令和８年度　冷凍加工食品等（11月・12月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	厚揚げ	
	3	厚焼き卵	
	4	厚焼き卵代替　ウインナー	
	5	アンチョビソース	
	6	板こんにゃく	
	7	糸かつお	
	8	いわし開き（馬鈴薯澱粉付き）	
	9	うす揚げ	
	10	梅ペースト	
	11	えのきたけ（カット）	

1. あおのり

商品規格書

商品コード	433100			
商品名	あおさ粉100G			
名称	あおさ加工品			
内容量	100g			
荷姿	100g*20*1			
原材料名	産地		アレルギー物質	配合(%)
あおさ(国産)	日本(国産)	愛知県、静岡県	なし	100
賞味期限	270 日			
製造者住所	〒673－0443兵庫県三木市別所町巴29番地			
製造者名	ヤマヒデ食品株式会社			

品質規格

項目	規格値		分析方法
一般生菌数		100000未満/g	MC-Media Pad「ACplus」
大腸菌群		陰性/0.1g	Petrifilm(大腸菌群数測定用CCプレート)
標準成分値(2020年版)を反映しています。推定値は()書きで記載しています。			
エネルギー	201		Kcal
たんぱく質	22.1		g
脂　　質	0.6		g
炭水化物	41.7		g
ナトリウム	3900		mg
灰分	18.7		g
水分	16.9		g
食塩相当量	9.9		g
	乾燥剤		ライム　P2
遺伝子組換え食品の表示について			該当なし
アレルギー物質コンタミの可能性について			有

本製品は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。又、さばを含む製品と共通の設備で製造しています。

兵庫県三木市別所町巴29
ヤマヒデ食品株式会社

2.厚揚げ

規格書No.: 7005

製　品　規　格　書

原　材　料　配　合

株式会社ソイフ和歌山工場
〒646-0056 和歌山県田辺市芳養町96-27
TEL 0739-24-8900
FAX 0739-24-8720

品名	冷凍絹厚揚げ 10 国産大豆	10kg(1kg×10袋)

原材料配合

原材料名	加工国	本質	配合比	メーカー	原料内訳	起源原料 原産国	アレルギー 物質名	GMO区分	備考
豆乳	日本		89.6%						
(大豆)		原料	(12.5%)	全国農業協同組合連合会		日本	大豆	非組換	
(消泡剤)	日本	消泡剤	(微量)	理研ビタミン㈱					製剤
[ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ]	日本	消泡剤	[90.0%]		パーム、ヤシ	マレーシア他			加工助剤
[炭酸カルシウム]	日本	消泡剤	[5.0%]		化学品	日本			加工助剤
[レシチン]	アメリカ他	消泡剤	[4.3%]		大豆	アメリカ他	大豆	不分別	加工助剤
[シリコーン樹脂]	日本	消泡剤	[0.7%]		化学品	日本			加工助剤
(水)	日本		(87.5%)		上水	日本			
植物油	日本	原料	4.0%	㈱ J-オイルミルズ等					
(なたね)						カナダ他		不分別	
(大豆)						アメリカ他	大豆	不分別	
(シリコーン)	日本		(3ppm未満)		ケイ素	オーストラリア他			
加工でん粉	ｽｳｪｰﾃﾞﾝ	安定剤	1.8%	松谷化学工業㈱					ﾋﾄﾞﾛｷｼﾌﾟﾛﾋﾟﾙ化ﾘﾝ酸架橋ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ
(タピオカでん粉)	タイ他		(100.0%)		キャッサバ	タイ他			
凝固剤製剤	日本	豆腐用凝固剤	0.7%	花王㈱					製剤
(塩化マグネシウム)	日本		(42.0%)		湖塩	中国			
(植物性油脂)	日本		(28.42%)		とうもろこし	アメリカ他		不分別	
(水)	日本		(28.0%)			日本			
(ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ)	日本	乳化剤	(1.50%)		パーム、ヤシ、ヒマ(トウゴマ)	マレーシア他			キャリーオーバー
(ミックストコフェロール)	日本	酸化防止剤	(0.06%)		大豆	アメリカ他	大豆	不分別	キャリーオーバー
(ビタミンCパルミテート)	ドイツ	酸化防止剤	(0.02%)		とうもろこし・パーム	EU他		分別	キャリーオーバー
トランスグルタミナーゼ製 (トランスグルタミナーゼ	日本	結着剤 酵素	0.4% (0.2%)	味の素㈱等					製剤
(還元麦芽糖粉末他)			(99.8%)		とうもろこし	アメリカ他		不分別	加工助剤
水			3.5%		上水	日本			
			100.00%						

