



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】
上ブタをあけ、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
使い方 <保存方法>
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



内容量 200g

カロリー 220kcal/100gあたり



 井村屋ウェブショップ 

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

参考小売価格

489円 (税込)

JANコード

4562452230016

開栓前賞味期間

12ヵ月

糖度

約33度

ラインアップ

アヲハタ 55

アヲハタ まるごと果実

アヲハタ Spoon Free

アヲハタ カロリーハーフ

アヲハタ トラディショナル

アヲハタ 瀬戸内からの贈り物

アヲハタ 焼いて香り立つ

アヲハタ スプレッド

アヲハタ 塗るデリーヌ

アレルギー情報

アレルギー

りんご

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

- ーおにぎり
- ーお弁当のご飯
- ー炒飯



麺類の薬味に

- ーうどん・そば
- ーそうめんつゆ
- ーラーメン



その他

- ーすりごまにして胡麻和え
- ーお味噌汁に風味付け
- ー手作り餃子の材料



4 901190 202167

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。

生芋板こんにゃく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

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。(変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。

ごみに出すときは市町村の区分に当たってください。



名 称	生芋板こんにゃく
原材料名	こんにゃく芋(国産)、こんにゃく精粉(国産)、海藻粉/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
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。

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/>



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、お手紙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などで取り除いてお召し上がりください。

2019.5~

商品規格書(原料配合・産地・成分分析・製造工程・アレルゲン)

商品名：学. 国内麦冷凍うどん

(24人)

商品コード:

7123954

製造工場：株式会社光陽(愛知県)

[illegible]

部位等は、一括表示での括り表示に対応させて記載しています。

食品添加物には、○印を記載しています。

産地は一次原料の生産国又は加工国です。また、産地は変更する場合がありますので、ご了承ください。

成分値は「日本食品標準成分表」を基本とする推定値(調理前)です。
但し、※の記載されている数値は実測値です。

製造工程図は、作成日時点の工程概略であり、一部変更する場合がありますので、ご了承ください。

作成日:

2019年4月1日

(完3のt夏)
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げ下さい
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 五条下ル尾沙門町33-1

本品製造工場では、そば、卵、かに、
そばを含む製品を生産しています。

製品についてのお問い合わせは

下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 ◆

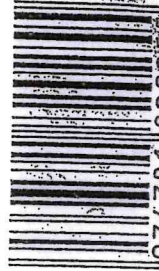
① 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺を入れて1分~2分 (お好みに合わせて) 温めて下さい。

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。

開封の際はハサミを用いて、切り口より開封して下さい。



4 974781 820255



国内産小麦粉使用
手焼 おつゆ麴



登録商標 第503,192号

この製品は、日本人の食生活に欠かせない手焼とゆめを、焼きあがいた手焼とゆめを、なめらかなおつゆに、国内産小麦粉からではのびやかな風味、持長で

<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)

うす味のだしで麴をよく煮込み、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	たんばく質	脂 質	炭 水 化 物	食塩相当量
116kcal	8.5g	0.8g	17.1g	0g

名 称	焼麴
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 075-551-3001
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

おぼろ

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ふりかけて



焼肉の上になっぶりのせて、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、たっぶりにかけて

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 おぼろ 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)全国削師工業協会調べ



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、
当社お客様センターまでご連絡ください。



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

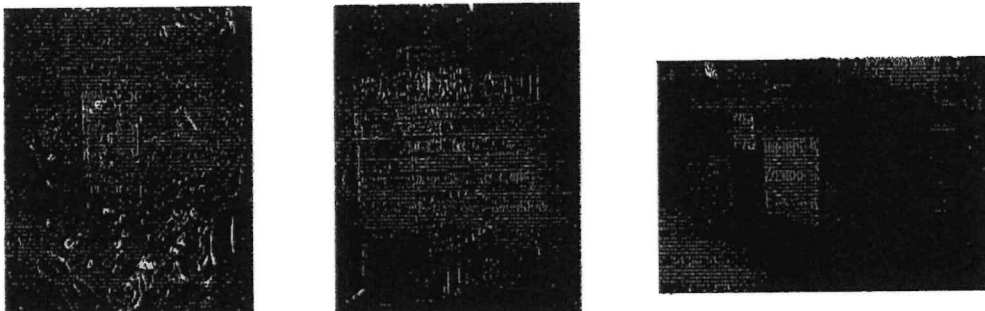
内容量 6g(幅 2mm)

