

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
か行	1	かしわもち	
	2	かつおの竜田揚げ	
	3	カットウィンナー	
	4	カットわかめ	
	5	かまぼこ	
	6	かまぼこ（さくら）	
	7	乾燥パセリ	
	8	寒天	
	9	切り干し大根	
	10	錦糸卵	
	11	茎わかめ	
	12	クリームコーン	
	13	高野豆腐 サイコロカット	
	14	ごぼう（ささがき）	
	15	ごぼう（乱切り）	
	16	米粉	

製品規格書

商品名	柏もち(菜なし)40gピロ	荷姿	1600g(40g×40個)×4合	商品 生産地	愛知県	承認印		
製造者	株式会社華桔梗			Tel: 052-301-7824	作成者		確認印	
所在地	愛知県名古屋市中川区伏座二丁目1115番地			Fax: 052-301-8169				
使用原材料								
●:遺伝子組換え ○:一部組換え・分別 △:不分別 ×:明確								
主原材料	配合率(%)	由来原材料	メーカー名	原料原産地	GMO区分 該当農産物 ○・△・×		アレルゲン(28品目) 物質名 表示有無	
小豆粒あん	40.00	小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩	遠藤製飽	日本(北海道) 日本(北海道) アメリカ等 南米・地中海・東アジア等	甜菜 とうもろこし、馬鈴薯	○ △、○		
米粉	21.00	うるち米	吉村穀粉	日本(徳島)				
砂糖	15.49	甜菜	ホクレン	日本(新潟・愛知)	甜菜	○		
加工でん粉	2.75	キャッサバ	日澱化学	日本(北海道)				
食用油脂	0.37	ココヤシ、パームヤシ	昭和化工	タイ				
酵素製剤	0.30		オリエンタル酵母	マレーシア				
水	20.09	大豆 とうもろこし 上水		アメリカ他 アメリカ他 日本(愛知)	大豆 とうもろこし	○ ○	大豆	有
※原料原産地は原料事情などにより変更する場合がございます。 ※本品の製造工場では、「小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま」を含む製品を製造しております。								
食品添加物	用途名		添加物物質名		使用食品への表示名			
	製造用剤:生地 酵素:生地		アセチル化リン酸架橋デンプン β-アミラーゼ		加工でん粉 酵素			
原材料一括表示		小豆粒あん(国内製造)、米粉、砂糖、食用油脂/加工でん粉、酵素(大豆由来)						

アレルゲン物質情報 ※ アレルゲン物質が含まれています

卵	乳	小麦	そば	えび	かに	落花生	くるみ	ごま	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	オレンジ
牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド

栄養成分(八訂日本食品標準成分表による) 製品100gあたり

エネルギー	280 kcal	亜鉛	0.6 mg	ビタミンE		パントテン酸	0.3 mg
水分	26.0 g	銅	0.2 mg	αトコフェロール	0.1 mg	ビタミンC	0 mg
たんぱく質	5.0 g	マンガン	0.4 mg	βトコフェロール	0.0 mg	脂肪酸	
脂質	0.9 g	ビタミンA		γトコフェロール	0.5 mg	飽和	0.41 g
炭水化物	67.3 g	レチノール	0 μg	δトコフェロール	2.0 mg	1価不飽和	0.08 g
灰分	0.8 g	αカロテン	0 μg	ビタミンK	1 μg	多価不飽和	0.16 g
ナトリウム	25 mg	βカロテン	1 μg	ビタミンB ₁	0.10 mg	コレステロール	0 mg
カリウム	253 mg	クリプトキサンチン	0 μg	ビタミンB ₂	0.03 mg	食物繊維	
カルシウム	14 mg	βカロテン当量	2 μg	ナイアシン	0.7 mg	水溶性	
マグネシウム	28 mg	レチノール活性当量	0 μg	ビタミンB ₆	0.10 mg	不溶性	
リン	83 mg	ビタミンD	0.0 μg	ビタミンB ₁₂	0.0 μg	総量	4.6 g
鉄	1.2 mg			葉酸	26 μg	食塩相当量	0.1 g

衛生基準・品質基準(検査機関: 自社検査室)

