



マルイ食品(SN食品研究所)



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

商品名：中華風つくね

①商品イメージ



⑥規格等

商品規格 1kg/p×8p

賞味期限 製造日を含む366日

保存方法 -18℃以下で保存してください

お召し上がり方

●煮る

凍ったままの本品を袋から取りだし、10分程度煮込んでください。

●フライ

たっぷりの油を165℃～170℃に熱し、袋から取り出した凍ったままの本品を入れ、約2分30秒加熱してください。

②商品特徴

- (1) 国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風のつくねに仕上げました。
- (2) 使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重を5g～7gと小さくしてあります。

⑦商品詳細情報

原材料名	配合率	詳細
鶏肉（国産）	62.00	国産
豚脂	13.00	
野菜（玉ねぎ）	7.00	国産
野菜（にら）	0.60	国産
つなぎ（コーンスターチ）	2.50	
つなぎ（パン粉）	2.50	
砂糖	1.50	
植物油脂（ごま油）	0.90	
植物油脂（大豆油）	0.60	
しょうゆ	1.00	
食塩	0.90	
オイスターソース	0.60	
おろしにんにく	0.50	
香辛料	0.10	ホホワイトペッパー
調味料（アミノ酸）	0.30	L-グルタミン酸ナトリウム
水	6.00	
合計	100.00	

③原材料名

鶏肉（国産）、豚脂、野菜（玉ねぎ、にら）、つなぎ（コーンスターチ、パン粉（小麦を含む））、砂糖、植物油脂（ごま油、大豆油）、しょうゆ、食塩、オイスターソース（大豆を含む）、おろしにんにく、香辛料/調味料（アミノ酸）

④アレルギー物質

小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

⑤製造工場

マルイ食品株式会社 松尾工場

100g当たりの栄養成分

*日本食品標準成分表2020年版（八訂）等を用いた計算による推定値

エネルギー		有機酸		ビタミンE	
エネルギー	871 kJ 209 kcal	有機酸	0.0 g	ビタミンE	0.5 mg
水分	62.9 g	灰分	2.0 g	αトコフェロール	0.4 mg
たんばく質	アミノ酸組成によるたんばく質	カリウム	250 mg	βトコフェロール	0.0 mg
	総量	カルシウム	4 mg	γトコフェロール	0.9 mg
	動物性	マグネシウム	21 mg	δトコフェロール	0.1 mg
植物性	リン	140 mg	ビタミンK	17 μg	
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	鉄	0.3 mg	ビタミンB1	0.09 mg
	コレステロール	亜鉛	0.5 mg	ビタミンB2	0.07 mg
	総量	銅	0.04 mg	ナイアシン	7.0 mg
	動物性	マンガン	0.05 mg	ナイアシン当量	9.7 mg
植物性	ヨウ素	0 μg	ビタミンB6	0.37 mg	
炭水化物	利用可能炭水化物（単糖当量）	セレン	11 μg	ビタミンB12	0.2 μg
	利用可能炭水化物（質量計）	クロム	1 μg	葉酸	10 μg
	差引き法による利用可能炭水化物	モリブデン	1 μg	パントテン酸	1.16 mg
	食物繊維総量	レチノール	13 μg	ビオチン	2.1 μg
	糖アルコール	αカロテン	0 μg	ビタミンC	2 mg
	炭水化物	βカロテン	21 μg	アルコール	0.0 g
		β-クリプトキサンチン	0 μg	食塩相当量	1.3 g
		β-カロテン当量	21 μg		
	レチノール活性当量	15 μg			
	ビタミンD	0.2 μg			

価格

見積期限

販売元

商品名：照焼チキンパティ Fe強化

①商品イメージ



⑥規格等

商品規格 600g(50g×10枚+タレ100g)/p×10p
720g(60g×10枚+タレ120g)/p×10p

賞味期限 製造日を含む366日

保存方法 -18℃以下で保存してください

お召し上がり方

●ポイル

袋を開封せず、凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れて、時々攪拌しながら20分程度加熱してください。

●蒸す(スチームオープン)

あらかじめスチームオープンを温度100℃、スチーム100%の設定で温めておきます。袋を開封せず、凍ったままの本品をスチームオープンに入れ、30分程度加熱してください。

