



やわらか押し寿司セットの商品規格書 (改定版)

2019年10月1日改定

日本ケアミール(株)

(1) 規格

商品コード	商品名	商品画像	商品内容・規格	商品サイズ	物性	保管温度	賞味期限	解凍方法	発注単位	
									ケース納品	バラ納品
20012 10P入り	やわらか押し寿司 セット		5ヶ入り(海老、玉子、サーモン、鯛、うなぎ) 22g/1ヶ×5ヶ＝ 約110g	132mmX87mm mX48mm	【UDF…舌でつぶせる】 	冷凍	1年	調理方法 ①容器から商品を取り出し、1ヶずつ離して放射線状に皿に並べます(中心部分を開ける)②電子レンジの【生解凍モード】で約4分間解凍し、その後ラップをかけて約30分位おいてからお召し上がりください。又は①の後②室温(約25℃)で約1時間位で解凍できます。※解凍時間は加減調節して下さい。	60P/ケース (10P×6)	10P/ケース

(2) 押し寿司セットの栄養成分値

栄養成分 (五訂増補に基づく自社計算値)	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン				総食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー	
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	A		B1 (mg)				B2 (mg)
															ルチノール (μg)	当レチノール (μg)					
やわらか押し寿司セット 5ヶ付け(110g)	169	78.0	3.8	7.8	19.3	0.9	273	54	9	7	39.8	0.2	0.3	0.0	27.5	27.6	0.0	0.0	0.4	0.7	卵、小麦、乳成分、大豆、さけ、えび、りんご

(3) 押し寿司セットの原材料表示

商品コード	商品名	原材料名
20012	やわらか押し寿司 セット	【酢飯】米(国産)、砂糖、米酢、澱粉分解物、寒天、食塩、かつお風味調味料(食塩、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料)ノトレハロース、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、カイワレ抽出液 【海老ムース】海老(ベトナム産)、油脂加工品(植物油脂、卵白、食塩、その他)、植物油脂、澱粉分解物、砂糖、乾燥卵白、海老エキス、乾燥玉葱、食塩ノ糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、着色料(トマト色素)、(一部に乳成分、卵、えび、大豆を含む) 【玉子焼きムース】玉子焼き(鶏卵、植物油脂、でん粉、その他)(国内加工)、油脂加工品(鶏卵、植物油脂、でん粉、その他)、植物油脂、澱粉分解物、砂糖、乾燥卵白、薄口醤油ノ糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草エキス)(一部に小麦・乳成分・卵・大豆・りんごを含む) 【サーモンムース】サーモン(トラウトサーモン、アトランティックサーモン)(チリ産)、油脂加工品(植物油脂、卵白、食塩、その他)、植物油脂、澱粉分解物、鮭エキス、乾燥卵白、砂糖、乾燥玉葱、食塩ノ糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、パブリカ色素、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・さけを含む) 【鯛ムース】鯛(国産)、油脂加工品(植物油脂、卵白、食塩、その他)、植物油脂、澱粉分解物、砂糖、タイエキス、乾燥卵白、乾燥玉葱、食塩ノ糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・卵・大豆を含む) 【うなぎムース】うなぎ蒲焼(中国産)、油脂加工品(植物油脂、卵白、食塩、その他)、うなぎタレ(醤油、砂糖混合異性化液糖、発酵調味料、その他)、澱粉分解物、植物油脂、砂糖、乾燥卵白、大豆粉末ノ糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酒精、レシチン、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)