検査項目	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
基準	3000個以下/g	陰性	陰性
検査頻度/検査方法	製造日ごと/乾式培地法		

賞味期限 製造日より1年6ヶ月

保存方法 冷凍(-18℃以下)

解凍方法 室温で自然解凍

(凍から出した状態) 約2~3時間

製造工程

原料受入→計量→蒸練→成型→急速凍結(-42℃・約16~18分)→ピロー包装(フィルム: PP, PET)→金属検査(Fe1.2φ Sus2.0φ)
→重量検査→目視検品・箱詰め(箱: ダンボール)→ケース計量→バンドがけ(4合)→保管(-20℃)

原料搬入→チルド解凍→切身加工→計量→下味付→澱粉付→バラ凍結→箱詰(目視検品)→金属探知機→箱計量
→冷凍保存→出荷

3. カットウイナー

製品内容成分規格書

発行年月日：2022年9月2日

株式会社 富士ハム

〒372-0045 群馬県伊勢崎市上泉町540

TEL 0270-25-2750

FAX 0270-23-6660

【1】製品名 無塩濃ソーセージ

【2】原料配合

WKF-03

原材料名		比率(%)	アレルギー	備考
食 材	豚肉	92.68	豚	国産
	でん粉	2.78		
	糖類(砂糖)	0.93		
	糖類(ブドウ糖)	0.93		
	食塩	1.20		
	海藻粉末	0.93		
	香辛料	0.37		
	酵母エキス	0.18		
食 品 添 加 物				
		100.00		

【3】栄養成分(可食部100g当り)数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した推定値です。

エネルギー		306.6 Kcal	ビタミン	D	0.1 μ g	
水分		54.2 g		E	α	0.3 mg
たん白質		14.4 g			β	0.0 mg
脂質		24.3 g			γ	0.0 mg
炭水化物		4.3 g			6	0.0 mg
灰分		2.8 g		K	0.4 μ g	
無機質	ナトリウム	512.2 mg		B1	0.5 mg	
	カリウム	257.2 mg		B2	0.2 mg	
	カルシウム	311.1 mg		ナイアシン	3.8 mg	
	マグネシウム	44.9 mg		B6	0.2 mg	
	リン	141.9 mg	B12	0.3 μ g		
	鉄	1.3 mg	葉酸	1.1 μ g		
	亜鉛	2.2 mg	パントテン酸	0.8 mg		
	銅	0.1 mg	C	1.1 mg		
	マンガン	0.0 mg	食物繊維	水溶性	0.0 g	
ビタミン	A	レチノール	5.8 μ g	不溶性	0.0 g	
		α カロテン	0.0 μ g	総量	0.0 g	
		β カロテン	0.3 μ g	食塩相当量	1.3 g	
		β クリプトキサンチン	0.0 μ g			
		β カロテン当量	0.3 μ g			
		レチノール活性当量	5.9 μ g			

