

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
あ 青のり	共通 アナアオサ100						記載なし	
赤みそ	共通 大豆31.00 米22 食塩12 酒精(さとうき び、とうもろこし、米) 3 その他(水) 32.00					大豆	コンタミなし	
赤ワイン	共通 ブドウ果汁(ブドウ)96.1 ぶどう糖(とう もろこし澱粉、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉) 1.80 ブドウ2.00以内 砂糖(甘藷、て ん菜)0.1 添加物:ピロ亜硫酸カリウム <0.035(苛性カリ、硫黄)酸化防止剤と して使用						記載なし	
厚切りベーコン	共通 豚ばら肉96.22 食塩2.06 砂糖(さとうき び、甜菜)1.71 香辛料抽出物0.01					豚肉	卵・乳・小麦・ 牛肉・ごま・ゼ ラチン・大豆・ 鶏肉・りんご	
油揚げ	共通 丸大豆74.95 植物油脂(なたね油、大 豆油(大豆))24.90 豆腐用凝固剤0.10 消泡剤(食品素材、レシチン(大豆)、炭 酸マグネシウム)0.05					大豆	コンタミなし	
アロエ	共通 アロエベラ葉肉部位62.50 砂糖・ぶどう 糖果糖液糖8.48 クエン酸0.02 水 29.00						記載なし	
い いちごゼリー	共通 果糖ぶどう糖液糖15.0 砂糖8.0 ぶどう 糖2.0 いちご果汁(還元)1.5 水70.6 ゲル化剤1.2 乳酸Ca0.9 香料0.4 酸 味料0.2 クエン酸鉄Na0.1 ビタミンC 0.1 着色料φ						小麦・卵・乳成 分	
一味唐辛子	共通 赤唐辛子100.00						コンタミなし	
糸かつお	共通 かつおのふし100						さば	
糸寒天	共通 (配合割合記載なし)寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類						コンタミなし	
糸こんにゃく	共通 こんにゃく粉(こんにゃく芋)2.53 水酸 化カルシウム0.15 水97.32						大豆	
いももち	共通 じゃがいも30.2 加工でん粉17.3 でん 粉(馬鈴薯)9.5 マッシュポテト8.6 食 塩0.4 グルコマンナン0.2 水33.8						記載なし	
う 薄口しょうゆ	共通 (配合割合記載なし)食塩 脱脂加工大 豆 小麦 砂糖 大豆 米 アルコール				小麦	大豆	さば	
ウスターソース	共通 醸造酢15.50 糖蜜18.45 冰糖蜜18.00 粗糖0.200 食塩9.00 野菜(たまねぎ 0.08、セロリー0.03、にんじん0.02、にん にく0.00、生姜0.00) 香辛料(シナモン 0.20 オニオンフレッシュ0.15 ガーリッ クフレッシュ0.10 ナットメグ0.05 クロー ブ0.05 タイム0.04 セージ0.04 ローレ ル0.04 フェネル0.04 唐辛子エキス 0.02) アミノ酸0.25 リポタイド0.01 甘 味料(甘草)0.04 加水37.70						コンタミなし	
うずら卵水煮	共通 うずら卵(卵)52.00 食塩0.50 (水)47.50	卵					コンタミなし	

食品名	セクター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
うどん	共通	小麦粉(小麦)32.7 小麦たん白(小麦)0.4 加工でん粉(酢酸デンプン)3.6 水63.3			小麦			卵	
オールスパイス	第一	(配合割合記載なし) オールスパイス						記載なし	
	第二	オールスパイス100.00						コンタミなし	
オイスターソース	共通	かき18.89 水あめ(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)17.78 醤油(大豆、海水、小麦、アルコール(キャリアーオーパー))17.78 砂糖(砂糖液糖)(さとうきび、甜菜)10.00 食塩(海水)6.67 酒精(さとうきび、とうもろこし、タピオカ)2.22 増粘剤(加工でん粉)(とうもろこし)2.00 水24.66			小麦		大豆	卵・乳・えび・かに・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉・りんご  * 本製品で使用しているかきなどの二枚貝には、かにが共生しているものが含まれます。	
黄桃缶	共通	黄もも(もも)58.33 砂糖11.00 クエン酸0.13 酸化防止剤(ビタミンC)0.03 水30.51					もも	コンタミなし	
おつゆ麩	共通	小麦粉(小麦)64.78 小麦たんぱく(小麦)26.72 水8.5			小麦			コンタミなし	
オリーブオイル	共通	(配合割合記載なし)食用オリーブ油(オリーブ)						記載なし	
ガーリックパウダー	共通	<90g> ガーリック100.00						コンタミなし	
	第一	<400g> ガーリック69.91 でん粉22.55 食塩5.98 調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)1.5 増粘剤(グァーガム)0.06						コンタミなし	
角切昆布	共通	昆布100						* 本商品で使用している昆布は、えび・かにの生息域にて採取しています。	
片栗粉	共通	馬鈴しょでん粉100.00						コンタミなし	
かまぼこ	共通	いとよりすり身(無リン)90.45 発酵調味料1.91 上白糖1.43 食塩1.43 加工デンプン(タピオカ)4.78						* 原材料の魚(イトヨリダイ)は、えびやかにを食べています。	
からし粉	共通	からし99.50 着色料(ターメリック)(ウコン)0.5						コンタミなし	

