

令和8年度 調味料等（2学期）使用一覧

番号	食品名	備考
1	赤みそ	
2	揚げ油	学校を通してお問い合わせ下さい。
3	油	学校を通してお問い合わせ下さい。
4	イタリアンドレッシング	
5	うすくちしょうゆ	
6	ウスターソース	
7	オイスターソース	
8	オリーブ油	
9	ガーリックパウダー	
10	カレー粉	
11	カレールウ（甘口）	
12	カレールウ（辛口）	
13	グラニュー糖	
14	こいくちしょうゆ	
15	コーンクリーミードレッシング	
16	穀物酢	
17	こしょう	
18	コチジャン	
19	粉からし	
20	ごま油	
21	コンソメ	

番号	食品名	備考
22	砂糖	
23	塩	
24	上白糖	
25	白みそ	
26	清酒	
27	だし昆布	
28	だしパック	
29	中華スープ	
30	デミグラスソース	
31	でんぷん	
32	豆板ジャン	
33	トマトケチャップ	
34	鳥がらスープ	
35	トンカツソース	
36	ハヤシルウ	
37	ぶどう酒（白）	
38	本みりん	
39	マヨネーズタイプ調味料	
40	みそ	
41	和風たまねぎドレッシング	
42	和風ドレッシング	

栄養成分値(100g当たり)

製品名 新豆みそ 1KGX10

成分名	成分値	算出方法	分析及び計算方法
エネルギー	218 kcal	計算値	たんぱく質:4 脂質:9 糖質:4 食物繊維:2
水分	44.0 g	分析値	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	16.8 g	分析値	ケルダール法
脂質	8.9 g	分析値	ソックスレー抽出法
炭水化物	17.6 g	計算値	100-水分-たんぱく質-脂質-灰分
灰分	12.7 g	分析値	直接灰化法
ナトリウム	4190 mg	分析値	原子吸光度法
食塩相当量	10.6 g	計算値	ナトリウム×2.54

※上記分析値ですが、1回の分析結果であるため、製品には「(推定値)」と記載しております

※上記以外の成分値は、日本食品標準(7訂)の「豆みそ」より記載のため、参考値になります

成分名	成分値	算出方法
アミノ酸組成によるたんぱく質	14.5 g	7訂抜粋
トリアシलगリセロール当量	10.2 g	7訂抜粋
飽和脂肪酸	1.62 g	7訂抜粋
一価不飽和脂肪酸	1.88 g	7訂抜粋
多価不飽和脂肪酸	6.29 g	7訂抜粋
コレステロール	(0) mg	7訂抜粋
利用可能炭水化物(単糖当量)	- g	7訂抜粋
水溶性食物繊維	2.2 g	7訂抜粋
不溶性食物繊維	4.3 g	7訂抜粋
食物繊維総量	6.5 g	7訂抜粋

成分名	成分値	算出方法
カリウム	930 mg	7訂抜粋
カルシウム	150 mg	7訂抜粋
マグネシウム	130 mg	7訂抜粋
リン	250 mg	7訂抜粋
鉄	6.8 mg	7訂抜粋
亜鉛	2.0 mg	7訂抜粋
銅	0.66 mg	7訂抜粋
マンガン	- mg	7訂抜粋
ヨウ素	31 μg	7訂抜粋
セレン	19 μg	7訂抜粋
クロム	9 μg	7訂抜粋
モリブデン	64 μg	7訂抜粋

成分名	成分値	算出方法
レチノール	(0) μg	7訂抜粋
α-カロテン	- μg	7訂抜粋
β-カロテン	- μg	7訂抜粋
β-クリプトキサンチン	- μg	7訂抜粋
β-カロテン当量	(0) μg	7訂抜粋
レチノール活性当量	(0) μg	7訂抜粋
ビタミンD	(0) μg	7訂抜粋
αトコフェロール	1.1 mg	7訂抜粋
βトコフェロール	0.3 mg	7訂抜粋
γトコフェロール	10.9 mg	7訂抜粋
δトコフェロール	5.0 mg	7訂抜粋

成分名	成分値	算出方法
ビタミンK	19 μg	7訂抜粋
ビタミンB1	0.04 mg	7訂抜粋
ビタミンB2	0.12 mg	7訂抜粋
ナイアシン	1.2 mg	7訂抜粋
ビタミンB6	0.13 mg	7訂抜粋
ビタミンB12	Tr μg	7訂抜粋
葉酸	54 μg	7訂抜粋
パントテン酸	0.36 mg	7訂抜粋
ビオチン	16.8 μg	7訂抜粋
ビタミンC	(0) mg	7訂抜粋
廃棄率	0 %	7訂抜粋

アレルギー物質(28品目)

製品名 新豆みそ 1KGX10

特定原材料	原料に使用	表示有無	備考
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	○	○	原材料として表示
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	×	×	

※みそ専用ラインにつき、「大豆」以外のアレルギー物質(28品目)を使用しておりませんので、コンタミネーションはございません

サンジリシ醸造株式会社

商品規格書(その2)

