

令和8年度 冷凍加工食品等（6月・7月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	厚揚げ	
	3	あじピリ辛焼	
	4	いか天ぷら代替え ウインナー	
	5	いか天ぷら	
	6	板こんにゃく	
	7	糸かつお	
	8	糸こんにゃく	
	9	炒りたまご	
	10	うす揚げ	
	11	梅ゼリー	
	12	梅ペースト	
	13	枝豆コロッケ	
	14	えのきたけ（カット）	

2019年 10月 18日

(有) 上野山利夫商店
和歌山県海南市船尾260



品質規格書

品名	青粉 特	4kg
産地	愛知県三河湾産	
加工地	和歌山県	
特徴	緑色 平状粉末	香ばしい磯の風味
遺伝子組み替え	なし	
アレルギー物質	なし	
大腸菌群	陰性/0.1g	
一般細菌数	100000 個/g 以下	
食品への表示例	あおさ	
原材料名	あなあおさ (緑藻類 アオサ属) 100%	
成分分析	水分	16.9 g/100g
(素干し)	タンパク質	22.1 g/100g
	脂質	0.6 g/100g
	灰分	18.7 g/100g
	炭水化物	41.7 g/100g
	エネルギー	130 kcal/100g
	カルシウム	490 mg/100g
	鉄	5.3 mg/100g (五訂食品成分表)
保証期間	(開封前) 180日 (開封後) 60日	
保管方法	冷暗所保管	
製造工程	原料→荒切り→洗浄(真水、海水、流水回転式)→脱水→第一乾燥 →荒めカッター→第二乾燥→粉碎(3mm×3mmメッシュ)→ふるい (微粉、貝、砂除去)→第三乾燥→カラー選別機(異物除去)→ 金属探知器(fe:0.7,sus:1.0)→目視検査→計量、充填→製品	

◆原料配合および栄養分析表

3.あじピリ辛焼き

2026年4月7日

商品名
アジピリ辛漬け

広陵町・香芝市中 6・7月入札分

・標準栄養成分 (2023年版八訂参考値)

エネルギー	120 kcal
水分	72.1 g
たんぱく質	18.4 g
脂質	4.1 g
炭水化物	3.7 g
灰分	1.7 g
無 機 質	
ナトリウム	295 mg
カリウム	340 mg
カルシウム	61 mg
マグネシウム	33 mg
リン	210 mg
鉄	0.6 mg
亜鉛	1.0 mg
銅	0.06 mg
マンガン	0.03 mg
ビ タ ミ ン	
レチノール	6 μg
カロチン	α 0.00 μg
	β 0.00 μg
クリプトキサンチン	0.00 μg
βカロテン当量	0.00 μg
レチノール当量	6 μg
D	8.2 μg
E	トコフェロールα 0.6 mg
	トコフェロールβ 0.0 mg
	トコフェロールγ 0.0 mg
	トコフェロールδ 0.0 mg
K	0 μg
B1	0.12 mg
B2	0.12 mg
ナイアシン	5.1 mg
B6	0.28 mg
B12	6.5 μg
葉酸	5 μg
パントテン酸	0.39 mg
C	0 mg
脂肪酸	飽和 1.01 g
	不飽和一価 0.97 g
	不飽和多価 1.12 g
コレステロール	63 mg
食物繊維	水溶性 0.00 g
	不溶性 0.00 g
	総量 0.00 g
食塩	0.8 g

原料配合(%/100g)

原材料名	割合%	アレルギー	原産国	原料産地
あじ	92.00%		チリ	チリ
砂糖	2.70%		日本(千葉県)	オーストラリア、タイ他
しょうゆ	2.50%	大豆・小麦	日本(千葉県)	米国、カナダ、日本
キムチの素	1.00%		日本(福島県)	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖				
おろしにんにく				
りんごパルプ		りんご		
しょうゆ		大豆・小麦		
魚醤(魚介類)				
食塩				
唐辛子				
しょうが				
醸造酢				
その他(添加物類)				
発酵調味液	0.70%	大豆	日本(東京都)	米国、国産、ブラジル
水	1.10%			
合計	100.00%			

