

令和8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	アーモンドじゃこ	
	2	あおさ	
	3	あおのり	
	4	あじナゲット	
	5	あじフライ	
	6	厚揚げ	
	7	杏仁豆腐風カットゼリー	
	8	板こんにゃく	
	9	一味唐辛子	
	10	糸かつお	
	11	いわし開き（澱粉付き）	
	12	うす揚げ	
	13	えのきたけ（カット）	

商品名 GNアーモンドフィッシュ(ごま無)8g

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
かたぐちいわし	46.15	無	日本(瀬戸内海、長崎)
砂糖	2.92	無	日本、オーストラリア、タイ
鶏粉分解物(キヤツサバ)	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		

石印

【栄養成分100gあたり(日本食品標準成分2020 八訂より算出)】

項目	数値	項目	数値
エネルギー	455 kcal 1894 KJ	ヨウ素	0 μg
水分	8.5 g	セレン	0 μg
蛋白質	39.9 g	クロム	0 μg
アミノ酸組成によるたんぱく質	34.5 g	モリブデン	0 μg
脂質	29.9 g	レチノール	0 μg
トリアシルグリセロール当量	28.4 g	α-カロテン	0 μg
脂質	2.65 g	β-カロテン	4 μg
脂肪酸(一価)	17.83 g	β-クリプトキサンチン	1 μg
脂肪酸(多価)	6.71 g	β-カロテン当量	5 μg
コレステロール	254 mg	レチノール活性当量	1 μg
炭水化物	13.8 g	ビタミンD	8.3 μg
炭水化物 利用可能炭水化物(栄養当量)	6.4 g	α-トコフェロール	14.9 mg
食物繊維(水溶性)	0.8 g	β-トコフェロール	0.2 mg
食物繊維(不溶性)	5.0 g	γ-トコフェロール	0.4 mg
食物繊維総量	5.6 g	δ-トコフェロール	0.0 mg
灰分	7.9 g	ビタミンK	0 μg
ナトリウム	863 mg	ビタミンB1	0.06 mg
カリウム	925 mg	ビタミンB2	0.57 mg
カルシウム	1146 mg	ナイアシン	9.8 mg
マグネシウム	261 mg	ビタミンB6	0.17 mg
リン	933 mg	ビタミンB12	18.9 μg
鉄	10.2 mg	葉酸	58 μg
亜鉛	5.2 mg	パントテン酸	0.97 mg
銅	0.78 mg	ビオチン	0.0 μg
マンガン	1.23 mg	ビタミンC	0 mg
		食塩相当量	2.2 g

2. あおさ

原料配合表

[illegible]

記入上の注意

- ①肉、野菜類は原産国を備考欄に記入すること
②食品添加物は原料由来についても記入すること。
③着色料、pH調整剤は物質名で記入すること。(簡略名、類別名では記入しない)
④β-カロテンは製法により合成法か天然抽出法か備考欄に記入すること。(記入例：β-カロテン(合成))

3. 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/g		MC-Media Pad「ACplus」
大腸菌群	陰性/0.1g		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。			