原 材 料 名	アレルギ―物質	遺伝子組換え	配合率(%)	配合率2	添加物物質名	目的	産地
分離液状ドレッシング			98.5				
砂糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ)				15			国内製造
醸造酢	小麦			14			
食用植物油脂				12			
食塩				社外秘			
ソテーガーリックペースト	豚肉			社外秘			
香辛料	大豆			社外秘			
たんぱく加水分解物	小麦			社外秘			
乾燥たまねぎ				社外秘			
香味油	大豆			社外秘			
乾燥レッドベルペパー				社外秘			
ローストオニオンペースト				社外秘			
清水				社外秘			
調味料(アミノ酸等)			1.3		グルタミン酸Na、他	調味料	
増粘多糖類			0.2		キサンタンガム、他	増粘剤	
香辛料抽出物			0.01以下		香辛料抽出物	苦味料等	
合計			100				

食品配合規格書

食品名：本醸造特級淡口醤油

原材料名	由来原料	産地	遺伝子組換え	アレルギー物質28品目
食塩	海水	日本	—	—
小麦	小麦	アメリカ、他	—	小麦
脱脂加工大豆	大豆	インド、他	分別生産流通管理済	大豆
大豆	大豆	アメリカ、他	分別生産流通管理済	大豆
米	米	日本	—	—
アルコール	サトウキビ	日本	—	—

※産地に中国は含まれません。
※原材料に含まれない特定原材料等 28 品目のコンタミネーションはありません。

栄養成分（15mlあたり）

エネルギー	9.0kcal
たんぱく質	1.0g
脂質	0g
炭水化物	1.2g
食塩相当量	2.9g

(推定値)

以上の通り報告致します。

令和5年2月7日
奈良県生駒郡三郷町勢野東 6-3-1
今中醤油



商品名	JANコード	ITFコード	制定日	改訂日	更新日	版数	頁数
ブルドック ハイブレンドスタースーツ ハンディパック 1.8L	4902551494313	14902551494310	2016/10/28	2025/08/29	2025/08/29	08	2/3

7. 原料・添加物

[illegible]

8. 原料原產地

表示原料名	原料原産地名表示
醸造酢	国内製造

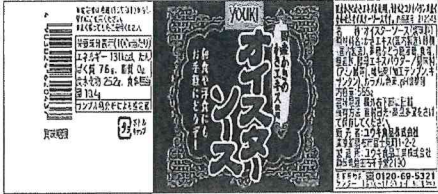
7.オイスターソース

ユウキ食品株式会社

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

適用日 2025/01/15

商品番号	212043		
規格書商品名	オイスターソース／国産かきのかきエキス使用	規格	585g
フリガナ	オイスターソース コクサンカキ／カキエキシヨウ	ブランド名	ユウキ NB



一括表示情報

名称	オイスターソース(調味料)
原材料名	かきエキス(国内製造)、砂糖(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加エデンプン、キサンタン)、カラメル色素、pH調整剤
内容量	585g
賞味期限	欄外右下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて保存してください。
原産国名	
販売者	ユウキ食品株式会社 東京都調布市富士見町1-2-2
製造所	ユウキ食品工業株式会社 静岡県磐田市千手堂2190
加工所	
輸入者	
原料原産地	
凍結前加熱の有無	
加熱調理の必要性	
その他表示項目	

アレルギー情報

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
魚介類				無

アレルギー物質コンタミの可能性	無
備考	

商品情報

ピースJANコード	4903024620437
賞味期間	1年
保存温度帯	常温
米トシサ法対象区分	対象外

商品特徴	国産牡蠣のかきエキスのみを使用し、牡蠣本来の香りや、まろやかで濃厚な味わいを最大限に活かしたオイスターソースです。
召し上がり方・利用方法	和食や洋食にもお手軽にどうぞ。
使用・保管・廃棄上の注意	開封後は冷蔵(10℃以下)保存し、早めにご使用ください。 よく振ってからご使用ください。

栄養成分情報

分析単位	100gあたり	ラベル表示	100g当たり
エネルギー(kcal)	131	エネルギー(kcal)	131
水分(g)	56.6	水分(g)	-
たんぱく質(g)	7.6	たんぱく質(g)	7.6
脂質(g)	0	脂質(g)	0
炭水化物(g)	25.2	炭水化物(g)	25.2
灰分(g)	10.6	灰分(g)	-
食塩相当量(g)	10.4	食塩相当量(g)	10.4
ナトリウム(mg)	4100	ナトリウム(mg)	-

備考	サンプル品分析による推定値
----	---------------

企業情報

販売者	ユウキ食品株式会社 東京都調布市富士見町1-2-2 042-442-0801 042-442-0930
製造者	ユウキ食品工業株式会社 東京都調布市富士見町1-2-2
輸入者	-

連絡欄

8.オリーブ油

商品規格書（プレミアム）

BtoBプラットフォーム 規格書 www.kikaku-s.com

この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

規格書コード G0002240-34FF990F-1426027A 適用日 2026/04/24
株式会社信明商事

包材情報

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	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		
	魚介類					

