商品コード: 4901190202631

お好み自慢　あおさ粉 13g

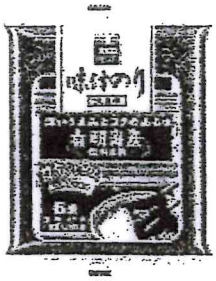
参考売価(税抜) : 130 円

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）

日数をかけ、何度も煮詰めを繰り返した後、丁寧に作られる朝焚き納豆。美しい艶(鮮度)を永く保ち、濃厚なうま味と豆本来の風味とほんのりと上品な甘さこそが朝焚き納豆の特徴です。

栄養成分表示(100g当り)

熱量	319kcal	糖質	71.1g
たんぱく質	5.5g	食物繊維	3.8g
脂質	0.6g	ナトリウム	32mg

商品名 中袋小豆

名称	甘納豆
原材料名	小豆、砂糖、還元水飴、ソルビット、酒精、重曹
内容量	270g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け涼しいところにおいてください。
製造者	八雲製菓株式会社 〒400-0062甲府市池田2-4-23

賞味期限15.10.11.
5H53D

4 903089 225042

この袋は各市町村の指導に基づいて処理してください。

PP

2015年 8月13日 9時24分 フレスコ勧修店 NO

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%
基本的な使い方	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。 <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 ゆであずき

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～

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カ月
糖度	約33度

原材料名

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）

アレルゲン情報

アレルゲン	りんご

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推定値

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

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。

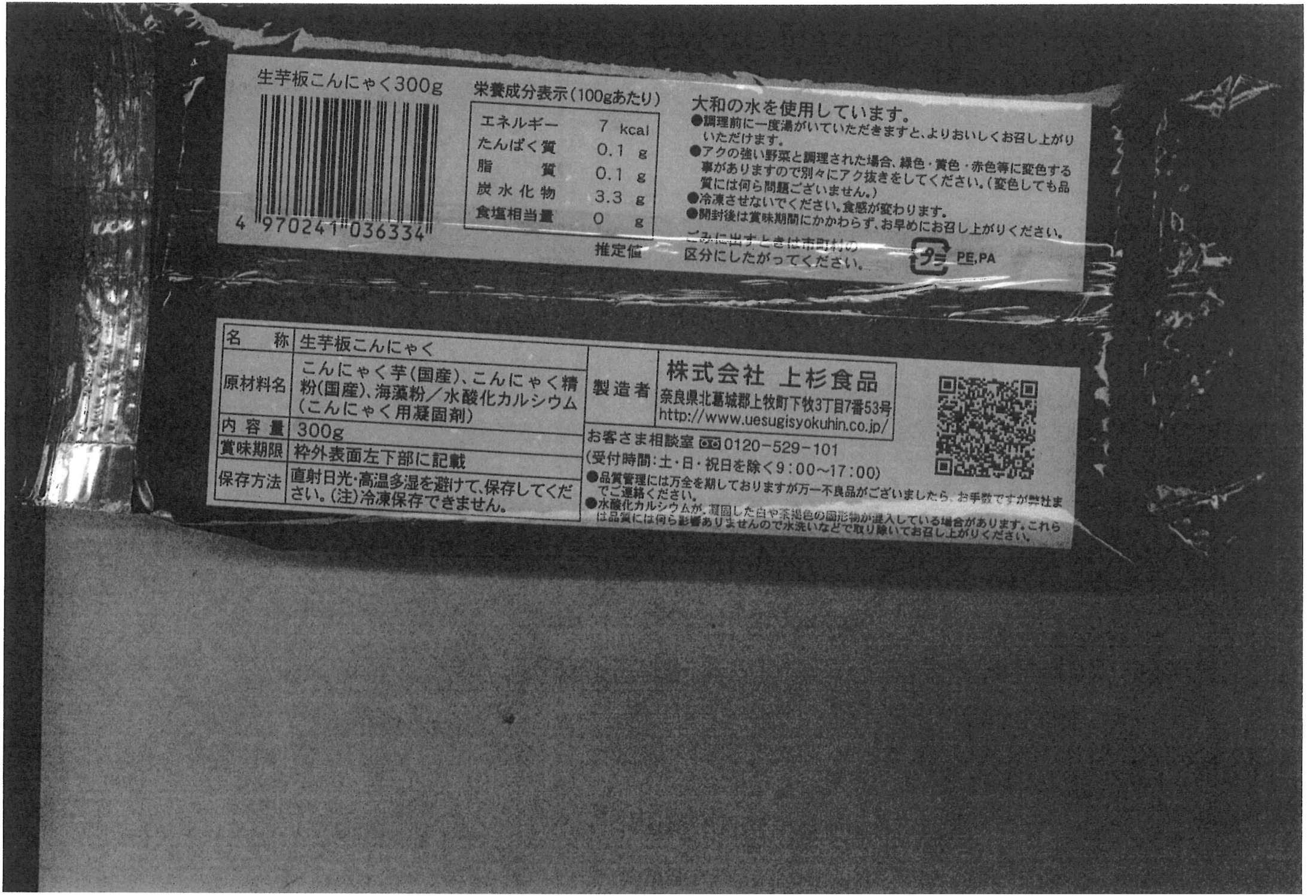
製品にお気付きの点がございましたら、現品を添えて旭フレッシュ(株)までお送りください。

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。

4 901190 202167



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

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・赤色等に変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したがってください。

プラ PE,PA

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。

製造者

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などで取り除いてお召し上がりください。

商品規格書（原料配合・産地・成分分析・製造工程・アレルゲン）

2019、5～

TableMark テーブルマーク株式会社

商品名：学. 国内麦冷凍うどん（24玉入）　　商品コード：7123954　　製造工場：株式会社光陽(愛知県)

部位等	原料配合	配合率(%)	主な産地・加工地	アレルゲン
めん	小麦粉(国内製造)	40.32	日本	小麦
めん	食塩	1.77	日本	
	(調整水)	57.91		
		100.00%		

成分分析項目（製品100g中）			
エネルギー		105	kcal
水分		75.0	g
蛋白質		2.6	g
	植物性	2.6	g
	動物性	Tr	g
脂質		0.4	g
	植物性	0.4	g
	動物性	Tr	g
炭水化物		21.6	g
灰分		0.4	g
無機質	ナトリウム	120	mg
	カリウム	9	mg
	カルシウム	6	mg
	マグネシウム	6	mg
	リン	18	mg
	鉄	0.2	mg
	亜鉛	0.1	mg
	銅	0.04	mg
	マンガン	0.12	mg
ビタミン	A レチノール	0	μg
	A α-カロテン	0	μg
	A β-カロテン	0	μg
	A クリプトキサンチン		μg
	A β-カロテン当量	0	μg
	A レチノール当量	0	μg
	D	0.0	μg
	E α-トコフェロール	0.1	mg
	E β-トコフェロール	0.1	mg
	E γ-トコフェロール	0.0	mg
	E δ-トコフェロール	0.0	mg
	K	0	μg
	B_1	0.02	mg
	B_2	0.01	mg
	ナイアシン	0.2	mg
	B_6	0.01	mg
	B_{12}	0.0	μg
	葉酸	2	μg
	パントテン酸	0.13	mg
	C	0	mg
脂肪酸	飽和	0.09	g
	一価不飽和	0.04	g
	多価不飽和	0.20	g
コレステロール		0	mg
食物繊維	水溶性	0.2	g
	不溶性	0.6	g
	総量	0.8	g
食塩相当量		0.3	g

