

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
な行	1	生クリーム	
	2	生ひじき	
	3	奈良のいちごゼリー	学校を通してお問い合わせ下さい。
	4	肉団子	
	5	入学お祝いデザート	
は行	6	白菜キムチ	
	7	はるさめ	
	8	春巻き	
	9	ハンバーグ	
	10	平天	
	11	日向夏ゼリー	
	12	ふしそうめん	
	13	豚ひき肉	
	14	ぶなしめじ	
	15	ベーコン	
	16	ホールトマト	
	17	ほぐしささみ	
	18	干ししいたけ	

1. 生クリーム

2025年10月27日

株式会社 明治
BtoB事業部

明治フレッシュクリームあじわい22 商品規格書

1. 栄養成分(100gあたり)

エネルギー	234 kcal
たんぱく質	3.6 g
脂質	22.0 g
炭水化物	5.4 g
灰分	0.8 g
水分	68.2 g
ナトリウム	32 mg
食塩相当量	0.082 g
	※参考値

2. 微生物規格

一般生菌数	100000cfu/ml以下
大腸菌群	陰性

3. 成分

乳脂肪分	22.0 %
------	--------

4. 種類別

クリーム

5. 賞味期限

製造後21日

6. 保存方法

要冷蔵(3~7℃)

7. 荷姿

1000ml×12本/ケース	
内装	ゲーブルトップ紙カルトン
外装	ダンボール箱

8. 原材料名

生乳(国産)

9. アレルギー物質

乳成分

10. 製造工場

株式会社 明治 十勝工場
北海道河西郡芽室町東芽室北1線15-2

以上

2. 生ひじき

<製品仕様書>

商品名	NKR国産ひじきFeドライパック 500G/18	
容器・入数	500g×18袋	天狗缶詰株式会社 名古屋市中区金山1-12-14

原材料名/添加物名	添加物用途	メーカー名	原料原産地	詳細産地	配合率%	由来原料	アレルギー	遺伝子組換	備考
ひじき		大忠食品株式会社	【限定】日本		99.95	ひじき		対象外	
クエン酸鉄	強化剤	日亜化学工業	日本(国産),タイ,ベトナム,中国		0.05	クエン酸(甘藷、タピオカ、米、とうもろこし)、水酸化鉄		分別	

※アレルギー物質を含む食品	
特定原材料	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、落花生
特定原材料に準ずる	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

※日本国内で遺伝子組換え品種の流通が認められている農産物
大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、 アルファアルファ、てん菜(ビート)、パパイヤ、からしな

適用日(更新日)2026/01/17

4. 肉団子

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	メディケアファクトリー ミートボール乳・卵抜		適用日	2025/03/18
	メディケアファクトリー ミートボール乳・卵抜		メーカー名	-
共通商品コード	4958270176115	ITFコード	14958270176112	
メーカープライベートコード	76001010		PB／NB 分類	PB
ブランド名	J F D A		荷姿規格	(7. 5 g) 1 k g × 6 袋 × 2 合



	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	300	40	200	1008 g	1
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	449	119	299	6475 g	6
箱(パッド掛・半製品)	449	238	299	12950 g	12

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	×	マカミアナツ	×

●: 含む、×: 含まない

アレルギーコンタミ注意喚起	
有	
本品製造工場では、乳成分・卵・えび・かにを含む製品を生産しています。	

栄養成分情報			
分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	152 kcal	たんぱく質	11.2 g
脂質	4.5 g	炭水化物	17.1 g
		食塩相当量	1.1 g
備考	七訂、原料メーカー規格書より算出		

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	366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	冷凍(-18℃以下)
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	鶏挽肉にたまねぎを加えた肉だんごです。鉄とカルシウムを添加しています。ユニバーサルフード区分1 容易にかめる
召し上がり方・利用方法	お好みのスープを沸騰させ、中火にしてから冷凍のままの肉だんごを鍋に入れて、約10分煮込んでください。※調理の際は必ず袋から取り出してください。
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	
名称	ミートボール
原材料名	食肉〔鶏肉(国産)、豚肉〕たまねぎ(国産)、つなぎ〔パン粉(小麦を含む)、でん粉、粉末状大豆たん白〕、還元水あめ、粒状大豆たん白、大豆油、しょうゆ、食塩、みりん、酵母エキス、香辛料、揚げ油(大豆油)／加工でん粉、貝殻末焼成Ca、クエン酸鉄Na
内容量	1 キログラム
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	表示無し: 日本
原料原産地名	-
使用上の注意	(枠外) ★-18℃以下の冷凍庫で保存してください。★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。★調理時間は火力・個数等により多少異なります。★高温での調理ですので、やけどや加熱した商品のお取り扱いには充分ご注意ください。
調理方法	(枠外) お好みのスープを沸騰させ、中火にしてから冷凍のままの肉だんごを鍋に入れて、約10分煮込んでください。※調理の際は必ず袋から取り出してください。
使用方法	-
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
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外下部に記載してあります
その他表示	〔食肉の含有率〕35%

