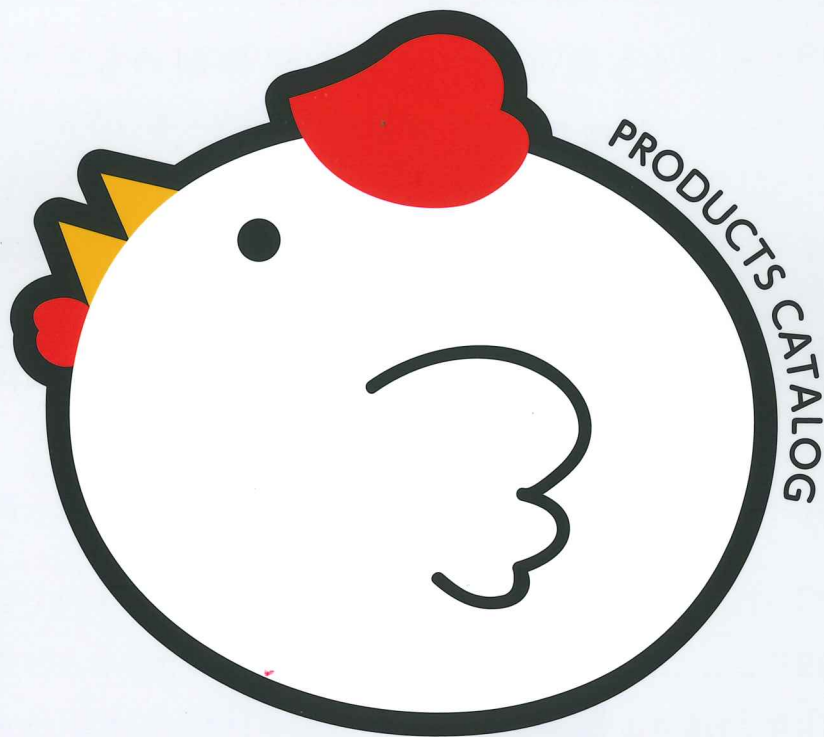


業務用商品 のご案内



ごあいさつ

弊社は「のりたま」や「麻婆豆腐の素」など
業務用商品の販売会社です。

設立以来、食の安心安全を第一に、
常にお客様に信頼される企業であるべく
努めて参りました。

これからも徹底した品質管理体制のもと、
業務用ユーザーの皆様に、
ふりかけ・レトルト製品を中心に
様々なご提案を続けて参ります。

今後ともご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長
小松 寿治



目次

商品案内	P3~14
ふりかけ	P3~4
混ぜ込みわかめ	P5
釜めしの素・混ぜごはんの素	P6
麻婆シリーズ	P7~8
スープ・お吸いもの・お茶漬け／どんぶり	P9
あえものの素／魚醬（ナンプラー）	P10
マルチシーズニング	P11~12
米飯・惣菜用粒子	P13~14
栄養成分一覧表	P15~20
商品一覧	P21~30
ふりかけ	P21~25
混ぜ込みわかめ	P26
釜めしの素・混ぜごはんの素／スープ・お吸いもの・お茶漬け ...	P27
麻婆シリーズ／どんぶり／あえものの素／魚醬（ナンプラー） ...	P28
マルチシーズニング	P29
米飯・惣菜用粒子／その他	P30

ふりかけ

ひと粒ひと粒に、こだわりいろいろ
ごはんを彩る、風味豊かな丸美屋の「ふりかけシリーズ」

定番のふりかけ



のりたま 2.5g

愛され続ける、ふりかけの代名詞。
人気No.1の味をお楽しみください。



盛り付け例：のりたま



すきやき 2.5g

旨味たっぷりの牛肉そぼろと
たまごそぼろをブレンド。



たらこ 2.5g

上質なたらこをふんだんに使
用。風味と旨味にこだわりま
した。



ごましお 2.0g

直火焙煎の香ばしい黒ごま
と瀬戸内海産のこだわり塩
を絶妙にブレンド。



味道楽 2.0g

サクサク食感の鰹の削り節と
たまごそぼろ・ごま・海苔をブレ
ンドしました。



しその香 2.0g

さわやかなしその香りと味わ
いを、ごはんにふりかけても
混ぜ込んでも楽しめます。

特ふり

個食用小袋、ピン入、大袋などバラエティ豊かなラインアップ。

ふりかけ



たまご 2.5g



ピン入 100g

ほんのり甘いたまごとごまが絶妙なバランスで配合された、特ふり人気No.1のふりかけ。



おかか 2.5g

鯉削り節に、たまごや味付けごまを加えてまろやかに仕上げたふりかけです。



さけ 2.5g

焼き鮭風の香ばしい風味が特徴のフレークを配合しました。



のりごま 2.5g

厳選された海苔とごまを合わせ、風味良く仕上げました。



かつお 2.5g

鯉削り節を加工後、すぐに調味乾燥し、風味を際立たせました。



わさび風味 2.5g

しっかりとした辛味とわさびの風味が効いた大人の味です。



うめ 2.5g

さわやかな梅の酸味がお口に広がる、ふりかけです。

くちどけふりかけ

“ふりかけといえば丸美屋”がお届けする、市場初の『介護食専用ふりかけ』です！

ふりかけとしては初めてUDF（ユニバーサルデザインフード）規格※の承認を取得しました。

※UDF規格は、日本介護食品協議会が定めた介護食品に関する自主規格です。

※くちどけふりかけ（2.0g）は丸美屋食品工業株式会社の商品です。

◆くちどけふりかけ4つの特徴（一般的なふりかけとの違い）

- ① 市場初！UDF規格の承認を取得したふりかけ 日常の食事から介護食まで幅広く使う事の出来る、全ての方の食べやすさに配慮したふりかけです。
- ② 「くちどけのよい顆粒」を使用 食べる力が弱くなった方も安心して召し上がることができます。
- ③ 「のり」、「粒ごま」、「削り節」不使用 歯に挟まる心配がないから、義歯の方も安心してお食事を楽しめます。
- ④ 「どこでもカット」を使用 “あけくち”を探す必要がないので、視力の低下した方でもスムーズに開封できます。



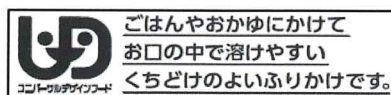
さけ 2.0g
やさしい鮭の風味とほのかな旨味が特徴のふりかけです。



梅風味おかか 2.0g
さわやかな梅の風味とおかかの旨味が食欲をそそります。



やさい 2.0g
炒め玉ねぎのまろやかな旨味が広がるやさしい味わい。彩り豊かなふりかけです。



区分	ユニバーサルデザインフード	ユニバーサルデザインフード	ユニバーサルデザインフード	ユニバーサルデザインフード
	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	具材小さめさらにやわらか肉じゃが
※食品のメニュー例で商品名ではありません。	調理例（ごはん）			
物性規格	かたさ上限値 N/m	5×10 ⁵	5×10 ⁴	ソル: 1×10 ⁴ ゲル: 2×10 ⁴
	粘度下限値 mPa·s			ソル: 1500

※「ソル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ソルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

ユニバーサルデザインフードは“かむ力”や“飲み込む力”によって、通常4つの区分に分類されますが…



「くちどけふりかけ」は“ごはん～ペーストがゆ”まで、ふりかけるごはんのかたさ次第で全ての区分に対応します!!

混ぜ込みわかめ

バリエーション豊かな「混ぜ込みわかめシリーズ」なら、季節感の演出にもお役にたてます。

混ぜるだけの簡単オペレーションで、飽きの来ない安定した美味しさが楽しめます。

独自製法で、味を「具材」にギュッと閉じ込めているので冷めてもおいしさが続きます。

豊富な種類で、春夏秋冬、年間を通じてお使いいただけます。



おすすめポイント



- 1 豊富なバリエーションの『混ぜ込みわかめシリーズ』なら、集客力や売上アップにつながる**季節感**のあるメニューの演出のお役に立えます。
- 2 混ぜるだけの簡単調理。**オペレーションの簡素化、味の均一化**が図れます。
- 3 ドライタイプなので賞味期間が長く、保存性にも優れています。
- 4 ほどよい塩味と旨味があるので、**調味料や具材の一部として**、ごはん以外にも簡単にアレンジ料理が作れます。
- 5 食べたときに素材の味を楽しめるよう「具材」を**大きく加工**。味を「具材」に**ギュッと閉じ込めました**。



調理例:混ぜ込みわかめ弁当(鮭)

商品名	規格	推奨 使用量 (ごはん1合 に対して)	商品1袋(180g)に対して		おにぎり出来上がり 可能数 (おにぎり1個 約100gとして)	商品の特徴
			米	炊き上がり ごはん		
混ぜ込みわかめ わかめ	180g ×10	5~6g	約33合(3.3升) 4.9kg	約10,500g (10.5kg)	約105個	磯の香り広がる、色鮮やかな良質わかめのスタンダードな味わい
混ぜ込みわかめ しらす		7~8g	約24合(2.4升) 3.6kg	約7,700g (7.7kg)	約77個	しらすの旨味と大根若菜のさわやかさが引き立つ、素材感が溢れる味わい
混ぜ込みわかめ 鮭						冷めてもしっかり鮭のおいしさが味わえるよう、こだわりの鮭そぼろを使用
混ぜ込みわかめ 高菜						シャキシャキ食感と高菜独特のピリ辛風味が楽しめます
混ぜ込みわかめ 若菜						良質なわかめにシャキシャキの大根若菜をバランスよくブレンド
混ぜ込みわかめ 梅じそ						梅肉のしっかりした風味と酸味が楽しめる逸品です
混ぜ込みわかめ 明太子						辛味と旨味がギュッと詰まった明太子風味が食欲をそそります
混ぜ込みわかめ おかか						鰹削り節の素材本来の持ち味と旨味を生かした味付け
混ぜ込みわかめ 枝豆						フリーズドライの枝豆をたっぷりと使用し、枝豆のさわやかな風味が楽しめます
混ぜ込みわかめ ごぼう						シャキシャキ食感が楽しめるごぼうをきんぴら風に味付け

釜めしの素・ 混ぜごはんの素

素材の旨味をギュッと閉じ込めた、丸美屋こだわりの製法

特釜(2升用)

お米と炊き込むことで引きだされる美味しさにこだわった、丸美屋のノウハウを注いだ釜めしの素。厳選した素材の味を生かした懐かしい風味で、幅広い年代に受け入れられる味わいです。季節の具材と一緒に使用すれば、季節感のあるメニューが演出できます。

釜めしの素・
混ぜごはんの素



**特釜 とり
釜めしの素**
1kg (2升用)

鶏肉と4種の野菜(筍、にんじん、椎茸、わらび)の旨味とコクを追及した釜めしです。



**特釜 五目
釜めしの素**
1kg (2升用)



**特釜 きのこと
釜めしの素**
1kg (2升用)



**特釜 筍
釜めしの素**
1kg (2升用)



**特釜 松茸
釜めしの素**
1kg (2升用)



調理例：特釜五目弁当

化学調味料・着色料 不使用

学校給食用チキンライスの素

こだわりポイント

- ◆こだわりのチキンエキスを贅沢に配合しました
- ◆厳選された素材を使用しています
- ◆化学調味料・着色料は使用していません
- ◆1袋(1kg・お米7kg用)が100人前(※)の目安になります

※炊き上がったごはん1人前150g前後として計算



1kg(お米7kg用)

混ぜごはんの素1升用

便利な後混ぜタイプの1升用「かしわめし」。後混ぜだから「釜の洗浄にこまらない」「釜を専有せず、白飯が活用できる」「炊飯不良の心配が不要」です。



**混ぜごはんの素
かしわめし**
500g (1升用)



鶏肉・ごぼう・にんじんを組み合わせ、鶏の旨味とコクを効かせた甘辛醤油味に仕上げています。
※「かしわ飯」とは・・・鶏肉と野菜を甘辛く煮て炊き込んだ、もしくは混ぜ込んだごはん、九州地方の郷土料理です。

麻婆シリーズ

定番のおいしさや、アレンジ次第でメニューが広がる万能中華ソースがそろった強力ラインアップ

麻婆豆腐の素

"マーボといったら丸美屋"がお届けする定番の味の麻婆豆腐の素。



麻婆豆腐の素

ポリ容器入 中辛・甘口 1kg

豆板醤の辛みが特徴の中辛と、ガラスープのやさしい口当たりに旨味を加えたまろやかな味わいの甘口。約40人前の麻婆豆腐が作れます。(豆腐1人前100g前後として)



麻婆豆腐の素

缶入 中辛・甘口 950g

(別添トロミ粉付き)

1缶で約40人前のお徳用。ひき肉入りですので、豆腐と水だけで本格的な麻婆豆腐が作れます。(豆腐1人前100g前後として)

人手不足問題に朗報! 調理の効率化を図り、作り手による味のばらつきを解消

省オペ麻婆豆腐の素

時間のかかる仕込み作業。

ひき肉入りの省オペ麻婆豆腐の素なら、面倒な調合作業が省け、調理現場での『簡便化』『時短化』『省力化』を図りながら、美味しい麻婆メニューが提供出来ます。



調理は簡単!
3STEP

1 豆腐を切る ▶▶▶ 2 ソースを入れる

豆腐を食べやすい大きさに切る

鍋に豆腐とソースを入れる



3 温める

混ぜ合わせながら温める



※あらかじめソースにトロミが付いています。

省オペ麻婆豆腐の素 あっさり麻婆豆腐の素

1kg

醤油と味噌をベースに豆板醤を加え、隠し味に生姜の風味を効かせた、すっきりとしながらもコクのある味です。豆腐や茄子などの野菜にもよく合います。約22人前の麻婆豆腐が作れます。(豆腐1人前100g前後として)