4. あじナゲット

商品規格書 Ver.15b

作成日 2025年5月7日 発行日 2026年2月10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		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	
廃棄率		0 %		所在地		〒 722-1303 広島県三原市久井町下津11126-39					
エネルギー		199 Kcal		【原材料及び添加物内容明細】							
水分		62.7 g		原材料・添加物		アレルギー 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	
たんぱく質		9.3 g		魚肉[真あじ(国産)]				真あじ		21.83%	
たんぱく質		10.8 g		魚肉[すけとうだら]				すけとうだら、甜菜		14.55%	
脂肪酸の		11.4 g		たまねぎ(国産)				たまねぎ		7.28%	
トリアシルグリセロール当量		11.4 g		植物油脂		大豆		大豆		5.82%	
コレステロール		16 mg		粒状大豆たん白		大豆		大豆		2.73%	
脂質		12.0 g		粉末状大豆たん白		大豆		大豆		2.18%	
単糖当量		14.1 g		でん粉				馬鈴薯		1.82%	
質量計		-		砂糖				さとうきび、甜菜		0.55%	
近し引き法による		-		食塩				海水		0.45%	
利用可能炭水化物		-		本みりん				もち米、米、さとうきび		0.36%	
食物繊維総量		0.9 g		しょうゆ		小麦		大豆、海水、小麦		0.36%	
糖アルコール		-		しょうゆ		大豆		とうもろこし、大麦他		0.13%	
炭水化物		13.2 g		発酵調味料		小麦		小麦、トルラ酵母他		0.09%	
灰分		1.3 g		かつおエキス調味料				酵母、キャッサバ		0.09%	
その他		-		酵母エキス				こしょう、とうもろこし、米		0.03%	
合計値		100 g		こしょう末				小麦		6.14%	
ナトリウム		286 mg		衣(小麦粉)		小麦		とうもろこし		1.06%	
カリウム		191 mg		衣(コーンフラワー)				とうもろこし		0.82%	
カルシウム		16 mg		衣(でん粉)				大豆、パーム		0.21%	
マグネシウム		21 mg		衣(粉末状大豆たん白)		大豆		大豆		5.00%	
リン		115 mg		揚げ油(大豆油)		大豆		添加物		1.09%	
鉄		9.7 mg		アセチル化リン酸架橋デンプン		添加物		添加物		1.12%	
亜鉛		0.4 mg		リン酸架橋デンプン		添加物		添加物		0.05%	
レチノール		2 μg		クエン酸鉄				水		26.24%	
α-カロテン		0 μg		水							
β-カロテン		1 μg									
β-クリプトキサンチン		1 μg									
β-カロテン当量		1 μg									
レチノール活性当量		2 μg									
D		1.9 μg									
α-トコフェロール		1.4 mg									
β-トコフェロール		0.2 mg									
γ-トコフェロール		8.8 mg									
δ-トコフェロール		2.3 mg									
B1		0.07 mg									
B2		0.07 mg									
ナイアシン		1.6 mg									
ナイアシン当量		3.7 mg									
B6		0.12 mg									
B12		2.2 μg									
ビタミンC		1 mg									
食塩相当量		0.7 g		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

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

(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	包装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	

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→パッティング→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

[illegible]

2026年2月2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 栃木県真岡市鬼怒ヶ丘1-3

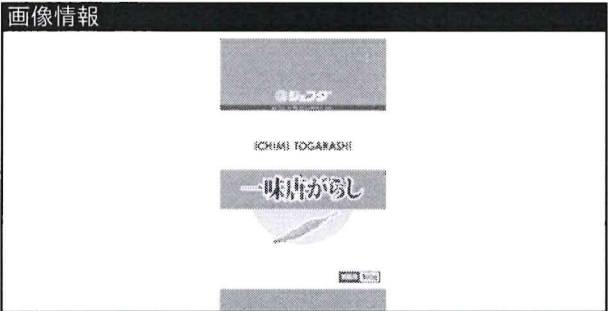
商品コード	9152		販売者/お問い合わせ先(営業本部)					
商品名	豆乳ゼリー(杏仁風味)		大島食品工業株式会社					
規格・入数	2kg × 5入		〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号					
商品寸法	縦 100mm × 横 170mm × 高さ 310mm	重量 2050 g	TEL:052-795-0091					
ケース寸法	縦 200mm × 横 350mm × 高さ 330mm	重量 10.8 kg	FAX:052-795-2544					
JANコード	4970075 666011							
GTINコード								
賞味期間	(開封前) 6ヵ月	使用上の注意	開封時、中身が飛び散る事がありますので、ご注意ください。 開封後はお早めにお召しあがりください。					
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿のところを避け、退色防止のため、箱に入れたまま、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								
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)		18.400	日本(愛知県)	※1	エネルギー	kcal	77	
砂糖		4.800	日本(愛知県)		水分	g	80.9	
○豆乳(大豆を含む)		4.200	日本(埼玉県)		たんぱく質	g	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類)		0.600	日本		脂質	g	0.1	
香料		0.280	日本		炭水化物	g	18.7	
酸味料		0.124	オーストラリア		灰分	g	Tr	
乳酸Ca		0.080	オランダ		無機質	ナトリウム	mg	6
水		71.516				カリウム	mg	24
						カルシウム	mg	16
						マグネシウム	mg	2
				リン		mg	4	
				鉄		mg	検出せず(＜0.1)	
				亜鉛	mg	検出せず(＜0.1)		
※1 大豆収穫地：カナダ、アメリカ				ビ タ ミ ン	A(レチノール当量)	μg	検出せず(＜1)	
					B1	mg	検出せず(＜0.01)	
					B2	mg	検出せず(＜0.01)	
					C	mg	検出せず(＜1)	
				食物繊維(総量)			g	0.5
				食塩相当量			g	0
				公的機関による実測値(五訂増補)				
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	×	さば	×	杏仁風味に仕上げた、ひし形カットの豆乳ゼリーです。ソフトでなめらかな のどごしです。 器に盛りつけるだけです。手間がかかりません。 お好みのフルーツなどと合わせていただきますと、いろいろ豊かで、一層 おいしいデザートができます。 常温保存が可能です(開封前)。場所をとらず、いつでもお手軽にご利用い ただけます。		
卵	×	あわび	×	大豆	●			
小麦	×	いか	×	鶏肉	×			
えび	×	いくら	×	バナナ	×			
かに	×	オレンジ	×	豚肉	×			
そば	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×			
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	もも	×			
		牛肉	×	やまいも	×			
		くるみ	×	りんご	×			
		ごま	×	ゼラチン	×			
		さけ	×					
製造工程								
原材料 → 原材料計量 → 煮沸溶解・混合 (100℃ 15分間) → 混合 (85℃ 4～5分間) → 冷却 (70～75℃) → 形成機充填 →								
形成・冷却 → カット → 計量 → 袋充填 → シール → 加熱殺菌 (80℃ 40分間) → 冷却 → 乾燥 →								
↑ シロップ								
X線探知機 → 箱詰 → 品質検査								
使用方法								
◆袋からだし、シロップと一緒に取り分けてお召しあがりください。 フルーツなどを加えると、一層おいしくお召しあがりいただけます。								
備考								
固形量：1.2kg								

