

がんも

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

しぼり豆腐(大豆)、人参、山芋ペースト、粉末状大豆たん白、植物油、食塩、ごま、なたね油

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	217
タンパク質(g)	15
脂質(g)	16.4
炭水化物(g)	2.4
食塩相当量(g)	1.2

焼き竹輪

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

魚肉(アメリカ・中国・その他)、澱粉、大豆たん白、砂糖、植物油、豚脂、食塩、ぶどう糖、

寒天、粉あめ

●添加物表示

調味料(アミノ酸)

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	140
タンパク質(g)	10
脂質(g)	2.5
炭水化物(g)	19.4
食塩相当量(g)	2.6

さつま揚げ(丸天)

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

魚肉(アメリカ・中国・その他)、澱粉、大豆たん白、砂糖、植物油、豚脂、食塩、ぶどう糖、

発酵調味液、卵白(卵を含む)、魚介エキス

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、加工澱粉、炭酸Ca、pH調整剤

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	139
タンパク質(g)	12.5
脂質(g)	3.7
炭水化物(g)	13.9
食塩相当量(g)	1.9

はんぺん

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

魚肉(輸入)、卵白、砂糖、食塩、みりん、植物油、食物せんい、やまいも粉、加工澱粉、

調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(一部に玉子・小麦・大豆・山芋を含む)

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、加工澱粉

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	96
タンパク質(g)	6.2
脂質(g)	0.9
炭水化物(g)	16.1
食塩相当量(g)	1.4

ごぼう天

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

魚肉、ごぼう、植物蛋白(小麦・大豆を含む)植物油、砂糖、食塩、発酵調味液、ぶどう糖、卵白

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、加工澱粉、pH調整剤、ソルビトール、貝Ca

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	144
タンパク質(g)	10.4
脂質(g)	4.8
炭水化物(g)	14.8
食塩相当量(g)	1.6

ウィンナーソーセージ

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

豚肉、鶏肉、豚脂肪、還元水あめ、結着材料(粗ゼラチン、大豆たん白、卵たん白、乳たん白、でん粉)、食塩、ブイヨンパウダー、香辛料、オニオンエキス、たん白加水分解物、粉末油脂、ポークエキス、調味エキス/加工でん粉、カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(カルミン酸、クチナシ)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

●添加物表示

加工でん粉、カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(カルミン酸、クチナシ)、香辛料抽出物

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	261
タンパク質(g)	11.4
脂質(g)	20
炭水化物(g)	8.9
食塩相当量(g)	2

焼売

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

野菜(たまねぎ、キャベツ)、鶏肉、つなぎ(パン粉、でん粉)、豚脂、粒状大豆たん白、砂糖、ケチャップ、食塩、ホタテエキス調味料、ごま油、チキン風味調味料、香辛料、皮(小麦粉、糖、しょうゆ、なたね油、大豆粉)加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

●添加物表示

加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	203
タンパク質(g)	8.9
脂質(g)	10.1
炭水化物(g)	19
食塩相当量(g)	1.3

刻みあげ

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

大豆(遺伝子組換えでない)(アメリカ産)、揚げ油(なたね油)／凝固剤

●添加物表示

凝固剤

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	327
タンパク質(g)	21.4
脂質(g)	25.5
炭水化物(g)	3
食塩相当量(g)	0.2

肉入り団子

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

鶏肉(国産)、粒状大豆たん白、つなぎ(パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白)、たまねぎ、食塩、砂糖、発酵調味料、醤油、香辛料、大豆油、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、焼成カルシウム(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉・豚肉・大豆を含む)

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na, K)

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	225
タンパク質(g)	9.8
脂質(g)	12.6
炭水化物(g)	16.9
食塩相当量(g)	1.2

鶏肉団子

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

鶏肉(国産)、たまねぎ(中国産、国産)、パン粉(乳成分を含む)、小麦グルテン、でん粉、植物油、粒状大豆たん白、豚脂、食塩、粉末状大豆たん白、砂糖、みりん、たん白加水分解物(卵を含む)、乳たん白、香辛料/調味料(有機酸等)

●添加物表示

調味料(有機酸等)

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	168
タンパク質(g)	13.2
脂質(g)	7.9
炭水化物(g)	9.9
食塩相当量(g)	1.1

