



# 【おすすめ品】







1

#### おすすめメニュー例

- ・ピーマンメンチカツ
- ・笹かま
- ・フルーツパンチ
- ·味噌汁
- ・牛乳

【併せてご紹介】

No.16 冷凍フルーツミックス

No.17 笹かまぼこ

調理法

170℃の油で約5分間(目安)揚げて下さい。

タカノ ピーマンメンチカツ

規格 50g·60g





#### おすすめメニュー例

- ・ご飯
- ・アジの南蛮漬け
- ・オクラのスープ
- ・星型チーズ

【併せてご紹介】

No.13 国産オクラスライス

No.14 星型チーズ

調理法

揚げる

2 新栄物産 粉付アジ切身(骨取)

規格 袋 (約26g×20切)

新潟県産豚肉と季節野菜の国産ピーマンを使用してメンチカツにしました。

細かくカットしてあるのでピーマンが苦 手な方にもおすすめです。

とっても美味しい当社自慢ロングヒット 商品です! ぜひ、お試しください!!





アジの切身工程で生じたほぐれた身や商品化が難しい部分を澱粉付にしました。手間いらずで調理も簡単!ふっくらとした食感と旨味が特徴です。澱粉付にしたことで揚げた際にもジューシーに仕上がります。

アジの南蛮漬けなんていかがでしょうか!?



|   |   | _           | タンパ      | くク質 |     |      |      |     |      | 1    | 無機質 |              |     |     |       |    | ٤       | <b>゙</b> タミン | ,    |      |    | 食物   | 繊維   |              |
|---|---|-------------|----------|-----|-----|------|------|-----|------|------|-----|--------------|-----|-----|-------|----|---------|--------------|------|------|----|------|------|--------------|
| N | - PB 113 PB - P   | エネルギー Kcal  | 動物性      | 植物性 | 脂肪  | 炭水化物 | 灰分   | Na  | К    | Ca   | Mg  | リン           |     | 亜鉛  | レチノール |    | レチノール 量 | E            | ВІ   | B2   | c  | 水溶性  | 不溶性  | <b>食塩相当量</b> |
|   |   | KCUI        | g        | g   | g   | g    | g    | mg  | mg   | mg   | mg  | mg           | mg  | mg  | ug    | ug | ug      | mg           | mg   | mg   | mg | g    | 9    | g            |
|   | ピーマンメンチカツ   | 199         | 10       | 0.9 | 8.1 | 19.8 | 1.6  | 379 | 226  | 18   | 24  | 93           | 0.9 | 1.4 | 4     | 32 | 6       |              | 0.31 | 0.10 | 6  | 1.   | .5   | 0.9          |
| • | 豚挽肉38.76 玉葱   2.67 ピーマン6.7  パン粉(ショウ 0.09 おろしにんにく 0.07 バッター液   5.63 パン |             |          |     | 状大豆 | たん白2 | 2.24 | ぶどう | 糖1.1 | 2 ウス | ターソ | - <b>2</b> I | .12 | 砂糖0 | .89   |    |         |              | 7 食塩 |      |    | し生姜( | 0.27 | 白コ           |
|   | 骨なしあじ澱粉   | 141         | 17       | .7  | 4.1 | 8.3  |      |     |      |      |     |              |     |     |       |    |         |              |      |      |    |      |      | 0.3          |
| 2 | あじ(アイルランド産) でん粉 アレルギー   | : <u>なし</u> | <u>.</u> |     |     |      |      |     |      |      |     |              |     |     |       |    |         |              |      |      |    |      |      |              |

#### ピーマン

3

ピーマンは唐辛子の一種で、辛味がなく大型にしたものです。日本で呼ぶ「ピーマン」はフランス語の「pimento(ピマン)=トウガラシ」が由来とされており、英語では「green pepper」と呼びます。一年中店頭に並んでいますが、露地栽培の場合の旬は6~8月。夏に旬を迎える夏野菜です。βカロテンとビタミンを豊富に含みます。特にβカロテンは赤ピーマンの方が多く含まれています。ビタミンCは熱に弱いビタミンですが、一緒に含まれるビタミンPがビタミンCを守ってくれる効能があるので、炒めてもビタミンCは損なわれにくいです。また、ビタミンPには毛細血管を丈夫にする効果があります。



#### おすすめメニュー例

- ・ごはん
- ・星型マカロニスープ
- ・鮭のガーリックバター焼き
- ・牛乳
- ・フローズンヨーグルト

【併せてご紹介】

No.8 フローズンヨーグルト

調理法

標準茹で時間16分

コルノマカロニ ステラ(スター・星)マカロニ

規格 Ikg



#### <u>おすすめメニュー例</u>

- ・トマトとオクラのパスタ
- ・野菜サラダ
- ・とりから揚げ
- ・ソーダゼリー
- ・コンソメスープ
- 【併せてご紹介】

INC CCMINI

No.13 国産オクラスライス

No.18 コンソメ有塩

調理法

自然解凍

4

大栄食品 ソーダゼリー

規格 40g

### コル/マカロニから新商品が登場!

デュラム小麦100%使用のプリプリもちも ち食感の可愛い星型マカロニです。

七夕の一品としてサラダやグラタンなどに 使用できます。





他では意外とやっていない、ソーダ味のゼ リーです。パッケージはシンプルで、どこ か昔懐かしい感じのするのではないで しょうか…。

ですが、しっかり美味しい!価格も安い!!

