

カレーライスセット (ランチメニュー)

メニュー名	使用材料
ご飯	愛知県産 白米
カレー	ハウスバーモントカレー・純カレー 玉ねぎ・人参・合いびきミンチ
野菜サラダ	キャベツ・ブロッコリー
肉団子	国産鶏肉使用 タレ付肉団子
ウインナー	Mミツオウインナー
ポテト	フライドポテト (ナチュラルカット)
とんかつ	お弁当かつ
サラspa	スパゲティ・キュウリ・シーチキン ビーフコンソメ・マヨネーズ
杏仁豆腐	杏仁豆腐
福神漬	福神漬

10月から2月末までお昼食のみの期間限定メニューとなります。
当メニューはカレー、ご飯のみおかわり自由となります。

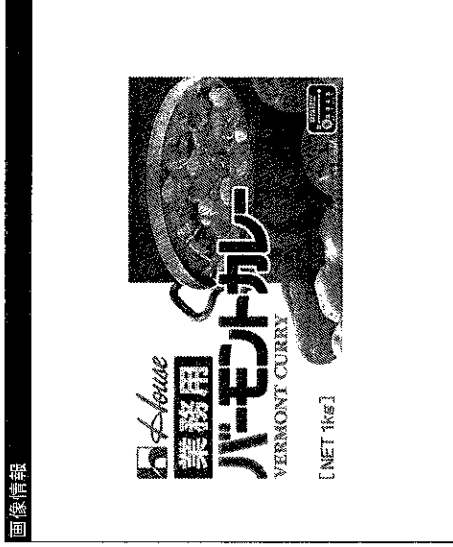
食堂常備品 ドレッシング、ソース等は別途記載

※揚げ物調理

商品規格書

* 記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	1KG# 304337# パーモントカレー	適用日	2018年1月21日
JANコード	4902402001516	メーカー名	ハウス食品株式会社
ブランド名	ハウス食品	069684	0403
		PB/IB分類	NB
		メーカー内図数	20
		メーカー内図数	1



一括表示情報	
品名	カレールー
原材料名	豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマホパウダー、チーズ、ハウスペースト、ほちみつ、ホーグエキス、勃来ノース、こまペースト、粉乳、小麦粉、砂糖、エキス、ココアパウダー、りんごペースト、ガーリックパウダー、しょう油加工品、小麥発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、調味料、香料、(原材料の一部に鶏肉を含む)
内容量	1kg
形状	
内装標準	
保存方法	直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存してください。
原産国	
原料原産地名	
使用上の注意	
調理方法	
使用方法	
殺菌方法	
凍結耐熱の有無	
加熱調理の必要性	
でんぷん含有率	
無脂肪固形分	
乳脂肪分	
調味料別名	左側面に別記
販売者/製造者	ハウス食品株式会社YK 〒577-8520 大阪府東大阪市御阪栄町1-5-7
製造所/加工所	
製造年月日/製造年	
その他表示	

栄養成分情報	
栄養成分100g当たり	
エネルギー	539 kcal
脂質	39.6 g
ナトリウム	4400 mg
備考	納豆 37.2g 食物繊維 2.6g

企業情報	
製造者名	ハウス食品株式会社
製造者住所	〒577-8520 大阪府東大阪市御阪栄町1-5-7
販売者名	
販売者住所	
輸入者名	
輸入者住所	
加工者名	
加工者住所	

アレルギー物質情報	
大豆	含む
鶏肉	含む
豚肉	含む
まご	含む
牛乳	含む
小麦	含む
卵	含む
魚介類	含む

アレルギーコンタミ注意喚起	
アレルギー物質	大豆、鶏肉、豚肉、まご、牛乳、小麦、卵、魚介類

商品情報	
賞味期限対象	賞味期限対象
賞味消費期間	540日
製造年月日の表示	なし
賞味消費期間の表示	あり
保存時温度帯区分	常温
米比/オゾン/対象区分	対象外
商品特徴	りんごペーストはほちみつの他にトマホパウダー、パナペースト、乳製品などを加え、穀みのあるマイルドな味に仕あげました。※辛味原価は1(甘口)です。

召し上がり方、利用方法	
①厚手のなべにサラダ油を熱し、一口大に切った肉、野菜をよぐいためます。②水を加え、沸騰したらおろしを取り、材料が柔らかくなるまで煮込みます。③ルーは溶けやすいように、細かく割っておきます。④いったん火を止め、ぬいちちにルーを少しずつ加え、よく溶かし、すぐに中火でとろみがつくまで煮込みます。	
酒類別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	
アルコール分	