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	長期の保管は冷蔵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・7223(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	67.5	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

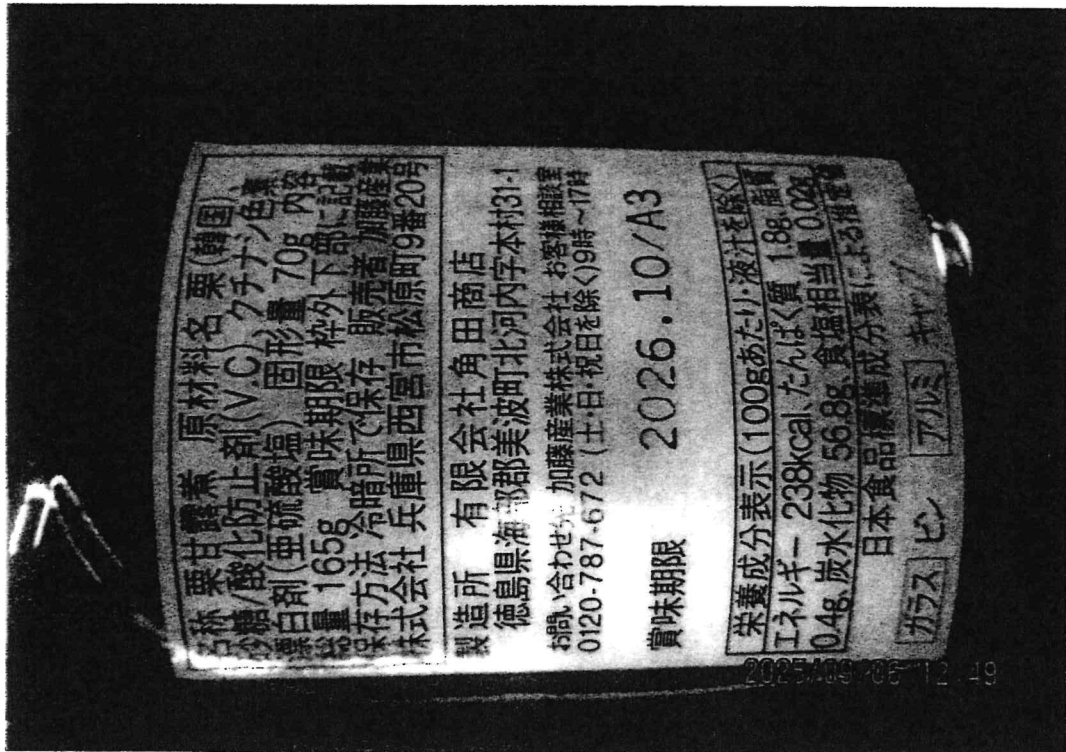
10℃以下で保存

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



2025-08-06 12:51



名称 栗(韓国) 栗(韓国) 栗(韓国)
成分表示 栗(韓国) 栗(韓国) 栗(韓国)
原材料名 栗(韓国) 栗(韓国) 栗(韓国)
賞味期限 2026.10/A3
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
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 18g、脂質 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指定値

ガラス ビン アルミ キャップ

2025-08-06 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

原材料名	配合比率
グリーンピース	100%

*使用添加物

添加物名	使用目的
使用せず	

*微生物規格

	/g
一般生菌数	3×10 ⁶ 以下
大腸菌	陰性

*遺伝子組換え種子

使用せず

*アレルギー物質に係る表示

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、変色などがないこと。		
香 味	グリーンピース固有の風味を有し、異味異臭などがないこと。		
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)

1杯分	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

フタツサイト

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し上がりください！
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

Copyright© MORINAGA & CO.,LTD. All rights reserved.

