

製品規格書

提出年月日: 2021年1月13日

更新: 20201225

まつや株式会社



商品名: まつや 料亭監修 さけぞうすい	内容量 32g	JAN 4510549006006
最終加工地: 日本(新潟県) ※まつや本社工場、右記所在地		

新潟県新潟市北区葛塚3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413

包装仕様	商品の性状	フレーク状(ドライ)	栄養成分分析(1食分中)	微生物検査	商品画像	
①ケース入数: 24個	日付表示	賞味期限(西暦・月)	エネルギー	119 kcal	一般生菌	300 以下/g
②ケース材質: 段ボール			蛋白質	4.4 g	大腸菌群	陰性
③ケースサイズ 幅300mm×奥180mm×高さ170mm	保管条件	常温	脂質	0.5 g	黄色ブドウ球菌	陰性
④ケース総重量: 1,500g			炭水化物	24 g		
⑤パッケージ材質 ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60	品質保持期限	開封前	5年	食塩相当量	1.0 g	
⑥パッケージサイズ 幅165mm×高さ150mm(底面30mm)		開封後	速やかに			
⑦パッケージ総重量: 48g	品質劣化の要因	ピンホール		検査機関名称 (一社) 県央研究所		
		品質劣化の内容	酸化臭			

【製造工程図】	原材料明細					
	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用○ 不使用×)	アレルギー表示の必要性
洗米→浸漬→蒸米→焙焼→解砕→マグネット→ 製粉→おかゆフレーク・各種原料混合→ (鮭・だし他)	うるち米		}	日本		
	鮭			日本		
金属探知機→計量→袋詰→検品→箱詰	だし					
	デキストリン	タピオカ			タイ、ベトナム	
	鰹エキス	鰹			日本	
	昆布エキス	昆布			日本	
	椎茸エキス	椎茸		社外秘	日本	
	サトウキビ繊維	サトウキビ			日本	
※マグネット 10,000ガウス ※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm	食塩	天日塩			メキシコ	
	特記事項					
	・スプーン付き			日本		
	・調理時間はお湯で10分 (水の場合は約50分)			日本		
	・お湯または水の量は、規定値で220cc (量によって、やわらかさ、味の濃さの調整が可能)			日本		

■補足
弊社では、アレルギー使用製品につきましては、アレルギー取扱専用工場にて製造しております。

※アレルギー表示 表示義務付け 表示奨励

製品規格書

提出年月日: 2021年1月13日

更新: 20201225

商品名: まつや 料亭監修 たいどうすい	内容量 32g	JAN 4510549006013
最終加工地: 日本(新潟県) ※まつや本社工場、右記所在地		

まつや株式会社

新潟県新潟市北区葛塚3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413



包装仕様	商品の性状	フレーク状(ドライ)	栄養成分分析(1食分中)	微生物検査	商品画像	
①ケース入数: 24個	日付表示	賞味期限(西暦・月)	エネルギー	114 kcal	一般生菌 300 以下/g 大腸菌群 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性	
②ケース材質: 段ボール			蛋白質	4.9 g		
③ケースサイズ 幅300mm×奥180mm×高さ170mm	保管条件	常温	脂質	0.4 g		
④ケース総重量: 1,500g			炭水化物	23 g		
⑤パッケージ材質 ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60	品質保持期限	開封前 5年 開封後 速やかに	食塩相当量	2.2 g		
⑥パッケージサイズ 幅165mm×高さ150mm(底面30mm)			品質劣化の要因	ピンホール		
⑦パッケージ総重量: 48g	品質劣化の内容	酸化臭	検査機関名称 (一社) 県央研究所			

【製造工程図】	原材料明細						
	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用○ 不使用×)	アレルギー表示の必要性	
洗米→浸漬→蒸米→焙焼→解砕→マグネット→ 製粉→おかゆフレーク・各種原料混合→ (鯛・だし他)	うるち米		}	日本			
	鯛			日本			
金属探知機→計量→袋詰→検品→箱詰 ※マグネット 10,000ガウス ※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm	だし		}				
	デキストリン	タピオカ			タイ、ベトナム		
	鯉エキス	鯉			日本		
	昆布エキス	昆布			日本		
	椎茸エキス	椎茸		社外秘	日本		
	サトウキビ繊維	サトウキビ			日本		
特記事項 ・スプーン付き ・調理時間はお湯で10分 (水の場合は約50分) ・お湯または水の量は、規定値で220cc (量によって、やわらかさ、味の濃さの調整が可能)	食塩	天日塩		メキシコ			
	ねぎ			日本			
	ひらたけ			日本			

■補足
本製品は鮭を原料にした製品と同じ工程で作られています。

※アレルギー表示 表示義務付け
表示奨励

製品規格書

提出年月日: 2021年11月10日

更新: 20211101

まつや株式会社



新潟県新潟市北区葛塚3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413

商品名: まつや 料亭監修 ふぐぞうすい	内容量 32g	JAN 4510549005139
----------------------	------------	----------------------