肉詰めいなり

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

野菜(にんじん、たまねぎ)、食肉(豚肉、鶏肉)、油揚げ、豚脂、粒状大豆たん白、でん粉、小麦粉、砂糖、しょうゆ、食塩、ポークエキス、香辛料

●添加物表示

調味料(有機酸等)

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	239
タンパク質(g)	10.4
脂質(g)	16.2
炭水化物(g)	11.6
食塩相当量(g)	1.1

カニ団子

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

魚肉、里芋、澱粉、ラード、発酵調味料、卵白、砂糖、食塩、カニエキス、蛋白加水分解物、ホタテエキス、大豆蛋白、植物油脂、デキストリン、酵母エキスを含む)、乳たん白、香辛料/調味料(有機酸等)

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)、香料、炭酸Ca、着色料(紅麴)、甘味料(ソルビット)、(一部に小麦・卵・カニ・大豆を含む)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	135
タンパク質(g)	9.2
脂質(g)	3.3
炭水化物(g)	16.9
食塩相当量(g)	2.1

カニのふわふわ豆腐(しんじょ)

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

野菜(たまねぎ、大黒くわい、にんじん)、たらすり身、植物油脂、つなぎ(卵白、粉末状植物性たん白)、豆乳、砂糖、豚脂、かに、食塩

●添加物表示

加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、pH調整剤、着色料(紅麴)、香料、豆腐用凝固剤、ショ糖脂肪酸エステル

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	174
タンパク質(g)	6.3
脂質(g)	12
炭水化物(g)	10.2
食塩相当量(g)	1.4

餃子

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

粒状植物性たん白、野菜〔キャベツ(国産)、にんにく〕、鶏肉、豚脂、粉末状植物性たん白、しょうゆ、砂糖、植物油脂、しょうがペースト、食塩、清酒、ポークエキスパウダー、香辛料、皮〔小麦粉(国内製造)、粉末状植物性たん白、食塩、植物油脂、水あめ混合異性化液糖〕

●添加物表示

加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、キシロース

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	186
タンパク質(g)	7.5
脂質(g)	4.6
炭水化物(g)	26.9
食塩相当量(g)	1

春巻

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

粒状植物性たん白、野菜(たけのこ、にんじん、キャベツ、たまねぎ)、しょうゆ、でん粉、砂糖、はるさめ、発酵調味料、ごま油、ショートニング、豚脂、エキス(チキン、ポーク、酵母)、オイスターソース、アミノ酸液、食塩、たん白加水分解物、こしょう、皮〔小麦粉(国内製造)、糖類(水あめ、ぶどう糖)、大豆油、食塩〕

●添加物表示

増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、着色料（カラメル、ココア）、ベーキングパウダー、加工でん粉

●栄養成分（100gあたり）

エネルギー(kcal)	153
タンパク質(g)	4.9
脂質(g)	3.7
炭水化物(g)	23.8
食塩相当量(g)	0.9

ワンタン

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

皮(小麦粉(国内製造)、小麦たん白、食塩)、豚肉(国産)、オニオンソテー、卵白、醤油、でん粉、コーン油、生姜、ごま油、味噌、香辛料、食塩

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、かんすい、クチナシ色素

●栄養成分（100gあたり）

エネルギー(kcal)	222
タンパク質(g)	9.4
脂質(g)	7.7
炭水化物(g)	26.8
食塩相当量(g)	1.2

ロールキャベツ

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

野菜(キャベツ、たまねぎ)、豚肉、豚脂、パン粉(小麦を含む)、かんぴょう、でん粉、ぶどう糖、食塩、粉末状大豆たん白、香辛料

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、ピロリン酸Na

●栄養成分（100gあたり）

エネルギー(kcal)	70
タンパク質(g)	4.1
脂質(g)	3
炭水化物(g)	7.4
食塩相当量(g)	0.4

カニ風味かまぼこ

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

魚肉、でん粉、砂糖、大豆たん白、植物油、乾燥卵白、食塩

●添加物表示

加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、着色料（紅麴）、香料、貝殻焼成カルシウム、ポリグルタミン酸、（一部に卵・小麦・えび・かに・大豆を含む）

