

## Bメニュー

## 昼食

メニュー名	使用材料
ご飯	愛知県産 白米
野菜サラダ	キャベツ
うどん	稲庭風うどん
うどんつゆ	厚削り・追いがつおつゆの素・業務用だしの素ゴールド
ハムカツ	ミニハムカツ ※
かき揚げ	ミニかき揚げ (枝豆) ※
小松菜の焼き椎茸和え	小松菜の焼き椎茸和え
筑前煮	筑前煮
ポテトサラダ	キューピーのサラダ エルデリポテトサラダ
かっぱ漬け	青かっぱ

食堂常備品 ドレッシング、ソース等は別途記載

※揚げ物調理



## ■ 表示変更内容詳細

1) 対象商品 : 稲庭風うどん(ハーフ) (250g/200g)を除く

注) 青文字: 現行から削除された項目 赤文字: 追加となった項目

### ① 一括表示の変更

現行商品	⇒	<del>めん(小麦粉、でん粉、食塩)</del>
めん(小麦粉、でん粉、食塩)		めん(小麦粉、食塩、加工デンプン)

### ② 添加物表示の変更

現行商品	⇒	<del>加工デンプン</del>
なし		加工デンプン

### ③ アレルゲンの変更

現行商品	⇒	<del>小麦</del>
小麦		変更なし

2) 対象商品 : 稲庭風うどん(ハーフ) (250g/200g)

注) 青文字: 現行から削除された項目 赤文字: 追加となった項目

### ① 一括表示の変更

現行商品	⇒	<del>めん(小麦粉、でん粉、食塩、加工デンプン)</del>
めん(小麦粉、でん粉、食塩、加工デンプン)		めん(小麦粉、食塩、加工デンプン)

### ② 添加物表示の変更

現行商品	⇒	<del>加工デンプン</del>
加工デンプン		変更なし

### ③ アレルゲンの変更

現行商品	⇒	<del>小麦</del>
小麦		変更なし

## ■ 切替時期

商品番号	商品名	出荷予定時期
7126708	Sさめきうどん250	2016年1月下旬
7126803	S細うどん11(ハーフ)	2016年1月下旬
7126715	稲庭風うどん(ハーフ) (250g)	2016年3月上旬
7126718	稲庭風うどん(ハーフ) (200g)	2016年1月下旬
7126719	学讀岐うどん	2016年3月中旬

※エリア、出荷状況によって、切替時期が前倒しとなる可能性もございますので、ご了承下さい。  
 ※その他詳細につきましては、弊社営業担当までお問い合わせください。

以上

株式会社 みはま 様

削り節の原産地証明

現在納品しております、厚けずりの原産地  
および配分について申告いたします。

厚けずり  
さば 100% 熊本県

現在納品中の厚削りは、在庫がなくなりますと  
原産地が変わることがあります。しかし、その場合でも  
すべて国内産を使用しますので、安心してお使いください。

平成27年6月22日  
有限会社 ワジカン  
代表取締役 加藤丈士



2017年6月5日

株式会社 みはま 閣様

株式会社 Mizkan

## 商品規格書

弊社品番	85520
商品名	追いがつおつゆの素 業務用 1.8L/6
荷姿	1.8L/6

## 基本情報

名称	つゆ(希釈用)
原材料名・添加物	果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ(本醸造)(小麦・大豆を含む)、食塩、米発酵調味料、かつおぶし(粗砕、粉碎)、米酢、濃縮だし(かつおぶし、こんぶ)、酵母エキス、砂糖、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)
内容量	1.8L
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社ミツカン 〒475-8585 愛知県半田市中村町2-6
使用方法	(うすめ方)本品対水または湯 めん類のつけ汁1対2、天つゆ・丼もの1対2~3、煮もの1対4~5、めん類のかけ汁1対6、鍋もの・煮込みうどん1対8、おでん1対8~10、納豆・冷奴・照焼き そのまま
注意事項	開栓後要冷蔵 ※保存料は使用しておりませんので、開栓後は冷蔵庫に保存してください。本製品は業務用製品です。家庭用「追いがつおつゆの素」とは風味が異なります。※だしの成分が浮遊、沈澱したり、濁ったりする場合がございますが、品質には影響ありません。フタをしっかり締め、よく振ってからお使い下さい。この容器は高温にふれると取っ手部分に変形してはずれることがあります。熱湯をかけたり、火のそば等、高温状態に置くことはお避け下さい。
コンタミの可能性のある特定原材料等	なし
商品特徴	かつおだしをぜいたくに使い、「旨みだし」と「香りだし」の2つのだしを合わせた『追いがつおつゆ』なのでかつおのききが違います。めんつゆをはじめ、煮物、鍋物、おでん、すきやき天つゆ等幅広く使用できます。
賞味期間	360日
商品の製造国	日本
食品添加物	調味料(アミノ酸等)
特定原材料等	小麦、大豆

