

## 加熱に強い かむかむ海藻ミックス

加工水産(海藻)

- **提案理由**：加熱しても風味・食感が変わりにくい素材を選定した学校給食用海藻ミックス。  
かむかむメニュー等食育メニューとしても使用できる商品としてご提案致します。

参考価格		規格	100gチャック付袋×10
分類		海藻	
直接食品に接する包材		ポリプロピレン	

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

[茹でて戻す場合] 本製品の30～50倍(重量比)の水を鍋に入れて加熱し、沸騰したら本製品を入れて2分間茹で、流水ですばやく冷却してご使用ください。(5分までが推奨です。) ※他の素材と一緒に茹でることもできます。  
[湯戻しの場合] 本製品の30～50倍(重量比)の熱湯(85℃以上)で2分間戻し、流水ですばやく冷却してご使用ください。  
[水戻しの場合] 本製品の50～100倍(重量比)の水で7～8分間戻してご使用ください。



● **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
乾燥わかめ(わかめ)	国産	40.00					
乾燥茎わかめ		35.00					
乾燥昆布		25.00		計		100	

◎製品製造地 日本

● **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

品名：加熱に強い かむかむ海藻ミックス  
栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 VCA03176 01  
生産者：理研ビタミン(株)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
119	12.2	2.9	40.8	33.0	13000	740	250	210	4.0	1.6	0	0.07	0.07	0	40.8

  

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300以下/g	陰性	陰性	陰性/25g

\*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  
2021年10月14日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は上記の通りです。

2021年11月1日  
一般財団法人 食品環境検査協会

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



理研ビタミン株式会社

〒160-0004 東京都新宿区四谷1-6-1 ☎ 03(5362)1331

<https://www.rikenshinvitamin.jp>