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。

5. 入学お祝いデザート

味の素冷凍食品株式会社

※記載の情報は上記「提出日」時点の情報です。

GFC344	お祝い紅白ゼリー			6 版
規格・荷姿	[40個入]×3合 *約45g/個			
JANコード	ITFコード	04901001272532	物流コード	2725310
生産工場	味の素冷凍食品株式会社 関東工場		賞味期限	12ヶ月
			発売時期	2015/2

【栄養成分】100g当たり

エネルギー	kcal	123
水分	g	70.4
たんばく質	g	0
脂質	g	1.4
炭水化物	g	27.5
灰分	g	0.7
無機質	ナトリウム	mg 24
	カリウム	mg 0
	カルシウム	mg 190
	マグネシウム	mg 89
	リン	mg Tr
	鉄	mg Tr
	亜鉛	mg 0.0
	銅	mg 0.00
	マンガン	mg 0.00

ビタミンA	レチノール	μg	0
	α-カロテン	μg	0
	β-カロテン	μg	0
	クリプトキサンチン	μg	0
	β-カロテン当量	μg	0
	レチノール当量	μg	0
ビタミンD			
ビタミンE	α-トコフェロール	mg	0.0
	β-トコフェロール	mg	0.0
	γ-トコフェロール	mg	0.0
	δ-トコフェロール	mg	0.0
ビタミン	K	μg	0
	B1	mg	0.00
	B2	mg	0.00
	ナイアシン	mg	0.0

ビタミン	B6	mg	0.00
	B12	μg	0.0
	葉酸	μg	0
	パントテン酸	mg	0.00
	C	mg	70
脂肪酸	飽和	g	0.00
	一価不飽和	g	0.00
	多価不飽和	g	0.00
コレステロール		mg	0
繊維	食水溶性	g	0.0
	不溶性	g	0.0
	総量	g	0.4
	食塩相当量	g	0.06

* 栄養成分は分析値や計算値から算出した目安です。
* Tr=微量

【アレルギー】

義務表示	
えび	—
かに	—
くるみ	—
小麦	—
そば	—
卵	—
乳成分	—
落花生	—

推奨表示					
アーモンド	—	ごま	—	もも	—
あわび	—	さけ	—	やまいも	—
いか	—	さば	—	りんご	—
いくら	—	大豆	○	ゼラチン	—
オレンジ	—	鶏肉	—		
カシューナッツ	—	バナナ	—		
キウイ	—	豚肉	—		
牛肉	—	マカダミアナッツ	—		

例外規定表示	
魚介類	—

注意喚起	

【原料配合／アレルギー／産地】

※原料事情により、下記原料の産地を変更する場合があります。
※加工品原料終売による原料代替等で、アレルギーの内容が変わる場合があります。

原料名	百分率	アレルギー	産地または加工地
水あめ	10.1		日本
粉あめ	8.2		
いちご砂糖漬け	5.8		モロッコ
ぶどう糖果糖液糖	5.6		
豆乳加工品	3.9	大豆	
砂糖	2.6		
ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	0.7		
還元水あめ	0.4		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.5		
香料	0.1		
クエン酸(Na)	0.1		
V. C	0.1		
着色料(アカキャベツ)	Tr		
着色料(紅麹)	Tr		
水	61.9		
計			

【衛生規格】

調理冷凍食品・無加熱摂取

規格項目	食品衛生法規格
細菌数	100000個以下/g
大腸菌群	陰性(試料0.02g)

作成日: 2025年 2月 5日

株式会社アサダ
愛知県名古屋市中村区稲西町181

商 品 名 ミツオ(冷凍)国産白菜刻みキムチ(AF)