改訂日　2023.08.01

3. 厚焼き卵

＜商品規格書＞

商品名	関西風厚焼玉子(奈良県産卵)	包装形態	真空
規格	(50g×6)×25P (60g×5)×25P		
製造者 製造工場	社名　：株式会社 大商食品	TEL　：092－803－0560	
	住所　：福岡市早良区西入部5丁目22番8号	FAX　：092－803－0556	
賞味期限	製造日より6ヶ月（未開封）		
凍結前加熱の有無	加熱してあります。	加熱調理の必要性	加熱して下さい。
保存方法	－18℃以下で保存して下さい。		
調理方法	ボイル調理（20分～30分）・蒸し調理		
使用用途	業務用・学校給食		
包装包材	内装包材：　二重延伸ナイロンフィルム	外装包材：　ダンボール	

＊原料配合表（100ｇ中）

原材料	配合比率	アレルギー物質	添加物	遺伝子組換	原産国
鶏卵	90.7 %	卵			奈良県
だし汁	6.7 %			不分別	福岡県
醤油		小麦・大豆			
糖類					
風味原料					
(かつおエキス)					
(濃縮煮干だし)					
食塩					
澱粉	1.8 %			分別	ﾄｳﾓﾛｺｼ：米国
砂糖	0.6 %			分別	北海道・豪州
食塩	0.2 %				長崎県
植物油脂	Tr %			不分別	なたね：カナダ

＊成分表八訂版による計算値（100ｇ中）

エネルギー		138 kcal	ビタミン	D	3.4 μg
水分		74.9 g		E	1.2 mg
蛋白質	動物性	11.1 g		K	11 μg
	植物性	0 g		B1	0.05 mg
脂質		9.3 g		B2	0.34 mg
炭水化物		2.5 g		ナイアシン	0.1 mg
灰分		1.1 g		B6	0.08 mg
無機質	Na	210 mg		B12	1.0 μg
	K	120 mg		葉酸	44 μg
	Ca	42 mg		パントテン酸	1.05 mg
	Mg	9 mg		C	0 mg
	P	160 mg	脂肪酸	飽和	2.83 g
	Fe	1.4 mg		一価	3.92 g
	Zn	1.0 mg		多価	1.30 g
	Cu	0.05 mg	コレステロール		340 mg
	Mn	0.02 mg	食物繊維	水溶性	0 g
ビタミンA	レチノール	190 μg		不溶性	0 g
	β-カロテン当量	6 μg		総量	0 g
	レチノール活性当量	190 μg	食塩相当量		0.6 g

＊自社微生物検査規格

一般生菌数	＜3000
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ属菌	陰性

＊製造工程

主原料受入・検査→保管・解凍→原料配合→攪拌（10分間）→焼成（中心温度８５℃以上）→冷却→

カット→凍結（中心温度－18℃以下）→金属探知→箱詰め→保管（－20℃以下）→出荷

4. 厚焼き卵代替　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	ｱﾚﾙｹﾞﾝ	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			

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－解凍（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（日付・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

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
	A カロテン	μg	0
	A レチノール当量	μg	4
	D	μg	0.0
	E	mg	0.3
	K	μg	0
	B1	mg	0.60
	B2	mg	0.19
	ナイアシン	mg	4.1
	B6	mg	0.26
	B12	μg	0.3
	葉酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.78
	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

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

5. アンチョビソース

原材料配合表

関係社外秘

キユーピー株式会社

品番	37772	商品名	ほしえぬ アンチョビーソース	荷姿	1000ml／6本	作成日	2025年9月11日

※規格書作成時点の情報です

添加物	原材料名	配合(%)	アレルゲン	原産国・加工国	遺伝子組換		食品添加物	
					対象農作物	分別区分	物質名	使用目的
	かたくちいわし	31		日本、アメリカ				
	食塩	19		日本他(加工国)				
	醸造酢	少量		社外秘				
	砂糖	少量		社外秘	てん菜	非組換え		
添加物	調味料(アミノ酸等)	少量		ベトナム他(加工国)				
添加物				社外秘			L-グルタミン酸ナトリウム	調味料
添加物				社外秘			5'-リボヌクレオチドニナトリウム	調味料
添加物	増粘剤(キサンタンガム)	少量		日本他(加工国)			キサンタンガム	増粘剤
	水	46		ー				