栄養成分表示情報

対象名	オリーブ油（エクストラバージンオイル）			栄養成分表示の有無	有				
表示単位	100gあたり			備考	標準成分値（八訂）を反映しています。推定値は（）書きで記載しています。				
熱量(kcal)	894	リン(mg)	0	レチノール当量(μg)	15	ビタミンB6(mg)	(0)	不溶性食物繊維(g)	-
水分(g)	0	鉄(mg)	0	ビタミンD(μg)	(0)	ビタミンB12(μg)	(0)	食物繊維(g)	0
たんぱく質(g)	0	亜鉛(mg)	0	αトコフェロール(mg)	7.4	葉酸(μg)	(0)	食塩相当量(g)	0
脂質(g)	100	銅(mg)	0	βトコフェロール(mg)	0.2	パントテン酸(mg)	(0)	カロテン(μg)	-
炭水化物(g)	0	マンガン(mg)	0	γトコフェロール(mg)	1.2	ビタミンC(mg)	(0)	ビタミンE(mg)	-
灰分(g)	0	レチノール(μg)	0	δトコフェロール(mg)	0.1	飽和脂肪酸(g)	13.29	トランス脂肪酸(g)	-
ナトリウム(mg)	Tr	αカロテン(μg)	0	ビタミンK(μg)	42	不飽和脂肪酸（一価）(g)	74.04		
カリウム(mg)	0	βカロテン(μg)	180	ビタミンB1(mg)	0	不飽和脂肪酸（多価）(g)	7.24		
カルシウム(mg)	Tr	クリプトキサンチン(μg)	5	ビタミンB2(mg)	0	コレステロール(mg)	0		
マグネシウム(mg)	0	βカロテン当量(μg)	180	ナイアシン(mg)	0	水溶性食物繊維(g)	-		
その他栄養成分									

製品仕様書

製品名	GS ガーリックパウダー
名称	香辛料
JANコード	4973630117201
ITFコード	14973630117208
原産国	日本
最終加工国	日本
内容量	225g
保存方法	・直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
	・開封後は吸湿・虫害・退色を防ぐため、上蓋をしっかりと閉めて、冷暗所に保管ください。
賞味期限	18ヶ月 (未開封)
製造者	株式会社ジーエスフード 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7-49
製造所	-
	-
加工者	-
加工所	-
販売者	-
輸入者	-

製品サイズ	
縦/mm	84.0
横/mm	84.0
高/mm	113.0
重量/g	315.0
容器	1/2ポンド缶
入数	12

※袋製品の[高]は記載しません

荷姿サイズ	
縦/mm	295.0
横/mm	385.0
高/mm	135.0
重量/kg	4.1

※製品重量及び荷姿サイズは実製品の値に幅がありますので参考値としてください

原材料名	
ガーリック(中国)、でん粉、コーングリッツ	
原材料に 関する補足	

アレルギー物質		栄養成分値 (100g当たり)	
特定原材料 (8品目)	—	エネルギー	374 kcal
特定原材料に 準ずるもの (20品目)	—	水分	6.6 g
		たんぱく質	9.7 g
		脂 質	0.6 g
		炭水化物	81.9 g
		灰 分	1.2 g
		ナトリウム	8 mg
		食塩相当量	0.02 g
		・推定値	
		栄養成分に 関する補足	

微生物規格	
一般生菌数	—
大 腸 菌 群	—
カビ、酵母	—
微生物規格に 関する補足	・未殺菌品の為、規格無し

備考	・遺伝子組換え表示対象には該当しません。 ・アレルゲンのコンタミネーションはございません。
----	--

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 カレーパウダー						
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×166mm				サイズ	370mm×272mm×177mm	
内容量		400g×12缶×1ケース			粒度		目開き710 μ m95%以上通過	
色調		黄褐色			形状		粉末	
香味		カレー粉特有の香味を有する			用途		食品の辛味及び風味付け	
本製品を使用したときの表示方法				カレー粉 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) 計算値								
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)	
10.2		13.3	11.4	59.2	5.9	326	56	
原材料詳細	原材料	由来原材料	原料原産地	アレルギー*	遺伝子組換え	食品添加物	牛由来原材料	
	コリアンダー	コリアンダー	モロッコ	－	対象外	－	－	
	ターメリック	ターメリック	インド	－	対象外	－	－	
	黒胡椒	黒胡椒	マレーシア、インドネシア、ベトナム	－	対象外	－	－	
	メッチ	メッチ	インド	－	対象外	－	－	
	クミン	クミン	インド、イラン、トルコ	－	対象外	－	－	
	セロリーシード	セロリーシード	インド	－	対象外	－	－	
	カルダモン	カルダモン	グアテマラ	－	対象外	－	－	
	唐辛子	唐辛子	中国	－	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24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		日本	
製造工程		原料－配合－磁石(10000ガウス)－荒挽－混合－磁石(10000ガウス)－粗砕－粉碎－篩別(40メッシュパス)－混合－磁石(10000ガウス)－篩別(16メッシュパス)－金属探知機(Fe:0.8mm , SUS:1.2mm)－充填・計量－製品－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		刺激性の辛味成分を含みますので、目・鼻等に入らぬよう注意してください。 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						
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。								