四川風麻婆ソース

本場四川の「麻辣」味を追求。



四川風麻婆ソース

辛口 1120g

花椒のしびれる辛さ(麻)と豆板醤の辛さ(辣)にこだわり、本場四川の「麻辣」味を追求。独自配合の豆板醤に、甜麵醬、辣醬、豆豉醬と合計4種の醬を使用しています。約56人前の麻婆豆腐が作れます。(豆腐1人前100g前後として)



特麻婆ソース

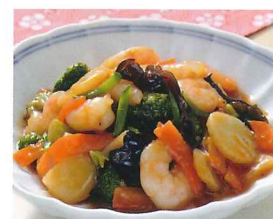
アレンジ次第でメニュー広がる、汎用性のあるソース。



特麻婆ソース

中辛 1150g

本品1本で約45人前の麻婆豆腐が作れます。トロミを付けてありますので、ストレートでご使用いただけます。(豆腐1人前100g前後として)



商品名	規格	肉入/無	仕上がり量	ストレート/希釈
麻婆豆腐の素ボリ容器入(中辛・甘口)	1kg×12	入	※約40人前	希釈タイプ/片栗粉液をご用意ください
麻婆豆腐の素缶入(中辛・甘口)	950g×6×2	入	※約40人前	希釈タイプ/別添トロミ粉つき
あっさり麻婆豆腐の素	1kg×6	入	※約22人前	トロミ付きストレートタイプ
四川風麻婆ソース辛口	1120g×6	無	※約56人前	希釈タイプ/片栗粉液をご用意ください
特麻婆ソース中辛	1150g×6	無	※約45人前	トロミ付きストレートタイプ

※豆腐1人前100g前後として

スープ・お吸いもの・お茶漬け

お出汁にこだわったお吸いもの、あっさり塩味の中華風スープ、
オニオン風味豊かな洋風スープ。用途にあわせて和・洋・中でご提案いたします。



たまごスープ

7g

フリーズドライ製法の
緑黄野菜とふんわりた
まごのスープです。



**中華風スープ
あっさり塩仕立て**

2.5g

魚介の旨味をベースにごま油を
効かせた、あっさり塩味の中華風
スープです。



**洋風スープ
オニオン風味**

2.5g

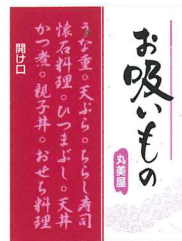
オニオンエキスとビーフエキ
スをベースにこしょうを効かせ
た、洋風のスープです。



のり茶漬け

4.7g

あられの香ばしさと海苔
の風味のお茶漬けです。



お吸いもの

2.5g

お出汁の味にこだわった、風
味豊かなお吸いものです。

どんぶり

一人前のこだわりのどんぶりが温めるだけ！簡単調理



塩豚カルビ丼

180g

豚ばら肉をにんにくと黒こしょうを効かせた塩
だれで調味した、ガツンとくる味付けです。



牛丼

180g

牛肉や玉ねぎを醤油ベースで味付けし、美
味しさをグッと引き立てました。



親子丼

210g

具材にこだわり、かつおの風味を生かしただ
し仕立てです。



麻婆丼

210g

丸美屋「麻婆豆腐の素」の味をベースにし、
豆腐・さくらげが入ったうま味のある味わいです。



中華丼

210g

たくさんの具材を鶏ガラスープや醤油等で
本格的な味わいに仕上げました。

あえものの素

季節の食材やおすすめの材料にあえるだけの簡便性。

アイデア次第でメニューの幅が広がります。

粉末タイプなので、お好みに合わせて味の加減も調整出来ます。



ごまあえの素

300g

ごまの風味豊かな味わい。人気の和食メニューが広がります。
※ゆでた素材に対し10%程度を目安によく混ぜて使ってください。



辛子あえの素

300g

ピリッとした辛味。季節の食材などと合わせてお使いください。
※ゆでた素材に対し10%程度を目安によく混ぜて使ってください。

魚醬 (ナンプラー)

丸美屋の魚醬はイワシに天然塩のみを加え発酵させた調味料で、魚の旨味成分が豊富で、雑味や濁りがなく、料理に少量加えるだけで深い味わいになります。化学調味料は使用していません。野菜炒め、チャーハン、煮物、スープや下味など様々な料理に幅広くご利用いただけます。



魚醬
1L



ナンプラー 瓶入
150ml

調理例



ガバオ



タイ風春雨



唐揚(下味に)

マルチシーズニング

お好みに合わせて味の加減ができる、ドライタイプの複合調味料です。

"素材と混ぜ合わせる"、"ドレッシングとしてふりかける"、"調味料として使用する"etc・・・

素材や使い方など、アイデア次第でメニューアレンジは無限大!!

ゆでたパスタにからめるだけでもお使いいただけます。

街のお弁当屋さんからスーパーのバックヤード、食品工場まで

様々な現場のニーズに対応できる、汎用性の高い商品です。

顆粒

タイプ…具材感のある仕上がりに。

粉末

タイプ…細かい粉状のため、素材によく馴染みます。



付け合わせのパスタに「バジリコ」を使用した例



粉末

バジリコ

バジルの上品な香りと適度な塩味が特徴のシンプルな味付け。お弁当の色彩として表現が難しい緑の彩りを付与できます。



粉末



チーズペッパー風味

チーズの風味に黒こしょうを効かせたクセになる味わい。粉末タイプなので和えやすく、惣菜用調味料として様々な素材に合う汎用性の高いフレーバーです。



顆粒



たらこ

風味豊かで粒感の残るたらこそばろとごま入り。顆粒タイプで、素材感のある仕上がりに。

商品名	規格	推奨使用量 (1人前・乾麺100g)	商品1袋に対して	
			乾麺の場合	ゆで麺の場合
マルチシーズニング たらこ	240g×10	6～8g	約3～4kg分	約7.2～9.6kg分
マルチシーズニング ペペロンチーノ	240g×10	3～5g	約4.8～8kg分	約11.5～19.2kg分
マルチシーズニング 梅じそ	240g×10	6～8g	約3～4kg分	約7.2～9.6kg分
マルチシーズニング 明太子	240g×10	6～8g	約3～4kg分	約7.2～9.6kg分
マルチシーズニング トマトバジル	240g×10	6～8g	約3～4kg分	約7.2～9.6kg分
マルチシーズニング サワークリーム	240g×10	7～9g	約2.7～3.4kg分	約6.5～8.2kg分
マルチシーズニング チーズペッパー風味	240g×10	3～5g	約4.8～8kg分	約11.5～19.2kg分
マルチシーズニング バジリコ	240g×10	3～5g	約4.8～8kg分	約11.5～19.2kg分

他のアレンジメニューはこちら



(丸美屋フーズ ホームページ)

<https://marumiya-foods.com>



顆粒

ペペロンチーノ

唐辛子とローストガーリックの旨味と風味が広がる、汎用性の高いフレーバー。顆粒タイプで素材感のある仕上がりに。

Arrangement

アヒージョ

本品(ペペロンチーノ)使用量目安:6g

- ① 小さなフライパンにオリーブ油(100ml)と本品を入れ、弱火にかけます。
- ② オイルがフツフツとしてきたら、背ワタを取った殻付きのエビ(4尾)、ぶつ切りにしたタコ(60g)、ベビーホタテ(6個)、マッシュルーム(3個)、プチトマト2個を入れます。エビとタコに火が通ったら出来上がりです。



顆粒

明太子

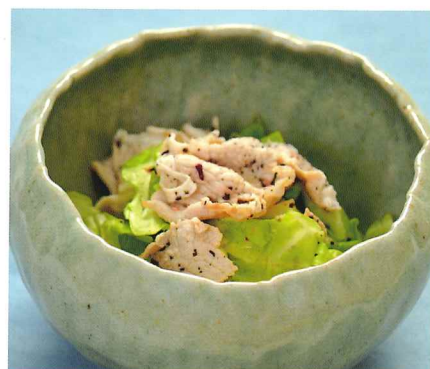
明太子の風味と辛味がくせになる味わい。粒感の残る明太子そばろ入り。顆粒タイプで素材感のある仕上がりに。

Arrangement

にんじんの明太子炒め

本品(明太子)使用量目安:5g

- ① 熱したフライパンにごま油を引き、千切りにしたにんじん(50g)をしんなりするまで炒めます。
- ② 本品を加え炒め合わせます。



顆粒

梅じそ

梅じその上品な香りと、ほのかな酸味が特徴の和風パスタが作れます。さっぱりした味わいでサラダの味付けにも。

Arrangement

豚肉とキャベツの梅じそあえ

本品(梅じそ)使用量目安:3.5g

- ① ゆでた薄切り豚ロース肉(40g)とキャベツ(50g)を本品で和えます。



粉末

トマトバジル

トマトとバジルの風味に、チキンエキスのコクを効かせました。パスタをはじめ様々な食材に合う汎用性の高いフレーバーです。

Arrangement

ポークソテー トマトバジル風味

本品(トマトバジル)使用量目安:10g

- ① 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、豚ロース肉(200g)を中火で両面焼きます。
- ② ①の豚肉に本品を両面にふりかけ、250℃のオーブンで約7~10分焼きます。



粉末

サワークリーム

サワークリームの風味を生かしたマイルドな酸味が効いたシンプルな味付け。彩りにパセリを加えました。粉末タイプなので、素材にまんべんなく混ざります。

Arrangement

ポテトフライ サワークリーム味

本品(サワークリーム)使用量目安:5g

- ① 揚げたポテト(100g)に本品を全体によく絡ませます。

米飯・惣菜用粒子

野菜、たまご、魚介、調味料などを、素材の特性に適した方法で乾燥（フリーズドライ、エアードライなど）させた、保存性と安全性、美味しさを兼ね備えた商品です。

料理のおいしさを引き立てる味わいや素材の味を生かした商品で、単体でのご使用はもちろん、他の素材と組み合わせて、多岐に渡るメニュー展開が可能です。

常温保存ができ、解凍や仕込などの手間なしでお使いいただけます。

メイン具材+同じフレーバーの粒子

▶メイン具材の味を引き立たせ、高付加価値商品に

メイン具材+異なるフレーバーの粒子

▶異なる味と彩りの組み合わせで、お店独自の商品に



味付若菜 300g 1kg

大根若菜の風味と色合いを大切に、調味乾燥させました。ごはんはもちろん、パスタや玉子焼き、スープなどにも幅広くお使いいただけます。ごはんに混ぜ込んで時間が経っても退色が少ないのが特徴です。



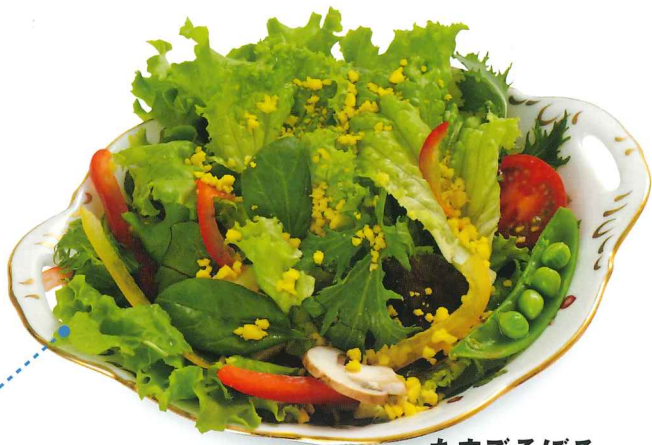
ごま青菜

250g

風味と色合いのよい青菜（大根若菜）に、香ばしく焙煎した白ごまを合わせ、素材の持ち味を大切に仕上げたドライタイプのトッピングです。ごはん少量ふりかければ、お弁当が彩りよく仕上がります。



商品名	規格	推奨使用量	商品1袋に対して		おにぎり出来上がり可能数 (おにぎり1個100gとして)
		(ごはん1合に対して)	米	炊き上がりごはん	
明太子粒子	1kg×10	6～7g	約166合(16.6升)24.9kg	約53kg	約530個
たらこ粒子	1kg×10	11～12g	約90合(9升)13.5kg	約28.8kg	約288個
ADごぼう	200g×20	4～5g	約50合(5升)7.5kg	約16kg	約160個
調理用味付おかか	250g×10	7～8g	約31合(3.1升)4.7kg	約9.9kg	約99個
	500g×20		約62合(6.2升)9.3kg	約19.8kg	約198個
たまごそぼろ	160g×20	適宜			
FD枝豆	300g×10	6～7g	約50合(5升)7.5kg	約16kg	約160個
	1kg×10		約166合(16.6升)24.9kg	約53kg	約530個
味付若菜	300g×10	6～7g	約50合(5升)7.5kg	約16kg	約160個
	1kg×10		約166合(16.6升)24.9kg	約53kg	約530個



