



すぐる食品



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。

物資規格書

ひらがな 物資名	ほそぎりたまごやき 細切り玉子焼		更新日	2024年3月19日	
製品規格 容量・入数	1kgパック×8袋入	内容量	1kg		
		固形量	1kg		
製品形態	ケース 縦×横×高さ	重量/ケース	8.5kg		
販売者	すぐる食品?	担当者	小松 聖幸		
住所	〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7	電話	03-3718-6331		
製造工場	すぐる食品(株) 中標津工場	担当者	伊藤 秀也		
住所	〒086-1137 北海道標津郡中標津町字磯橋1368-19	電話	0153-72-6611		
物資特徴	玉子焼をたんざく状にカットしました 玉子の風味 食感を大切に残した自信作です。				



実施検査 (該当欄に○印)	
検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	
0-157	
その他	E.coli, 麹#緑#横#縦版A関 鮫 社横関字種3漁
賞味期限	365日
保存方法	要冷凍-18℃以下
JAS規格	有 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>

☆印は必須	栄養成分(100g)		原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO)		産地	左記原材料及び食品 添加物名使用目的
	○	計算値	実測値	原材料名		%	原材料名		
☆ エネルギー		115	kcal	鶏卵	70	卵		日本	
☆ 水分		79.0	g	かつおだし	24.7	小麦		日本、フランス他	
☆ たんぱく質		8.8	g	でん粉(馬鈴薯)	2			日本	
☆ 脂質		7.3	g	砂糖	1.7			日本	
☆ 炭水化物		3.6	g	食塩	0.6			日本	
☆ 灰分		1.3	g	酵母エキス	0.2			メキシコ、日本他	
無 機 質	☆ ナトリウム		331	mg	メタリン酸Na	0.2		日本	メタリン酸Na
	☆ カリウム		102	mg	植物油(菜種)			オーストラリア	
	☆ カルシウム		37	mg	水	0.6		日本	
	☆ マグネシウム		9	mg					
	☆ リン		133	mg					
	☆ 鉄		1.3	mg					
	☆ 亜鉛		0.9	mg					
	☆ 銅		0.06	mg					
	☆ マンガン		0.01	mg					
	ビ タ ミ ン	☆ ビタミンA	レチノール	98	μg				
		βカロチン当量	12	μg					
		レチノール当量	105	μg					
		ビタミンD	1.3	μg					
		ビタミンE	0.7	mg					
		ビタミンK	9	μg					
☆		ビタミンB1	0.06	mg					
☆		ビタミンB2	0.31	mg					
		ナイアシン	0.5	mg					
		ビタミンB6	0.06	mg					
	ビタミンB12	0.7	μg						
	葉酸	38	μg						
	パントテン酸	1.04	mg						
☆	ビタミンC	0	mg						
脂 肪 酸	飽和		1.99	g					
	一価不飽和		2.59	g					
	多価不飽和		1.16	g					
	☆ コレステロール		294	mg					
食 物 繊 維	水溶性		0	g					
	不溶性		0.1	g					
	☆ 総量		0.1	g					
	☆ 食塩相当量		0.8	g					
備考				合計(100%)	100.00				

(注2-GMO) 全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。
(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無 (※注意1)	○	卵	乳	○	小麦	そば	落花生	あわび
		イカ	いくら		エビ	オレンジ	カニ	キウイ
		牛肉	クルマシ		さけ	さば	大豆	鶏肉
		豚肉	まつたけ		もも	やまいも	りんご	ゼラチン
		バナナ	カシューナッツ		ごま	アーモンド		

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。
また、キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。
(※注意1) 特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。

物資規格書

ひらがな 物資名	ちばけんさんたまごあつやきたまご 千葉県産卵厚焼玉子500			更新日	2024年3月19日		
製品規格 容量・入数	500gパック×20入		内容量	500g			
			固形量	500g			
製品形態	ケース 縦×横×高さ			重量/ケース			
	510×220×165ミリ			10.6kg/単箱			
販売者	すぐる食品株式会社			担当者	小松 聖幸		
住所	〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7			電話	03-3718-6331		
製造工場	すぐる食品株式会社 浜松工場			担当者	伊藤 孝市		
住所	〒432-8057 静岡県浜松市中央区堤町850			電話	053-447-3877		



和風玉子料理の基本は厚焼玉子から。
千葉県産の卵を使用しました。
8カットと10カットがあります。

調理法

冷凍のまま沸騰した湯の中に入れ、再沸騰後20分間ポイルして下さい。

実施検査 (該当欄に○印)

検査項目	
一般生菌数	○
大腸菌群	○
0-157	○
その他	糖材類:糖「糖販」夙 穀 社糖関ラ糖 返 曝
賞味期限	365日
保存方法	要冷凍-18℃以下
JAS規格	有 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>

☆印は必須	栄養成分(100g)		原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO)		産地	左記原材料及び食品 添加物名使用目的	
	○ 計算値	実測値	原材料名	%		原材料名	分別・不分別			
☆ エネルギー	124	kcal	鶏卵	61.9	卵			日本(千葉県産)		
☆ 水分	75.8	g	かつおだし	26.8	小麦			日本、フランス他		
☆ たんぱく質	7.8	g	砂糖	6.2				タイ、日本他		
☆ 脂質	6.4	g	食酢	1.6				日本他		
☆ 炭水化物	8.9	g	でん粉(とうもろこし)	1.4				アメリカ他		
☆ 灰分	1.1	g	加工でん粉	1.4				タイ	酢酸デンプン	
無機質	☆ ナトリウム	261	mg	食塩	0.4			日本		
	☆ カリウム	90	mg	しょうゆ(大豆)	0.3	小麦,大豆		インド、アメリカ他		
	☆ カルシウム	33	mg	酵母エキス				メキシコ、日本他		
	☆ マグネシウム	8	mg	植物油(菜種)				オーストラリア		
	☆ リン	117	mg							
	☆ 鉄	1.1	mg							
	☆ 亜鉛	0.8	mg							
ビタミン	銅	0.05	mg							
	マンガン	0.01	mg							
	☆ ビタミンA	レチノール	87	μg						
		βカロチン当量	11	μg						
		レチノール当量	93	μg						
	ビタミンD	1.1	μg							
	ビタミンE	0.6	mg							
	ビタミンK	8	μg							
	☆ ビタミンB1	0.04	mg							
	☆ ビタミンB2	0.27	mg							
	ナイアシン	0.4	mg							
	ビタミンB6	0.06	mg							
	ビタミンB12	0.7	μg							
葉酸	27	μg								
パントテン酸	0.92	mg								
☆ ビタミンC	0	mg								
脂肪酸	飽和	1.76	g							
	一価不飽和	2.29	g							
	多価不飽和	1.03	g							
☆ コレステロール	260	mg								
食物繊維	水溶性	0	g							
	不溶性	0	g							
	☆ 総量	0	g							
☆ 食塩相当量	0.7	g								
備考			合計(100%)	100.00						

(注2-GMO) 全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。

(注3) 原材料に油を使用している場合、原材料を必ず記入してください。

特定原材料の有無(※注意1)	○ 卵	乳	○ 小麦	そば	落花生	あわび
	イカ	いくら	エビ	オレンジ	カニ	キウイ
	牛肉	クルマ	さけ	さば	○ 大豆	鶏肉
	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド		

特定原材料は赤○を付ける。コンタミネーションの場合には▲印をつける。

また、キャリアオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれのある場合は×印を付けてください。

(※注意1) 特定原材料の総タンパク量が数μg/g含有レベルに満たない場合は、特定原材料への記入を省略することができます。