※法令で定められた28品目(特定原材料8品目および特定原材料に準ずるもの20品目)のうち、表示が必要なアレルギーについて記載。同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

製造工程(バラ凍)

原料搬入	袋詰め
↓	↓
原料半解凍	金属探知
↓	↓
調味液調合	箱詰め
↓	↓
調味液漬込み	(冷凍保管)
↓	出荷
バット整列	
↓	
凍結	
↓	
検品選別	
↓	
備考: 添加物等	
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、酸味料、紅麴色素、パプリカ色素、ビタミンB1	

加工工場	株式会社 ダイコクヤ 千葉県鴨川市横渚1768番地
------	------------------------------

4.いか天ぷら代替え ウインナー

2025年11月6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			

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	4
カロテン	μg	0
βカロテン当量	μg	4
ビタミンD	μg	0.0
ビタミンE	mg	0.3
ビタミンK	μg	0
ビタミンB1	mg	0.60
ビタミンB2	mg	0.19
ナイアシン	mg	4.1
ビタミンB6	mg	0.26
ビタミンB12	μg	0.3
葉酸	μg	1
パントテン酸	mg	0.78
ビタミン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

原料配合・栄養分析値

品名 : いか天ぷら

【原料配合】 (100g当り)			主産地	アレルギー
いか(赤いか)	60.0	%	ペルー産赤いか	いか
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	0.5	%	兵庫県	
食塩	0.1	%	徳島県	
揚げ油(なたね)	8.0	%	カナダ	
加水	7.9	%	滋賀県	

【栄養分析】 (100g当り)		
エネルギー	856 KJ 204 kcal	
水分	58.7 g	
たんぱく質	11.9 g	
コレステロール	168 mg	
脂質	9.2 g	
炭水化物	19.0 g	
灰分	1.2 g	
無機質	ナトリウム	193 mg
	カリウム	233 mg
	カルシウム	22 mg
	マグネシウム	30 mg
	リン	196 mg
	鉄	0.2 mg
	亜鉛	0.8 mg
	銅	0.14 mg
	マンガン	0.07 mg
ビタミン	レチノール	2 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール活性当量	2 μg
	D	0 μg
	E	2.6 mg
	K	9.6 μg
	B1	0.02 mg
	B2	0.02 mg
	ナイアシン	1.3 mg
	B6	0.06 mg
	B12	1.4 μg
	葉酸	2.5 μg
	パントテン酸	0.3 mg
C	1 mg	
食塩相当量	0.5 g	
脂肪酸	飽和	0.75 g
	一価不飽和	4.89 g
	多価不飽和	2.50 g
食物繊維	水溶性	0.2 g
	不溶性	0.2 g
	総量	0.4 g

(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。

(添加物)

※ベーキングパウダー

『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

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))

9.炒りたまご

ENO535

(冷凍食品)

2026年 4月 8日 作成

商品名	(学)スクランブルエッグ
規格	1kg
製造者 (加工地)	 株式会社 アビィ・フーズ 鹿児島市谷山港2丁目1-3

原材料名	配合率	添加物 有無	用途	アレルギー 物質	原材料一般名・基原原料(産地)	GMO 有無
鶏卵	69.45			卵	鶏卵(鹿児島・宮崎・熊本他)	×
なたね油	4.48				なたね(カナダ等)	不分別
タピオカで ん粉	4.03				タピオカ(タイ)	×
穀物酢	2.00				米(日本) サトウキビ(ブラジル・日本)	×
砂糖	1.80				サトウキビ(豪州・タイ・他) てん菜(北海道)	×
食塩	0.79				海水(徳島)	×
清水	17.45				市水(鹿児島)	×
なたね油 (焼成油)	微量				なたね(カナダ等)	不分別
合計	100.0					

※アレルギー物質につきましては、「マカダミアナッツ」を含む28品目を対象に明記しております。

※同一ラインで、

乳成分・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま・オレンジ・もも
を含む食品を製造しております。