[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

使用前に必ずお読みください。
不明な点は、必ず事前にお客様相談室まで
お問い合わせください。

強力小麦粉

強力小麦粉を使い、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。

おうちで手作り、簡単レシピ

小麦粉を使ったメニューの作り方を紹介
www.nissin.com/info

もっと
知ろう
小麦粉の話

小麦粉を使う前に、
知るうのは何故？

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。

クッキー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」
レシピが載っています。

お好み焼

（材料）2～3枚分

強力小麦粉……………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。裏面がせつね色に
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15cmのスポンジケーキ型1個分

強力小麦粉……………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、さっくりと混ぜ合わせ、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。
コップで焼きたての空気を20cmの高さから落とすように、優しく
冷まして、完全に冷めたらデコレーションします。

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。
- 油で揚げな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(きじ)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3g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

販売元 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 0120-244157 ホームページ <http://www.nissin.com>

パッケージ形態
400g・322g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。

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



賞味期限

2013.06.19
A2Q52

黒ごま

2024. 7.22

いつもの
いちばんであります

黒ごま 黒

品名	黒ごま
原材料名	黒ごま(国内製造)
内容量	60g
賞味期限	包装上部に記載しています。
保存方法	直射日光・高温・多湿をさけてください。
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玉1565-10

栄養成分表示(60g当たり)	
エネルギー	371 kcal
たんぱく質	12.2 g
脂 質	32.6 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

製造所 愛知県北名古屋市片瀬木
高畑26番地

(日本食品標準成分表からの推定値)
セサミン 155 mg

お問い合わせ先

〒461-8526

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

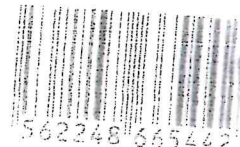
9:00~17:30(土・日・祝日も除く)

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(26品目)

ごま



4 562248 665442

ごまの分別は

ごま 黒

有限朝霞

GABAN®

シナモン CINNAMON



GABAN CO., LTD.

開封後は、吸湿・中害を防ぐため、
キャップをしっかし
閉めて冷蔵庫で
保存してください。



外装フィルム:PS
キャップ:PP



シール

housefoods.jp

焼き菓子や飲みもの、さまざまな料理に、甘くやさしい香りを。
アップルパイ、コーヒエ、
ミートボール、カレーなどには。

・本製品は、(株)ギヤパンと
ハウス食品(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
●販売音

ハウス食品株式会社80
〒577-8520

大阪府東大阪市御園栄町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		作成日 平成30年3月19日										
製品名		業務用スパゲッティバリューハーフ			16KG/01		〒424-8750静岡県清水区島崎町151番地 はごろもフーズ株式会社 お客様相談部 品質管理室 製品表示・規格室									
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 麺の長さ: 125mm		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			重量/ケース	水分	13.0%以下	pH	5.5以上						
		商品	縦467mm×横282mm×高さ137mm			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。										外装		Kライナー、ダンボール		
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	379					
	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					
製造工程図									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					
									レチノール	μg	(0)					
一括表示内容									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					
※備考欄									ビタミン	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)					
								脂質	g	(0.45)						
								飽和	g	(0.17)						
								一価不飽和	g	(0.99)						
								多価不飽和	g	(0.99)						
								コレステロール	mg	(0)						
								食物繊維	g	0.7						
								水溶性	g	2.0						
								不溶性	g	2.7						
								総量	g	2.7						
								食塩相当量	g	0.0						
								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1-5-7

TEL 048-441-3420 FAX 048-442-3567

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	$3.0 \times 10^3/\text{g}$ 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、メキシコ、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。

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	-	

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

原 材 料	竹の子 [中国産]	[100 %]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]
		[%]

添 加 物		

商品画像

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

NKR短冊だけのこ水煮

【商品特徴】

一般的なたけのこ水煮にある酸味や独特なおいさを減らすように工夫しました。下茹でや水さらし等、下処理不要の素材品です。液切りをしてそのままご使用いただけます。繊維やすじの硬さが気にならない食感にして、子どもも食べやすくなっています。味が染み込みやすく、煮込み料理や炊き込みごはん等におすすめです。



栄養成分表 100g当たり	
項目	成分値
エネルギー	24kcal
水分	93.8g
タンパク質	2.3g
脂質	0.2g
炭水化物	3.4g
灰分	0.3g
ナトリウム	3mg
カリウム	65mg
カルシウム	16mg
マグネシウム	3mg
リン	32mg
鉄	0.3mg
食物繊維	1.9g
食塩相当量	0g

