

## 令和7年度 冷凍加工食品等（1月・2月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	アーモンドじゃこ	
	2	味付け乾燥大豆	
	3	厚揚げ	
	4	厚焼き卵	
	5	アルファ化米	
	6	アレルギー代替えウインナー	
	7	板こんにゃく	
	8	糸かつお	
	9	糸こんにゃく	
	10	いわし開き（澱粉付き）	
	11	いわし開き天ぷら	
	12	ウインナー	
	13	うす揚げ	
	14	えのきたけ（カット）	
	15	おむすびころんちょ	

1.アーモンドじゃこ

商品仕様書

作成日 2025年8月1日

商品コード	5658		製造者/お問い合わせ先(営業本部)				
商品名	ゴマなしアーモンドミニフィッシュ		大島食品工業株式会社				
規格・入数	(8g × 40) × 15入		〒 463-0048				
小袋寸法			名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号				
商品寸法			TEL:052-795-0091				
ケース寸法			FAX:052-795-2544				
JANコード							
GTINコード			最終加工地	愛知県			
賞味期間	(開封前) 6ヵ月	使用上の注意	吸湿性がありますので、小袋開封後はなるべく早めにお召しあがください。				
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿のところを避け、常温で保存してください。						
原材料名		配合 (%)	加工地	(注)	栄養成分 (100gあたり)		
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印							
○△ アーモンド(アメリカ)		50.00	日本(茨城県)	※1	エネルギー	kcal	478
△ カタクチイワシ		33.80	日本(広島県)	※2	水分	g	7.9
砂糖		6.85	日本(千葉県)	※3	たんぱく質	g	32.2
澱粉分解物		3.90	日本(兵庫県)		脂質	g	28.1
食塩		0.25	日本(岡山県)		炭水化物	g	24.0
水		5.20			灰分	g	7.8
					無機質	ナトリウム	mg
				カリウム		mg	800
				カルシウム		mg	880
				マグネシウム		mg	230
				リン		mg	730
					鉄	mg	8.3
					亜鉛	mg	4.3
				ビタミン	A(レチノール活性当量)	μg	1
					B1	mg	0.14
				ミネラル	B2	mg	0.57
					C	mg	0
					食物繊維(総量)	g	5.1
					食塩相当量	g	1.9
					当社計算値(七訂)		
アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)		商品特長					
乳	×	アーモンド	●	大豆	×	国産のカタクチイワシを使用した味付小魚(ミニフィッシュ)と、香ばしく	
卵	×	あわび	×	鶏肉	×	ローストしたアーモンドをミックス。	
小麦	×	いか	▲	バナナ	×	味付してよく乾燥しておりますので、そのままポリポリおいしく食べられます。	
えび	▲	いくら	×	豚肉	×	ミニフィッシュは、ゴマなしタイプを使用しております。	
かに	▲	オレンジ	×	マカダミアナッツ	▲	食べやすく衛生的な小袋包装(8g)です。	
そば	×	カシューナッツ	×	もも	×		
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	やまいも	×		
くるみ	×	牛肉	×	りんご	×		
		ごま	×	ゼラチン	×		
		さけ	×				
		さば	×				
製造工程							
原料カタクチイワシ検品 → 振動板選別機 → 風力選別機 → 静電気選別機 → 画像処理選別機 → 目視選別 →							
マグネット → 金属探知機 → 調味・加熱 → 液きり → 乾燥 → 自然冷却 → 振動板選別機 →							
(75℃ 6時間10分)							
目視選別 → 金属探知機 → 検品 → 目視選別 → 原料混合 → 自動計量機 → 自動包装机 →							
(官能) (アーモンド・ミニフィッシュ) (8g)							
金属探知機 → ウェイトチェッカー → 袋詰 → 量目チェック → 箱詰 → 総重量チェック							
(8g × 40)							
使用方法							
◆そのままお召しあがください。							
備考							

作成日: 2025年10月1日  
発行者名: 日本レトルトフーズ(株)



下記内容であることを証明いたします。

賞味期限
保存方法
食品分類

1年  
常温  
そうざい及びその半製品

## 製品100gあたり

(\*印 一般社団法人 食肉科学技術研究所による分析値)