食品名	セクター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
か カレー粉	共通	ターメリック20.00 コリアンダー10 クミン10 フェネグリーク10 こしょう5 赤唐辛子5 ちんぴ5.00 その他香辛料35.00						コンタミなし	
寒天缶	共通	糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ)(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)10.515 粉末寒天(紅藻海藻)0.604 ジェランガム(ゲル化剤)(とうもろこし、大豆、馬鈴薯、甘藷、乳酸カルシウム)0.604 みつ豆エッセンス(香料)(プラム、エタノール(さとうきび))0.107 クエン酸(酸味料)(タピオカ、とうもろこし、さつまいも)0.049 クエン酸ナトリウム(酸味料)(タピオカ、とうもろこし、さつまいも)0.001 水88.120						コンタミなし	
カレールウ	共通	米粉28.0 パーム油20.0 デキストリン12.0 カレー粉10.0 砂糖10.0 食塩7.0 酵母エキス4.0 トマトペースト2.0 ばれいしょでん粉2.0 ココアパウダー1.6 パンプキンパウダー1.2 野菜(玉ねぎ、にんにく)1.2 粉末米酢1.0						記載なし	
き 刻み昆布	共通	昆布100						* 本商品で使用している昆布は、えび・かにの生息域にて採取しています。	
きざみのり	共通	乾のり100						記載なし	
きな粉	共通	きな粉(大豆)100.00					大豆	コンタミなし	
絹厚揚げ	共通	丸大豆(豆乳)(大豆)89.4 でん粉(とうもろこし)2.7 ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷)0.1 揚げ油(植物油脂)(なたね)-トレハロース1.8 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)0.7 水5.3					大豆	コンタミなし	
く 茎わかめ(乾)	共通	湯通し塩蔵わかめ(茎わかめ)100.00						コンタミなし	
クミン	共通	クミン100.00						コンタミなし	
グラニュー糖	共通	原料糖(甘蔗原料糖)(さとうきび)90 原料糖(てん菜原料糖)(てん菜)10 水酸化カルシウム(石灰石)0※ ケイソウ土0※ パーライト(火成岩)0※ 骨炭(牛骨)0※ イオン交換樹脂0※ エタノール(さとうきび等)0※ ※製造用剤(加工助剤) (甘藷原料糖とてん菜原料糖の配合率は時季変動します。)						記載なし	
クリームコーン	共通	とうもろこし(とうもろこし)99.50 食塩(海水)0.35 水0.15						コンタミなし	
黒いりごま	共通	ごま100					ごま	コンタミなし	

食品名	センター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
け 削り節	共通	いわしのふし100.00						さば	
こ 濃口しょうゆ	共通	(配合割合記載なし)脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール			小麦		大豆	さば	
高野豆腐	共通	大豆98.4 炭酸カリウム(製造用剤)0.9 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7					大豆	コンタミなし	
		大豆98.6 炭酸カリウム(製造用剤)0.7 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)0.7					大豆	コンタミなし	
ココア	共通	(配合割合記載なし)ココアパウダー(ココアバター22~24%含有)						記載なし	*ココアバターとは、カカオ豆に含まれる脂肪分で、乳製品ではありません。
こしょう	共通	(配合割合記載なし)ブラックペパー ホワイトペパー デキストリン でんぷん 香辛料抽出物						コンタミなし	
コチジャン	共通	(配合割合記載なし) みそ(大豆、米、食塩) 水あめ(コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉) 唐辛子 食塩 醸造調味料(米醸造液、ぶどう糖、水あめ、砂糖・異性化液糖、異性化液糖、アルコール、食塩、水) 醸造酢(アルコール、脱脂米ぬか、米、水) 酒精(粗留アルコール) 調味料(アミノ酸等)(L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム)					大豆	小麦・牛肉・豚肉	
粉チーズ	共通	(配合割合記載なし)ナチュラルチーズ 脱脂粉乳 食塩 セルロース 香料		乳				コンタミなし	
ごま油	共通	食用ごま油100.00					ごま	大豆	
小麦粉	共通	小麦粉100.00			小麦			コンタミなし	
米粉	共通	米粉(うるち米)100						コンタミなし	
米粉マカロニ	共通	米粉100.00						小麦	
米粉ミックス	共通	(配合割合記載なし) 米粉(うるち米)、玄米粉(うるち米)、とうもろこし粉、でん粉/加工でん粉、膨張剤、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤						コンタミなし	
米酢	共通	(配合割合記載なし) 米 アルコール						コンタミなし	