②商品特徴

- (1) 国産の若鶏を使用しています。
- (2) 生玉ねぎをたっぷり使用し、程よい食感に仕上げました。
- (3) タレは野菜に合う子供たちにも人気のてりやき味(甘めのしょうゆ味)にしました。
- (4) タレ入りなので好みの具材と一緒にサンドするだけで手軽に手作りハンバーガーが楽しめます。
- (5) てりやき味のタレをからめており、そのままご飯のおかずとしてもご利用いただけます。
- (6) おいしさはそのままに、鉄を強化しました。(鉄：約3.7mg/100g当たり)

⑦商品詳細情報

原材料名	配合率	詳細
鶏肉(国産)	35.67	国産
玉ねぎ	11.50	国産
つなぎ(パン粉(小麦を含む))	5.55	
つなぎ(粉末状植物性たん白(大豆を含む))	0.40	
豚脂	5.55	
粒状植物性たん白	4.76	
砂糖	0.72	
魚醤	0.56	
発酵調味料	0.40	
食塩	0.37	
香辛料	0.08	ホワイトペッパー
ピロリン酸鉄	0.12	強化剤：ピロリン酸第二鉄
水	13.48	
タレ(砂糖)	4.57	
タレ(みりん)	2.28	
タレ(しょうゆ)	1.92	
タレ(チキンエキス)	0.38	
タレ(ワイン)	0.38	
タレ(醸造酢)	0.38	
タレ(玉ねぎエキス)	0.03	
タレ(おろししょうが)	0.03	
タレ(増粘剤(加工デンプン、キサンタン))	0.63	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム
タレ(カラメル色素)	0.08	着色料：カラメルI
タレ(酒精)	0.03	製造用剤：エタノール
タレ(水)	5.96	
揚げ油(なたね油)	3.34	
揚げ油(パーム油)	0.83	
合計	100.00	

③原材料名

鶏肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉(小麦を含む)、粉末状植物性たん白(大豆を含む))、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、魚醤、発酵調味料、食塩、香辛料/ピロリン酸鉄、タレ(砂糖、みりん、しょうゆ、チキンエキス、ワイン、醸造酢、玉ねぎエキス、おろししょうが/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、酒精)、揚げ油(なたね油、パーム油)

④アレルギー物質

小麦・大豆・鶏肉・豚肉

⑤製造工場

マルイ食品株式会社 松尾工場

100g当たりの栄養成分

*日本食品標準成分表2020年版(八訂)等を用いた計算による推定値

エネルギー		923 kJ		有機酸		0.0 g		ビタミンE		0.8 mg			
水分		221 kcal		灰分		1.5 g		αトコフェロール		0.7 mg			
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	60.2 g		カルシウム	250 mg		βトコフェロール	0.0 mg		γトコフェロール		1.1 mg	
	総量	8.4 g		カルシウム	21 mg		αトコフェロール	0.0 mg		βトコフェロール		0.0 mg	
	動物性	6.6 g		マグネシウム	27 mg		ナイアシン	3.2 mg		ナイアシン当量		5.1 mg	
植物性	3.5 g		リン	110 mg		鉄	3.7 mg		ビタミンB1		0.07 mg		
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	14.3 g		亜鉛	0.4 mg		銅	0.09 mg		ビタミンB2		0.05 mg	
	コレステロール	35 mg		マンガン	0.20 mg		マンガン	0.20 mg		ナイアシン		3.2 mg	
	総量	14.7 g		ヨウ素	0 μg		セレン	5 μg		ビタミンB6		0.21 mg	
動物性	10.0 g		クロム	0 μg		クロム	0 μg		ビタミンB12		0.0 μg		
植物性	4.7 g		モリブデン	1 μg		モリブデン	1 μg		葉酸		28 μg		
炭水化物	利用可能炭水化物(単糖当量)	11.0 g		レチノール	18 μg		レチノール	18 μg		パントテン酸		0.68 mg	
	利用可能炭水化物(質量計)	10.3 g		αカロテン	0 μg		αカロテン	0 μg		ビオチン		1.3 μg	
	差引き法による利用可能炭水化物	14.1 g		βカロテン	0 μg		βカロテン	0 μg		ビタミンC		1 mg	
	食物繊維総量	1.3 g		β-クリプトキサンチン	0 μg		β-クリプトキサンチン	0 μg		アルコール		0.1 g	
	糖アルコール	0.0 g		β-カロテン当量	0 μg		β-カロテン当量	0 μg		食塩相当量		0.9 g	
	炭水化物	13.5 g		レチノール活性当量	18 μg		レチノール活性当量	18 μg					
			ビタミンD	0.0 μg		ビタミンD	0.0 μg						

