






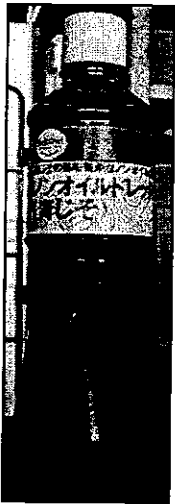
# 商 品 仕 様 書

高瀬物産株式会社 商品開発部

商品名	Best Chef 和風ドレッシング(ごま)			規格・入数	1L×9	
温度区分	常温			賞味期限	150日	
製品生産国	日本					
原材料	配合比	原産国	原材料	配合比	原産国	
醸造酢	社外秘 %	日本他		%		
しょうゆ	社外秘 %	日本他		%		
食用植物油	社外秘 %	日本他		%		
ぶどう糖果糖液糖	社外秘 %	日本他		%		
ごま	社外秘 %	日本他		%		
かつお節エキスパウダー	社外秘 %	日本他		%		
食塩	社外秘 %	日本他		%		
酵母エキスパウダー	社外秘 %	日本他		%		
増粘剤(キサンタンガム)	社外秘 %	日本他		%		
調味料(アミノ酸等)	社外秘 %	ベトナム他		%		
香辛料抽出物	社外秘 %	オランダ他		%		
香料	社外秘 %	日本他		%		
	%			%		
	%			%		
	%			%		
栄養分析 (100g当り)		アレルギー表示		商品写真		
エネルギー	216.00 kcal	卵				
たんぱく質	2.00 g	乳				
脂質	19.00 g	小麦	○			
炭水化物	8.30 g	そば				
ナトリウム	1283.00 mg	落花生				
食塩相当量	3.30 g	あわび				
水分	66.40 g	いか				
灰分	3.50 g	いくら				
カリウム	89.00 mg	えび				
カルシウム	30.00 mg	桃				
マグネシウム	20.00 mg	オレンジ				
リン	44.00 mg	かに				
鉄	0.50 mg	キウイ				
レチノール	0.00 μg	牛肉				
β-カロテン当量	0.00 μg	くるみ				
レチノール当量	0.00 μg	さけ				
ビタミンB1	0.02 mg	さば	○			
ビタミンB2	0.04 mg	大豆	○			
ナイアシン	0.40 mg	鶏肉				
ビタミンC	0.00 mg	豚肉				
食物繊維量	0.20 g	まつたけ				
		山芋				
		りんご	○			
		ゼラチン				
		バナナ				
		ごま	○			
		カシューナッツ				
アレルギーコンタミの有無 :				無		
衛生基準・品質基準						
				一般細菌数	5000以下/g	
				大腸菌	-	
				大腸菌群	陰性	
				サルモネラ菌	-	
				ブドウ球菌	-	
				ph	-	
				Brix	4.0~4.9%	
<p><b>保存及び使用上の注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 中栓開栓時、中身がはねて衣服を汚さぬようご注意ください。</li> <li>● 開栓後は冷蔵庫(5℃~10℃)に保存しなるべく1ヵ月以内にご使用ください。</li> <li>●</li> </ul>						
<p>上記製品仕様に間違いのないことを確認し提出致します。</p>						
<p>会社名 <b>高瀬物産株式会社</b></p> <p style="text-align: right;">商品本部品質管理室</p>						

