

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30031782	配合No.	15-0048	01SK	JANコード	4979515317827	規格	15個	
いゆの梅煮(15個)							入数	10袋	
							荷姿	単箱	
								賞味期限	12ヶ月

カートサイズ	L 405 mm × W 315 mm × H 140 mm	商品サイズ	不定形	袋材質	
カート込重量	5573 g	包装単位	305×200×29	カート材質	
		風量込重量	500.0 g	カート底質	
カート期限表示印刷		賞味期限	2.11.1/211101/時期	トレー材質	

[illegible]

栄養成分(100g中)			299	kca
エネルギー			50.6	g
水分			17.0	g
たんぱく質			18.2	g
脂質			1.99	g
脂肪			1.45	g
多価不飽和			1.98	g
コレステロール			53	mg
炭水化物			11.3	g
糖質			-	g
食物繊維			0.0	g
灰分			2.9	g
ナトリウム			519	mg
カリウム			262	mg
カルシウム			220	mg
マグネシウム			40	mg
リン			321	mg
鉄			1.8	mg
亜鉛			0.8	mg
銅			0.12	mg
マンガン			0.09	mg
ヨウ素			19	µg
セレン			38	µg
ビタミンA			0	µg
ビタミンE			2	µg
ビタミンB1			6	µg
ビタミンB2			0	µg
ビタミンB6			0	µg
ビタミンB12			0	µg
ビタミンC			0	µg
ビタミンD			0	µg
ビタミンK			6	µg
ビタミンB1			25.0	µg
ビタミンB2			2.0	mg
ビタミンB6			0.0	mg
ビタミンB12			0.0	mg
ビタミンC			0.0	mg
ビタミンD			0.0	mg
ビタミンK			1	µg
ビタミンB1			0.03	mg
ビタミンB2			0.31	mg
ビタミンB6			5.7	mg
ビタミンB12			0.39	mg
ビタミンC			12.3	µg
ビタミンD			9	µg
ビタミンE			0.91	mg
ビタミンK			12.3	µg
ビタミンC			0	mg
ビタミンD			1.30	g

[illegible]

加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉(輸入)、豚脂肪、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料、還元水あめ、ポークエキス/加工デンプン、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、クチナシ色素、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	500g
賞 味 期 限	表面右下に記載
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9
製 造 者	協同食品株式会社 香川県坂出市昭和町2-1-9

協同食品(株)は日本ハム(株)のグループ会社です。

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料とそれに準ずるもの)

豚肉

本品製造工場では卵、乳、小麦を含む製品を製造しています。

賞味期限は、記載の保存方法にて未開封で保存した場合の期限です。開封後はお早めに召し上がってください。

日本ハムお客様サービス室

0120-175955

土・日・祝日を除く9時～17時



- 豚あらびき肉を使い、スモークせずに仕上げました。ジューシーな美味しさが楽しめます。

《おいしい召し上がり方》

●焼く場合

油がはねますので、油をひかずにフライパンなどで中火でじっくりと焼いてください。香ばしく、ジューシーな風味が楽しめます。



●ボイルする場合

沸騰したお湯に入れて、3分間ボイルしてください。



*加熱済みです。そのままでも召し上がれます。

◎調理時と召し上がる際は、やけどにご注意ください。

◎加熱調理をするときは袋から取り出してください。

栄養成分表示(100g当たり)

熱 量	341kcal
たんぱく質	9.4g
脂 質	31.7g
炭水化物	4.4g
食塩相当量	1.9g

〈サンプル品分析による推定値〉



4 902115 412036

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：えびカツ棒タイプ P03

附一

7125626

製造工場：海外委託工場(インドネシア)製

部位等	原料配合	配合率(%)	主な産地・加工地	アレルゲン	成分分析項目(製品100g中)	製造工程図	アレルゲン(製造工程図、注意喚起△)
えび	えび	51.34	イナバ	えび、大豆	エネルギー 138 kcal	原料	えび
えびエキス	えびエキス	0.49	イナバ		水分 67.0 g	↓	えび
卵白粉	卵白粉	0.35	イナバ		糖質 12.7 g	↓	卵白粉
小麦粉	小麦粉	0.19	イナバ		たんぱく質 2.9 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.01	イナバ		脂質 14.8 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	20.50	イナバ		水分 1.8 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	1.57	イナバ		エネルギー 438 kcal	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	1.13	イナバ		水分 34 mg	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.33	イナバ		たんぱく質 21 mg	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.24	イナバ		糖質 159 mg	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.21	イナバ		脂質 0.7 mg	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 0.21 mg	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 0.15 mg	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 2.4 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		水分 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		たんぱく質 11 g	↓	小麦粉
小麦粉	小麦粉	0.10	イナバ		糖質 11 g		

欄位等は、一括表示での括り表示に対応させて記録しています。
食品添加物には、〇印を記録しています。

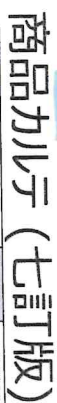
厩地は一次原料の生産国又は加工国です。また、厩地は変更する場合がありますので、ご了承下さい。