本商品規格書は、農林水産省補助事業「標準商品規格書」とそのガイドラインの検討会「で定められた「標準商品規格書」に準拠しています。

サイトマップ お問い合わせ

商品検索



在庫商品カタログ

TOP > 在庫商品カタログ > 常温品 > 香辛料 > S&B 純カレー 400g

- 粉末調味料
- 香辛料
- ふりかけ
- 液体調味料・器油
- 液体調味料・和風
- 液体調味料・みそ
- 液体調味料・つゆ
- 液体調味料・たれ
- 液体調味料・ごはんの薬
- 液体調味料・洋風
- 液体調味料・ソース
- 液体調味料・ドレッシング
- 液体調味料・ラーメン・スープ
- 液体調味料・中華・アジア

香辛料



2028002
S&B 純カレー 400g

規格 / 400g 入数 / 4×5 単位 / 缶
賞味期間 / 36ヶ月 保管温度 / 常温
調理方法 /

●「赤缶」の愛称で昔から愛用から味わいゆ味を守っています。選び抜かれたスパイスが色・味・香りにおいて最高の演出をします。

- 原材料 / ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料
- 添加物表示 / 無
- アレルギー / 無
- 成分表 ※100gあたりの数値です。
エネルギー 420kcal 水分 3.7g たんぱく質(植物性) 12.9g
脂質 11.1g 炭水化物 67.2g 灰分 5.1g
ナトリウム 65mg 食物繊維(総量) 35.9g
- 登録年月日 / 2013/6/5

一覽へ戻る

カレー

デザートの薬

油脂

乾物・海産品

乾物・農産品

乾物・加工品

乾物・乾麺

穀粉類

缶・瓶・袋詰類・農産素材品

缶・瓶・袋詰類・農産加工品

缶・瓶・袋詰類・フルーツ

缶・瓶・袋詰類・水産・畜産品

漬物

佃煮・惣菜

ミニパック

飲料



| プライバシーポリシー |

(株)名給 名古屋直販部販売二課 森様

作成日 2018/04/25

商品名およびコード

ブランド名称	株式会社名給
商品名	MMITツウインナー一切目入2合 1KG/5X2
製品規格	1KG/5×2
商品コード	16066
JANコード	4938049118010
単箱GTINコード	14938049118017
製品の登録区分	内容変更品(包材表示変更なし)

製造工場

名称	株式会社タイトワーズ
住所	愛知県名古屋市長久区大宝一丁目9番8号

包材

No.	部位	材質	縦(短辺)×横(長辺)×高さ(mm)	総重量
1	内袋	PE/PET	320 295	10.700 kg
2	外箱	ダンボール	421 218 131	5.350 kg
3				0.000 g
4	内箱			0.000 g
4	個袋(商品サイズ)		200 310 60	1008.000 g
7				
8				

商品寸法・重量

No.	商品句読単位	縦(短辺)×横(長辺)×高さ(mm)	総重量	単位
1	出荷単位	218 421 262	10.700	kg
2	単箱	218 421 131	5.350	kg
3	内箱	0 0 0	0.000	g
4	個袋(商品サイズ)	200 310 60	1008.000	g

食品区分(後外5肩)冷凍加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ツウインナーソーセージ
形状	
原材料名	鶏肉、魚肉(まぐろ、かじき)、豚脂肪、豚肉、砂糖、食塩、香辛料、オニオンエキス、結着材料(大豆たんぱく、乳たんぱく、でん粉、卵たんぱく)、加工でん粉、くん液、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、香辛料抽出物、着色料(赤104、カロチノイド)、(原材料の一部に牛肉を含む)

原材料配合表

番号	原 材 料 名	配合 (%)	アレルギー	遺伝子組換え
1	鶏肉	30.96	鶏肉	
2	魚肉(まぐろ)	11.61		
3	魚肉(かじき)	1.39		
4	豚脂肪	9.26	豚肉	
5	豚肉	2.94	豚肉	
6	砂糖	1.86		
7	食塩	1.67		
8	香辛料	0.33		不、無
9	オニオンエキス	0.19		無
10	結着材料(大豆たんぱく)	0.01	大豆	
11	乳たんぱく	0.00	乳	
12	でん粉	0.00	卵	
13	卵たんぱく	0.00		
14	加工でん粉	12.09		
15	くん液	1.35		
16	調味料(アミノ酸等)	0.74		無
17	pH調整剤	0.37		無
18	リン酸塩(Na、K)	0.16		
19	保存料(ソルビン酸)	0.09		
20	香辛料抽出物	0.01		
21	着色料(赤104)	0.01		
22	カラチノイド	0.00		
23	水	24.96	牛肉	
24	(コラーゲンゼラチン)			
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48	合 計	100.00		