食品名	セ ン タ ー	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
こ コンソメ	共通	食塩30.3 デキストリン22.6 麦芽糖 19.6 チキンエキスパウダー(鶏肉)8.9 ぶどう糖5.3 酵母エキスパウダー2.7 たん白加水分解物(鶏肉、豚肉)2.7 鶏 脂(鶏肉)2.4 チキンコンソメパウダー (鶏肉)1.8 砂糖1.1 魚醤パウダー0.7 香辛料0.6 トマトパウダー0.3 オニオン エキスパウダー0.2 香辛料抽出物0.5 酸味料0.3					鶏肉・豚肉	コンタミなし	
み 酒	共通	(配合割合記載なし)米 米こうじ 醸造 アルコール(さとうきび タピオカ コー ン みかん) 糖類(コーン澱粉 馬鈴薯 澱粉 甘薯澱粉 酵素) 酵素 水						記載なし	
ササミフレーク	共通	鶏肉(ササミ)74.50 植物油脂(米油) 14.00 チキンブイヨン(鶏肉)11.50					鶏肉	コンタミなし	
さつま揚げ	共通	魚肉64.50 でん粉10.1 砂糖2.6 食塩 0.9 ぶどう糖0.6 植物油(菜種)φ 水 21.30						卵・小麦・え び・かに・い か・大豆	
三温糖	共通	原料糖(サトウキビ、ビート)100 水酸 化カルシウム(石灰石)0※ 珪藻土0※ 活性炭(瀝青炭)0※ イオン交換樹脂 (スチレン他)0※ 水酸化ナトリウム(工 業塩)0※ 塩酸(工業塩)0※ クリスト バル石(清浄剤)0※  ※加工助剤として使用						記載なし	
山菜ミックス	共通	塩蔵わらび(わらび、食塩、水)40.91 えのきたけ(えのき)28.84 塩蔵たけの こ(竹の子、食塩)9.80 食塩(海水、塩 酸、亜硫酸ナトリウム、中鎖脂肪酸トリ グリセリド)0.30 pH調整剤(甘薯澱粉 粕、タピオカ澱粉粕、米糠、クエン酸(と うもろこし))0.08 酸化防止剤(ビタミン C)(L-アスコルビン酸)0.00 水20.07						乳・小麦・え び・ごま・さば・ 大豆・鶏肉・豚 肉・まつたけ・ りんご	
し 塩こうじ	共通	米こうじ74.9 食塩19.7 酒精5.4						記載なし	
色紙こんにやく	共通	こんにやく粉(こんにやく芋)2.42 海藻 粉末(ひじき、かじめ)0.32 水酸化カル シウム0.16 水97.11						コンタミなし	
七味唐辛子	共通	赤唐辛子55.00 いり黒ごま(ごま)15 ちんぴ13 山椒8 麻の実5 けしの実3 青のり1.00					ごま	コンタミなし	
シュレッド チーズ	共通	ナチュラルチーズ(乳)99.0 セルロース 1.0		乳				コンタミなし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
し 上白糖	共通 原料糖(甘蔗原料糖)(さとうきび)90 原料糖(てん菜原料糖)(てん菜)10 水 酸化カルシウム0※ ケイソウ土0※ パーライト0※ 骨炭0※ イオン交換樹 脂0※ 塩酸0※ 炭酸水素ナトリウム0 ※製造用剤(加工助剤) (甘薯原料糖とてん菜原料糖の配合率 は時季変動します。)						記載なし	
白玉団子	共通 もち米46.10 加工でん粉(とうもろこ し)2.40 水51.50						コンタミなし	
白いりごま	共通 ごま100					ごま	コンタミなし	
白いんげん豆 ピューレ	共通 いんげんまめ25 水75						コンタミなし	
白すりごま	共通 ごま100					ごま	コンタミなし	
白みそ	共通 米44.00 大豆22.00 食塩(海水)5.00 水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)3.00 酒精(さとうきび、とうもろこし、米)3.00 水23.00					大豆	コンタミなし	
白ワイン	共通 ブドウ果汁(ブドウ)94.2 ぶどう糖(とう もろこし澱粉、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉) 3.3 ブドウ2.00以内 砂糖(甘蔗、てん 菜)0.5 添加物:ピロ亜硫酸カリウム< 0.035(苛性カリ、硫黄)(酸化防止剤とし て使用)						記載なし	
信州みそ	共通 大豆32.00 米20.00 食塩(海水)12.30 酒精(さとうきび、とうもろこし、米)2.70 その他(水)33.00					大豆	コンタミなし	
す スパゲティ	共通 (配合割合記載なし) デュラム小麦のセモリナ			小麦			記載なし	
せ ぜんまい水煮	共通 ぜんまい100.0 充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC)0.1 pH調整剤0.1 水99.8						記載なし	* 時期により、 使用業者が異 なります。
	共通 (配合割合記載なし) 乾燥ぜんまい pH調整剤(クエン酸) 乳酸Ca 酸化防止剤(ビタミンC)						コンタミなし	
た ターメリック	共通 ターメリック100.00						コンタミなし	
大豆水煮	共通 大豆100.00					大豆	コンタミなし	
炊き込み わかめ	共通 塩蔵わかめ(わかめ、食塩)80.8 食塩 11.0 砂糖(サトウキビ、甜菜)7.5 酵母 エキス(酵母、食塩)0.7						卵・乳・小麦・ オレンジ・ごま・ さけ・さば・ゼラ チン・大豆・鶏 肉・豚肉・りん ご * 本品で使用 しているわか めは、えび・か にの生息域で 採取していま す。	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
た たけのこ 水煮	共通 たけのこ100						コンタミなし	
だし昆布	共通 出し昆布(乾燥昆布)100.00						コンタミなし	
脱脂粉乳	共通 脱脂粉乳(生乳)100.00		乳				コンタミなし	
ち チキン ウインナー	共通 鶏肉78.35 <糖類>粉末水あめ(とう もろこし)2.85 砂糖(甜菜)2.14 でん粉 (タピオカ、馬鈴薯)3.56 発酵調味料 (サトウキビ)2.14 食塩1.39 香辛料(ペ パー、オニオンパウダー、パプリカ、トマ トパウダー、ガーリック、メース、コリア ンダー、セージ)0.74 水8.83					鶏肉	乳成分・卵・小 麦・大豆・豚 肉・牛肉・りん ご・もも・ごま	
チキンハム	共通 鶏肉71.15 でん粉(えんどう、タピオカ、 馬鈴薯、もち米)6.86 発酵調味料(サト ウキビ)3.40 食塩1.19 砂糖(甜菜)0.35 香辛料(コリアンダー、グリーンペッ パー、オニオンパウダー、メース、ペ パー)0.23 水16.82					鶏肉	乳成分・卵・小 麦・大豆・豚 肉・牛肉・りん ご・もも・ごま	
チキンブイヨン	共通 鶏がら(鶏肉)40.44 たまねぎ0.87 に んじん0.29 水58.4					鶏肉	記載なし	
ちくわ	共通 魚肉51.4 でん粉(馬鈴薯)14.2 食塩1.7 ぶどう糖0.9 砂糖0.8 発酵調味液0.5 醸造酢0.1 水30.4						えび・かに・小 麦・卵	
ちらしずしの素	共通 砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢(小麦) 17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩 3.4 しょうゆ(小麦、大豆)3.1 かんぴよ う(戻し)2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキ ス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2			小麦		大豆	卵・乳・えび・い か・ごま・さけ ・さば・ゼラチン ・鶏肉・豚肉・ま つたけ・りんご	
チリパウダー	共通 (配合割合記載なし)パプリカ 唐辛子 クミン オレガノ ガーリックパウダー (ガーリック、大豆) デイルシード 食塩					大豆	コンタミなし	
ちりめんじゃこ	共通 しらす95.00 食塩5.00						えび・くるみ・ご ま・アーモンド * 原材料のし らすは、えび・ かに・いかが 混ざる方法で 漁獲しています。	
ちゃんぽん麺	共通 (配合割合記載なし) 小麦粉(小麦) かんすい クチナシ色素			小麦			記載なし	