日本食品標準成分表　七訂

製造工程図

原料
↓
計量
↓
混合
↓
圧延
↓
切り落とし
↓
茹で
↓
水洗・冷却
↓
トレー投入
↓
重量チェック
↓
凍結
↓
トレー抜き
↓
金属探知機
↓
袋詰め
↓
金属探知機
↓
検品
↓
箱詰め
↓
凍結
↓
出荷

アレルゲン（該当物質○、注意喚起△）

卵		牛肉	
乳成分		くるみ	
小麦	○	ごま	
そば		さけ	
落花生		さば	
えび		大豆	
かに		鶏肉	
あわび		バナナ	
いか		豚肉	
いくら		まつたけ	
オレンジ		もも	
カシューナッツ		やまいも	
キウイフルーツ		りんご	
魚介類		ゼラチン	

一括表示情報

めん〔小麦粉(国内製造)、食塩〕

一括表示(うち添加物)

その他特記事項

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、ご了承下さい。

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、ご了承下さい。

作成日：2019年4月1日

19-04-01 15:46 ;テーブルマーク オオサカシシャ ミツオ食品 ; # 3/3

（安3の頃）
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	開封後はお早めにお召し上がり下さい。
製造者	豊国ヌードル株式会社 奈良県大和郡山市今国府町129番3号
販売者	株式会社ハートフレンド 京都市下京区若宮通五条下ル昆沙門町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。

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 ◆

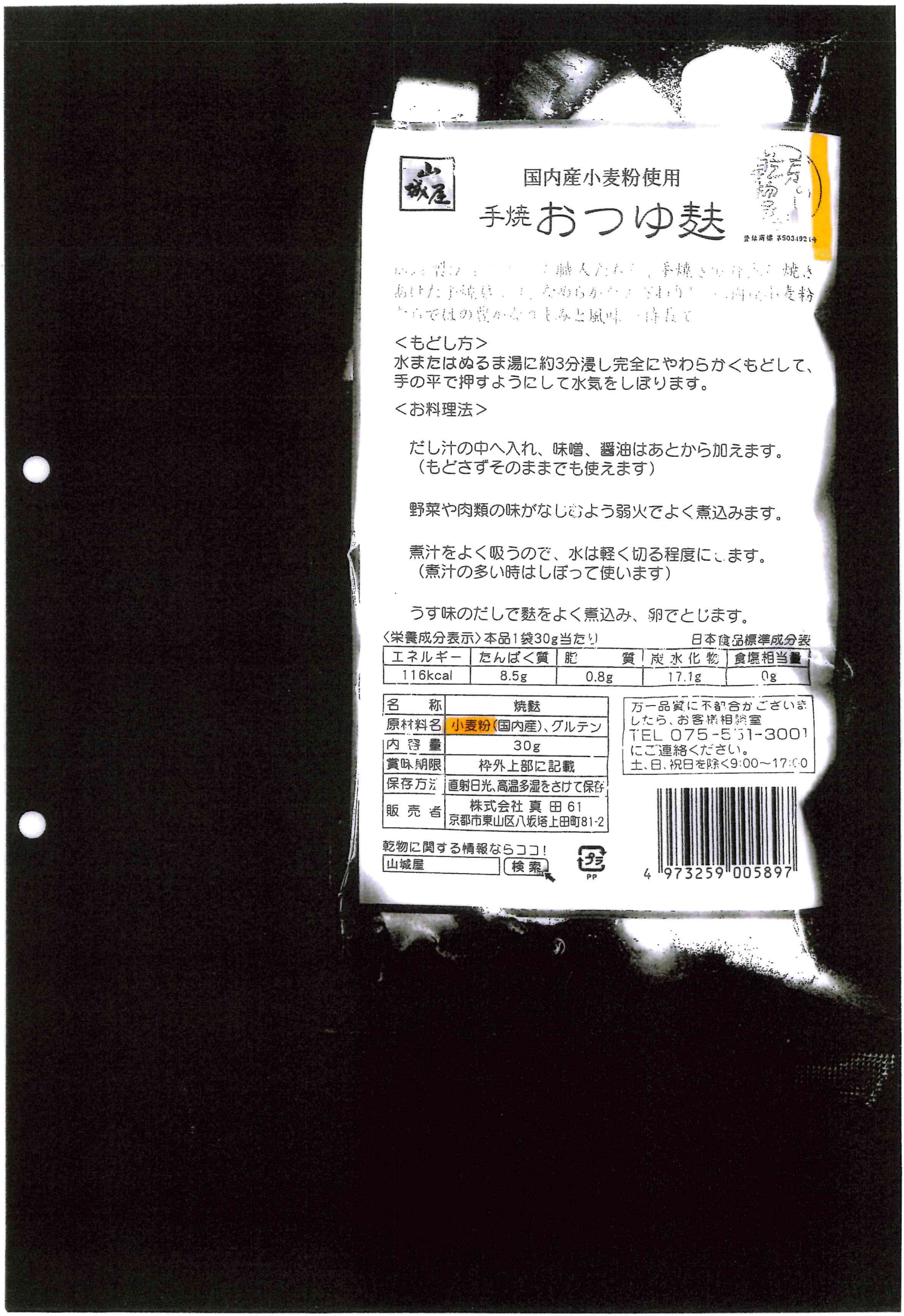
①鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺を入れて1分～2分（お好みに合わせて）温めて下さい。
②麺をザルに入れ、流水で洗って冷水で冷やして下さい。
③麺の水を切って器に盛り、お好みのめんつゆと薬味でお召し上がり下さい。

※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下さい。

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。

PP

4 974781 820255



国内産小麦粉使用

手焼おつゆ麸

登録商標 第5034924号

[illegible]職人たちが、手焼きで仕上げた焼き麸は、やわらかくてもどり[illegible]国内小麦粉ならではの優しい口当たりと風味が特長です。

<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）

うす味のだしで麸をよく煮込み、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	焼麸
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

乾物に関する情報ならココ！
山城屋　検索

PP

4 973259 005897

賞味期限（開封前）

2018.12／SE

しょくにんけずり

ガンコ

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
ぜひ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

焼肉の上にたっぷりのせて、
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
火から下ろす瞬間に、
たっぷりかけて

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 まるじょう 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、ご注意下さい。
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	305～329kcal
たんぱく質	69.2～80.2g
脂　質	1.0～4.9g
炭水化物	0～1.9g
食塩相当量	0.4～2.9g

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

プラ
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

まるじょう

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

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)

