

## 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
ま行	1	マカロニ・シェル(小)	
	2	まぐろカツ	
	3	ミートソース	
	4	無塩バター	
	5	蒸しひきわり大豆	
や行	6	焼きちくわ	
	7	焼きちくわ(個)	
	8	焼き豚	
	9	大和ポークのメンチカツ	
	10	大和まな(漬物)	学校を通してお問い合わせ下さい。
	10	吉野葛入りうどん	学校を通してお問い合わせ下さい。

株式会社ニッポン  
大阪支店  
製粉営業部

## 製品規格書

拝啓 貴社益々ご清栄の段お慶び申し上げます。 平素は格別のお引立てを賜り厚く御礼申し上げます。

さて、弊社製品の使用しております製品規格値につきまして、下記のとおりご報告申し上げます。

よろしくお取り計らい下さいますようお願い申し上げます。

敬具

## 記

銘柄名	マルMシェルマカロニ 3K×4		
製造工場	オーマイ株式会社 厚木工場または加古川工場		
原材料	デュラム小麦のセモリナ（国内製造）		
原料原産国*	カナダ、アメリカ、その他		
アレルギー物質	小麦	遺伝子組み換え作物	該当なし
食品添加物	使用していません		
外観・性状	固有の黄色を有し、かつ光沢があること		
	組織が堅固で、折った断面がガラス状の光沢を有すること		
	形状は貝状であること		
異物	含まないこと		
風味	調理後にパスタ特有の香味を有し、異味異臭がないこと		
水分	13%以下	たん白質	11%以上
灰分	0.9%以下	pH	5.5以上
内装	ポリエチレン	外装	段ボール
賞味期限	常温・未開封で製造後3年	賞味期限表示	西暦4桁. 月. 日
保存条件	直射日光・湿気を避け、常温で保存して下さい		
取り扱い条件	投げ出し・雨濡れに注意して下さい		

\* 原料事情により他産地の原料を使用する場合があります。

以上





# 原材料に関する証明書

下記内容であることを証明いたします。

商品名	全学栄 ニューミートツプ
規格	1kg×12袋
工場名	平和食品工業株式会社 坂戸工場
工場所在地	埼玉県坂戸市千代田5-4-39
販売者名	株式会社SN食品研究所

賞味期限	12ヵ月
保存方法	常温
食品分類	容器包装詰加圧加熱殺菌食品

## 栄養成分

製品100gあたり

\*印 食品環境検査協会による分析値  
 日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づく計算値

エネルギー		149	kcal	灰分		*1.4	g	レチノール		*0	μg	ナイアシン		*1.1	mg
脂質	水分	*70.9	g	ナトリウム	*180	mg	無機質	α-カロテン	*176	μg	ナイアシン当量	-	mg		
	アミノ酸組成によるたんぱく質	6.8	g	カリウム	*430	mg		β-カロテン	*624	μg	ビタミンB6	*0.13	mg		
	たんぱく質	*8.3	g	カルシウム	*47	mg		β-クリプトキサンチン	-	μg	ビタミンB12	*0	μg		
	脂肪酸のトリアシリグレート当量	9.5	g	マグネシウム	*42	mg		β-カロテン当量	*712	μg	葉酸	*43	μg		
	コレステロール	*7	mg	リン	*120	mg		レチノール活性当量	*59	μg	パントテン酸	*0.36	mg		
	脂質	*9.0	g	鉄	*1.3	mg		ビタミンD	*0	μg	ピオチン	0.8	μg		
	利用可能炭水化物(単糖当量)	-	g	亜鉛	*0.8	mg		α-トコフェロール	*1.1	mg	ビタミンC	*0	mg		
	利用可能炭水化物(質量計)	-	g	銅	*0.22	mg		β-トコフェロール	*0.2	mg	アルコール	-	g		
	差引き法による利用可能炭水化物	7.5	g	マンガン	0.5	mg		γ-トコフェロール	*3.3	mg	食塩相当量	*0.5	g		
	食物繊維総量	*2.9	g	ヨウ素	-	μg		δ-トコフェロール	*0.8	mg					
炭水化物	糖アルコール	-	g	セレン	-	μg	ビタミンK	*10	μg						
	炭水化物	*10.4	g	クロム	-	μg	ビタミンB1	*0.08	mg						
	有機酸	-	g	モリブデン	-	μg	ビタミンB2	*0.07	mg						

