

# 商品規格書

商品名		いか焼売(ひこま豚)				製造者	株式会社エスプリ	
製造所住所		北海道小樽市祝津2-298-1					本社住所	〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-6-9 TEL :03-5907-5850 FAX :03-3949-0880
配合表示	原料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	荷姿	11,000g(55g 200個入り)	
1	1 キャベツ			日本		ダンボールサイズ	270×420×210	
2	3 いか			北海道	いか	保管条件	冷凍(-18℃以下)	
3	7 澱粉			日本		賞味期限	製造日より240日	
4	8 豚肉(ひこま豚)			北海道	豚	原材料表示		
5	9 豚脂(ひこま豚)			北海道	豚	野菜(キャベツ、玉葱)、いか、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、 澱粉、豚肉、豚脂、粒状・粉状大豆たん白、砂糖、卵白、食塩、 いかエキスパウダー、ぶどう糖、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、 風味調味料、香辛料、皮(小麦粉)ノ 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、 (一部に小麦・卵・乳成分・イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
6	2 玉葱			日本		添加物		
7	4 魚肉すり身(タチウオ) 砂糖			複数原産地(別途記載)		調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料		
8	5 魚肉すり身(たら)		5%未満	アメリカ		アレルギー		
9	6 魚肉すり身(イトヨリ)		5%未満	複数原産地(別途記載)		小麦・卵・乳成分 イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉		
10	12 砂糖		5%未満	日本甜菜製糖(株)		原材料配合割合		
11	10 粒状大豆たん白(アベックス)		5%未満	不二製油(株)	大豆	豚肉はひこま豚のみ使用しております。		
12	13 卵白		5%未満	キューピータマゴ(株)	卵	(冷凍食品)いか焼売(ひこま豚) 200個入り		
13	11 粉状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC.	大豆	名称	しゅうまい	
14	14 食塩		5%未満	ナйкаイ塩業(株)		原材料名	野菜(キャベツ、玉葱)、いか、魚肉すり身(タチウオ、 たら、イトヨリ、砂糖)、澱粉、豚肉、豚脂、粒状・粉状 大豆たん白、砂糖、卵白、食塩、いかエキスパウダー ぶどう糖、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、風味調味 料、香辛料、皮(小麦粉)ノ調味料(アミノ酸等)、着 色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・ イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
15	15 いかエキスパウダー	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフーズスペシャリティーズ(株)	いか・大豆	内容量	11,000グラム	
16	16 ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業(株)		賞味期限	枠外右部に記載しております。	
17	17 ビーフコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸味料	5%未満	味の素(株)	小麦・乳 牛・大豆	保存方法	-18℃以下で保存して下さい。	
18	18 チキンコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸味料	5%未満	味の素(株)	小麦・乳 牛・大豆・鶏	凍結前加熱の有無	加熱してあります。	
19	19 風味調味料(ほんだし)	調味料(アミノ酸等)	5%未満	味の素(株)	乳	加熱調理の必要性	加熱して下さい。	
20	20 香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス(株)		製造者	株式会社エスプリ小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1	
21	21 グルタミン酸ナトリウム	調味料(アミノ酸)	5%未満	ベトナム		豚肉はひこま豚のみ使用しております。 ○この商品は、エビ・カニ・卵・乳成分・小麦を含む商品と 同じラインで製造しております。		
22	22 リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ(株)				
皮 5g								
1	21 小麦粉			日本製粉(株)	小麦			
2	2 水							

## 魚肉すり身[タチウオ・イトヨリ]の原産地

タチウオ、イトヨリの原産地は仕入れの状況により  
タイ、ベトナム、インドのいずれかとなっております。  
原料原産地につきましては、製造所にお問い合わせ下さい。

エネルギー	202 Kcal
たんぱく質	9.7 g
脂質	9.7 g
炭水化物	17.9 g
ナトリウム	478.3 mg
食塩相当量	1.2 g

数値は日本食品標準成分表を用いて計算した推定値です。

## 東京条例 原料原産地表示

- 1.キャベツ(国産)
  - 2.いか(北海道)
  - 3.小麦粉(対象外)
- ※東京都内で販売の際は一括表示  
の原料名に上記の原料原産地  
の表記が必要です。

## 製造工程表

[具]

原料検査→計量→混合

[皮]

原料検査→計量→混合

蒸時間 18分  
中心温度 83℃以上

-40℃  
240分

Fe 2.0φ  
SUS 2.5φ

SUS球  
SUS線  
ガラス  
セラミック

成形→蒸し器→冷却→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→包装→出荷