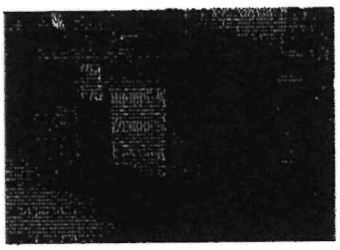
商品規格書

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 〒658−0031 神戸市東灘区向洋町東4-16　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	4.6	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

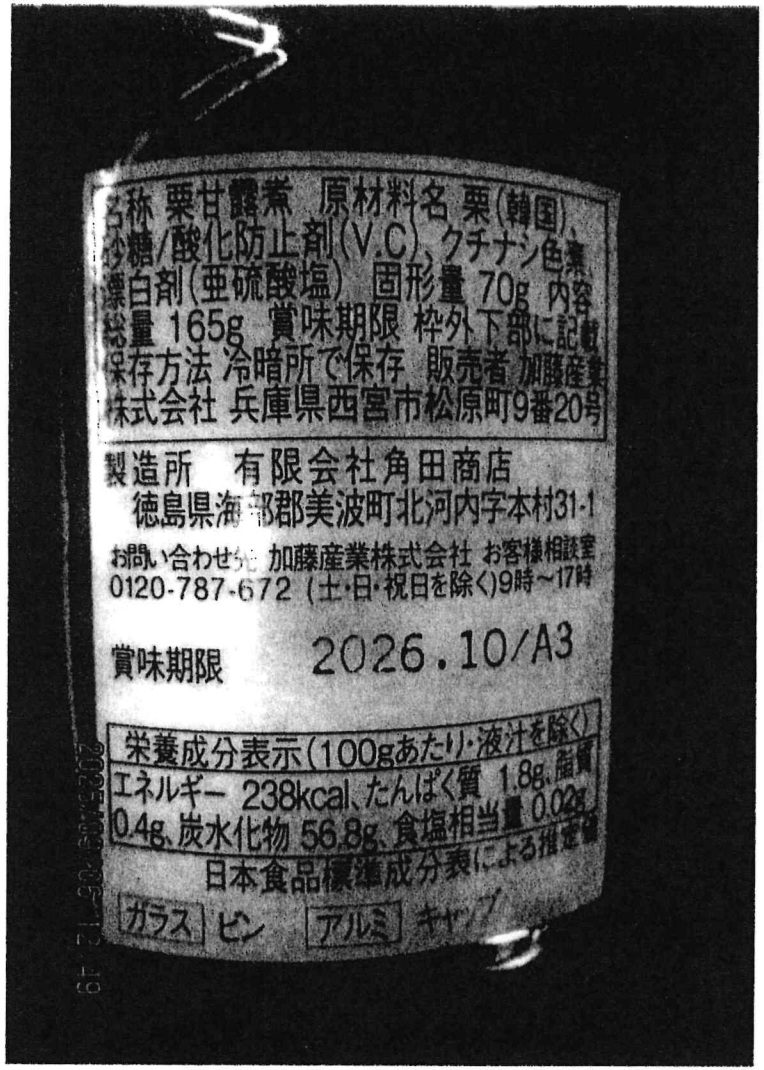
40日

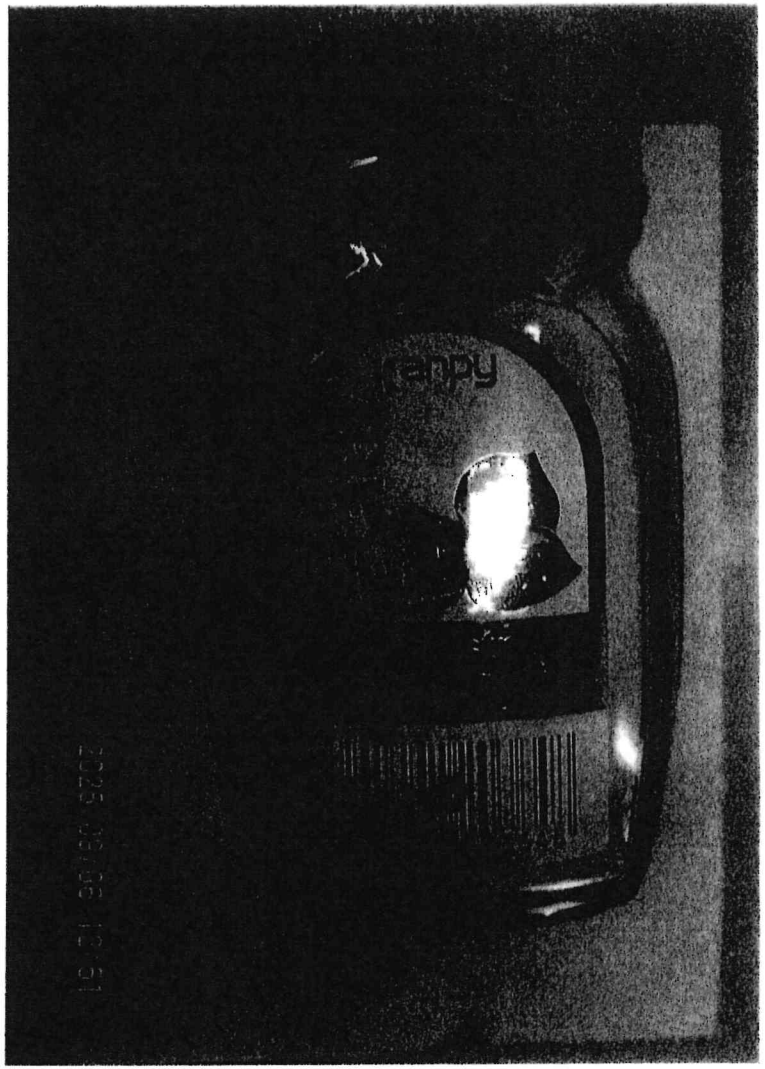
保存方法

10C以下で保存

原材料名

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


名称 栗甘露煮 原材料名 栗(韓国)、
糖/酸化防止剤(V.C)、クチナシ色素、
漂白剤(亜硫酸塩) 固形量 70g 内容
総量 165g 賞味期限 枠外下部に記載
保存方法 冷暗所で保存 販売者 加藤産業
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
お問い合わせ先 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推定値
ガラス ビン アルミ キャップ



＜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
ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ	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：段ﾎﾞｰﾙ	内装：ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ	

＊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）

ｴﾈﾙｷﾞｰ	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

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

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

チャックにて

日清

ご使用前に注意事項を必ずお読みください。
ご不明の点は、必ず事前にお客様相談室まで
お問い合わせください。

日清フラワー

●日清「フラワー」は、良質の小麦を使い、長年の知見で
熟練技術で作り上げた、薄力小麦粉です。
●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！
日清 小麦粉くらぶ で検索
http://www.nisshin.com/info/
小麦粉を使ったさまざまメニューの作り方を紹介