【4】保存方法

保存料・発色剤無添加ですので、なるべく低温(4℃以下)で保存してください。

なるべく加熱しお早めにお召しあがりください。開封後はお早めにお召しあがりください。

【5】備考

本製品製造工場では、卵、乳成分、小麦を含む製品も製造しております。

配合率等は、表示にかかわらない範囲内で、商品の改良・技術改善のため変わることがございます。

入荷状況により、原料産地が変更になる場合がございます。

4. カットわかめ

品質規格書



商 品 名		韓国産カットわかめ(S)1kg		納入会社名		株式会社 シマウマ	
一 般 名		乾燥わかめ		所在地		名古屋市西区名西二丁目34番14号	
				記入者名		代表取締役 水野久三彦	
				電 話		052-522-3621	
一般規格(外観・香味・色沢・形状)				栄養成分 (日本食品標準成分表八訂の計算による推定値)			
外観				可食部100gあたり			
深緑色でフレーク状のもの。				エネルギー		kcal	186
香味				水 分		g	9.2
わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。				たんぱく質		g	17.9
色沢				脂 質		g	4.0
深緑色で色沢が均一であること。				炭水化物		g	41.2
形状				灰分		g	26.8
塩蔵わかめを塩抜きし裁断乾燥した物。納入時に著しい粉化のない事。							
微生物規格							
項 目		規 格 値					
一般生菌数		10× 10 ⁴ /g 以下					
大腸菌群		陰性					
好気性芽胞形成菌数		10× 10 ³ /g 以下					
その他							
原料原産国		韓国					
添加物		無					
遺伝子組換		無					
コンタミネーション		無					
由来特定原材料(該当するものに○)							
えび ・ かに ・ くるみ ・ 小麦 ・ そば ・ 卵							
乳 ・ 落花生 ・ アーモンド ・ 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 ・ さけ ・ さば ・ 大豆 ・ 鶏肉							
バナナ ・ 豚肉 ・ マカダミアナッツ ・ もも							
やまいも ・ りんご ・ ゼラチン							
一括表示							
商品名		カットわかめS					
名称		乾わかめ					
原材料名		湯通し塩蔵わかめ					
内容量		1kg					
賞味期限		枠外下部に記載					
保存方法		直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。					
原産国名		韓国					
加工者		株式会社 シマウマ 名古屋市西区名西二丁目34番14号					
				</			

加工所 名古屋市西区名西二丁目34-13-2

製造工程図 原料製造工程(韓国工場)

原料→篩胴→ブロー洗浄→脱水→篩胴→裁断→一次選別(回転乾燥機90℃～130℃)→二次乾燥(回転乾燥機90℃～130℃)→規格選別(メッシュ3.0×0.9φ、15.0×3.0φ)→磁力選別(10,000ガウス)→風力選別→色彩選別→磁力選別(10,000ガウス)→磁力線別→目視選別→検査選別→金属検査(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→X線検査→計量→→梱包→出荷

製品製造工程(本社工場)

原料カットわかめ→計量・袋詰め(異物目視選別)→金属検出器(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→ウエイトチェッカー→箱詰め→出荷

※本製品で使用しているわかめは、えび、かに、魚介類の生息域で採取しています。

※海藻類専用製造ラインの為、コンタミネーションの可能性はございません。

※配送温度帯は常温になります。

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15		
	カネ上株式会社		
	作成者	上田 仁	

商品名	GK丸焼かまぼこ	規格	2kg(4本)×5袋	形態	真空包装
-----	----------	----	------------	----	------

1. 配合

原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者
魚肉	85.3	スケソウタラ	米国、ロシア	㈱ニッスイ、松田産業㈱
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ、ベトナム	グリコ栄養食品㈱
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工㈱
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖㈱
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩	愛知県	甘強酒造㈱
食塩	1.7	海水	兵庫県	㈱日本海水
味りん	0.4	もち米、米麹、醸造アルコール、焼酎乙類、糖類	愛知県	甘強酒造㈱
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン㈱
合計	100.0			

* 魚肉の魚種・メーカーにつきましては、変更する場合があります。

3. 食品添加物

加工澱粉

4. 保存方法

冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料

(ピスタチオ含む29品目)

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

6. 賞味期間

25日間

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別／不分別)

原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別／不分別)
馬鈴薯澱粉	じゃがいも	北海道	非組換え
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

8. 当商品の原材料名表示

原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油／加工澱粉
------	---

9. 表示場所

個包装

10. 包材

内包材	ポリエチレン
外包材	段ボール

11. 製造工程

受入	→	保管	→	解凍	→	擂潰	→	らいかい
成形	→	一次加熱	→	焼	→	一次冷却	→	
ストレーナー φ0.8mm		中心80℃以上						
保冷	→	(スライス)	→	包装	→	真空	→	
検品	→	二次加熱	→	二次冷却	→	X線異物検出	→	
		中心80℃以上				硬質異物 φ3.0		
金属検出	→	梱包	→	出荷				
Fe φ1.5 Sus φ3.0				冷蔵(1℃～10℃)				