12.カレールウ（辛口）

原 材 料 詳 細 表

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 直火焼カレールウ(中辛)						
一次原材料	二次原材料	由来原材料	原料原産地	アレルギー	遺伝子組換え	食品添加物	牛由来原材料	BSE特定危険部位
小麦粉	小麦	小麦	アメリカ他	小麦	対象外	—	—	—
食用パーム油	アブラヤシ	アブラヤシ	マレーシア、インドネシア他	—	対象外	—	—	—
カレー粉	ターメリック	ターメリック	インド	—	対象外	—	—	—
	コリアンダー	コリアンダー	モロッコ	—	対象外	—	—	—
	クミン	クミン	インド、イラン、トルコ	—	対象外	—	—	—
	メッチ	メッチ	インド	—	対象外	—	—	—
	陳皮	みかん	中国	—	対象外	—	—	—
	ジンジャー	ジンジャー	中国	—	対象外	—	—	—
	ナツメグ	ナツメグ	インドネシア	—	対象外	—	—	—
	フェネル	フェネル	中国	—	対象外	—	—	—
	カルダモン	カルダモン	グアテマラ	—	対象外	—	—	—
	唐辛子	唐辛子	中国	—	対象外	—	—	—
	クローブ	クローブ	マダガスカル	—	対象外	—	—	—
	シナモン	シナモン	中国	—	対象外	—	—	—
	黒胡椒	胡椒	マレーシア、インドネシア、ベトナム	—	対象外	—	—	—
	パプリカ	パプリカ	スペイン	—	対象外	—	—	—
	ディルシード	ディルシード	インド	—	対象外	—	—	—
	セロリーシード	セロリーシード	インド	—	対象外	—	—	—
	ローレル	ローレル	トルコ	—	対象外	—	—	—
	スターアニス	スターアニス	ベトナム	—	対象外	—	—	—
	オールスパイス	オールスパイス	メキシコ	—	対象外	—	—	—
	タイム	タイム	モロッコ	—	対象外	—	—	—
	キャラウェイ	キャラウェイ	フィンランド	—	対象外	—	—	—
	セージ	セージ	トルコ	—	対象外	—	—	—
硬化油	菜種	菜種	カナダ、豪州、欧州等	—	不分別	—	—	—
砂糖	原料糖	砂糖黍	タイ、豪州、南アフリカ他	—	対象外	—	—	—
		甜菜	日本	—	非組換え分別	—	—	—
		(消石灰)石灰岩	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
		ケイソウ土	日本、アメリカ	—	対象外	加工助剤	—	—
		(活性炭)樹木	北米	—	対象外	加工助剤	—	—
		イオン交換樹脂	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
オニオンパウダー	オニオン	オニオン	中国、日本	—	対象外	—	—	—
	脱脂大豆	大豆	アメリカ	大豆	非組換え分別	—	—	—
食塩	海水	海水	日本	—	対象外	—	—	—
	次亜塩素酸ナトリウム	—	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
	亜硫酸ナトリウム	—	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
	塩酸	—	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
	メタリン酸ナトリウム	—	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
	シリコーン樹脂	—	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
ガーリックパウダー	ガーリック	ガーリック	中国、インド	—	対象外	—	—	—
	脱脂大豆	大豆	アメリカ	大豆	非組換え分別	—	—	—
酵母エキス	酵母エキス	(酵母エキス)酵母	日本	—	対象外	—	—	—
		(酵母エキス)酵素	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
		(食塩)海水	日本	—	対象外	—	—	—
以下次ページ								

原材料詳細表

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 直火焼カレールー(中辛)						
一次原材料	二次原材料	由来原材料	原料原産地	アレルギー	遺伝子組換え	食品添加物	牛由来原材料	BSE特定危険部位
		(デキストリン)キャッサバ	日本	—	対象外	—	—	—
		(デキストリン)甘藷	日本	—	対象外	—	—	—
		(液糖)トウモロコシ	中国	—	非組換え分別	—	—	—
	酵母エキス	酵母	オランダ	—	対象外	—	—	—
		(食塩)岩塩	世界各国	—	対象外	—	—	—
		(食塩)海水	世界各国	—	対象外	—	—	—
	酵母エキス	(酵母エキス)酵母	日本	—	対象外	—	—	—
		(酵母エキス)酵素	日本	—	対象外	加工助剤	—	—
		(デキストリン)甘藷	日本	—	対象外	—	—	—
チャツネ	糖類	(砂糖)砂糖黍	豪州、タイ他	—	対象外	—	—	—
		(砂糖)甜菜	日本	—	非組換え分別	—	—	—
		(水飴)トウモロコシ	アメリカ他	—	不分別	—	—	—
		(水飴)馬鈴薯	日本	—	非組換え分別	—	—	—
		(水飴)甘藷	日本	—	対象外	—	—	—
	フルーツ	マンゴー	インド他	—	対象外	—	—	—
		リンゴ	日本	リンゴ	対象外	—	—	—
		レモン	アメリカ他	—	対象外	—	—	—
		レーズン	アメリカ	—	対象外	—	—	—
	酸味料	酢酸	日本	—	対象外	酸味料	—	—
		(クエン酸)甘藷	日本他	—	対象外	酸味料	—	—
		(クエン酸)キャッサバ	タイ他	—	対象外	—	—	—
		(クエン酸)米	日本	—	対象外	—	—	—
		(クエン酸)トウモロコシ	中国	—	非組換え分別	—	—	—
	香辛料	ジンジャー	中国他	—	対象外	—	—	—
		(ガーリック)ガーリック	インド他	—	対象外	—	—	—
		(ガーリック)大豆	アメリカ	大豆	非組換え分別	—	—	—
		(オニオン)オニオン	日本他	—	対象外	—	—	—
		(オニオン)大豆	アメリカ	大豆	非組換え分別	—	—	—
		(オニオン/ブドウ糖)トウモロコシ	アメリカ	—	非組換え分別	—	—	—
		(オニオン/ブドウ糖)馬鈴薯	日本	—	非組換え分別	—	—	—
		(オニオン/ブドウ糖)甘藷	日本	—	対象外	—	—	—
	食塩	海水	日本	—	対象外	—	—	—
たん白加水分解物	小麦たん白	小麦	中国	小麦	対象外	—	—	—
	トウモロコシたん白	トウモロコシ	中国	—	遺伝子組み換え不使用	—	—	—
	酵母	酵母	中国	—	対象外	—	—	—
	塩酸	—	中国	—	対象外	加工助剤	—	—
	水酸化ナトリウム	—	中国	—	対象外	加工助剤	—	—
	活性炭	樹木	中国	—	対象外	加工助剤	—	—
	ケイソウ土	ケイソウ土	中国	—	対象外	加工助剤	—	—
カラメル色素	ブドウ糖	トウモロコシ	アメリカ、南アフリカ、ブラジル他	—	不分別	着色料	—	—
		馬鈴薯	日本	—	非組換え分別	—	—	—
		甘藷	日本	—	対象外	—	—	—
	アンモニア	—	—	—	対象外	加工助剤	—	—
クエン酸	甘藷澱粉	甘藷	日本	—	対象外	酸味料	—	—
以下次ページ								