もっと知りたい小麦粉の話

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、他の材料と混ざりやすくするためです。

フラワーで楽しくクッキング Part2

Part1には「天ぷら」「スポンジケーキ」のレシピが載っています。

お好み焼

（材料）2～3枚分

薄力小麦粉……100g（1カップ弱）
A
- 卵……1個（50g）
- だし汁（又は水）…120cc（½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。裏面がきつね色になり、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

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（¾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）

㋐卵黄泡立て　ボールに卵黄3個分、砂糖½量を入れ、泡立器で白っぽくなるまで泡立てます。
㋑卵白泡立て　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。
㋒混ぜ合わせ　㋐に㋑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。
㋓焼き上げ　紙を敷いた型に㋒を流し入れ、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。
コツ：焼き上がったら、型ごと20cmの高さから［illegible］ます。
［illegible］ます。必ず型に冷めてからデコレーション［illegible］

⚠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

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

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

4 902110 320664

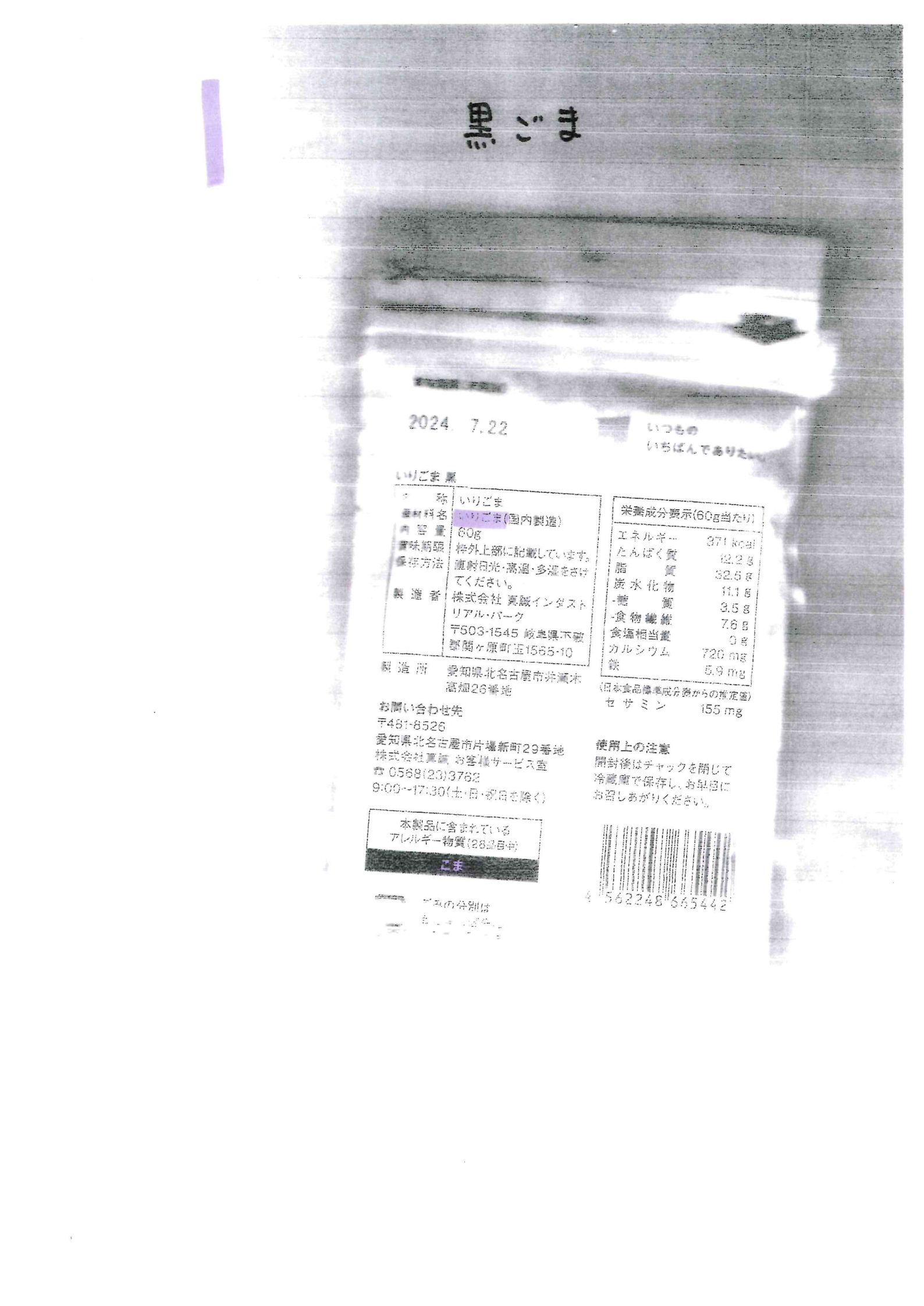
お問い合わせ先
日清フーズ(株)お客様相談室
〒101-8441東京都千代田区神田錦町1丁目25番地
TEL0120-244157　ホームページ http://www.nisshin.com

パッケージ形態
特許第4043229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。

家庭用

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 原
名称 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
製造所 愛知県北名古屋市井瀬木高畑26番地
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 32.5 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
お問い合わせ先
〒481-8526
愛知県北名古屋市片場新町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品目中)
ごま
4 562248 665442

賞味期限

GABAN®

シナモン
CINNAMON

焼き菓子や飲みもの、お肉料理に、甘くやさしい香りを。
アップルパイ、コーヒー、
ミートボール、カレーなどに。

・本製品は、(株)ギャバンと
ハウス食品(株)との
業務提携による製品です。

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

・品名 シナモン
・内容量 15g
・賞味期限 側外右上に別記
・原産国名 マレーシア
・販売者
ハウス食品株式会社SG
〒577-8520
大阪府東大阪市御厨栄町1-5-7

外装フィルム:PS
キャップ:PP

紙:シール

housefoods.jp

GABAN CO.,LTD.

お客様相談センター 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、干ぴょう、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、干ぴょう、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ハーフ		
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		

〒424-8750静岡市清水区島崎町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

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
					水分	13.0%以下	pH	5.5以上
製品形態	小分	横220 mm×縦360 mm		重量／ケース	内装	ポリエチレン		
	商品	縦467 mm×横282mm×高さ137 mm		16.51kg	外装	Kライナー、ダンボール		
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	36ヶ月		賞味期限表示	(例)2021.3.19			
	条件	常温			解読：2021年3月19日			

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
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	-
合計	100.00					

製造工程図

原料→ふるい→金属検出(マグネット：12000ｶﾞｳｽ)→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：Fe φ0.7mm、SUS φ1.0mm)→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：Fe φ1.2mm、SUS φ2.0mm)→計量→目視検品→箱詰→印字→保管→出荷

栄養成分表示(100g当り)

エネルギー		kcal	379
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
無機質	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
ビタミン	A レチノール	μg	(0)
	A カロテンα	μg	-
	A カロテンβ	μg	-
	A クリプトキサンチン	μg	-
	A βカロテン当量	μg	9
	A レチノール活性当量	μg	1
	D	μg	(0)
	E トコフェロールα	mg	0.3
	E トコフェロールβ	mg	0.2
	E トコフェロールγ	mg	0
	E 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)
脂肪酸	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