6. 板こんにゃく

配合表

令和8年9月25日

品名　国内産　こんにゃく
規格　　250g×4丁/袋　　奈良県製造

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
こんにゃく芋精粉（群馬県産）	
海藻粉	
水酸化カルシウム	
水	

7．　糸かつお

2023年8月31日

株式会社奈良鰹
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%）
鰹節原料産地　鹿児島県
鰹節加工地　鹿児島県
削り加工地　奈良県（奈良鰹）

アレルゲン　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 鰹節原料
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））

8.　いわし開き(馬鈴薯澱粉付き)

配合表

令和8年9月25日

品名　　冷凍　いわしの澱粉付き

規格　　40g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
いわし（北海道）	
馬鈴薯澱粉（北海道）	

9.　うす揚げ

永平寺の里　きざみ揚げ　1kg　5×20(mm)
2026/4/1

<5>異物混入防止対策

防止対象	防止方法	頻度	管理基準
金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe:φ1.5mm　Sus:φ2.5mm
非金属異物	X線異物探知装置	袋詰め後全量	Sus線:φ0.5×5(mm)　Sus球:φ0.8mm ガラス球:φ4.0mm　セラミック球:φ4.0mm

<6>使用原材料・添加物

原材料名	構成比(%)	製造者/輸入者	原産国	アレルゲン	GMO区分
大豆	84.7	豊通食料	アメリカ又はカナダ	大豆	分別生産流通管理済み
植物油	15.0	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県、愛知県、他)		
(菜種白絞油)	(100or0)		カナダ、オーストラリア		不分別
(大豆白絞油)	(0or100)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別
凝固剤	0.3	赤穂化成	日本(兵庫県)		
(塩化マグネシウム)	(100)		中国		
消泡剤	微量	花王株式会社	日本(和歌山県)		
(グリセリン脂肪酸エステル)	(45)		マレーシア、フィリピン、他		
(炭酸カルシウム)	(45)		日本(非開示)		
(炭酸マグネシウム)	(5)		日本(非開示)		
(レシチン)	(5)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別

<7>残留農薬

基本原材料	分析確認	試験頻度	備考
大豆	外部検査機関	年1回	残留農薬分析結果を入手

<8>アレルギー物質　〈特定・準特定原材料29品目対象〉

大豆

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料29品目の使用)はございません

※「カシューナッツ」「ピスタチオ」確認済み

<9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

エネルギー	234 kcal	水分	59.0g
たんぱく質	15.0 g	灰分	1.0 g
脂質	15.0 g	ナトリウム	6 mg
炭水化物	10.0 g	食塩相当分	0.02 g

<10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過
→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管
→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック
→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷

※こちらの商品は軽減税率となっております。

製品規格書

商品名	梅ペースト（奈良県産）100g								
名称	梅ペースト					コード	45969		
商品概要	分類		ジャム類		菓子類		ソース類	●	その他（ペースト）
	形状		個体		液体		粉末	●	その他（ゲル状）
	区分		一般品		受注製造	●	特注品		その他（ ）
商品説明	果実特有の色、香味を有し、展性に優れている。 奈良県産原料を使用しています。								
荷姿	内装材質	ONY15/LL-DPE45				サイズ(mm)	縦(160)×横(110)×高さ(15)		
	内容量	100 g				重量	100.5 g		
	外装材質	段ボール				サイズ	縦(465)×横(330)×高(150)		
	ケース容量	100 g × 20 × 5				総重量	11 Kg		
JANコード	4930570459693								
輸送条件	冷凍（ ℃以下）		冷蔵（ ℃～ ℃）		●	常温			
	その他追加条件・注意事項等（ 凍結しないこと ）								
保管条件	冷凍（ ℃以下）		冷蔵（ ℃～ ℃）		●	常温			
	その他追加条件・注意事項等（ 凍結しないこと ）								
賞味期限	開封前	製造後 180 日							
	開封後	0 日	保存条件	開封後は保存不可					
表示責任者	製造社名	小島食品製造株式会社							
	住所	愛知県東海市名和町一番割中２５番地							
製造工場	製造社名	小島食品製造株式会社							
	住所	愛知県東海市名和町一番割中２５番地							
	製造所固有記号								
製造工場	製造社名								
	住所								
	製造所固有記号								

検査項目

規格項目	単位	実測値	保証値	測定方法
外観(色沢等)			赤色	目視
香味			良好	官能試験
夾雑物			目立たない	目視
糖度	°		28±2.0	屈折糖度計
pH			3.0±0.5	ガラス電極
内容量	g		100g以上	上皿電子天秤
流度	%			社内規格