原材料詳細表

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

[illegible]

13. グラニュー糖

2026年2月3日

品質規格書									
製品名		パールエース印 グラニュー糖 500g パールエース印 グラニュー糖 1kg			製造者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-6 塩水港精糖株式会社			
					販売者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-6 株式会社パールエース			
一般名	砂糖、グラニュー糖	規格	500g×20 又は 1kg×20		製造所	大阪府泉佐野市住吉町25 関西製糖株式会社			
原材料関係	原材料名	由来名	配合	原産国	遺伝子組換え (義務表示対象9農作物)	アレルギー (28品目)	外装		
	甘蔗原料糖	甘蔗 (サトウキビ)	100%	タイ オーストラリア ブラジル フィリピン 南アフリカ共和国 グアテマラ 日本(鹿児島県・沖縄県)	対象外	含まず	内装		
	甜菜原料糖	甜菜(ビート)		日本(北海道)	非組換え	含まず	写真は 1kg入		
加工助剤	物質名	用途	原産国	表示	物質名	用途	原産国	表示	
	水酸化カルシウム	清浄剤	日本	不要	骨炭 ※	脱色剤	日本	不要	
	イオン交換樹脂	脱色剤	日本	不要					
品質規格	項目	規格値	測定法		項目	規格値	測定法		
	糖度(°Z)	99.9以上	旋光度測定法(検糖計)		一般生菌数	50以下/10g	衛生試験法		
	転化糖(%)	0.02以下	オフナー法		カビ	3以下/10g	衛生試験法		
	水分(%)	0.03以下	常圧乾燥法 (105℃、3時間)		イースト	3以下/10g	衛生試験法		
	灰分(%)	0.01以下	電気伝導度法		耐熱性菌数 (好気性芽胞菌数)	30以下/10g	衛生試験法		
	色価(R.B.U.)	5以下	吸光度測定法		大腸菌群	陰性	衛生試験法		
	平均粒径(μm)	580±60	ロータップによる篩別法		重金属(Pbとして)	検出せず (検出限界:5ppm)	硫化ナトリウム比色法		
	変動係数	0.35以下	ロータップによる篩別法		ヒ素(Asとして)	検出せず (検出限界:0.1ppm)	原子吸光光度法		
製造工程	原料糖 → 清浄工程 → 紫外線殺菌 → 煎糖(結晶化) → 分蜜 → 乾燥・冷却 → → 金属異物除去(マグネット:10,000ガウス) → 熟成 → 篩別(固結糖除去篩:14メッシュ(目開き:約1mm)) → → 篩別(粒度仕上) → 金属異物除去(マグネット:10,000ガウス) → 貯蔵 → → 異物除去(網:6メッシュ(目開き:約3mm)) → 金属異物除去(マグネット:10,000ガウス) → 貯蔵 → → 金属異物除去(マグネット:10,000ガウス) → 包装(小袋) → ウェイトチェック → → 金属異物検査(金属検出器:Fe 0.8mmφ、SUS 1.0mmφ) → 包装(BAX袋) → → 金属異物検査(金属検出器:Fe 1.5mmφ、SUS 2.0mmφ) → 製品								
栄養成分(100g当たり) * 八訂日本食品標準成分表より		エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当量
		394 kcal	Tr g	(0) g	(0) g	100 g	0 g	Tr g	0 g
貴社製品への原材料表示例		砂糖 又は グラニュー糖 * 原料原産地を表示する場合の表示例 : 砂糖(国内製造)							
特 徴	サラサラとした感じの高純度砂糖。クセのない淡白な甘さを有する。								
包装形態	【内装】ポリ袋(材質:ポリエチレン)、【外装】クラフト紙袋(材質:クラフト紙)								
封緘方法	【内装】ヒートシール、【外装】ホットメルト接着剤								
ロット表示	【内装】表示例:3D208A 読み方:3(包装機番号)、D(西暦下一桁記号=2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)、A(包装時間帯=午前中) 【外装】表示例:223208 読み方:2(工場番号)、23(2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)								
賞味期限	設定無し								
保存方法	温湿度変化の少ない屋内で、穀類や乾物、臭気、香気を発するものと区別して保存								
関係法令	食品衛生法及び関係法令に適合								
コンタミネーション	砂糖専用ラインのためコンタミネーションの可能性はありません。								
※ 骨炭のBSEについて	加工助剤「骨炭」の原料である牛骨はBSEの危険部位ではありません。また、「骨炭」は牛骨を800℃の高温で8時間焼成して製造されるため、BSE感染のおそれはありません。								