(七訂日本食品標準成分表による推定値)

[illegible]

JAN	4904566701806
ITF	14904566701803
荷姿	1.2kg(固形量1kg) × 10入
カートンサイズ	435 × 300 × 175 mm
調理方法	開封後そのままお使いください。
調理上の注意	開封後は一度にご使用ください。
保管方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
主原料	たけのこ
アレルギー	なし
工場所在地	タイ

お問い合わせ先

あみえび

名 称 あみえび

原 材 料 名 あみえび

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。

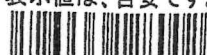
栄養成分表示 (100gあたり)

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		
規格・入数	(5g × 40) × 15入		名古屋市中区昭和区折戸町3丁目3番地		
小袋寸法	縦 10mm × 横 80mm × 高さ 90mm 重量 5.9 g		お問い合わせ先		
商品寸法	縦 55mm × 横 230mm × 高さ 330mm 重量 250 g		大島食品工業株式会社(営業本部)		
ケース寸法	縦 315mm × 横 475mm × 高さ 315mm 重量 4.3 kg		〒463-0048		
JANコード	4970075 622017		名古屋市中区守山区小幡南二丁目2番5号		
GTINコード	1 49 70075 622014		TEL: 052-795-0091 FAX: 052-795-2544		
賞味期間	(開封前) 6ヵ月	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ください。		
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿の場所を避け、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)	栄養成分(100gあたり)
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					
△ 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)		たんぱく質 g 43.2
○ ゴマ		3.60	日本(大阪府)	※2	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
					ビタミンB1 mg 0.12
					ビタミンB2 mg 0.27
					ビタミン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(5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	×
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) → 自動包装機 →					
検品 → 品質検査 → 袋詰 (5g × 40) → 金属探知機 → 箱詰					
使用方法					
◆そのままお召しあがください。					
備考					

原材料名 イワシ稚魚、食塩
本製品で使用しているいわしの稚魚は、
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 ㈱ハートフренд 勤修店
京都市山科区勤修寺西栗栖野町225番地



つきこん
こんにやく

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。
ごくまれに袋内に藻状（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。



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（商標等）、国産（商標等）
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)

シーキン[®] フレーク

マヨネーズサラダ油漬

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。
- ◆ シーキン[®]は、はこぞもフーズの登録商標です。

召し上がり方

マヨネーズ、トッピング、ソースなど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、コロッケ、サンドウィッチ、餃子、野菜炒めなど、和・洋・中華、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	まぐろ油漬・フレーク
原材料名	きはだまぐろ、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	はこぞもフーズ株式会社 G2 静岡県清水区島崎町151

お客様相談室 ☎ 0120-123620



4 902560 407700



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

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。
※柔らかくなりすぎず扱いにくい場合は、冷蔵庫でしばしば冷やしながら固めてからご使用ください。

②成形

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。仕上げるに卵液（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。

※適量でのばす時は、小麦粉を軽くふいてください。
※パイの切り口に卵液がつくときれいにふくらまないでご注意ください。

③ オープンはあらかじめ適温に温めておきます。余った天板に成形したパイをのせ



アップルパイ (約15cmパイ皿1台分)

- 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ツタルフィリングを入れまゝす。
- 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に格子状にのせる為に使います。)

- ⑤ ①のバーヤ面に②の生地(フチ)にのせるフチから外に出る生地を切り落とし、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、焼き色がついてきたら180℃に下げて全体で30～40分焼いてできあがりです。

アップルパイニングの作り方

鍋にりんご大2個分(皮と芯をとり)、厚さ1cmのいちじょう切り)、塩

ミルノイユ(約4個分)

- 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)パイの上に糊(または天板)をのせてオーブンミットを手で全体を押さえます。ふくらみがないようにそのままのせた状態でさらに約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。
- ④ 4枚それぞれをさらに三等分し12枚つくりまます。

- ⑤ パイ生地の上にカスタークリーム、イチゴ、ホイップクリームをのせます。

冷凍食品)