2. 栄養成分

100g当たり

エネルギー		95.0	Kcal	★	
水分		74.9	g	★	
たんぱく質		8.3	g	★	
脂質		0.5	g	★	
炭水化物		14.1	g	★	
灰分		2.1	g	★	
無機質	ナトリウム	796	mg	★	
	カリウム	110	mg		
	カルシウム	25	mg		
	マグネシウム	14	mg		
	リン	60	mg		
	鉄	0.3	mg		
	亜鉛	0.2	mg		
	銅	0.03	mg		
マンガン		0.03	mg		
ビタミン	A	レチノール	0	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	
		レチノール当量	0	μg	
		D	2.0	μg	
	E	α-トコフェロール	0.2	mg	
		β-トコフェロール	0	mg	
		γ-トコフェロール	0	mg	
		δ-トコフェロール	0	mg	
	K	0.0	μg		
	B1	0.00	mg		
	B2	0.01	mg		
	ナイアシン	0.5	mg		
	B6	0.01	mg		
	B12	0.3	μg		
	葉酸	5	μg		
	パントテン酸	0.00	mg		
	C	0.00	mg		
脂肪酸	飽和	0.13	g		
	一価不飽和	0.09	g		
	多価不飽和	0.23	g		
コレステロール		15	mg		
食物繊維	水溶性	0.00	g		
	不溶性	0.00	g		
	総量	0.00	g		
食塩相当量		2.0	g	★	

★は、実測による分析値を元に計算
それ以外は日本食品標準成分表
(8訂版)による計算値です

- 開封後はお早めにご使用ください。
- 原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
- 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15	
	カネ上株式会社	
	作成者	上田 仁

商品名	GK桜ちらし蒲鉾	規格	1kg×10袋	形態	真空包装
-----	----------	----	---------	----	------

1. 配合				
原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者
魚肉	85.5	スケソウタラ	米国・ロシア	(株)ニッスイ、松田産業(株)
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ・ベトナム	グリコ栄養食品(株)
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工(株)
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖(株)
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩	愛知県	甘強酒造(株)
食塩	1.7	海水	兵庫県	(株)日本海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン(株)
着色料	0.2	クチナシ、トマト	兵庫県	神戸化成(株)
合計	100.0			

3. 食品添加物	加工澱粉、クチナシ色素、トマト色素
4. 保存方法	冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料 (ピスタチオ含む29品目)	6. 賞味期間
アレルギー特定物質	25日間
なし	

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別／不分別)			
原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別／不分別)
馬鈴薯澱粉	じゃがいも	北海道	非組換え
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

8. 当商品の原材料名表示	
原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油／加工澱粉、着色料(クチナシ、トマトリコピン)

9. 表示場所	10. 包材
個包装	内包材 ポリエチレン
	外包材 段ボール

11. 製造工程				
受入	保管	解凍	擂潰	→
成形	一次加熱	一次冷却	保冷	→
ストレーナー φ0.8mm	中心80℃以上			
	(スライス)	包装	真空	→
検品	二次加熱	二次冷却	X線異物検出	→
	中心80℃以上		硬質異物 φ3.0	
金属検出	梱包	出荷		
Fe φ1.5 Sus φ3.0		冷蔵(1℃～10℃)		

2. 栄養成分			100g当たり
エネルギー	89.0	Kcal	★
水分	76.8	g	★
たんぱく質	8.5	g	★
脂質	0.6	g	★
炭水化物	12.4	g	★
灰分	1.7	g	★
無機質	ナトリウム	607	mg
	カリウム	110	mg
	カルシウム	25	mg
	マグネシウム	14	mg
	リン	60	mg
	鉄	0.3	mg
	亜鉛	0.2	mg
	銅	0.03	mg
ビタミン	マンガン	0.03	mg
	A	レチノール	0 μg
		α-カロテン	0 μg
		β-カロテン	0 μg
		β-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	0 μg
	D	2.0	μg
	E	α-トコフェロール	0.2 mg
		β-トコフェロール	0.0 mg
		γ-トコフェロール	0.0 mg
		δ-トコフェロール	0.0 mg
	K	0.0	μg
	B1	0.00	mg
	B2	0.01	mg
	ナイアシン当量	2.8	mg
	B6	0.01	mg
	B12	0.3	μg
	葉酸	5	μg
脂肪酸	飽和	0.13	g
	一価不飽和	0.09	g
	多価不飽和	0.23	g
コレステロール	15	mg	
食物繊維	水溶性	0.00	g
	不溶性	0.00	g
	総量	0.00	g
食塩相当量	1.5	g	★