食品名	セ ン タ ー	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
ち 中濃ソース	共通	(配合割合記載なし)砂糖 砂糖液糖 高酸度ピネガー 食塩 トマトピュー レー キャロットエキス セロリーエキス オニオンエキス 香辛料 加工でん粉 (アセチル化リン酸架橋架橋デンプン) 香辛料抽出物 水						コンタミなし	
つ 突こんにゃく	共通	こんにゃく粉(こんにゃく芋)2.42 海藻 粉末(ひじき・かじめ)0.32 水酸化カル シウム0.16 水(地下水)97.11						コンタミなし	
ツナ油漬	共通	きはだまぐろ69.8 菜種油16.8 食塩0.6 水12.8						記載なし	
ツナ水煮	共通	きはだまぐろ69.5 食塩0.4 水30.1						記載なし	
と 豆乳杏仁	共通	ぶどう糖果糖液糖11.31 調整豆乳(大 豆、水あめ、その他)8.64 還元水飴 6.42 砂糖3.75 寒天0.42 澱粉分解物 0.33 食用油脂0.19 ゲル化剤(増粘多 糖類)0.18 酸味料0.17 乳酸カルシウ ム0.16 香料0.05 トレハロース0.01 水 68.37					大豆	記載なし	
トウバンジャン	共通	(配合割合記載なし) 塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩) そら豆加 工品(そら豆、食塩、米こうじ) 乾燥唐 辛子 食塩 酒精2.00 酸化防止剤(ビタミンC)0.20						コンタミなし	
豆腐 小	共通	丸大豆(豆乳)(大豆)80.6 難消化性デ キストリン(とうもろこし)3.5 でん粉(と うもろこし)2.7 豆腐用凝固剤(塩化マグ ネシウム)1.0 リン酸カルシウム(リン酸 三カルシウム)0.7 酸化防止剤(ビタミン C)(L-アスコルビン酸)φ、ピロリン酸第 二鉄φ 水11.5					大豆	コンタミなし	
豆腐 大	共通	丸大豆(豆乳)(大豆)80.1 でん粉(とうも ろこし)2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝 固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタ ラクトン)0.4 水15.0					大豆	卵・小麦・ゼラ チン	
トック	共通	白米粉(うるち米)61.3 食塩(海水)0.4 加工でんぷん(馬鈴薯)4.2 酒精<エタ ノール(サトウキビ) 乳酸(キャッサバ、 サトウキビ) グリセリン(パーム油原 料、ヤシ油原料、なたね、ひまわり油) >2.1 水32						小麦・そば・ 卵・乳	
トマトケチャップ	共通	トマト69.89 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(さ とうきび・てんさい・とうもろこし・ばれい しょ・さつまいも等)22.00 醸造酢(さ とうきび、とうもろこし、キャッサバ等)4.00 食塩(海水等)3.00 たまねぎ1.00 香 辛料0.11						乳・小麦・牛 肉・大豆・豚 肉・りんご	