名 称	冷凍パイシート
原料名	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、コリンシロップ、香料、乳化剤、カラメル、Na ₂ SO ₃ 酸化防止剤(V.E)、着色料(カラチノイド)、(一部に小麦乳成分、大豆を含む)
内 容 量	320g
賞味期限	特設工部に記載
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	凍結前加熱の必要無し 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。
製造者	株式会社 ニンジン 東京都千代田区麹町4-8

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

サンプル分析による推定値

商品・原料原産地
お問い合わせ先

お客様センター
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 ニッポン 検索
https://www.nippon.co.jp



小麦·乳成分·大豆

原料配合割合(仕込時)：北海道産小麦(1)：麦粉 13.8% (1)：麦粉中30%配合)
北海道産ソラマシ 1.3% (ソラマシ中96%配合)
本品の発酵/パサリは使用原材料のソーラリシに配合されており、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。



外袋: PE、M



中數

お越してもいい、お住まいの自治体の区分にしてください。

国内製造

サックとつくれるおすすめレシビは

ホームページで紹介中!

ホットパイ、ステイツクパイなど

ニッポンパイプシートレジド集



4 "902170"556836"



*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
 ですのでおやめください。

●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。

賞味期限(西曆下2桁.月.日)

ミツカ包 発酵バター=スルパイン=トリエシシート

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。



GOOD
DESIGN

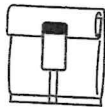
お客様相談センター

☎ 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

____. ____ . ____

SPICE
&B
HERB

パセリ

MARSLEY

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。



使い切り

手焼小花麴

職人達の手で丹精込めて焼き上げた、こしとねばりのある麴です。愛らしい形がお料理を彩ります。

水またはぬるま湯に浸し、皿などで落とし蓋をしてやわらかくなるまでとし、軽くしぼってからお使いください。

すまし汁、みそ汁、うどん、そば、茶碗蒸し、煮物、鍋物、酢の物など。

〈栄養成分表〉本品1袋15g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
53kcal	4.3g	0.4g	8.5g	0g

名称	焼麴
----	----

原材料名	小麦粉、グルテン(小麦を含む)、着色料(β-カラメル、チタン色素、ベンゾウジ色素)
------	---

内容量	15g
-----	-----

賞味期限	枠外上部に記載
------	---------

保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
------	----------------

販売者	株式会社 真田 京都市東山区八坂上町8-2
-----	--------------------------



4 973259 006696

万一品質に不都合がございましたら、お客様相談室
TEL 075-551-3001

製造元株式会社真田は期間の片側に記載

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)／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	油煎 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 シューストリング 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		クロム	未測定	μg
たんぱく質	2.5	g	A	モリブデン	未測定	μg
アミノ酸組成たんぱく質	1.6	g		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 飽和	0.05	g		β-クリプトキサンチン	220	μg
肪 一価不飽和	0.03	g		β-カロテン当量	1300	μg
酸 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 水溶性	3.4	g		γトコフェロール	0.2	mg
繊維 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
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	無機質	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ください。

* 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



原材料	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	
期間	（メーカー製造日より）13 ヶ月
名称	乾わかめ
保存	
方法	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。
備考	販売者:フジッコ株式会社 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

フライパンに一度ぬぐい、油を少し減らします。
※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。

生地を1/4を高めから流し入れます。

弱火

弱火で3分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、がります。

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枚あたり)



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
*2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の表示値を元に算出した値です。
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



904760 899414



日本アレルギー協会



捨てる時は、お住まいの自治体の指定された分別収集の日と曜日に合わせてください。

80g
80g
3個(150g)
大さじ2
1袋になるまで練り、よく混ぜ、生地を
③ 生地を1/4を高めから流し入れ、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



7分 (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
昭和产业株式会社
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

<お問い合わせ先>

昭和产业株式会社 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)



《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、表面をあらく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
ゆで時間 **3分**
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

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だけで時間を短縮する、当社独自の製法です。
ゆで上がると標準品と変わらない断面形状になります。



P2A125X#2
マカロニ

名称:マカロニ 原材料名:デュラム小麦モリナ(国内製造) 内容量:150g 賞味期限:特約店に記載 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錦町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ギー特定原材料等 **小麦**