売れ筋商品です。「ソーダ」といえば夏場のイメージですが、季節を問わず使用実績があり、リピート率の高いデザートです。

|    |                               |       | タンパ   | パク質       |      |        |      |     |     |     | 無機質           |     |       |     |       |      | ٤       | 9 3 3 | ·    |      |     | 食物          | 繊維  |       |
|----|-------------------------------|-------|-------|-----------|------|--------|------|-----|-----|-----|---------------|-----|-------|-----|-------|------|---------|-------|------|------|-----|-------------|-----|-------|
| NO | 銘柄・品名                         | エネルギー | 動物性   | 植物性       | 脂肪   | 炭水化物   | 灰分   | Na  | К   | Ca  | Mg            | リン  | 鉄     | 亜鉛  | レチノール | カロテン | レチノール 量 | E     | ВІ   | В2   | С   | 水溶性         | 不溶性 | 食塩相当量 |
|    |                               | Kcal  | g     | g         | g    | g      | g    | mg  | mg  | mg  | mg            | mg  | mg    | mg  | ug    | ug   | ug      | mg    | mg   | mg   | mg  | g           | g   | g     |
|    | ステラ(スター・星)マカロニ                | 350   | 12    | .9        | 1.8  | 73. I  | 0.8  | 1   | 200 | 18  | 55            | 130 | 1.4   | 1.5 | 0     |      | 1       | 0.5   | 0.19 | 0.06 | 0   | 5.          | 4   |       |
| 3  | デュラム小麦のセモリナ100                | アレル   | ·+- · | <u>小友</u> |      |        |      |     |     |     |               |     |       |     |       |      |         |       |      |      |     |             |     |       |
|    | ソーダゼリー                        | 116   | 0.0   | 0.0       | 0.0  | 30.6   | 0.1  | 41  | 0   | 0   | 0             | 0   | 0.0   | 0.0 | 0     | 0    | 0       | 0     | 0.0  | 0.0  | 0   | 0.2         | 0.0 | 0.1   |
| 4  | 水飴20.00 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖17.0 水61. | 62 4  | ブル化剤  | 钊 (増料     | 占多糖类 | 須) 0.5 | 55 醇 | 味料0 | .30 | 酸味料 | <b>‡0.⊺</b> 5 | 香料  | ¥0.35 | 着色  | 色料 (ク | チナシ  | 0.03    | ,     |      | アレノ  | レギー | : <u>なし</u> |     |       |











#### おすすめメニュー例

- ・カレー
- ·NKRスタミナカツ
- ・豆サラダ
- ・牛乳



【併せてご紹介】

No.26 10種ミックス(5種豆と5穀)

調理法

170℃の油で3分30秒

ケーオー産業 NKRスタミナカツ

規格 50g





#### おすすめメニュー例

- ・中華丼
- ・青じそ餃子
- ・わかめスープ
- ·牛乳
- ・レモンシャーベット
- 【併せてご紹介】

No.20 シャーベット各種

No.27 細切りメンマ

調理法

焼く・揚げる

6

大冷 青じそ餃子20

規格

1kg 袋(約50個人)

レバー嫌いな人も食べて頂けるように、レ バー特有の臭みを抑えて食べやすいフライ に仕上げました。

国産の豚レバーを使用しています。 この機会に是非、お試しください!



夏にぴったりの餃子の紹介です!国産の生 の青じそを使用していますので爽やかな香 りが口いっぱいに広がります。

ビタミンとミネラルが豊富なフレッシュな青 じそが食欲をそそり、この時期大好評の一 品です!













|   |    |           |       | タンパ | パク質 |     |      |     |     |     |    | 無機質 |     |     |     |       |      | Ŀ       | <b>ゴタミ</b> : | >    |      |    | 食物  | 繊維  |       |
|---|----|-----------|-------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-------|------|---------|--------------|------|------|----|-----|-----|-------|
| 1 | NO | 銘柄・品名     | エネルギー | 動物性 | 植物性 | 脂肪  | 炭水化物 | 灰分  | Na  | К   | Ca | Mg  | リン  | 鉄   | 亜鉛  | レチノール | カロテン | レチノール 量 | E            | ВІ   | B2   | C  | 水溶性 | 不溶性 | 食塩相当量 |
|   |    |           | Kcal  | g   | g   | g   | g    | g   | mg  | mg  | mg | mg  | mg  | mg  | mg  | ug    | ug   | ug      | mg           | mg   | mg   | mg | g   | g   | g     |
|   |    | NKRスタミナカツ | 179   | 10  | .3  | 2.8 | 27.8 | 1.3 | 236 | 134 | 10 | 16  | 145 | 4.7 | 2.5 | 4364  | ı    | 4364    | 0.5          | 0.15 | 1.22 | 7  | 1.  | . 0 | 0.6   |

衣 パン粉27.4 でん粉4.2 食塩0.1 香辛料 水21.4 豚レバー (日本) 33.6 水3.4 加工でん粉6.6 増粘剤 (加工でん粉、増粘多糖類) 2.8 トレハロース0.3 pH調整剤0.2 アレルギー:<u>小麦・大豆・豚肉</u>

8.1 20.3 2.0 496 245 0.8 | 1.2 | 2 | 782 | 65 | 1.1 | 0.24 | 0.11 | 12 青じそ餃子20 37 28 93

野菜 キャベツ23.0 青じそ6.0 にら2.5 長ねぎ1.0 しょうが1.0 にんにく0.8 食肉 豚肉28.0 鶏肉1.0 つなぎ パン粉0.7 加工デンプン1.0 粒状大豆たん白1.5 ごま油1.0 しょうゆ I.O オイスターソースO.8 食塩O.8 香辛料O.2 香料製剤I.O 調味料(アミノ酸)O.2 水3.6 <皮>小麦粉22.40 食塩O.I 植物油脂 水2.4

