

## シーグレイス かに風味フレーク

練り製品

- **提案理由**：①独自の技術により白身魚をきめ細かい繊維質に仕上げ、かに肉の形状・食感・風味を再現しました。  
②そのままサラダのトッピングに良し、また加熱しても食感・食味が変わりませんので、様々な料理にご利用いただけます。  
③白身魚が原料の高たんぱく低カロリーのヘルシー食材です。

|            |              |    |                   |
|------------|--------------|----|-------------------|
| 参考価格       |              | 規格 | 670g(固形量500g)×10袋 |
| 分類         | 風味かまぼこ(かに風味) |    |                   |
| 直接食品に接する包材 | ポリプロピレン      |    |                   |

### ●調理方法(又は取扱上の注意点)

そのまま、または加熱してお召し上がりください。

### ●使用原材料・構成比

※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

| 使用原材料        | 原産地   | 構成比(%) | アレルギー対象原料 | 使用原材料       | 原産地 | 構成比(%) | アレルギー対象原料 |
|--------------|-------|--------|-----------|-------------|-----|--------|-----------|
| 魚肉(えそ)       | タイ    | 53.06  |           | 骨カルシウム      |     | 0.42   |           |
| 魚肉(たら)       | 日本、タイ | 13.58  |           | pH調整剤       |     | 0.15   |           |
| でん粉(ばれいしょ分別) |       | 0.89   |           | ソルビット       |     | 0.13   |           |
| でん粉(コーン分別)   |       | 0.56   |           | 酸味料         |     | 0.06   |           |
| 食塩           |       | 1.28   |           | 着色料(コチニール)  |     | 0.05   |           |
| 卵白           |       | 1.27   | 卵         | 着色料(パプリカ色素) |     | φ      |           |
| 植物性たん白(大豆)   |       | 0.99   | 大豆        | リン酸塩(Na)    |     | 0.04   |           |
| 植物油脂(なたね不分別) |       | 0.66   |           | 香料          |     | 0.02   |           |
| かにエキス        |       | 0.34   | かに        | 水           |     | 24.82  |           |
| 調味料(アミノ酸等)   |       | 1.68   |           | 計           |     | 100    |           |

◎製品製造地 国内

### ●公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

証明書番号 415G12193-001  
生産者：日本水産(株)

**品名：シーグレイス かに風味フレーク**  
栄養分析(100g当たり実測値)

| エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂質<br>(g) | 炭水化物<br>(g) | 食塩相当量<br>(g) | ミネラル          |               |                |            |           |            | ビタミン              |            |            |           | 食物繊維総量<br>(g) |
|-----------------|--------------|-----------|-------------|--------------|---------------|---------------|----------------|------------|-----------|------------|-------------------|------------|------------|-----------|---------------|
|                 |              |           |             |              | ナトリウム<br>(mg) | カルシウム<br>(mg) | マグネシウム<br>(mg) | リン<br>(mg) | 鉄<br>(mg) | 亜鉛<br>(mg) | A<br>RE当量<br>(μg) | B1<br>(mg) | B2<br>(mg) | C<br>(mg) |               |
| 70              | 12.1         | 1.0       | 3.1         | 1.60         | 630           | 89            | 10             | 98         | 0.4       | 0.3        | 2                 | 0.01       | 0.02       | 1         | 0.2           |

| 生菌数       | 大腸菌群 | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ |
|-----------|------|---------|-------|
| < 300 / g | 陰性   | 陰性      | 陰性    |

\*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

**公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿**  
平成27年10月14日に当協会に提出された品目に係る栄養分析、  
食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成27年11月4日  
一般財団法人 **日本冷凍食品検査協会**

当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

### ●お問い合わせ

学流協生産会員

**ニッスイ 日本水産株式会社**

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

<http://www.nissui.co.jp>