SN確認欄 100.0

## 原材料

※下記以外の原材料、及び添加物は一切使用しておりません。

原材料	配合比	アレルゲン (28品目)	添加物名	添加物用途	原産地	遺伝子組換	
						対象原料	GM
野菜(玉ねぎ)(国産)	24.00				日本(北海道、群馬他)		
野菜(にんじん)(国産)	9.00				日本(千葉、徳島他)		
粒状植物性たん白	11.50	大豆			アメリカ他	大豆	分別
豚肉	7.80	豚肉			日本(地域非限定)		
トマトケチャップ	7.00				アメリカ他	とうもろこし 馬鈴薯	不分別 分別
植物油脂	6.00	大豆			アメリカ他	大豆、菜種	不分別
動物油脂	2.70				日本(特定不可)他	大豆、菜種	不分別
						とうもろこし	分別
トマトペースト	2.00				ポルトガル他		
にんにくペースト	1.80				中国他		
しょうがペースト	1.50				中国他	とうもろこし	不分別
オニオンパウダー	0.80				アメリカ		
チキンエキスパウダー	0.50	鶏肉			日本(鹿児島、宮崎他)	大豆	不分別
香辛料	0.15				インドネシア他		
水	25.25				日本(埼玉)		
合計	100.00						

商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション: 無し

※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認下さい。

以上


# 4.無塩バター

発行日: 2022年2月14日

【商品名】 高千穂バター(食塩不使用)	内容量	450g×30個/ケース	JAN	ピース	-
	種類別	バター	コード	ケース	-

賞味期限(製造日含む)	24ヶ月[未開封]	表示例	YY.MM.DD	解読法	YY=西暦下2桁 MM=月 DD=日
保管条件	冷凍(-18℃以下)	食品に使用した場合の表示方法	「バター」もしくは「乳製品」		

荷姿(内装)	アルミ箔入りパーチメント紙	材質・重量(内装)	紙/アルミ・3g	サイズ(内装)・商品重量	120×63×63mm・453g
荷姿(外装)	ダンボール	材質・重量(外装)	ダンボール紙/ポリエチレン[内袋・透明]・440g	サイズ(外装)・商品重量	330×249×209mm・14kg

製品画像	一括表示内容		特徴	
	種類別	バター	九州産の生乳を使用した食塩不使用タイプのバターです。味わい深いバターに仕上げました。	
	原材料名	生乳(国産)		
	内容量	450g	用途	製菓、製パン等の原料として。
	賞味期限	底面に記載	注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>●解凍は、10℃以下の冷蔵条件をお願いします。●解凍後は、10℃以下で冷蔵し、早めにご使用ください。●臭気を吸着し易いので他からの「移香」にご注意ください。</li> <li>●品質劣化の見分け方：脂肪酸化による風味劣化および臭い吸着による異常風味。</li> </ul>
	保存方法	-18℃以下で冷凍保存		
製造者	南日本酪農協同株式会社 都城工場 宮崎県都城市高木町5282番地			

規格	項目	規格	検査方法	項目	規格	検査方法
	外観・性状	固形状	目視検査	大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天混釈平板培養法
色調・風味	淡黄乳白色・バター特有の風味	官能検査	一般生菌数/g	1000個以下	標準寒天混釈平板培養法	
水分	15.0%以下	常圧加熱乾燥法、他	カビ・酵母数/g	10個未満	ポテトデキストロス寒天混釈平板培養法	
乳脂肪分	83.0%以上	エーテル抽出法、他				

栄養成分値【分析値】 100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量			
	761 kcal	0.6 g	84.2 g	0.3 g	0.04 g			

配合表	原材料: 添加物	配合率	種別	添加物用途	起原原料	原産地もしくは製造地	GMO	アレルギー物質(28品目中)
	生乳	100.00	原材料	-	生乳	九州	対象外	乳
合計(%)	100.00							

アレルギー物質のコンタミネーションの可能性 無 製造終了後にCIP洗浄及び手洗い洗浄を実施している為。また製造順番を考慮して製造している為。

工程	<p>[生乳受入]→ろ過(80メッシュ)→貯乳→ろ過(80メッシュ)→殺菌(83.5℃±2.5℃ 20秒間)→冷却→遠心分離→[クリーム]→冷却→</p> <p>→エージング→金属異物除去(8,000ガウス以上)→加温→チャーニング→水洗→ワーキング→充填・成型→</p> <p>→X線異物検査(テストピース SUS球:0.8mmφ SUS線:0.5mmφ×2mm)→賞味期限個装印字→印字検査→重量検査→箱詰め→</p> <p>→重量検査→製品検査→冷凍保管(-18℃以下)</p>
----	--