八訂日本食品標準成分表による計算

項目		数値	
エネルギー		26 kcal	
		108 kJ	
水分		90.0 g	
たんぱく質		0.9 g	
	(動物性)	0.0 g	
	(植物性)	0.9 g	
	アミノ酸組成によるたんぱく質	0.6 g	
脂質		0.2 g	
	トリアシルグリセロール当量	0.0 g	
脂肪飽和		0.02 g	
一価不飽和		0.00 g	
多価不飽和		0.05 g	
	コレステロール	0 mg	
炭水化物		6.3 g	
	利用可能炭水化物(単糖当量)	4.8 g	
	利用可能炭水化物(質量計)	4.6 g	
	差引き法による利用可能炭水化物	5.1 g	
	食物水溶性	0.3 g	
	不溶性	1.2 g	
繊維総量		1.5 g	
	糖アルコール	0.0 g	
有機酸		0.0 g	
灰分		2.6 g	
無機質	ナトリウム	787 mg	
	カリウム	223 mg	
	カルシウム	39 mg	
	マグネシウム	11 mg	
	リン	33 mg	
	鉄	0.3 mg	
	亜鉛	0.2 mg	
	銅	0.03 mg	
	マンガン	0.11 mg	
	ヨウ素	91 μg	
	セレン	0 μg	
	クロム	0 μg	
モリブデン	5 μg		
ビタミン	A	レチノール	0 μg
		α-カロテン	4 μg
		β-カロテン	180 μg
		β-クリプトキサンチン	63 μg
		β-カロテン当量	208 μg
		レチノール活性当量	18 μg
	D		0.0 μg
		E	α-トコフェロール
	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		52 μg
	B ₁		0.03 mg
	B ₂		0.04 mg
	ナイアシン		0.7 mg
B ₆		0.12 mg	
B ₁₂		0.0 μg	
葉酸		55 μg	
パントテン酸		0.25 mg	
ビオチン		1.2 μg	
C		18 mg	
アルコール		0.0 g	
食塩相当量		2.0 g	

原材料名	配合割合	原料原産地 (製造地)	アレルギー 物質(28品目)	遺伝子組換え	添加物 物質名	添加物 用途
白菜	88.93 %	愛知県、長野県、鹿児島県	-	-	-	-
かつお節エキス	3.26 %	(大阪府)	-	とうもろこし・馬鈴薯(非組換え)	-	-
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	3.00 %	アメリカ、タイ、北海道	-	とうもろこし(不分別)、甜菜(非組換え)	-	-
こんぶエキス	1.67 %	(大阪府)	-	とうもろこし(不分別)、馬鈴薯・甜菜(非組換え)	-	-
パプリカ	1.00 %	スペイン	-	-	-	-
唐辛子	0.69 %	韓国	-	-	-	-
ニンニク	0.69 %	青森県	-	-	-	-
でん粉(もち米)	0.66 %	タイ	-	-	-	-
食塩	0.10 %	岡山県	-	-	-	-
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
	%					
合計	100.00 %					

特定原材料 及び 特定原材料に準ずる原材料 使用状況(28品目)

同一ライン上	小麦、えび、いか、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま
同一工場内	小麦、えび、いか、さば、大豆、りんご、ゼラチン、ごま
原料由来	-

コンタミネーション表示の有無 ☐ あり(28品目) ☐ あり(特定原材料のみ)
☒ なし(なしの理由: ラインの徹底洗浄を行っているため)

備考

* 原料原産地又は製造地・アレルギー物質・遺伝子組換えの項目について調達方法などにより変更する可能性があります。

製造所在地
株式会社 高澤食品本舗
富山県小矢部市野寺65

7. はるさめ

原料配合表

商品名	国産はるさめPS 5cmカット	商品規格	1kg×8
販売者名	ケンミン食品株式会社	賞味期限	24ヶ月

原材料名 (食品添加物を含む)	配合率 (%)	原産国または 最終加工国名	食品添加物(表示有りのみ記載)			アレルギー物質	備考
			食品添加物名	用途名	製品中 配合率 (%)	(28品目)	
ばれいしょでん粉	62.01	日本					非GMO
かんしょでん粉	37.20	日本					
繊維素グリコール酸ナトリウム	0.56	日本	繊維素グリコール酸ナトリウム	糊料	0.56		
ミョウバン	0.23	日本	ミョウバン	品質改良剤	0.23		
合計	100						