は分留は「日本食品標準成分表」を基本とする
規定値(添付前)です。
但し、※の記号はなっている数値は実測値です。

製造工程図は、作成日時迄の工程無効であり、一部変更する場合がありますので、ご了承下さい。

作感日： 2024年3月11日

トビロ・ロビンソン

NEW 昔ながらのコロッケ（牛肉6.2%入り）

賞味期限19.6.6/180606/時間

七訂食品成分表による自社計算値

株式会社ヤオイサンフーズ



商品カルテ (七訂版)

商品コード	30017357	配合No.	23-0040	01	JANコード	4979515173577	規格	1000g (10個入)
ササミチーヌカツ100R							入数	5袋
							前袋	2台
							賞味期限	12ヶ月

承認日	2024/5/23	発行日	2024/5/28
-----	-----------	-----	-----------

自社添加の食品添加物

カートリッジ	L 399 mm × W 269 mm × H 166 mm	商品サイズ	157×75×20程度	基材種	PE
カートリッジ重量	5502 g	包装体サイズ	355×260×65程度	加工材質	フッ素樹脂
		厚さ(記憶層)	101.3 μm	フッ素樹脂	
カートリッジ印刷部		賞味期限25.11 DvT (A : 午前製造、B : 午後製造)		トナー材質	

<p>2. 加工の仕方</p> <p>凍ったままの製品を170℃～180℃の油で5分程度揚げてください。</p>	<p>2. 加工の仕方</p> <p>凍ったままの製品を170℃～180℃の油で5分程度揚げてください。</p>
<p>3. 用途・目的</p> <p>用途・目的</p> <p>用途・目的</p> <p>用途・目的</p> <p>用途・目的</p>	<p>3. 用途・目的</p> <p>用途・目的</p> <p>用途・目的</p> <p>用途・目的</p> <p>用途・目的</p>
<p>4. 特徴</p> <p>特徴</p> <p>特徴</p> <p>特徴</p> <p>特徴</p>	<p>4. 特徴</p> <p>特徴</p> <p>特徴</p> <p>特徴</p> <p>特徴</p>

原料名(内装組成)	(%)	アムニール表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
鶏肉	50.0	鶏肉	国産
チーズ	5.1	乳	国内製造
衣 (小麦)	17.9	小麦	国内製造
衣 (ラード・小麦粉)	5.9	小麦	国内製造
水	21.1		(日本)
膨脹剤	Φ -		原料より由来
着色料	Φ -		原料より由来

栄養成分(100g中)		
エネルギー		150 kcal
水分		65.7 g
たんぱく質		15.8 g
脂質		2.8 g
糖質		1.37 g
食物繊維		0.74 g
多価不飽和脂肪酸		0.33 g
コレステロール		37 mg

成分	単位	含有率
食物繊維	g	0.8
水分	g	1.3
チトリン	mg	223
チロシン	mg	237
カルシウム	mg	41
マグネシウム	mg	24
リン	mg	182
鉄	mg	0.4
亜鉛	mg	0.6
銅	mg	0.06

<p>一括表示(原材料名)</p> <p>鶏肉 (国産) チーズ、衣(小麦粉、ラウリン酸、卵、たまご粉、たんぱく粉、卵あめ、その他)] / 膨張剤、カロナール包、 (一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)</p>	
<p>注: 原材料表示</p>	
<p>● 本品製造工場では、卵を含む製品を製造致しております。</p>	
<p>アレルギーのコントロール対策</p>	

[illegible]

3	μg	3
0	μg	0
12	μg	12
0	μg	0
0	μg	0
0	μg	0

[illegible][illegible][illegible]

製造工程	<チーヌ>原料前処理→カット <鶏肉>原料前処理→成型→<チーヌ>トッピング 衣付け→烙成型→凍結→金属検出機→包装→ラ ール印字→X線→梱詰→冷凍保管
分類	冷凍食肉
公的衛生規格	一般生肉改：500万/g以下、残存菌：増

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 御達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようお願い申し上げます。



