



商品コード: 4901190202631

お好み自慢 あおさ粉 13g

参考売価(税抜) : 130 円

香り高いあおさをパックしました。国内産の原料を使用しています。保存に便利なチャック付き。

原材料名

あおさ(国産)

大森印



あったかいご飯はもちろんのこと、おにぎり、磯辺巻き……素材の美味しさをより一層引き立てる食卓の名脇役たちです。

内容量 12切5枚

希望小売価格 6束:170円(税抜)

12束:320円(税抜)

50束E:1,150円(税抜)

原材料 乾のり(国産)、醤油(大豆遺伝子組換えでない)、砂糖、昆布、みりん、清酒、唐辛子、エビエキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)(原材料の一部に小麦を含む)

商品バリエーション

6束・12束・50束E(チャック付)



商品の特徴

ビタータイプのアーモンドエッセンスです。杏仁豆腐やクッキーやサブレ等の香りづけに最適です。

商品名 アーモンドエッセンス

規格 28ml

賞味期限 720 日

原材料名 食品添加物 香料製剤
成分重量%:エタノール 37%、プロピレングリコール 15%

使用量は材料 100g に対して 3~5 振りの割合が目安です。

【ご使用する前に】

上ブタをあげ、中央にある突起の先をハサミでカットしてからご使用ください。

基本的な <保存方法>

使い方 直射日光、高温多湿の場所をさけて保管してください。

-使用後のキャップの分別方法-

・上ブタを手前に開け、根元を掴み下部まで引き下げ、切れ目に沿って回し止まったら引き下げて取り外します。

北海道パウチゆであずき200g



小豆・砂糖・塩、全ての使用原料を北海道産に限定したゆであずき。
使い勝手のよい200g入り。

原材料名

砂糖（国内製造）、小豆、食塩

2024. 4. 16~



商品情報

おすすめレシピ

知る・見る・体験する

企業情報

お問い合わせ・FAQ

採用情報

English

中文

アヲハタトップ > 商品情報 > アヲハタ まるごと果実 > まるごと果実 いちご

アヲハタ まるごと果実

いちご



果実と果汁だけの自然な甘さ。

1瓶に約19粒分のいちご (1粒8gで換算)

内容量

255g

ライントップ

アヲハタ 55

参考小売価格

489円 (税込)

アヲハタ まるごと果実

JANコード

4562452230016

アヲハタ Spoon Free

開栓前賞味期間

12か月

アヲハタ カロリーハーフ

糖度

約33度

アヲハタ トラディショナル

原材料名

アヲハタ 瀬戸内からの贈り物

いちご (輸入)、りんご清澄濃縮果汁、クランベリー果汁、レモン果汁/ゲル化剤 (ペクチン)

アヲハタ 焼いて香り立つ

アレルギー情報

アヲハタ スプレッド

アレルギー

りんご

アヲハタ 塗るテリーヌ

賞味期限(未開封)

18.09.06 BM7

栄養成分表示
100gあたり

エネルギー	599kcal
たんぱく質	20.3g
脂質	54.2g
炭水化物	18.5g
食塩相当量	0g

日本食品標準成分表による値

いりごまの上手な使い方

そのままふりかけて風味をお楽しみ頂けます。

ご飯にふりかけ

- おにぎり
- お弁当のご飯
- 炒飯



麺類の薬味に

- うどん・そば
- そうめんつゆ
- ラーメン



その他

- すりごまにして胡麻和え
- お味噌汁に風味付け
- 手作り餃子の材料

名称 **いりごま**

原材料名 **ごま**

内容量 **90g**

賞味期限 枠外左上部に記載

保存方法 直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。

販売者 **旭フレッシュ株式会社**
高知県高知市春野町弘岡中1402番地

製造所 **カタギ食品株式会社**
大阪府寝屋川市石津元町12番8号

〈使用上の注意〉

チャック部分にごまがつまり閉じにくくなる場合があります。開封後は、つまりをとってからチャックで密封し、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。

製品にお気付きの点がございましたら、現品を添えて旭フレッシュ(株)までお送りください。

お問い合わせ先：旭フレッシュ(株)

☎ 0120-232-922

(土・日・祝日を除く10:00~17:00)

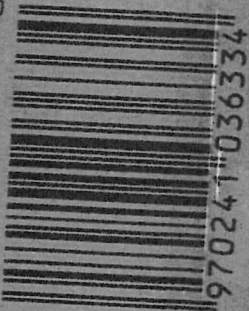


白ごま

ごみに出すときは市町村の区分に従ってください。



生芋板こんにやく300g



4 970241 036334

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	7 kcal
たんぱく質	0.1 g
脂質	0.1 g
炭水化物	3.3 g
食塩相当量	0 g

推定値

大和の水を使用しています。

- 調理前に一度湯がいていただきますと、よりおいしくお召し上がりいただけます。
- アクの強い野菜と調理された場合、緑色、黄色、赤色等に变色する事がありますので別々にアク抜きをしてください。(紫色しても品質には何ら問題ございません。)
- 冷凍させないでください。食感が変わります。
- 開封後は賞味期間にかかわらず、お早めにお召し上がりください。



PE,PA

ごみに出すときは市町村の区分にしてください。

株式会社 上杉食品

奈良県北葛城郡上牧町下牧3丁目7番53号
<http://www.uesugisyokuhin.co.jp/>

製造者

お客さま相談室 ☎0120-529-101

(受付時間:土・日・祝日を除く9:00~17:00)

- 品質管理には万全を期しておりますが万一不良品がございましたら、お手数ですが弊社までご連絡ください。
- 水酸化カルシウムが、凝固した白や茶褐色の固形物が混入している場合があります。これらは品質には何ら影響ありませんので水洗いで取り除いてお召し上がりください。



名称	生芋板こんにやく
原材料名	こんにやく芋(国産)、こんにやく精粉(国産)、海藻粉/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
内容量	300g
賞味期限	枠外表面左下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、保存してください。(注)冷凍保存できません。

商品規格書(原料配合・産地・成分分析・製造工程・アレルギー)

商品名：芋、国内産冷凍うどん (24玉入)

商品コード：7123954

製造工場：株式会社光陽(愛知県)



エス・エス・エス株式会社

2019.5

部位等	原料配合	配合率(%)	主な産地・加工地	アレルギー	成分分析項目(製品100g中)		製造工程図		アレルギー(該当物質○、注意喚起△)											
					エネルギー	水分	原料	工程	卵	牛乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	いわし	オレフィン	カシューナッツ	キノコアレルギー
めん	小麦粉(国内製造)	40.32	日本	小麦	105 kcal	75.0 g	計 ↓ 量	小麦	○											
めん	食塩(調整水)	1.77	日本		2.6 g	2.6 g	量													
		57.91			2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g	2.6 g	量													
					2.6 g	2.6 g	計 ↓ 量													
					2.6 g															

(完了頃)
生めん

栄養成分 (1食200gあたり)

エネルギー	214kcal
たんぱく質	5.2g
脂質	1.0g
炭水化物	43.6g
ナトリウム	640mg

(五訂食品成分表調べ)

名称	ゆでうどん
原材料名	小麦粉、食塩
内容量	200g
消費期限	表面に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
使用上の注意	開封後は早めに召し上がり下さい。
製造者	豊国フード株式会社 奈良県大和郡山崎町 129番3号
販売者	株式会社ハートフレンズ 京都市下京区若宮通 五条下ル鹿沙門町33-1

本品製造工場では、そば、卵、がに、えびを含む製品を生産しています。

品についてのお問い合わせは
記お客様相談室まで
フリーダイヤル ☎ 0120-17-1492
受付時間 9:00~18:00
ホームページアドレス
<http://www.toyokuni.jp>

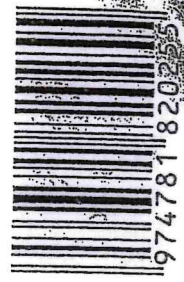
◆ 温かいうどん ◆

- ① 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺を入れて約1分(お好みに合わせて)温めて下さい。
 - ② 麺のお湯を切って器に盛り、あらかじめ温めておいただしとお好みの具を加えて出来上がりです。
- ※ 鍋にだしを沸かした中に麺を入れ、約1分温める方法でもお召し上がり頂けます。

◆ 冷たいうどん ◆

- ① 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺を入れて1分~2分(お好みに合わせて)温めて下さい。
- ② 麺をザルに入れ、流水で洗って冷水で冷やして下さい。
- ③ 麺の水を切って器に盛り、お好みのめんつゆと薬味でお召し上がり下さい。

※ 調理前に麺をザル等に入れて、お湯や水でほぐしますと短く切れる恐れがありますのでご注意ください。
開封の際にはハサミを用いて、切り口より開封して下さい。



4 974781 820355



国内産小麦粉使用

手焼おつゆ麩



登録商標 第5031921号

この製品は、国内産小麦粉と、手焼した片切りに焼きあけた手焼麩とを、なめらかな下取りし、国内産小麦粉からではの費がなつともみと風味一待長て

<もどし方>

水またはぬるま湯に約3分浸し完全にやわらかくもどして、手の平で押すようにして水気をしぼります。

<お料理法>

だし汁の中へ入れ、味噌、醤油はあとから加えます。
(もどさずそのままでも使えます)

野菜や肉類の味がなじむよう弱火でよく煮込みます。

煮汁をよく吸うので、水は軽く切る程度にします。
(煮汁の多い時はしぼって使います)

うす味のだしで麩をよく煮込み、卵でとじます。

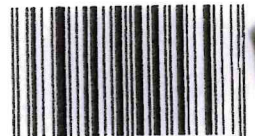
<栄養成分表示>本品1袋30g当たり

日本食品標準成分表

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
116kcal	8.5g	0.8g	17.1g	0g

名称	焼麩
原材料名	小麦粉(国内産)、グルテン
内容量	30g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿をさけて保存
販売者	株式会社 真田 61 京都市東山区八坂塔上田町81-2

万一品質に不都合がございましたら、お客様相談室
TEL 075-531-3001
にご連絡ください。
土、日、祝日を除く9:00~17:00



4 973259 005897

乾物に関する情報ならココ!