日本食品標準成分表２０１５年版（七訂）より抜粋

一括表示内容

名　称	スパゲッティ
原材料名	デュラム小麦のセモリナ
内容量	１６ｋｇ
賞味期限	箱長側面片側に記載
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	標準ゆで時間７分
販売者	はごろもフーズ株式会社 静岡県静岡市清水区島崎町１５１
製造所	赤城食品株式会社 群馬県太田市台之郷町１１１５

製品劣化の見分け方

香味・色沢の低下

使用上の注意

開封後はお早めにご使用ください。

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。

高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。

湯きり時やけど注意

※備考欄

製品品質基準

基準書No. 104410-06

御 中

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
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	3.0×10^{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。
アレルゲンコンタミについて、該当ございません。

・原料産地 : ｴﾁｵﾋﾟｱ、ﾅｲｼﾞｪﾘｱ、ﾓｻﾞﾝﾋﾞｰｸ、
ｸﾞｱﾃﾏﾗ、ﾒｷｼｺ、ﾊﾟﾗｸﾞｱｲ、ﾎﾞﾘﾋﾞｱ 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690

・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擂りあげました。

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	-	

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トリーミング・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

日給連 一般社団法人日本給食品連合会選定品

NKR短冊たけのこ水煮

【商品特徴】

一般的なたけのこ水煮にある酸味や独特なにおい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

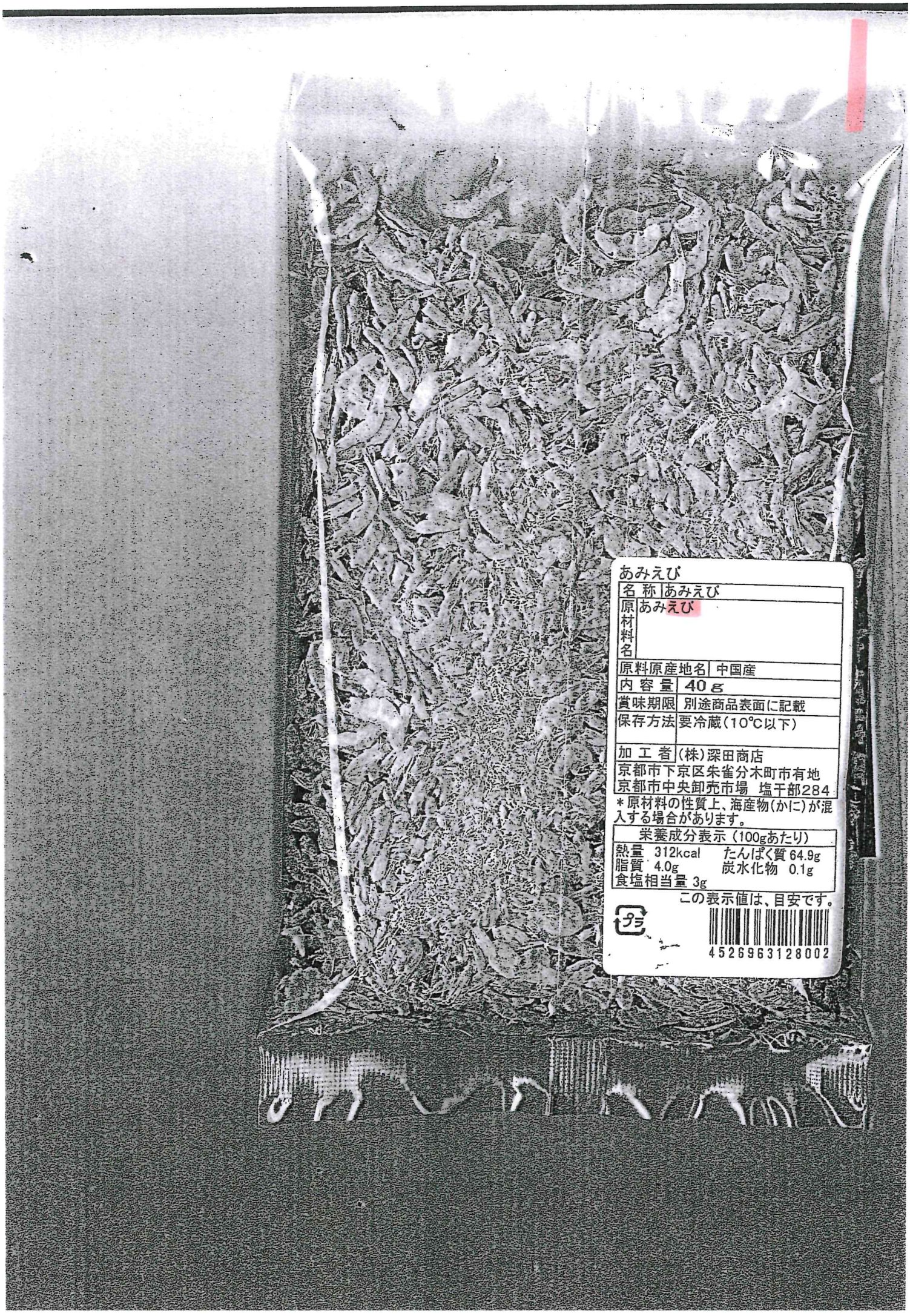
（七訂日本食品標準成分表よる推定値）

原料配合表		
原材料名	配合比率(%)	アレルギー物質
たけのこ水煮(タイ産)	84	なし
酸味料	0.03	なし
ビタミンC	微量	なし
水	15.97	なし

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
アレルゲン	なし
工場所在地	タイ

お問い合わせ先

堂本食品株式会社
〒731-3165広島県広島市安佐南区伴中央4-18-2


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
商品名	ミニフィッシュ		大島食品工業株式会社4ES 〒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		
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) 〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号 TEL：052-795-0091　FAX：052-795-2544
ケース寸法	縦 315mm × 横 475mm × 高さ 315mm　重量 4.3 kg		
JANコード	4970075 622017		
GTINコード	1 49 70075 622014		
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 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	配合(%)	加工地	(注)
△ カタクチイワシ	80.30	日本(愛媛県)	※1
砂糖	5.80	日本(兵庫県、大阪府)	
でんぷん糖	3.70	日本(兵庫県)	
○ゴマ	3.60	日本(大阪府)	※2
食塩	0.21	日本(香川県)	
水	6.39		

※1　アレルギー物質コンタミネーション：えび、かに
　　原材料のカタクチイワシは、えび、かにを食べています。
　　カタクチイワシ漁獲域：日本(瀬戸内、北九州)
※2　ゴマ収穫地：中南米、アフリカ

栄養成分(100gあたり)			
エネルギー		kcal	361
水分		g	5.0
たんぱく質		g	43.2
脂質		g	3.7
炭水化物		g	38.6
灰分		g	9.5
無機質	ナトリウム	mg	1500
	カリウム	mg	610
	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…▲)