●栄養成分（100gあたり）

エネルギー(kcal)	97
タンパク質(g)	9.4
脂質(g)	1.9
炭水化物(g)	10.4
食塩相当量(g)	1.78

ハッシュドポテト

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

じゃが芋(遺伝子組み換えでない)、植物油、乾燥じゃが芋(遺伝子組み換えでない)、食塩、小麦粉、ぶどう糖

●添加物表示

香料、ピロリン酸Na、(一部に小麦・大豆を含む)

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	209.5
タンパク質(g)	1.9
脂質(g)	12.6
炭水化物(g)	22
食塩相当量(g)	1.26

インゲン

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

インゲン

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	26
タンパク質(g)	1.8
脂質(g)	0.2
炭水化物(g)	5.5
食塩相当量(g)	0

オクラ

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

オクラ

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	33
タンパク質(g)	2.1
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	7.6
食塩相当量(g)	0

カリフラワー

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

カリフラワー

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	26
タンパク質(g)	2.7
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	5.1
食塩相当量(g)	0.02

キヌサヤ

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

アスパラガス

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

アスパラガス

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	24
タンパク質(g)	2.6
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	4.6
食塩相当量(g)	0

里芋

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

里芋

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	72
タンパク質(g)	2.2
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	16.1
食塩相当量(g)	0

ブロッコリー

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

ブロッコリー

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	26
タンパク質(g)	2.3
脂質(g)	0.4
炭水化物(g)	3.4
食塩相当量(g)	0.04

枝豆

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

キヌサヤ

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	34
タンパク質(g)	3.2
脂質(g)	0.2
炭水化物(g)	7
食塩相当量(g)	0

枝豆(大豆)

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	159
タンパク質(g)	13
脂質(g)	7.6
炭水化物(g)	10.6
食塩相当量(g)	0.01

椎茸

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

椎茸

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	17
タンパク質(g)	2.5
脂質(g)	0.4
炭水化物(g)	5.1
食塩相当量(g)	0

グリーンピース

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

グリーンピース

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	98
タンパク質(g)	5.6
脂質(g)	0.7
炭水化物(g)	17.2
食塩相当量(g)	0.2

れんこん

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

れんこん

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	54
タンパク質(g)	1.3
脂質(g)	0.2
炭水化物(g)	11.7
食塩相当量(g)	0.2

ミックスベジタブル

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

グリーンピース・とうもろこし・人参

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	75
タンパク質(g)	2.9
脂質(g)	0.7
炭水化物(g)	14.3
食塩相当量(g)	0.1

菜の花

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

菜の花

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	31
タンパク質(g)	3.6
脂質(g)	0.4
炭水化物(g)	5.3
食塩相当量(g)	0.03

カーネルコーン

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

とうもろこし

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	99
タンパク質(g)	2.9
脂質(g)	1.5
炭水化物(g)	19.4
食塩相当量(g)	0

小松菜

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

ほうれん草

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

小松菜

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	15
タンパク質(g)	1.6
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	3
食塩相当量(g)	0.04

ほうれん草

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	25
タンパク質(g)	2.6
脂質(g)	0.5
炭水化物(g)	4
食塩相当量(g)	0.03

三色ピーマン

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	26
タンパク質(g)	0.9
脂質(g)	0.2
炭水化物(g)	6.3
食塩相当量(g)	0

ごぼう

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

ごぼう

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	58
タンパク質(g)	1.5
脂質(g)	0.2
炭水化物(g)	13.7
食塩相当量(g)	0.03

そらまめ

●保存方法 マイナス18℃以下で保存

●原材料

そらまめ

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	112
タンパク質(g)	10.5
脂質(g)	0.2
炭水化物(g)	16.9
食塩相当量(g)	0

甘酢生姜

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

生姜、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、甘味料[アスパルテーム(L-フェルニアラニン化合物)、ステビア]、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、赤106、黄5)

●添加物表示

酸味料、甘味料[アスパルテーム(L-フェルニアラニン化合物)、ステビア]、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、赤106、黄5)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	51
タンパク質(g)	0.2
脂質(g)	0.3
炭水化物(g)	12.5
食塩相当量(g)	3

紅生姜

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

しょうが、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4)

●添加物表示

酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	19
タンパク質(g)	0.2
脂質(g)	0.4
炭水化物(g)	4
食塩相当量(g)	7.1