山城屋

検索



賞味期限(開封前)

2018.12/SE

しょくにんけすり



本品は港の町“尾道”のガンコ職人が、自分で納得のゆく鰹節のだけを選んで削った、自信作です。

雄節は鰹節の背部で、うま味・風味が豊かな、あしらって美味しいぜび一度お召し上がりになってみてください。

職人削りのおいしいお召し上がり方



お好み焼きの表全体にかつおがおどるようにつりかけて

焼肉の上になつぶりのせて、おろしポン酢でお召し上がり下さい



チャーハン・和風スパゲティ火から下ろす瞬間に、なつぶりかけて

定番のメニュー

●焼きなす ●冷奴 ●おひたし ●お漬物

名称	かつお削りぶし(薄削り)
原材料名	かつおのふし(国内産)
密封の方法	不活性ガス充てん、気密容器入り
内容量	32g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光を避け冷暗所で保存して下さい。
製造者	株式会社 おぶじょう 広島県尾道市古浜町2番50号

原料に魚を使用しておりますため、まれに骨や皮が混入している場合がございますので、ご注意ください。開封後はよく口を閉じ、早めにお召し上がり下さい。

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	305~329 kcal
たんぱく質	69.2~80.2 g
脂質	1.0~4.9 g
炭水化物	0~1.9 g
食塩相当量	0.4~2.9 g

上記の数値は目安として下さい
(一社)全国削節工業協会調べ



PE,PP,EVOH

包材の材質
ポリエチレン、ポリプロピレン、エチレンビニルアルコール樹脂

お問い合わせ先

本品につきまして、お気付きの点がございましたら、当社にお電話ください。



彩り鮮やかに、料理を引き立たせます。

いつもの食卓に香りと彩りのアクセント。お料理が一層引き立ちます。

希望小売価格(税込) 189 円


内容量 6g(幅 2mm)

賞味期間 9 ヶ月

原材料名

乾のり(国産)

商品規格書

商品名	宮崎産 切干し大根					
規格	1kg					
荷姿	10入					
JANコード	4973885-320012					
商品サイズ	230x330x90mm					
梱包サイズ	470x370x350mm					
原産国名	宮崎県産					
賞味期限	一年					
保管方法	長期の保管は冷暗所あるいは冷蔵をお勧めします。					
原材料名	青首大根					
商品特徴	宮崎産の青首大根のみを使用した商品です。 天日乾燥品なので、大根本来の甘み、旨味が凝縮されています。					
販売者	株式会社 神乾 〒858-0031 神戸市東灘区向洋町東4-18 神戸航空貨物ターミナル オフィスビル1F TEL(078)857-7229(外販部直通) FAX(078)857-7228					
包材材質	内袋:ポリプロピレン 外装:ダンボール					
製造工程	①大根の収穫②スライス③天日乾燥 ④目視選別⑤金属検査⑥箱詰					
栄養成分情報 (可食部100g当り)	エネルギー	279	kcal	鉄	9.7	mg
	たんぱく質	5.7	g	ナトリウム	270	mg
	脂 質	0.5	g	ビタミンB1	0.33	mg
	炭水化物	87.5	g	ビタミンB2	0.2	mg
	カルシウム	540	mg	ナイアシン	4.8	mg
食品添加物	配合比(%)	アレルギー物質	アレルギー物質の コンタミの可能性	微生物検査		
	なし	100%	なし	なし	大腸菌群 陰性	
商品画像						



[オンラインショップへ](#)

商品情報

規格

30枚入り

賞味期限

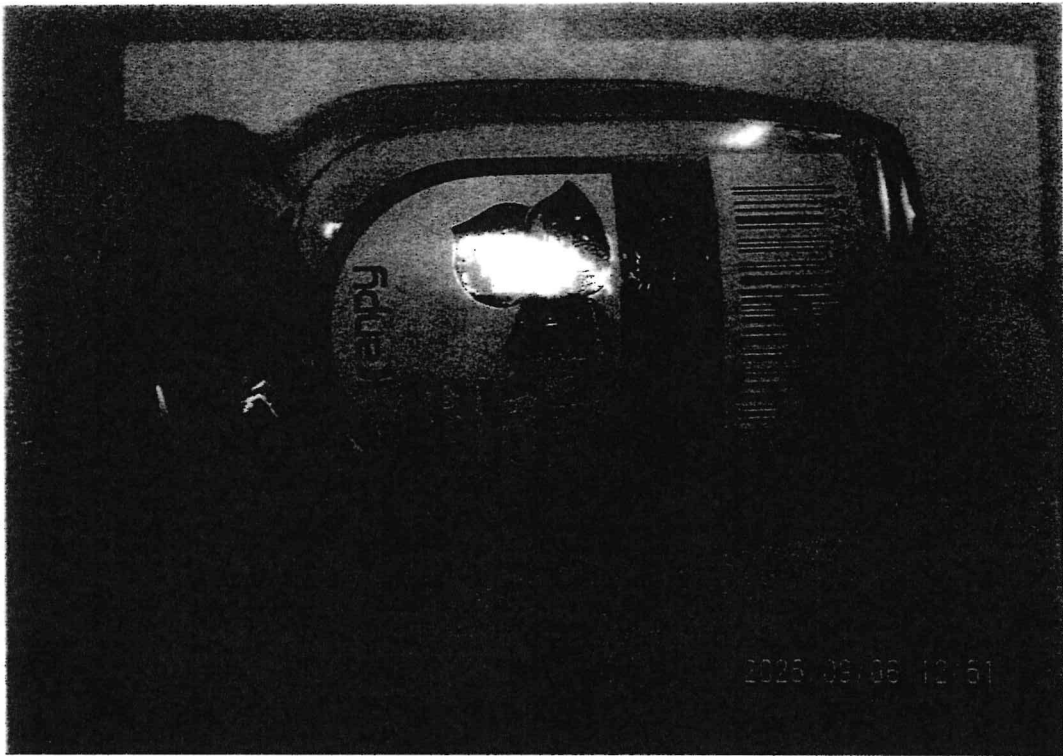
40日

保存方法

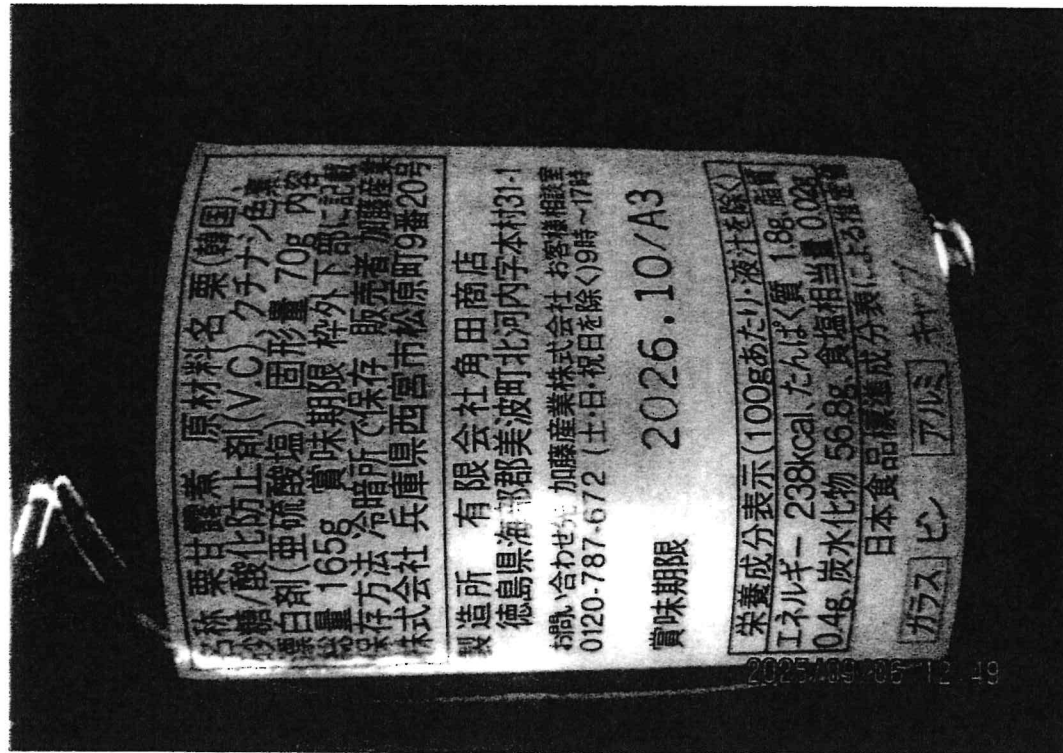
10℃以下で保存

原材料名

小麦粉（国内製造）、麵用加工油脂（還元水あめ、植物油脂） 加工でん粉、酒精、pH調整剤



2025/09/05 12:51



名称 栗(韓国) 原料名 クマナシ 色 黒
 砂糖 白化防止剤(V.C) 固形量 70g 内容
 量 165g 賞味期限 保存方法 常温保存
 株式会社 兵庫県西宮市松原町9番20号