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	×

商品特長

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。

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 (95℃ 1分) → ゴマ振り → 一次乾燥 (50～65℃ 30分) → 中返し → 二次乾燥 (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 (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。

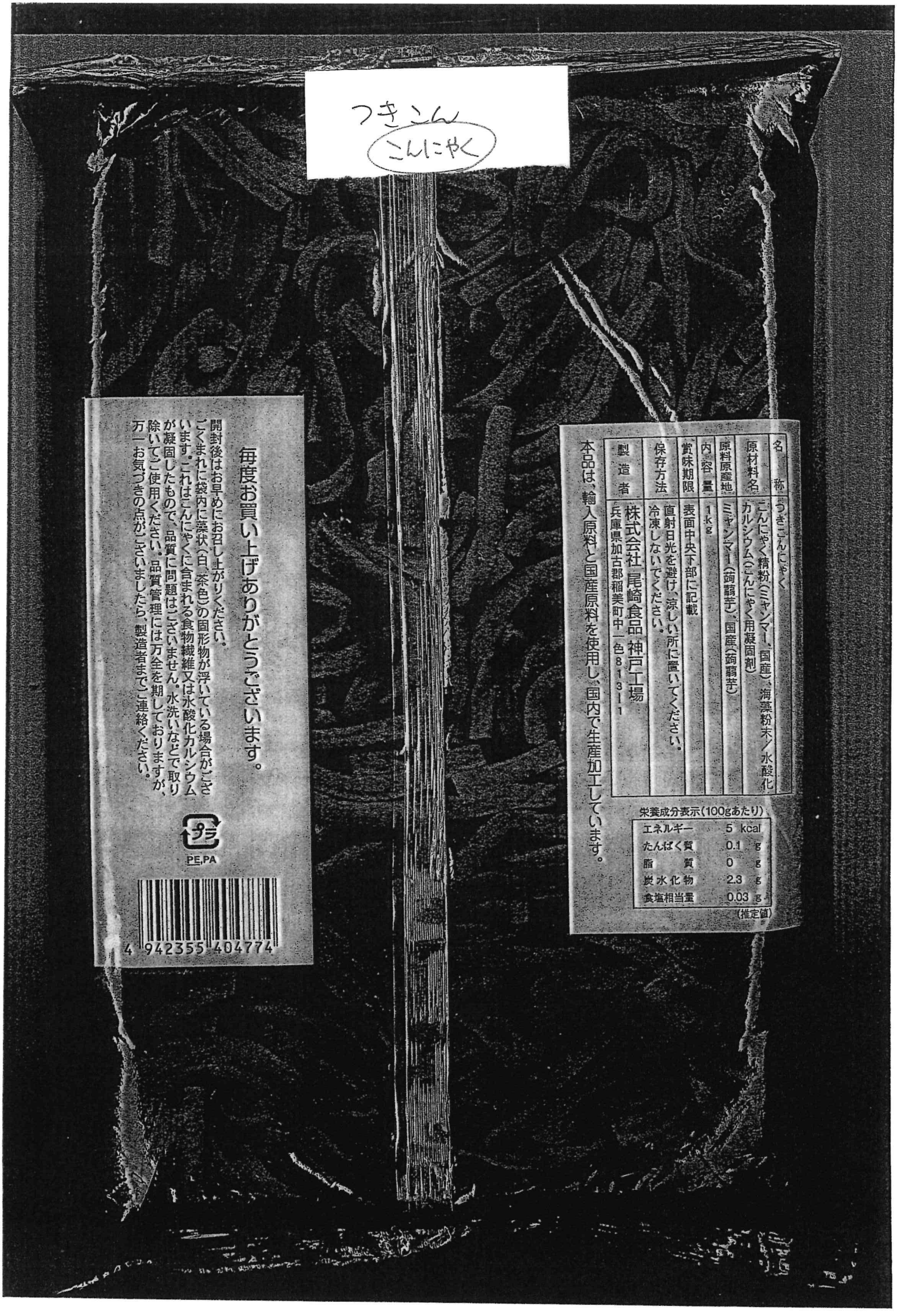
備考

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　㈱ハートフレンド　勧修店
京都市山科区勧修寺西栗栖野町225番地


つきこん
こんにゃく
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。これはこんにゃ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
名称 つきこんにゃく
原材料名 こんにゃく精粉(ミャンマー、国産)、海藻粉末/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
原料原産地 ミャンマー(蒟蒻芋)、国産(蒟蒻芋)
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8131
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。
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)

T切り口

シーチキン® Lフレーク

ごろサラダ油漬

ライトミート

- 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。
- シーチキン®は、はごろもフーズの登録商標です。

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	はごろもフーズ株式会社 G2 静岡市清水区島崎町151

お客様相談室 0120-123620

召し上がり方

マヨネーズ、ドレッシング、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、コロッケ、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。

4 902560 407700

プラ PP,M

ニップン 発酵バター入りパイシート Pie Sheet

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 解凍
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固めてからご使用ください。

脱酸素剤は食べられませんのでご注意ください。

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。
※麺棒でのばす時は、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でご注意ください。

③ オーブンはあらかじめ適温に温めておきます。冷たい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)

❶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。

❷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用します。)

❸①のパイ皿に②の生地(フチにのせる分3本以外)を格子状になるようにのせてフチから出た生地を切り落とし、卵液をぬります。

❹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。

アップルフィリングの作り方
鍋にりんご大2個分(皮と芯をとり、厚さ1cmのいちょう切り)、砂

ミルフィーユ(約4個分)

❶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)をのせてオーブンミトン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まのせた状態でさらに約10分焼き、冷ましておきます。

❷もう1枚も同様に焼きます。

❸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

❹4枚それぞれをさらに三等分し12枚つくります。

❺パイ生地の上にカスタードクリーム、イチゴスライスをのせます。

❻⑤を繰り返し最後にパイ生地をのせ

(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、食用植物油脂、食塩、クリーム、脱脂粉乳)、砂糖、クリーム、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	枠外右部に記載
保存方法	−18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	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 ニップン 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

原材料配合割合(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。

本品の原材料に含まれているアレルゲン(特定原材料等)
小麦・乳成分・大豆

包装資材の材質 外袋:PE、M トレー 中敷

捨てるときは、お住まいの自治体の区分にしたがってください。

認定証 日本冷凍食品協会 認定工場製品

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

サンプル品分析による推定値

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 ニップン 検索
https://www.nippn.co.jp
現品と商品袋を保管の上ご連絡ください

サクッとつくれるおすすめレシピはホームページで紹介中!
ボットパイ、スティックパイなど
ニップン パイシート レシピ集 検索

4 902170 556836

注意
*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(西暦下2桁.月.日)