★は、実測による分析値
それ以外は日本食品標準成分表
(8訂)による計算値です

- 開封後はお早めにご使用ください。
- 原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
- 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

7. 乾燥パセリ

製品規格書

2025年10月24日

甘利香辛食品株式会社
京都市伏見区新町13丁目295
TEL:075-621-2447 FAX:075-621-2572

品名		CA パセリグラニュール						
内装	形態	缶			外装	形態	ケース	
	材質	スチール				材質	ダンボール	
	サイズ	φ 87mm×110mm				サイズ	370mm×272mm×122mm	
内容量		40g×12缶×1ケース			粒度		－	
色調		緑色			形状		グラニュール状	
香味		パセリ特有の香味を有する			用途		食品の香りおよび風味付け	
本製品を使用したときの表示方法				パセリ など				
品質規格	項目		規格値			試験方法		
	微生物規格							
	成分規格	水分	10.0%以下			ASTA法		
	その他							
栄養成分(100gあたり成分％、エネルギーkcal) 参照値								
水分		たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	ナトリウム(mg)	
5.0		28.7	2.2	51.6	12.5	341	880	
原材料詳細	原材料	由来原材料	原料原産地	アレルゲン*	遺伝子組換え	食品添加物	牛由来原材料	
	パセリ	パセリ	ニュージーランド	－	対象外	－	－	
* アレルギー物質を含む特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目								
賞味期限		製造日より 12ヶ月		保存方法		多湿を避け、冷暗所で保管して下さい		
賞味期限表示		YY.M.D			原産国名		ニュージーランド	
製造工程 原料－小分け充填・計量－巻締め－製品								
弊社に責任のある不良品は良品と交換します								
備考 最終加工地: 甘利香辛食品株式会社 京都工場 京都市伏見区新町13丁目295								
原料事情または製品の安定供給のため、各原材料の原料原産地及び製造工程は変更する場合がございます。 本規格書について、機密情報を含みますので貴社製品の製造又は本製品の販売目的以外での使用はお控えください。								

8. 寒天

伊那食品工業株式会社

商品規格書

【1】商品情報

商品名	イナショク ぷるぷる寒天 耐熱タイプ		
名称	寒天加工品		
原材料名	寒天(国内製造)、こんにゃく粉／増粘多糖類		
アレルゲン物質(28品目)	無	遺伝子組換え原材料表示	不要
製造者	伊那食品工業株式会社	TEL	0265-78-1121
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-78-6803
製造工場	伊那食品工業株式会社 沢渡工場	TEL	0265-78-3313
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-76-8870

【2】原材料

[illegible]

*由来原料産地は原料事情により変動することがあります。

【3】栄養成分(計算値)

項目	100gあたり	内容量	100g
熱量	86 kcal	ケース入数	12袋
水分	15.4 g	JANコード	4901138800486
たんぱく質	1.1 g	パッケージサイズ	385×270×60mm
脂質	0.1 g	ケースサイズ	490×360×320mm
炭水化物	76.2 g	賞味期限	製造後3年間
糖質	0.0 g	保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
食物繊維	76.2 g		
灰分	7.2 g		
ナトリウム	390～2360 mg		
食塩相当量	1.0～6.0 g		

【4】包裝形態・賞味期限

*仕入先のデータを基に弊社で計算したもので、数値の正確さを保証するものではありません。

【5】製造工程

原材料 → 溶解 → 凝固 → 冷凍 → 解凍 → マグネット(1テスラ仕様) → 乾燥 → → チェックフルイ (16mmパス) → 包装 → 金属検出機 (Fe:1.0mm、SUS:2.0mm) → → ウェイトチェッカー → 製品	
アレルゲンのコンタミ	無
コンタミ防止策	特定原材料:水洗浄、原料の区分け管理 準ずるもの:エアーブロー洗浄