アレルギーは特定原材料等(準)するものを含めた28品目)の名称を、遺伝子組換えは(遺伝子組換えであるものを分別)・無(遺伝子組換えでないものを分別)・不(分別)の何れかを記載してあります。

その他任意の事業者名表示

項目名	内容
製造所・加工所(名称)	株式会社名給MT067/名古屋市長久区新尾頭2丁目2番61号
所在地	

商品の特徴

鶏肉、魚肉(まぐろ、かじき)、豚肉を配合した赤ウインナー。17q x約67mm、1kg中約70本。切目入り。

栄養成分値

エネルギー—kcal	184
水分g	64.9
たんぱく質g	10.9
脂質g	9.3
炭水化物g	12.6
灰分g	2.3
ナトリウムmg	680
カリウムmg	182
カルシウムmg	8
マグネシウムmg	15
リンmg	92
鉄mg	0.7
亜鉛mg	0.4
銅mg	0.03
マンガンmg	0.02
レチノールμg	10
β-カロテン当量μg	0
レチノール活性当量μg	10
ビタミンDμg	1
ビタミンEmg	0.2
ビタミンKμg	5
ビタミンB1mg	0.08
ビタミンB2mg	0.07
ナイアシンmg	5.1
ビタミンB6mg	0.30

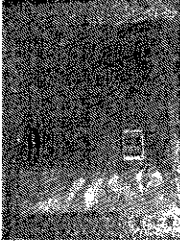
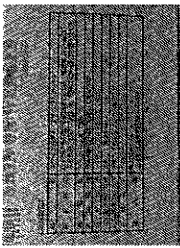
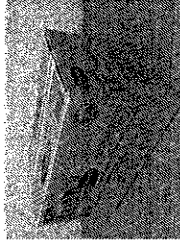
ビタミンB12μg	0.8
葉酸μg	3
パントテン酸mg	0.74
ビタミンCmg	0
飽和脂肪酸g	3.31
一価不飽和脂肪酸g	4.32
多価不飽和脂肪酸g	1.03
n-3系脂肪酸g	
n-6系脂肪酸g	
コレステロールμmol	37
水溶性食物繊維g	0.0
不溶性食物繊維g	0.0
食物繊維総量g	0.0
DHAmg	
EPAmg	
糖質g	
その他栄養成分	

食塩相当量g	1.7
成分分析単位(〇〇あたり)	
100gあたり)	
包材での栄養表示の有無	無
分析OR計算	五訂標準

この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

包装材料

一括表示情報

包装材料画像			
名称	フライドポテト (ナチュラルカット)		商品区分 冷凍食品 じゃがいも (遺伝子組換えでない)、植物油 (パーム油)、ぶどう糖、ピロリン酸Na、(原材料の一部に小麦を含む)
原材料名			
内容量	1キログラム		
賞味期限	袋外下部に記載してあります		
保存方法	-18℃以下で保存してください 加熱してください		
調理方法			
使用上の注意	-18℃以下で保管してください		
原産国	ベルギー		
販売者			
製造者			
輸入者	株式会社 三重県四日市市新正5-4-19		
加工者			
使用方法			
殺菌方法			
でん粉含有量			
固形量	内容総量		
原料原産地			
無脂肪固形分	乳脂肪分		
凍結前加熱の有無	加熱調理の 必要性		
アルコール分	加熱してありません 加熱してお召し上がり下さい		
その他表示項目			

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。 ※「米」は選択されている場合のみ表示されます。

アレルギー物質	えび	かに	小麦●	そば	卵	乳	落花生
アレルギー物質	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	そば	大豆	鶏肉	バナナ
	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	魚介類						