ニップン 発酵バター入りパイシート PieSheet

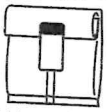
開封後は吸湿・虫害・退色を防ぐため、密封容器に入れて冷暗所に保管してください。

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
＿＿・＿＿・＿＿

切り口

SPICE S&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。

賞味期限
19.12.25
使い切り
手焼小花麩
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麩です。愛らしい形がお料理を彩ります。
すまし汁、みそ汁、うどん、そば、茶碗蒸し、煮物、鍋物、酢の物などに。
〈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
焼麩
原材料名
小麦粉、グルテン(小麦を含む)、着色料(パプリカ色素・クチナシ色素・ベニコウジ色素)
内容量
15g
賞味期限
枠外上部に記載
保存方法
直射日光、高温多湿をさけて保存
販売者
株式会社 真田
京都市東山区八坂塔上田町81-2
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

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 オーブン 約220℃ 片面5分～10分ずつ		

製品写真

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

製品写真

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
オーブン 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		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	ビタミン	A レチノール	0	μg
脂質		0.2	g		A αカロテン	130	μg
	トリアシルグリセロール当量	0.1	g		A βカロテン	1100	μg
	脂肪酸 飽和	0.05	g		A β-クリプトキサンチン	220	μg
	脂肪酸 一価不飽和	0.03	g		A β-カロテン当量	1300	μg
	脂肪酸 多価不飽和	0.03	g		A 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		E βトコフェロール	0.0	mg
	食物繊維 水溶性	3.4	g		E γトコフェロール	0.2	mg
	食物繊維 不溶性	3.8	g		E δトコフェロール	微量	mg
	食物繊維 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）…　ヨコイピーナッツ株式会社
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）
栄養成分	(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、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

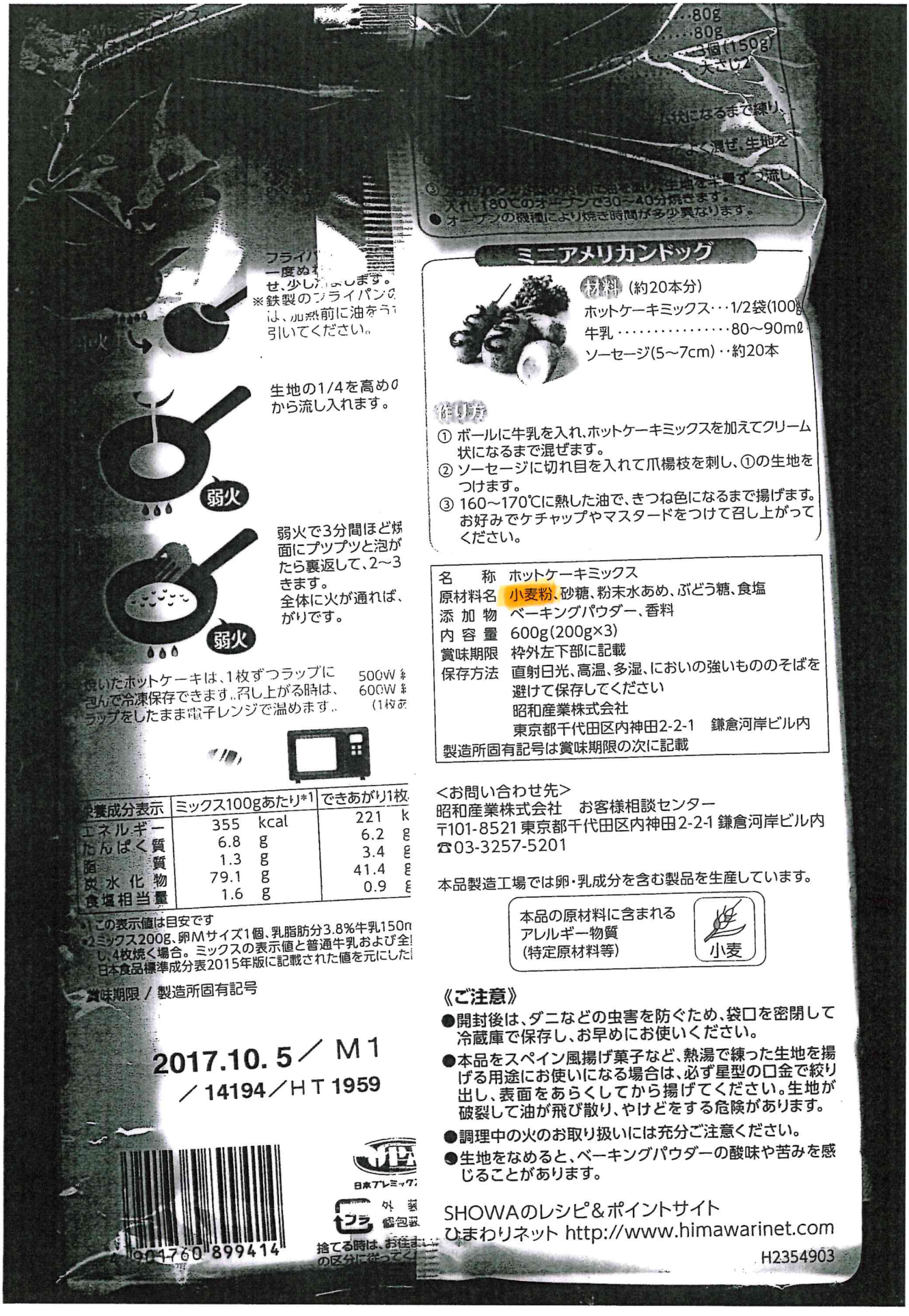
使用原材料	アレルギー物質	遺伝子組換え	内容
小麦粉	小麦		
糖類 砂糖		分別(甜菜)	
ぶどう糖		不分別(コーン)	
		分別(馬鈴薯)	
*ベーキングパウダー			
コーンフラワー		分別(コーン)	
植物油脂		不分別(ナタネ)	
		不分別(コーン)	
	大豆	不分別(大豆)	
食塩			
*増粘剤(キサンタンガム)			
*香料	乳成分	分別(コーン)	

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

除去食用 HM


…80g
…80g
1個(150g)
大さじ
代になるまで練り、
く混ぜ、生地を
入れ、180℃のオーブンで30～40分焼きます。
●オーブンの機種により焼き時間が多少異なります。
フライパ
一度ぬ
せ、少し
※鉄製のフライパン
は、加熱前に油を
引いてください。
弱火
生地の1/4を高め
から流し入れます。
弱火
弱火で3分間ほど焼
面にプツプツと泡が
たら裏返して、2～3
きます。
全体に火が通れば、
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枚あ
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 k
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150m
し、4枚焼く場合。ミックスの表示値と普通牛乳および全
日本食品標準成分表2015年版に記載された値を元にした
賞味期限 / 製造所固有記号
2017.10.5 ／ M1
／14194／HT1959
4901760 899414
日本アレルギー
外装
個包装
捨てる時は、お住ま
の区分に従って
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
<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)

P26126×□2

マカロニ

名称:マカロニ 原材料名:デュラム[illegible]セモリナ(国内製造) 内容量:150g 賞味期限:枠外上部に記載 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ゲン特定原材料等 小麦