たまごそぼろ

160g

ドライタイプでふんわりとした食感の、ほんのり甘く、大きい粒のそぼろです。



ADごぼう

200g

ドライタイプのごま油香るきんぴら風のごぼうです。ごはんにごはん混ぜ込むと、シャキシャキ食感になります。



調理用味付おかか

250g 500g

鰹節のおいしさそのままに、香ばしい醤油等で調味したドライタイプの調理用味付おかかです。ごはんやゆで野菜などと混ぜり易く、作業効率も優れています。



たらこ粒子 1kg

たらこを調味・乾燥させた、ドライタイプの粒子です。ごはんの他、肉・魚料理、パスタにもお使いいただけます。



明太子粒子

1kg

たらこをピリ辛に調味した、ドライタイプの粒子です。ごはんの他、肉・魚料理、パスタにもお使いいただけます。



FD枝豆 300g 1kg

フリーズドライ製法で枝豆の風味や食感を損なわずに作りました。刻みタイプなので混ぜりが良く、ごはんの他、パン用素材としてもお使いいただけます。

栄養成分表(100g中)

2022年1月現在
詳細についてはお問合せください。

ふりかけ

栄養成分表

4 丸美屋ふりかけ
各種詰め合わせA

エネルギー	エネルギー	一般成分						飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	一般成分		水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	一般成分	無機質				
		水分	たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	脂質	トリオール当量	炭水化物					利用可能炭水化物(単糖当量)	灰分					ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン
(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
444	1858	3.1	22.3	15.7	21.0	17.7	5.00	6.78	5.16	189	41.4	19.2	0.5	2.0	4.5	12.2	3420	342	717	90	278	
447	1870	3.5	18.6	8.2	20.4	14.4	3.87	5.68	4.24	59	47.3	31.4	0.6	2.1	2.8	10.2	3280	207	434	75	166	
379	1586	4.2	27.8	13.8	13.5	10.1	3.15	3.49	3.00	97	36.5	13.4	0.4	1.4	2.6	18.0	6220	240	398	54	239	
495	2071	1.3	14.0	13.8	41.4	38.5	5.67	14.27	16.91	0	16.5	1.3	1.8	7.3	9.1	26.8	9260	319	846	264	404	
510	2134	0.8	13.5	14.3	43.5	40.1	5.90	14.84	17.59	0	16.1	3.0	1.9	7.6	9.5	26.1	8770	330	636	274	420	
459	1920	2.7	33.9	22.6	23.6	21.2	4.34	8.07	7.86	104	27.7	17.4	0.8	3.0	5.0	12.1	3720	503	483	151	396	
214	895	3.3	8.9	1.4	2.4	0.0	0.01	0.02	0.01	0	39.1	14.4	0.5	3.0	3.5	46.3	17000	261	376	39	32	
454	1900	2.2	16.9	11.9	24.1	19.8	4.38	7.31	7.28	74	42.4	21.8	0.8	3.3	4.5	14.4	2840	230	2270	120	244	
416	1741	3.1	24.4	14.6	20.3	16.5	4.18	5.98	5.58	90	34.0	19.3	0.6	2.6	3.6	18.2	3390	276	3330	103	280	
447	1870	3.7	20.1	14.9	23.3	17.8	4.96	6.64	5.45	162	39.2	23.3	0.6	2.6	3.5	13.7	2950	228	2160	86	251	
414	1732	3.4	24.6	16.0	18.8	14.9	3.62	5.40	5.22	65	36.5	17.9	0.6	2.3	3.1	16.7	4520	281	1700	94	267	
323	1351	1.9	14.8	5.1	2.3	0.6	0.12	0.18	0.25	8	60.7	8.1	0.0	0.3	0.3	20.3	7400	67	276	10	52	
325	1360	1.2	7.3	2.6	0.6	0.4	0.14	0.11	0.09	5	72.6	10.5	0.0	0.2	0.2	18.3	7050	51	30	7	31	
349	1460	1.5	10.9	2.0	0.3	0.1	0.03	0.03	0.09	0	75.7	7.5	0.1	0.4	0.5	11.6	4500	47	29	6	26	
443	1854	2.8	18.4	11.1	22.0	17.6	4.95	6.56	5.30	165	42.8	22.5	0.6	2.3	3.2	14.0	3170	173	2080	81	233	
364	1523	2.9	16.3	9.7	9.4	7.3	1.63	2.61	2.74	16	53.6	17.7	0.3	1.3	2.9	17.8	6190	255	255	62	167	
416	1741	2.6	22.3	14.1	20.6	19.0	2.93	7.05	8.20	15	35.3	13.9	0.9	3.7	6.4	19.2	6370	391	609	178	296	
523	2188	1.7	31.0	21.6	32.7	30.5	5.35	11.22	12.56	51	26.2	11.8	1.3	5.3	6.7	8.4	2030	402	507	203	442	
452	1891	2.1	18.1	11.4	23.1	21.1	3.18	7.79	9.21	10	43.0	9.1	1.0	4.1	5.6	13.7	4440	241	519	165	261	
447	1870	3.7	20.1	14.8	23.3	17.6	4.93	6.56	5.35	162	39.2	23.6	0.6	2.5	3.4	13.7	2950	227	2160	85	249	
449	1879	2.8	23.3	12.4	23.4	22.0	3.71	8.05	9.29	42	36.3	6.9	1.0	4.2	5.2	14.2	4610	227	544	149	288	
569	2381	1.5	20.3	16.0	42.9	40.6	5.98	14.99	17.82	1	25.3	2.2	1.9	7.8	10.9	10.0	2430	409	870	294	453	
470	1966	3.0	18.7	10.0	24.8	22.7	4.48	8.60	8.66	21	43.0	24.4	1.0	4.0	5.0	10.5	3150	219	590	139	241	
445	1862	2.1	19.9	12.1	25.0	21.8	3.47	8.00	9.34	9	35.2	8.7	1.1	4.5	6.3	17.8	6040	320	486	182	282	
460	1925	2.4	21.5	13.5	27.2	24.4	3.89	8.97	10.49	10	32.3	11.7	1.2	4.8	6.7	16.6	5430	338	532	208	313	
487	2038	3.0	28.9	19.5	29.3	25.9	4.67	9.49	10.63	42	26.8	12.1	1.1	4.6	6.2	12.0	3390	392	661	195	389	
518	2167	1.9	18.4	12.3	32.7	30.7	4.59	11.35	13.40	10	37.6	8.3	1.5	6.0	7.9	9.4	2500	303	621	235	340	
452	1891	2.8	21.3	13.8	26.7	23.8	4.19	8.75	9.84	50	31.6	11.3	1.1	4.4	5.6	17.6	5810	281	618	173	308	
443	1854	2.6	20.3	12.1	25.9	26.2	3.88	9.62	11.55	0	32.2	5.2	1.3	5.2	10.4	19.0	5710	309	842	253	317	
489	2046	2.2	15.8	12.0	30.2	28.2	4.27	10.43	12.31	3	38.4	5.3	1.4	5.5	7.3	13.4	4270	298	528	217	318	
523	2188	1.7	31.0	21.6	32.7	30.5	5.35	11.22	12.56	51	26.2	11.8	1.3	5.3	6.7	8.4	2030	402	507	203	442	
452	1891	2.1	18.1	11.4	23.1	21.1	3.18	7.79	9.21	10	43.0	9.1	1.0	4.1	5.6	13.7	4440	241	519	165	261	
447	1870	3.7	20.1	14.8	23.3	17.6	4.93	6.56	5.35	162	39.2	23.6	0.6	2.5	3.4	13.7	2950	227	2160	85	249	
449	1879	2.8	23.3	12.4	23.4	22.0	3.71	8.05	9.29	42	36.3	6.9	1.0	4.2	5.2	14.2	4610	227	544	149	288	

②その他の数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した、推定値です。

	無機質								ビタミン（脂溶性）											ビタミン（水溶性）									食塩相当量
									A							E				ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	
	レチノール	α・カロテン	β・カロテン	β・クリプトキサンチン	β・カロテン当量	活性当量	レチノール	α・トコフェロール	β・トコフェロール	γ・トコフェロール	δ・トコフェロール	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン										
鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α・カロテン	β・カロテン	β・クリプトキサンチン	β・カロテン当量	活性当量	レチノール	α・トコフェロール	β・トコフェロール	γ・トコフェロール	δ・トコフェロール	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	(g)
(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(g)
3.1	1.7	0.36	0.69	121	5	1	15	51	225	1384	60	1566	183	1.1	2.4	0.1	4.7	0.3	39	0.19	0.35	2.1	0.18	3.6	164	0.33	3.0	12	8.7
2.3	1.7	0.32	0.53	0	10	1	10	14	15	81	5	92	22	0.2	0.6	0.1	3.8	0.1	7	0.14	0.13	1.6	0.16	0.4	51	0.41	1.5	1	8.3
2.0	1.8	0.27	0.44	78	34	0	5	6	87	528	21	572	55	0.7	2.4	0.1	2.5	0.2	10	0.30	0.22	13.9	0.16	6.0	83	1.13	5.6	13	15.8
7.1	4.3	1.21	1.82	0	0	0	0	0	0	0	0	12	1	0.0	0.1	0.1	16.9	0.3	9	0.35	0.17	3.8	0.46	0.0	108	0.37	0.0	0	23.5
7.4	4.4	1.26	1.89	0	0	0	0	0	0	0	0	13	1	0.0	0.1	0.2	17.6	0.3	9	0.37	0.17	4.0	0.48	0.0	113	0.38	0.0	0	22.3
4.7	2.6	0.58	0.93	24	67	1	3	19	235	1238	52	1422	138	1.4	1.3	0.1	7.5	0.3	41	0.30	0.30	11.3	0.33	5.6	127	0.43	3.9	9	9.5
1.0	0.6	0.10	0.90	3	1	1	13	0	0	4835	0	4835	387	0.0	1.8	0.0	0.2	0.0	303	0.06	0.15	0.5	0.09	0.0	48	0.46	2.2	11	43.2
3.6	2.0	0.54	0.85	21	11	1	6	20	99	384	10	486	61	0.5	1.0	0.1	7.7	0.4	17	0.20	0.17	2.7	0.22	0.8	79	0.31	1.2	2	7.2
3.6	2.0	0.43	0.64	22	25	1	8	17	32	203	10	249	38	1.4	1.0	0.1	5.9	0.4	12	0.19	0.16	4.7	0.21	2.8	68	0.38	2.3	2	8.6
3.0	1.7	0.41	0.62	20	15	0	8	44	31	205	13	252	65	0.9	1.6	0.1	6.1	0.5	16	0.19	0.22	2.5	0.18	1.1	79	0.31	1.6	2	7.5
3.2	1.8	0.41	0.59	22	47	1	5	11	26	162	7	204	28	1.1	0.9	0.1	5.4	0.3	10	0.21	0.16	7.5	0.22	2.5	57	0.31	3.0	1	11.5
0.6	0.3	0.06	0.09	1	3	0	0	1	0	0	0	70	7	2.7	0.2	0.0	0.0	0.0	7	0.03	0.03	0.8	0.05	0.6	11	0.15	0.9	0	18.8
0.4	0.1	0.03	0.02	0	0	0	1	1	0	8	0	37	4	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	3	0.02	0.02	0.9	0.02	0.5	5	0.04	0.1	0	17.9
0.4	0.1	0.04	0.04	0	0	0	1	0	66	186	0	378	31	0.0	0.2	0.0	0.1	0.0	18	0.03	0.02	0.1	0.01	0.0	14	0.05	0.2	1	11.4
2.8	1.6	0.38	0.59	20	14	0	7	45	31	205	13	252	66	1.0	1.6	0.1	6.0	0.5	16	0.18	0.15	2.4	0.17	1.0	73	0.30	1.4	2	8.1
2.2	1.1	0.25	0.47	76	29	1	10	0	140	1092	34	1162	98	0.5	0.5	0.1	2.7	0.1	30	0.14	0.15	4.9	0.15	3.2	88	0.23	3.4	8	15.7
7.3	2.5	0.64	1.21	114	28	2	10	0	167	1050	38	1322	112	0.5	0.7	0.1	8.1	0.2	39	0.26	0.22	6.0	0.30	3.5	138	0.35	3.9	10	16.2
6.2	3.6	0.93	1.33	14	53	0	3	6	12	83	4	98	14	1.3	0.8	0.2	13.1	0.4	10	0.36	0.21	10.1	0.43	2.6	91	0.45	3.1	1	5.2
4.3	2.5	0.70	1.16	29	4	1	3	2	33	206	8	294	27	1.5	0.3	0.1	9.1	0.2	14	0.22	0.13	2.8	0.28	0.7	83	0.31	1.1	2	11.3
3.0	1.7	0.41	0.61	20	15	0	8	44	31	205	13	252	65	0.9	1.6	0.1	6.0	0.5	16	0.19	0.22	2.5	0.17	1.1	78	0.32	1.6	2	7.5
4.2	2.8	0.70	1.05	19	18	0	2	3	0	4	0	75	9	0.4	1.1	0.1	9.2	0.2	11	0.30	0.15	8.0	0.29	2.2	75	0.71	2.3	4	11.7
8.0	4.6	1.30	2.09	72	0	1	7	0	126	773	30	926	78	0.0	0.3	0.2	17.7	0.3	29	0.40	0.25	4.4	0.51	1.8	177	0.44	1.5	7	6.2
4.0	2.5	0.63	0.97	0	8	0	8	5	0	1	1	8	5	0.1	0.4	0.1	8.4	0.2	5	0.21	0.13	2.3	0.26	0.1	68	0.41	1.3	0	8.0
4.6	2.6	0.71	1.29	45	17	2	6	0	52	897	12	1040	85	0.3	0.6	0.1	9.3	0.2	56	0.25	0.17	4.6	0.30	1.4	97	0.35	2.0	4	15.3
5.1	2.9	0.79	1.38	55	19	2	5	0	57	354	13	581	49	0.3	0.5	0.1	10.4	0.2	30	0.27	0.17	5.0	0.33	1.5	105	0.35	2.0	4	13.8
5.5	3.1	0.81	1.26	37	48	1	5	5	36	226	9	327	32	0.9	0.6	0.1	10.6	0.3	17	0.32	0.20	9.0	0.37	2.6	94	0.41	3.2	2	8.6
5.9	3.5	0.99	1.61	28	1	1	2	3	98	331	5	512	45	0.0	0.3	0.1	13.3	0.2	23	0.30	0.16	3.2	0.38	0.3	106	0.35	0.5	2	6.4
4.6	2.8	0.73	1.16	22	22	1	3	8	2	28	5	117	17	0.6	0.9	0.1	9.8	0.3	14	0.29	0.17	6.9	0.31	1.7	78	0.55	2.2	2	14.8
5.8	3.2	0.86	1.42	887	2	3	2	0	5	225	0	407	34	0.0	0.3	0.1	11.4	0.2	186	0.26	0.14	2.8	0.32	0.0	87	0.31	3.2	1	14.5
5.5	3.2	0.90	1.48	29	7	1	2	0	27	216	6	317	26	0.1	0.3	0.1	12.3	0.2	19	0.28	0.15	3.7	0.35	0.6	97	0.33	0.9	2	10.8
6.2	3.6	0.93	1.33	14	53	0	3	6	12	83	4	98	14	1.3	0.8	0.2	13.1	0.4	10	0.36	0.21	10.1	0.43	2.6	91	0.45	3.1	1	5.2
4.3	2.5	0.70	1.16	29	4	1	3	2	33	206	8	294	27	1.5	0.3	0.1	9.1	0.2	14	0.22	0.13	2.8	0.28	0.7	83	0.31	1.1	2	11.3
3.0	1.7	0.41	0.61	20	15	0	8	44	31	205	13	252	65	0.9	1.6	0.1	6.0	0.5	16	0.19	0.22	2.5	0.17	1.1	78	0.32	1.6	2	7.5
4.2	2.8	0.70	1.05	19	18	0	2	3	0	4	0	75	9	0.4	1.1	0.1	9.2	0.2	11	0.30	0.15	8.0	0.29	2.2	75	0.71	2.3	4	11.7