アレルギー:豚肉・鶏肉・小麦・乳・大豆・ごま

### 

冷やし中華は日本で生まれた冷たい麺料理で、その起源は戦後の昭和時代にさかのぼり宮城県仙台市が発祥 地とされるといわれています。地域や家庭によって様々なバリエーションがあり、関東では酸味のある醤油 ダレが一般的ですが、関西では甘めの醤油ダレ、九州では酢の強い酸味が特徴のたれ、北海道では味噌ベー スのタレ、東北地方ではゴマダレが好まれています。



#### <u>おすすめメニュー例</u>

- ・冷やし中華
- 鉄腕チキンナゲット
- ・ぶどうゼリー
- ・牛乳



7

【併せてご紹介】

No.23 鉄腕チキンナゲット

No.24 NKRぶどうゼリーFe

調理法

本品|:水| または本品|:水 2の割合で割り、冷やしてお使 いください

タカノ 冷やし中華のたれ

規格 



#### <u>おすすめメニュー例</u>

- ・豆ご飯
- ・ピザ春巻き
- ・ポテトサラダ
- ・フローズンヨーグルト
- ・わかめの味噌汁

【併せてご紹介】

No.10 ピザ春巻き

No.25 むき枝豆

調理法

そのまま

П

メイトー フローズンヨーグルト 8

規格 80ml

夏にピッタリの冷やし中華のタレです。

程よい酸味に仕上げてあるのでどなたでも 美味しくいただけます。

ぜひタカノ食品の焼豚と一緒にどうぞ~。





メイトー独自技術で仕立てた発酵乳を使用 した自家製ヨーグルトは、本格的な味。

北海道産牛乳を5%使用するほか、脱脂粉 乳、バターなどを配合して仕立てたこだわり の味。甘すぎず、程よい酸味でいくらでも食 べれるあっさりとした味わい。

アイスでもシャーベットでもありません。発酵 乳(フローズンヨーグルト)ならではのおい しさと食感が楽しめます。

|    |                                    |       |     |        |     |         |     |          |     |     |     |    |     |              |       |          |         |              |             |          |    |     | -   |       |
|----|------------------------------------|-------|-----|--------|-----|---------|-----|----------|-----|-----|-----|----|-----|--------------|-------|----------|---------|--------------|-------------|----------|----|-----|-----|-------|
|    |                                    |       | タンパ | パク質    |     |         |     |          |     |     | 無機質 | t  |     |              |       |          | ٤       | <b>ゴタミ</b> : | ·           |          |    | 食物  | 繊維  |       |
| NO | 銘柄・品名                              | エネルギー | 動物性 | 植物性    | 脂肪  | 炭水化物    | 灰分  | Na       | к   | Ca  | Mg  | リン | 鉄   | 亜鉛           | レチノール | カロテン     | レチノール 量 | E            | ВІ          | B2       | С  | 水溶性 | 不溶性 | 食塩相当量 |
|    |                                    | Kcal  | g   | g      | g   | g       | g   | mg       | mg  | mg  | mg  | mg | mg  | mg           | ug    | ug       | ug      | mg           | mg          | mg       | mg | g   | g   | g     |
|    | 冷し中華のたれ                            | 141   | (   | 0      | 0   | 31.<br> | 6.2 | 237<br>9 | 149 | 12  | 25  | 71 | 0.6 | 0.4          | 0     | 0        | 0       |              | 0.0         | 0.0<br>7 | 0  | 0   | 0   | 6.0   |
| 7  | 濃口醤油 37.74 砂糖26.42 醸造酢33.96 調味:    | 料(アミ  | ノ酸等 | ;) 1.8 | 9   |         |     |          |     |     |     |    | アレル | <b>ゲン:</b> ; | 大豆・火  | <u> </u> |         |              |             |          |    |     |     |       |
|    | フローズンヨーグルト                         | 78    | 2.  | .7     | 1.5 | 13.3    |     |          |     |     |     |    |     |              |       |          |         |              |             |          |    |     |     | 0.07  |
| 8  | 砂糖  .34 脱脂粉乳  0.2  粉あめ8.9  バター3.60 | 乳た    | んぱく | 2.20   | 乳酸菌 | 微量      | 量 香 | 料0.01    | 水63 | .73 |     |    |     |              |       |          | ア       | レルギ          | 一: <u>乳</u> | L        |    |     |     |       |