包装仕様	商品の性状	フレーク状(ドライ)	栄養成分分析(1食分中)	微生物検査	商品画像
①ケース入数: 24個	日付表示	賞味期限(西暦.月)	エネルギー 118.7 kcal	一般生菌 300 以下/g	
②ケース材質: 段ボール	保管条件	直射日光を避け、 常温で保存	蛋白質 2.3 g	大腸菌群 陰性	
③ケースサイズ 幅300mm×奥180mm×高さ170mm	品質保持期限	開封前 5年 開封後 速やかに	脂質 0.4 g		
④ケース総重量: 1,300g	品質劣化の要因	ピンホール	炭水化物 26.5 g		
⑤パッケージ材質 ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60	品質劣化の内容	酸化臭	食塩相当量 0.6 g		
⑥パッケージサイズ 幅165mm×高さ150mm(底面30mm)				検査機関名称 (一社)県央研究所	
⑦パッケージ総重量: 48g					

【製造工程】	原材料明細					
	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用○ 不使用×)	アレルギー表示の必要性
ふぐ焼き 洗米→浸漬→蒸米→魚混合→焙焼→解砕→(M)→製粉→ おかゆフレーク・各種原料混合→金属探知機→ (だし、ひらたけ、ねぎ、食塩) 計量→袋詰→密封→検品→箱詰 ※(M)=マグネット 10,000 Gauss ※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm 特記事項 ・スプーン付き ・調理時間はお湯で10分 (水の場合は約30分) ・お湯または水の量は、規定値で220cc (量によって、やわらかさ、味の濃さの調整が可能)	水稻うるち米		20%	日本	×	無
	しろさばふぐ	しろさばふぐ			日本近海・東シナ海	—
	だし		社外秘	日本	—	無
	デキストリン	タピオカ		タイ	—	無
	鰹エキス	鰹		日本	—	無
	昆布エキス	昆布		日本	—	無
	椎茸エキス	椎茸		日本	—	無
	サトウキビ繊維	サトウキビ		日本	—	無
	食塩	天日塩		メキシコ	—	無
	ねぎ	ひらたけ		日本	—	無
	ひらたけ	ねぎ		日本	—	無

【最終加工地】日本(新潟県) ※まつや本社工場、上記所在地

■補足

弊社では、アレルギー28品目不使用の製品につきましては、全て専用工場にて製造しており、建屋への該当原料は持ち込んでおりませんので、工場内及び製造ラインにおけるコンタミネーションはございません。

※アレルギー表示

表示義務付け

表示奨励



製品規格書

提出年月日: 2021年11月10日

更新: 20211101

商品名: まつや 料亭監修 ほたてぞうすい	内容量 32g	JAN 4510549005146
-----------------------	------------	----------------------

まつや株式会社

新潟県新潟市北区葛塚3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413



包装仕様	商品の性状	フレーク状(ドライ)	栄養成分分析(1食分中)	微生物検査	商品画像
①ケース入数: 24個	日付表示	賞味期限(西暦・月)	エネルギー 118 kcal	一般生菌 300 以下/g	
②ケース材質: 段ボール	保管条件	常温	蛋白質 3.7 g	大腸菌群 陰性	
③ケースサイズ 幅300mm×奥180mm×高さ170mm	品質保持期限	開封前 5年 開封後 速やかに	脂質 0.4 g		
④ケース総重量: 1,300g	品質劣化の要因	ピンホール	炭水化物 25 g		
⑤パッケージ材質 ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60	品質劣化の内容	酸化臭	食塩相当量 1.1 g		
⑥パッケージサイズ 幅165mm×高さ150mm(底面30mm)				検査機関名称 (一社)県央研究所	
⑦パッケージ総重量: 48g					

【製造工程図】	原材料明細					
	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用○ 不使用×)	アレルゲン 表示の必要性
<p>洗米→浸漬→蒸米→焙焼→解砕→(M)→製粉→</p> <p>帆立貝焼き→</p> <p>おかゆフレーク・各種原料混合→金属探知機→ (帆立貝柱・だし・食塩・ねぎ)</p> <p>計量→袋詰→密封→検品→箱詰</p> <p>※(M)=マグネット 10,000ガウス ※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm</p> <p>特記事項 ・スプーン付き ・調理時間はお湯で10分 (水の場合は約30分) ・お湯または水の量は、規定値で220cc (量によって、やわらかさ、味の濃さの調整が可能)</p>	水稻うるち米			日本	×	無
	乾燥帆立貝柱	ほたて貝柱		日本	—	無
	だし					無
	デキストリン	タピオカ		タイ	—	無
	鯉エキス	鯉		日本	—	無
	昆布エキス	昆布		日本	—	無
	椎茸エキス	椎茸	社外秘	日本	—	無
	サトウキビ繊維	サトウキビ		日本	—	無
	あごだし					無
	焼きあご粉末	トビウオ		ベトナム、インドネシア、日本	—	無
	あじ煮干し粉末	あじ		日本	—	無
	食塩	天日塩		メキシコ	—	無
	ねぎ	ねぎ		日本	—	無

【最終加工地】日本(新潟県) ※まつや本社工場、上記所在地

■補足

弊社では、ほたてぞうすい等のアレルゲン28品目不使用の製品につきましては、全て専用工場にて製造しており、建屋への該当原料は持ち込んでおりませんので、工場内及び製造ラインにおけるコンタミネーションはございません。

※アレルゲン表示

表示義務付け

表示奨励