栄養成分表(100g中)

2022年1月現在
詳細についてはお問合せください。

エネルギー ー	エネルギー ー	一般成分						飽 和 脂 肪 酸	一 価 不 飽 和 脂 肪 酸	多 価 不 飽 和 脂 肪 酸	コ レ ス テ ロ ー ル	一般成分		水 溶 性 食 物 纖 維	不 溶 性 食 物 纖 維	食 物 纖 維 總 量	一般 成分	無機質					
		水 分	たん ぱ く 質	アミノ 酸 組 成 に よ る たん ぱ く 質	脂 質	トリ ア シ ル グ リ セ ー ル 当 量	炭 水 化 物					利用可能 炭水化物 (単糖当量)	灰 分					ナ トリ ウ ム	カ リ ウ ム	カ ル シ ウ ム	マ グ ネ シ ウ ム	リン	
(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
206	862	4.1	18.3	11.0	4.0	1.4	0.22	0.08	1.04	0	24.3	1.6	0.0	0.0	28.6	49.3	18000	368	543	332	233		
276	1155	2.8	24.9	10.1	8.0	5.5	0.94	1.86	2.49	60	26.1	2.6	0.3	1.1	9.3	38.2	14100	255	429	150	258		
318	1331	3.4	22.8	12.7	11.5	8.4	1.30	3.00	3.72	16	30.7	13.3	0.6	1.7	11.4	31.6	11500	329	286	171	232		
265	1109	5.7	14.4	7.0	10.5	8.3	1.24	2.93	3.75	0	28.1	6.8	0.7	3.0	11.7	41.3	15100	354	340	157	169		
231	967	3.8	10.9	5.0	7.3	5.6	0.82	1.97	2.54	0	30.3	8.0	0.6	2.6	8.9	47.7	17300	322	361	115	127		
277	1159	3.4	12.9	8.7	12.4	10.4	1.61	3.66	4.66	0	28.4	3.6	0.7	2.8	16.2	42.9	15400	351	449	225	214		
297	1243	4.5	19.4	10.5	12.6	10.3	1.90	3.61	4.35	45	26.6	7.9	0.4	1.6	12.4	36.9	13400	262	280	181	227		
314	1314	4.4	32.5	20.7	12.7	9.8	1.67	3.63	4.11	42	17.4	7.3	0.3	1.3	10.3	33.0	11700	415	276	169	335		
383	1602	2.7	19.9	11.6	21.2	16.8	2.76	6.03	7.34	0	28.2	7.2	0.8	3.8	14.6	28.0	9880	375	416	231	275		
328	1372	4.6	13.4	7.7	14.7	13.2	1.96	4.77	5.88	0	35.4	7.4	1.1	3.0	10.8	31.9	12000	263	351	177	207		
95	397	74.5	8.1	6.4	3.3	6.5	1.86	2.91	1.46	27	8.3	6.3	0.2	1.0	1.2	5.8	2130	161	28	17	71		
58	243	80.1	3.1	1.5	0.5	0.8	0.14	0.17	0.49	0	10.3	8.8	0.4	1.5	2.0	6.0	2240	169	39	12	44		
122	510	71.1	7.0	3.6	5.8	4.3	0.98	1.59	1.58	10	10.4	6.8	0.4	1.3	1.7	5.7	2070	169	74	19	59		
65	272	79.7	3.4	2.3	2.2	3.3	0.52	0.74	1.91	0	7.9	6.0	0.3	1.1	1.4	6.8	2520	151	23	18	57		
72	301	78.4	2.9	1.3	2.6	3.7	0.57	0.83	2.13	0	9.3	7.0	0.4	2.1	2.5	6.8	2580	195	44	16	47		
168	703	54.7	14.3	5.5	5.3	5.6	1.55	2.42	1.41	22	15.7	7.3	0.2	1.0	1.2	10.0	3810	161	14	18	67		
207	866	51.0	8.9	3.3	11.4	14.1	4.84	6.89	1.71	27	17.1	11.9	0.3	0.9	1.2	11.6	4290	144	23	15	59		
211	883	52.3	12.2	3.4	11.7	7.0	1.56	2.40	2.77	15	14.2	11.8	0.5	0.7	1.2	9.6	3400	250	19	16	40		
157	657	64.8	7.8	9.8	7.7	6.3	1.63	2.51	1.87	21	14.0	11.2	1.2	2.1	3.4	5.7	2000	431	23	55	142		
222	929	47.6	10.4	6.1	11.9	12.4	2.83	4.98	4.07	30	18.2	15.4	0.0	0.2	0.3	11.9	4470	126	16	17	60		
234	979	47.3	9.9	6.9	13.5	15.0	3.29	5.90	5.15	31	18.3	17.3	0.1	0.1	0.2	11.0	4120	145	12	19	65		
236	987	43.4	9.5	5.6	9.9	11.2	2.55	4.49	3.69	26	26.6	24.8	0.0	0.2	0.3	10.6	4060	124	11	19	58		
232	971	44.9	9.1	6.2	9.5	13.5	2.96	5.32	4.66	28	26.6	26.6	0.1	0.1	0.2	9.9	3580	142	13	21	63		
103	431	77.7	6.8	11.3	5.3	4.3	0.76	1.11	2.28	37	7.0	8.2	0.2	0.4	0.6	3.2	1140	203	16	28	112		
206	862	51.8	6.4	2.2	11.3	12.1	1.89	2.71	6.97	1	19.6	8.1	0.3	1.1	1.5	10.9	4140	253	47	37	72		
136	569	62.6	3.8	1.0	5.4	9.3	1.43	2.96	4.49	0	18.1	23.0	0.1	0.3	0.4	10.1	3800	99	12	17	33		
359	1502	3.8	28.3	5.7	16.0	3.6	1.21	1.53	0.73	169	25.4	3.9	0.3	1.6	1.9	26.5	9650	193	206	22	97		
230	962	1.0	13.8	5.0	5.4	5.0	0.99	1.90	1.87	62	31.5	4.1	0.1	0.5	1.9	48.3	19000	133	319	46	104		
218	912	0.9	8.4	2.9	2.2	0.7	0.23	0.26	0.14	2	41.2	4.9	0.0	0.2	0.2	47.3	17100	83	704	13	33		
242	1013	1.1	18.7	6.1	8.1	6.8	1.02	2.48	2.98	14	23.6	8.1	0.3	1.3	2.2	48.5	18500	160	403	65	127		
215	900	1.0	5.1	3.6	0.6	0.5	0.14	0.09	0.24	1	47.3	24.0	0.2	1.5	3.2	46.0	17600	279	47	37	75		
265	1109	1.9	8.8	4.7	1.1	0.6	0.18	0.11	0.29	2	54.9	27.3	0.2	1.2	3.9	33.3	12700	309	48	42	100		