※長時間加熱されますと卵の特性上変色する恐れがありますのでご注意ください。

※-18℃以下で保存して下さい。

栄養分析表(100g当たり)	
エネルギー	160 kcal
水分	72.8 g
たんぱく質	8.5 g
アミノ酸組成によるたんぱく質	7.8 g
脂質	11.6 g
トリアシルグリセロール当量	10.8 g
コレステロール	257 mg
炭水化物	5.6 g
利用可能炭水化物(単糖当量)	5.9 g
利用可能炭水化物(質量計)	5.4 g
差引法による利用可能炭水化物	7.7 g
食物繊維	0.0 g
糖アルコール	0.0 g
有機酸	0.1 g
灰分	1.5 g
無機質	
ナトリウム	433 mg
カリウム	94 mg
カルシウム	34 mg
マグネシウム	8 mg
リン	118 mg
鉄	1.1 mg
亜鉛	0.8 mg
銅	0.04 mg
マンガン	0.02 mg
ヨウ素	23 μg
セレン	17 μg
クロム	0 μg
モリブデン	3 μg
ビタミン	
レチノール	146 μg
α	0 μg
β	1 μg
β-クリプトキサンチン	8 μg
β-カロテン当量	5 μg
レチノール活性当量	146 μg
D	3 μg
α-トコフェロール	1.6 mg
β-トコフェロール	0.0 mg
γ-トコフェロール	1.8 mg
δ-トコフェロール	0.0 mg
K	14 μg
B1	0.04 mg
B2	0.26 mg
ナイアシン	0.07 mg
ナイアシン当量	2.2 mg
B6	0.06 mg
B12	0.8 μg
葉酸	34 μg
パントテン酸	0.81 mg
ビオチン	16.7 μg
C	0 mg
食塩相当量	1.1 g
アルコール	0.0 g

※『八訂食品成分表』に基づき作成

PITS商品規格書

10.うす揚げ

*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ジェフダ®キザミア®イキログラム		適用日	2025/02/13
	JFDAきざみあげ 1 k g		メーカー名	-
共通商品コード	4970632026708	ITFコード	14970632026705	
メーカープライベートコード	10702001		PB/NB 分類	PB
ブランド名	JFDA		荷姿規格	1 k g × 1 2

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	330	60	340	1013 g	1
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	385	335	300	12741 g	12
梱(パッド掛・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	×	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	×	かシューナツ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	わいフルーツ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	マカミアナツ	×		

●: 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	327 kcal	たんぱく質	21.4 g
脂質	25.5 g	炭水化物	3.0 g
		食塩相当量	0.2 g

備考 熱量~ナトリウム、食塩相当量は分析値を記載。そのほか微量成分は、七訂食品成分表値を記載

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	365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
5×40mmサイズにカットした油あげです。味噌汁や鍋ものの具材として、カットの手間を省き、すぐにご使用できます。

召し上がり方・利用方法

凍ったままの製品を、沸騰した鍋に入れ、再沸騰させてください。

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	油あげ
原材料名	大豆(アメリカ又はカナダ産)、植物油/凝固剤
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	日本
原料原産地名	(枠外)大豆の産地は製造年の使用計画順
使用上の注意	(枠外)解凍後の再凍結はしないでください。解凍後はすみやかにお使いください。本商品は加熱してご使用ください。
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外上部に記載しています
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2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。

11.梅ゼリー



商品内容表

印刷日: 2026/4/7

製品コードNo. 97758

品名: 青梅ゼリー(和歌山県産梅使用)