さくら漬け

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

塩押し大根、漬け原材料(食塩、醸造酢)、調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、香料、着色料(赤106)、(一部に大豆を含む)

●添加物表示

酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、香料、着色料(赤106)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	21
タンパク質(g)	0.8
脂質(g)	0
炭水化物(g)	4.4
食塩相当量(g)	5.6

しば漬け

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

きゅうり、なす、しそ、生姜、漬け原材料(食塩、砂糖、醤油、(小麦・大豆を含む))、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106、赤102)

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106、赤102)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	34
タンパク質(g)	1.4
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	6.8
食塩相当量(g)	4.1

青かっぱ

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

きゅうり、生姜、漬け原材料(醤油、食塩、ごま、糖類(砂糖、水あめ))、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、青1)、(一部に小麦、大豆、ごまを含む)

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、青1)、(一部に小麦、大豆、ごまを含む)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	31
タンパク質(g)	1.5
脂質(g)	0.8
炭水化物(g)	4.5
食塩相当量(g)	6.1

福神漬け

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

大根、きゅうり、生姜、しそ、ごま、なす、れんこん、漬け原材料(糖類(ぶどう糖、砂糖、水あめ))、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、甘味料(ソビトール、ステビア)、調味料(アミノ酸)、酸味料、安定剤(CMC)、着色料(赤102、黄4)

●添加物表示

甘味料(ソビトール、ステビア)、調味料(アミノ酸)、酸味料、安定剤(CMC)、着色料(赤102、黄4)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	58
タンパク質(g)	1.2
脂質(g)	0.6
炭水化物(g)	11.9
食塩相当量(g)	6.6

刻み沢庵

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

大根、漬け原材料(食塩、砂糖、ぬか類)、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4)

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	21
タンパク質(g)	0.8
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	4.3
食塩相当量(g)	4.8

高菜漬け

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

高菜、漬け原材料(醤油、食塩、糖類(水あめ、砂糖)、ごま、唐辛子)、調味料(アミノ酸)、酸味料、着色料(ウコン、黄4)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦、大豆、ごまを含む)

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、酸味料、着色料(ウコン、黄4)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)

ア)、(一部に小麦、大豆、ごまを含む)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	50
タンパク質(g)	2.2
脂質(g)	2
炭水化物(g)	5.9
食塩相当量(g)	5.6

ふき水煮

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

ふき、食塩、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、着色料(青1、黄40)

●添加物表示

pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、着色料(青1、黄40)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	6
タンパク質(g)	0.2
脂質(g)	0
炭水化物(g)	1.4
食塩相当量(g)	1

ひじき豆

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

ひじき、大豆、ぶどう糖、人参、水あめ、醤油、食塩、カツオエキス、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、甘味料(スクラロース、アセスルファミK)、(一部に小麦、大豆を含む)

●添加物表示

調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、甘味料(スクラロース、アセスルファミK)、(一部に小麦、大豆を含む)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	101
タンパク質(g)	5.5
脂質(g)	3
炭水化物(g)	15.8
食塩相当量(g)	1.7

五目豆

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

大豆(遺伝子組み換えでない)、砂糖、人参、こんにゃく、昆布、醤油(小麦を含む)、食塩、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、甘味料(ステビア)、乳酸Ca

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、甘味料(ステビア)、乳酸Ca

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー(kcal)	130
タンパク質(g)	9.8
脂質(g)	3.8
炭水化物(g)	14.1
食塩相当量(g)	1.3

ぜんまい水煮

●保存方法 10℃以下で保存

●原材料

ぜんまい、pH調整剤、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)

●添加物表示

pH調整剤、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	29
タンパク質(g)	1.7
脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	6.8
食塩相当量(g)	0

緑豆春雨

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

緑豆でんぷん

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	356
タンパク質(g)	0.2
脂質(g)	0.4
炭水化物(g)	87.5
食塩相当量(g)	0.04

ゆかり

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

塩蔵赤しそ(赤しそ(中国、日本)、食塩、梅酢)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)、酸味料

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	195
タンパク質(g)	8.8
脂質(g)	1.9
炭水化物(g)	35.8
食塩相当量(g)	48.3

ビーフン

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

米

●添加物表示

なし

●栄養成分(100gあたり)