②その他の数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した、推定値です。

	無機質							ビタミン（脂溶性）														ビタミン（水溶性）										食塩相当量
								A							E							ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	
	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α-カロテン	β-カロテン	β-クリプトキサンチン	β-カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンD	α-トコフェロール	β-トコフェロール	γ-トコフェロール	δ-トコフェロール	ビタミンB1	ビタミンB2											
	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(g)		
	4.9	2.3	0.13	0.00	6832	7	8	8	0	0	1447	0	1447	121	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1286	0.04	0.06	0.2	0.00	0.0	14	0.10	22.5	0	45.8		
	2.8	1.7	0.20	0.26	1911	2	2	3	31	0	678	0	680	87	8.1	0.6	0.0	2.0	0.0	382	0.09	0.05	1.8	0.07	1.6	30	0.21	6.5	1	35.8		
	3.3	1.8	0.33	0.46	2162	15	3	6	3	0	458	0	460	41	7.3	0.4	0.0	3.1	0.1	408	0.14	0.11	2.6	0.21	1.1	42	0.56	9.7	0	29.2		
	3.7	1.7	0.32	0.45	1924	2	2	4	0	1	1706	34	1717	143	0.0	0.6	0.0	3.5	0.1	440	0.11	0.11	1.1	0.13	0.0	55	0.20	6.9	10	38.4		
	3.5	1.2	0.21	0.38	1361	1	2	2	0	0	2197	0	2198	186	0.0	1.9	0.0	2.4	0.0	389	0.10	0.11	0.8	0.15	0.0	86	0.20	4.5	26	44.0		
	4.3	2.2	0.39	0.69	3052	3	4	7	0	0	1808	2	1812	147	0.0	0.6	0.1	4.4	0.1	649	0.12	0.10	1.2	0.14	0.0	45	0.26	10.7	3	39.1		
	3.4	2.2	0.33	0.43	2480	23	3	6	3	1	549	10	557	49	0.3	1.2	0.1	3.8	0.1	466	0.20	0.12	7.5	0.14	2.3	39	0.67	10.8	4	34.1		
	4.1	2.1	0.32	0.33	2085	77	3	5	0	0	439	0	441	37	1.4	0.6	0.1	3.7	0.2	394	0.21	0.14	11.3	0.22	3.4	28	0.31	11.0	0	29.7		
	5.0	2.7	0.58	0.86	2397	2	3	3	0	13	580	2	593	49	0.0	0.3	0.1	7.7	0.7	464	0.21	0.12	1.7	0.19	0.0	116	0.29	7.9	4	25.1		
	3.7	2.1	0.46	0.62	1615	3	2	6	0	0	344	1	349	29	0.0	0.2	0.0	5.6	0.1	307	0.13	0.08	1.4	0.18	0.0	52	0.21	6.3	0	30.5		
	0.5	0.6	0.04	0.18	0	1	1	6	18	335	727	0	894	93	0.1	0.4	0.0	1.1	0.2	22	0.04	0.09	2.2	0.12	0.1	18	0.56	1.7	1	5.4		
	0.4	0.4	0.05	0.28	0	1	1	5	0	772	1666	0	2052	171	0.0	0.5	0.0	0.9	0.2	6	0.05	0.07	1.2	0.06	0.0	28	0.46	2.7	1	5.7		
	0.5	0.5	0.04	0.20	0	2	1	7	7	705	1520	0	1873	163	0.0	0.4	0.0	1.7	0.5	15	0.03	0.06	1.1	0.09	0.1	16	0.37	1.7	2	5.3		
	0.6	0.4	0.03	0.36	0	2	1	11	0	266	574	0	707	59	0.0	0.9	0.1	3.1	0.7	9	0.02	0.06	0.4	0.06	0.0	27	0.19	3.1	0	6.4		
	0.5	0.5	0.05	0.15	0	1	0	5	0	958	2066	0	2545	213	1.1	0.5	0.1	3.0	0.8	12	0.09	0.10	2.0	0.06	0.0	25	0.72	4.2	1	6.6		
	0.5	0.6	0.04	0.19	0	2	1	7	15	343	745	0	916	91	0.1	0.5	0.0	1.3	0.3	19	0.04	0.09	1.9	0.11	0.1	18	0.49	2.0	1	9.7		
	0.3	0.5	0.04	0.09	0	0	0	0	23	471	1088	16	1324	134	0.1	0.3	0.0	0.1	0.0	24	0.09	0.05	2.0	0.09	0.2	9	0.30	0.4	6	10.9		
	0.4	0.3	0.07	0.09	0	0	0	0	10	353	979	18	1168	108	0.0	1.7	0.1	3.5	0.9	23	0.05	0.06	1.7	0.15	0.1	15	0.43	0.0	16	8.6		
	1.4	1.1	0.20	0.33	0	2	1	7	14	358	771	0	950	93	0.0	0.4	0.0	1.7	0.4	19	0.11	0.10	1.9	0.18	0.1	59	0.66	1.9	1	5.1		
	0.5	0.5	0.03	0.06	0	1	0	5	20	1	93	0	93	28	0.0	0.5	0.1	4.0	0.6	25	0.03	0.08	2.2	0.12	0.2	6	0.49	1.3	2	11.4		
	0.6	0.6	0.05	0.15	1	2	1	6	21	0	14	0	14	22	0.0	0.5	0.1	5.3	0.8	28	0.03	0.08	2.3	0.12	0.2	7	0.52	1.7	2	10.5		
	0.7	0.5	0.04	0.25	0	1	1	5	18	1	92	0	93	26	0.0	0.5	0.1	3.6	0.6	23	0.03	0.08	2.0	0.12	0.1	6	0.45	1.2	1	10.3		
	0.8	0.6	0.05	0.33	1	2	1	6	19	0	21	0	21	21	0.0	0.4	0.1	4.8	0.8	25	0.03	0.07	2.1	0.12	0.1	6	0.48	1.6	1	9.1		
	0.7	0.6	0.06	0.09	0	2	0	10	25	0	30	0	30	28	0.0	0.5	0.1	3.0	0.9	18	0.05	0.08	4.5	0.32	0.1	12	0.66	2.3	3	2.9		
	1.7	0.5	0.12	0.32	3	4	2	17	0	5	286	0	289	25	0.0	1.9	0.3	10.5	2.9	28	0.03	0.09	0.7	0.09	0.0	12	0.16	4.4	5	10.5		
	0.5	0.2	0.02	0.08	0	2	1	8	0	2	135	0	135	12	0.0	0.7	0.1	5.6	0.8	9	0.01	0.04	0.3	0.05	0.0	6	0.10	1.9	2	9.7		
	1.1	0.7	0.08	0.25	7	13	0	2	56	322	2182	11	2349	255	1.0	1.1	0.0	0.3	0.0	77	0.06	0.25	0.6	0.09	0.4	58	0.83	11.3	6	24.5		
	1.3	0.6	0.12	0.14	284	5	0	1	14	0	60	2	62	19	0.5	0.3	0.0	1.7	0.0	56	0.05	0.06	1.2	0.05	1.1	17	0.08	1.2	0	48.3		
	0.5	0.2	0.06	0.08	1	1	0	1	0	0	93	0	93	8	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	5	0.05	0.02	0.2	0.02	0.0	12	0.06	0.4	3	43.4		
	1.8	1.0	0.23	0.32	153	15	0	0	0	0	71	0	73	6	0.5	0.1	0.0	2.9	0.1	32	0.09	0.05	2.9	0.11	1.1	22	0.12	1.2	1	47.0		
	1.2	0.9	0.13	0.44	92	2	1	37	0	175	1065	42	2229	187	0.0	1.3	0.0	0.0	0.0	124	0.07	0.16	0.9	0.08	2.5	129	0.40	2.5	11	44.7		
	1.4	1.1	0.16	0.63	149	3	2	51	0	285	1735	68	2642	223	0.0	1.1	0.0	0.0	0.0	104	0.09	0.21	1.2	0.09	4.0	168	0.46	4.0	16	32.3		

①次の数値は過去の分析結果の参照値です。エネルギー(kcal)、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量 ※1については「カルシウム」も分析

栄養成分表(100g中)

2022年1月現在
詳細についてはお問合せください。

栄養成分表(100g中)		エネルギー	エネルギー	一般成分						飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	一般成分		水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	一般成分	無機質				
				水分	たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	脂質	トリオール当量	炭水化物					利用可能炭水化物(単糖当量)	灰分					ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
どんぶり	どんぶり 塩豚カルビ丼 180g	108	452	81.1	5.0	5.8	8.1	15.3	6.22	6.63	1.76	29	3.7	2.3	0.3	0.6	0.9	2.1	769	171	13	15	74	
	どんぶり 牛丼 180g	88	368	81.1	4.4	0.4	3.8	9.2	3.88	4.77	0.17	20	9.1	6.2	0.3	0.7	1.0	1.6	574	133	10	10	57	
	どんぶり 親子丼 210g	74	310	83.0	5.9	7.7	2.5	7.4	2.34	3.51	1.18	122	7.0	3.0	0.2	0.2	0.4	1.6	582	116	11	11	85	
	どんぶり 麻婆丼 210g	103	431	78.8	6.2	5.3	5.4	6.4	1.42	2.33	2.36	13	7.5	3.3	0.1	0.5	0.6	2.1	638	132	36	37	69	
	どんぶり 中華丼 210g	73	305	84.2	2.6	1.9	3.5	7.3	1.88	2.97	2.14	6	7.8	5.9	0.4	1.4	1.8	1.9	654	138	22	10	37	
あえもの シリーズ	ごまあえの素 300g 1kg	447	1870	0.8	15.6	7.2	22.6	19.5	2.87	7.23	8.56	0	45.4	37.9	0.9	3.7	4.6	15.6	5370	178	293	136	212	
	辛しあえの素 300g	349	1460	2.6	14.4	1.9	7.8	7.4	0.87	3.40	2.82	0	55.4	43.0	0.2	0.9	1.1	19.8	6820	166	516	82	175	
魚醤 (ナンプラー)	魚醤 (ナンプラー) 1ℓ 150ml	46	192	65.5	10.9	6.2	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0	0.7	0.4	0.0	0.0	0.3	22.9	8400	230	20	90	57	
マルチシリーズ シリーズ	たらこ 240g 1kg	315	1318	3.5	25.4	11.8	6.3	6.5	2.26	2.14	1.81	105	39.2	11.8	0.2	0.9	1.1	25.6	8920	153	418	29	190	
	ペペロンチーノ 240g 1kg	207	866	2.4	12.0	7.4	2.2	4.2	1.88	1.46	0.68	1	34.9	8.4	0.0	0.0	0.0	48.5	18300	448	316	62	135	
	梅じそ 240g	202	845	0.7	9.8	0.4	0.4	0.0	0.01	0.01	0.01	1	39.8	3.3	0.1	0.5	0.6	49.3	19500	82	28	13	9	
	明太子 240g 1kg	275	1151	1.2	20.0	6.3	3.3	3.1	1.35	0.95	0.63	78	41.3	12.6	0.1	0.2	0.4	34.2	13000	120	14	13	102	
	トマトバジル 240g	256	1071	1.3	14.3	1.2	1.1	0.4	0.17	0.12	0.04	0	47.1	15.5	0.1	0.1	0.2	36.2	13200	218	828	44	26	
	サワークリーム 240g	297	1243	0.9	8.4	2.3	8.6	6.7	3.17	2.43	0.83	4	46.4	17.6	0.0	0.0	0.0	35.7	13200	246	940	26	54	
	チーズベッパ風味 240g	237	992	1.8	11.9	1.7	4.1	12.4	5.98	4.64	1.25	0	38.0	15.5	0.0	0.0	0.0	44.2	17500	125	35	18	18	
	バジリコ 240g	119	498	1.6	9.6	3.8	1.0	1.4	0.70	0.51	0.16	0	18.0	2.1	0.0	0.0	0.0	69.8	23300	460	351	109	70	
米飯・惣菜素材 粒子シリーズ	たらこ粒子 1kg	334	1397	5.3	27.7	12.8	7.2	5.0	2.24	1.56	1.01	121	39.6	13.2	0.2	0.6	0.8	20.2	7030	149	414	16	193	
	明太子粒子 1kg	264	1105	5.1	20.9	7.5	5.3	3.7	1.63	1.15	0.72	94	33.1	14.4	0.2	0.2	0.4	35.6	13300	119	23	14	120	
	味付若菜 300g 1kg	191	799	2.0	7.0	1.2	1.3	0.1	0.01	0.01	0.04	0	37.9	10.5	0.3	1.5	1.8	51.8	18700	255	203	21	30	
	調理用味付おかか 250g 500g	326	1364	3.8	45.6	30.2	8.4	4.8	2.40	1.50	0.71	84	17.1	10.9	0.0	0.0	0.0	25.1	9500	514	43	46	393	
	FD枝豆 300g 1kg	377	1577	2.0	19.1	7.0	14.4	6.2	1.61	2.13	2.20	0	42.8	16.4	0.4	2.9	3.3	21.7	7670	357	147	53	121	
	たまごそぼろ 160g	515	2155	6.4	16.4	14.3	33.4	31.6	13.68	12.61	3.94	508	37.1	33.4	0.0	0.0	0.0	6.7	2270	196	82	13	238	
	ADごぼう 200g	290	1213	5.2	8.8	1.8	1.0	0.1	0.02	0.03	0.05	0	61.5	14.0	1.5	1.9	3.4	23.5	8510	203	94	37	59	
	ごま青菜 250g	377	1577	3.1	13.1	8.4	23.8	21.4	3.15	7.92	9.40	0	27.7	6.3	1.2	4.9	6.2	32.3	11600	321	480	157	242	
麺用ソース	ジャージャー麺の素 1kg	138	577	70.3	6.8	7.9	6.2	9.8	2.13	3.61	3.66	19	13.8	10.0	0.5	1.9	2.4	2.9	1020	287	33	33	108	
おかゆ	おかゆ 280g	34	142	91.4	0.5	0.5	0.1	0.1	0.03	0.02	0.03	0	7.8	8.3	0.0	0.1	0.1	0.2	75	9	1	2	10	