# 【おすすめ品】





#### おすすめメニュー例

- ·ご飯
- ・かぼちゃコロッケ
- ・こんにゃくとメンマの油炒め
- ・牛乳

.なめこ汁



【併せてご紹介】

No.27 細切りメンマ



9

調理法

約170℃の油で5分(目 安)揚げて下さい。

タカノ かぼちゃコロッケ

規格 50g·60g



#### <u>おすすめメニュー例</u>

- ・チキンライス
- ・ピザ春巻き
- 星型マカロニサラダ
- ・牛乳

【併せてご紹介】

No.3 ステラ(スター・星)マカロニ

No.14 星型チーズ



調理法

揚げる

10 新栄物産 ピザ春巻

規格 40g 50g

甘くてホクホクのかぼちゃを使用しています。秋にピッタリの商品です。自然な甘みでソースがなくても美味しく召し上がれます。

当社社員から大人気の一品です。





一本一本を手で巻いた、ピリッとほんのり辛めの一風変わったピザ風の手造り春巻きです。食品添加物は使用していません。

小学校や保育園でも人気が高く、昔からの 定番商品です。



|    |   |       | タンパ   | パク質 |           |        |      |       |     |      | 無機質 | İ           |      |     |        |       | t       | <b>ごタミ</b> ご | ン    |                  |           | 食物  | 繊維  |       |
|----|---|-------|-------|-----|-----------|--------|------|-------|-----|------|-----|-------------|------|-----|--------|-------|---------|--------------|------|------------------|-----------|-----|-----|-------|
| NO | 銘柄・品名   | エネルギー | 動物性   | 植物性 | 脂肪        | 炭水化物   | 灰分   | Na    | К   | Ca   | Mg  | リン          | 鉄    | 亜鉛  | レチノール  | カロテン  | レチノール 量 | E            | ВІ   | В2               | C         | 水溶性 | 不溶性 | 食塩相当量 |
|    |   | Kcal  | g     | g   | g         | g      | g    | mg    | mg  | mg   | mg  | mg          | mg   | mg  | ug     | ug    | ug      | mg           | mg   | mg               | mg        | g   | g   | g     |
|    | かぼちゃコロッケ  | 155   | 3.    | . 6 | 1.9       | 31.2   | 1.4  | 256   | 361 | 21   | 26  | 55          | 0.7  | 0.5 | 0      | 2300  | 188     |              | 0.08 | 0.05             | 21        | 3.  | 5   | 0.7   |
| 9  | 冷凍かぼちゃ(山形産)30.97 冷凍かぼちゃ(北海道                                       | 産)30  | ), 97 | マッシ | ュポテ       | ۴6. ۱۰ | 9 砂* | 唐3.30 | 食塩  | 0.43 | バッタ | 7 一液1       | 5.63 | パン粉 | 分12.50 |       |         |              | アレル  | ギー: <sub>:</sub> | <u>小麦</u> |     |     |       |
|    | ピザ春巻  | 125   | 2.4   | 2.2 | 3.4       | 20.3   | 1.2  | 265   | 124 | 63   | П   | 70          | 0.3  | 0.6 | 10     | 66    | 15      |              | 0.06 | 0.06             | 5         | -   | -   | 0.7   |
| 10 | 〈具〉たまねぎ26.25 ピーマン4.2 ピザソース9.45<br>小麦粉0.63 食塩0.31 水6.93 〈皮〉小麦粉14.1 |       |       |     | 食塩<br>4 水 |        | オリ-  | ーブオ   |     |      |     | -ュラ/<br>麦・乳 |      |     | エリ     | ンギ4.2 | 2 豚肉    | 93.15        | 澱粉   | (馬鈴薯             | 客)1.68    | なた  | ね油Ⅰ | . 26  |

#### かぼちゃ

かぼちゃはアメリカ大陸原産でコロンブスによってヨーロッパに持ち帰られ世界中に広まりました。日本には カンボジア産の瓜として伝わったため、カンボジアが変化してカボチャと呼ばれるようになりました。

かぼちゃの黄色のもととなっているのはβカロテンで、βカロテンは必要に応じてビタミンAに変換されます。 <mark>ビタミンAは</mark>目の健康維持や免疫力向<u>上</u>、抗酸化作用が期待できます。





#### おすすめメニュー例

- ・5種豆と五穀ごはん
- ・鶏そぼろと大豆のたまごやき
- ・オクラのネバネバサラダ
- ·味噌汁
- ・牛乳



【併せてご紹介】

No.13 国産オクラスライス

No.26 五種豆と五穀

調理法

ボイル

#### 11 スノーマン 鶏そぼろと大豆のたまごやき

規格

500g

SPI0(50gI0ct)

SP12(40g12ct)



#### おすすめメニュー例

- ・ごはん
- ・お魚鉄Caフライ
- ・ウインナーとキャベツのスープ
- ・海藻サラダ
- ・SOYマルチ

【併せてご紹介】

No.18 コンソメ有塩

No.21 お魚鉄Caフライ

調理法

そのまま

#### 12 クラシエ SOYマルチ(バニラ・チョコ・いちご)

規格

60ml(箱4個入)

ごはんにあうこだわりの5種の具材(鶏そぼろ、国産大豆、ほうれんそう、にんじん、たまねぎ)を配合したたまごやきです。

塩分に配慮し、甘さ控えめに仕上げました。 10カットと12カットの2規格を取り揃えています。

栄養と美味しさを兼ね揃えた「鶏そぼろと大豆のたまごやき」を是非ご賞味ください。



乳・卵を使用せずに豆乳で作った豆乳アイスです。

豆乳独特のクセを抑え、ロどけなめらかな 食感に仕上げました。生クリームのような香 りとコクのある濃厚な味わいのバニラ・ミル クチョコをイメージし、カカオの味わいと濃 厚なミルク感が楽しめるチョコ。ロに入れた 瞬間甘酸っぱい味わいが広がるイチゴの3 種類があります。

暑い日に食べるアイスは最高です♪

|    |   |       | タンパ | パク質 |      |      |     |      |              |             | 無機質 |     |     |     |       |      |         | ビタミン | ,             |      |      | 食物   | 繊維  |           |
|----|---|-------|-----|-----|------|------|-----|------|--------------|-------------|-----|-----|-----|-----|-------|------|---------|------|---------------|------|------|------|-----|-----------|
| NO | 銘柄·品名   | エネルギー | 動物性 | 植物性 | 脂肪   | 炭水化物 | 灰分  | Na   | К            | Ca          | Mg  | リン  | 鉄   | 亜鉛  | レチノール | カロテン | レチノール 当 | Е    | ВІ            | В2   | С    | 水溶性  | 不溶性 | 食塩相当量     |
|    |   | Kcal  | g   | g   | g    | g    | g   | mg   | mg           | mg          | mg  | mg  | mg  | mg  | ug    | ug   | ug      | mg   | mg            | mg   | mg   | g    | g   | g         |
|    | 鶏そぼろと大豆のたまごやき   | 241   | 8.  | .9  | 20.5 | 5.3  | 1.0 | 184  | 83           | 32          | 7   | 108 | 1.1 | 0.8 | 84    | 115  | 98      |      | 0.04          | 0.26 | 0    | 0.0  | 0.0 |           |
| 11 | 液卵60 植物油脂14 鶏そぼろ(鶏肉、砂糖、たまねぎ量 かつお節だし 少量 ゼラチン 少量 カラメル色乳 |       |     |     |      |      |     |      | にん           | じん <u> </u> | 少量  | たまね |     |     |       |      |         |      | *ん粉乳<br>• ゼラ· |      | 未料 少 | ·量 l | ょうり | <b>)少</b> |
|    | SOYマルチ バニラ  | 73    | 0.  | . 6 | 2.2  | 12.7 |     |      |              |             |     |     |     |     |       |      |         |      |               |      |      |      |     | 0.07      |
| 12 | 豆乳(国産製造) 水あめ 砂糖 澱粉分解物 植物油                             | 脂み    | りん  | 食塩/ | 乳化剂  | 」 香料 | 安   | 定剤(均 | <b>自粘多</b> 制 | 唐類)         | (-  | 部に大 | 豆を含 | t)  |       |      |         | アレル  | ギー:           | 大豆   |      |      |     |           |