2020年10月20日更新

*本書の情報は貴社製品を製造する目的で使用する場合のみに限られ、第三者への開示はできません。

9. 切り干し大根

産地証明書

令和 7年 9月 18日

国産千切大根産地証明書

(株)木田商店に、納品させて頂いています、国産千切大根の 原材料は、
国産千切大根（宮崎産）使用している事を、証明書致します。

製造・加工地・販売者

山口県下関市豊浦町黒井 1673-5

有限会社 アールエーフーズ

代表取締役 浅海 良一

Tel 083-774-3153



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	パラットキンシタマゴ			適用日		2025年7月29日	
	パラットと錦糸たまご			メーカー名		キューピータマゴ株式会社	
共通商品コード(JAN)	4901577013430	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577013437
ブランド名		メーカープライベートコード	33845	PB/NB 分類	NB	荷姿規格	1kg/10袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	320	300		1016 g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					
外箱	429	294	163	10642 g	10
梱					

アレルギー物質情報							
●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録							
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも	×
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご	×
★小麦	×	いくら	×	大豆	●	ゼラチン	×
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類	×
★卵	●	カシューナッツ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し
注意喚起:無し

栄養成分情報				表示有無	有
分析・計算単位	100g当たり				
エネルギー	128 kcal	たんぱく質	8.2 g		
脂質	7.7 g	炭水化物	6.5 g		
		食塩相当量	0.8 g		
備考	※この表示値は目安です。 ※理論値より算出				

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め360日
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷凍
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
少量の砂糖と塩で味付けしたシンプルでたまご風味豊かな錦糸たまごです。ボイル加熱後もパラットと簡単にほぐれるので、調理作業の手間が省けます。	
召し上がり方・利用方法	
凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してご使用ください。	
酒類識別区分	
当該ケースに酒類を含まない	
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報	
名称	錦糸たまご
原材料名	液卵(国内製造)、植物油脂、砂糖、乾燥卵白、食塩、でん粉発酵調味料／加工でん粉、(一部に卵・大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	—
内容総量	—
保存方法	－18℃以下で保存してください。
原産国	—
原料原産地名	—
使用上の注意	▲加熱後は熱くなっていますので、開封時はヤケドにご注意ください。 ▲開封後は傷みやすいので、ただちに冷蔵庫(1℃～10℃)に保存し、当日中にご使用ください。
調理方法	—
使用方法	凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してご使用ください。
殺菌方法	—
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。
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
賞味期限	表面左下に記載してあります。
その他表示	製造所＝佐賀県鳥栖市田代外町701

企業情報	
製造者名	キューピータマゴ株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	—
販売者名	キューピータマゴ株式会社
販売者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
販売者電話	—
輸入者名	—
輸入者住所	—
輸入者電話	—
加工者名	—
加工者住所	—

工場情報(製造所/加工所)	
工場名	キューピータマゴ株式会社 鳥栖工場
工場住所	佐賀県鳥栖市田代外町701

備考	
●本品は加熱しすぎると変色(暗緑色又は褐色)する場合がありますので、使用方法をお守りください。●変色はゆで卵の卵黄の周りが黒ずんで見える現象と同じですので召しあがっても問題はありせん。●熱のかかり方により袋が膨張し、商品フィルムが破袋する場合がありますので、使用方法をお守りください。	

1 1. 茎わかめ

商品規格書

仕様書適用日 2025/11/1

商品名	カット茎わかめ
ブランド名	乙女草
規格	1kg×12袋入
ピースJANコード	

【商品画像】



【商品情報】

賞味期限(製造日含め)	180	日
保存温度帯	冷暗所	

商品特徴
鳴門産の原料を使いやすい3mmにカットしてあります。佃煮、サラダなどあらゆる料理にご使用ください。
召し上がり方・利用方法
①ざるなどで塩をよく洗い流してください。②ボールにあげ塩抜きしてください。③ざるにあげ水気を絞ってお使い下さい。
使用・保管・廃棄上の注意
直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存してください。開封後はなるべく早くお使い下さい。