②その他の数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した、推定値です。

	無機質								ビタミン（脂溶性）											ビタミン（水溶性）									食塩相当量	
									A							E					ビタミンK	ビタミン（水溶性）								
	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α-カロテン	β-カロテン	β-クリプトキサンチン	β-カロテン当量	活性当量	ビタミンD	α-トコフェロール	β-トコフェロール	γ-トコフェロール	δ-トコフェロール	ビタミンB1		ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン		ビタミンC
	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(g)
	0.5	0.9	0.06	0.11	0	6	1	1	5	0	34	8	40	8	0.2	0.4	0.0	0.3	0.0	3	0.24	0.07	2.1	0.16	0.2	9	0.34	1.8	8	2.0
	0.6	1.0	0.04	0.06	0	0	1	2	7	0	0	0	0	7	0.1	0.3	0.0	0.0	0.0	4	0.03	0.05	1.2	0.14	0.4	7	0.23	0.6	3	1.5
	0.7	0.7	0.05	0.03	4	7	0	2	50	0	1	6	4	52	0.4	0.3	0.0	0.2	0.0	20	0.04	0.15	1.9	0.13	0.3	14	0.76	6.0	1	1.5
	0.7	0.5	0.10	0.25	0	0	0	2	9	0	25	0	25	11	0.4	0.3	0.0	2.6	0.7	17	0.07	0.06	1.0	0.08	0.1	10	0.26	0.5	1	1.6
	0.3	0.4	0.04	0.31	0	2	0	1	1	562	1330	0	1602	135	0.6	0.4	0.0	2.1	0.0	20	0.06	0.04	0.6	0.06	0.0	23	0.19	1.2	5	1.7
	3.7	2.2	0.62	0.92	0	1	0	2	0	0	0	0	6	0	0.0	0.0	0.1	8.5	0.1	4	0.18	0.09	2.0	0.24	0.0	56	0.21	0.6	0	13.6
	2.3	1.4	0.23	0.44	0	35	0	11	0	0	0	0	6	0	0.0	0.1	0.0	2.4	0.0	2	0.13	0.06	1.5	0.06	0.0	14	0.06	19.4	0	17.3
	1.2	0.7	0.03	0.03	27	46	5	1	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.01	0.10	3.3	0.10	1.6	26	0.56	7.9	0	21.3
	1.2	1.5	0.19	0.25	39	45	0	4	7	0	0	0	1	7	0.5	2.5	0.0	1.4	0.2	1	0.29	0.16	15.2	0.12	5.4	39	1.26	5.6	10	22.7
	3.5	1.1	0.29	0.68	2	4	3	9	0	6	1524	113	1585	131	0.0	0.8	0.0	0.1	0.0	57	0.24	0.19	1.3	0.84	0.0	71	0.52	4.3	36	46.5
	0.2	0.1	0.02	0.11	1	0	0	2	0	0	574	0	661	53	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	45	0.01	0.02	0.1	0.01	0.1	10	0.07	0.3	2	49.5
	0.4	0.9	0.05	0.09	29	36	0	4	5	1	45	16	82	12	0.4	1.9	0.0	0.4	0.1	3	0.18	0.11	11.3	0.07	4.0	20	0.95	4.6	7	33.0
	5.7	0.2	0.11	0.50	2	2	2	10	0	1	210	3	215	18	0.0	0.4	0.0	0.1	0.0	39	0.03	0.06	0.5	0.14	0.0	18	0.17	3.3	3	33.5
	1.1	0.4	0.07	0.27	6	1	2	6	35	0	1045	0	1050	120	0.6	1.0	0.0	0.1	0.0	50	0.07	0.16	0.8	0.08	0.1	57	0.30	1.4	34	33.5
	1.3	0.1	0.09	0.39	1	1	2	1	0	1	10	0	10	1	0.0	1.1	0.1	0.2	0.0	1	0.02	0.02	0.1	0.06	0.0	1	0.04	1.2	0	44.5
	14.7	0.7	0.30	1.29	6	4	6	24	0	0	281	7	293	25	0.0	0.7	0.0	0.1	0.0	96	0.09	0.14	1.0	0.45	0.0	37	0.42	7.6	0	59.2
	0.9	1.4	0.14	0.17	45	52	0	4	8	0	0	0	0	8	0.6	2.9	0.0	0.6	0.2	0	0.31	0.17	17.3	0.11	6.2	38	1.43	6.5	11	17.9
	0.3	1.0	0.06	0.11	35	43	0	5	6	0	2	0	2	7	0.5	2.3	0.0	0.5	0.1	0	0.22	0.13	13.5	0.08	4.8	23	1.15	5.1	9	33.8
	1.0	0.3	0.04	0.16	0	0	0	0	0	0	1596	10	1596	132	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	153	0.05	0.10	0.3	0.15	0.0	90	0.27	0.0	34	47.5
	2.8	1.4	0.13	0.00	21	151	1	8	0	0	0	0	0	0	2.8	1.0	0.1	0.6	0.3	0	0.26	0.19	21.2	0.27	6.9	10	0.46	8.9	0	24.1
	1.8	0.9	0.26	0.53	0	0	0	0	0	34	184	6	206	17	0.0	0.6	0.1	4.1	1.5	23	0.17	0.09	0.7	0.06	0.0	184	0.32	0.0	11	19.5
	1.0	0.7	0.06	0.03	0	0	0	0	142	0	1	18	10	142	1.1	4.0	0.1	1.1	0.0	20	0.10	0.42	0.1	0.07	0.9	61	0.04	0.0	0	5.8
	0.7	0.6	0.10	0.09	0	2	1	10	0	0	6	2	7	1	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0	0.03	0.05	0.4	0.09	0.0	40	0.20	2.6	1	21.6
	4.6	2.5	0.69	1.11	0	0	0	0	0	0	988	6	995	82	0.0	0.7	0.1	9.4	0.2	99	0.23	0.16	2.3	0.35	0.0	116	0.37	0.0	21	29.5
	1.2	0.8	0.14	0.35	0	1	1	9	13	0	0	0	1	13	0.0	0.6	0.1	4.4	0.9	21	0.07	0.09	1.9	0.12	0.1	34	0.47	1.9	2	2.6
	0.1	0.1	0.02	0.08	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.1	0.01	0.0	1	0.07	0.1	0	0.2

ふりかけ
(小袋/ピン入57g)

キャラクターふりかけ
(2.5g)

くちどけふりかけ
(2.0g/200g)



卵 乳成分 小麦 ごま さば 大豆 鶏肉
のりたま
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19040
4978574101019



卵 乳成分 小麦 牛肉 ごま 大豆 鶏肉
すきやき
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19041
4978574101026



卵 乳成分 小麦 ごま さば 大豆 鶏肉
たらこ
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×202/3.8kg
12ヵ月 19042
4978574101033



ごま
ごましお
2.0g

40食×25
80×60×5/2.7g
319×372×192/3.3kg
12ヵ月 19394
4978574101040



卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉
味道楽
2.0g

40食×25
80×60×5/2.7g
319×372×222/3.3kg
12ヵ月 19043
4978574101064



しその香
2.0g

40食×25
80×60×5/2.7g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19027
4978574101095



野菜ふりかけ
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19044
4978574102108



小魚ふりかけ
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19045
4978574102092



お子様ふりかけ たまご
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19918
4978574102429



お子様ふりかけ おかか
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19919
4978574102436



くちどけふりかけ さけ
2.0g

30食×36
80×60×5/2.7g
359×376×266/3.6kg
12ヵ月 19995
4902820199956



くちどけふりかけ 梅風味おかか
2.0g

30食×36
80×60×5/2.7g
359×376×266/3.6kg
12ヵ月 19996
4902820199963



くちどけふりかけ やさい
2.0g

30食×36
80×60×5/2.7g
359×376×266/3.6kg
12ヵ月 19058
4902820190588



ごましお
1.5g

100食×20
50×60×5/1.9g
255×365×250/4.12kg
12ヵ月 19950
4978574100760



はなかつぱ たまご
2.5g

40食×25
80×60×5/3.2g
319×372×222/3.8kg
12ヵ月 19036
4978574102238



くちどけふりかけ さけ
200g

20袋
250×180×26/208g
322×432×145/4.6kg
12ヵ月 19907
4978574102443



くちどけふりかけ 梅風味おかか
200g

20袋
250×180×26/208g
322×432×145/4.6kg
12ヵ月 19908
4978574102450



くちどけふりかけ やさい
200g

20袋
250×180×26/208g
322×432×145/4.6kg
12ヵ月 19766
4978574102900

 業務用 丸美屋 のりたま 250g 卵 乳成分 小麦 ごま さば 大豆 鶏肉 のりたま 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19285 4978574100678	 業務用 丸美屋 すきやき 250g 卵 乳成分 小麦 牛肉 ごま 大豆 鶏肉 すきやき 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19215 4978574100685	 業務用 丸美屋 ごましお 250g ごま ごましお 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19216 4978574100708	 業務用 丸美屋 味道楽 250g 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 味道楽 250g 20袋 250×180×44/260g 265×406×235/5.6kg 12ヵ月 19217 4978574100715	 業務用 丸美屋 しその香 250g しその香 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19219 4978574100777
 業務用 丸美屋 アミノ酸不使用ごましお 250g ごま アミノ酸不使用ごましお 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19745 4978574102917				
 業務用 丸美屋 のりたま 1kg 卵 乳成分 小麦 ごま さば 大豆 鶏肉 のりたま 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19148 4978574100029	 業務用 丸美屋 すきやき 1kg 卵 乳成分 小麦 牛肉 ごま 大豆 鶏肉 すきやき 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19101 4978574100043	 業務用 丸美屋 たらこ 1kg 卵 乳成分 小麦 ごま さば 大豆 魚介類 たらこ 1kg 10袋 390×260×38/1.02kg 317×452×205/10.8kg 12ヵ月 19102 4978574100067	 業務用 丸美屋 ごましお 1kg ごま ごましお 1kg 10袋 390×260×38/1.02kg 317×452×205/10.8kg 12ヵ月 19107 4978574100081	 業務用 丸美屋 味道楽 1kg 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 味道楽 1kg 10袋 390×260×56/1.02kg 317×452×295/10.8kg 12ヵ月 19103 4978574100104
 業務用 丸美屋 海苔わさび 1kg 小麦 ごま 大豆 海苔わさび 1kg 10袋 390×260×56/1.02kg 317×452×295/10.8kg 12ヵ月 19153 4978574102382				

特ふり
(2.5g)

 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり おかか 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×220/3.8kg 12ヵ月 19345 4978574100913	 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふり さけ 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×220/3.8kg 12ヵ月 19358 4978574102603	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり たまご 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×220/3.8kg 12ヵ月 19346 4978574100937	 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふり たらこ 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×220/3.8kg 12ヵ月 19359 4978574102610	 乳成分 ごま 大豆 特ふり のりごま 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×220/3.8kg 12ヵ月 19347 4978574100944
 卵 乳成分 小麦 牛肉 ごま 大豆 鶏肉 特ふり ビーフ 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×220/3.8kg 12ヵ月 19360 4978574102627	 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり しそ 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19361 4978574102634	 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり わさび風味 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19350 4978574100975	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり かつお 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19362 4978574102641	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり 野菜 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19354 4978574101002
 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 鶏肉 明太子 特ふり 明太子風味 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19355 4978574101217	 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり わかめ 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19356 4978574101569	 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり うめ 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19363 4978574102658	 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 鶏肉 特ふり 4種詰め合わせA 4種詰め合わせA 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19952 4978574101927	

特ふり

(250g/ビン入100g 梅ふりかけ瓶入り57g)

業務用 丸美屋 おかか ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり おかか 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19232 4978574100562	業務用 丸美屋 さけ ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふり さけ 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19760 4978574102665	業務用 丸美屋 たまご ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり たまご 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19234 4978574100586	業務用 丸美屋 たらこ ふりかけ 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふり たらこ 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19761 4978574102672	業務用 丸美屋 のりごま ふりかけ 乳成分 ごま 大豆 特ふり のりごま 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19235 4978574100593
業務用 丸美屋 しそ ふりかけ 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり しそ 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19762 4978574102689	業務用 丸美屋 わさび風味 ふりかけ 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり わさび風味 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19239 4978574100623	業務用 丸美屋 かつお ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり かつお 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19763 4978574102696	業務用 丸美屋 野菜 ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり 野菜 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19268 4978574100807	業務用 丸美屋 明太子風味 ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 鶏肉 魚介類 特ふり 明太子風味 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19269 4978574101224
業務用 丸美屋 うめ ふりかけ 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり うめ 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19764 4978574102702	業務用 丸美屋 さけ ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふりビン入 さけ 100g 12本 157×62φ/315g 217×285×175/4.0kg 12ヵ月 19533 4978574102719	業務用 丸美屋 たまご ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふりビン入 たまご 100g 12本 157×62φ/315g 217×285×175/4.0kg 12ヵ月 19523 4978574101125	業務用 丸美屋 しそ ふりかけ 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふりビン入 しそ 100g 12本 157×62φ/315g 217×285×175/4.0kg 12ヵ月 19534 4978574102726	業務用 丸美屋 わさび風味 ふりかけ 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふりビン入 わさび風味 100g 12本 157×62φ/315g 217×285×175/4.0kg 12ヵ月 19525 4978574101149
業務用 丸美屋 かつお ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふりビン入 かつお 100g 12本 157×62φ/315g 217×285×175/4.0kg 12ヵ月 19535 4978574102733	業務用 丸美屋 野菜 ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふりビン入 野菜 100g 12本 157×62φ/315g 217×285×175/4.0kg 12ヵ月 19528 4978574101170	業務用 丸美屋 明太子風味 ふりかけ 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 鶏肉 魚介類 特ふりビン入 明太子風味 100g 12本 157×62φ/315g 217×285×175/4.0kg 12ヵ月 19529 4978574101354	業務用 丸美屋 梅ふりかけ 瓶入 乳成分 小麦 ごま 大豆 梅ふりかけ 瓶入 57g 5本×6 131×52φ/206g 266×325×143/6.9kg 12ヵ月 19532 4902820195323	

特ふり
(500g/1kg)

 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふり さけ 500g 20袋 340×230×24/515g 312×452×260/10.8kg 12ヵ月 19218 4978574102757	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり たまご 500g 20袋 340×230×24/515g 312×452×260/10.8kg 12ヵ月 19296 4978574102405	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり かつお 500g 20袋 340×230×24/515g 312×452×260/10.8kg 12ヵ月 19282 4978574102764		
 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり おかか 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19124 4978574100470	 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふり さけ 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19122 4978574102771	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり たまご 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19126 4978574100494	 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 特ふり たらこ 1kg 10袋 390×260×36/1.02kg 317×452×195/10.8kg 12ヵ月 19134 4978574102788	 乳成分 ごま 大豆 特ふり のりごま 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19127 4978574100500
 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり しそ 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19144 4978574102795	 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり わさび風味 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19131 4978574100531	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特ふり かつお 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19146 4978574102801	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり 野菜 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19164 4978574100791	 卵 乳成分 小麦 ごま さけ 大豆 鶏肉 明太子風味 特ふり 明太子風味 1kg 10袋 390×260×36/1.02kg 317×452×195/10.8kg 12ヵ月 19165 4978574101231
 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり わかめ 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19166 4978574101637	 乳成分 小麦 ごま 大豆 特ふり うめ 1kg 10袋 390×260×36/1.02kg 317×452×195/10.8kg 12ヵ月 19160 4978574102818			

混ぜ込みわかめ
(180g/300g)

 混ぜ込みわかめ わかめ 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19220 4978574300207	 混ぜ込みわかめ しらす 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19258 4978574300429	 混ぜ込みわかめ 鮭 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19225 4978574300245	 混ぜ込みわかめ 高菜 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19259 4978574300443	 混ぜ込みわかめ 若菜 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19221 4978574300214
 混ぜ込みわかめ 梅じそ 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19222 4978574300252	 混ぜ込みわかめ 明太子 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19223 4978574300221	 混ぜ込みわかめ おかか 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19224 4978574300238	 混ぜ込みわかめ 枝豆 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19210 4978574300566	 混ぜ込みわかめ ごぼう 180g 10袋 235×140×70φ/189g 247×432×115/2.2kg 12ヵ月 19242 4978574300603
 混ぜ込みわかめ わかめ 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19246 4978574300368	 混ぜ込みわかめ しらす 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19260 4978574300436	 混ぜ込みわかめ 鮭 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19251 4978574300399	 混ぜ込みわかめ 高菜 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19261 4978574300450	 混ぜ込みわかめ 若菜 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19247 4978574300375
 混ぜ込みわかめ 梅じそ 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19248 4978574300412	 混ぜ込みわかめ 明太子 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19249 4978574300382	 混ぜ込みわかめ おかか 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19250 4978574300405	 混ぜ込みわかめ 枝豆 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19211 4978574300573	 混ぜ込みわかめ ごぼう 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19244 4978574300610