食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
と トマトケチャップ (個装)	共通	トマト(トマトペースト)39.80 果糖ぶどう糖液糖(コーンスターチ)24.30 醸造酢(アルコール)5.10 食塩(海水)2.60 たまねぎ0.80 香辛料(マスタード、白こしょう、オールスパイス、メース、赤唐辛子)0.20 水27.20					小麦・ごま・大豆・豚肉・りんご・乳・オレンジ・もも	
	共通	(配合割合記載なし) トマト					コンタミなし	
トマト水煮	共通	(配合割合記載なし) トマト、 トマトピューレ、クエン酸					乳・大豆・オレンジ・もも・りんご ー製品製造毎に洗浄	
	共通	トマト60.00 トマトピューレ39.85 クエン酸0.15					コンタミなし	
鶏豚肉団子	共通	食肉:豚肉39.74 鶏肉39.22 玉ねぎ7.95 つなぎ:でん粉(タピオカ、馬鈴薯)6.36 えんどう豆たん白0.79 砂糖(甜菜)1.91 発酵調味料(サトウキビ)1.70 香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)1.11 食塩0.85 酵母エキス(トルラ酵母)0.37				豚肉、鶏肉	乳成分・卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごま	
な なたデココ	共通	なたデココ83.33 砂糖7.11 クエン酸0.02 香料0.01 水9.53					記載なし	
なたね油	共通	(配合割合記載なし) 食用なたね油100 シリコーン					記載なし	
	第一	(配合割合記載なし)食用なたね油 シリコーン					記載なし	
	第一	(配合割合記載なし)食用なたね油					記載なし	
生クリーム	共通	乳製品39.9 植物油脂27.5 乳化剤0.4 カゼインNa0.1 メタリン酸Na微量 香料微量 水32.1		乳		大豆	コンタミなし	
なめこ水煮	共通	なめこ71.43 pH調整剤<クエン酸(とうもろこし、甜菜)>0.08 水28.49					小麦・えび・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・りんご	
こ 肉団子	共通	鶏肉41.7 たまねぎ17.4 豚肉9.9 豚脂(豚肉)5.0 粒状植物性たん白(大豆)5.0 水溶性食物繊維2.1 粉末状植物性たん白(大豆)2.0 しょうがペースト0.3 食塩0.2 にんにくペースト0.1 香辛料0.1 砂糖0.1 水10.0 揚げ油(なたね油)2.4 (使用添加物)加エデンプン3.1 セルロース0.6 貝Ca使用 ピロリン酸第二鉄使用				大豆・鶏肉・豚肉	記載なし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
に 煮干し	共通 カタクチイワシ95 食塩5						さば・イカ・小麦・大豆	
の ノンエッグ マヨネーズ	共通 食用植物油65 醸造酢6 砂糖類(砂糖、粉末水あめ)3 食塩2 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)(オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、キタンサンガム、グアーガム)1.7 調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)0.3 香辛料抽出物0.01以下 清水22						コンタミなし	
は 梅肉ペースト	共通 (配合割合記載なし) 梅 食塩						記載なし	
パイン缶	共通 パインアップル60.96 砂糖13.30 キャツサバ(クエン酸)0.01 水25.73						コンタミなし	
白菜キムチ	共通 白菜86.8 鯉節エキス(鯉節抽出液、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス、キサンタン)3.3 ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし 馬鈴薯 甘藷)3 食塩2.8 昆布エキス(昆布抽出液、たん白加水分解物、野菜エキス、食塩、アルコール、デキストリン、砂糖、酵母エキス、キサンタン)1.7 パプリカ1 一味唐辛子0.7 にんにく0.7						小麦・大豆・ごま・りんご	
バジル(乾)	共通 バジル100.00						コンタミなし	
パセリ(乾)	共通 パセリ100.00						コンタミなし	
バター	共通 生乳99.92 食塩0.08		乳				記載なし	* 時期により、 使用業者が異なります。
	共通 生乳100 食塩(1.4)		乳				コンタミなし	
はちみつ	共通 はちみつ100						* 同一工場内に存在するアレルギー物質(バナナ・りんご・もも・オレンジ・キウイフルーツ、米)	
はちみつ レモンゼリー	共通 砂糖・ぶどう糖果糖液糖11.0 レモン果汁(濃縮還元)8.3 ぶどう糖6.0 砂糖4.0 水溶性食物繊維3.8 はちみつ2.0 水63.5 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)0.9 酸味料0.4 香料0.1 クエン酸鉄Na使用 カロチノイド色素使用						記載なし	
花かつお	共通 かつおのふし100						記載なし	
パプリカ(粉)	共通 (配合割合記載なし)パプリカ						記載なし	
ハヤシルウ	共通 米粉26.6 パーム油16.7 デキストリン13.3 砂糖12.7 食塩6.7 トマトパウダー6.7 ばれいしょでん粉5.0 酵母エキス3.3 粉末米酢2.2 香辛料1.8 カラメル色素5.0						記載なし	

食品名	センター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
は 春雨	共通	甘藷澱粉60.00 馬鈴薯澱粉40						コンタミなし	
ハンバーグ	共通	鶏肉39.00 たまねぎ19.50 豚脂(豚肉)6.10 粒状植物性たん白(脱脂大豆)(大豆)6.10 豚肉4.30 砂糖(さとうきび、甜菜)1.50 水溶性食物繊維(とうもろこし)1.40 酵母エキス(デキストリン)0.60 食塩(海水)0.50 トマトペースト0.50(トマト) ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)0.50 にんにくペースト(にんにく)0.40 香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)0.20 しょうがペースト(しょうが)0.10 水12.10 (使用添加物)加工エテンブレン6.10 炭酸Ca0.50 セルロース0.50 ピロリン酸第二鉄0.10					大豆・鶏肉・豚肉	牛肉・ごま・ゼラチン・りんご	
パン粉	共通	小麦粉(小麦)61.83 ショートニング(パーム油)0.62 食塩(海水)0.62 ブドウ糖(とうもろこし、馬鈴薯)0.43 イースト(酵母、乳化剤)0.37 大豆粉(大豆)0.15 イーストフード(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、グルコースオキシダーゼ、 $\alpha$ アミラーゼ、食品素材(小麦))0.11 水35.87			小麦		大豆	コンタミなし	
ひ ビーフン	共通	米52.99 でん粉(タピオカでん粉30.81、コーンスターチ15.40) 糊料(繊維素グリコール酸ナトリウム)0.62 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.18						小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
ひじき(乾)	共通	ひじき100.00						* 本製品で使用しているわかめは、えび、かこの生息域で採取しています。	* 時期により、使用業者が異なります。
		(配合割合記載なし) ひじき						記載なし	
ひよこ豆(蒸し)	共通	ひよこ豆100.00						コンタミなし	
い フォー	共通	米75.00 ばれいしよでん粉25.00						コンタミなし	
ぶどうゼリー	共通	ぶどう果汁(濃縮還元)ぶどう)10.0 砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.0 砂糖8.5 水あめ7.0 水63.4 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)0.7 酸味料0.2 ビタミンC0.1 香料0.1 クチナシ色素使用 クエン酸鉄Na使用						記載なし	