発行日:2020/08/04

商品規格書

商品コード: 44368

さつまいも天ぷら40

規格:800g(20個入)×5袋×2合

株式会社 大 冷

東京都中央区月島2-3-1

TEL.03(3536)1551 / FAX.03(3538)2402

商品説明	さつまいもを天ぷらにしました。衣はサクサクとした食感。自然な甘みが口いっぱいに広がります。お惣菜・お弁当に。				
JANコード	4847920443684	材質1	外装	賞味期限(ヶ月)	12 製造国名 日本(国産)
ITEコード	14947920443681	材質2	ダンボール	保存方法	-18℃以下で保存してください。
ケース重量(g)	4000	材質3	内装	凍結前加熱の有無	加熱してありません。
外装(mm)			PE	加熱調理の必要性	加熱してください。
425 × 290 × 120				調理内容	冷凍のまま袋から取り出し、170℃の油で約4分油揚げして下さい。
内装(mm)					
320 × 250 × 40					
原材料名	%	アレルギー物質(28品目)	原産国、又は加工国	栄養成分(製品100g中)	
さつまいも	65.0		ベトナム他	エネルギー(kcal)	185
<衣>				エネルギー(kJ)	774
天ぷら粉	10.0		日本(国産)	水分(g)	60.3
・小麦粉		小麦	アメリカ合衆国,日本(国産)他	蛋白質(g)	1.7
・でん粉		小麦	日本(国産)	アミノ酸組成による蛋白質(g)	1.5
・膨張剤			日本(国産)	脂質(g)	8.4
・着色料(着色剤)			日本(国産)	トリアシルグリセロール当量(g)	5.1
小麦粉	3.0	小麦	日本(国産)	飽和脂肪酸(g)	1.03
食塩	0.3		日本(国産)	飽和脂肪酸(g)	2.68
水	18.7		日本(国産)	飽和脂肪酸(g)	1.20
揚げ油(なたね油、パーム油)	5.0		日本(国産)	コレステロール(mg)	0
				炭水化物(g)	31.6
				可溶性炭水化物(果糖当量)(g)	30.4
				水溶性(g)	0.8
				不溶性(g)	2.0
				総量(g)	2.8
				灰分(g)	1.0
				ナトリウム(mg)	135
				カリウム(mg)	272
				カルシウム(mg)	30
				マグネシウム(mg)	19
				リン(mg)	42
				鉄(mg)	0.4
				銅(mg)	0.2
				マンガン(mg)	0.11
				コウ素(μg)	0.35
				セレン(μg)	1
				クロム(μg)	0
				モリブデン(μg)	4
				ビタミンA	
				レチノール(μg)	0
				αカロテン(μg)	0
				βカロテン(μg)	28
				βクリプトキサンチン(μg)	0
				βカロテン当量(μg)	28
				レチノール当量(μg)	3
				ビタミンD	
				25-ヒドロキシコレロール(mg)	0.0
				β-ヒドロキシコレロール(mg)	1.7
				α-ヒドロキシコレロール(mg)	0.1
				γ-ヒドロキシコレロール(mg)	1.1
				δ-ヒドロキシコレロール(mg)	0.0
				ビタミンE	
				トコフェロール(μg)	4
				B1(mg)	0.02
				B2(mg)	0.02
				ナイアシン(mg)	0.6
				B6(mg)	0.14
				B12(μg)	0.0
				葉酸(μg)	37
				パントテン酸(mg)	0.44
				ビオチン(μg)	3.6
				C(mg)	19
				全糖相当量(g)	0.3
合計		100		日本食品標準成分表2018年版(七訂) この表示値は、目安です。実測値と	
アレルギー物質(28品目)	小麦	・本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。			
添加物	膨張剤、着色料(ビタミンB2、カロテン)				
製造工程	原料受入→流水洗浄→選別→打ち粉付→バター付→油調(約180℃ 約15秒)→選別→凍結(-40℃設定 約25分)→X線異物検査→計量→包装→計量→金属検査(Fø20φ SUS2.5φ)→箱詰→重量検査→冷凍保管(庫内温度:-18℃以下)				

まんまるじゃがいもとひじきコロッケ

原材料名】 野菜【じゃがいも(国産)、たまねぎ(国産)、にんじん(国産)】、たかきび、ひじき(国産)、食塩、だしつゆ(米発酵調味料、かつおぶしだし、砂糖、食塩、こんぶだし)、てんさい糖、ブイヨン(食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉ねぎ、香辛料)、衣(米粉パン粉、あわ粉)、揚げ油(米油)/増粘剤(加工澱粉)

じゃがいもとひじきたっぷりに仕上げました。 ※衣は、小麦を使わず、米で作ったパン粉を使用しています。

まんまるじゃがいもとひじきコロッケ

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： まーるいたこ焼き国内製造

商品コード：

7120113

製造工場： テーブルワーク株式会社 中央工場(香川県)

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△)
野菜	キャベツ(国産)	16.41	日本		エネルギー	生地原料	牛肉
野菜	ねぎ	1.48	日本		水分	タコ下処理	鶏肉
	小麦粉(国内製造)	16.41	日本(小豆・アヲリ)	小麦	たんぱく質	生地配合	大豆
	たんこ	6.39	中国,他	卵	脂質	生地充填	鶏肉
	全卵	4.92	日本		炭水化物	タコ投入	豚肉
	植物油	1.31	日本	小麦	灰分	焼成	もち
	揚げ玉	0.98	日本		ナトリウム	製品	りんご
	還元水あめ	0.98	日本		カリウム	凍結	無介類
	乳等を主要原料とする食品	0.66	日本	乳	カルシウム		
	でんぷん粉	0.48	日本		マグネシウム		
	紅しょうが	0.33	日本	乳	鉄		
	風味調味料	0.30	日本		亜鉛		
	食塩	0.25	日本	大豆,小麦	銅		
	しょうゆ	0.66			マンガン		
	加工デンプン	0.57		乳	リン		
	調味料(アミノ酸等)	0.05			α-カル		
	増粘剤(キサンタンガム)	0.03			β-カル		
	酸味料	0.01			α-カル		
	着色料(紅麹)	0.00			β-カル		
	香料	0.00		乳	カルシウム		
	(調整水)	42.86			マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		
					α-カル		
					β-カル		
					カルシウム		
					マグネシウム		
					鉄		
					亜鉛		
					マンガン		
					リン		