製造所 有限会社 角田商店
 徳島県海部郡美波町北河内字本村31-1
 お問い合わせ 加藤産業株式会社 お客様相談室
 0120-787-672 (土・日・祝日を除く) 9時~17時

賞味期限 2026.10/A3

栄養成分表示(100gあたり・液汁を除く)
 エネルギー 238kcal たんぱく質 1.8g 脂肪
 0.4g 炭水化物 56.8g 食塩相当量 0.02g

日本食品標準成分表による推定値

ガラスビン アルミキャップ

2025/09/05 12:49

NZ産 GP (1kg)

<商品情報>

イズックス株式会社

商品名	グリーンピース (GREEN PEAS)	荷姿	1kg×12
特徴	旬の時期に素早く加熱処理致しました。		
形状	莢などを取り除き、粒の大きさを揃える様に選別しました。		
賞味期限 (開封前)	24ヶ月		
保存方法	-18℃以下にて保存して下さい。		
原産国	ニュージーランド		
輸入者	泉株式会社 東京都品川区上大崎3-1-1	TEL	03-5434-7061

*使用原材料		*使用添加物		*微生物規格 /g	
原材料名	配合比率	添加物名	使用目的	一般生菌数	3×10 ⁶ 以下
グリーンピース	100%	使用せず		大腸菌	陰性
			*遺伝子組換え種子		*アレルギー物質に係る表示
			使用せず		含有せず (表示なし)

*製品仕様			
形態	割れ、破裂が少ない事		
色沢	グリーンピース固有のもので、腐れ、変色などが無いこと。		
香味	グリーンピース固有の風味を有し、異味異臭などが無いこと。		
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	加熱して下さい。
包装形態	外装：段ボール		内装：ポリフィルム

*製造工程

原料→選別→鬼皮剥皮→浮遊選別→選別→洗浄→ブランチング→冷却→選別→凍結
→選別→計量→包装→金属探知機→箱詰め→保管→出荷

*成分表 (100g中)				(推定値)
1kcal	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
89kcal	5.7g	0.7g	14.7g	0g

*本商品は加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱以外) であり、食品衛生法及び関連法令に準拠しております

Ver.02



[ホーム](#)
[森永メルマガ登録](#)
[お問い合わせ](#)
[サイトマップ](#)

English

ファンサイト

商品情報

CM情報

レシピ

お楽しみ&お役立ち情報

キャンペーン

会社情報

商品一覧

[アレルギー情報一覧へ](#)

[新商品情報TOPへ](#)

ココア

ケーキミックス

飲料

その他



ケーキシロップ<メープルタイプ>

豊かなメープル風味のシロップ。ほどよい甘さが特徴です。
ホットケーキにたっぷりかけてお召上がりください！
アイス、ヨーグルト、トーストなどにもお使いいただけます。
使いやすい細口&太口の2サイズキャップ。

[ブランドサイトへ](#)

20

10

14

内容量

200g

JANコード

49811117

栄養成分

[100g当り]

熱量:290kcal

たんぱく質:0g

脂質:0g

炭水化物:72.0g

ナトリウム:0mg

製造工場

国内で製造しています。

発売日

北海道	2015年2月	北陸	2015年2月
東北	2015年2月	近畿	2015年2月
北関東・信越	2015年2月	中国	2015年2月
首都圏	2015年2月	四国	2015年2月
東海(静岡含む)	2015年2月	九州・沖縄	2015年2月

原材料

ぶどう糖果糖液糖、水あめ、香料、カラメル色素

アレルギー関連情報 ◎の色のアイコンは原材料に使用されております

特定原材料

特定原材料を使用しておりません。

特定原材料に準ずるもの

特定原材料に準ずるものを使用しておりません。

Copyright(c) MORINAGA & CO.,LTD. all rights reserved.

※2015年02月02日現在の情報です。

商品の規格変更により、商品パッケージ裏面の原材料表示が異なる場合がございます。
ご購入、お召し上がりの際は、必ず、お持ちの商品の表示をご確認ください。
ご不明な点は下記までお問い合わせください。

[森永製菓 お問い合わせ窓口はこちら](#)

商品情報

CM情報

森永天使のお菓子レシピ

キャンペーン

お楽しみ&お役立ち情報

会社情報

森永製菓株式会社 MORINAGA & CO.,LTD. 〒160-8502 東京都豊島区

[RSS配信について](#)
[個人情報の取扱いについて](#)
[ご利用規約](#)
[リンク](#)

ココア純ココア



厳選したカカオ豆を使用した100%ピュアココアであり、カカオ本来の香り豊かなコクと苦みのある味わいを楽しめるココアです。ホッとして温まりたい時や、小腹の空いた時、朝、晩の健康習慣としてお楽しみください。

原材料

ココアパウダー

日清

使用前に注意表示を必ずお読みください。
この不具合は、必ず事前にお客様相談室まで
お問い合わせください。

強力小麦を使い、長年の知見で
さらさらとした食感を上げた、強力小麦粉です。
小麦粉を使った手作りメニューで、笑顔あふれる食卓に。

おうちで簡単！
お菓子づくりの
小麦粉を使った色々なメニューの作り方を紹介
www.nissin.com/info/

おっと
知りい
小麦粉の強

小麦粉を使う前に、
ふるうのは何故？

ダマになりにくくするためと、他の材料と混ぜやすくなるためです。

カラウーイで楽しむクッキング Part 2

Part 1には「天ぷら」「スポンジケーキ」
レシピを載せています。

お好み焼

(材料) 2~3枚分

薄力小麦粉……………100g(1カップ弱)
卵……………1個(50g)
A [だし汁(又は水)……………120cc(1/2カップ強)
山いも(すりおろします)……………30g
お好みの具(キャベツ、豚肉、魚介など)……………約250g
油……………適宜

(作り方)

①生地作り ボールにAを入れ、泡立器で混ぜ合わせます。小麦粉を2~3回に分けて加えて、混ぜ合わせます。
②焼き上げ お好みの具を混ぜ、あらかじめ熱しておいたホットプレート(180℃)又は、フライパンに油を薄くひき、丸く流します。裏面がざつね色になり、へらで返せるほどの固さになったら裏返して焼き、再び裏に返します。

スポンジケーキ

(材料) 直径16cmのスポンジケーキ型1個分

薄力小麦粉……………100g(1カップ弱)
(2~3回ふるいます)
卵……………3個(150g)
(室温に戻し、卵黄と卵白に分けます)
砂糖……………110g(3/4カップ強)
B [牛乳……………10cc(小さじ2)
バター……………15g(大さじ1強)
(温めた牛乳(50~60℃)の中でバターを溶かします)
バニラエッセンス……………適宜

(作り方)

①卵黄泡立て ボールに卵黄3個分、砂糖1/2量を入れ、泡立器で白っぽくなるまで泡立てます。
②卵白泡立て 別のボールに卵白3個分を入れ、泡立器で角が立つまで泡立ててから、残りの砂糖を少しずつ加えて、さらにしっかり泡立てます。
③混ぜ合わせ ②に①を加えて混ぜ合わせ、小麦粉を2~3回に分けて加えて、ゴムべらで切るように、さつくりと混ぜ合わせ、B、バニラエッセンスを加えて混ぜ合わせます。
④焼き上げ 紙を敷いた型に③を流し入れ、型をトントンと軽く落とし、生地を均一にして、180℃に熱したオーブンで25~30分間焼きます。
コップや瓶を上から、型ごと20cmの高さから落とすことで、生地を均一に焼き上げることができます。

注意

- 使い残しは吸湿、虫害などを防ぐため、袋口のチャックをお閉めになり、お早めにお使いください。
- 油で揚げるお菓子などを作る時は、次のことを必ず守ってください。そうしないと、生地(き)が破裂して油が飛び散り、やけどをする危険があります。
- ドーナツ、アメリカンドッグなど水で練った生地の場合は、小麦粉100gに対し、ベーキングパウダー5g以上と砂糖10g以上の両方を必ず入れてください。
- スペイン風揚げ菓子など熱湯で練った生地の場合は、必ず星型の口金で絞り出し表面をあらくしてください。

名称:小麦粉 原材料名:小麦 内容
量:1kg 賞味期限:欄外下部に記載
保存方法:高温多湿の場所、直射日光
を避けて保存してください。 製造
者:日清製粉株式会社東灘工場 兵庫
県神戸市東灘区魚崎浜町14

栄養成分 100g当り	
エネルギー	351kcal
たんぱく質	8g
脂 質	1.7g
炭水化物	76g
ナトリウム	0mg
(食塩相当量)	0g



販売者 日清フーズ株式会社
東京都千代田区神田錦町1丁目25番地

お問い合わせ先
日清フーズ(株)お客様相談室
〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1丁目25番地
TEL 012-244157 ホームページ <http://www.nissin.com>