食品名	センター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
い ふりかけ (しそこんぶ)	共通	昆布30.2 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)29.9 煎り米26.6 砂糖(サトウキビ、甜菜)4.9 食塩3.6 青のり3.5 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)0.7 酸味料(DL-リンゴ酸)0.6						卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご  *本品で使用している昆布・青のりはえび、かにの生息域で採取しています。	
ふりかけ (のりかつお)	共通	鰹削り節45.6 砂糖(サトウキビ、甜菜)15.4 みりん(糖類、米、醸造アルコール、米麴、もち米)13.3 食塩9.8 青のり8.1 黒のり6.3 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)0.7 たん白加水分解物(トウモロコシ)0.2 加工でん粉(酸化デンプン)0.6 酸化防止剤(ビタミンE)(ミックストコフェロール)0.1未満						卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご  *本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。	
ふりかけ (ひじき)	共通	芽ひじき(戻し)46.6 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)19.6 果糖ぶどう糖液糖(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ)7.3 砂糖(サトウキビ、甜菜)6.7 食塩5.2 ぶどう糖(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ)3.9 昆布3.3 鰹節エキス(鰹節エキス、食塩、麦芽糖水飴、デキストリン、砂糖)2.6 魚醤(魚醤、米醸造液、酵母エキス)2.6 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)1.9 酸味料(DL-リンゴ酸)0.3						*本品で使用しているひじきは、えび、かにの生息域で採取しています。	
ふりかけ (やさい)	共通	塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根菜)58.6 砂糖(サトウキビ、甜菜)14.5 鰹削り節6.9 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)4.5 食塩3.9 かぼちゃフレーク3.7 にんじんフレーク3.7 みりん(糖類、米、醸造アルコール、米麴、もち米)1.8 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)1.4 鰹削り節粉末0.5 食用植物油脂(オリーブ)0.3 昆布エキス0.2 酸味料(DL-リンゴ酸)0.1未満 酸化防止剤(ビタミンE)(ミックストコフェロール)0.1未満						卵、乳、小麦、オレンジ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	
粉糖	共通	(配合割合記載なし) グラニュー糖 澱粉分解物						記載なし	
ハ ベーコン	共通	豚ばら肉86.957 (以下、配合割合記載なし)食塩(海水)砂糖(さとうきび、甜菜) 海藻ミネラル(海藻粉末) 酵母エキス(トルラ酵母デキストリン(甘薯)) 香辛料(白胡椒)水					豚肉	乳成分・卵・小麦・牛肉・鶏肉・大豆・ゼラチン	

食品名	センタ 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
へ ペンネ	共通 デュラム小麦のセモリナ100.00			小麦			コンタミなし	
ほ ポーク ウインナー	共通 豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.40 砂糖 0.90 香辛料(白コショウ、カルワイ、マ スタード)0.26					豚肉	記載なし	
ポークフランク	共通 豚肉(豚脂肪含)97.44 食塩1.40 砂糖 0.90 香辛料(白コショウ、カルワイ、マ スタード)0.26					豚肉	記載なし	
干し椎茸	共通 しいたけ100						コンタミなし	
ま マスカット ゼリー	共通 果糖ぶどう糖液糖15.0 砂糖9.0 ぶどう 糖2.0 ぶどう果汁1.0 水69.9 ゲル化 剤1.2 乳酸Ca0.9 香料0.6 酸味料0.2 クエン酸鉄Na0.1 ビタミンC0.1 着色料 Φ						小麦・卵・乳成 分	
マッシュルーム 水煮	共通 マッシュルーム(マッシュルーム)99.88 ビタミンC(とうもろこし、キャッサバ)0.08 クエン酸(タピオカ、とうもろこし、さつま いも)0.04						コンタミなし	
マーマレード	共通 糖類(砂糖)(てんさい)35.80 糖類(水 あめ)(とうもろこし、じゃがいも)33.10 果実(いよかん)7.30 果実(みかん) 5.40 果実(夏みかん)4.20 果実(オレ ンジ)3.70 水9.37 ゲル化剤(ペクチ ン)0.77 酸味料(とうもろこし、てんさ い)0.32 香料0.04					オレンジ	記載なし	
豆みそ	共通 大豆50.0 食塩(海水)10.0 酒精(さとう きび、とうもろこし、米)2.2 その他 (水)37.8					大豆	コンタミなし	
マロニー	共通 (配合割合記載なし) じゃがいも澱粉 コーンスターチ(とうも ろこし) [増粘剤CMC(カルボキシメチ ルセルロースナトリウム) 増粘多糖 類]1.0以下 .						コンタミなし	
み みかんゼリー	共通 みかん果汁(還元)49.0 果糖ぶどう糖 液糖10.0 果糖5.0 砂糖4.0 グラ ニュー糖1.0 水28.7 ゲル化剤1.3 酸 味料0.5 香料0.5 クエン酸鉄Na (0.050)Φ						小麦・卵・乳成 分	
みりん	共通 (配合割合記載なし)搾取りりん[もち 米 米こうじ アルコール(さとうきび コーン 米 キャッサバ)]もち米 米こ うじ 醸造アルコール(さとうきび) 糖 類(コーン澱粉 馬鈴薯澱粉 甘薯澱 粉) 水						記載なし	