価格
見積期限
販売元

商品名：千草焼400g

①商品イメージ



⑥規格等

商品規格 400g(10個入り)/p×10p

賞味期限 製造日を含む366日

保存方法 -18℃以下で保存してください

お召し上がり方

●ポイル

袋を開封せず、凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れて、時々攪拌しながら30分～50分程度加熱してください。

●スチームコンベクションオープン

あらかじめスチームコンベクションオープンをスチームモード95℃の設定で温めておきます。袋を開封せず、凍ったままの本品を網にのせ、オープンに入れ、35分程度加熱してください。

②商品特徴

- (1) 鹿児島県産のたまご（マルイ農協生産）を使用しています。
- (2) 具材には「若鶏モモ肉」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ほうれん草」、「チーズ」、「しいたけ」の6種類を使用しています。
- (3) 卵、乳製品、野菜と一緒に摂れるバランスのよい卵焼きです。
- (4) 「鉄」を強化しています。100g中に約2.9mg（日本食品標準成分表等を用いた計算による推定値）が含まれています。1個40g当たり、約1.2mgになります。

③原材料名

液全卵（国内製造）、野菜（玉ねぎ、にんじん、ほうれん草）、鶏肉、植物油（大豆油、なたね油）、プロセスチーズ、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、かつお節エキス調味料、食塩、発酵調味料、しいたけ、酵母エキス/加工デンプン、pH調整剤、乳化剤、クエン酸鉄Na

④アレルギー物質

小麦・卵・乳・大豆・鶏肉

⑤製造工場

マルイ食品株式会社 高尾野工場

⑦商品詳細情報

原材料名	配合率	詳細
液全卵（国内製造）	56.16	国産
野菜（玉ねぎ）	3.41	国産
野菜（にんじん）	2.21	国産
野菜（ほうれん草）	2.13	国産
鶏肉	3.46	国産
植物油（大豆油）	2.42	
植物油（なたね油）	1.04	
プロセスチーズ	1.76	
砂糖	1.68	
しょうゆ（小麦を含む）	0.77	
かつお節エキス調味料	0.69	
食塩	0.33	
発酵調味料	0.11	
しいたけ	0.10	
酵母エキス	0.09	
加工デンプン	2.59	保型目的：ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン
pH調整剤	0.17	フィチン酸
乳化剤	0.06	ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、ピロリン酸二水素ナトリウム
クエン酸鉄Na	0.02	強化剤：クエン酸第一鉄ナトリウム
水	20.80	
合計	100.00	

100g当たりの栄養成分

*日本食品標準成分表2020年版（八訂）等を用いた計算による推定値

エネルギー		592 kJ		142 kcal		有機酸		0.0 g		ビタミンE		1.5 mg	
水分		74.8 g				灰分		1.3 g		αトコフェロール		1.2 mg	
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	7.4 g		無機質		カリウム		100 mg		βトコフェロール		0.1 mg	
	総量	8.2 g				カルシウム		41 mg		γトコフェロール		2.6 mg	
	動物性	7.9 g				マグネシウム		9 mg		δトコフェロール		0.5 mg	
植物性	0.3 g		脂質		リン		140 mg		ビタミンK		21 μg		
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	9.5 g				鉄		2.9 mg		ビタミンB1		0.03 mg		
コレステロール	210 mg				亜鉛		0.8 mg		ビタミンB2		0.23 mg		
総量	10.2 g		炭水化物		銅		0.03 mg		ナイアシン		0.3 mg		
動物性	6.7 g				マンガン		0.05 mg		ナイアシン当量		2.2 mg		
植物性	3.5 g				ヨウ素		19 μg		ビタミンB6		0.06 mg		
利用可能炭水化物（単糖当量）	4.8 g		ビタミンA		セレン		14 μg		ビタミンB12		0.7 μg		
利用可能炭水化物（質量計）	4.4 g				クロム		0 μg		葉酸		33 μg		
差引き法による利用可能炭水化物	6.5 g				モリブデン		2 μg		パントテン酸		0.71 mg		
食物繊維総量	0.3 g		ビタミンD		レチノール		130 μg		ビオチン		13.9 μg		
糖アルコール	0.0 g				αカロテン		71 μg		ビタミンC		0 mg		
炭水化物	5.5 g				βカロテン		260 μg		アルコール		0.0 g		
					β-クリプトキサンチン		7 μg		食塩相当量		0.8 g		
					β-カロテン当量		300 μg						
					レチノール活性当量		160 μg						
					ビタミンD		2.1 μg						