※細かい粒点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。

ポリプロピレン　リサイクルの際は、お住まいの自治体のポリエチレン　定められた分別に従ってください。
PET

JAN13-1.0倍
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

アレンジレシピはこちら
https://www.nisshin.com/r

早ゆで"スーパープロント製法"とは…

パスタに切り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。ゆで上がると標準品と変わらない断面形状になります。

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 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。

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。

開封後はあすチャックを閉じて保存してください。

◀◀◀◀◀ チャック付 ▶▶▶▶▶

彩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のマカロニに6ℓ弱)
②沸騰したら塩適量(1ℓのお湯なら小さじ1)
③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)
④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

P22Y8

名称:マカロニ 原材料名:デュラム小麦のセモリナ、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:枠外上部に記載 保存方法:高温多湿の場所を避け日光を避けて保存してください。 調理方法:標準ゆで時間9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錦町1-25 加工所:トーカイ・パッケージングシステム株式会社 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ゲン特定原材料等　小麦

※細かい斑点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。

ポリプロピレン、リサイクル原料、熱処理による収縮率のポリエチレン、ナイロン

4 902110 326598

保護成分表示 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
359kcal	12.8g	1.8g	73.0g	0.02g

サンプル成分分析による推定値

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
むきえび
(背わたを取り、塩適量で軽くもみ洗う)……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(みじん切り)……大さじ2
にんにく(みじん切り)……1かけ
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茎

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中火にしてむきえびを入れて炒め、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白ワインビネガー、塩を加えてさっ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器にもりつけ、イタリアンパセリを添えます。

リンクシンピごはん
https://www.nisshin.com/r

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錦町1-25
ホームページ 日清製粉ウェルナ 検索

国産マッシュルームスライス１ｋｇ　　製品規格書

発行日	2026年4月27日
作成日	2024年1月10日

1. 製品名	国産マッシュルームスライス１ｋｇ
2. 食品分類	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
3. かかる法律	食品衛生法、計量法、JAS法、景品表示法、健康増進法

4. 品質規格

項　　目	規　　格	測　定　方　法
固形量	1,000g	秤量器（液切りを２分間行った後の固形分を計量する）
内容総量	1,600g	秤量器
ｐH	4.5～5.5	ｐHメーター（ガラス電極）
塩分	1.0以下	電気伝導率
風香味	マッシュルーム特有の風味	官能
異物	混入の無きこと	目視

5. 微生物規格

項　　目	規　　格	測　定　方　法
一般生菌	300以下/ｇ	乾式培地法
大腸菌群	陰性	乾式培地法
真菌	陰性	乾式培地法

6.　その他

	結果	検査頻度
残留農薬検査	別紙参照	年１回
放射能検査	別紙参照	年１回

7. 製造工程　　別添製造フロー参照（シート「製造フロー」）

8. 原料内訳

原料名	配合割合	加工国	由来原料	原料産地	アレルギーの有無	遺伝子組換
マッシュルーム	62.50	日本	マッシュルーム	千葉県、茨城県	無	対象外
食塩	0.38	日本	海水	瀬戸内	無	対象外
酸化防止剤（ビタミンC）	0.11	日本	とうもろこし	中国他	無	非組換
			キャッサバ	インドネシア他		対象外
水	37.01	日本	水	愛知県	無	対象外

加工助剤、キャリーオーバー

無

アレルギー２８品目　　いずれも該当せず

（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド）

遺伝子組換８品目　　いずれも該当せず

（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ）

9. 賞味期限　　２年　　商品下部に記載　　（製造日を起算日とし２年－１日）

（例）１９．０８．２５　賞味期限　２０１９年８月２５日

10. 保存条件　　常温保管

（注意事項等）

日光の当たる場所、高温多湿の場所等での保管は避けて下さい。

11. 包装規格　（固形量１ｋｇ×６袋）

荷姿	ダンボール	容器	アルミパウチ	

12. 組成成分（１００ｇ当たり）　日本食品標準成分表2020年版（八訂）より

エネルギー	18 kcal	カルシウム	8 ｍｇ	ビタミンB1	0.03 ｍｇ
水分	92.0 ｇ	マグネシウム	5 ｍｇ	ビタミンB2	0.24 ｍｇ
たんぱく質	3.4 ｇ	リン	55 ｍｇ	ナイアシン	1.0 ｍｇ
脂質	0.2 ｇ	鉄	0.8 ｍｇ	ビタミンC	0 ｍｇ
炭水化物	3.3 ｇ	亜鉛	1.0 ｍｇ	食物繊維　総量	3.2 ｇ
灰分	1.1 ｇ	レチノール	0 μｇ	食塩相当量	0.9 ｇ
ナトリウム	350 ｍｇ	β－カロテン当量	(0) μｇ		
カリウム	85 ｍｇ	レチノール当量	(0) μｇ		

13. 製造者

岡本食品株式会社　　名古屋市南区要町3-17

ＴＥＬ　052-611-5301　　ＦＡＸ　052-613-2607

よもぎ粉

よもぎ餅の作り方（12個分）

①水約130ccによもぎ粉5gを5分ほどひたしておきます。
②もち粉150g・砂糖15g・塩ひとつまみ（小さじ1/4）をボウルに入れ、①を少しずつ加えて、まんべんなく練り、耳たぶくらいの固さにまとめます。
③4等分し、沸騰したお湯でゆで、浮き上がってきたら更に約2分ゆでます。
④③をボウルにとり、餅をつく要領でよく練ります。
⑤餅とり粉（片栗粉でも可）や、きな粉をまぶし、12等分してあんを包めば出来上がりです。

※もちつき機をご利用の場合、本品1袋に5合のもち米が適量です。洗ったもち米によもぎ粉の戻し汁を加えて蒸し、つく時に水戻ししたよもぎ粉を加えてください。

〈栄養成分表〉100gあたり　　当社調べ

エネルギー	たんぱく質	脂　質	炭水化物	ナトリウム
357kcal	21.6g	3.9g	58.9g	1300mg

〈商品名 よもぎ粉〉

名　称	乾燥よもぎ
原材料名	よもぎ（青森県産）、重曹
内容量	15g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿をさけて保存してください。
販売者	株式会社 真田 C 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 100622

乾物に関する情報ならココ！
山城屋　検索
http://www.yamashiroya.co.jp

プラ PE,M,PP

賞味期限
18.4.11

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）

含有アレルゲン

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	黄色ブトウ球菌	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

（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. 8⌀mm　SUS1. 6⌀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。

発行日： 2026年1月13日

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	福島県本宮市白岩字堰内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。）

原材料名・添加物名	組成率(%)	原料原産国
小麦粉	社外秘	日本
小麦		日本
水	59.8	日本

原材料名・添加物名	組成率(%)	原料原産国

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。

公一8202A

原材料

昆布、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、たんぱく加水分解物、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、ごま、醸造酢、ほたてエキス、寒天、酵母エキス/酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)