9. 一味唐辛子

PITS商品規格書

*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ジェフダ イチミツカラシ		適用日	2024/05/08
	J F D A 一味唐がらし		メーカー名	-
共通商品コード	4901002135348	ITFコード	14901002135345	
メーカープライベートコード	08202001		P B / N B 分類	PB
ブランド名	J F D A		荷姿規格	300g×30袋



サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	145	270	40	307 g	1
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	396	221	346	9980 g	30
箱 (n°1 掛・半製品)	0	0	0	0 g	0

アレルギー物質情報 (★：義務表示)					
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×
★かに	×	あわび	×	さけ	×
★くるみ	×	いか	×	さば	×
★小麦	×	いくら	×	大豆	×
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×
★卵	×	カシューナツ	×	バナナ	×
★乳成分	×	ワイルド	×	豚肉	×
★落花生	×	牛肉	×	マカダミナツ	×

●：含む、×：含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起	
無	

栄養成分情報			
分析・計算単位 100gあたり			
エネルギー	387 kcal	たんぱく質	16.4 g
脂質	9.2 g	炭水化物	59.6 g
		食塩相当量	0.03 g
備考	分析値		

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限 (製造日含め)
賞味・消費期間	361日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
保存時温度帯区分	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
唐辛子本来の風味と辛さが特徴の、唐辛子100%の商品です。アレルギー物質に関しては、特定原材料等28品目のみ調査しております。国内流通品であり、海外法規の適合は保証できません。遺伝子組換え法律対象外。	
召し上がり方・利用方法	
風味付けなどに、お好みでお使いください。	
酒類識別区分	含まない
酒類分類	-
アルコール分 (%)	-

一括表示情報	
品名	一味唐辛子
原材料名	赤唐辛子
内容量	300g
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
原産国	中国
原料原産地名	-
使用上の注意	-
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外右下部に記載
その他表示	-

企業情報	
製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
製造者住所	非公開
製造者電話	-
販売者名	株式会社ジェフダ
販売者住所	東京都港区新橋2丁目21番1号新橋駅前ビル2号館904
販売者電話	03-5534-6600
輸入者名	非公開
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	-
加工者住所	-

製造所/加工所	
工場名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
工場住所	-

※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

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	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 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))

商品規格表

商品名	いわし開き粉付き	50g、40g、30g	規格・入数	50g:20枚×5袋×2合 40g:20枚×5袋×2合 30g:30枚×5袋×2合
製造者	株式会社やまた水産食品			
所在地	鹿児島県阿久根市晴海町11番地			