## サイズ・重量・入数

	サイズ(mm)			重量	入数
	縦(奥行)	横(幅)	高さ		
単品	107	107	325	2180g	1
パック					
ケース	336	222	332	13.471kg	6
梱					

## 各種コード

	JAN	印刷	ITF	印刷	GTIN	印刷
単品	4931961855209	あり			04931961855209	なし
パック						
ケース			14931961855206	あり	14931961855206	なし
梱						

マルトモ株式会社  
商品開発部

## 成分・分析・製品規格表

商品名：業務用だしの素ゴールド 1kg

【成分表】 (製品100g中)

原材料名	配合量
調味料 (アミノ酸等)	31.2g
食塩	30.5g
砂糖類 (グラニュー糖、乳糖)	25.0g
風味原料 (かつおぶし粉末、かつおエキス)	13.3g

【分析表】 (製品100g中)

項目	分析値	分析法
水分 (g)	1.0	減圧加熱乾燥法
タンパク質 (g)	25.1	ケルダール窒素分析法
脂質 (g)	0.4	ソックスレー抽出法
灰分 (g)	39.7	乾式灰化法
炭水化物 (g)	33.8	差し引きによる換算
熱量 (kcal)	239	Atwater 係数による換算
食塩相当量 (g)	39.8	ナトリウム値より換算
ナトリウム (mg)	15661	原子吸光光度法

【製品規格表】 (製品100g中)

項目	規格値
水分	4.0%以下

(作成日：平成22年9月1日)





No.5

発行日: 2016/05/09

# 商品規格書

商品コード: 44223

株式会社 大 冷

和惣菜 小松菜の焼き椎茸和え

東京都中央区月島2-3-1

規格: 500g×10袋×2合

TEL.03(3536)1551 / FAX.03(3533)2402

商品説明	旬の素材を使用し、色、風味、食感を大切に仕上げました。				
JANコード	4947920442236	材質1	外装	賞味期限(ヶ月)	18
ITFコード	14947920442233		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)	5000	材質2	内装	凍結前加熱の有無	
外装(mm)			PE、PA	加熱調理の必要性	解凍後そのままお召し上がりください。
255 × 235 × 190		材質3		調理内容	冷凍のまま冷蔵庫で解凍してお召し上がり下さい。又は袋のまま温めても美味しくお召し上がりいただけます。
内装(mm)					
260 × 180 × 25					

原材料名	%	アレルギー物質(27品目)	原産国、又は加工国	栄養成分(製品100g中)	
小松菜	68.2		中国	エネルギー(Kcal)	38
椎茸	13.0		中国	エネルギー(KJ)	159
人参	6.2		中国	水分(g)	87.2
しょうゆ	3.8	小麦、大豆	中国	蛋白質(g)	1.8
みりん	3.2		中国	脂質(g)	0.2
麦芽糖	1.8		中国	炭水化物(g)	7.9
砂糖	1.5		韓国	灰分(g)	2.2
かつおだし	1.3	大豆	中国	ナトリウム(mg)	482
pH調整剤	1.0		日本(国産)	カリウム(mg)	410
				カルシウム(mg)	119
				マグネシウム(mg)	13
				リン(mg)	48
				鉄(mg)	2.0
				亜鉛(mg)	0.2
				銅(mg)	0.05
				A レチノール(μg)	0
				カロチン(μg)	2623
				レチノール当量(μg)	441
				ビタミンD(μg)	0
				ビタミンE(mg)	0.6
				ビタミンK(μg)	143
				ビタミンB1(mg)	0.08
				ビタミンB2(mg)	0.12
				ナイアシン(mg)	1.3
				ビタミンB6(mg)	0.11
				ビタミンB12(μg)	0.0
				葉酸(μg)	83
				パントテン酸(mg)	0.40
				ビタミンC(mg)	28
				飽和脂肪酸(g)	0.02
				一価不飽和脂肪酸(g)	0.00
				多価不飽和脂肪酸(g)	0.1
				コレステロール(mg)	0
				水溶性食物繊維(g)	0.4
				不溶性食物繊維(g)	1.5
				食物繊維(g)	1.9
				食塩相当量(g)	1.2
合計	100			五訂日本食品標準成分表による推定値 実測値:*	