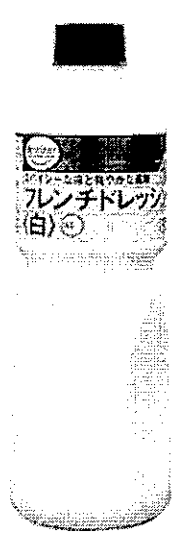
# 商 品 仕 様 書

高瀬物産株式会社 商品開発部

商品名	Best Chef ノンオイルドレッシング(青じそ)			規格・入数	1L×9	
温度区分	常温			賞味期限	150日	
製品生産国	日本					
原材料	配合比	原産国	原材料	配合比	原産国	
醸造酢	社外秘 %	日本他		%		
ぶどう糖果糖液糖	社外秘 %	日本他		%		
しょうゆ	社外秘 %	日本他		%		
米発酵調味料	社外秘 %	日本他		%		
食塩	社外秘 %	日本他		%		
梅肉	社外秘 %	中国他		%		
魚介エキス	社外秘 %	日本他		%		
レモン果汁	社外秘 %	日本他		%		
こんぶエキス	社外秘 %	日本他		%		
オニオンエキス	社外秘 %	日本他		%		
香料	社外秘 %	日本他		%		
酵母エキスパウダー	社外秘 %	日本他		%		
青じそ	社外秘 %	日本他		%		
香辛料	社外秘 %	日本他		%		
清水	社外秘 %			%		
栄養分析 (100g当り)		アレルギー表示		商品写真		
エネルギー	95.00 kcal	卵				
たんぱく質	1.60 g	乳				
脂質	0.00 g	小麦	○			
炭水化物	22.50 g	そば				
ナトリウム	2762.00 mg	落花生				
食塩相当量	7.00 g	あわび				
水分	67.50 g	いか				
灰分	7.20 g	いくら				
カリウム	91.00 mg	えび				
カルシウム	8.00 mg	桃				
マグネシウム	14.00 mg	オレンジ				
リン	34.00 mg	かに				
鉄	0.40 mg	キウイ				
レチノール	0.00 μg	牛肉				
β-カロテン当量	7.00 μg	くるみ				
レチノール当量	1.00 μg	さけ				
ビタミンB1	0.03 mg	さば	○			
ビタミンB2	0.04 mg	大豆	○			
ナイアシン	0.30 mg	鶏肉				
ビタミンC	1.00 mg	豚肉				
食物繊維量	0.10 g	まつたけ				
		山芋				
		りんご				
		ゼラチン				
		バナナ				
		ゴマ				
		カシューナッツ				
品質劣化の現象・原因・対策と保存及び使用上の注意				衛生基準・品質基準		
				一般細菌数	5000以下/g	
				大腸菌		
				大腸菌群	陰性	
				サルモネラ菌		
				ブドウ球菌		
				ph		
				Brix		
<p>中栓開栓時、中身がはねて衣服を汚さないようにご注意ください。          開栓後は冷蔵庫(5℃～10℃)に保存し、なるべく1ヶ月以内にご使用ください。          フタをしっかりと締めてから、よく振ってご使用ください。          詰め替えをすると品質が低下しますのでご注意ください。</p> <p style="text-align: center;">上記製品仕様に間違いのないことを確認し提出致します。</p> <p style="text-align: center;">会社名 高瀬物産株式会社</p> <p style="text-align: center;">商品本部品質管理室</p>						

# 商 品 仕 様 書

高瀬物産株式会社 商品開発部

商品名	Best Chef フレンチドレッシング(白)			規格・入数	1L	
温度区分	常温			賞味期限	D+150日	
製品生産国	日本					
原材料	配合比	原産国	原材料	配合比	原産国	
食用植物油脂	社外秘 %	アメリカ、カナダ他				
醸造酢	社外秘 %	ブラジル、他				
砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ)	社外秘 %	アメリカ、日本、他				
食塩	社外秘 %	-				
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	社外秘 %	アメリカ、他				
調味料(アミノ酸等)	社外秘 %	-				
卵	社外秘 %	日本、他				
香辛料抽出物	社外秘 %	-				
※産地は、季節・状況等により変更する場合があります。						
栄養分析 (100g当り)			アレルギー表示		商品写真	
エネルギー	231.00 kcal	卵	○			
たんぱく質	0.30 g	乳				
脂質	21.70 g	小麦	○			
炭水化物	8.60 g	そば				
ナトリウム	1,374.00 mg	落花生				
食塩相当量	3.49 g	あわび				
水分	65.90 g	いか				
灰分	3.50 g	いくら				
カリウム	- mg	えび				
カルシウム	- mg	桃				
マグネシウム	- mg	オレンジ				
リン	- mg	かに				
鉄	- mg	キウイ				
レチノール	- μg	牛肉				
β-カロテン当量	- μg	くるみ				
レチノール当量	- μg	さけ				
ビタミンB1	- mg	さば				
ビタミンB2	- mg	大豆	○			
ナイアシン	- mg	鶏肉				
ビタミンC	- mg	豚肉				
食物繊維量	0.2 g	まつたけ				
		山芋				
		りんご				
		ゼラチン	○			
		バナナ				
		ごま				
		カシューナッツ				
<b>品質劣化の現象・原因・対策と保存及び使用上の注意</b> ・風味劣化、分離、油臭 ・直射日光を避け、なるべく涼しい所で保存してください。				衛生基準・品質基準		
				一般細菌数	1,000以下/g	
				大腸菌	-	
				大腸菌群	-	
				サルモネラ菌	-	
				ブドウ球菌	-	
				ph	-	
Brix	-					
上記製品仕様に間違いのないことを確認し提出致します。						
会社名 <b>高瀬物産株式会社</b> 商品本部品質管理室						