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 : 株式会社 印南食品
住 所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分-1362-40

株式会社 印南食品
商品コード 500101

商 品 名		チキンハムタンザク						
原 材 料 の 内 容 明 細						栄 養 分 析 （ 100 g 当 た り ）		
原 材 料 名	配合 割合	アレルゲン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成 分	栄 養 価	
鶏肉	71.15%	鶏肉		兵庫県、京都府、広島県、三重県、鹿児島県、宮崎県、徳島県、香川県、高知県、岡山県、大分県、熊本県、長崎県、佐賀県他		エネルギー	146 kcal	
						水分	69.6 g	
						たんぱく質	15.4 g	
						(うち動物性)	15.4 g	
						脂質	6.7 g	
						(うち動物性)	6.7 g	
						炭水化物	6.4 g	
でん粉	6.86%		分別	ドイツ、フランス他 タイ、日本他 タイ他	えんどう タピオカ、馬鈴薯 もち米	灰分	1.9 g	
						ナトリウム	554 mg	
						カリウム	144 mg	
発酵調味料	3.40%			ブラジル他	由来原料: サトウキビ	カルシウム	5 mg	
食塩	1.19%			メキシコ		マグネシウム	16 mg	
砂糖	0.35%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象: 甜菜	無リン	97 mg	
香辛料	0.23%			カナダ他 インド アメリカ インドネシア インドネシア他	コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー	機鉄	0.5 mg	
						亜鉛	0.8 mg	
						銅	0.04 mg	
						マンガン	0.01 mg	
						ヨウ素	0 μg	
水	16.82%			兵庫県		セレン	0 μg	
以下余白						クロム	0 μg	
						モリブデン	0 μg	
						A	レチノール	37 μg
							β-カロテン当量	0 μg
							レチノール活性当量	37 μg
						D		0.0 μg
							α	0.1 mg
							β	0.0 mg
							γ	0.0 mg
							δ	0.0 mg
						K		27 μg
							B1	0.05 mg
							B2	0.10 mg
						ミ ン	ナイアシン	5.0 mg
							B6	0.26 mg
							B12	0.2 μg
							葉酸	4 μg
							パントテン酸	0.92 mg
						ビオチン	0.0 μg	
						C	1 mg	
						脂肪酸	飽和	1.91 g
							一価不飽和	3.06 g
							多価不飽和	1.04 g
						コレステロール		57 mg
						食物 繊維	水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
合計	100.00%					食塩相当量		1.4 g
コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目) ※本工場では、卵・小麦・大豆・豚肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。						日本食品標準成分表(2020年版) 八訂による計算値		

印刷日: 2025/6/10

住所: 〒 991-0049 山形県寒河江市本楯2-3473-1

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 : 株式会社 印南食品
住 所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分一1362-40

株式会社 印南食品

商品コード 500220

商 品 名		カ ッ ト ベ ー コ ン					
原 材 料 の 内 容 明 細						栄 養 分 析 （100 g 当 た り）	
原 材 料 名	配 合 割 合	アレルゲン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成 分	栄 養 価
豚ばら肉	97.38%	豚肉		スペイン他		エネルギー	392 kcal
食塩	1.45%			オーストラリア メキシコ		水分	44.6 g
						たんぱく質	13.1 g
砂糖	0.96%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	(うち動物性)	13.1 g
香辛料	0.21%			インドネシア他 アメリカ 高知県他	ペパー オニオンパウダー ジンジャー	脂質	39.1 g
						(うち動物性)	39.1 g
						炭水化物	1.1 g
以下余白						灰分	2.1 g
						ナトリウム	607 mg
						カリウム	215 mg
						カルシウム	3 mg
						マグネシウム	14 mg
						無リン	117 mg
						鉄	0.6 mg
						機亜鉛	1.6 mg
						銅	0.04 mg
						質マンガン	0.02 mg
						ヨウ素	0 μg
						セレン	0 μg
						クロム	0 μg
						モリブデン	0 μg
						Aレチノール	9 μg
						Aβ-カロテン当量	0 μg
						Aレチノール活性当量	9 μg
						D	0.1 μg
						Bα	0.4 mg
						Bβ	0.0 mg
						Bγ	0.1 mg
						Bδ	0.0 mg
						K	1 μg
						B1	0.44 mg
						B2	0.11 mg
						ナイアシン	4.1 mg
						B6	0.22 mg
						B12	0.3 μg
						葉酸	2 μg
						パントテン酸	0.60 mg
						ビオチン	0.0 μg
						C	1 mg
						脂飽和	14.99 g
						肪一価不飽和	17.94 g
						酸多価不飽和	3.42 g
						コレステロール	68 mg
						食物水溶性	0.0 g
						繊維不溶性	0.0 g
						総量	0.0 g
合計	100.00%					食塩相当量	1.5 g
コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目) ※本工場では、卵・小麦・大豆・鶏肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。						日本食品標準成分表(2020年版) 八訂による計算値	

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)