9. ハンバーグ

承認日	2025/6/4	発行日	2026/2/9
-----	----------	-----	----------

召しあがり方

自社添加の食品添加物

[illegible][illegible]

株式会社ヤヨイサンフーズ

作成日: 令和6年1月1日

商品名

角半平

<配合内容>

原 材 料 名	産地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚肉すり身(イトヨリ、MIX)	タイ、ベトナム、インド等		76.10
澱粉(馬鈴薯)	北海道		7.97
植物油(なたね、大豆)	カナダ、オーストラリア、アメリカ、ブラジル等	大豆	4.32
砂糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		3.15
ぶどう糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.85
大豆蛋白	アメリカ	大豆	1.52
食塩	長崎県		0.76
加工澱粉(タピオカ)	タイ等		3.04
塩化K	カナダ		0.29
合 計			100.00

<備 考>

漁獲海域は産地に表示がある各国近海です。

原材料の産地につきましては、季節・天候などにより生育・生産状況に変動が生じるため、複数の産地の原材料を切り替えて使用、あるいは混合して使用することがございます。

魚肉には、イトヨリの他にタチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオが含まれる可能性があります。

本製品に使用している魚は、「えび・かに」を食べています。

「卵・乳成分・小麦・えび・かに・いか・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・山芋・りんご・ゼラチン」を含む製品と共通の設備を使用製造を行っております。

本製品は、特定原材料等28品目のアレルゲンを表示しています。

本製品は、設備清掃後に製造を行っております。

<栄養成分表示(100g当り)>

エネルギー	144	Kcal	ビタミン	レチノール	1	μg	
水分	67.8	g		カロチン	0	μg	
たんぱく質	8.9	g		レチノール当量	1	μg	
ーフィッシュプロテイン	7.6	g		B1	0.00	mg	
脂質	4.6	g		B2	0.01	mg	
炭水化物	17.2	g		C	0	mg	
灰分	1.5	g	食物繊維		0.0	g	
無機質	ナトリウム	421	mg	食塩相当量		1.1	g
	カルシウム	14	mg	* 8訂日本食品標準成分表より			
	マグネシウム	7	mg				
	鉄	0.1	mg				
	亜鉛	0.1	mg				

株式会社 かね貞

〒470-0206

愛知県みよし市筋生町上永井田48-2

TEL (0561)34-7550

12. ふしそうめん

商品仕様書

作成日 2025.11.11

販売者	〒					
製造者	〒633-0082 奈良県桜井市巻野内525 (有)小西勇製麺所					Tel: 0744-42-6504
商品コード	商品名		規格	入数	荷姿	JANコード
	三輪そうめん ふし					
商品サイズ	縦 (mm)	横 (mm)	高 (mm)	重量 (g)	材質	備考
商品						
中ボール						
外ケース						
キャッチコピー						
商品の特長・こだわり					栄養分析 (有・無)	
手延素麺製造時にできる ^{くたぎわ} 管際の曲がった部分の麺を手作業にてより分け、さらに数日間乾燥させて造っています。						
・ 食べ方: たっぷりの湯で茹で上げ、冷水にてもみ洗いしてサラダなどの具材として。 お味噌汁・おすまし・煮込みなどにお好みの分量を入れてそのまま煮込みます。 食用油で揚げておつまみなどに。						
原材料名	商品名 / メーカー名 / 産地			遺伝子組換え	配合率 (%)	P H O T O
小麦粉	緑飛龍・日清製粉・カナダ			無し	47.5%	
小麦粉	YC・前田産業・カナダ・アメリカ			無し	47.8%	
食 塩	日本海水(株)赤穂工場				4.6%	
					%	
綿実油	綿実油・岡村製油・九州			無し	0.1%	
合 計					100%	
賞味期限	a. 開封前: 保管状態の良い場所で一年			品質劣化の目安		
	b. 開封後: なるべく早く食べる。 ビニール袋に入れ常温で一ヶ月			・ カビが生えた状態		
保存方法	a. 開封前: 高温多湿、直射日光の当たらない場所で保管 b. 開封後: ビニール袋に入れ保管する。 c. 季節条件:			物流方法		
製造工程						
コネ → 麺圧機 → 八寸ローラー → イタギ → コナシ → カケバ → → 小引き → ふくら出し → 干し → 小割り → よりわけ → 乾燥						
備 考						
アレルギーとして、小麦。 本工場ではそばを含む製品を製造しています。						