パッケージ形態
404:3229号

ポリプロピレン、
ポリエチレン、PET

リサイクルの際は、お住まいの
自治体の定める区分に従ってください。

賞味期限

2013.06.19
A2Q52

黒ごま

2024 7.22

いつもの
いちばんでありたい

いりごま 黒

品名	いりごま
原材料名	いりごま(国内製造)
内容量	60g
賞味期限	枠外上部に記載しています。
保存方法	直射日光・高温・多湿を避け てください。
製造者	株式会社 真誠インダスト リアルパーク 〒503-1545 岐阜県不破 郡関ヶ原町五1565-10

栄養成分表示(60g当たり)	
エネルギー	371 kcal
たんぱく質	32.2 g
脂 質	32.5 g
炭水化物	11.1 g
糖 質	3.5 g
食物繊維	7.6 g
食塩相当量	0 g
カルシウム	720 mg
鉄	5.9 mg

(日本食品標準成分表からの推定値)
セサミン 155 mg

製造所 愛知県北名古屋市片瀬水
高畑26番地

お問い合わせ先

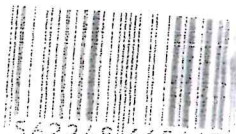
〒481-8526
愛知県北名古屋市片瀬新町29番地
株式会社真誠 お客様サービス室
☎ 0568(23)3762
9:00~17:30(土・日・祝日を除く)

使用上の注意

開封後はチャックを閉じて
冷蔵庫で保存し、お早目に
お召しあがりください。

本製品に含まれている
アレルギー物質(28品中)

ごま



4 562248 665442

アレルギの分別は

まじゅうごま

ごま

有限会社

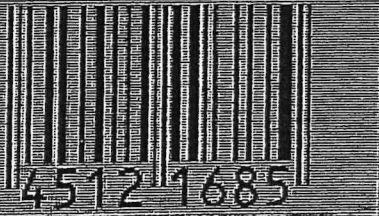
GABAN®

シナモン CINNAMON



GABAN CO., LTD.

開封後は、吸湿・虫害を防ぐため、
キップをしっかりと
閉めて冷蔵庫で
保存してください。



45121685



ポリプロピレン:PP
ポリスチレン:PS



紙

housefoods.jp

焼き菓子や飲み物の、ひと手前
料理に、甘くやさしい香りを。
アップルパイ、コーヒエ、
ミートロール、カレールーなど。

・本製品は、(株)ガバノンと
ハチマ食品(株)との
業務提携による製品です。

- 品名 シナモン
- 内容量 15g
- 賞味期限 棚外右上に別記
- 原産国名 マレーシア
- 販売者
ハチマ食品株式会社80
〒577-8520
大阪府東大阪市御園町1-5-7

お客様センター-0120-50-1231



すし太郎 黒酢入り

原材料名

調味酢(砂糖、醸造酢(米酢、米黒酢)、食塩、醤油、みりん)(国内製造)、れんこん、人参、干びょう、たけのこ、椎茸、水あめ、鰹節粉、昆布粉/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

温かいご飯に混ぜるだけで手軽に作れるちらし寿司の素です。

れんこん、にんじん、干びょう、たけのこ、しいたけの具入りで、調味酢は、米酢とまろやかな味わいの黒酢を使用しました。

錦糸玉子、絹さや、えびなどお好みの具材を盛り付けると、いっそうおいしさが引き立ちます。

ご家族で楽しめる2人前×2回分です。

商品情報

希望小売価格(税抜き)	348 円
内容量	198g(99g×2袋)
発売日	2009年1月
賞味期間	15ヶ月

製品規格書

No. 7899 - 10

作成日 平成30年3月19日

製品コード	7899		規格/入数	16KG/01					
製品名	業務用スパゲッティバリューーフ		名称	スパゲッティ					
製造工場	赤城食品株式会社		住所	群馬県太田市台之郷町1115					
製品規格	内容量	16kg	形状等	麺の太さ: 1.6mm	粗たんぱく	11.0%以上	灰分	1.2%以下	
製品形態	小分	横220mm×縦360mm		水分	13.0%以下				
	商品	縦467mm×横282mm×高さ137mm		重量/ケース	16.51kg	内装	ポリエチレン		
製品特徴	デュラム小麦のセモリナ100%のスパゲッティです。標準ゆで時間は7分。お好みの硬さでお召し上がりください。								
賞味期限	製造後条件	36ヶ月 常温		賞味期限表示	(例)2021.3.19 解説: 2021年3月19日		栄養成分表示(100g当り)		
	原材料配合表	原材料・添加物	配合(%)	産地	添加物名	用途	アレルギー該当物質	遺伝子組換え	エネルギー kcal
デュラム小麦のセモリナ		100.00	カナダ、アメリカ、オーストラリア			小麦	-	水分 g	11.2
								たんぱく質 g	12.2
								脂質 g	1.9
								炭水化物 g	73.9
								灰分 g	0.8
								ナトリウム mg	1
								カリウム mg	200
								カルシウム mg	18
								マグネシウム mg	55
							リン mg	130	
							鉄 mg	1.4	
							亜鉛 mg	1.5	
							銅 mg	0.28	
							マンガン mg	0.82	
							ヨウ素 μg	0	
							セレン μg	63	
							クロム μg	1	
							モリブデン μg	53	
	合計	100.00						レチノール μg	(0)
								カロテンα μg	-
								カロテンβ μg	-
								クリプトキサンチン μg	-
								β-カロテン当量 μg	9
								レチノール活性当量 μg	1
								D	μg (0)
								トコフェロールα mg	0.3
								トコフェロールβ mg	0.2
								トコフェロールγ mg	0
								トコフェロールδ mg	0
								K	μg (0)
								B1 mg	0.19
								B2 mg	0.06
								ナイアシン mg	2.3
								B6 mg	0.11
								B12 μg	(0)
								葉酸 μg	13
								パントテン酸 mg	0.66
								ビオチン μg	4.0
								C	mg (0)
								脂肪	飽和 g (0.45)
									一価不飽和 g (0.17)
									多価不飽和 g (0.99)
								コレステロール	mg (0)
								食物繊維	水溶性 g 0.7
									不溶性 g 2.0
									総量 g 2.7
								食塩相当量	g 0.0
製造工程図	原料→ふるい→金属検出(マグネット:12000 Gauss)→加水・混合→押出・成形→スティック掛・切断→乾燥→冷却→貯蔵安定化→スティック外し・切断→表面検査→目視検査→金属検出(金属探知機:Feφ 0.7mm, SUSφ 1.0mm)→ハーフカット→袋詰め→シール・印字(内袋)→金属検出(金属探知機:Feφ 1.2mm, SUSφ 2.0mm)→計量→目視検品→箱詰→印字→保管→出荷								
一括表示内容	名称	スパゲッティ		製品劣化の見分け方					
	原材料名	デュラム小麦のセモリナ		香味・色沢の低下					
	内容量	16kg		使用上の注意					
	賞味期限	箱長側面片側に記載		開封後はお早めにご使用ください。					
	保存方法	高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。		細かい斑点はデュラム・セモリナの特徴です。品質には問題ありませんので、安心してご使用ください。					
	調理方法	標準ゆで時間7分		高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。					
	販売者	はごろもフーズ株式会社		湯きり時やけど注意					
	製造所	静岡県静岡市清水区島崎町151 赤城食品株式会社 群馬県太田市台之郷町1115							
※備考欄	日本食品標準成分表2015年版(七訂)より抜粋								

製品品質基準

御 中

基準書No. 104410-06

初版作成日:2010/12/1 最終改定日:2018/06/06

提出者

/提出

みたけ食品工業株式会社

〒335-0023埼玉県戸田市本町1-7

TEL 048-441-3420 FAX 048-442-3367



品名：すり胡麻 白

<製品仕様>

原材料：胡麻		
外観性状：粗粉状		
内容量：1Kg×12		
保存期限(賞味期限)：8ヶ月		
保存条件：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
取扱い方法：そのままお召し上がりいただけます。		
包装形態：ポリ袋入り/ダンボール箱詰め		
包装仕様	材質	サイズ(mm)
個装	PE, PET	340×230×50
内装		
外装	ダンボール紙	270×540×255

<一般成分分析例>

成分	/100g	分析方法
エネルギー	599Kcal	日本食品標準成分表より
水分	1.6g	
タンパク質	20.3g	
脂質	54.2g	
炭水化物	18.5g	
灰分	5.4g	
カルシウム	1200mg	
ナトリウム	2mg	
食塩相当量	0g	

(日本食品標準成分表2015年版(七訂)より)

<一般品質規格>

	規格値	分析法
風味・香味	異臭がないこと	官能検査
水分	4%以下	赤外線水分計
粒度(出荷時)	JIS規格フルイ使用による	

<衛生規格>

	規格値	分析法
一般生菌数	3.0×10 ³ /g以下	乾式培地法または公定法
大腸菌群	陰性	乾式培地法または公定法

<食品添加物>

分類	品名	添加量
不使用		

<その他>

- ・遺伝子組換えについて
遺伝子組換え原料は一切使用しておりません。
- ・食品衛生法に基づくアレルギー表示について
28品目の中で「ごま」に該当致します。
アレルギーコンタミについて、該当ございません。
- ・原料産地：エチオピア、ナイジェリア、モザンビーク、
グアテマラ、マシコ、パラグアイ、ボリビア等
- ・最終加工地：みたけ食品工業株式会社 鴻巣工場
埼玉県鴻巣市八幡田600
- ・本規格書に記載のない事項は、食品衛生法、
その他関連法規に準拠します。