製造工程

原料秤量 ⇒ 二重窯に投入 ⇒ 加熱濃縮 ⇒ 糖度調整
⇒ 粘度確認 ⇒ ホッパーに移動 ⇒ 充填 ⇒ 金属検査 Fe=1.5,SUS=2.0
⇒ 梱包 ⇒ 責任表示添付 ⇒ 保管 ⇒ 出荷（常温路線便）

栄養成分表 （100gあたり）

熱量	ジュール	519	KJ
	カロリー	122	Kcal
成分組成	水分	60.62	g
	蛋白質	1.32	g
	脂質	0.56	g
	炭水化物	29.73	g
	灰分	7.77	g
	コレステロール	1.30	mg
	食塩相当量	7.18	g
無機質	ナトリウム	2816.4	mg
	カリウム	273.51	mg
	カルシウム	14.76	mg
	マグネシウム	10.45	mg
	リン	20.92	mg
	鉄	0.70	mg
	亜鉛	0.13	mg
	銅	0.06	mg
	マンガン	0.08	mg
	ヨウ素	0.40	mg
繊維質	水溶性	0.97	g
	不溶性	1.73	g
	総量	2.70	g
脂肪酸	飽和	0.39	g
	一価不飽和	0.04	g
	多価不飽和	0.26	g
	トランス脂肪酸	-	g
ビタミン群	レチノール	0.0	μg
	αカロテン	7.57	μg
	βカロテン	237.90	μg
	クリプトキサンチン	32.44	μg
	βカロテン当量	0.0	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ当量	21.6	μg
	ビタミンD	0.04	μg
	αトコフェロール	3.58	mg
	βトコフェロール	0.00	mg
	γトコフェロール	2.16	mg
	δトコフェロール	0.00	mg
	ビタミンK	3.24	μg
	ビタミンB1	0.04	mg
	ビタミンB2	0.06	mg
	ナイアシン	0.76	mg
	B6	0.07	mg
	B12	0.11	μg
	葉酸	8.73	μg
	パントテン酸	0.38	mg
	ビタミンC	6.49	mg

炭水化物は糖質と繊維質の和とする。
日本食品標準成分表（八訂）増補により計算

原材料明細表

作成日 2026.6.18

原材料名（物質名）	配合率(%)	一次原料	配合率(%)	原産国 原産地	製造者	アレルゲン指定29品目	GMO	表示例
梅	76.38			奈良県	小島食品	なし		梅
砂糖	9.16			北海道	ホクレン	なし		糖類(砂糖)
		甜菜根部	100	北海道		なし	不使用	
水飴	8.15			愛知県	加藤化学	なし		糖類(水飴)
		トウモロコシ	90	アメリカ		なし	不分別	
		甘藷	5	鹿児島		なし		
		馬鈴薯	5	北海道		なし		
食塩	5.09					なし		食塩
鰹節パウダー	0.51			日本		なし		鰹節
		鰹節	100			なし		
ローカストビーンガム	0.46			デンマーク	GENU	なし		増粘剤
		ローカストビーン	100			なし		
赤キャベツ色素	0.25			日本	三栄源	なし		赤キャベツ色素
		赤キャベツ	80			なし		
合計	100.00							
表示例	梅(奈良県産)、糖類(水飴、砂糖)、食塩、鰹節/増粘剤、赤キャベツ色素							

但し 品質に影響しない範囲で一部原材料が予告なく変更になることがあります。

含有アレルゲン表示品目

特定原材料（義務表示品目）

	えび	▲	カシューナッツ		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（推奨表示品目）

▲	アーモンド		あわび		いか		いくら	▲ オレンジ
▲	キウイフルーツ		牛肉	▲	ごま		さけ	さば
▲	鶏肉	▲	大豆	▲	バナナ		ピスタチオ	▲ 豚肉
	マカデミアナッツ	▲	もも	▲	やまいも	▲	りんご	ゼラチン

但し 製品に含まれるもの◎ １年以内に同一工場での使用実績があるもの▲

小島食品製造株式会社
愛知県東海市名和町一番割中25番地
TEL(052)603-3511 FAX(052)603-3514
e-mail:mail@kozima.co.jp

ver-2.0

10. 梅ペースト

11.　えのきたけカット

商品規格書

農事組合法人きのこ工房

商品名	規格	内容量	原産国	ブランド	商品コード
業務用ほぐしえのき	1kg		日本	きのこ工房	

外包材材質	サイズ（mm）						内包材材質	サイズ（mm）			ＪＡＮコード
ダンボール	大484 中426 小275	×	大416 中260 小250	×	大263 中278 小219		ポリプロピレン	縦420	×	横280	4562188150039