※本工場では、卵・小麦・大豆・鶏肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)
八訂による計算値

2025 年 4 月 1 日 改 番 号 6



商品情報

献立・レシピ

お役立ち情報

企業情報

採用情報

検索

English お客様窓口

■ ハム・ベーコン ■ソーセージ ■調理品 ■チーズ

商品情報 / ソーセージ

ポークビッツ



商品特徴

火の通り約1分だから、お料理に重宝します。ミニサイズだからお弁当にもピッタリ！

包装材料

PE, PVDC

栄養成分

(1パック(71g)当たり)

※食塩相当量1.7g

熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
212kcal	9.4g	17.7g	3.8g	680mg

アレルギー物質

特定原材料7品目

○:使用しています ー:使用していません

乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー

特定原材料に準ずるもの

豚肉、大豆

※本品は乳、卵、小麦、えびやかにを含む原料を使用した設備で生産しています。

原材料名

豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、植物性たん白)、糖類(水あめ、ぶどう糖)、食塩、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、くん液、(原材料の一部に大豆を含む)

原料原産地

生産地

日本

原料原産地

カナダ、米国、日本

この商品を使ったおすすめレシピ



ポークビッツのうさぎちゃん弁当



カメさん(ポークビッツでアレンジ)



ポークビッツのアメリカンドッグ



ポークビッツのピンチョス弁当



飽きのこない美味しさ! ゴハンおかわり! ビッツチャンプルー



炒めず炊く! 和洋が原基にマッチ! 炊きビッツごはん



ポークビッツのケチャップ炒め弁当



ポークビッツと角切りポテトサラダ



ポークビッツのテリマヨドッグ



ポークビッツのミニピザ2種



『ポークビッツのお昼様弁当』 わくわくお弁当



いと工夫で美味しさアップ! すぐなくなるビッツ焼きそば

まんまるおさつコロッケ

特定原材料 27 品目を全て含まないコロッケです。さつまいもをベースに、じっくりと弱火で丁寧に炒めた風味豊かな炒め玉ねぎのコクを生かした、おかずタイプのさつまいもコロッケです。

内容
量 150g(6 個)

原材料名 さつまいもペースト(国内製造)、玉ねぎ(国産)、たかきび(中国)、ブイヨン(食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉ねぎ、香辛料)、衣(米粉パン粉、あわ粉)、揚げ油(米油)/増粘剤(加工澱粉)



商品内容表

印刷日: 2020/10/15

製品コードNo. 96270
品名: VSバーグ(60)
規格: 60X25X4

栄養成分(製品100g当り)

エネルギー		177	kcal		
水分		66.0	g		
たんぱく質	動物性	5.5	g		
	植物性	6.6	g		
脂質		9.1	g		
脂肪酸	飽和	2.80	g		
	一価不飽和	3.88	g		
	多価不飽和	1.56	g		
コレステロール		27	mg		
炭水化物		10.7	g		
食物繊維(総量)		2.3	g		
灰分		2.1	g		
無機質	ナトリウム	448	mg		
	カリウム	361	mg		
	カルシウム	90	mg		
	マグネシウム	42	mg		
	リン	217	mg		
	鉄	1.2	mg		
	亜鉛	0.9	mg		
	銅	0.18	mg		
	マンガン	0.34	mg		
	ヨウ素	1	μg		
	セレン	6	μg		
	クロム	0	μg		
	モリブデン	1	μg		
ビタミン	A	レチノール	11	μg	
		αカロテン	0	μg	
		βカロテン	1	μg	
		クリプトキサンチン	0	μg	
		βカロテン当量	1	μg	
		レチノール活性当量	11	μg	
	D	E	αトコフェロール	0.4	mg
			βトコフェロール	0.0	mg
			γトコフェロール	0.8	mg
			δトコフェロール	0.2	mg
	K		10	μg	
	B1		0.12	mg	
	B2		0.08	mg	
ナイアシン		2.2	mg		
B6		0.24	mg		
B12		0.1	μg		
葉酸		47	μg		
パントテン酸		0.67	mg		
ビオチン		1.3	μg		
C		1	mg		
食塩相当量		1.1	g		

原料組成(製品100g当り)

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
鶏肉	27.0	鶏肉	日本	
粒状植物性たん白	10.0	大豆	日本(加工地)	
たまねぎ	9.8		中国、アメリカ、日本、他	
パン粉	6.1	小麦、小麥、大豆	日本(加工地)	
豚脂	2.5	豚肉		
牛脂	2.5	牛肉		
砂糖	1.2			
豚肉	1.0	豚肉	北米、他	
植物油	0.9	大豆		
食塩	0.5			
牛肉エキス	0.5	牛肉		
粉末状植物性たん白	0.4	小豆、大豆		
ウスターソース	0.4	大豆、りんご		
香辛料	0.1			
酵母エキス	0.1			
発酵調味料	0.1			
乾燥卵白	0	卵		
水	35.6			
(使用添加物)				
調味料(アミノ酸等)	0.7			調味料
リン酸塩(Na)	0.2			品質改良
加工デンプン	0.2			品質改良
カラメル色素	0.1			着色料
安定剤(増粘多糖類)	0.1			安定剤
着色料(ココア)	使用			着色料
トレハロース	使用			品質改良
甘味料(カンゾウ)	使用			甘味料
合計	100%			