価格

見積期限

販売元

商品名：千草焼600g

①商品イメージ



⑥規格等

商品規格 600g(10個入り)/p×10p

賞味期限 製造日を含む366日

保存方法 -18℃以下で保存してください

お召し上がり方

●ポイル

袋を開封せず、凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れて、時々攪拌しながら30分～50分程度加熱してください。

●スチームコンベクションオープン

あらかじめスチームコンベクションオープンをスチームモード95℃の設定で温めておきます。袋を開封せず、凍ったままの本品を網にのせ、オープンに入れ、50分程度加熱してください。

②商品特徴

- (1)鹿児島県産のたまご（マルイ農協生産）を使用しています。
- (2)具材には「若鶏モモ肉」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ほうれん草」、「チーズ」、「しいたけ」の6種類を使用しています。
- (3)卵、乳製品、野菜と一緒に摂れるバランスのよい卵焼きです。
- (4)「鉄」を強化しています。100g中に約2.9mg（日本食品標準成分表等を用いた計算による推定値）が含まれています。1個60g当たり、約1.7mgになります。

③原材料名

液全卵（国内製造）、野菜（玉ねぎ、にんじん、ほうれん草）、鶏肉、植物油（大豆油、なたね油）、プロセスチーズ、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、かつお節エキス調味料、食塩、発酵調味料、しいたけ、酵母エキス/加工デンプン、pH調整剤、乳化剤、クエン酸鉄Na

④アレルギー物質

小麦・卵・乳・大豆・鶏肉

⑤製造工場

マルイ食品株式会社 高尾野工場

⑦商品詳細情報

原材料名	配合率	詳細
液全卵（国内製造）	56.16	国産
野菜（玉ねぎ）	3.41	国産
野菜（にんじん）	2.21	国産
野菜（ほうれん草）	2.13	国産
鶏肉	3.46	国産
植物油（大豆油）	2.42	
植物油（なたね油）	1.04	
プロセスチーズ	1.76	
砂糖	1.68	
しょうゆ（小麦を含む）	0.77	
かつお節エキス調味料	0.69	
食塩	0.33	
発酵調味料	0.11	
しいたけ	0.10	
酵母エキス	0.09	
加工デンプン	2.59	保型目的：ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン
pH調整剤	0.17	フィチン酸
乳化剤	0.06	ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸三ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム
クエン酸鉄Na	0.02	強化剤：クエン酸第一鉄ナトリウム
水	20.80	
合計	100.00	

100g当たりの栄養成分

*日本食品標準成分表2020年版（八訂）等を用いた計算による推定値

エネルギー		592 kJ		142 kcal		有機酸		0.0 g		ビタミンE		1.5 mg	
水分		74.8 g		炭水化物		炭水化物		炭水化物		αトコフェロール		1.2 mg	
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	7.4 g		無機質	ナトリウム	カリウム	100 mg		ナトリウム	βトコフェロール	0.1 mg		価格
	総量	8.2 g				カルシウム	41 mg			γトコフェロール	2.6 mg		
	動物性	7.9 g				マグネシウム	9 mg			δトコフェロール	0.5 mg		
植物性	0.3 g		リン	140 mg		鉄	2.9 mg		ビタミンK	21 μg		見積期限	
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	9.5 g		亜鉛	0.8 mg		銅	0.03 mg		ナイアシン	0.3 mg		
	コレステロール	210 mg		マンガン	0.05 mg		ヨウ素	19 μg		ナイアシン当量	2.2 mg		
	総量	10.2 g		セレン	14 μg		モリブデン	2 μg		ビタミンB6	0.06 mg		
動物性	6.7 g		クロム	0 μg		レチノール	130 μg		ビタミンB12	0.7 μg		販売元	
植物性	3.5 g		モリブデン	2 μg		αカロテン	71 μg		葉酸	33 μg			
利用可能炭水化物（単糖当量）	4.8 g		βカロテン	260 μg		β-クリプトキサンチン	7 μg		パントテン酸	0.71 mg			
利用可能炭水化物（質量計）	4.4 g		β-カロテン当量	300 μg		レチノール活性当量	160 μg		ビオチン	13.9 μg		販売元	
差引き法による利用可能炭水化物	6.5 g		レチノール活性当量	160 μg		ビタミンD	2.1 μg		アルコール	0.0 g			
食物繊維総量	0.3 g		糖アルコール	0.0 g		炭水化物	5.5 g		食塩相当量	0.8 g			