食品名	センター 配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
も もずく	共通 おきなわもずく100.00						コンタミなし *モズクの養 殖場にはヨコ エビ類が生息 しています。	ヨコエビ類は食 品衛生法定め られているエビ (十脚目)とは 異なり、特定原 材料の表示対 象外です。
や 焼きそばソース	共通 ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘 しょ)35.00 [粉末ソース]デキストリン (キャッサバ、さつまいも) 食塩(海水)、 たん白加水分解物(とうもろこし)、香辛 料、オニオンパウダー(オニオン、サゴ ヤシ)22.9 食塩(海水)15.30 砂糖(サト ウキビ、ビート)12.70 たん白加水分解 物(とうもろこし)5.10 トマトパウダー(ト マト)2.90 香辛料(オニオン、ジン ジャー)1.30 [粉末酢]醸造酢(サトウキ ビ)、デキストリン(キャッサバ)、食塩(海 水) 炭酸Na0.40 ラード(豚脂、酸化防 止剤(大豆、菜種)、シリコーン(合成 品)0.20 カラメル色素でん粉加水分解 物(とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ)糖蜜 (甜菜)1.80 酸味料(化学合成品)1.40 調味料(核酸等)(5-リボヌクレオチドニ ナトリウム、タピオカ、とうもろこし、コハ ク酸二ナトリウム、化学合成品、海 水)0.80 増粘剤(グァーガム)(グァー 豆)0.20					(豚肉・大豆)※ ※原材料名 ラードに含まれ る豚脂にはた んぱく質が、数 ppm未満と判断 できるため「豚 肉」のアレル ギー表示は省 略しました。 ※原材料名 ラードに含まれ る「大豆」は蒸 留品の為、表 示不要です。	乳・小麦・え び・牛肉・ごま さば・ゼラチン・ 大豆・鶏肉・豚 肉	
焼きそば麺	共通 小麦粉34.6 食塩0.4 水52.1 いため油 (米油)5.8 使用添加物:加工デンプン 6.9 かんすい0.2			小麦			記載なし	
焼き豆腐	共通 丸大豆(豆乳)87.2 加工でん粉(ヒドロ キシプロピル化リン酸架橋デンプン)3.0 豆腐凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノ デルタラクトン)0.5 水9.3					大豆	卵・小麦・ゼラ チン	
焼き麩	共通 小麦粉65.58 小麦たんぱく27.46 水 6.96			小麦			コンタミなし	
焼き豚	共通 豚もも肉90.69 糖類(砂糖)(さとうきび、 甜菜)2.22 糖類(粉あめ)(とうもろこし、 馬鈴薯、甘しょ)1.90 しょうゆ(脱脂加 工大豆、小麦)3.22 食塩1.59 しょうゆ 加工品(しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖) 0.36 香辛料抽出物0.02			小麦		大豆・豚肉	卵・乳・牛肉・ ごま・ゼラチ ン・鶏肉・りん ご	
ゆかり	共通 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)82.0 砂糖(サトウキビ、甜菜)8.5 食塩6.5 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン) 1.5 酸味料DL-リンゴ酸)1.5						卵・乳・小麦・ オレンジ・ごま さけ・さば・ゼラ チン・大豆・鶏 肉・豚肉・りん ご	

食品名	センター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
ゆ ゆず果汁	共通	ゆず果汁100.00						卵・乳・小麦・ えび・ごま・さ ば・ゼラチン・ 大豆・鶏肉・豚 肉・もも・りんご	
よ ヨーグルト (無糖)	共通	脱脂粉乳9.20 ナチュラルチーズ5.80 ゼラチン0.70 乳酸菌微量 水84.30		乳			ゼラチン	コンタミなし	
ら ラー油	共通	食用ごま油(ごま)69.19 食用とうもろこ し油29.72 香辛料抽出物0.99 トウガラ シ色素0.10					ごま	コンタミなし	
ライスパスタ	共通	精米91.61 玄米8.39						コンタミなし	
り 緑豆春雨	共通	緑豆澱粉100.00						コンタミなし	
りんごゼリー	共通	りんご果汁(還元)30.0 果糖ぶどう糖 液糖17.0 砂糖5.0 難消化性デキストリ ン3.3 水42.8 ゲル化剤1.3 酸味料0.3 香料0.3					りんご	小麦、卵、乳 成分	
りんご缶	共通	りんご58.33 水28.19 砂糖(サトウキ ビ、甜菜)13.33 <食品添加物>クエン 酸(甘薯、タピオカ、米、とうもろこし) 0.11 ビタミンC(コーン)0.04					りんご	記載なし	
れ レモン果汁	共通	レモン100						オレンジ	
		有機レモン果汁100.00						卵・乳・小麦・ えび・ごま・さ ば・ゼラチン・ 大豆・鶏肉・豚 肉・もも・りんご	
レンズ豆(乾)	共通	レンズ豆100.00						コンタミなし	
ろ ロースハム	共通	豚ロース肉96.22 食塩(海水)2.06 砂 糖(さとうきび、甜菜)1.71 香辛料抽出 物(香辛料)0.01					豚肉	卵・乳・小麦・ 牛肉・ごま・ゼ ラチン・大豆・ 鶏肉・りんご	
わ わかめ(乾)	共通	わかめ100.00						* 本製品で使 用しているわ かめは、えび・ かにの生息域 で採取してい ます。	
ワンタンの皮	共通	小麦粉(小麦)98.80 麦たん白(小麦を 含む)(小麦)0.4 野菜粉末(オニオン) 0.4 食塩0.4			小麦			コンタミなし	