表示対象アレルゲン: 卵、乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご: 本商品で使用する鶏肉は卵のたんぱく質を含む工程で処理しています。

アレルゲンは特定原材料7品目及び特定原材料に準ずる21品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社

製造工場: 関西ベストフーズ

住所: 〒 528-0062 滋賀県甲賀市水口町さつきが丘13

コーフ 3512 商品名 国産肉使用 業務用肉だんご(黒糖黒酢ソーラ)

商品特徴 国産の鶏肉を使用した肉だんごです。并調産加工黒糖に黒糖酢を使用した特徴甘酢ソーラ特徴です。

規格 JAN 480301703125 1Kg/6×2 107g以下 大箱前 0480301703125

大箱前 107g以下 大箱前 0480301703125

解凍後保存性 解凍方法 解凍温度 保管条件 保管時間

目安1個サイズ 約25mmφ ※はらつきがあります

サイズ(mm) 310 215 29 405 210 100 405 270 200

内容量 1000g PEPA 6000g 12000g

材質 外箱(黒糖)×底辺×高さ 甲比(黒糖)×底辺×高さ

包装形態 箱 12000個

名称 ミートボール 黒糖 加熱後採取冷凍食品(凍結前加熱済)

原材料名 鶏肉、たまご、小麦粉、卵白、粉末状植物性たん白、厚煎、粒状植物性たん白、チキン、野斑エキス、しょうゆ、上白糖、香辛料、ソーラ(砂糖、上白糖、加工黒糖)、しょうゆ、黒糖酢、米黒酢、植物性、オリーブオイル、チキン、野斑エキス、増粘剤(加工デンプン)、揚げ油(なたね油)、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、鶏卵(無添加)を含む)

内容量 1kg/12ヶ月 固形量 650g/12ヶ月 保存方法 -18℃以下で保存してください、加熱してお召し上がりください。

賞味期限 12ヶ月 加熱してあります。

凍結前加熱の有無 加熱してあります。

限定国名 加熱してあります。

原材料配合割合 加熱してあります。

調理方法 凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱解凍してください。(約12分)

アレルギー アレルゲン

表示添加物 ソーラ:増粘剤(加工デンプン)

製造工程 原材料受入→(生地:計量・混合→成型→ソーラ一煮し→冷却)・(ソーラ:計量・混合→加熱)→冷却→
量子エッセンス→凍結→全量エッセンス量子エッセンス→デンプン→箱詰め

製造工場所在地 大阪府

備考 目安* 9以上(重量設定で包装しているため、はらつきがあります。)

外景面

内景面

外景面

内景面

外景面

内景面

外景面

内景面

外景面

内景面

外景面

内景面

外景面

内景面

※原材料の供給事柄により
産地が異なる場合があります



商品内容表

印刷日: 2025/4/3

製品コード No. 91932

品名: FMメンチカツ40(国産鶏豚使用)

規格: 40X25X4

营养成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー				301	kcal	材料名				組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的	
水分				45.0	g	(具)								
たんぱく質	動物性	4.8	g	鶏肉(国産)				24.0	鶏肉	日本				
	植物性	10.0	g	たまねぎ(国産)				11.3		日本				
脂質				21.4	g	粒状植物性たん白				4.2	大豆			
脂肪酸	飽和	3.12	g	豚脂				2.8	豚肉					
	一価不飽和	11.49	g	豚すり身(豚肉(国産)、水)				1.4	豚肉					
	多価不飽和	4.96	g	水溶性食物繊維				0.6						
コレステロール				24	mg	食塩				0.5				
炭水化物				15.8	g	砂糖				0.3				
食物繊維(総量)				4.7	g	小麦不使用しょうゆ				0.3	大豆			
灰分				3.0	g	しょうがペースト				0.2				
無機質	ナトリウム	254	mg	香辛料				0.1						
	カリウム	600	mg	にんにくペースト				0.1						
	カルシウム	428	mg	酵母エキス				0.1						
	マグネシウム	69	mg	水				6.3						
	リン	232	mg	(使用添加物)										
	鉄	8.8	mg	加工デンプン				3.4				品質改良		
	亜鉛	1.3	mg	炭酸Ca				0.7				栄養強化剤		
	銅	0.31	mg	セルロース				0.2				品質改良		
	マンガン	0.59	mg	ピロリン酸第二鉄				使用				栄養強化剤		
	ヨウ素	1	μg	(衣)										
	セレン	5	μg	粒状植物性たん白				15.2	大豆	日本(加工地)				
	クロム	0	μg	植物油				0.9						
ビタミン	モリブデン	1	μg	米粉				0.4						
	A	レチノール	10	μg	水				11.5					
		αカロテン	0	μg	(使用添加物)									
		βカロテン	0	μg	加工デンプン				2.6				品質改良	
		クリプトキサンチン	0	μg	増粘多糖類				使用				増粘剤	
		βカロテン当量	0	μg	揚げ油(なたね油)				12.9		日本(加工地)			
		レチノール活性当量	10	μg										
	E	D		0.0	μg									
			αトコフェノール	2.5	mg									
				βトコフェノール	0.0	mg								
				γトコフェノール	4.9	mg								
		K	δトコフェノール	0.2	mg									
			25	μg										
B1			0.18	mg										
B2			0.11	mg										
ナイアシン			2.1	mg										
B6			0.29	mg										
C	B12	0.1	μg											
	葉酸	82	μg											
	パントテン酸	0.80	mg											
	ビオチン	1.2	μg											
		1	mg											
食塩相当量				0.6	g	合計				100%			2025/03/31	