食品配合規格書

食品名：本醸造特級濃口醤油

原材料名	由来原料	産地	遺伝子組換え	アレルギー物質28品目
脱脂加工大豆	大豆	インド、他	分別生産流通管理済	大豆
小麦	小麦	アメリカ、他	—	小麦
食塩	海水	日本	—	—
大豆	大豆	アメリカ、他	分別生産流通管理済	大豆
アルコール	サトウキビ	日本	—	—

※産地に中国は含まれません。

※原材料に含まれない特定原材料等28品目のコンタミネーションはありません。

栄養成分（15mlあたり）

エネルギー	10kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	0g
炭水化物	1.1g
食塩相当量	2.4g

(推定値)

以上の通り報告致します。

令和5年2月7日
奈良県生駒郡三郷町勢野東6-3-1
今中醤油



《 商品規格書 》



商品名	笑顔でランチ ドレッシングコーンクリーミー			品名コード	71048
				規格	1L×6本/ケース
最終加工地	埼玉県			JANコード	4903307592666
賞味期間	製造日を含め 180 日間	保管条件	高温・直射日光を避け常温で保存	ITFコード	14903307592663
商品特徴	風味豊かなスイートコーンにやさしい甘みと酸味が特長の乳化液状ドレッシングです。				

●原材料情報

原材料名	配合率(%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料 ※1	遺伝子組換え作物 ※2
食用植物油脂	37.5	日本		表示義務対象外
醸造酢	15.4	日本		表示義務対象外
砂糖	13.8	日本		表示義務対象外
食塩	3.6	日本		
スイートコーンパウダー	3.4	米国		※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載 ・特定原材料 えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生 ・特定原材料に準ずるもの 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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン コンタミ防止策 作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。
発酵調味料	2.0	日本		
ソテーオニオン	1.9	日本		
酵母エキスパウダー	0.7	日本		
プルーンピューレ	0.2	日本		
にんじんエキス	0.2	日本		
レモン果汁	0.1	アルゼンチン(アルゼンチン)		
※ 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	0.9	日本		
※ 乳化剤	0.8	日本		
※ 酸味料	0.3	日本		
※ 香料	0.1	日本		※2 主原料(配合比率上位3位まで、かつ、5%以上の原材料)について記載しております。
(水)	19.1			

・但し、※印:食品添加物

●栄養成分分析値例(100g中)

エネルギー	426 kcal	リン	32.4 mg	ビタミンE	- mg
水分	37.5 g	鉄	0.14 mg	ビタミンB1	0.02 mg
たんぱく質	0.9 g	亜鉛	0.12 mg	ビタミンB2	0.06 mg
脂質	38.5 g	ビタミンA	レチノール 検出せず μg	ナイアシン	1.01 mg
炭水化物	18.2 g		α-カロテン 10 μg	ビタミンC	検出せず mg
灰分	4.0 g		β-カロテン 16 μg	食物繊維	水溶性 0.2 g
ナトリウム	1480 mg		β-クリプトキサンチン 7 μg		不溶性 0.5 g
カリウム	81.8 mg		β-カロテン当量 25 μg		総量 0.7 g
カルシウム	3.7 mg	ビタミンD	レチノール活性当量 2 μg	食塩相当量	3.76 g
マグネシウム	7.2 mg		検出せず μg		

●衛生規格

一般生菌数	3000 個/g以下
大腸菌群	陰性
重金属(Pbとして)	- μg/g以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	- μg/g以下

1. 配合			遺伝子組換え GMO・非GMO ・不分別			アレルギー 物質
原料名	製造メーカー	使用原材料名	生産地			
米	国内	米	米国他			無し
アルコール	国内	サトウキビ他	ブラジル他	不分別		無し
食塩	国内	海水	日本			無し
酒粕	国内	米	日本他			無し
水	国内		日本			無し
本製品はアレルギー特定原材料等28品目の使用はありません。 また、米は醸造過程を経ているため、アレルギー物質が残存しません。						
2. 一般分析			4. 衛生規格及び検査方法			
分析項目	分析値	方法	一般生菌数 300 以下/ml 標準寒天平板培養法			
酸度	4.2%	滴定法	大腸菌群 陰性 デソキシコレート寒天平板培養法			
塩分	1.0%	滴定法	5. 添加物			
比重	1.025	比重計				
3. 栄養分析例(100g中)			6. 原材料表示例			
エネルギー	25 Kcal		穀物酢			
水分	91.5 g					
蛋白質	0.1未満 g		7. 取扱い上の注意			
脂質	0.1未満 g		直射日光を避けて保存。			
繊維	- g		開封後冷暗所に保管。早めに使用して下さい。			
灰分	1.2 g					
カルシウム	- mg		8. 製造工程図			
リン	- mg		原料受入→アルコール発酵→酢酸発酵→調合			
鉄	- mg		↓ 検査			
ナトリウム	430 mg		↓ 濾過			
カリウム	- mg		↓ 加熱充填			
			↓ 箱詰			
			↓ 製品			

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 コショウ		適用日	2025/08/28
	J F D A コショウ		メーカー名	-
共通商品コード	4901002188054	ITFコード	14901002188051	
メーカープライベートコード	08202003	P B / N B 分類	PB	
ブランド名	J F D A	荷姿規格	300g×30袋	