1. 栄養分析(七訂日本食品標準成分表引用)

エネルギー		145.3	Kcal	亜鉛		1.2	mg
水分		69.08	g		レチノール	123	μg
たんぱく質	植物性	0.01	g	ビタミンA	カロテン	0	μg
動物性		20.13	g		レチノール当量	123	μg
脂質		4.54	g	ビタミンB1		0.08	mg
炭水化物		4.43	g	ビタミンB2		0.15	mg
灰分		1.81	g	ビタミンC		0.34	mg
ナトリウム		284.8	mg		水溶性	0	g
カルシウム		82.1	mg	食物繊維	不溶性	0	g
マグネシウム		35	mg		総量	0	g
リン		274	mg	食塩相当量		0.7	g
鉄		2.3	mg				

2. 原料配合(100g当たりの原料配合)

[illegible]

3. 製造工程表

製造工程	
原料受け入れ→冷塩水投入→選別→頭部除去→開きマシンにて開き加工→ 整形→洗浄・殺菌→粉付け→凍結(−25℃以下)→計量→ →金属探知機(Fe1.5,Sus2.5)→梱包→保管(−18℃以下)→出荷	
同一ライン内でのコンタミネーションの有無	
小麦、大豆、さば、ごま	
*コンタミ対策として、機械、備品の徹底洗浄を義務づけております。	

4. 原料配合中食品添加物の内容

添 加 物 名	使用量	目 的
① 該当事項無し		
②		
③		

5. 商品説明

鹿児島県久根漁港に水揚げされた鮮度の良いいわしを素早く割裁し、中骨を除去し、整形した後殺菌工程を経て、微細粒子の澱粉にくるんでお届け致します。

写真(デジカメ)



6. 調理方法

- ① 加熱してお召し上がりください。

7. アレルギー物質について

(次の物質を含んでいる場合は、○を、含んでいない場合は、×を記入すること。)

注意事項：省令により表示を義務づけられた8品目については、キャリアオーバー及び加工助剂についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認することになっていますが、残りの20品目についても同様の確認のうえ記入して下さい。

[illegible]

<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	アメリカ又はカナダ	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。

13. えのきたけ（カット）

商 品 規 格 書										農事組合法人 きのこ工房	
商品名 業務用ほぐしえのき 1/4カット1kg			荷姿 1kg		原産国 日本		ブランド		商品コード		
外包材材質 ダンボール		サイズ(mm) 横490 × 高さ265 × 縦425			内包材材質 ポリプロピレン		サイズ 300 × 420		JANコード		
品質規格	個数(1袋当り)					厚さ(mm)					
	重量/個(g)					縦×横×長さ(mm)					
	長さ(mm)										
	直径(mm)										
生産工場情報						商品写真					
工場名		農事組合法人きのこ工房									
所在地		福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1									
担当者		江口佳明									
工場名											
所在地											
担当者											
担当者											
産地		福岡県産						備考			
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2~4cm、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	ナイアシン	6.8 mg	脂 飽和	0.02g
水分	88.6 g	カリウム	340 mg	カロテン	0 μg	B6	0.12 mg	肪 一価	0.01g
蛋白質	2.7 g	カルシウム	tr mg	レチノール当量	0 μg	B12	0 μg	酸 多価	0.08g
脂質	0.2 g	マグネシウム	15 mg	D	0.9 μg	葉酸	75 μg	コレステロール	0g
炭水化物	7.6 g	リン	110 mg	E	0 μg	パントテン酸	1.4 mg	織 水溶性	0.4g
灰分	0.9 g	鉄	1.1 mg	K	0 μg	C	0 mg	不溶性	3.5g
		亜鉛	0.6 mg	B1	0.24 mg	マンガン	0.07 mg	維 総量	3.9g
		銅	0.1 mg	B2	0.17 mg	ヨウ素	0 mg	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。	名称	業務用ほぐしえのき1/4カット1kg
	原材料名	えのき茸
	内 容 量	1kg
	賞味期限	7日
	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
注意事項		
開封後はお早めにお召し上がり下さい。	原産国名	日本(福岡県産)
	販売者	農事組合法人 きのこ工房 福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1