# イチオシ素材





九州産のオクラを5m mにカットした商品で す。バラ凍結で使い易 い。サラダ、冷やし中華 などのトッピングにご 使用下さい。スープの 具もおすすめです



調理法

自然解凍

西松フーズ 国産オクラスライス 13

規格 l Kg



星型のかわいいチーズ です。大きさは6mm程 で七夕のサラダなどに ピッタリの商品になって おります。



調理法

そのまま

ロルフ 星型チーズ(赤・白) 14

規格 500g



トマトは夏野菜として知 られています。低カロ リーで栄養価も高くビ タミンC,リコピン、カロ テンなど豊富に含まれ ています。



調理法

そのまま又は加熱

千秋農産 国産トマトピューレーパウチ 15

規格 lkg 3kq





16

タイ産パイン、ギリシャ 産黄桃、国産りんご 3 種類をシロップ漬けに し約1.5cmにカットし てから冷凍しました。フ ルーツ和えやトッピング 等、色々なメニューにお 使い頂けます。

調理法

自然解凍

大島食品 冷凍フルーツミックス

規格 lkg

|   |                                     | ı      | タン         | パク質 |      |      |     |      |     |     | 無機質  | İ     |      |     |       |      | t               | ゴタミ: | ン    |            |              | 食物  | 繊維  | 食     |
|---|-------------------------------------|--------|------------|-----|------|------|-----|------|-----|-----|------|-------|------|-----|-------|------|-----------------|------|------|------------|--------------|-----|-----|-------|
| ) | 銘柄・品名                               | エネルギー  | 動物性        | 植物性 | 脂肪   | 炭水化物 | 灰分  | Na   | к   | Ca  | Mg   | リン    | 鉄    | 亜鉛  | レチノール | カロテン | レチ<br>ノール<br>当量 | E    | ВІ   | B2         | С            | 水溶性 | 不溶性 | 食塩相当量 |
|   |                                     | Kcal   | g          | g   | g    | g    | g   | mg   | mg  | mg  | mg   | mg    | mg   | mg  | ug    | ug   | ug              | mg   | mg   | mg         | mg           | g   | g   | g     |
|   | 国産オクラスライス                           | 25     | 2          | . 1 | 0.1  | 7.6  | 0.8 | 4    |     |     |      |       |      |     |       |      |                 |      |      |            |              |     |     | 0     |
| 3 | オクラ 100                             |        |            |     |      |      |     |      |     | アレル | レギー  | : なし  |      |     |       |      |                 |      |      |            |              |     |     |       |
|   |                                     |        |            |     |      |      |     |      |     |     |      |       |      |     |       |      |                 |      |      |            |              |     |     |       |
|   | 星型チーズ                               | 358    | 23         | 3.9 | 27.6 | 1.8  | 4.2 | 1022 |     |     |      |       |      |     |       |      |                 |      |      |            |              |     |     | 2.6   |
|   | 星型チーズ ナチュラルチーズ82.6 乳たん白1.4 プロセスチーズ  |        |            |     |      |      |     |      | 安定剤 | (増料 | 占多糖类 | 镇)0.3 | 3 水1 | 3.4 |       |      |                 | 7    | アレルキ | : <u>9</u> | <u></u><br>乳 |     |     | 2.0   |
| 4 |                                     |        | <b>札化剤</b> |     | ブリシ: |      | 酢酸N | a0.3 | 安定剂 |     | 占多糖类 |       | 0.8  |     |       |      | 52              |      | 0.09 |            |              |     |     | 0     |
| _ | ーー・<br>ナチュラルチーズ82.6 乳たん白l.4 プロセスチーズ | 0.7 \$ | <b>札化剤</b> | 0.9 | ブリシ: | ×0.4 | 酢酸N | a0.3 |     |     |      |       |      |     |       |      | 52              |      |      |            |              |     |     |       |

# 〈アレルギー対応商品〉

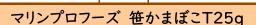


17

じっくりと焼き上げ、笹かまぼこ本来の風味・食感・焼色を重視しております。すり身から最大限引き出した食感を味わって下さい。独自のすり身入荷により、すり身本来のたんぱく質の力を引き出すよう組成コントロールをしております。又、焙焼温度のコントロールを行い、昔ながらの笹かまぼこの伝統を引き継いでおります。アレルゲン28品目不使用です。

調理法

煮る、炒める、揚げる



規格 25g 袋5枚入



金芽米の粉と金芽玄米エッセンスを配合し、もちもちフワフワに仕上げてあります。

野菜や果物の粉を練り込み、 風味豊かに焼き上げており、 米粉のきめ細かさと自然の甘 みがお楽しみ頂けます。



調理法

自然解凍

19 やさいパン・フルーツパン

規格 30g(袋15個入)



特定アレルゲン28品目、添加物は一切使用していないので安心してご利用できます。

野菜たっぷり入ったコンソメスープは、お子様からお年寄りまで幅広く人気があります。 使い易く、体に優しいコンソメスープはいかがでしょうか。



調理法

I□のお湯に約18g

18 三求化学 ナチュラルポットコンソメスープ

規格 500g



爽やかな甘さ、サッパリとした 食感が暑い夏にもぴったり!