13. 豚ひき肉

商品名	豚ひき肉
-----	------

[illegible]

1 4. ぶなしめじ

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							
業務用ほぐしめじ1kg			1kg			日本													
外包材材質		サイズ (mm)					内包材材質		サイズ (mm)			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		4580256120012		
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		農事組合法人きのご工房																	
所在地		福岡県三潁郡大木町大字上八院 7 4 4 - 1																	
担当者		江口佳明																	
産地		福岡県					保管条件		要冷蔵 (10℃以下)										
遺伝子組み換え		無					賞味期限		1 4 日										
アレルゲン物資		無					備考												
品種																			

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	茶々
大腸菌 (E.coli)	陰性	その他	
黄色ブドウ球菌	陰性		

栄養成分値 (可食部100g当たり)																		
熱量	26	Kcal	無機質	ナトリウム	2	mg	ビタミン	コレステロール	0	μg	ビタミン	ナイアシン	6.1	mg	脂 肪 酸	飽和	0.05	g
水分	91.1	g		カリウム	370	mg		加工	0	μg		B6	0.09	mg		一価	0	g
蛋白質	2.7	g		カルシウム	1	mg		ビタミンD	0	μg		B12	0.1	μg		多価	0.2	g
脂質	0.5	g		マグネシウム	11	mg		D	0.5	μg		葉酸	29	μg	アルコール	0	mg	
炭水化物	4.8	g		リン	96	mg		E	0	μg		パントテン酸	0.81	mg	織 維	水溶性	0.3	g
灰分	0.9	g		鉄	0.5	mg		K	0	μg		C	0	mg		不溶性	3.2	g
				亜鉛	0.5	mg		B1	0.15	mg		マンガン	0.16	mg	総量	3	g	
※八訂参照			銅	0.06	mg	B2	0.17	mg	ヨウ素	1	mg	食塩相当量	0	g				

商品特徴	一括表示	
しめじの形を残してはくしているため調理に便利。包丁もいらす、そのまま使えます。年間通して安定供給ができます。	名称	ほぐしめじ
	原材料名	ぶなしめじ
	内 容 量	1kg
	賞味期限	枠外上部記載
注意事項	保存方法	要冷蔵10℃以下
	原産国名	日本(福岡県産)
開封後は賞味期限にかかわらず農産物のためできるだけお早めにお使い下さい。	販売者	農事組合法人 きのご工房 福岡県三潁郡大木町大字上八院744-1

商 品 カ ル テ

大阪市浪速区大国2丁目16番15号
タケダハム株式会社

商品名
無塩せき カットショルダーベーコン

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
豚肩肉	96.217	日本(※)	豚肉	
食 塩	2.059	日本海水他		
海水		兵庫県		
砂 糖	1.712	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
香辛料抽出物	0.012	カネカサンスパイス他		
		インド、スリランカ他		
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	〃	〃
苦 味 料	香辛料抽出物	0.12g/kg

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)

原料受け入れー解凍(肉温 10℃以下)ー原料処理ー塩漬けー充填ー加熱(中心部63℃、30分以上)ー冷却(10℃以下)ー原本包装ー表面殺菌(88℃±3℃、5分以上)ー冷却ークリーンルーム投入ースライスー計量・包装ー金属検査ー重量チェックー製品検査(日付・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(100 g 当り)		単位	値	
エネルギー		kcal	207	
水 分		g	66.0	
たんぱく質		g	15.3	
脂 質		g	14.3	
炭水化物		g	1.9	
灰 分		g	2.5	
無機質	ナトリウム	m g	740	
	カリウム	m g	270	
	カルシウム	m g	4	
	マグネシウム	m g	17	
	リ ン	m g	150	
	鉄	m g	0.4	
	亜 鉛	m g	2.5	
	銅	m g	0.07	
	マンガン	m g	0.02	
ビタミン	A	レチノール	μ g	4
		カロテン	μ g	0
		レチノール当量	μ g	4
	D	μ g	0.0	
	E	m g	0.3	
	K	μ g	0	
	B1	m g	0.58	
	B2	m g	0.18	
	ナイアシン	m g	4.0	
	B6	m g	0.25	
	B12	μ g	0.3	
	葉 酸	μ g	1	
	パントテン酸	m g	0.77	
	C	m g	1	
脂肪酸	飽 和	g	5.20	
	一価不飽和	g	6.70	
	多価不飽和	g	1.46	
コレステロール		m g	58	
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	1.9	