※本品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。

 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 特釜とり釜めしの素 1kg (2 升用) 4袋×2 300×220×21/1.02kg 236×306×230/8.8kg 12ヵ月 29106 4978574200569	 小麦 大豆 豚肉 まつたけ 特釜松茸釜めしの素 1kg (2 升用) 4袋×2 300×220×21/1.02kg 236×306×230/8.8kg 12ヵ月 29107 4978574200576	 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 特釜五目釜めしの素 1kg (2 升用) 4袋×2 300×220×21/1.02kg 236×306×230/8.8kg 12ヵ月 29108 4978574200583	 小麦 大豆 特釜筍釜めしの素 1kg (2 升用) 4袋×2 300×220×21/1.02kg 236×306×230/8.8kg 12ヵ月 29105 4978574200590	 小麦 大豆 特釜きのご釜めしの素 1kg (2 升用) 4袋×2 300×220×21/1.02kg 236×306×230/8.8kg 24ヵ月 29100 4978574200866
 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 炊き込みご飯の素 とり 800g (2 升用) 4袋×2 300×220×21/817g 230×305×200/7.2kg 12ヵ月 29110 4978574200187	 乳成分 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ゼチン 炊き込みピラフの素 1kg (お米 7kg 用) 3袋×4 300×220×21/1.02kg 271×321×251/13.2kg 12ヵ月 29001 4978574201009	特注  大豆 鶏肉 学校給食用チキンライスの素 1kg (お米 7kg 用) 3袋×4 300×220×21/1.02kg 271×321×251/13.2kg 12ヵ月 29180 4978574200729	 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 混ぜごはんの素 かしわめし 500g (1 升用) 12袋 240×180×18/512g 255×370×125/6.4kg 12ヵ月 29650 4978574200910	
 卵 乳成分 小麦 大豆 鶏肉 ゼチン FDたまごスープ 10個パック 7g 10食×8 110×130×110/115g 265×440×130/1.1kg 12ヵ月 19990 4978574002002	特注  卵 乳成分 小麦 大豆 鶏肉 ゼチン FDたまごスープ 7g 50入 110×68×22/11g 261×335×111/700g 12ヵ月 19412 —	 卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 中華風スープ あつさり塩仕立て 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19730 4978574200743	 卵 乳成分 小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 洋風スープ オニオン風味 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19731 4978574200750	 乳成分 ごま お吸いもの 2.5g 40食×25 80×60×5/3.2g 319×372×222/3.8kg 12ヵ月 19707 4978574200552
 乳成分 のり茶漬け 4.7g 30食×10 100×70×5/5.5g 325×400×135/2.3kg 12ヵ月 19974 4978574200293	特注  乳成分 のり茶漬け 7.2g 600袋入 110×90×5/8.8g 317×452×365/5.8kg 12ヵ月 19733 —			

特注 特注マークの付いている商品は受注生産となります。
お渡しまでは少々お時間をいただきます。

麻婆シリーズ どんぶり あえものの素 魚醤 (ナンプラー)

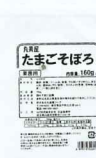
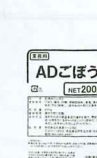
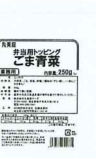
 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 麻婆豆腐の素 中辛 1kg (ポリ容器入) 12本 165×95φ/1.1kg 315×415×195/14.0kg 12ヵ月 29403 4978574200118	 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 麻婆豆腐の素 甘口 1kg (ポリ容器入) 12本 165×95φ/1.1kg 315×415×195/14.0kg 12ヵ月 29404 4978574200316	 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 麻婆豆腐の素 中辛 950g (缶入・トロミ粉 140g 付き) 6缶×2 120×100φ/1.05kg 220×400×280/14.8kg 12ヵ月 29401 4978574200095	 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 麻婆豆腐の素 甘口 950g (缶入・トロミ粉 140g 付き) 6缶×2 120×100φ/1.05kg 220×400×280/14.8kg 12ヵ月 29402 4978574200101	
 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 あっさり麻婆豆腐の素 1kg 6袋 290×160×40/1.02kg 296×298×112/6.5kg 12ヵ月 29501 4978574200644	 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 四川風麻婆ソース 辛口 1120g 6本 280×85φ/1.17kg 177×239×298/7.3kg 12ヵ月 29416 4978574200972	 小麦 ごま 大豆 鶏肉 特麻婆ソース 中辛 1150g 6本 280×85φ/1.2kg 177×239×298/7.5kg 12ヵ月 29415 4978574200965		
特注  小麦 豚肉 塩豚カルビ丼 180g 40袋 170×135×15/185g 189×564×155/8.0kg 24ヵ月 29614	特注  小麦 牛肉 大豆 牛丼 180g 40袋 170×135×15/185g 189×564×155/8.0kg 12ヵ月 29615	特注  卵 小麦 大豆 鶏肉 親子丼 210g 40袋 170×135×18/215g 352×374×155/9.1kg 12ヵ月 29616	特注  小麦 ごま 大豆 鶏肉 りんご 麻婆丼 210g 40袋 170×135×18/215g 352×374×155/9.1kg 12ヵ月 29617	特注  小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 りんご 中華丼 210g 40袋 170×135×18/215g 352×374×155/9.1kg 12ヵ月 29618
 小麦 ごま 大豆 ごまあえの素 300g 10袋 235×140×70φ/309g 247×432×115/3.4kg 12ヵ月 19206 4978574300191	特注  小麦 ごま 大豆 ごまあえの素 1kg 10袋 390×260×36/1.02kg 317×452×195/10.8kg 12ヵ月 19109 4978574300733	 小麦 ごま さば 大豆 辛子あえの素 300g 10袋 235×140×70φ/309g 247×432×115/3.4kg 12ヵ月 19207 4978574300146	 ※枠外下部を参照ください (本品を使用した際のアレルギー表示は「魚醤(魚介類)」となります。) 魚醤 (ナンプラー) 1リットル 6本 245×90φ/1.3kg 190×280×265/8.0kg 12ヵ月 29802 4978574200194	 ※枠外下部を参照ください (本品を使用した際のアレルギー表示は「魚醤(魚介類)」となります。) ナンプラー瓶入 150ml 12本×2 158×54.5φ/350g 364×242×170/9.0kg 12ヵ月 2406 4902820024067

※本品で使用しているかたうちいわしは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。

特注 特注マークの付いている商品は受注生産となります。
お渡しまでは少々お時間をいただきます。

表示内容は上から「商品名・内容量」「荷姿」「商品寸法(mm)/重量」「外箱寸法(mm)/重量」「賞味期間・商品コード」「JANコード」

 乳成分 小麦 ごま 大豆 マルチシーズンング たらこ 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19746 4978574300832	 乳成分 マルチシーズンング ペペロンチーノ 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19747 4978574300856	 乳成分 マルチシーズンング 梅じそ 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19748 4978574300870	 乳成分 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 マルチシーズンング 明太子 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19743 4978574300818	 卵 乳成分 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 マルチシーズンング トマトバジル 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19749 4978574300887
 卵 乳成分 大豆 マルチシーズンング サワークリーム 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19750 4978574300894	 乳成分 マルチシーズンング チーズペッパー風味 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19741 4978574300795	 卵 マルチシーズンング バジリコ 240g 10袋 235×140×70φ/249g 247×432×115/2.8kg 12ヵ月 19742 4978574300788		
特注  乳成分 小麦 ごま 大豆 マルチシーズンング たらこ 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19195 4978574300849	特注  乳成分 マルチシーズンング ペペロンチーノ 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19196 4978574300863	特注  乳成分 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 マルチシーズンング 明太子 1kg 10袋 390×260×36/1.02kg 317×452×195/10.8kg 12ヵ月 19194 4978574300825		

特注  乳成分 小麦 大豆 たらのこ粒子 1kg 8袋 390×260×45/1.02kg 317×452×195/8.8kg 12ヵ月 19105 —	特注  乳成分 小麦 大豆 魚(明太子) 明太子粒子 1kg 8袋 390×260×45/1.02kg 317×452×195/8.8kg 12ヵ月 19106 —	特注  味付若菜 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19872 4978574300757	特注  味付若菜 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 317×452×225/10.8kg 12ヵ月 19119 —	 小麦 大豆 調理用味付おかか 250g 10袋 280×200×34/261g 312×392×170/3.0kg 12ヵ月 19200 4978574300535
 小麦 大豆 調理用味付おかか 500g 20袋 340×230×31/515g 312×452×325/10.8kg 12ヵ月 19205 4978574300481	特注  大豆 FD 枝豆 300g 10袋 280×200×34/311g 312×392×170/3.5kg 12ヵ月 19871 4978574300740	特注  大豆 FD 枝豆 1kg 10袋 390×260×42/1.02kg 312×452×260/10.8kg 12ヵ月 19930 4978574300597	特注  卵 たまごそぼろ 160g 20袋 250×180×26/168g 322×432×145/3.8kg 12ヵ月 19873 4978574300801	特注  小麦 大豆 AD ごぼう 200g 20袋 250×180×26/208g 322×432×145/4.6kg 12ヵ月 19910 4978574300634
特注  ごま ごま青菜 250g 20袋 250×180×26/260g 322×432×145/5.6kg 12ヵ月 19740 4978574300771				
特注  小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 りんご ジャージャー麺の素 1kg 4袋×2 300×220×21/1.02kg 237×307×204/8.8kg 12ヵ月 29622 4978574200613	 おかゆ 280g 20袋(スプーン付き) 200×150×20/286g 407×312×115/6.2kg 66ヵ月 29160 4902820291605			

特注 特注マークの付いている商品は受注生産となります。
お渡しまでは少々お時間をいただきます。

丸美屋



香ばしいあられや海苔の風味が豊かに広がります。
ごはんがすすむ、味わい深いお茶漬けの素。

のり茶漬け

6.0g



手軽で味わい豊かなお茶漬けの素



【召し上がり方】茶碗に軽く1杯のごはん(100g)を盛り、本品1袋をふりかけ、熱湯(150ml)を注いで軽くかき混ぜて出来上がりです。

【栄養成分表示】1食(6.0g)あたり
・エネルギー/15kcal・たんぱく質/0.53g・脂質/0.03g
・炭水化物/3.1g・食塩相当量/2.3g この表示値は、目安です。

商品名	規格	JANコード	ITFコード	賞味期間
のり茶漬け 6.0g	50×12	4978574201030	14978574201037	24ヶ月

株式会社丸美屋フーズ

2022年 7 月 吉日

お取引先 各位

株式会社 丸美屋フーズ

弊社商品 「のり茶漬け6.0g」 の発売
 および、現行商品「のり茶漬け4.7g」との変更点についての御案内

拝啓、貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
 日頃は格別のお引き立てを賜り厚くお礼申し上げます。
 この度、標記商品の発売に伴いまして、下記のとおりご案内させていただきますので、何卒ご理解ご協力をお願い申し上げます。
 今後とも相変わりがせずお引き立てのほど、よろしくお願い申し上げます。

敬具

記

1. 対象商品

現行商品	商品コード	商品名	規格	JANコード	ITFコード	賞味期間
	19974	のり茶漬け4.7g	30×10	4978574 200293	14978574 200290	12ヵ月



新商品	商品コード	商品名	規格	JANコード	ITFコード	賞味期間
	19734	のり茶漬け6.0g	50×12	4978574 201030	14978574 201037	24ヵ月

2. 現行商品と新商品の変更点

- ・中身 だし粒子を新たに追加し、海苔やあられのバランスを調整して、香り・塩味・旨味のバランスを見直しました。
- ・商品コード、JANコード、ITFコード 変更となります。
- ・賞味期間 12ヵ月 → 24ヵ月
- ・内容量 4.7g → 6.0g
- ・荷姿 30食×10入 → 50食×12入
- ・小袋サイズ 100mm×70mm → 105mm×75mm
- ・小袋色数 5色 → 1色
- ・中装サイズ 290mm×250mm → 350mm×300mm
- ・外装サイズ 325mm×400mm×135mm → 317mm×452mm×295mm
- ・本変更に伴うアレルギーの変更はありません。

3. 表示の変更

原材料表示

現行商品

調味顆粒(食塩、乳糖、砂糖、抹茶)(国内製造)、あられ、のり／調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)

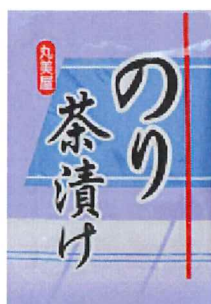


新商品

調味顆粒(食塩、乳糖、砂糖、抹茶、**でん粉**)(国内製造)、**乳糖**、あられ、のり、**抹茶**、**でん粉**／調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)

4. デザインの変更

現行商品



新商品



以上

丸美屋

まぜて
簡単!