表示対象アレルギー: 大豆、鶏肉、豚肉

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づいておこなった計算値。

目東ベスト株式会社

製造工場: 九州ベストフーズ株式会社

住所: 〒 834-0111 福岡県八女郡広川町大字日吉523-24

上田様

製品コードNo. 95600

品名: まちのソース焼そば

規格: 1KX6



商品内容表

印刷日: 2022/5/20

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー	194	kcal
水分	58.9	g
たんぱく質	0.4	g
脂質	6.3	g
炭水化物	28.7	g
灰分	2.1	g
無機質		
ナトリウム	650	mg
カリウム	135	mg
カルシウム	18	mg
マグネシウム	11	mg
リン	29	mg
鉄	0.5	mg
亜鉛	0.3	mg
銅	0.06	mg
マンガン	0.15	mg
ビタミン		
レチノール	0	μg
βカロテン当量	337	μg
レチノール活性当量	28	μg
D	0.0	μg
E	1.1	mg
K	20	μg
B1	0.05	mg
B2	0.03	mg
ナイアシン	0.5	mg
B6	0.05	mg
B12	0.0	μg
葉酸	15	μg
パントテン酸	0.27	mg
C	6	mg
脂肪酸		
飽和	1.08	g
一価不飽和	2.46	g
多価不飽和	2.28	g
コレステロール	2	mg
食物繊維総量	1.1	g
食塩相当量	1.7	g

材料名	組成%	アレルギー	主原料産地	使用目的
(麺の部)				
小麦粉	24.0	小麦	日本(加工地)	
食塩	0.3			
水	36.1			
いため油(なたね油、大豆油)	0.4	大豆		
(使用添加物)				
加工デンプン	4.8			品質改良
かんすい	0.1			麺質改良
クチナシ色素	使用			着色料
(具・ソースの部)				
キャベツ	12.8		日本	
中濃ソース	6.4	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ごま	日本(加工地)	
植物油	4.1	大豆		
にんじん	3.7			
粉末ソース	3.1	小麦、大豆		
豚肉	2.9	豚肉		
食塩	0.4			
(使用添加物)				
カラメル色素	0.5			着色料
調味料(アミノ酸等)	0.3			調味料
酸味料	0.1			酸味料
甘味料(カンゾウエキス)	使用			甘味料
合計	100%			

表示対象アレルギー: 小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ごま

2020/06/23

アレルギーは特定原材料7品目及び特定原材料に準ずる21品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社

製造工場: 高松工場

住所: 〒 990-0524 山形県寒河江市大字高松267

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	スノーマン New ス克蘭ブルエッグ H		適用日	2026年7月9日	
	スノーマン New ス克蘭ブルエッグ H		メーカー名	キューピータマゴ株式会社	
共通商品コード(JAN)	4901577394508	JAN(内箱)		JAN(外箱)	
ブランド名	スノーマン	メーカープライベートコード	39450	PB/NB 分類	NB
				ITFコード	14901577394505
				荷姿規格	1kg/10袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	200	300		1011 g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					
外箱	365	275	190	10550 g	10
梱					

アレルギー物質情報 ●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録						
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご
★小麦	×	いくら	×	大豆	●	ゼラチン
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類
★卵	●	カシューナッツ	×	バナナ	×	
★乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×	
★落花生	×	牛肉	×	マダマナッツ	×	
アレルゲンコンタミ注意喚起						
ラインコンタミ:無し						
注意喚起:無し						

栄養成分情報				表示有無	有
分析・計算単位	(100g当たり)				
エネルギー	287 kcal	たんぱく質	10.8 g		
脂質	24.4 g	炭水化物	5.9 g		
		食塩相当量	1.7 g		
備考	※この表示値は目安です。 ※理論値より算出				

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め360日
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷凍
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴
卵のできあがりの粒子が大きく、手作り感のある形状です。ソフトな食感とシンプルな味付けで、炒飯、お惣菜、卵サラダ、そばろ丼等、幅広くご使用いただけます。日持ちタイプの商品です。