エネルギー(kcal)	352
タンパク質(g)	6.5
脂質(g)	1.1
炭水化物(g)	79.1
食塩相当量(g)	0.03

とろろ昆布

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

昆布、醸造酢、還元水あめ、ソルビトール、酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、カンゾウ)、増粘剤(プルラン)

●添加物表示

ソルビトール、酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、カンゾウ)、増粘剤(プルラン)

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	134
タンパク質(g)	3
脂質(g)	1.4
炭水化物(g)	35.7
食塩相当量(g)	3.7

切干大根

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

大根

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	279
タンパク質(g)	5.7
脂質(g)	0.5
炭水化物(g)	67.5
食塩相当量(g)	0.74

あおさ粉

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

あおさ

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	130
タンパク質(g)	22.1
脂質(g)	0.6
炭水化物(g)	41.7
食塩相当量(g)	9.9

カットわかめ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

湯通し塩蔵わかめ

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	138
タンパク質(g)	18
脂質(g)	4
炭水化物(g)	41.8
食塩相当量(g)	24.1

細切り昆布

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

昆布

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	140
タンパク質(g)	8.3
脂質(g)	1.5
炭水化物(g)	58.5
食塩相当量(g)	7.6

味付けのり

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

乾のり(国内産)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、水飴、食塩、削り節(かつお節、さば節)、こんぶ、エビエキス、酵母エキス、魚介エキス、醸造調味料/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	363
タンパク質(g)	39.6
脂質(g)	3.3
炭水化物(g)	42.9
食塩相当量(g)	4.29

素干しエビ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

エビ

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	293
タンパク質(g)	65.8
脂質(g)	3.2
炭水化物(g)	0.2
食塩相当量(g)	3

ひじき

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

ひじき

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー(kcal)	149
タンパク質(g)	9.2
脂質(g)	3.2
炭水化物(g)	58.4
食塩相当量(g)	4.57

海藻サラダ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

乾燥わかめ(中国製造)、乾燥白木耳、乾燥茎わかめ、寒天、乾燥すぎのり

●添加物表示

なし

●栄養成分（100 gあたり）

エネルギー(kcal)	142
タンパク質(g)	16.8
脂質(g)	4.5
炭水化物(g)	44.1
食塩相当量(g)	18.03

マカロニ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

デュラム小麦のセモリナ

●添加物表示

なし

●栄養成分（100 gあたり）

エネルギー(kcal)	362
タンパク質(g)	12
脂質(g)	2
炭水化物(g)	74
食塩相当量(g)	0

スパゲッティ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

デュラム小麦のセモリナ

●添加物表示

なし

●栄養成分（100 gあたり）

エネルギー(kcal)	358
タンパク質(g)	13
脂質(g)	2
炭水化物(g)	72
食塩相当量(g)	0

高野豆腐

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

大豆（遺伝子組み換えでない）、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤

●添加物表示

炭酸カリウム、豆腐用凝固剤

●栄養成分（100 gあたり）

エネルギー(kcal)	522
タンパク質(g)	51
脂質(g)	34.2
炭水化物(g)	1.2~7.8
食塩相当量(g)	0.012~0.042

乾燥おから

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

大豆

●添加物表示

なし

●栄養成分（100 gあたり）

エネルギー (kcal)	421
タンパク質 (g)	23.1
脂質 (g)	13.6
炭水化物 (g)	52.3
食塩相当量 (g)	0.05

車ふ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

小麦粉、小麦たんぱく

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	382
タンパク質 (g)	28.1
脂質 (g)	3.3
炭水化物 (g)	59.9
食塩相当量 (g)	0.01

おつゆ麩

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

小麦粉、小麦たんぱく

●添加物表示

酸化防止剤(ビタミンE)

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	385
タンパク質 (g)	28.5
脂質 (g)	2.7
炭水化物 (g)	56.9
食塩相当量 (g)	0.02

花麩

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

小麦粉、グルテン、重曹、着色料(黄4、青1、赤3、赤106)

●添加物表示

着色料(黄4、青1、赤3、赤106)

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	402
タンパク質 (g)	21.3
脂質 (g)	2.2
炭水化物 (g)	69.5
食塩相当量 (g)	0