保存温度
冷蔵 10℃以下
冷凍 -15℃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、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

16. ホールトマト

商品規格書（プレミアム）

規格書標準化推進「8to8プラットフォーム 規格書」 www.kikaku-s.com
規格書コード 00002240-31042F0A-1427099F 適用日 2025/12/04
株式会社信明商事

※この規格書は、基準日からの期限です。ご注意ください。

No.	階層No.	原材料商品名/ 添加物商品名	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 改変区分	基原原料	一括表示記例			厚度 表示場所	備考
														記載例	非表示	非表示理由		
1	1	トマト	原材料	トマト		-	イタリア		60			対象外		トマト			【有】一括 表示内	
2	2	トマトピューレー	原材料	トマトピューレー		-	イタリア		39.9			対象外					【有】一括 表示内	
3	3	クエン酸	添加物	クエン酸	酸味料	-	イタリア		0.1			不使用	酸味料				【有】一括 表示内	

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	NKRコクサントリササミ			適用日	2025/10/27	
	NKR国産とりささみのフレーク			メーカー名	マルハニチロ	
共通商品コード	4901901624950	ITFコード	14901901624957	マルハニチロ		
ブランド名	NKR	メーカープライベートコード	62495	PB／NB 分類	PB	荷姿規格 500g／20

画像情報					
商品の外観画像を枠内に収まるように貼り付けてください					

サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	250	20	180	512 g	—
	縦 (mm)	横 (mm)	高さ(mm)	重量(単位)	入数
パック(中装)	—	—	—	— g	—
ケース(外装)	—	—	—	— g	—
種 (パン・惣・半製品)	210	400	230	10655 g	—
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	×

●: 含む、×: 含まない、—: 未入力、*: 後日登録

アレルゲンコンタミ注意喚起	
—	

栄養成分情報			
分析・計算単位	(100g当たり)		
エネルギー	113 kcal	たんぱく質	25.2 g
脂質	1.3 g	炭水化物	0.1 g
		食塩相当量	0.7 g
栄養成分表示(推定値)			
備考			

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	1年
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	常温
米トレースバリティ対象区分	
商品特徴	
召し上がり方・利用方法	
—	
酒類識別区分	
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報	
原材料名	鶏肉味付・ほぐし肉
	鶏肉(国産)、食塩、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ)、チキンエキス、酵母エキス/安定剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部に鶏肉を含む)
内容量	500グラム
固形量	—
内容総量	—
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
原産国	—
原料原産地名	—
使用上の注意	—
調理方法	—
使用方法	—
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	—
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
期限	賞味期限: 枠外下部に記載
その他表示	—

企業情報	
製造者名	—
製造者住所	—
製造者電話	—
販売者名	マルハニチロ株式会社/東京都江東区豊洲3-2-20
販売者住所	—
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	—

製造所/加工所	
工場名	株式会社サスナ
工場住所	静岡県焼津市中里824

※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。

18. 干しいたけ

商品規格書②							作成者		増田邦彦			
メーカー	有限会社三共椎茸						製造会社名	有限会社 三共椎茸				
商品名	日本産菌床スライス椎茸3mm×F						製造会社住所	静岡県藤枝市八幡277-1				
規格/入数	1kg/10		荷姿	1			TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-1111				
ケース重量	—		自社コード	—			製造工場名	有限会社 三共椎茸 八幡工場				
							工場所在地	静岡県藤枝市八幡277-1				
							TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-1111				
							JANコード	4957249 013475				
使用材料名と配合比率	階層	原材料名	原材料配合率	原材料原産地	複合原材料名	割合	最終加工国	原料メーカー	起源物質の原産国	アレルギー 28品目 該当品	遺伝子組換え区分	
											対象農作物	分別 不分別
	1	乾しいたけ	100%	日本	なし		日本			なし		表示対象外
合計			100.00%									
使用農薬・残留農薬基準等 使用なし				アレルギー物質								
				原材料名	アレルギー物質	表示の有無	表示「無」の根拠					
				なし								
牛、豚、鳥全般を由来とする原材料				添加物の有無(使用している場合は添加物名を記載すること)								
該当なし				なし								
有害性物質	該当なし											
商品画像												
ケース写真						製品写真						
												