りんご・みかん・れもん3種類

お子様から大人まで人気!親しみやすい味わいで季節ごとのフルーツを活かしたおいしいシャーベットです。







調理法

そのまま

20 セイヒョー シャーベット各種

規格 80ml

| _  |   |       |      |      |      |      |      | 4 L       |              |     |       |       |       |        |       |      |        |              |             |       |      |      |        |       |
|----|---|-------|------|------|------|------|------|-----------|--------------|-----|-------|-------|-------|--------|-------|------|--------|--------------|-------------|-------|------|------|--------|-------|
|    |   | ェ     | タン   | パク質  |      |      |      |           |              |     | 無機質   | t     |       |        |       |      | t      | <b>ゴタミ</b> : | ン           |       |      | 食物   | 繊維     | 4     |
| NO | 銘柄・品名   | -ネルギー | 動物性  | 植物性  | 脂肪   | 炭水化物 | 灰分   | Na        | к            | Ca  | Mg    | リン    | 鉄     | 亜鉛     | レチノール | カロテン | ノール 当量 | E            | ВІ          | В2    | С    | 水溶性  | 不溶性    | 食塩相当量 |
|    |   | Kcal  | g    | g    | g    | g    | g    | mg        | mg           | mg  | mg    | mg    | mg    | mg     | ug    | ug   | ug     | mg           | mg          | mg    | mg   | g    | g      | g     |
|    | 笹かまぼこ   | 83    | 9    | .9   | 0.1  | 10.3 | 1.7  | 611       | 74           | 6   | 12    | 71    | 0.1   | 0.2    | 3     |      | 3      | 0.3          | 0.02        | 0.03  | 0    | 0    | 0      | 1.6   |
| 17 | 魚肉54.  清酒1.  魚エキス調味液1.0 食塩1.0 砂                 | 糖0.7  | 米発   | 酵調味  | 液0.2 | 加工   | でん粉  | 6.3 Ì     | 周味料(         | 有機配 | ·     | ).9 + | ・シロー  | - ス0.2 | 甘味    | 料(ソ  | ルビト    | ール)          | 0.2         | 水34.3 | 7    | アレルキ | ž— ; ; | なし    |
|    | ナチュラルポットコンソメスープ                                 | 222   | 7    | .7   | 0.7  | 47.8 | 42.4 | 1611<br>3 | 206          | 27  | 20    | 78    | 0.4   | 0.1    | 0     | 0    | 0      | 0.7          | 0.03        | 0.08  | 0    | 0.3  | 0      | 40.   |
|    | 食塩36.0 たん白加水分解物12.6 糖類(ぶどう糖、砂アレルギー: <u>なし</u>   | 糖)28. | 0 デ  | キスト  | リン5. | 5 で. | ん粉5. | 4 麦芽      | <b>手エキ</b> に | ス粉末 | 4.8 9 | 野菜粉:  | 末3.0  | 野菜二    | にキス   | 份末2. | 0 酵    | 母エキ          | ス1.8        | 植物油   | 由脂0. | 6 香辛 | ≒料0.3  | 3     |
|    | やさいパン・フルーツパン (イチゴ)                              | 84    | 2    | .2   | 1.1  | 15.7 |      |           |              | 100 |       |       | -1    |        |       |      |        |              |             |       |      |      |        | 0.2   |
| 19 | 小麦粉(国内製造) 砂糖(国内製造) 米油加工食品(I<br>アレルギー: <u>小麦</u> | 国内製造  | 造) 集 | 以菓ペー | -スト( | 国内製  | 造)   | 海藻力       | ルシウ          | ム(国 | 内製造   | i) パ; | ン酵母   | (国内第   | 製造)   | 食塩(  | 国内製    | 造)           | ストロ         | ベリー   | ソーフ  | 又(国内 | 製造)    |       |
| 20 | シャーベット(みかん)                                     | 95    | 0    | . 4  | 0.2  | 23.3 | 0.2  | 2         | 110          | 6   | q     | 9     | 0.1   | 0      | 0     | 610  | 51     | 0.2          | 0.06        | 0.04  | 30   | 0    | 0      | 0     |
|    | みかん濃縮果汁(5倍)20.10 砂糖13.50 水あめ3.17                | 安定剤   | (増粘  | 多糖類  | 0.20 | タマ   | リント  | ·シー       | ドガム          | グア  | ーガム   | 香料    | 10.10 | 水62.   | 93    |      | アリ     | レルギ          | ー: <u>な</u> | L     |      |      |        |       |



# 栄養強化。





スケソウダラのすり身に キャベツ、たまねぎ、にん じんを加え、パン粉でコー ティングしてあります。

『こどもの日』向けの商品と思われがちですが、 年間を通じて取り扱って おります。

調理法

揚げる

21 新栄物産 おさかな鉄・Caフライ

規格 50g 60g





不足しがちな栄養素の鉄分、カルシウムに配慮し、食物アレルギーのお子様にも対応できるように工夫、配慮したナゲットです。国産鶏むね肉を使用し、おからを配合してソフトに仕上げました!