製品規格書

No. 9161 - 14

作成日

平成30年3月5日

製品コード	9161	規格/入数		
製品名	シーチキンフレック タイ	T 2 K / 0 6		
名称	まぐろ油漬 (フレック)			
製造工場	パタヤフード社 他			
住所	タイ国			
製品規格	内容量 1,705 g	形状等 フレック (20~40mmの細肉片)	製品塩分	0.7~1.0%
製品形態	商品	外径156mm×高さ114mm	内装	食缶用ブリキ
	ケース	縦478mm×横319mm×高さ120mm	外装	ダンボール
製品特徴	きはだまぐろをフレック状態にした油漬けです。和・洋・中華と様々なお料理の具材として、幅広くご利用いただけます。			
賞味期限	製造条件	36ヶ月	賞味期限 (例) 2021.3.5	栄養成分表示 (100g当り・液汁含む)
	常備		表示	エネルギー kcal 272
原材料	原材料・添加物	添加物名	用途	水分 55.2
	まはだまぐろ	中国製太平洋等		たんぱく質 23.0
配合	大豆油	タイ		脂質 20.0
	食塩	タイ		炭水化物 0.1
材料	野菜エキス	*フランス		灰分 1.7
	調味料 (アミノ酸等)			ナトリウム 392
配合表	水			カリウム 260
				カルシウム 2
製造工程図				マグネシウム 27
				リン 195
				鉄 0.7
				亜鉛 0.4
				銅 0.03
				マンガン 0.00
				ヨウ素 10
				セレン 53
				クロム 1
				モリブデン 0
				レチノール 9
				α-カロテン 0
			β-カロテン 0	
			β-カロテン当量 0	
			β-カロテン当量 0	
			レチノール活性当量 9	
			ビタミンD 4.0	
			ビタミンE 2.3	
			ビタミンβ 0.4	
			ビタミンγ 16.7	
			ビタミンδ 4.0	
			ビタミンK 41	
			ビタミンB1 0.02	
			ビタミンB2 0.03	
			ナイアシン 12.1	
			ビタミンB6 0.23	
			ビタミンB12 1.3	
			葉酸 2	
			パントテン酸 0.12	
			ビオチン 1.0	
			ビタミンC 0	
			脂 飽和 3.03	
			脂肪 一価不飽和 4.39	
			酸 多価不飽和 11.00	
			コレステロール 39	
			食物繊維 水溶性 0.0	
			食物繊維 不溶性 0.0	
			総量 0.0	
			食塩相当量 1.0	
微生物規格	食品衛生法に定める細菌検査にて陰性			
一括表示内容	名称	まぐろ油漬 (フレック)		
	原材料名	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス / 調味料 (アミノ酸等)		
賞味期限	内容量	1,705 g		
	賞味期限	かはだまぐろに記載		
原産国名	輸入者	はごろもフーズ株式会社		
		静岡県静岡市清水区島崎町151		
※備考欄				

日本食品標準成分表2.015年版
(七訂)より算出

発売予定日： 発売中
 本紙発行日： 2018年4月14日
 最終更新日： 2018年4月14日

書式：商品規格-06

三重県四日市市桜町963-1
 株式会社 竹屋

御中

商品規格

商品名	3連杏仁豆腐
-----	--------

JAN 4974612101270

規格	商品	ケース
入り数	65g×3個	3連×8パック
寸法(mm)	縦71×横210×高56	縦290×横420×高60

原材料名	配合率(%)	原料原産地	アレルゲン(27品目)
ぶどう糖果糖液糖	14.00	米国他(とうもろこし)	-
乳製品	6.50	北海道、九州他	乳
植物油脂	3.00	マレーシア(パーム)	-
杏仁霜	0.30	フィリピン(やし)	-
寒天	0.25	台湾	-
食塩	0.05	チリ	-
加工デンプン	0.64	兵庫	-
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.50	-	-
乳化剤	0.15	-	-
香料	0.10	-	-
消泡シロコーン(加工助剤)	0.005	-	-
水	残量	-	-
合計	100.00	-	-

※原材料原産地は限定しておりませので、予告なく変更する場合がございます。

製造所在地 三重県三重郡菰野町宿野970 株式会社竹屋

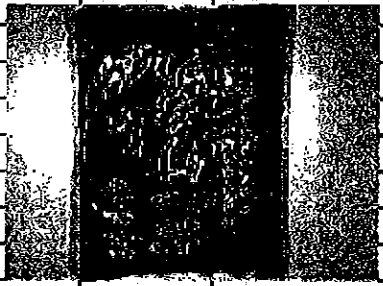
栄養成分	100g当り	1個65g当り	*参照：成績書：SN17.01.24
熱量(kcal)	97	63	
水分(g)	79.4	51.6	
蛋白質(g)	1.6	1.0	
脂質(g)	3.3	2.1	
炭水化物(g)	15.3	9.9	炭水化物=糖質+食物繊維
灰分(g)	0.4	0.3	
ナトリウム(mg)	43.4	28.2	
カリウム(mg)	77.0	50.1	
リン(mg)	47	31	
カルシウム(mg)	60	39	