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	*407	kcal	無機質	灰分	*1.2	g	ビタミンA	レチノール	0	μg	ナイアシン	0.7	mg
	水	*11.9	g		ナトリウム	*90	mg		α-カロテン	0	μg	ナイアシン当量	0.0	mg
	アミノ酸組成によるたんぱく質	11.8	g		カリウム	695	mg		β-カロテン	3	μg	ビタミンB6	0.18	mg
	たんぱく質	*23.5	g		カルシウム	70	mg		β-クリプトキサンチン	0	μg	ビタミンB12	0.0	μg
	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	6.7	g		マグネシウム	85	mg		β-カロテン当量	3	μg	葉酸	93	μg
炭水化物	コレステロール	0	mg	リン	175	mg	レチノール活性当量	0	μg	パントテン酸	0.48	mg		
	脂質	*11.8	g	鉄	2.4	mg	ビタミンD	0.0	μg	ビオチン	10.0	μg		
	利用可能炭水化物(単糖当量)	56.7	g	亜鉛	1.1	mg	α-トコフェロール	0.8	mg	ビタミンC	1	mg		
	利用可能炭水化物(質量計)	54.0	g	銅	0.38	mg	β-トコフェロール	0.3	mg	アルコール	-	g		
	差引き法による利用可能炭水化物	54.6	g	マンガン	0.81	mg	γ-トコフェロール	4.7	mg	食塩相当量	*0.2	g		
	食物繊維総量	*6.8	g	ヨウ素	0	μg	δ-トコフェロール	3.1	mg					
	糖アルコール	-	g	セレン	2	μg	ビタミンK	6	μg					
	炭水化物	*51.6	g	クロム	1	μg	ビタミンB1	0.25	mg					
	有機酸	0.6	g	モリブデン	125	μg	ビタミンB2	0.10	mg					

SN確認欄

100.0

※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	アレルギー (28品目)	添加物名	添加物 用途	原産地	遺伝子組換	
						対象原料	GM
大豆(北海道産)	61.30	大豆			日本(北海道)	大豆	分別生産流通管理済み
砂糖	36.70				タイ、豪州、日本(北海道)、他	てん菜	分別生産流通管理済み
食塩	2.00				日本(徳島県、長崎県)		
合計	100.00	商品に表示のあるアレルギーコンタミネーション: 無					

商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション:無

※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



### 3. 厚揚げ

No.SA24KA70002-01

御取引先各位

2025年11月1日

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					

※キャリア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 栃木県真岡市鬼怒ヶ丘1-3

## < 商品規格書 >

商 品 名	関西風厚焼玉子(奈良県産卵)	包 装 形 態	真空
規格	(50g×6)×25P (60g×5)×25P		
製 造 者 製 造 工 場	社 名	株式会社 大 商 食 品	T E L : 092 - 803 - 0560
	住 所	福岡市早良区西入部5丁目22番8号	F A X : 092 - 803 - 0556
賞 味 期 限	製造日より6ヶ月 (未開封)		
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してあります。	加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して下さい。
保 存 方 法	-18℃以下で保存して下さい。		
調 理 方 法	ボイル調理 (20分～30分) ・ 蒸し調理		
使 用 用 途	業務用・学校給食		
包 装 包 材	内装包材: 二重延伸ナイロンフィルム	外装包材: ダンボール	

\*原料配合表 (100 g 中)

[illegible]

\*成分表八訂版による計算値 (100 g 中)

エネルギー		138 kcal	ビ タ ミ ン	D	3.4 μg
水分		74.9 g		E	1.2 mg
蛋白質	動物性	11.1 g		K	11 μg
	植物性	0 g		B1	0.05 mg
脂質		9.3 g		B2	0.34 mg
炭水化物		2.5 g		ナイアシン	0.1 mg
灰分		1.1 g		B6	0.08 mg
無機質	Na	210 mg		B12	1.0 μg
	K	120 mg		葉酸	44 μg
	Ca	42 mg		パントテン酸	1.05 mg
	Mg	9 mg	C	0 mg	
有機質	P	160 mg	脂肪酸	飽和	2.83 g
	Fe	1.4 mg		一価	3.92 g
	Zn	1.0 mg		多価	1.30 g
	Cu	0.05 mg	コレステロール		340 mg
	Mn	0.02 mg	食物繊維	水溶性	0 g
ビタミンA	レチノール	190 μg		不溶性	0 g
	βカロテン 当量	6 μg		総量	0 g
	レチノール 活性当量	190 μg	食塩相当量	0.6 g	

\* 自社微生物検査規格

一般生菌数	<3000
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ属菌	陰性

\*製造工程

主原料受入・検査→保管・解凍→原料配合→攪拌（10分間）→焼成（中心温度85℃以上）→冷却→カット→凍結（中心温度-18℃以下）→金属探知→箱詰め→保管（-20℃以下）→出荷

5. アルファ化米

作成日 2024年5月31日

商品規格書

商品名	クリスタルライス	内容量	10kg×1
賞味期間	545日	保存条件	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください
JAN	-	ダンボールサイズ	435×305×150 mm

【遺伝子組み換え・アレルギー調査表】

品名	原材料名	原産地	遺伝子組換え	該当アレルギー物質	配合(%)
クリスタルライス	うるち米(国産)	日本	-	-	100.0
	ビタミンB <sub>1</sub>	-	-	-	-