商品名：チキンナゲット（卵・牛乳不使用）Fe強化

①商品イメージ



⑥規格等

商品規格 1kg(50個入り)/p×8p
賞味期限 製造日を含む366日
保存方法 -18℃以下で保存してください

お召し上がり方

●フライ
たっぷりの油を160℃～170℃に熱し、袋から取り出した凍ったままの本品を入れて3分～4分程度加熱してください。
●スチームコンベクションオープン
あらかじめスチームコンベクションオープンをスチームオープンモード180℃、スチーム量50の設定で温めておきます。袋から取り出した凍ったままの本品をホテルパンにのせ、オープンに入れ、12分程度加熱してください。

②商品特徴

- (1) 国産若鶏のムネ肉を使用し、卵・乳は使わずにつくったチキンナゲットです。
- (2) おいしさはそのままに、鉄を強化しました。(鉄約1.44mg/2個あたり)
- (3) 衣はサクッとした歯ざわりに、中のお肉は冷めてもやわらかです。
- (4) 卵アレルギー、乳アレルギーのお子様にも安心してお召し上がりいただけます。

⑦商品詳細情報

原材料名	配合率	詳細
鶏肉(国産)	39.93	
つなぎ(コーンスターチ)	1.68	
つなぎ(パン粉)	1.68	
豚脂	2.02	
粉末状大豆たん白	1.66	
しょうゆ	0.70	
食塩	0.39	
チキンスープ	0.22	
香辛料	0.12	ホワイトペッパー
たん白加水分解物	0.03	
おろしにんにく	0.02	
デキストリン	0.01	
酵母エキス	0.00	
衣(パン粉)	7.12	
衣(小麦粉)	4.76	
衣(コーングリッツ)	3.46	
衣(コーンスターチ)	0.70	
衣(食塩)	0.23	
衣(しょうゆ)	0.12	
衣(香辛料)	0.08	ホワイトペッパー
揚げ油(なたね油)	4.00	
揚げ油(パーム油)	1.00	
加工デンプン	0.08	食感改良：酢酸デンプン(目的成分の配合率 0.077%)
増粘多糖類	0.05	増粘剤：グァーガム、キサンタンガム(目的成分の配合率 グァーガム 0.032% キサンタンガム 0.023%)
ピロリン酸第二鉄	0.12	強化剤(目的成分の配合率 0.012%)
水	29.82	
合計	100.00	

③原材料名

鶏肉(国産)、つなぎ(コーンスターチ、パン粉)、豚脂、粉末状大豆たん白、しょうゆ、食塩、チキンスープ、香辛料、たん白加水分解物、おろしにんにく、デキストリン、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、コーングリッツ、コーンスターチ、食塩、しょうゆ、香辛料)、揚げ油(なたね油、パーム油)／加工デンプン、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄

④アレルギー物質

小麦・大豆・鶏肉・豚肉

⑤製造工場

マルイ食品株式会社 松尾工場

100g当たりの栄養成分

*日本食品標準成分表2020年版(八訂)等を用いた計算による推定値

エネルギー		有機酸		ビタミンE	
エネルギー	868 kJ	有機酸	0.0 g	ビタミンE	0.9 mg
	208 kcal	炭水化物	1.3 g	αトコフェロール	0.8 mg
水分	61.0 g	たんぱく質	17.0 mg	βトコフェロール	0.0 mg
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	カルシウム	10 mg	γトコフェロール	1.3 mg
	総量	マグネシウム	19 mg	δトコフェロール	0.0 mg
	動物性	リン	100 mg	ビタミンK	20 μg
植物性	鉄	3.6 mg	ビタミンB1	0.07 mg	
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	亜鉛	0.4 mg	ビタミンB2	0.03 mg
	コレステロール	銅	0.05 mg	ナイアシン	4.3 mg
	総量	マンガン	0.13 mg	ナイアシン当量	6.5 mg
	動物性	ヨウ素	0 μg	ビタミンB6	0.21 mg
	植物性	セレン	6 μg	ビタミンB12	0.1 μg
炭水化物	利用可能炭水化物(単糖当量)	クロム	0 μg	葉酸	13 μg
	利用可能炭水化物(質量計)	モリブデン	2 μg	パントテン酸	0.73 mg
	差引き法による利用可能炭水化物	レチノール	13 μg	ビオチン	1.3 μg
	食物繊維総量	αカロテン	1 μg	ビタミンC	1 mg
	糖アルコール	βカロテン	4 μg	アルコール	0.0 g
	炭水化物	β-クリプトキサンチン	4 μg	食塩相当量	0.9 g
		β-カロテン当量	7 μg		
		レチノール活性当量	14 μg		
	ビタミンD	0.0 μg			

価格
見積期限
販売元

商品名：さつまポテト

①商品イメージ



⑥規格等

商品規格 35g×40個×2p/ケース×2合

賞味期限 製造日を含む1年

保存方法 -18℃以下で保存してください

お召し上がり方

●自然解凍

自然解凍してお召し上がりください。

②商品特徴

国産のさつまいもを使用し、アレルギーフリー（28品目不使用）にこだわったスイートポテトです。

⑦商品詳細情報

原材料名	配合率	詳細
さつまいも	83.29	国産
砂糖	9.16	
植物油脂	5.00	なたね油
植物油脂	0.73	なたね油、大豆油
本みりん	0.85	
ぶどう糖果糖液糖	0.60	
水飴	0.26	
食塩	0.11	
合計	100.00	

③原材料名

さつまいも（国産）、砂糖、植物油脂、本みりん、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、食塩

④アレルギー物質

なし

⑤製造工場

株式会社ジーピーフーズ

※「植物油脂」中の残存タンパク質量は1ppm未満であり、植物油由来のアレルギー物質「大豆」は表示不要です。

100g当たりの栄養成分

*日本食品標準成分表2020年版（八訂）等を用いた計算による推定値

エネルギー		たんぱく質		脂質		炭水化物		無機質		ビタミン																																																																																									
エネルギー	851 kJ	水分	55.2 g	アミノ酸組成によるたんぱく質	0.8 g	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	5.7 g	コレステロール	0 mg	利用可能炭水化物（単糖当量）	37.7 g	利用可能炭水化物（質量計）	35.3 g	差引き法による利用可能炭水化物	35.4 g	食物繊維総量	1.9 g	糖アルコール	0.0 g	炭水化物	37.0 g	有機酸	0.0 g	灰分	0.9 g	カリウム	400 mg	カルシウム	30 mg	マグネシウム	20 mg	リン	39 mg	鉄	0.5 mg	亜鉛	0.2 mg	銅	0.14 mg	マンガン	0.34 mg	ヨウ素	1 μg	セレン	0 μg	クロム	0 μg	モリブデン	3 μg	レチノール	0 μg	αカロテン	0 μg	βカロテン	24 μg	β-クリプトキサンチン	1 μg	β-カロテン当量	25 μg	レチノール活性当量	2 μg	ビタミンD	0.0 μg	ビタミンE	2.3 mg	αトコフェロール	2.1 mg	βトコフェロール	0.0 mg	γトコフェロール	2.0 mg	δトコフェロール	0.2 mg	ビタミンK	7 μg	ビタミンB1	0.09 mg	ビタミンB2	0.03 mg	ナイアシン	0.7 mg	ナイアシン当量	0.9 mg	ビタミンB6	0.22 mg	ビタミンB12	0.0 μg	葉酸	42 μg	パントテン酸	0.75 mg	ビオチン	4.2 μg	ビタミンC	24 mg	アルコール	0.1 g	食塩相当量	0.1 g

価格

見積期限

販売元