アレルギー物質(27品目)	小麦、大豆
添加物	pH調整剤、調味料(アミノ酸等)
製造工程	原料受入 → 小松菜、人参洗淨 → カット → 目視検査 → ブランチング(小松菜:98℃以上 約70秒、人参:98℃以上 約1分) → 冷却① → 椎茸目視検査 → 浸漬 → いしづきカット → 目視検査 → 焼く → 洗淨 → スライスカット → ブランチング(98℃以上 約15分) → 冷却 → 目視検査② → 調味料計量・混合 → 加熱(70℃以上) → 冷却③ → ①②③混合 → 計量 → 袋詰 → 換品 → X線異物検査 → 金属検査(Fe1.5φ SUS2.8φ) → 重量検査 → プレートに並べる → 殺菌(水温80℃以上 20分) → 冷却 → 凍結(-30℃以下) → 箱詰 → 冷凍保管(-18℃以下)



商品カールテ

商品CD	003301
JANCD	4902940002709

商品名	筑前煮
-----	-----

マニハ食品株式会社  
 本社・工場 群馬県前橋市下佐馬町1002  
 本社営業部 群馬県前橋市下佐馬町1002  
 仙台営業所 宮城県仙台市若林区六丁の目南町3-32  
 東京営業所 東京都板桥区相生町17-10  
 名古屋営業所 名古屋市中区熱田区三本松町15-13  
 大阪営業所 大阪府大阪市西区川口4丁目1-16  
 九州営業所 福岡県春日市岡本1丁目107

1) 包装材料

バリアナイロンと低密度ポリエチレンの貼り合わせ

2) 主なる原材料名及び混合割合

原材料名	原産地	製造メーカー名	混合割合(%)	アレルゲン	遺伝子組換の有無	及び	備考
れんこん	中国		17.5				
洋葱	中国		17.5				
こんにやく	中国		17.5				
筍	中国		14.0				
人参	中国		9.6				
しょうゆ			9.3	小麦、大豆	大豆 (非組換)		※糖類
ぶどう糖果糖液糖			8.9				※糖類
砂糖			3.3				
発酵調味料			1.0				
醸造酢			0.8				
かつおエキス			0.6				

3) 添加物及びその他の表示

用途名	物質名	製造メーカー名	使用量(g/kg)	及び	備考
調味料	アミノ酸等				
	—				
	メタリン酸Na				
	水酸化Ca				※原料由来 (こんにやく用凝固剤)

4) 表示

項目	内容
分類	そうざい
商品規格	1kg
固形	—
容量	1kg X 15入 (ダンボール箱詰)
賞味期限	年月日表示 (個装記載)
保存方法	直射日光、高温多湿の所を避けて保存して下さい。
使用方法	開封後は冷蔵庫(10℃以下)に保存し、早めに御利用下さい。
個装サイズ	L 300 X W 220 X H 30 (mm)
外装サイズ	L 474 X W 257 X H 190 (mm)
ケース重量	16 (kg)

5) 品質保証条件

項目	内容
状態	未開封
賞味期限	90日
保存温度帯	常温

項目	内容
状態	開封後
耐日数	5日
保存温度帯	冷蔵 (10℃)

特記事項	開封後の検査条件…アルコール噴霧したトレーに製品を開け、上部をラップフィルムで覆い、冷蔵庫(10℃)に保管し、24時間毎の一般細菌数(N/g)の経日変化を測定。
------	--





豊かな「食」の提供者でありたい  
株式会社 光商

☛ > 業務用商品 > 漬物 > 青かつば(2kg)

## 青かつば(2kg)

### 青かつば(2kg)

丹念に漬け込まれた風味豊かなお漬物です。



#### 商品詳細

内容量： 2kg

原材料名： 胡瓜、生姜、漬け原材料〔食塩、しょう油、大豆たん白加水分解物〕、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、青1)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

原産国名： 中国

保存方法： 冷暗所にて保存してください。(開封後は要冷蔵)

賞味期限： 製造日より1年

大豆、小麦