【一括表示】

うるち米(国産) (※ビタミンB <sub>1</sub> については栄養強化目的として使用しているため、表示不要)
--

【使用添加物】

添加物名	物質名	使用目的
ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>1</sub>	栄養強化

【含有アレルギー物質】

なし
----

清掃によりコンタミ防止に努めていますが、同工場内では右記の使用があります。	なし
---------------------------------------	----

アルファー食品株式会社  
品質保証部



## 6. アレルギー代替え ウインナー

2025年10月9日

## 商 品 カ ル テ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大国2丁目16番15号

タケダハム株式会社

## 原材料配合割合

原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルギー	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	カネカサンスパイス他		
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			

## 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)

原料受け入れー解冻 (肉温 10℃以下)ー原料処理ー塩漬けー細切りー練合ー充填ー加熱 (中心部73℃以上)ー冷却 (10℃以下)ー1本切りークリーンルーム投入ー計量・包装ー金属検査ー重量チェックー製品検査 (目付・シール・異物・外観)ー箱詰めー冷蔵保管 (10℃以下)ー出荷

## 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

## 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	レチノール	μg	4
	カロテン	μg	0
	レチノール当量	μg	4
	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
脂 肪 酸	B12	μg	0.3
	葉 酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.78
	C	mg	1
	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
	水溶性	g	0.0
	不溶性	g	0.0
食物繊維	総 量	g	0.0
	食塩相当量	g	2.0

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





2023年8月31日

## 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 コンタミネーションについて	なし 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 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 <sub>1</sub>	mg	0.55
B <sub>2</sub>	mg	0.35
ナイアシン	mg	61
B <sub>6</sub>	mg	0.53
B <sub>12</sub>	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））

商品仕樣書

メーカー名／商品名	松音商会	業務用 糸こんにやく 黒カット	問合せ先	奈良県大和郡山形市北郡山町63-2
JANコード	4977976462056			株式会社 松音商会
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	eメール	<a href="mailto:mitsunari@mitsunaru.co.jp">mitsunari@mitsunaru.co.jp</a>
保存方法	常温保存（注：冷凍保存は出来ません）	有	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	奈良県大和郡山形市北郡山町63-2
商品重量（風袋込み）	1800g			株式会社 松音商会
コンナサス（縦×横×高・重）	260×360×14	（単位 mm）		0743-53-0120
外観・性状	袋・糸状		販売者	奈良県大和郡山形市北郡山町63-2
荷姿・ケース重量	コンテナ	11.8kg		株式会社 松音商会
NB・PB区分	NB			0743-53-0120

[illegible]

注：アレルギ表示は厚生省令・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（キャリアーオパー、加工助剤を含む）：コンタミの可能性のあるアレルギ物質についてもその旨記載

9. 糸こんにゃく

適正法規				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	5kcal			
				たんぱく質	0.1g		この数値は目安です		
				脂質	0.0g				
				炭水化物	2.3g				
				食塩相当量	0.0mg				
衛生規格				栄養成分表					
	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					
	一般生菌数	300/g以下	300/ g以下	食品衛生検査指針に 照する	商品への表記 ( 有 ) ・ ( 無 )				
微生物規格	大腸菌群	陰性	陰性 / 0.2g	デシキンコロレート増地					
	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 / 0.01 g	食品衛生検査指針に 照する					
検査機関				管理項目					
奈良県保健環境研究センター									
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 → 攪拌 → 海藻粉投入 → 苜蓿芽精粉投入 → 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。		
金属探知機工程	(有・無)	感度
ウエイトチェッカー工程	(有・無)	能力
(加熱工程は温度・時間 併記)		

[illegible]



原料自然解凍→頭・内臓除去→洗浄→開き加工→計量→澱粉付→バラ凍結→箱詰(目視検品)→金属検知機  
→箱計量→冷凍保存→出荷



原料配合・栄養分析値

品名： いわし開き天ぷら

【原料配合】 (100g当り)		原産国	アレルゲン
いわし	60.0 %	千葉県または京都府産	
小麦粉	14.0 %	アメリカ他	小麦
澱粉(コーン)	9.5 %	アメリカ他	
※ベーキングパウダー	1.0 %	兵庫県	
食塩	0.5 %	徳島県	
揚げ油(なたね)	8.0 %	カナダ	
加水	7.0 %	滋賀県	
	%		
	%		

(アレルゲン28品目)  
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ  
あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ  
牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも  
さけ、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、マカダミアナッツ  
(コンタミ)  
当工場では28品目中「えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・ごま」を含む商品の製造を行っています。  
(魚卵・腸)  
開き加工をしておりますが、魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。  
(添加物)  
※ベーキングパウダー