画像情報					
					
サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	145	270	30	306 g	1
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	395	265	330	9940 g	30
箱(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	×
★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	×	かシューナツ	×	バナナ	×
★乳成分	×	サイルー	×	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	357 kcal	たんぱく質	6.8 g
脂質	2.0 g	炭水化物	78.0 g
		食塩相当量	0 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	721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	
厳選された黒コショウを使用しマイルドな辛さに仕上げました。料理の下ごしらえや仕上げなどの調理、テーブルユースとしてお使いください。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	
酒類分類	
アルコール分(%)	

一括表示情報	
品名	香辛料ミックス
原材料名	コーンフラワー（国内製造）、ブラックペッパー、青唐辛子／リン酸カルシウム
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	（日本：表示なし）
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	－

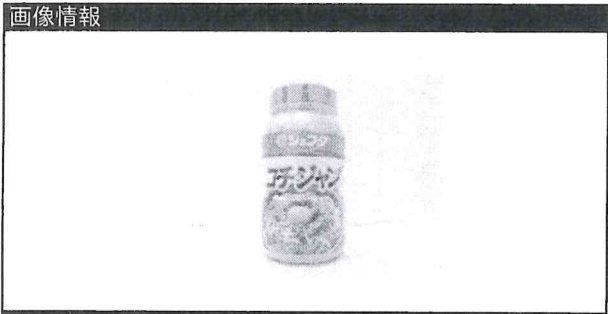
※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

18.コチジャン

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	ジェフダコチジャン		適用日	2025/09/29
	J F D Aコチジャン		メーカー名	-
共通商品コード	4902084072958	ITFコード	ジェフダ商品では非開示とさせ	
メーカーアイデンティティコード	41107003		P B / N B 分類	P B
ブランド名	J F D A		荷姿規格	1 K g × 1 5



サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	92	177	92	1100 g	1
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	480	178	285	17200 g	15
箱(パッド付・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	×	かシューツ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	キウフルーツ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	マカミアツ	×		

●：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	250 kcal	たんぱく質	7.6 g
脂質	7.5 g	炭水化物	40.7 g
		食塩相当量	6.9 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	味噌と唐辛子をベースとしたコチジャン。韓国料理の代表的な調味料です。
召し上がり方・利用方法	韓国料理をはじめ、各種料理の辛味付けにもご使用ください。
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	コチジャン
原材料名	みそ(大豆を含む)(国内製造)、砂糖、唐辛子、植物油(大豆油)、食塩、米麹、パプリカ/酒精、調味料(アミノ酸等)
内容量	1 k g
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて保存してください。
原産国	製造国：日本
原料原産地名	-
使用上の注意	(粹外)開封後は必ず密封して冷蔵庫(10℃以下)で保管し、お早めにかつ衛生的にご使用ください。
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	底面に記載
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。

製品仕様書

製品名	GS 洋からし シルバー
名称	香辛料
JANコード	4973630117119
ITFコード	14973630117116
原産国	日本
最終加工国	日本
内容量	300g ・直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
保存方法	・開封後は吸湿・虫害・退色を防ぐため、チャックをしっかり閉めて、冷暗所に保管してください。
賞味期限	18ヶ月 (未開封)
製造者	株式会社ジーエスフード 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7-49
製造所	-
加工者	-
加工所	-
販売者	-
輸入者	-

製品サイズ		原材料名			
縦/mm	240.0	からし(カナダ)、でん粉、米粉 / 着色料(ウコン)			
横/mm	170.0				
高/mm	—				
重量/g	310.0				
容器	チャック付き袋				
入数	30	原材料に 関する補足			
※袋製品の[高]は記載しません					
荷姿サイズ					
縦/mm	300.0				
横/mm	390.0				
高/mm	220.0				
重量/kg	9.9				

※製品重量及び荷姿サイズは実製品の値に幅がありますので参考値としてください

アレルギー物質		栄養成分値 (100g当たり)	
特定原材料 (8品目)	—	エネルギー	400 kcal
特定原材料に 準ずるもの (20品目)	—	水分	7.9 g
		たんぱく質	19.5 g
		脂 質	8.5 g
		炭水化物	61.3 g
		灰 分	2.8 g
微生物規格		ナトリウム	27 mg
		食塩相当量	0.07 g
		・推定値	
微生物規格に 関する補足		栄養成分に 関する補足	

アレルギー物質		栄養成分値 (100g当たり)	
特定原材料 (8品目)	—	エネルギー	400 kcal
特定原材料に 準ずるもの (20品目)	—	水分	7.9 g
		たんぱく質	19.5 g
		脂 質	8.5 g
		炭水化物	61.3 g
		灰 分	2.8 g
微生物規格		ナトリウム	27 mg
		食塩相当量	0.07 g
		・推定値	
微生物規格に 関する補足		栄養成分に 関する補足	