商品名 食研ドレッシング すりおろし野菜 1L

原材料名	割合	区分	アレルギー	原産国・加工国	添加物物質名	添加物用途
食用植物油	33.9	食品		日本		
水	19	食品		日本		
玉ねぎパルプ	13.9	食品		日本		
玉ねぎ	8.6	食品		日本、中国		
砂糖	6.3	食品		日本		
醤油	4	食品	小麦、大豆	日本		
人参	4	食品		日本		
醸造酢	3.5	食品		日本		
食塩	1.4	食品		日本		
濃縮りんご果汁	1.3	食品	りんご	日本		
チキンエキス	0.7	食品	乳成分、小麦、大豆、鶏肉	日本		
ごま	0.6	食品	ごま	日本		
いわしエキス	0.5	食品	魚介類	日本		
にんにく末	0.5	食品		日本		
卵粉末	0.5	食品	卵	日本		
コショウ末	0.1	食品		日本		
pH調整剤	0.5	添加物		日本	グルコン酸	pH調整剤
調味料（アミノ酸等）	0.3	添加物		インドネシア、日本	L-グルタミン酸ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、グリシン、コハク酸二ナトリウム、リン酸二水素カリウム	調味料
増粘多糖類	0.2	添加物		日本	カドラン、キサンタンガム、カロブビーンガム	増粘剤
アナトー色素	0.1	添加物		日本	アナトー色素	着色料
カロチン色素	0.1	添加物		日本	β-カロテン	着色料
合計	100					

□成分構成の内容に関しては現時点での情報を記載しております。法規関連事項が変更になる場合は速やかにご報告いたします。

□弊社商品は原料の原産地にこだわらず、安全で美味しい商品の安定供給を最優先しています。そのため、原料事情により予告なく内容を変更することがございます。

□「原産国・加工国」は現時点で使用する可能性のある国を全て記載しており、一定期間における使用実績又は使用計画に基づくものではありません。

また、記載の順番は使用重量順ではありません。

担当者名：磯部 夏野登 エリア開発第2G

<成分構成 >

2018年11月29日

商品名 食べるごまドレッシング 1L

原材料名	割合	区分	アレルギー	原産国・加工国	添加物物質名	添加物用途
水	34.48	食品		日本		
食用植物油脂	15	食品	ごま	日本		
醤油	14	食品	小麦、大豆	日本		
砂糖	10.2	食品		日本		
ごま	10	食品	ごま	日本		
半固体状ドレッシング	7.2	食品	卵、乳成分	日本		
醸造酢	6	食品	小麦	日本		
乳化剤	0.8	添加物		日本	グリセリン脂肪酸エステル	乳化剤
マスタードペースト	0.8	食品		日本		
調味料（アミノ酸等）	0.8	添加物		日本	L-グルタミン酸ナトリウム、DL-アラニン、5'-グアニル酸二ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム	調味料
にんにく末	0.3	食品		日本		
加工デンプン	0.2	添加物		日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良剤
増粘剤（キサンタン、アルギン酸Na）	0.2	添加物		日本	キサンタンガム、アルギン酸ナトリウム	増粘剤
甘味料（ステビア）	0.02	添加物		日本	ステビア抽出物	甘味料
着色料（ウコン）	微量	添加物		日本	ウコン	着色料
香辛料抽出物	微量	添加物		日本	香辛料抽出物	苦味料
合計	100					

□成分構成の内容に関しては現時点での情報を記載しております。法規関連事項が変更になる場合は速やかにご報告いたします。  
 □弊社商品は原料の原産地にこだわらず、安全で美味しい商品の安定供給を最優先しています。そのため、原料事情により予告なく内容を変更することがございます。

□「原産国・加工国」は現時点で使用の可能性のある国を全て記載しており、一定期間における使用実績又は使用計画に基づくものではありません。  
 また、記載の順番は使用重量順ではありません。 担当者名：磯部 夏野登 エリア開発第2G