乳卵不使用で更に鉄分強化! カルシウム強化!しています。

調理法

揚げ 焼き

23 テーブルマーク 鉄腕チキンナゲット

規格 18g 袋(50個人)



スケソウダラのすり身の 弾力がちょうど良く、その 中にいか、えび、野菜を 彩りよく加えている商品 です。

カルシウムと鉄分を強化してます。

調理法

去 揚げる・焼く・蒸す

22 新栄物産 海鮮ステーキ(Ca・Fe)

規格 50g 60g



甘さ控えめのすっきり後味のぶどうゼリーです。

不足しがちな鉄分を加え て栄養成分を強化してい ます。





調理法

自然解凍

24 NKRぶどうゼリーFe入り

規格 30g

|    |   | ェ     | タンパ   | パク質                 |      |       |       |     |      |        | 無機質  |       |      |      |       |               | Ŀ               | <b>ニタミ</b> ン | ン      |        |      | 食物    | 繊維    | 食                 |
|----|---|-------|-------|---------------------|------|-------|-------|-----|------|--------|------|-------|------|------|-------|---------------|-----------------|--------------|--------|--------|------|-------|-------|-------------------|
| NO | 銘柄・品名   | -ネルギー | 動物性   | 植物性                 | 脂肪   | 炭水化物  | 灰分    | Na  | К    | Ca     | Mg   | リン    | 鉄    | 亜鉛   | レチノール | カロテン          | レチ<br>ノール<br>当量 | E            | ВІ     | В2     | С    | 水溶性   | 不溶性   | <sup>疫</sup> 塩相当量 |
|    |   | Kcal  | g     | g                   | g    | g     | g     | mg  | mg   | mg     | mg   | mg    | mg   | mg   | ug    | ug            | ug              | mg           | mg     | mg     | mg   | g     | g     | g                 |
|    | おさかな鉄・Cαフライ   | 138   | 6.7   | 3.2                 | 1.6  | 18.8  | 2     | 358 | 139  | 208    | 21   | 87    | 5.3  | 0.4  | 2     | 341           | 31              |              | 0.06   | 0.04   | 8    | 0.5   | 0.9   | 0.9               |
|    | すけそうだら38.29 野菜(キャベツ)16.7 野菜(玉ね:<br>末状大豆たん白 でん粉(とうもろこし) 植物性油脂(   |       |       |                     |      |       |       |     |      |        |      |       |      |      |       |               |                 | 4. <br> \麦・z |        | 7— ₹ % | ックス' | 7.4 4 | 小麦粉   | 粉                 |
|    | <br>海鮮ステーキ(Cα・Fe)<br>   | 88    | 10.2  | 3.4                 | 0.8  | 7.2   | 2.2   | 376 | 184  | 207    | 27   | 145   | 4.4  | 0.6  | 3     | 11            | 4               |              | 0.04   | 0.04   | 3    | 0.    | . 6   | 1                 |
|    | 魚肉(すけそうだら)42.15 魚肉(いか)16.5 魚肉(えで水5  |       |       | 菜(玉ォ<br>: <u>小麦</u> |      |       |       |     | 野菜   | を(とう   | もろこ  | L)4.  | l で/ | ん粉(馬 | 鈴薯)   | 2.6           | 食塩0.            | 7 貝(         | C a 0. | 9 Ľ    | コリンi | 酸第二   | 鉄0.05 |                   |
|    | 鉄腕チキンナゲット   | 216   |       |                     | 10.7 | 17.8  | 3.3   | 620 | 97   | 398    | 190  | 62    | 7.4  | 0.2  | 5     |               | 5               | 0.1          | 0.03   | 0.03   | 1    |       |       | 1.6               |
|    | 鶏肉34.48 粒状植物たん白5.39 パン粉1.86 でん粉<br>ん粉2.24 コーングリッツ0.69 砂糖0.54 パン粉0.5<br>(アミノ酸) 0.54 膨張剤0.08 重曹0.04 ピロリン酸 | 1 食   | 塩0.41 | デキ                  | ストリ  | ノン0.3 | 34 2  | ラッカ | 一粉0  | .34 ħ  |      |       |      | 油、/  | ペームル  | <b>±</b> 6.54 | 加工              |              | °ン1.1  |        |      |       |       |                   |
|    | NKRぶどうゼリーFe入り   | 86    | 0.    | . 1                 | 0.1  | 21.2  | 0.3   | 79  | П    | 2      | 4    | 3     | 4.5  | 0.0  | 0     | 0             | 0               |              | 0.01   | 0.00   | 0    | 0     | 0     | 0.2               |
|    | ぶどう果汁(アメリカ製造)46.37 糖類12.50 糖類(砂34.22 アレルギー:   |       | 50 ゲ  | ル化剤                 | リ(増粘 | 多糖類   | (0.69 | 酸味  | 料0.5 | 6 hu I | Lでん料 | 分0.31 | クエ   | ン酸鉛  | ₹Na0  | . 04          | 香料0.            | 01 そ         | の他キ    | Fャリ-   | オー   | バー等   | 0.86  | 水                 |















調理法

炒める、茹でる、煮る

25 国産 むきえだまめ

規格 Ikg





サラダのトッピングや料理の素材としてご利用できます。えんどう、ガルスで見、カンズ豆、カッピ・レンズ豆、カックをできます。 また 米、たかきびの5穀の10 を変ができます。

調理法

そのまま

26 ほしえぬ 10種ミックス(5種豆と5穀)

規格 Ikg



台湾産のメンマを使用した便利な小袋タイプの塩 蔵メンマです。

ラーメンの具材はもちろん、煮物や炒め物等にお好みの味付けでご使用下さい。

'°

調理法

塩抜きして、 ご使用下さい

ふじ 細切りメンマ(台湾)