<対象者>

- ・一般消費者



商品コード： 4901190202181

すりごま白 80g

参考売価(税抜)： 208 円

直火焙煎にて燻すように加熱し、芯から放つ香りを大切に播りあげました。

白ごまは、ほのかな甘みがあり色々な料理との相性が良いことが特徴です。

チャック付きパックで保存に便利です。

原材料名

ごま



揖保乃糸素麺上級品 300g

●手延そうめん「揖保乃糸」は、小麦粉と塩水を練り合わせ、「より」と「熟成」を幾度も繰り返し、徐々に細くし手間隙かけて製造します。上級品の製造期間は、10月から翌4月の間です。

■原材料名

小麦粉、食塩、食用植物油

■栄養成分（乾めん 100g 当たり）

エネルギー	332kcal	たんぱく質	8.7g
脂質	2.0g	炭水化物	69.7g
食塩相当量	5.6g		

商品規格書

提出日 2025年3月11日

商品コード 02-009-0094-1

有限会社かねこ食品工業

商品名	竹の子水煮ホール
分類	農産加工品
JANコード	-
規格	固形量:500g
入り数	20
賞味期限	240日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保管。
開封後保管方法	冷蔵(1~10℃)で3日
使用上の注意	開封後は冷蔵保管の上、お早目にお召し上がり下さい
商品特長	使いきりやすい500gパックになります。用途に合わせてカットしてご利用いただけます。

包装/材質	ビニール袋/PE,PA
包装サイズ	縦 25.0 cm 横 21.0 cm
外箱/材質	ダンボール/紙
外箱サイズ	縦 44.0 cm 横 33.0 cm 高さ 19.0 cm

栄養成分 100g当たり ※7訂食品成分表による 計算値	エネルギー	23 kcal
	蛋白質	2.7 g
	脂質	0.2 g
	炭水化物	4 g
	水分	92.8 g
	灰分	0.3 g
	ナトリウム	3 mg
	食塩相当量	0 g
pH	3.8-4.6	
アレルギー物質	-	
遺伝子組換え	-	

原材料	竹の子 [中国産]	[100 %]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]

添加物		



一括表示	
商品名:	竹の子水煮 ホール
名称	たけのこ水煮
原材料名	たけのこ
固形量	500g
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい
賞味期限	2000年1月1日
原料原産国	中国
輸入者	有限会社 かねこ食品工業 和歌山県田辺市高雄2丁目28-21

製品工程
①缶を倉庫から出庫→②缶を工場外で洗浄→③缶を工場内に搬入→④缶を再洗浄→⑤開缶→⑥pH値測定→⑦トリミング・シャワー洗浄→⑧選別→⑨再検品→⑩計量・袋詰→⑪真空包装→⑫金属探知→⑬殺菌→⑭乾燥→⑮箱詰め→⑯出荷
(精度:金属探知器→Fe1.5mm Sus2.5mm)

輸入者
有限会社かねこ食品工業 和歌山県田辺市高雄2丁目28-21 TEL:0739-22-1528 FAX:0739-22-2371

あみえび

名称 あみえび

原材料名 あみえび

材料名

原料原産地名 中国産

内容量 40g

賞味期限 別途商品表面に記載

保存方法 要冷蔵(10℃以下)

加工者 (株)深田商店

京都市下京区朱雀分木町市有地

京都市中央卸売市場 塩干部284

*原材料の性質上、海産物(かに)が混入する場合があります。

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量 312kcal たんぱく質 64.9g

脂質 4.0g 炭水化物 0.1g

食塩相当量 3g

この表示値は、目安です。



4526963128002

商品仕様書

作成日 2017年11月20日

商品コード	5182		販売者	大島食品工業株式会社4ES		
商品名	ミニフィッシュ		〒466-0858	名古屋市昭和区折戸町3丁目3番地		
規格・入数	(5g × 40) × 15入		お問い合わせ先			
小袋寸法	縦 10mm × 横 80mm × 高さ 90mm	重量 5.9 g	大島食品工業株式会社(営業本部)			
商品寸法	縦 55mm × 横 230mm × 高さ 330mm	重量 250 g	〒463-0048			
ケース寸法	縦 315mm × 横 475mm × 高さ 315mm	重量 4.3 kg	名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号			
JANコード	4970075 622017		TEL: 052-795-0091 FAX: 052-795-2544			
GTINコード	1 49 70075 622014					
賞味期間	(開封前) 6カ月	使用上の注意	吸湿性がありますので、小袋開封後はなるべく早めにお召しあがりください。			
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿のところを避け、常温で保存してください。		最終加工地	愛媛県		
原材料名			配合(%)	加工地	(注)	
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印					栄養成分(100gあたり)	
△カタクチイワシ	80.30	日本(愛媛県)	※1	エネルギー	kcal	361
砂糖	5.80	日本(兵庫県、大阪府)		水分	g	5.0
でんぷん糖	3.70	日本(兵庫県)	※2	たんぱく質	g	43.2
○ゴマ	3.60	日本(大阪府)		脂質	g	3.7
食塩	0.21	日本(香川県)		炭水化物	g	38.6
水	6.39			灰分	g	9.5
※1 アレルギー物質コンタミネーション：えび、かに				無機質		
原材料のカタクチイワシは、えび、かにを食べています。				ナトリウム	mg	1500
カタクチイワシ漁獲域：日本(瀬戸内、北九州)				カリウム	mg	610
※2 ゴマ収穫地：中南米、アフリカ				カルシウム	mg	1200
				マグネシウム	mg	260
				リン	mg	1200
				鉄	mg	6.1
				亜鉛	mg	5.8
				ビタミン		
				A(レチノール当量)	μg	18
				B1	mg	0.12
				B2	mg	0.27
				C	mg	< 1
				食物繊維(総量)	g	0.9
				食塩相当量	g	3.8
公的機関による実測値(五訂)						
アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)			商品特長			
乳	×	あわび	×	さば	×	
卵	×	いか	×	大豆	×	
小麦	×	いくら	×	鶏肉	×	
えび	▲	オレンジ	×	バナナ	×	
かに	▲	カシューナッツ	×	豚肉	×	
そば	×	キウイ	×	まつたけ	×	
落花生	×	牛肉	×	もも	×	
		くるみ	×	やまいも	×	
		ごま	●	りんご	×	
		さけ	×	ゼラチン	×	
<p>国産のカタクチイワシの稚魚を味付け乾燥しました。よく乾燥されているので食べやすく、お魚嫌いのお子様もポリポリおいしくカルシウムの補給ができます。食べやすく衛生的な小袋包装(5g)です。</p>						
製造工程						
原料カタクチイワシ投入 → ロータリー選別 → 貝殻除去装置 → 風力選別機 → 画像処理選別機 →						
目視異物選別 → マグネット → 調味 → ゴマ振り → 一次乾燥 (95℃ 1分) → 中返し → 二次乾燥 (50~65℃ 30分) → (50~65℃ 18時間)						
粉抜き・異物選別 → 金属探知機 → 品質検査 (官能・理化学・細菌) → 異物選別 → 自動計量機 (5g) → 自動包装机 →						
検品 → 品質検査 (細菌) → 袋詰 (5g×40) → 金属探知機 → 箱詰						
使用方法						
◆そのままお召しあがりください。						
備考						

原材料名 イワシ稚魚、食塩
本製品で使用するいわしの稚魚は、
えび、かに、いか、さば等が混ざる漁法で、
採捕しています。

栄養成分表示(100g当り)
熱量206kcal、蛋白質40.5g、
脂質3.5g、炭水化物0.5g、
食塩相当量6.6g(推定値)

ちりめんじゃこ

販売者 御ハートフレンド 勤修店
京都市山科区勤修寺西栗栖野町225番地



つきこん
こんにはく

毎度お買い上げありがとうございます。

開封後はお早めにお召し上がりください。
 ごままれの袋内に藻状(白・茶色)の固形物が浮いている場合がございます。
 これはこんにやくに含まれる食物繊維又は水酸化カルシウム
 が凝固したもので、品質に問題はございません。水洗いなどで取り
 除いてご使用ください。品質管理には万全を期しておりますが、
 万一お気づきの点がございましたら、製造者までご連絡ください。



PE-PA



4 942355 404774

本品は、輸入原料と国産原料を使用し、国内で生産加工しています。

名称	つきこんにやく
原材料名	こんにやく、精粉(ミヤンマー、国産)、海藻粉末/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
原料原産地	ミヤンマー(商標手)、国産(商標手)
内容量	1kg
賞味期限	表面中央下部に記載
保存方法	直射日光を避け、涼しい所に置いてください。冷凍しないでください。
製造者	株式会社尾崎食品 神戸工場 兵庫県加古郡稲美町中一色 813-11

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	5 kcal
たんぱく質	0.1 g
脂 質	0 g
炭水化物	2.3 g
食塩相当量	0.03 g

(推定値)

ソーチキン® フルーツ サラダ油漬

イトミミト

- この商品は、光線も空気も通さない容器に入れ、密封したのち、加圧加熱殺菌したレトルトパウチ食品です。
- 開封後はお早めにご使用ください。
- ◆ ソーチキン®は、ほご3もつーすの登録商標です。