※大箱２０kgまで、中箱１０kgまで、小箱５kgまで

品質規格								
個数（1袋当り）		厚さ(mm)		長さ(cm)	4cm前後	重量／個(g)	
					ハーフカット		
異物	無し	色沢	白	賞味期限の印字	賞味期限・製造日枠外印字	その他	

生産工場	
工場名	有限会社　池末豊嬌商店
所在地	福岡県三潴郡大木町大字上牟田口439
担当者	池末　行孝

産地	福岡県
遺伝子組み換え	無
アレルゲン物資	無
品種	
保管条件	要冷蔵(10℃以下)
賞味期限	7日
備考	賞味期限・製造日枠外印字

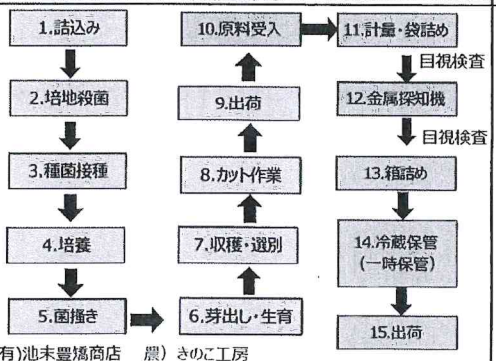
微生物規格	
項目	自主管理基準
一般細菌数(生菌数)	1.0×10^5
大腸菌群	1.0×10^4
大腸菌（E.coli）	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性

販売者	
工場名	農事組合法人きのこ工房
所在地	福岡県三潴郡大木町大字上八院７４４－１
担当者	江口佳明

商品画像



製造工程表



※(有)池末豊嬌商店　農）きのこ工房

商品裏面　画像



栄養成分値(可食部100g当たり)		
エネルギー	34	kcal
	144	kJ
水分	88.6	g
たんぱく質	2.7	g
脂質	0.2	g
炭水化物	7.6	g
灰分	0.9	g
無機質 ナトリウム	2	mg
無機質 カリウム	340	mg
無機質 カルシウム	Tr	mg
無機質 マグネシウム	15	mg
無機質 リン	110	mg
無機質 鉄	1.1	mg
無機質 亜鉛	0.6	mg
無機質 銅	0.1	mg
無機質 マンガン	0.07	mg
無機質 ヨウ素	0	μg
無機質 セレン	1	μg
無機質 クロム	0	μg
無機質 モリブデン	Tr	μg
ビタミン A レチノール	0	μg
ビタミン A カロテン	0	μg
ビタミン A レチノール当量	0	μg
ビタミン D	0.9	μg
ビタミン E	0	mg
ビタミン K	0	μg
ビタミン B1	0.24	mg
ビタミン B2	0.17	mg
ビタミン ナイアシン	6.8	mg
ビタミン B6	0.12	mg
ビタミン B12	0	μg
ビタミン 葉酸	75	μg
ビタミン パントテン酸	1.4	mg
ビタミン ビオチン	11	μg
ビタミン C	0	mg
脂肪酸 飽和	0.02	g
脂肪酸 一価不飽和	0.01	g
脂肪酸 多価不飽和	0.08	g
コレステロール	0	mg
食物繊維 水溶性	0.4	g
食物繊維 不溶性	3.5	g
食物繊維 総量	3.9	g
食塩相当量	0	g

商品特徴

もぎ取り新鮮なえのきの石突部分を取り除き、ハーフカットしています。そのまま調理できて便利な商品です。
大木町のえのきは白いのが特徴です。
えのきは血管拡張作用があり、身体のだるさや動悸・イライラを解消する効果がありまる。えのきには豊富な食物繊維を含み、ビタミンB群・カリウム・GABAなどがリラックス効果を生み出します。

注意事項

加熱調理してお召し上がりください。
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ください。

外箱一括表示



名称	ほぐししめじ	ほぐしエノキ	カットエリンギ
原材料名	ぶなしめじ	エノキタケ	エリンギ
産地名	福岡県産	福岡県産	福岡県産
入数			
製造日	8月8日	8月8日	8月8日
賞味期限	8月22日	8月15日	8月15日
保存方法	要冷蔵		
使用方法	加熱してください		
販売者	農事組合法人 きのこ工房 〒830-0417 福岡県三潴郡大木町上八院744-1 TEL 0944-75-2057		
備考		ロット番号	01IK0808