備考 ●商品名の『高千穂』は登録商標であり、原産地名ではありません。

会社名(販売者)	所在地(販売者)
南日本酪農協同株式会社	宮崎県都城市姫城町32街区3号

会社名(製造者)	所在地(製造者)
南日本酪農協同株式会社 都城工場	宮崎県都城市高木町5282番地

会社名(問合先)	所在地(問合先)
南日本酪農協同株式会社 大阪支店	大阪府吹田市江坂町1丁目23番20号 TEK第2ビル6階 【TEL】06-6386-1871 【FAX】06-6386-0094



## 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	ホシエヌ コクサンダイズ(クラッシュタイプ)		適用日	2025年7月29日	
	ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)		メーカー名	キュービーカブシキガイシャ キュービー株式会社	
共通商品コード(JAN)	4901577030703	JAN(内箱)	JAN(外箱)	ITFコード	14901577030700
ブランド名	ほしえぬ	メーカープライベートコード	31156	PB/NB 分類	NB 荷姿規格 1kg/6袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	230	305		1014	g 1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					g
外箱	403	286	125	6444	g 6
梱					g

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	176 kcal	たんぱく質	14.8 g
脂質	9.8 g	炭水化物	8.4 g
		食塩相当量	0.1 g
備考	糖質1.8g、食物繊維6.6g ※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18ヵ月(1ヵ月=30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	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴  
国産大豆を八つ割りにカットし、加熱した商品です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる等、さまざまなメニューに簡単にご使用いただけます。

召し上がり方・利用方法  
そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。

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	大豆加工品
原材料名	大豆(分別生産流通管理済み)(国産)、食塩、(一部に大豆を含む)
内容量	1kg
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	▲開封時、袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 開封後要冷蔵(1℃~10℃) 開封後はなるべくお早めにご使用ください。
調理方法	そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。
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	
賞味期限	枠外下部に記載してあります。
その他表示	製造所=コープ食品株式会社 福島県福島市瀬上町字南中川原12-1 コープ食品㈱はキュービーグループの会社です。

企業情報	
製造者名	コープ食品株式会社
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	キュービー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷1-4-13
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	コープ食品株式会社 東北工場
工場住所	福島県福島市瀬上町字南中川原12-1

備考	

6.焼きちくわ

作成日: 令和6年1月1日

商品名 竹輪

<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、タチウオ、ママカリ、MIX)	ベトナム、タイ、インド、アメリカ		83.69
澱粉(馬鈴薯・とうもろこし)	北海道、アメリカ		9.30
ぶどう糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.79
砂糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		2.19
食塩	長崎県		0.98
炭酸 Ca	岡山県		0.70
塩化 K	カナダ		0.35
合計			100.00

<備考>

炭酸Caは主に貝殻、サンゴ由来の物を使用しております。

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、タチウオ、ママカリの他にグチ、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・大豆」を含む製品と共通の設備を使用し、製造を行っております。  
本製品は、特定原材料等28品目のアレルギーを表示しています。  
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	100	Kcal	ビタミン	レチノール	1	μg
水分	72.6	g		カロチン	0	μg
たんぱく質	9.3	g		レチノール当量	1	μg
—フィッシュプロテイン	9.3	g		B1	0.00	mg
脂質	0.3	g		B2	0.01	mg
炭水化物	15.3	g		C	0	mg
灰分	2.5	g		食物繊維	0.0	g
無機質	ナトリウム	533	mg	食塩相当量	1.4	g
	カルシウム	292	mg			
	マグネシウム	8	mg			
	鉄	0.1	mg			
	亜鉛	0.2	mg			

\* 8訂日本食品標準成分表より

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

7.焼きちくわ (個)

作成日: 令和6年1月1日

商品名

竹輪 (個)

<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、タチウオ、ママカリ、MIX)	ベトナム、タイ、インド、アメリカ		83.69
澱粉(馬鈴薯・とうもろこし)	北海道、アメリカ		9.30
ぶ ど う 糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.79
砂 糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		2.19
食 塩	長崎県		0.98
炭 酸 Ca	岡山県		0.70
塩 化 K	カナダ		0.35
合 計			100.00

< 備 考 >

炭酸Caは主に貝殻、サンゴ由来の物を使用しております。

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場合がございます。

魚肉には、イトヨリ、タチウオ、ママカリの他にグチ、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・大豆」を含む製品と共通の設備を使用し、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	100	Kcal	ビタミン	レチノール	1	μg
水分	72.6	g		カロチン	0	μg
たんぱく質	9.3	g		レチノール当量	1	μg
—フィッシュプロテイン	9.3	g		B1	0.00	mg
脂質	0.3	g		B2	0.01	mg
炭水化物	15.3	g		C	0	mg
灰分	2.5	g		食物繊維	0.0	g
無機質				食塩相当量	1.4	g
	ナトリウム	533	mg			
	カルシウム	292	mg			
	マグネシウム	8	mg			
	鉄	0.1	mg			
	亜鉛	0.2	mg			