召し上がり方

スヨナーズ、トッシュンダ、ソースなどお好みの調味料を使って、炊き込みご飯、玉子焼、茶碗むし、すし、野菜サラダ、コロツケ、サンドウィッチ、餃子、野菜炒めなど、和・洋・中華、お好みの料理に幅広くご使用いただけます。

※本品について、お気付きの点がございましたら、お手数ですが弊社宛にご連絡ください。

品名	まぐる油漬・フルーツ
原材料名	きはだまぐる、大豆サラダ油、食塩、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	1kg 賞味期限 欄外に記載
製造者	ほご3もつーす株式会社 G2 静岡県清水区島崎町151

お客様相談室 ☎ 0120-123620

4902560



2018.1.8/1
11:24

ピケ(空気穴)入りで、手間なくサクッと軽い食感の手作りパイ料理が楽しめます。発酵バターと生クリームの風味豊かな焼き上がり

オーブン専用 必ず外袋から取り出してください

【使用方法】

- 1 外袋から取り出し、室温で10~15分(冷蔵庫で30~60分)置き、解凍します。
※柔らかくなりすぎて扱いにくい場合は、冷蔵庫でしばらく冷やして固めてからご使用ください。
- 2 解凍したパイシートを包丁(またはパイローラー)で切り、成形します。仕上げに卵液(卵黄に水を少々加えて混ぜたもの)をハケでパイの表面にぬると、つや良く焼き上がります。
※種膳でのはずす時は、小麦粉を軽くふってください。
※パイの切り口に卵液がつくときれいにふくらまないのをご注意ください。
- 3 オープンはあらかじめ適温に温めておき、ます、余熱はい天柿に成形したパイをのせ

アップルパイ (約15cmパイ皿1台分)

ミルフィーユ (約4個分)

- 1 解凍したパイシート1枚をパイ皿に敷き、汁気をよく切ったアップルフィリングを入れ、ます。
- 2 残りのパイシート1枚も解凍して縦長に約1.2cm幅にカットします。(合計14~16本つくり、3本はフチに、残りはりんごの上格子状にのせる為にご使用します。)
- 3 ①の、パイ皿に②の生地(フチ)のせる分3本(外列)を格子状になるようにのせてフチから出した生地を切り落とし、卵液をぬります。
- 4 残りの生地をフチにのせて卵液をぬり、200℃のオーブンで焼き、焼きが完了したら180℃に下げ、全体で30~40分焼いてください。

- 1 天板に解凍したパイシートを1枚のせて200℃のオーブンに入れ、少しふくらんで焼き色がついてきたら(約10分)パイの上に網(または天板)をのせてオーブンシートをした手で全体を押さえます。ふくらまないようにそのまゝの状態でさらに約10分焼き、冷ましておきます。
- 2 もう1枚も同様に焼きます。
- 3 パイが冷めたら半分にカットし、同じ大きさに端を切りそろえます。
※もう1枚も同様。
- 4 4枚それぞれをさらに三等分し12枚つくり、ます。
- 5 パイ生地の上にカスタードクリームをのせ、ます。

アップルフィリングの作り方

りんご大2個分(皮と芯をとり、厚さ1cmのいちごよう切り)、砂糖

(冷凍食品)

名称	冷凍パイシート
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン(食用精製加工油脂、発酵バター、食用植物油、食塩、グリセリン脂肪酸エステル、植物油脂、食塩、コーンシロップ、香料、乳化剤、カゼインNa、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦乳成分、大豆を含む)
内容量	320g
賞味期限	外包装部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の必要性	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
製造者	株式会社ニッパン 東京都千代田区麹町4-8
製造所	茨城県龍ケ崎市向陽台1-7

原料配合割合(仕込時)：北海道産小麦の小麦粉 13.8%(小麦粉中30%配合)、北海道産生クリーム 1.3%(クリーム中96%配合)
本品の発酵バターは使用原材料のマーガリンに配合されており、本品中4.1%配合されております。
本品製造工場では、卵を含む製品を生産しております。

本品の原料に含まれているアレルギー(特定原材料等) 小麦・乳成分・大豆

包装材料 OHM 紙 トレー 中敷

※上記の他、お住まいの自治体の区分にのびておきます。



国内製造

栄養成分表示
1枚(160g)あたり

エネルギー	612kcal
たんぱく質	9.1g
脂質	35.4g
炭水化物	64.2g
食塩相当量	0.6g

サクッとくねるおすすめレシピは
ホームページで紹介中!
ホットパイ、ステアックパイなど
ニッパンパイシートレシピ集

商品・原料原産地
お問い合わせ先
0120-184-157
受付時間：祝日を除く
(月~金曜日 9:30~17:00)
ホームページ ニッパン 検索
<https://www.nippon.co.jp>
商品と商品袋を原箱の上で連絡ください



※品質保持のため脱酸素剤が入っておりますが、脱酸素剤は食べられません。
※ご使用になる分だけそのつど解凍してください。
※一度とけたものを再冷凍すると、品質が変化しますのをおやめください。
●黒いはん点がパイシートの表面に出ることがありますが、小麦粉の成分によるものですので、品質には問題ありません。

(社)ニッパン食品工業(株) 監製 坂橋

902170 556836

902170 556836

902170 556836

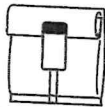
開封後は吸湿・虫害・退色を防ぐため、密封容器に入れて冷暗所に保管してください。



お客様相談センター
☎ 0120-120-671

袋: PE, PET
シール: PET

保管用シール



開封後は上図のように留めて密封容器に保管し、早めにご使用ください。
※つめかえ容器用シールはつめかえた日を記入し、つめかえた容器に貼ってお使いください。

つめかえ容器用シール

日付
____. ____ . ____

切り口

SPICE
&B
HERB

パセリ

PARSLEY

料理の仕上げに風味と彩りをつけたい時にご使用ください。
スープ、卵料理、ドレッシング、ポテトサラダなどに。

〈フレッシュキープ製法〉
香りや色を新鮮な状態に保つため、酸素を除去しながらパックしています。



4 901002 090197

品名:パセリ 原材料名:パセリ 内容量:2.5g 保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者: **エスビー食品株式会社**
東京都中央区日本橋兜町18-6
原産国名:

フランス

賞味期限:

2027. 8. 5

加工所:株式会社大伸
埼玉県比企郡川島町三保谷宿292-1
大伸は、エスビー食品のグループ会社です。

新

＜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			
固形量	—	内容総量	—		
内容量	500g				
一括表示原材料名	ひじき(国産)ノクエン酸鉄				
製造所	天狗缶詰株式会社白鳥工場				
	愛知県豊川市白鳥町原溝28-1				
	TEL	0533-84-1166	FAX	0533-84-6263	
商品特徴	鉄分強化をした国産ひじき。(※) 液のないドライパック袋詰なので、液への栄養分や風味の溶出がありません。 X線異物検出器にかけて異物を除去しています。 ※【鉄分強化】当社従来品比8.4mgアップ(100g当たり)			製品外観	
召し上がり方 利用方法	ひじきを使用した惣菜に供する事ができます。乾燥ひじきを水戻ししてあるので、戻す手間が不要です。				
使用・保管・廃棄 上での注意	開封前はなるべく冷暗所に保管して下さい。開封後は冷蔵庫に入れて、早めにお使い下さい。				
開封後の取り扱い	使い残しは他の清潔な容器に移して、低温(1~10℃)で保管する。清潔に取り扱い、低温(1~10℃)で保管すれば2~3日間程度は日持ちする。(開封後の日持ちは、取り扱い及び保管条件により異なる。)				
賞味期限	365日	保存温度	常温		
JANコード	4975242857179	ITFコード	14975242857176		
商品形態 (風袋込み)	部位名	縦/長辺(mm)	横/短辺(mm)	高さ(mm)	総重量(g)
	内装	320	220	0	517
	外装	430	330	215	9400
包材	部位名	包材材質		包材重量(g)	製造メーカー
	内袋	PET12μm/AL7μm/PET12μm/ONY15μm/LLDPE60μm		17	日パック工業株式会社
	外箱	ダンボール		930	レンゴー株式会社
衛生規格 管理基準	検査項目	管理基準	測定方法		検査頻度
	一般生菌数	300以下/g	SPC法または簡易一般生菌測定キットによる方法		1回/3年
	耐熱性菌数	300以下/g	SPC法または簡易一般生菌測定キットによる方法、沸騰水中10分間加熱		1回/3年
	恒温試験	漏れ、膨張を認めない	35±1℃、14日間		1回/3年
	細菌試験	陰性	チオグリコール酸塩培地、35±1℃、48±3時間		1回/3年

適用日(更新日) 2026/01/17



日本マッケイン・フーズ株式会社

〒105-0011東京都港区芝公園1-3-1 留園ビル
TEL (03) 5402-6656 FAX (03) 5402-6657

製品規格書

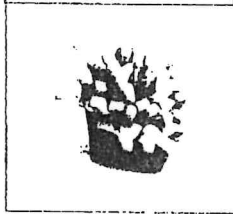
製品番号	MCX04675SB	製造者コード	MCX04675	製品写真	
製品名	カントリーウェッジ (MCX04675) 1kgx12				
英文品名	Country Wedges (MCX04675) 12x1Kg				
分類群	フレンチフライ	入数	12		
ケース重量	12.00 Kg(ネット)	賞味期限	730日	(-18℃以下保存)	
原材料	じゃがいも, 植物油脂(カノラ油, 大豆油, 綿実油), ぶどう糖, ピロリン酸ナトリウム				
製造会社	McCain Foods USA, Inc.				
原産国	アメリカ	工場名称	Othello		
住所	100 Lee Street, Othello, WA 99344				
電話	1-509-488-9611	ファックス	1-509-488-9652		
工場長	Mark Schmaus	QC責任者	Carolyn Saxton		
外箱材質	ダンボール	外箱サイズ	380 x 305 x 210		
内袋材質	ポリエチレン	内袋サイズ	190 x 300		
ITFコード	10072714046756	JANコード	4991438221210		
金属探知機	Fe 2.0 mm	Non-Fe 2.5 mm	Sus 2.5 mm		
製品特徴					
調理方法	油調 175℃ 約3分30秒~4分 オープン 約220℃ 片面5分~10分ずつ				