備考	・遺伝子組換え表示対象には該当しません。 ・アレルギーのコンタミネーションはございません。
----	--

三重県四日市市尾上町11番地



製品規格書

製 品 名		星印純正胡麻油濃口			
荷 姿		181.5kg入ドラム缶、16.5kgブリキ缶、1650g入プラスチック容器×6			
製 品 特 徴		原料ごまを精選後適度に焙煎し、圧搾により得た油100%。特有の色(暗赤色)で透明感のある液体。煎りごま特有の香味を有しおおむね清澄なもの。冬期又は冷蔵によって白濁する事があります。			
原 材 料		食用ごま油(国内製造)			
原 料 原 産 地		アフリカ(ナイジェリア、ブルキナファソ、タンザニア、モザンビーク、ウガンダ)、アジア(パキスタン、ミャンマー、ベトナム)、中南米(グアテマラ、パラグアイ、ボリビア)、アメリカなど…但し、原料事情により、やむを得ずこの他の産地のものを使用することがあります。			
食 品 添 加 物		製造時に加工助剤を使用しています。製品への含有はありません。			
ア レ ル ゲ ン		「特定原材料に準ずるもの」：ごま			
遺 伝 子 組 換 え		該当しません			
賞 味 期 限・表 示 方 法		ドラム缶：2.5年 / 一括表示枠内に表示(西暦4桁. 月. 日)：表示例2021.07.01 ブリキ缶：2.5年 / 一括表示枠内に表示(西暦下2桁. 月. 日)：表示例21.7.1 プラスチック容器：1.5年 / ラベル下部に表示(西暦4桁. 月. 日)：表示例2021.07.01			
保 存 方 法		直射日光を避け、常温暗所保管(15～25℃) 火気注意			
製 造 工 場		九鬼産業株式会社 本社工場 三重県四日市市尾上町11番地			
栄 養 成 分 表 示		100g当たり エネルギー 900kcal たんぱく質 0g 脂質 100g 炭水化物 0g 食塩相当量 0g			
本品を使用した場合の 原 材 料 表 示 例		「ごま油」又は、「植物油脂(ごま油)」など。 ※原産地を表示する場合の表示例：「ごま油(国内製造)」など。			
そ の 他		JAS「ごま油」適合品です。 水、針金、ガラスなどの異物の混入を認めない。胡麻特有の成分が沈殿する事があります。			
製 造 工 程		ごま原料→精選→焙煎→圧搾→濾過→静置タンク→濾過→静置タンク→濾過→製品タンク→チェックフィルター(125メッシュ相当)→充填→金属探知機(プラスチック容器のみ)→製品 焙煎温度／200℃～230℃程度 焙煎時間10～15分			
規 格 項 目					
香 味	良 好	官 能 検 査	水 分 及 び 夾 雑 物	0.25%以下	基 準 油 脂 分 析 試 験 法
酸 価	4.0以下	基 準 油 脂 分 析 試 験 法	よ う 素 価	104～118	基 準 油 脂 分 析 試 験 法 (ウィス氏法)
過酸化価	10.0meq/kg以下 (製造時)	基 準 油 脂 分 析 試 験 法	け ん 化 価	184～193	基 準 油 脂 分 析 試 験 法
一般生菌数	300以下／g	食 品 衛 生 検 査 指 針 SPC	比 重	0.914～0.922	基 準 油 脂 分 析 試 験 法 (25/25℃)
耐熱性菌数	300以下／g	100℃・10分処理 /SPC	屈 折 率	1.470～1.474	基 準 油 脂 分 析 試 験 法 (25℃)
カビ・酵母	300以下／g	食 品 衛 生 検 査 指 針 PDA	残 留 農 薬	原料ごま＝ポジティブ リスト基準適合	一 斉 分 析 / 受 入 検 査
大腸菌群	陰性／2.22 g	BGLB 法	重 金 属	1.0ppm以下	硫 化 Na 比 色 法 (Pb と し て)
黄色ブドウ 球 菌	陰性／0.01g	平 板 塗 抹 培 養 法	ヒ 素	0.1ppm以下	原 子 吸 光 光 度 法 (As2O3 と し て)
サルモネラ	陰性 / 25g	NIHSJ-01 法	比 色	(目安値) R=13.0～14.0	ロ ビ ボ ン ド 法 25.4mm セ ル
総アフラ トキシン	10ppb未満	HPLC			

21. コンソメ

2026 年 4 月 24 日

製品規格書

株式会社 ロークスカレー本舗

名古屋市港区富政町5丁目33番地

TEL 052-382-7551 FAX 052-383-1320

<https://rouxcurryhonpo.com/>

【規格】 1kg×10袋

【入数】 10kg

【品名】

大地のコンソメスープ

[illegible]

100g中

エネルギー		227 kcal	
水分		3.4 g	
たんぱく質		3.0 g	
脂質		3.2 g	
炭水化物		46.6 g	
灰分		43.8 g	
無機質	ナトリウム		10365 mg
	カリウム		150 mg
	カルシウム		13 mg
	マグネシウム		16 mg
	リン		29 mg
	鉄		0.5 mg
	亜鉛		0.3 mg
	銅		0.1 mg
ビタミン	A	レチノール	0 μg
		β-カロテン当量	0 μg
		レチノール当量	0 μg
	D		0.3 μg
	E		μg
	K		5 mg
	B1		0.03 mg
	B2		0.04 mg
	ナイアシン		0.5 mg
	B12		0.0 μg
	パントテン酸		0.16 μg
	C		1 mg
脂肪酸	飽和		2.12 g
	一価不飽和		1.73 g
	多価不飽和		0.03 g
食物繊維	水溶性		0.3 g
	不溶性		0.0 g
	総量		0.3 g
食塩相当量		26.3 g	

※日本食品標準成分表2021年版(10月)による

【製造工場】 名古屋市港区寛政町五丁目33番地

株式会社 ロークスカラー本舗

【製造工程】

1. 調査調査 → 2. ミキシング → 3. 計量・充填 → 4. 金属検査
(Fe1.00 SUS1.50) → 5. 検品 → 6. 梱包 → 7. 出荷

※本製法工場では、小麦、乳成分、大豆、落花生、牛肉、豚肉、鶏肉、ごま、りんご、バナナ、ゼラチンを含む製品を製造しています。