パン粉

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

小麦粉(国内製造)、イースト、食塩、ショートニング、大豆粉末、イーストフード、ビタミンC

●添加物表示

イーストフード、ビタミンC

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	368
--------------	-----

タンパク質 (g)	12.4
脂質 (g)	3.1
炭水化物 (g)	72.5
食塩相当量 (g)	1.1

菜めし

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

青菜(広島菜、京菜、大根葉)、砂糖、食塩、昆布エキス、粉末みそ、鰹削り節粉末、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、(原材料の一部として、大豆を含む)

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)、加工でん粉

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	185
タンパク質 (g)	11.1
脂質 (g)	0.8
炭水化物 (g)	37.9
食塩相当量 (g)	45.7

ワカメご飯の素

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

塩蔵わかめ(わかめ(韓国、日本))、食塩、砂糖、酵母エキス

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	170
タンパク質 (g)	9.2
脂質 (g)	1.5
炭水化物 (g)	29.9
食塩相当量 (g)	53.3

白すりごま

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

ごま

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	599
タンパク質 (g)	20.3
脂質 (g)	54.2
炭水化物 (g)	18.5
食塩相当量 (g)	0

白いりごま

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

ごま

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	599
--------------	-----

タンパク質 (g)	20.3
脂質 (g)	54.2
炭水化物 (g)	18.5
食塩相当量 (g)	0

黒すりごま

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

ごま

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	599
タンパク質 (g)	20.3
脂質 (g)	54.2
炭水化物 (g)	18.5
食塩相当量 (g)	0

黒いりごま

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

ごま

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	599
タンパク質 (g)	20.3
脂質 (g)	54.2
炭水化物 (g)	18.5
食塩相当量 (g)	0

粉ピーナッツ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

落花生

●添加物表示

なし

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	585
タンパク質 (g)	26.5
脂質 (g)	49.4
炭水化物 (g)	19.6
食塩相当量 (g)	0

天ぷら粉

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

小麦粉、でん粉、食塩、還元乳糖、卵黄粉(卵を含む)／加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料(アミノ酸)、着色料(カロテン)

●添加物表示

加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料(アミノ酸)、着色料(カロテン)

●栄養成分 (100 g あたり)

エネルギー (kcal)	348
--------------	-----

タンパク質 (g)	7.8
脂質 (g)	1.5
炭水化物 (g)	75.7
食塩相当量 (g)	1.4

錦糸玉子

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

液卵(国内製造)、植物油脂、乾燥全卵、食塩、砂糖、でん粉、チキンパウダー／加工でん粉、ソルビトール、グリセリン、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・鶏肉を含む)

●添加物表示

加工でん粉、ソルビトール、グリセリン、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・鶏肉を含む)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー (kcal)	436
タンパク質 (g)	9
脂質 (g)	22.6
炭水化物 (g)	49.2
食塩相当量 (g)	4.4

桜でんぶ

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

砂糖、鱈そぼろ、食塩、ソルビット、着色料(赤106)

●添加物表示

ソルビット、着色料(赤106)

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー (kcal)	365
タンパク質 (g)	8.8
脂質 (g)	0.1
炭水化物 (g)	84.6
食塩相当量 (g)	3.3

オイスターソース

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

砂糖、食塩、牡蠣エキス、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、香料、pH調整剤

●添加物表示

増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、香料、pH調整剤

●栄養成分 (100 gあたり)

エネルギー (kcal)	116
タンパク質 (g)	1
脂質 (g)	0
炭水化物 (g)	28
食塩相当量 (g)	10.7

四川豆板醤

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

唐辛子、蚕豆、食塩、大蒜、酒精

●添加物表示

酒精

●栄養成分（100 gあたり）

エネルギー(kcal)	60
タンパク質(g)	2
脂質(g)	2.3
炭水化物(g)	7.9
食塩相当量(g)	17.7

しそ漬け梅肉

●保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存

●原材料

食塩、水あめ、はちみつ、酸味料、調味料(アミノ酸等)、酒精、酢酸Na、甘味料(スクラロース)、着色料(赤102)

●添加物表示

調味料(アミノ酸等)、酒精、酢酸Na、甘味料(スクラロース)、着色料(赤102)

●栄養成分（100 gあたり）

エネルギー(kcal)	72
タンパク質(g)	2.2
脂質(g)	0.3
炭水化物(g)	15.2
食塩相当量(g)	12.4