召し上がり方・利用方法
流水解凍または冷蔵庫内にて解凍後、そのままご使用いただけます。加熱するとより一層おいしく召しあがれます。①湯せん…凍った袋のまま、湯中(95℃位)で20分間位加熱してください。②業務用スチームコンベクション…凍った袋のまま、90℃の温度条件で40分間位加熱してください。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報	
名称	ス克蘭ブルエッグ
原材料名	液卵(国内製造)、植物油脂、乾燥卵白、でん粉発酵調味料、食塩/トレハロース、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、グリシン、カロチノイド色素、(一部に卵・大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	—
内容総量	—
保存方法	-18℃以下で保存してください。
原産国	—
原料原産地名	—
使用上の注意	▲解凍後は傷みやすいので、ただちに冷蔵庫(1℃～10℃)に保存し、お早めにご使用ください。▲加熱後は熱くなっていますので、開封時はヤケドにご注意ください。
調理方法	—
使用方法	流水解凍または冷蔵庫内にて解凍後、そのままご使用いただけます。加熱するとより一層おいしく召しあがれます。①湯せん…凍った袋のまま、湯中(95℃位)で20分間位加熱してください。②業務用スチームコンベクション…凍った袋のまま、90℃の温度条件で40分間位加熱してください。
殺菌方法	—
凍結前加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱する必要はありません。
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
賞味期限	表面下部に記載してあります。
その他表示	製造所＝愛知県春日井市神屋町字地福1218-11

企業情報	
製造者名	キューピータマゴ株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	—
販売者名	キューピータマゴ株式会社
販売者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
販売者電話	—
輸入者名	—
輸入者住所	—
輸入者電話	—
加工者名	—
加工者住所	—

工場情報(製造所/加工所)	
工場名	キューピータマゴ株式会社 尾張工場
工場住所	愛知県春日井市神屋町字地福1218-11

備考
●本品は加熱しすぎると、変色(暗緑色又は褐色)や破袋が発生する場合がありますので、使用方法をお守りください。
●変色はゆで卵の卵黄の周りが黒ずんで見える現象と同じですので召しあがっても問題はありません。

商品規格書

商品コード: 5166

サンキューちくわ60

株式会社 大 冷
東京都中央区月島2-3-1

規格: 3000g (50本入) × 4合

商品説明	煮込むほどに味の増すちくわです。おでんに欠かせない商材です。					
JANコード		材質1	外装	賞味期限(ヶ月)	12	製造国名 日本(国産)
ITFコード	14947920051664		ダンボール	保存方法	-18℃以下で保存してください。	
ケース重量(g)	3000	材質2		凍結前加熱の有無	加熱してあります。	
外装(mm)				加熱調理の必要性	加熱してください。	
385 × 225 × 95		材質3		調理内容	加熱してお召し上がり下さい。	
内装(mm)						
× ×						

原材料名	%	アレルギー物質(28品目)	原産国、又は加工国	栄養成分(製品100g中)
魚肉すり身	44.6		アメリカ合衆国、中国他	エネルギー(Kcal) 170
でん粉	8.9			エネルギー(KJ) 711
粉末状大豆たん白	5.0	大豆		水分(g) 65.4
砂糖	2.7			蛋白質(g) 11.4
植物油	2.5	大豆		アミノ酸組成による蛋白質(g) 9.9
食塩	1.6			脂質(g) 7.0
ラード	1.5			トリアシルグリセロール当量(g) 6.4
ぶどう糖	1.0			脂 飽和(g) 1.78
調味料(アミノ酸)	0.1			肪 一価不飽和(g) 2.20
水	32.1			酸 多価不飽和(g) 2.14
				コレステロール(mg) 19
				炭水化物(g) 14.0
				利用可能炭水化物(単糖当量)(g) 12.5
				食物繊維
				水溶性(g) 0.0
				不溶性(g) 0.2
				総量(g) 0.2
				灰分(g) 2.2
				ナトリウム(mg) 753
				カリウム(mg) 93
				カルシウム(mg) 9
				マグネシウム(mg) 14
				リン(mg) 107
				鉄(mg) 0.6
				亜鉛(mg) 0.3
				銅(mg) 0.09
				マンガン(mg) 0.06
				ヨウ素(μg) 0
				セレン(μg) 0
				クロム(μg) 0
				モリブデン(μg) 0
				レチノール(μg) 9
				αカロテン(μg) 0
				βカロテン(μg) 0
				βクリプトキサンチン(μg) 0
				βカロテン当量(μg) 0
				レチノール活性当量(μg) 9
				D(μg) 2.2
				αトコフェロール(mg) 0.6
				βトコフェロール(mg) 0.1
				γトコフェロール(mg) 2.0
				δトコフェロール(mg) 0.5
				K(μg) 5
				B1(mg) 0.02
				B2(mg) 0.03
				ナイアシン(mg) 0.7
				B6(mg) 0.03
				B12(μg) 0.3
				葉酸(μg) 15
				パントテン酸(mg) 0.15
				ビオチン(μg) 0.0
				C(mg) 0
				食塩相当量(g) 1.9
合計	100			

日本食品標準成分表2015年版(七訂)
この表示値は、目安です。実測値:*

アレルギー物質(28品目)	大豆
アレルギー物質 コンタミ表示(8品目)	・本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。・本品で使用している原料の魚はえび、かにを食べていま
添加物	調味料(アミノ酸)
製造工程	原料受入 → 原料解凍 → 副原料計量 → 撹潰 → 成型 → 焙焼(品温77℃以上) → 冷却 → 金属検査(Fe0.8φ SUS2.5φ) → 箱詰 → 凍結 → 冷凍保管(-18℃以下)