【品質規格と管理基準】

検査項目	管理基準	測定方法
一般性菌数	1.0×1,000,000以下	ペトリフィルム法
大腸菌群	陰性	ペトリフィルム法

【製造工程】

①原料受入⇒②計量⇒③袋詰め⇒④金属探知機(Fe3.0mm Sus4.0mm)⇒⑤梱包⇒⑥出荷

【販売者情報等】

販売者	会社名	乙女草株式会社
	住所	兵庫県西宮市西宮浜1-36
	TEL	0798-23-1112
	PL加入有無	有
製造者	会社名	乙女草株式会社
	住所	兵庫県西宮市西宮浜1-36
	TEL	0798-23-1112
	PL加入有無	有
輸入者	会社名	
	住所	
	TEL	
	PL加入有無	

【商品形態】

ピース幅/長辺(mm)	270	ピース奥/短辺(mm)	205	ピース高(mm)	50
ケース幅/長辺(mm)	466	ケース奥/短辺(mm)	316	ケース高(mm)	156

【一括表示情報】

名称	湯通し塩蔵わかめ
原材料名	わかめ(国内産)、食塩
内容量	1kg
賞味期限	2022.6.30
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存してください。
販売者	
製造者	
輸入者	
加工者	乙女草株式会社
使用上の注意	
使用方法	塩抜きしてご使用ください。
原産国	日本
原料原産地	国内産
米トレサ法対象区分	対象外

【原材料情報】

階層	原材料名	配合	原料原産国	アレルギー物質	遺伝子組換
1	湯通し塩蔵わかめ	66.7	日本(国産)		対象外
2	食塩	33.3	日本(国産)		対象外

【栄養成分】

熱量(Kcal)	18	レチノール(μg)	0	ビタミンB2(mg)	0.02
たんぱく質(g)	1.1	カロテン(μg)	-	ナイアシン(mg)	0.1
脂質(g)	0.3	αカロテン(μg)	0	ビタミンB6(mg)	Tr
炭水化物(g)	5.5	βカロテン(μg)	56	ビタミンB12(μg)	0
ナトリウム(mg)	3100	クリプトキサンチン(μg)	0	葉酸(μg)	2
水分(g)	84.9	βカロテン当量(μg)	56	パントテン酸(mg)	0.07
灰分(g)	8.2	レチノール当量(μg)	5	ビタミンC(mg)	0
カリウム(mg)	88	ビタミンD(μg)	0	飽和脂肪酸(g)	0.02
カルシウム(mg)	86	ビタミンE(mg)	0	不飽和脂肪酸(一価)(g)	0.01
マグネシウム(mg)	70	αトコフェロール(mg)	0	不飽和脂肪酸(多価)(g)	0.10
リン(mg)	34	βトコフェロール(mg)	0	コレステロール(mg)	0
鉄(mg)	0.4	γトコフェロール(mg)	0	水溶性食物繊維(g)	-
亜鉛(mg)	0.1	δトコフェロール(mg)	0	不溶性食物繊維(g)	-
銅(mg)	0.02	ビタミンK(μg)	33	食物繊維(g)	5.1
マンガン(mg)	0.04	ビタミンB1(mg)	0.02	食塩相当量(g)	7.9
				トランス脂肪酸(g)	-

【備考】

日本食品標準成分表2020年版(八訂)による推定値 塩抜き後

12. クリームコーン

商品規格書（プレミアム）

規格基準標準化推進「BioBプラットフォーム 規格書」 www.kikaku-s.com
規格書コード G0000180-34F0A08-36211033 適用日 2025/01/22
北海道エア・ウォーター・アグリ株式会社

※この規格書は、適用日時や内容が変更される場合があります。

No.	附属No.	原材料商品名/ 添加物原産国	種別	原材料一般名/ 原材料添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国名	産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	キャリアー オーバー・ 加工助剤・ 栄養強化剤	遺伝子 組換え区 分	基準値割 入	一括表示記例			原産国 表示場所	備考
														記載例	非表示	非表示理由		
1	1	とうもろこし	原材料				日本（国産）	北海道	48.4			分別					【無】	
2	2	コーンスターチ	原材料				日本（国産）		0.8			不分別					【無】	
3	3	食塩	原材料				日本（国産）		0.3								【無】	
4	4	水	原材料						50.58								【無】	