【栄養分析】 (100g当り)	
エネルギー	1045 KJ
	249 kcal
水分	52.6 g
たんぱく質	12.7 g
コレステロール	40 mg
脂質	13.8 g
炭水化物	19.2 g
灰分	1.7 g
無機質	ナトリウム 312 mg
	カリウム 217 mg
	カルシウム 72 mg
	マグネシウム 20 mg
	リン 185 mg
	鉄 1.4 mg
	亜鉛 1.0 mg
	銅 0.14 mg
	マンガン 0.08 mg
ビタミン	レチノール 5 μg
	カロテン 0 μg
	レチノール活性当量 5 μg
	D 19 μg
	E 2.7 mg
	K 10.0 μg
	B1 0.03 mg
	B2 0.24 mg
	ナイアシン 4.4 mg
	B6 0.30 mg
	B12 9.6 μg
	葉酸 7.0 μg
	パントテン酸 0.8 mg
	C 0 mg
食塩相当量 0.8 g	
脂肪酸	飽和 2.16 g
	一価不飽和 5.96 g
	多価不飽和 3.75 g
食物繊維	水溶性 0.2 g
	不溶性 0.2 g
	総量 0.4 g

『八訂計算値』  
(製造工場) 滋賀県野洲市八夫650番地  
株式会社松島フーズ

## 食品分析表

2025年11月17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	豚けつしょう粉末	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		
	マグネシウム		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	
			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	
			β	mg	
			γ	mg	
			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			



## 13. うす揚げ

永平寺の里 きざみ揚げ 1kg 5×20(mm)  
2025/4/1

## &lt;5&gt;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

## &lt;6&gt;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

## &lt;7&gt;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

## &lt;8&gt;アレルギー物質 &lt;特定・準特定原材料28品目対象&gt;

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

## &lt;9&gt;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


## &lt;10&gt;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。



14. えのきたけ（カット）

商 品 規 格 書										農事組合法人 きのか工房	
商品名				荷姿		原産国		ブランド		商品コード	
業務用ほぐしえのき1kg				1kg		日本					
外包材材質		サイズ (mm)				内包材材質		サイズ		J A Nコード	
ダンボール		横490		× 高さ265 × 縦425		ポリプロピレン		300 × 420		4562188150039	
品質規格	個数 (1袋当り)						厚さ(mm)				
	重量/個(g)						縦×横×長さ(mm)		長さ4cm～7cm程		
	長さ(mm)								ハーフカット		
	直径(mm)										
生産工場情報								商品写真			
工場名		有限会社 池末豊嬌商店									
所在地		福岡県三潁郡大木町大字上牟田口439									
担当者		池末 行孝									
工場名											
所在地											
担当者											
産地										備考	
福岡県産											
遺伝子組み換え		無		アレルギー物質		無		保管条件		要冷蔵	
品種								賞味期限		7日	

微生物規格		品質規格	
項目	自主管理基準	項目	自主管理基準
一般細菌数(生菌数)	1.0×10 <sup>5</sup>	異物	無
大腸菌群	1.0×10 <sup>4</sup>	色沢	白
大腸菌 (E.coli)	陰性	その他	えのき1本：傘5mm～1.5cm 茎4～7cm、茎幅2～5mm

栄養成分値 (可食部100g当たり)											
熱量	341 Kcal	無機質	ナトリウム	2mg	レチノール	0μg	ビタミン	ナイアシ	6.8mg	脂 飽和	0.02g
水分	88.6g		カリウム	340mg	加ヘン	0μg		B6	0.12mg	肪 一価	0.01g
蛋白質	2.7g		カルシウム	17mg	ビタミンD	0μg		B12	0μg	酸 多価	0.08g
脂質	0.2g		マグネシウム	15mg	タ D	0.9μg		葉酸	75μg	コレステロール	0g
炭水化物	7.6g		リン	110mg	ミ E	0μg		パントテン酸	1.4mg	織 水溶性	0.4g
灰分	0.9g		鉄	1.1mg	ン K	0μg		C	0mg	不溶性	3.5g
			亜鉛	0.6mg	B1	0.24mg		マンガン	0.07mg	維 総量	3.9g
		銅	0.1mg	B2	0.17mg	ヨウ素	0mg	食塩相当量	0g		
※八訂参照											

商品特徴		一括表示	
炒めても焼いても蒸しても、どんな調理にも最適なほぐしえのき。一口サイズにカットしたえのきがさらに食欲をそそります。大木町産のえのきは白い品種で栽培している為他のえのきより白いのが特徴です。		名称	ほぐしえのき
		原材料名	エノキ茸
		内 容 量	1kg
		賞味期限	
注意事項		保存方法	要冷蔵10℃以下
開封後はお早めに、加熱してお召し上がり下さい。		販売者	農事組合法人 きのか工房 〒830-0417 福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1