日本マッケイン・フーズ株式会社

〒105-0011 東京都港区芝公園1-3-1 留園ビル
TEL (03) 5402-6656 FAX (03) 5402-6657

製品規格書

製品番号	1000001762SB	製造者コード	1000001762	製品写真 
製品名	マッケイン シューstring 1kg×12			
英文品名	MC Shoestring Japan 12x1kg			
分類群	フレンチフライ	入数	12	
ケース重量	12.00 Kg(ネット)	賞味期限	730日	(-18℃以下保存)
原材料	じゃがいも、植物油脂(カノラ油、大豆油、綿実油)、ぶどう糖、ピロリン酸ナトリウム			
製造会社	McCain Foods USA, Inc.			
原産国	アメリカ	工場名称	Othello	
住所	100 Lee Street, Othello, WA 99344			
電話	1-509-488-9611	ファックス	1-509-488-9652	
工場長	Mark Schmaus	QC責任者	Carolyn Saxton	
外箱材質	ダンボール	外箱サイズ	400×310×280	
内袋材質	ポリエチレン	内袋サイズ	430×180	
ITFコード	10072714002202	JANコード	0072714002205	
金属探知機	Fe 2.0 mm Non-Fe 2.5 mm Sus 2.5 mm			
製品特徴	1/4インチ幅にカットした、細切りタイプのポテト。スナック、おつまみ、付け合せにどうぞ。			
調理方法	油調 175℃ 2分30秒～3分 オープン 約220℃ 約7～11分 途中でひっくり返す			

(No.1543 JAN:4903046015433)

品名	プルーン(種抜き)	100g×50
----	------------------	---------

< 栄養分析 >

エネルギー	235	Kcal	無機質	セレン	未測定	μg		
水分	33.3	g	ビタミン	クロム	未測定	μg		
たんぱく質	2.5	g		モリブデン	未測定	μg		
アミノ酸組成たんぱく質	1.6	g		A	レチノール	0	μg	
脂質	0.2	g			αカロテン	130	μg	
トリアシルグリセロール当量	0.1	g			βカロテン	1100	μg	
脂肪酸	飽和	0.05			g	β-クリプトキサンチン	220	μg
	一価不飽和	0.03			g	β-カロテン当量	1300	μg
	多価不飽和	0.03			g	レチノール活性当量	110	μg
コレステロール	0	mg		D	0.0	μg		
炭水化物	62.4	g		E	αトコフェロール	1.5	mg	
利用可能炭水化物	42.2	g			βトコフェロール	0.0	mg	
食物繊維	水溶性	3.4			g	γトコフェロール	0.2	mg
	不溶性	3.8			g	δトコフェロール	微量	mg
総量	7.2	g	K	0	μg			
灰分	1.6	g	B ₁	0.07	mg			
無機質	ナトリウム	1	mg	B ₂	0.07	mg		
	カリウム	480	mg	ナイアシン	2.2	mg		
	カルシウム	39	mg	B ₆	0.34	mg		
	マグネシウム	40	mg	B ₁₂	0.0	μg		
	リン	45	mg	葉酸	3	μg		
	鉄	1.0	mg	パントテン酸	0.32	mg		
	亜鉛	0.5	mg	ビオチン	未測定	μg		
	銅	0.30	mg	C	0	mg		
	マンガン	0.36	mg	食塩相当量	0	g		
	ヨウ素	未測定	μg	アルコール	未測定	g		

(可食部100g当たり)

(七訂食品成分表による計算値・分析値・参照値等を含む参考値)

< 原料配合 >

アレルギー 28品目	原料名	配合割合	産地	遺伝子組換え
	プルーン	約 100%	アメリカ	
	保存料 (ソルビン酸カリウム)	500ppm以下		

※ 当製品の製造工場では、小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・いか・クルミ・大豆・鶏肉・さけ・ごま・カシューナッツ・アーモンドを使用した製品を製造しています。

※ 当品は種抜き規格品ですが稀に種の一部が残っている場合がありますのでご了承下さい。

* 製造者(最終加工地)...

ヨコイビーナッツ株式会社
愛知県名古屋市港区西倉町1-16

作成日2019年10月10日



原材

湯通し塩蔵わかめ（韓国産）

料

栄養 (1袋(35g)あたり)エネルギー74kcal、たんぱく質 7.4g、脂質 1.8g、糖質 1.0g、食物繊維 12.1g、

成分 ナトリウム 3.4g、食塩相当量 8.6g、カルシウム 305mg、鉄 3.7mg、カリウム 210mg

内容

賞味

(メーカー製造日より)13ヶ月

期間

名称 乾わかめ

保存

開封後は袋に封をして保存し、お早めにお召し上がりください。

方法

販売者:フジッコ株式会社

備考

神戸市中央区港島中町 6 丁目 13 番地 4



2013/9/18

原材料表示一覧

製品名 S800ホットケーキミックス(1kg×10)

日本製粉株式会社

使用原材料	アレルギー物質	遺伝子組換え	内容
小麦粉	小麦		
糖類 砂糖		分別(甜菜)	
ぶどう糖		不分別(コーン)	
*ベーキングパウダー		分別(馬鈴薯)	
コーンフラワー		分別(コーン)	
植物油		不分別(ナタネ)	
		不分別(コーン)	
食塩	大豆	不分別(大豆)	
*増粘剤(キサンタンガム)			
*香料	乳成分	分別(コーン)	

本品製造工場では小麦、卵、乳を含む製品を生産しております。

*印:食品添加物

備考:(蒸留)は、アレルギー表示は不要です。

水分	灰分	蛋白	脂肪	炭水化物	エネルギー
%	%	%	%	%	Kcal
7.7	3.6	5.7	4.1	78.9	375

除食用 HM

80g
80g
3個(150g)
大さじ2

状態になるまで練り、よく混ぜ、生地を

③ 生地をボールに牛乳を入れ、ホットケーキミックスを加えてクリーム状になるまで練り、よく混ぜ、生地を
入れ、180℃のオーブンで30~40分焼きます。
● オープンの機種により焼き時間が多少異なります。

ミニアメリカンドッグ



材料 (約20本分)
ホットケーキミックス...1/2袋(100g)
牛乳.....80~90ml
ソーセージ(5~7cm)...約20本

作り方

- ① ボールに牛乳を入れ、ホットケーキミックスを加えてクリーム状になるまで混ぜます。
- ② ソーセージに切れ目を入れて爪楊枝を刺し、①の生地をつけます。
- ③ 160~170℃に熱した油で、きつね色になるまで揚げます。お好みでケチャップやマスタードをつけて召し上がってください。

名称 ホットケーキミックス
原材料名 小麦粉、砂糖、粉末水あめ、ぶどう糖、食塩
添加物 ベーキングパウダー、香料
内容量 600g(200g×3)
賞味期限 枠外左下部に記載
保存方法 直射日光、高温、多湿、においの強いもののそばを避けて保存してください
昭和産業株式会社
東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル内
製造所固有記号は賞味期限の次に記載

フライパンに一度ぬれ、少し焦らします。
※鉄製のフライパンの場合は、加熱前に油をうす引いてください。

生地の1/4を高めから流し入れます。

弱火

弱火で3分間ほど表面にプツプツと泡がたら裏返して、2~3分焼きます。全体に火が通れば、がりがりです。

弱火

焼いたホットケーキは、1枚ずつラップに包んで冷凍保存できます。召し上がる時は、ラップをしたまま電子レンジで温めます。

500W ※
600W ※
(1枚お)

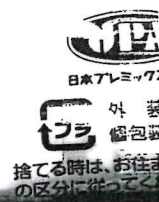


栄養成分表示	ミックス100gあたり*1	できあがり1枚
エネルギー	355 kcal	221 kcal
たんぱく質	6.8 g	6.2 g
脂質	1.3 g	3.4 g
炭水化物	79.1 g	41.4 g
食塩相当量	1.6 g	0.9 g

*この表示値は目安です
*ミックス200g、卵Mサイズ1個、乳脂肪分3.8%牛乳150ml、4枚焼く場合。ミックスの表示値と普通牛乳および全卵を元にした日本食品標準成分表2015年版に記載された値を元にしています。

賞味期限 / 製造所固有記号

2017.10.5 / M1
/ 14194 / HT 1959



<お問い合わせ先>
昭和産業株式会社 お客様相談センター
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル内
☎03-3257-5201

本品製造工場では卵・乳成分を含む製品を生産しています。

本品の原材料に含まれる
アレルギー物質
(特定原材料等)