規格 250g

27



種実類や豆類を中心に 小魚やあられをミックス し、咀嚼する事を考えた 商品です。

『うまかってん』には、大豆、黒大豆、ひまわりの種、あられ、クラッカー、カタクチイワシ、ゴマ、あおさが入っています。

調理法

そのまま

28 給材開発 うまかってん

規格 8g

|    |  | ı     | タン    | パク質 |        |      |     |           |      |               | 無機質      |     |     |     |       |        | Ŀ               | <b>ジタミ</b> ン | ,      |      |     | 食物           | 繊維          |       |
|----|--|-------|-------|-----|--------|------|-----|-----------|------|---------------|----------|-----|-----|-----|-------|--------|-----------------|--------------|--------|------|-----|--------------|-------------|-------|
| NO | 銘柄・品名  | エネルギー | 動物性   | 植物性 | 脂肪     | 炭水化物 | 灰分  | Na        | К    | Ca            | Mg       | リン  | 鉄   | 亜鉛  | レチノール | カロテン   | レチ<br>ノール<br>当量 | E            | ВІ     | В2   | С   | 水溶性          | 不<br>溶<br>性 | 食塩相当量 |
|    |  | Kcal  | g     | g   | g      | g    | g   | mg        | mg   | mg            | mg       | mg  | mg  | mg  | ug    | ug     | ug              | mg           | mg     | mg   | mg  | g            | g           | g     |
|    | むき枝豆   | 143   | 13    | 3.0 | 7.6    | 10.6 | 1.7 | 5         | 650  | 76            | 76       | 190 | 2.5 | 1.4 | 0     | 192    | 15              | 13.4         | 0.28   | 0.13 | 27  | 7.           | 3           | 0.1   |
| 25 | 枝豆99.99 食塩0.01   |       |       |     |        | アレル  | ギー: | <u>大豆</u> |      |               |          |     |     |     |       |        |                 |              |        |      |     |              |             |       |
|    | 10種ミックス(5種豆と5穀)  | 165   | 9     | . 0 | 2.1    | 28.3 | 0.9 | 1         | 332  | 32            | 47       | 118 | 1.9 | 1.2 | 0     | 12     | 1               | 4.4          | 0.18   | 0.06 | 0   | 8.           | ı           | 0.0   |
| 26 | えんどう19 ガルパンゾー19 レンズまめ15 大豆12   | あず    | き12 : | 押麦7 | もち     | 麦6 玄 | 米6  | 赤米(       | 少量   | たかき           | び少       | 量還  | 元でん | 粉分解 | 物少    | 量硫     | 酸第一             | 鉄 少          | 里      |      | アレル | <b>/ギー</b> : | <u>大豆</u>   |       |
|    | 細切りメンマ(台湾)   | 19.0  | 1     | . 0 | 0.5    | 3.6  | 1.0 | 360       |      |               |          |     |     |     |       |        |                 |              |        |      |     |              |             | 0.9   |
| 27 | メンマ70 食塩30 リン酸塩(Na)0 漂白剤(次亜硫   | 酸Na   | )0    |     |        |      |     | アレ        | ・ルギー | - : <u>なし</u> | <u>.</u> |     |     |     |       |        |                 |              |        |      |     |              |             |       |
|    | うまかってん   | 483   | 22    | 2.3 | 22.4   | 48.0 | 4.4 | 472       | 947  | 268           | 170      | 532 | 4.8 | 3.0 | 0     | 9      | 1               |              | 0.37   | 0.15 | 0   | -            | -           | 1.2   |
| 28 | 大豆19.99 サンフラワーシード17.50(ひまわりの種、<br>魚12.50(煮干し(イワシ・食塩)砂糖、麦芽糖、ゴマ)<br>カロチノイド、紅麹、クチナシ)0.17 調味料(アミノ盾 | セサミ   | クラッ   | カート | 1.38() | 殿粉、; | 植物油 |           |      |               |          |     |     | マ、食 | 塩、フ   | ゚゚゚オサキ | 分) か            |              | )II.85 |      |     |              |             |       |

## 日清バックインボックスのご案内





### 畳んで捨てられる!

缶の処理にお困りなお客様。 段ポールとフィルムでできておりま すので、小さく畳んで捨てられす。

### 衛生的です!

キャップは開け閉めがカンタン。
チリ、ホコリも入りにくく衛生的です。

## キャップは取出式積み重ねOK

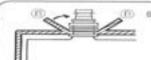
開封するまではキャップは外にでて いませんので保管は積み重ねOK。

### 紙バックは、次の手順でご利用ください。



#### MIDTS (1) 注ぎ口の取出し

●外務面の/②を指く押して取り乗り、(①を再倒に続いて注 き口水体を振って引き出してく



#### ほいか 🕣 注ぎ口の固定

●注ぎ口の一番下のミジを上 弱の必を取り会ったあとには め込み、節を閉じて注ぎ口を 問定してくださした



#### ほいか ⑥ 口栓の開け方

₩:

w.

- ①オーバーキャップを取りは すします。
- ・②中の報手を引き扱くとあ きます。



#### 無い方 ② キャップの閉め方

- 保管する物は、オーバーキャップをしっかりしめてください。
- ●口段を上に向けて保険してく ださい、(機関しすると、液がこ ばれます。)



#### サマカ ② 使用後

●知かめが確認で、出にくくなり ました当内領を取り出して使用 してだださい。●口栓を()の力 に向けてください。●②也力に 付くと内容は、取り出せます。

#### 紙バック容器の構造。



#### サラダ油の特長

クセがなくうまみのある大豆サラダ油に、熱安定性のよい 菜種サラダ油をブレンドしました。生食用はもちろん、業 務用揚げ油としても経済的です。

#### 大豆白紋油の特長

うまみのある大豆油を原料とした、揚げ物専用。油切れが よく、カラッと開がり、経済的です。

