	100	日本		なし		
赤キャベツ色素	0.25	赤キャベツ	80	日本	三永源	なし		赤キャベツ色素
合計	100.00							

注) ただし、品質に影響しない範囲で一部原材料が予告なく変更になることがあります。

含有アレルギー表示品目

特定原材料 (義務表示品目)		特定原材料に準ずるもの (推奨表示品目)	
▲ 乳	▲ 卵	▲ 小麦	▲ ソバ
▲ エビ	▲ カニ	▲ クルミ	▲ カシューナッツ
▲ アロヒ	▲ イカ	▲ イクラ	▲ オレンジ
▲ 牛肉	▲ サケ	▲ 大豆	▲ 鶏肉
▲ 豚肉	▲ モモ	▲ ヤマイモ	▲ リンゴ
▲ ゼラチン	▲ ごま	▲ アーモンド	▲ マカデミアナッツ

但し、製品に含まれるもの◎ 過去3年間に同一ラインで使用しているもの▲ 同一工場で使用しているもの◆

原材料表示例

梅(奈良県産)、糖類(水飴、砂糖)、食塩、酸味/増粘剤、赤キャベツ色素