1 3．高野豆腐 サイコロカット

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 コウヤ豆腐 (サイコロカット) ジェフダ ノイチ		適用日	2024/10/15
	JFDA こうや豆腐 (サイコロカット 1/20)		メーカー名	-
共通商品コード	4902029111193	ITFコード	14902029111190	
メーカープライムコード	43001010		P B / N B 分類	PB
ブランド名	JFDA		荷姿規格	500g×10袋×2台

画像情報					
サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	340	45	250	509 g	1
パック (中装)	0	0	0	0 g	0
ケース (外装)	508	264	323	5580 g	10
箱 (パック掛・半製品)	508	528	323	11160 g	20

アレルギー物質情報							
えび	×	アーモンド	×	くるみ	×	まつたけ	×
かに	×	あわび	×	ごま	×	もも	×
小麦	×	いか	×	さけ	×	やまいも	×
そば	×	いくら	×	さば	×	りんご	×
卵	×	オレンジ	×	大豆	●	ゼラチン	×
乳成分	×	カシューナツ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	ウイ7ルツ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

●：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	496 kcal	たんぱく質	50.5 g
脂質	34.1 g	炭水化物	4.2 g
		食塩相当量	1.1 g
備考	標準成分値を反映しています。8訂計算値。食品番号 04042		

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	210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	
大豆を分別生産流通管理済み大豆を使用して作りました。食べやすいサイズとして、1/20サイコロカットにしました。	
召し上がり方・利用方法	
必ずしょう油、塩で味つけのすんだ煮汁の中に入れて煮てください。 (しょう油、塩の入らないダシ汁や砂糖、みりんだけで煮るとくずれる場合があります。)	
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	
名称	凍り豆腐 (サイコロカット1/20)
原材料名	大豆 (分別生産流通管理済み) / 豆腐用凝固剤、重曹
内容量	500 g
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光をさけ、乾燥した涼しい所においてください。
原産国	日本
原料原産地名	アメリカ又はカナダ (大豆) 枠外※大豆の産地は昨年度の使用実績順によるものです。
使用上の注意	(枠外) しょう油、塩の入らないダシ汁や砂糖、みりんだけで煮るとくずれる場合があります。
調理方法	(枠外) 必ずしょう油、塩で味つけのしんだ煮汁の中に入れて煮てください。◎湯もどしせずに、しょう油塩で味つけのすんだ煮汁にそのまま入れて煮ることができます。
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・袋の裏面に記載
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。

14. ごぼう (ささがき)

商品名	ごぼう（ささがき）
-----	-----------

[illegible]

15. ごぼう（乱切り）

商品名	ごぼう（乱切り）
-----	----------

[illegible]

製品規格書

製造元 粉源
代表者 岡野英幸
所在地 〒630-8115奈良市大宮町4-293-7
TEL0742-35-1157
FAX0742-35-1167

品名 香芝市産ケーキ用米粉
製品概要 香芝市産粳米を湿式気流粉碎機により微粉碎したもの

製品規格

内容量	1kg×12袋
包装形態	ポリエチレン袋
包装材料	ダンボール
保管条件	冷暗所(夏季要冷蔵18℃以下)
賞味期限	12ヶ月

原材料

主原料	香芝市産粳米100%(検査米100%)
平均粒度	30μ(ミクロン) 200メッシュスルー90%以上
アレルギー物質	一切含まれていません
※本品製造工場内で大豆を含む製品を製造しています。	
遺伝子組み換え	一切含まれていません
食品添加物	一切使用していません

本製品は用途限定米穀を使用いたしておりますので、小麦粉の代替製品以外には使用出来ません。

製造工程表

精米→洗米→浸漬→テンパリング→気流粉碎→乾燥→仕上げとうし→袋詰め→金属検査
(異物除去方法はマグネット及び篩60メッシュで選別、金属検査感度Feφ1.5SUSφ2.0)

栄養成分100gあたり(食品成分データベースより)

エネルギー	374kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	0.7g
炭水化物	81.9g
塩分相当量	0.0%

菌数検査結果

一般生菌数	3.3×10 ² /g
大腸菌群	陰性

備考

開封後は、冷暗所に保存し、多湿を避け、なるべく早めにご使用ください

表示例

米粉