

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			最終加工地		
GTINコード			愛知県		
賞味期間	(開封前) 6カ月	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りください。		
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿の場所を避け、常温で保存してください。				
原材料名					
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	配合(%)	加工地	(注)	栄養成分(100gあたり)	
○△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	
※1 アレルギー物質コンタミネーション：マカダミアナッツ アーモンド加工工場では、マカダミアナッツを含む製品を製造しています。 アーモンド収穫地：アメリカ ※2 アレルギー物質コンタミネーション：えび、かに、いか 原材料のカタクチイワシは、えび、かにを食べています。 また、カタクチイワシは、えび、かに、いかが混ざる漁法で採取しています。 カタクチイワシ漁獲域：日本(瀬戸内、北九州) ※3 基原原料：とうもろこし / 収穫地：アメリカ				無機質	ナトリウム mg 750
					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
					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▲)					
乳	×	アーモンド	●	大豆	×
卵	×	あわび	×	鶏肉	×
小麦	×	いか	▲	バナナ	×
えび	▲	いくら	×	豚肉	×
かに	▲	オレンジ	×	マカダミアナッツ	▲
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 (75°C 6時間10分) → 自然冷却 → 振動板選別機 →					
目視選別 → 金属探知機 → 検品 (官能) → 目視選別 → 原料混合 (アーモンド・ミニフィッシュ) → 自動計量機 (8g) → 自動包装机 →					
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りください。					
備考					

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

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 ₁	-	-	-	-

【一括表示】

うるち米(国産) (※ビタミンB₁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 ₁	ビタミンB ₁	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 甜菜		タイ、オーストラリア他 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			

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
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	
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

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 取扱っています
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 フレ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))

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	アレルギー
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	

(アレルギー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	アレルギー		
	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				

<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 (菜種白絞油) (大豆白絞油)	15.0 (100or0) (0or100)	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県, 愛知県, 他)		
			カナダ, オーストラリア		不分別
			アメリカ, ブラジル	大豆	不分別
凝固剤 (塩化マグネシウム)	0.3 (100)	赤穂化成	日本(兵庫県)		
			中国		
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル) (炭酸カルシウム) (炭酸マグネシウム) (レシチン)	微量 (45) (45) (5) (5)	花王株式会社	日本(和歌山県)		
			マレーシア, フィリピン, 他		
			日本(非開示)		
			日本(非開示)		
			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。

14. えのきたけ (カット)

商品規格書	農事組合法人 きのご工房
--------------	--------------

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					
外包装材質		サイズ (mm)			内包材材質		サイズ		JAN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	個数 (1袋当り)				厚さ(mm)				
品質規格	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 池末豊矯商店								
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									
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 ⁵	異物	無
大腸菌群	1.0×10 ⁴	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	34 Kcal	ナトリウム	2 mg	レチノール	0 μg	ナイシン	6.8 mg	脂 飽和	0.02 g
水分	88.6 g	カリウム	340 mg	加パン	0 μg	B6	0.12 mg	肪 一価	0.01 g
蛋白質	2.7 g	カルシウム	tr mg	ビタミンC当量	0 μg	B12	0 μg	酸 多価	0.08 g
脂質	0.2 g	マグネシウム	15 mg	タ D	0.9 μg	葉酸	75 μg	コレステロール	0 g
炭水化物	7.6 g	リン	110 mg	ミ E	0 μg	パントテン酸	1.4 mg	織 水溶性	0.4 g
灰分	0.9 g	鉄	1.1 mg	ン K	0 μg	C	0 mg	不溶性	3.5 g
		亜鉛	0.6 mg	B1	0.24 mg	マンガン	0.07 mg	維 総量	3.9 g
※八訂参照		銅	0.1 mg	B2	0.17 mg	ヨウ素	0 mg	食塩相当量	0 g

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 きのご工房 〒830-0417 福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1