小麦

- 《ご注意》
- 開封後は、ダニなどの虫害を防ぐため、袋口を密閉して冷蔵庫で保存し、お早めにお使いください。
 - 本品をスペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地を揚げる用途にお使いになる場合は、必ず星型の口金で絞り出し、表面をあらかじめ乾かしてから揚げてください。生地が破裂して油が飛び散り、やけどをする危険があります。
 - 調理中の火のお取り扱いには充分ご注意ください。
 - 生地をなめると、ベーキングパウダーの酸味や苦みを感じることがあります。

SHOWAのレシピ&ポイントサイト
ひまわりネット <http://www.himawarinet.com>

H2354903

✂️ ここからハサミでお切りください。 ✂️

開封後は必ずチャックを閉じて保存してください。

＜＜＜＜＜ チャック付 ＞＞＞＞＞

上手なゆで方

- ① お湯はたっぷり大きな鍋で(100gのマカロニなら1ℓ)
- ② 沸騰したら塩適宜(1ℓのお湯なら小さじ1)
- ③ マカロニを入れて3分間(時々かき混ぜて、さし水をしない)
- ④ すばやくザルにあげます

ゆで時間 **3分**

賞味期限(未開封)

早ゆで“スーパーフロント製法”とは…

パスタにゆで込みを入れることにより、パスタ本来のおいしさはそのままにゆで時間を短縮する、当社独自の製法です。

ゆで上げると標準品と変わらない滑らかな形状になります。



ブロッコリーと卵のアボカドサラダ

材料2人前

- マカロニ……………50g
- アボカド(一口大に切る)……………1個
- ブロッコリー(一口大に切る)……………100g
- ゆで卵(8つに切る)……………2個
- レモン汁……………小さじ2
- マヨネーズ……………大さじ1/2
- 粒マスタード……………大さじ1

作り方

- ① アボカドをボールに入れ、レモン汁であえます。
- ② マカロニがゆで上がると2分前にブロッコリーを加え、一緒にゆでます。
- ③ ①のボールに②、マヨネーズ、粒マスタードを入れて混ぜ合わせ、ゆで卵を入れて軽く混ぜます。

P2A175Y#2

マカロニ

名称:マカロニ 原材料名:デュラム小麦セモリナ(国内製造) 内容量:150g 賞味期限: 中央上部に記載 保存方法:高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。調理方法:ゆで時間3分 販売者:株式会社日清製粉ウェルナ 東京都千代田区神田袋町1-25 製造所:マ・マーマカロニ株式会社 宇都宮工場 栃木県宇都宮市平出工業団地32-2

この製品に含まれるアレルゲン特定原材料等 **小麦**

※細かい成分はデュラムセモリナに由来するものです。品質には問題ありません。

3E 非FPOとシム、リサイクルの紙は、285まいの紙が80%ポリエチレン、2864まいの紙が100%PET



栄養成分表示100g当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
362kcal	12g	2g	74g	0g

日本食品標準成分表2015の計算による推定値






日清製粉グループ

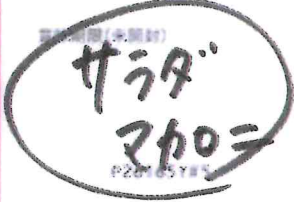
(株)日清製粉ウェルナ お客様相談室
0120-244157
 〒101-8441 東京都千代田区神田袋町1-25
 ホームページ [日清製粉ウェルナ](#) 検索

✂ ここからハサミでお切りください。 ✂
 開封後は必ずチャックを閉じて保存してください。

◀◀◀◀ チャック付 ▶▶▶▶

鮮やかな野菜パウダー入り  にんじん  トマト  ほうれん草

上手なゆで方
 ゆで時間 **9分**
 ①お湯はたっぷりの大きき鍋で(100gのマカロニなら1L)沸騰したら塩適量(1粒のお湯なら小さじ1)
 ②マカロニを入れて9分間(時々かき混ぜて、さし水をしない)
 ③すばやくザルにあげます



きのこえびの さっぱりマカロニサラダ


材料2人前
 マカロニ……………50g
 石えび
 (薄切しをすり、湯通しで軽くゆき、洗う)……50g
 お好みのきのこ
 (しめじ、エリンギ、マッシュルームなど・
 食べやすい大きさに切る)……………120g
 玉ねぎ(おじん部分)……………大さじ2
 にんにく(おじん部分)……………大さじ1
 白ワイン(または酢)……………大さじ1
 オリーブ油……………大さじ3
 塩……………小さじ1/2
 イタリアンパセリ……………1葉

作り方
 ①フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて弱火にかけ、じっくりと香りを出します。
 ②中央にして石えびを入れて炒め、火が通ったらきのこを加えしんなりするまで炒めます。
 ③白ワイン(または酢)を加えてさっと混ぜ合わせたら火を止め、冷めたマカロニ、玉ねぎを加えてしっかりと混ぜ合わせます。
 ④最後にパセリ、イタリアンパセリを添えます。

名称 マカロニ 原材料名 フェルナ
 セルナ、にんじん粉末、トマトパウダー、ほう
 りんそう粉末 内容量:150g 賞味期限:開
 封上部に記載 保存方法:高温多湿の場所は
 日光を避けて保存してください。 調理方
 法:湯中で時間3分 原産国名:アメリカ
 販売者:株式会社日清製粉ウェルナ 東京
 都千代田区神田神町1-25 加工所:トーカ
 イパッキングシステム株式会社 東京都
 東京都 神奈川県海老名市本郷2334-1

この製品に含まれる
 アレルゲン特定原材料等 小麦

※細かい成分はフェルナホームページに由来するものと
 記載には開示されません。

 再生プラスチック、リサイクル紙は、環境にやさしい
 商品です。 印刷は、環境にやさしい
 インクです。



栄養成分表示(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
358kcal	12.8g	1.8g	73.0g	0.02g

サンプル量分析による推定値


 フェルナホームページ
<http://www.nissin.com>


 (株)日清製粉ウェルナ お客様相談室
0120-244157
 〒101-8441 東京都千代田区神田神町1-25
 ホームページ [日清製粉ウェルナ](#) 検索

サイト内検索



大森屋

自然のおいしさと健康を食中に

文字サイズ 小 中 大

お問い合わせ

商品一覧

レシピ

ネットショップ

会社情報

IR情報

大森屋のこだわり

海苔(のり)の大森屋 HOME > 商品一覧 > 焼のり > 焼のり寿司はね

焼のり寿司はね

商品カテゴリー

- ▶ [味付のり](#)
- ▶ [焼のり](#)
- ▶ [ふりかけ・お茶漬・スープ](#)
- ▶ [ギフト](#)
- ▶ [新商品](#)



拡大
縮小
戻る



歯切れが良く、巻き寿司、おにぎりに最適！

すし用焼のりを選別する際にはねられたもので、少しキズがありますが香り・歯切れが良いおいしい焼のりです。

希望小売価格(税抜)	310円
内容量	板のり7枚
賞味期間	9ヶ月

原材料名

乾のり(国産)

含有アレルギー

特定原材料(義務品目)		
卵	乳成分	小麦
そば	落花生	えび
かに		
特定原材料に準ずるもの(推奨品目)		

令和5年12月7日

製品規格書

大阪市平野区平野馬場1-2-12
ナカオ物産株式会社



品名 : わらび餅粉 180g 30入

【一般規格】

	規格値	項目	規格値
エネルギー	332.0kcal	大腸菌数	陰性
エネルギー	1390.0KJ	カビ数	陰性
水分	13.9g	酵母	陰性
たんぱく質	0.2g	黄色ブドウ球菌	陰性
脂質	0.2g	サルモネラ菌	陰性
炭水化物	82.0g	二酸化イオウ	検出せず
灰分	0.2g	砒素	検出せず
食塩相当量	0g	鉛	検出せず
一般生菌数	1,000個/g以下	カドニウム	検出せず
芽胞菌数	300個/g以下	純水銀	検出せず

【原料配合】

原料名	配合率	備考
甘藷澱粉(鹿児島産)	100%	遺伝子組換え原料不使用
添加物	0%	
アレルギー特定原材料	0%	法令7品目、奨励21品目

(八訂日本食品標準成分値/100gあたり)

【JANコード】

記載ナシ

【ITFコード】

記載ナシ

【ピース/ケースサイズ】

ピース 200 x 110 x 20(mm) / ケース 310 x 270 x 130(mm)

【賞味期限】

製造日より24ヶ月

【製造工程】

- ①甘藷澱粉(粒状) ②網目篩別攪拌機(メッシュ15mm) ③金属類除去機(10,000 Gauss)
④粉体充填機 ⑤自動規格袋充填機(賞味期限印字、口封) ⑥重量チェッカー
⑦金属探知機(Fe0.8 ϕ mm SUS1.6 ϕ mm) ⑧製品(目視検査)

【保存方法】

直射日光、高温多湿をさけて保存してください。

【用途】

和菓子、製麺、その他食品用途(糊液、唐揚)

【特性】

タンパクとの結着性が良好

練製品のゼリー強度の向上、食感のザラツキの低減。

【アレルギー特定原材料】

(法令7品目) 卵、乳、落花生、えび、かに、そば、小麦

(奨励21品目) 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、くるみ、ごま
さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マツタケ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
アーモンド

【最終加工地】

大阪府大阪市平野区平野馬場1-2-12

ナカオ物産株式会社

【備考】

トランス脂肪酸は含んでおりません。

コンタミネーションの影響はございません。