以下余白

福神漬製品規格書

作成日 平成 30 年 9 月 26 日

商品名	福神漬	規格・内容量	1kg×10	製造工場名	中国協力工場	工場所在地	中国天津	TEL	059-346-7755	FAX	059-346-7754
JANコード	4977905 503843	固形調味液	800g ± 230cc	リイェチレ	210 × 300 × 10	商品寸法(mm)	260 × 390 × 160	外装材質	外装寸法	外装重量	1000g
賞味期限	常温：冷暗所で保存 製造日(D) + 300日	保存方法	開封前 開封後	賞味期限のみ	賞味期限 0000.00.00	賞味期限のみ		野菜具材	78%	調味液	22%
表示方法	賞味期限 0000.00.00	賞味期限のみ		原材料表示	大根、れんこん、L153が、蒟子、L153の葉、ごま、漬け原材料(食塩、L153ゆ、砂糖)、 調味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、着色料(カラメル、黄4、 赤102、赤106)、保存料(ソルビン酸K)、香料、(原材料の一部に小麦を含む)	商品特徴		商品劣化の見分け方	発酵による発酵臭・膨張 開封後は早めに使用して下さい。	栄養成分(計算値) 100gあたり	カロリー 30Kcal 蛋白質 1.1g 脂質 0.3g 炭水化物 6.2g 灰分 5.1g ナトリウム 1.9g
規格内容及び基準(サイズ・色・食感・味・香り等)	アレルギ―表示：小麦を表示 使用アレルギ―物質：小麦、大豆 遺伝子組み替え表示：なし(不分別)	規格内容及び基準(サイズ・色・食感・味・香り等)	一般生菌数：10 ³ 以下	理化学分析規格	塩分 5.00% 酸度(乳酸) 0.40% pH 4.2 屈折糖度 7.50%	理化学分析規格		製造方法	野菜類収穫 → 洗浄 → 塩漬(熟成) → 水洗い → カット → 圧搾 → 調味液漬 → 殺菌 → 加熱殺菌 → 金属探知機 → 目視検査 → 箱入れ → 保管		
原材料名(産地)	大根 中国	れんこん 中国	L153が 中国	蒟子 中国	L153の葉 中国	ごま 中国	調味液 22%	食塩		しょうゆ	
野菜具材	78%	調味液	22%	食塩		しょうゆ		砂糖		調味料(アミノ酸等)	
調味料(アミノ酸等)		甘味料(サッカリンNa、甘草)		着色料(カラメル、黄4、赤102、赤106)		保存料(ソルビン酸K)		香料		合計	100%
原材料名(添加物含む)	原材料A-カ-1名	原材料名(産地)		野菜具材	78%	調味液	22%	食塩		しょうゆ	
賞味期限	常温：冷暗所で保存 製造日(D) + 300日	保存方法	開封前 開封後	賞味期限のみ	賞味期限 0000.00.00	賞味期限のみ		原材料表示	大根、れんこん、L153が、蒟子、L153の葉、ごま、漬け原材料(食塩、L153ゆ、砂糖)、 調味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、着色料(カラメル、黄4、 赤102、赤106)、保存料(ソルビン酸K)、香料、(原材料の一部に小麦を含む)	商品特徴	
表示方法	賞味期限 0000.00.00	賞味期限のみ		原材料表示	大根、れんこん、L153が、蒟子、L153の葉、ごま、漬け原材料(食塩、L153ゆ、砂糖)、 調味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、着色料(カラメル、黄4、 赤102、赤106)、保存料(ソルビン酸K)、香料、(原材料の一部に小麦を含む)	商品特徴		商品劣化の見分け方	発酵による発酵臭・膨張 開封後は早めに使用して下さい。	栄養成分(計算値) 100gあたり	カロリー 30Kcal 蛋白質 1.1g 脂質 0.3g 炭水化物 6.2g 灰分 5.1g ナトリウム 1.9g
規格内容及び基準(サイズ・色・食感・味・香り等)	アレルギ―表示：小麦を表示 使用アレルギ―物質：小麦、大豆 遺伝子組み替え表示：なし(不分別)	規格内容及び基準(サイズ・色・食感・味・香り等)	一般生菌数：10 ³ 以下	理化学分析規格	塩分 5.00% 酸度(乳酸) 0.40% pH 4.2 屈折糖度 7.50%	理化学分析規格		製造方法	野菜類収穫 → 洗浄 → 塩漬(熟成) → 水洗い → カット → 圧搾 → 調味液漬 → 殺菌 → 加熱殺菌 → 金属探知機 → 目視検査 → 箱入れ → 保管		



株式会社マルク