※細かい成分はデュラム小麦モリナに由来するものです。品質には問題ありません。

※「スーパーフロント」は、リサイクルの紙は、お住まいの自治体のリサイクルステーション、または指定の回収場所へご持参ください。

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 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2分前にブロッコリーを加え、一緒にゆでます。
③①のボールに②、マヨネーズ、粒マスタードを加えて混ぜ合わせ、ゆで卵を入れて軽く混ぜます。



4 902110 325515

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



http://www.nishin.com/jp

日清製粉ウェルナ
(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錦町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

緑黄色野菜パウダー入り

にんじん

トマト

ほうれんそう

上手なゆで方

ゆで時間 **9分**

- ①お湯はたっぷり大きな鍋で(100gのマカロニなら1ℓ)を沸かしたら塩適量(1ℓのお湯なら小さじ1)
- ②マカロニを入れて9分間(時や分を覚えて、さし水をしない)
- ③すばやくザルにあげます

賞味期限(未開封)

サラダマカロニ
P226165Y#1

名称: マカロニ 原材料名: デュルシモソナモリナ、にんじん粉末、トマトパウダー、ほうれんそう粉末 内容量: 150g 賞味期限: 特外上段に記載 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: 沸騰ゆで時間9分 製造国名: 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田1-25 加工所: トーカイパッカー・ジャパンシステム株式会社 海老名事業所 神奈川県海老名市本郷2334-1

この製品に含まれるアレルギー特定原材料号 **小麦**

※黄い色はデュルシモソナ由来のものです。品質には問題ありません。



デュルシモソナ シラビロの部分は、黄い色の色料を有するデュルシモソナです。黄い色はデュルシモソナ由来のものです。

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



デュルシモソナはこちら
<http://www.nishin.com>

きのことえびの
さっぱりマカロニサラダ

材料2人前

- マカロニ.....50g
- ゆきえび.....50g
- (ゆきえびを洗い、塩湯煮で軽くゆで、洗う).....50g
- お好みのきのこと.....
- (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(みじん切り).....大さじ2
- にんじん(みじん切り).....大さじ1
- 白ワインビネガー(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握

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ゆきえびとゆきえびを入れて炒め、火が通ったらきのことを加えしんなりするまで炒めます。
- ③白ワインビネガーを加えてきんと混ぜ合わせたら火を止め、ゆでたマカロニ、玉ねぎを加えてしっかりと混ぜ合わせます。
- ④鍋にもアツク、イタリアンパセリを加えます。



4 902110 326598

日清製粉ウェルナ

(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田1-25
ホームページ <http://www.nishin.com> 検索

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



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）

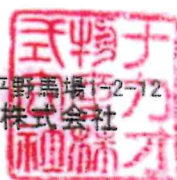
含有アレルギー

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(鹿児島県産)	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

(ハ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ガウス)
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(Fe0.8mm SUS1.6mm) 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、唐揚げ)

【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。

お客様各位

シマダヤ株式会社

商品報告書

商品名	「健美麺」学給用食塩ゼロうどん(国産小麦使用)250	適用日	2025年12月15日
		JANコード	4901790621979

賞味期間	12	ヶ月	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
アレルギー物質(28品目中)			小麦	
アレルギー物質に関する注意喚起表示 (特定原材料8品目中)			本品生産工場では特定原材料中、卵を含む製品を製造しております。	
食品添加物 (順不同)				

栄養成分	熱量(kcal)	139	たんぱく質(g)	4.0	脂質(g)	0.7
100gあたり	炭水化物(g)	29.1	食塩相当量(g)	0		

販売者	シマダヤ株式会社	所在地	東京都渋谷区恵比寿西1-33-11
生産工場	シマダヤ東北株式会社 郡山工場	所在地	福島県本宮市白峯字坪内930

その他 特記事項	＜栄養成分100gあたり＞ ナトリウム 0mg ※ナトリウム0mgとは、食品表示基準において5mg未満／100gであることを表しています。	
---------------------	--	--

原材料情報(原料原産国:記載は順不同です。また、「等」「他」を記載している産地は限定していないため変更することがあります。)

[illegible]

不測の事態等により、記載内容の一部に変更が生じることがございます。

公-B202A