規格: 50X40/2

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

栄養成分(製品100g当り)		原料組成(製品100g当り)				
成分名	値	材料名	組成%	アレルギー	主原料産地	使用目的
エネルギー	88 kcal	砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	19.4		国内製造	
水分	76.8 g	梅果汁(濃縮還元)(和歌山県産梅)	10.6		和歌山県(加工地)	
たんぱく質	0.0 g	砂糖	7.0		日本(加工地)	
脂質	0.0 g	水	62.2			
脂肪酸	0.00 g	(使用添加物)				
飽和	0.02 g	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3			ゲル化剤
一価不飽和	0.01 g	酸味料	0.3			酸味料
多価不飽和	0.01 g	ビタミンC	0.1			栄養強化剤
コレステロール	0 mg	香料	0.1			香料
炭水化物	22.9 g	クエン酸鉄Na	使用			栄養強化剤
食物繊維(総量)	0.3 g	クチナシ色素	使用			着色料
灰分	0.3 g	カラメル色素	使用			着色料
無機質		着色料(ビタミンB2)	使用			着色料
ナトリウム	69 mg					
カリウム	26 mg					
カルシウム	1 mg					
マグネシウム	1 mg					
リン	2 mg					
鉄	4.3 mg					
亜鉛	0.0 mg					
銅	0.00 mg					
マンガン	0.01 mg					
ヨウ素	0 μg					
セレン	0 μg					
クロム	0 μg					
モリブデン	0 μg					
ビタミン						
A						
レチノール	0 μg					
αカロテン	1 μg					
βカロテン	23 μg					
クリプトキサンチン	3 μg					
βカロテン当量	26 μg					
レチノール活性当量	2 μg					
D	0.0 μg					
E						
αトコフェノール	0.4 mg					
βトコフェノール	0.0 mg					
γトコフェノール	0.2 mg					
δトコフェノール	0.0 mg					
K	0 μg					
B1	0.00 mg					
B2	0.60 mg					
ナイアシン	0.0 mg					
B6	0.01 mg					
B12	0.0 μg					
葉酸	1 μg					
パントテン酸	0.04 mg					
ビオチン	0.1 μg					
C	101 mg					
食塩相当量	0.2 g					
合計			100%			2025/03/31

表示対象アレルギー:

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社

製造工場: 天童工場

住所: 〒 994-0011 山形県天童市北久野本1-6-50

業 務 用

カットえのき



通常、えのき茸の株は石突きと呼ばれる培地部分があり、これを取り除いて使用しなければならず手間とゴミが発生しておりました。

この商品はえのき茸の株を調理しやすいようにバラバラにカットして、ゴミと手間を省いた非常に使いやすい商品です。袋から開けたらさっと使えて、歩留まりが100%ですので全部使用することができます。

福岡県産

■受注期間/周年

〈細菌検査〉

分析試験項目	結果	分析方法
一般細菌数(生菌数)	900以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/0.1g	テリキソレット寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法

財団法人 日本食品分析センター調べ

〈栄養成分〉

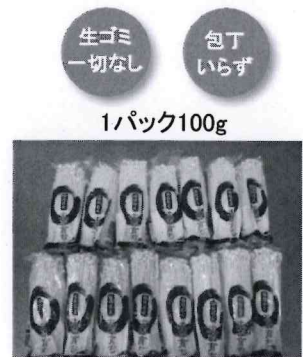
分析試験項目	結果	検出限界	分析方法
水分	88.6g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.7g/100g		ケルダール法
脂質	0.2g/100g		酸分解法
炭水化物	7.6g/100g		
灰分	0.9g/100g		直接灰化法
食物繊維	3.9g/100g		酸素一重量法
エネルギー	34kcal/100g		
ナトリウム	2mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンD	0.9 μ g/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	—		

八訂日本食品標準成分表参照



えのきほぐし1kg

通常品で1kg
用意する場合



生ゴミ
一切なし

包丁
いらす

1パック100g

約15パック必要(1.5kg)

※ロス率33%

【原材料配合表】業務用えのきほぐし

原材料名	配合比(%)	アレルゲン物質	GMO物質	残留農薬	原産地
えのき	100	無	無	無	福岡県

【工程表】

詰め込み→接種→培養→栽培→収穫→選別→ほぐし→袋詰め→金属探知→検品→箱詰め→出荷

- 保存方法/要冷蔵
- 調理方法/加熱して下さい
- 賞味期限/7日間
- 製造者/株式会社イケスエ

備考 発注は、納品日の3日前までに確定をお願いいたします。