\* 8訂日本食品標準成分表より

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

8.焼き豚

2025年11月19日

商 品 カ ル テ

商品名

無塩せき カット焼豚

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
豚もも肉	90.686	日本(※)	豚肉	
砂糖	2.222	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)		甜菜(分別)
粉あめ	1.904	昭和産業他		
(とうもろこし)(馬鈴薯)(甘藷)		(アメリカ他)(北海道)(九州)		とうもろこし(不分別) 甘藷(分別)
しょうゆ	3.218	サンジルス醸造他		
(大豆)(小麦)		(アメリカ他)(アメリカ他)	大豆・小麦	大豆(分別)
食塩	1.587	日本海水他		
海水		兵庫県		
しょうゆ加工品	0.363	昭和化学工業他		
しょうゆ(大豆)(小麦)		(北米他)(北米他)	大豆・小麦	大豆(分別)
砂糖(さとうきび)(甜菜)		(オーストラリア他)(北海道)		甜菜(分別)
香辛料抽出物	0.020	カネカサンスパイス他		
		インド、スリランカ他		
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	177		
水分	g	68.7		
たんぱく質	g	14.2		
脂質	g	10.8		
炭水化物	g	3.9		
灰分	g	2.4		
無機質	ナトリウム	mg	680	
	カリウム	mg	240	
	カルシウム	mg	3	
	マグネシウム	mg	16	
	リン	mg	140	
	鉄	mg	0.4	
	亜鉛	mg	1.4	
	銅	mg	0.05	
	マンガン	mg	0.01	
	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	0.1
			mg	0.2
K			μg	2
			mg	0.64
B1			mg	0.14
			mg	5.1
B6			mg	0.26
			μg	0.2
葉酸			μg	1
		パントテン酸	mg	0.66
C		mg	1	
	飽和	g	3.91	
脂肪酸	一価不飽和	g	4.79	
	多価不飽和	g	1.09	
コレステロール	mg	51		
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	1.7		

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	0.20g/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→解凍(肉温 10℃以下)→原料処理→塩漬け→タレ漬け→加熱(中心部63℃、30分以上)→冷却(10℃以下)→原木包装→表面殺菌(88℃±3℃、5分以上)→冷却→クリーンルーム投入→スライス→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)、(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、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、新潟県

9.大和ポークのメンチカツ

2026/4/7

原料配合・栄養分析表

品名：やまとポークのメンチカツ

【配合割合】 (100g当り)				
原材料	産地	配合割合	アレルギー	GMO
豚肉もも	奈良県産	39.38%	豚肉	
ソテーオニオン	兵庫県産	15.44%	大豆	不分別(大豆)
豚脂	奈良県産	14.28%	豚肉	
パン粉		8.32%	小麦、大豆	非GM(じゃがいも、大豆)、不分別(とうもろこし)
澱粉	国産	3.14%		非GM(じゃがいも)
砂糖		2.03%		
食塩		0.49%		
胡椒		0.06%		
コーングリッツ		0.06%		非GM(とうもろこし)
ナツメグ		0.04%		
上新粉		0.04%		
酵母エキス		0.002%		非GM(てん菜)
植物油脂		0.001%		
大豆粉		0.001%	大豆	非GM(大豆)
水		14.49%		
添加物				
加工澱粉		2.13%		
増粘多糖類		0.038%		
調味料(アミノ酸等)		0.031%		
pH調整剤		0.018%		
イーストフード、V.C		0.014%	小麦	
乳化剤		0.008%		
二酸化ケイ素		0.001%		
合計		100.00%		

【栄養成分】 (100g当り)		
エネルギー	289	kcal
水分		g
たんぱく質	10.6	g
脂質	19.9	g
炭水化物	16.3	g
灰分		g
無機		
ナトリウム	281	mg
カリウム	199	mg
カルシウム	25	mg
マグネシウム	26	mg
リン	84	mg
鉄	0.7	mg
亜鉛	0.6	mg
銅	0.10	mg
質		
マンガン		mg
ビタミン		
A		
レチノール		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		μg
D	0.2	μg
E		
α-トコフェロール		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	34	μg
B1	0.12	mg
B2	0.04	mg
ナイアシン	1.8	mg
B6	0.12	mg
B12	0.4	μg
葉酸	37	μg
パントテン酸	0.45	mg
C	7	mg
食塩相当量	0.70	g

(計算値)

■遺伝子組み換え作物(GMO)対象8品目  
 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実  
 てんさい、アルファルファ、パパイヤ  
 (上記表記区分)  
 GM・非GM・不分別

※特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を対象にしております  
 奈良県桜井市戒重329番地の1