パン配合割合

食品名	セクター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・注意喚起	備考
味付けパン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.5 食塩1.5 ショートニング 10.0 砂糖20.0 脱脂粉乳3.0 パン品 質改良剤1.0		乳	小麦			卵・牛肉・大豆・豚肉	
小型パン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.0 食塩1.7 マーガリン8.0 砂糖 8.0 脱脂粉乳3.0 パン品質改良剤 1.0		乳	小麦			卵・乳・小麦・オレンジ・牛肉・大豆・豚肉	
黒糖パン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.5 食塩1.5 ショートニング6.0 脱脂粉乳3.0 黒糖20.0 パン品質改良 剤1.0		乳	小麦			卵・牛肉・大豆・豚肉	
コッペパン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.0 食塩1.7 マーガリン8.0 砂糖 8.0 脱脂粉乳3.0 パン品質改良剤 1.0		乳	小麦			卵・乳・小麦・オレンジ・牛肉・大豆・豚肉	
さつまいもパン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.5 食塩1.5 ショートニング10 砂糖20 脱脂粉乳3 パン品質改良剤1 おさつダイス50(さつまいも 砂糖 ソル ビトール ミヨウパン製剤) 水50		乳	小麦			卵・牛肉・大豆・豚肉	
食パン	共通	(配合割合記載なし) 小麦粉 発酵風味料 マーガリン 砂糖 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 酢酸Na 加工澱粉 香料 V.C		乳	小麦		大豆	小麦、卵、乳製品	
バターパン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.0 食塩1.6 砂糖10.0 脱脂粉 乳3.0 コンパウンドマーガリン20.0 パ ン品質改良剤1.0		乳	小麦		大豆	牛肉・卵・落花生・オレンジ・ごま・ゼラチン・バナナ・豚肉・もも・りんご・カシューナッツ・大豆	
ミルクパン	共通	基準配合比率:小麦粉100gに対して イースト3.5 食塩1.5 ショートニング6.0 砂糖8.0 加糖練乳15.0 パン品質改良 剤1.0		乳	小麦			卵・牛肉・大豆・豚肉	



食品名	セクター	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
<b>パン原料食材の詳細</b>									
加糖練乳	共通	生乳55.186 しよ糖44.789 クエン酸カルシウム0.015 乳糖0.010		乳				コンタミなし	ミルクパン
黒糖	共通	原料糖,糖蜜(さとうきび)95.00 黒糖(さとうきび)5.00						コンタミなし	共通(食パン以外)
小麦粉	共通	小麦粉100.0			小麦			コンタミなし	共通(食パン以外)
コンパウンドマーガリン10K	共通	食用精製加工油脂(パーム油、パーム核油、ヤシ油、ナタネ油)70.8 バター10.1 食用植物油脂(ヤシ油、パーム油、コーン油、ダイズ油)2.8 全粉乳0.5 水あめ0.3 濃縮ホエイ0.07 乳製品(バターオイル)0.05 乳蛋白0.04 香料(バターフレーバー、ミルクフレーバー)0.4 乳化剤<植物レシチン(大豆)、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル>0.3 酸化防止剤(ミックストコフェロール)0.004 水14.636		乳			大豆	卵・小麦・落花生・オレンジ・ごま・ゼラチン・バナナ・豚肉・もも・りんご・カシューナッツ	バターパン
コンパウンドマーガリン500g	共通	食用精製加工油脂(パーム油)73.7 食用植物油脂(ヤシ油、ナタネ油、パーム核油、コーン油、ダイズ油) バター10.1 全粉乳0.5 水あめ0.3 濃縮ホエイ0.07 乳製品(バターオイル)0.05 乳蛋白0.04 香料(バターフレーバー、ミルクフレーバー)0.4 乳化剤<植物レシチン(大豆)、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル>0.3 酸化防止剤(ミックストコフェロール)0.004 水14.536		乳			大豆	牛肉・卵・小麦・オレンジ・ごま・ゼラチン	バターパン
砂糖	共通	原料糖(甘蔗糖、てんさい糖)100.00 加工助剤:水酸化カルシウム(清浄剤)0.00、珪藻土(ろ過助剤)0.00、活性炭(脱色剤)0.00、イオン交換樹脂(脱色、脱塩剤)0.00、水酸化ナトリウム(樹脂再生剤)0.00、塩酸(樹脂再生剤、ヒスコ製造剤)0.00、炭酸水素ナトリウム(ヒスコ製造剤)0.00						コンタミなし	共通(食パン以外)
ショートニング	共通	食用植物油脂(パーム油)80~100 米油0~20(季節により使用しない場合あり)						牛肉・大豆・豚肉	共通(食パン以外)
脱脂粉乳	共通	脱脂粉乳100.0		乳				コンタミなし	共通(食パン以外)

食品名	セ ン タ ー	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・ 注意喚起	備考
パン品質 改良剤	共 通	小麦粉64.317 コーンスターチ27.563 麦芽粉末2.70 小麦蛋白質2.4 乳清ペ プチド1.5 アセロラ粉末1.47 米麴0.05		乳	小麦			卵・大豆	共通(食パン以 外)
マーガリン	共 通	食用植物油脂(パーム油、こめ油)、食 用精製加工油脂(パーム硬貨油)83.10 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル) 0.40 香料(香料製剤)0.09 上水16.41						卵・ 乳・オレンジ・ 牛肉・大豆・豚 肉	共通(食パン以 外)