👉 ごはんにまぜるだけ!

混ぜごはんの素 1升用 鶏ひじき

後

混ぜタイプのため、「釜の洗浄に困らない」「釜を専有しないので、同時調理が可能」
「炊飯不良のリスク回避が可能」です。しかもうれしい**食物繊維**入り。



鶏肉の旨みとかつおだしの風味を効かせた、風味豊かな優しい味わいのひじきごはんができてあがります。

具材にひじき・鶏肉・人参を組合わせ、食物繊維「イソマルトデキストリン」(※)を配合しました。**おにぎり1個(100g)あたり約3.6gの食物繊維が摂取出来ます。**

※イソマルトデキストリン…とうもろこしを原料とした、澱粉由来の水溶性食物繊維です。
無味・無臭で、多くの加工食品で使用されている食材です。

商品名	規格	JANコード	出荷ロット	賞味期間
混ぜごはんの素 鶏ひじき 1升用	500g × 12袋	4978574 201023	3袋～ (混載可)	12カ月

混ぜごはんの素 1升用

鶏ひじき

◎食物繊維とは

- ・大腸まで達して、おなかの調子を整える食品成分と言われています。
- ・「不溶性食物繊維」と「水溶性食物繊維」があり、両方をバランスよく摂取するのが理想です。
- ・「ひじき」は水溶性食物繊維を多く含み、積極的に採り入れたい食材です。



◎日本人は慢性的な食物繊維不足

- ・日本人は最大で1日に約4gの食物繊維が不足しています。

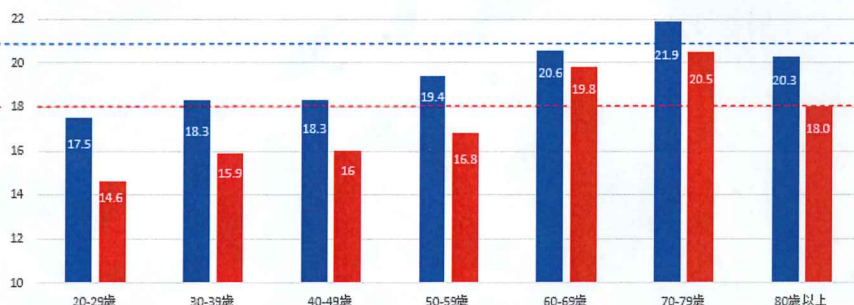
食物繊維摂取量は令和元年国民健康・栄養調査より

摂取目標量 (g/日)

男性21g



女性18g



* 1 栄養摂取基準 (2020年) より、食物繊維の摂取目安量は男性が21g、女性が18g。

* 2 レタス1玉200gで食物繊維量2.2g (日本食品標準成分表2020年版(八訂))。

◎混ぜるだけでヘルシーメニューが提供可能！

- ▶▶▶本品をまぜるだけで、おにぎり1個で約3.6g(レタス約1.5個分)、お茶碗1杯で約5.4g(レタス約2.5個分)の食物繊維が摂れます。

おにぎり1個 (ご飯約100g) で約3.6g



=



レタス 約1.5個分

お茶碗1杯 (約150g) で約5.4g



=



レタス 約2.5個分

- ▶▶▶味付おにぎり、お弁当に…

白飯の代わりに使用すれば「食物繊維入り」のメニューに仕上がります。
飽きのこない味わいで、おかずとの相性も抜群！

- ▶▶▶高齢者向けのお食事で…

普段のお食事メニューに「食物繊維」をプラスオン！
だし香る優しい味わいの鶏ひじきごはん、楽しい食をサポートします。

四川風麻辣味噌 200g

飲食店、給食、弁当、総菜など業態を選ばない使い勝手のよさで好評をいただいているマルチシーズニングシリーズ(粉末・顆粒タイプ)に、新たなフレーバー『四川風麻辣味噌200g』(粉末タイプ)が加わりました!

さわやかな香りと痺れる辛みの花椒や唐辛子に、味噌の旨味が加わった心地よい刺激のシーズニングです。

メインのおかずから、おつまみ、スープなどに適量加えるだけで、あっという間にシビ辛の『四川風料理』に仕上がります。

シンプルオペレーションでオリジナルメニューに付加価値がプラスされ、いつものメニューがグレードアップします。

味変に

いつもの麻婆豆腐や麻婆茄子などに少量加えれば、手軽に本格的な四川風メニューに仕上がります!

風味をプラス

料理の仕上げにふりかけたりまぶすだけで、花椒の爽やかな香りとピリッとした辛さが際立つ料理に!

主菜の決め手に

塩やしょう油など、お手持ちの基礎調味料を加えるだけで、花椒がさわやかに香るシビ辛主菜の出来上がり!

主食メニューに

中華弁当や定食の主食(ごはんや麺類)の味付けに大活躍!



商品コード	商品名	規格	JANコード	賞味期間
19751	マルチシーズニング 四川風麻辣味噌 200g	200g×10	4978574300979	12ヵ月

四川風麻辣味噌アレンジメニュー

四川風麻婆豆腐



味変

《材料》

本品・・・麻婆豆腐の量に対し、1.5%が目安

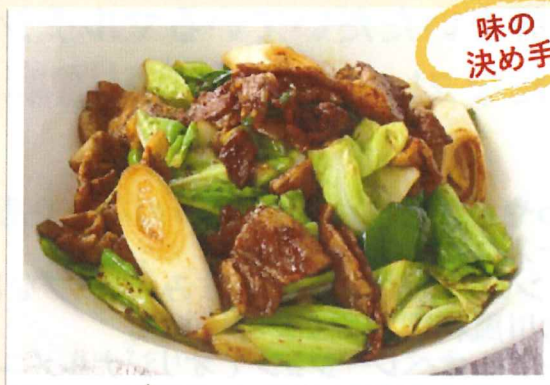
<作り方>

麻婆豆腐のトロミ付けの際、本品を水溶き片栗粉によく混ぜて加えます。

ほどよい痺れと辛さが後引く麻婆豆腐に！



四川風回鍋肉

味の
決め手

《材料》(3人分)

本品・・・10g、長ねぎ・・・1/3本、キャベツ・・・130g、豚バラ肉・・・100g、しょう油・・・小さじ2

<作り方>

- ①キャベツはざく切り、長ねぎは斜め切り、豚バラ肉は一口大に切る。
- ②キャベツ⇒長ねぎの順に炒めて一度取り出す。
- ③豚肉を炒めて火が通ったら一度火を止め、②を戻す。
- ④本品としょう油を加えて馴染ませてから火をつけ、香ばしく炒めて出来上がり。

<加えてさらにおいしく!>
にんじんやピーマンなど

四川風鶏の唐揚げ / シビ辛麻辣フライドポテト

風味を
プラス

《材料》

本品・・・好きな量

<作り方>

仕上げて全体にふりかけます。

ふりかけるだけでシビ辛やみつき麻辣味に！



麻辣チャーハン

主食
メニュー

《材料》(1人分)

本品・・・10g、塩・・・2つまみ、ごはん・・・250g、長ねぎ・・・1/3本、卵・・・1個

<作り方>

- ①卵を炒め、火が通ったらごはんを加えさらに炒める。
- ②一度火を止め、本品と塩を加えて馴染ませる。
- ③みじん切りした長ねぎを加えて再度加熱し、香ばしく炒めて出来上がり。

<加えてさらにおいしく!>
豚バラ肉や焼き豚、海老など

彩り味付ごはんの素 140g

混ぜ込み・炊き込みどちらのオペレーションでも簡単に彩りの良い味付ごはんが作れます！

使用方法是用途に応じて！

▶混ぜ込み 炊いた白飯を様々な用途に使用したい
味の濃さを調整したい

▶炊き込み 大量の味付ごはんを一度に作りたい
調理の手間を少しでも減らしたい

使い方

混ぜ込み：米約1.5kg（1升）を通常の水加減で炊き、温かいうちに本品1袋とよく混ぜてください。
炊き込み：米約1.5kg（1升）に本品1袋を加え、通常の炊飯と同じ水加減で炊いてください。

乾燥具材なので、面倒な具材の下処理や水加減の調整は必要ありません。
おにぎりやお弁当、いなり寿司の彩りなど、様々な用途でご利用いただけます。
チャック付き袋入りだから、好みの濃さで1合～1升調理にご使用できます。

丸美屋のこだわり素材を配合！ 彩りの良い味付ごはんの素 4アイテム！



『枝豆たまご』
黄・緑色

ほんのり甘いたまごベースの味付けで、たまごそぼろの黄色と枝豆・大根菜の緑色のコントラストが特徴。



『鮭若菜』
橙色

香味の良い鮭粒子や鮭フレークによる鮮やかな橙色をベースに、大根菜による緑色のアクセントが特徴。



『梅かつお』
桃色

桃色ベースの彩りで、鰹削り節の旨味と梅・しそのさわやかな酸味がマッチした味わいが特徴。



『牛ごぼう』
茶色

茶色ベースの彩りで、牛肉そぼろと乾燥ごぼうを配合し、牛肉とごぼうの旨味に生姜を効かせた味わいが特徴。

商品名	規格	JAN	賞味期間
彩り味付ごはんの素 枝豆たまご	140g×10	4978574300931	12ヵ月
彩り味付ごはんの素 鮭若菜	140g×10	4978574300948	12ヵ月
彩り味付ごはんの素 梅かつお	140g×10	4978574300955	12ヵ月
彩り味付ごはんの素 牛ごぼう	140g×10	4978574300962	12ヵ月

彩り味付ごはんの素 140g

アレンジメニュー

枝豆たまご

ほんのり甘いたまごとさわやかな枝豆の風味がごはんによく合います



枝豆たまごごはんは桜の香りと塩味をプラスした『枝豆たまごの春色ごはん』やお子様も大好きなスパムを合わせた『スパムおにぎり』、味付け筍をトッピングした『筍とまめたまごごはん』など、ハレの日などのごはんにもおすすめです。

鮭若菜

鮭の香味と旨味たっぷりの味わいに大根葉の風味と色合いがアクセント



発芽玄米ごはんは鮭若菜とゆずの香りを加えた『ゆず香る鮭若菜の発芽玄米ごはん』や鮭若菜ごはんにくらを合わせた宮城の郷土料理『はらこ飯風おにぎり』や、鮭の切り身と鮭若菜で白米を炊いた『鮭炊き込みごはん』など、味のベースにもお使いいただけます。

梅かつお

鰹削りの旨味に加え梅としそのほのかな酸味と香りが口の中に広がります



清涼感のある刻みみょうがを混ぜ込んだ『梅かつおみょうがごはん』やたくあんの食感と風味を十六穀米ごはんは混ぜ込んだ『梅かつおとたくあんの十六穀米おにぎり』、甘辛しょうゆ味のいなりの皮が梅かつおごはんによく合う『梅かつおいなり』など、さっぱりごはんがいただけます。

牛ごぼう

牛肉の旨味と甘辛い味わいそばろに相性のよいごぼうを合わせ、しょうがを効かせた旨味たっぷりの味わい



牛ごぼうを混ぜ込んだ牛しぐれ煮風ごはんはうなぎをのせた豪華な一品や甘めの卵をトッピングしたまろやかな旨味の『牛たまおにぎり』、栄養価の高いぶちもち食感のもち玄米ごはんは牡蠣のゆで汁を加え炊きこんだ『牛ごぼうのもち玄米牡蠣おこわ』など、ボリューム満点なメニュー展開が可能です。

本社・支店・営業所

①本社・関東第二支店

〒350-0253 埼玉県坂戸市北大塚 128-2
TEL:049-289-2681 FAX:049-289-2361

②関東第一支店

〒104-0061 東京都中央区銀座 1-19-13 丸美屋ビル5F
TEL:03-6228-7507 FAX:03-6228-7509

③札幌営業所

〒060-0063 北海道札幌市中央区南3条西10丁目 南三条スクエアビル5F
TEL:011-272-5939 FAX:011-272-5989

④仙台支店

〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町 2-1-8 第一広瀬ビル6F
TEL:022-264-0182 FAX:022-225-0980

⑤信越営業所

〒950-0923 新潟県新潟市中央区姥ヶ山 3-14-1
TEL:025-257-7116 FAX:025-257-7117

株式会社丸美屋フーズ
<https://marumiya-foods.com>



⑥名古屋支店

〒462-0844 愛知県名古屋市北区清水 1-7-13 萬城ビル
TEL:052-961-3867 FAX:052-961-3868

⑦大阪支店

〒538-0052 大阪府大阪市鶴見区横堤 3-6-56
TEL:06-6915-5275 FAX:06-6915-5733

⑧広島支店

〒730-0051 広島県広島市中区大手町3-1-9 広島鯉城通りビル2F
TEL:082-291-7209 FAX:082-503-0135

⑨高松営業所

〒760-0078 香川県高松市今里町 1-9-8
TEL:087-862-1605 FAX:087-835-7474

⑩福岡支店

〒812-0014 福岡県福岡市博多区比恵町 9-13 山王日吉ビル2F
TEL:092-481-9191 FAX:092-481-9192

⑪鹿児島営業所

〒891-0150 鹿児島県鹿児島市坂之上 4-9-20
TEL:099-210-8056 FAX:099-210-8057

※このカタログ内容は、2022年1月現在のものです。

記載内容およびパッケージデザインは、多少異なる場合がありますので、ご了承ください。