

学流協の推奨品

おさかなソー(1本・ハーフ・クォーター・5mmスライス・) (フチカット・シュレッド)

魚肉練り製品

- **提案理由**：①減塩に配慮：従来品は100gあたり1.9gですが、リニューアル品は同1.0g～1.1g(実測値)。②作業性に配慮：通常の魚肉ソーセージを包む「ケーシング」なし。③カルシウム添加：炭酸Caを添加。⑦水産品の提案：すり身が主原料。⑩少量・大量に適した規格：バラ取りできる包装。⑪複数の調理法：解凍後、(加熱済みの為)様々な調理法でも型崩れ等はしにくいです。

参考価格	規格
	700g(10本)/袋×14袋、ハーフ:700g(20本)/袋×14袋、クォーター:700g(40本)/袋×14袋、5mmスライス:500g/袋×20袋、フチカット:500g/袋×20袋、シュレッド:500g/袋×20袋1本
分類	冷凍魚肉ねり製品
直接食品に接する包材	(6品とも)外:ONY15/内:LLDPE60 外:二軸延伸ナイロン、内:直鎖状低密度ポリエチレンフィルム

※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)

解凍後、和え物・サラダの具材・トッピング、スープ・麺類・米飯類の具材、衣付け(天ぷら、フリッター、フライ等の油調)してお使い下さい。
*自然解凍でお召し上がりいただける商品です。

●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(%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルゲン対象原料
魚肉	アメリカ他	36.29		*加工でん粉	日本	8.95	大豆
植物油脂	日本	8.13		*ソルビット	日本	2.42	
ペースト状小麦たん白		3.85	小麦	*調味料(アミノ酸等)	インドネシア	1.59	
粉末状大豆たん白		1.55	大豆	*炭酸Ca	日本	1.21	
砂糖		0.85		*酸味料	中国	0.05	
醸造酢		0.73		*着色料(クチナシ)	日本	0.04	
食塩		0.62		*着色料(トマトリコピン)	日本	0.01	
オニオンエキス		0.22		*香料	日本	0.01	
香味食用油		0.22	大豆	*香辛料抽出物	日本	0.01	
かつおエキス		0.14	大豆	水		32.97	
香辛料		0.12					
酵母エキス		0.02		計		100	

◎製品製造地 福岡県

●公的機関による検査結果

試験成績証明書

品名：おさかなソー(1本・ハーフ・クォーター・5mmスライス・フチカット・シュレッド) 証明書番号 YCA03731 01
生産者：日本水産(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)	A RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
171	9.3	8.8	13.6	1.03	405	510	18	68	0.8	0.4	35	0	0.04	0	0.3

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
2024年10月22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。
2024年11月20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



株式会社ニッスイ

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

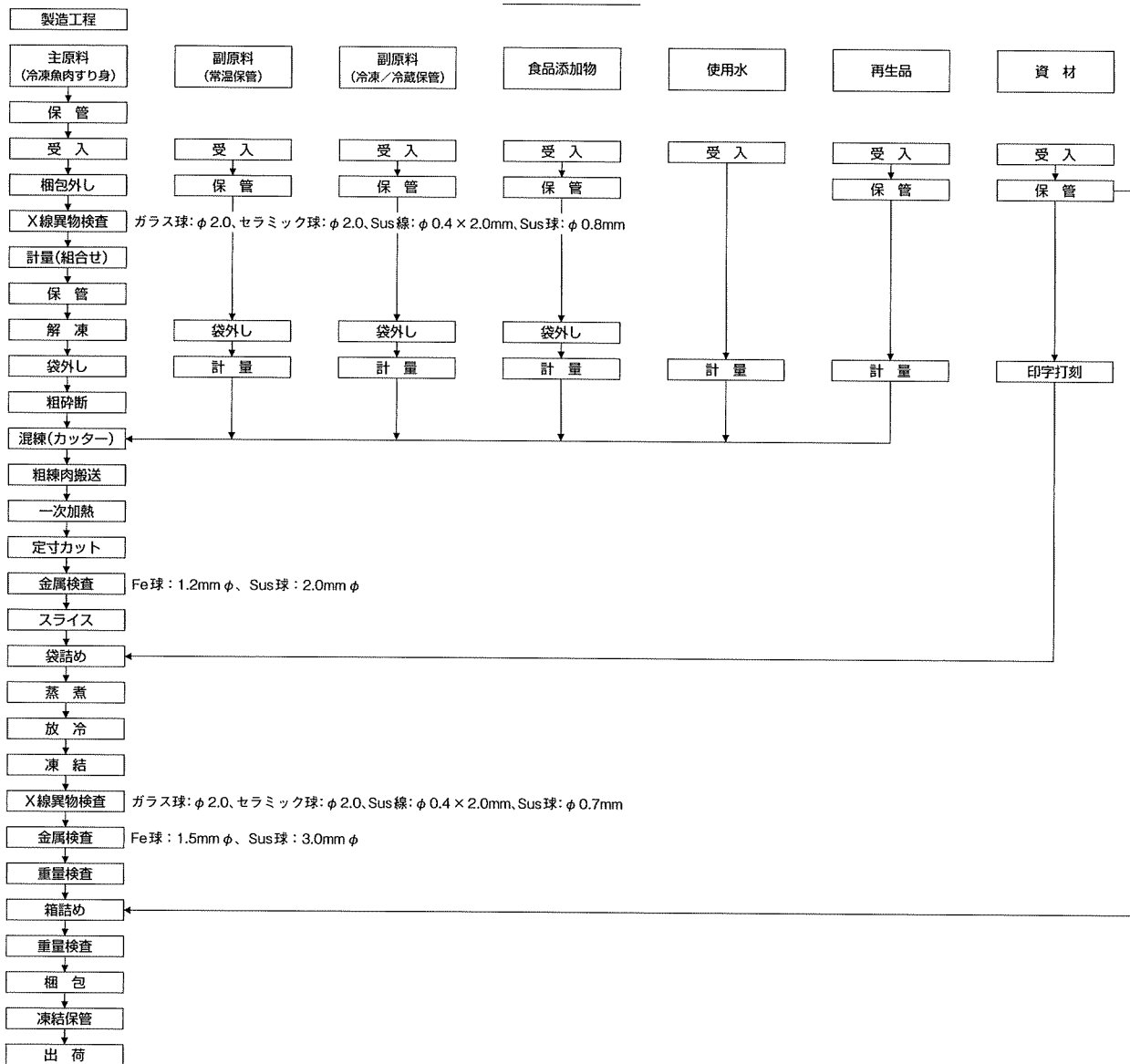
<http://www.nissui.co.jp>



食ものがたり

「おさかなソー」は白身魚のすり身と植物性素材を主原料としています。「すり身」を使用した食品が初めて日本の文献に登場したのは、平安時代の後期、1115年といわれています。『類聚雑要抄（るいじゅうぞうようしょう）』という、この時代の儀式や行事での道具類などを図解した書物の中で、お祝いのお膳に蒲鉾という文字とともに竹輪のような一品が登場しています。その後、1960年に「冷凍スリミ」の技術が北海道立水産試験場の研究グループにより開発されました。北太平洋の豊富なスケトウダラ資源を利用する目的でしたがこの技術がきっかけで様々な商品が生まれていきます。洋上の加工船や最寄りの港の工場で加工されたスリミは、急速凍結されて鮮度を保ったまま流通できるようになりました。今ではスリミは「SURIMI」として、世界中の人に愛される国際派食品になっています。（Yahoo等から一部引用）

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境、児童・生徒の嗜好の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授	副委員長	原 正美	京都光華女子大学教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原島恵美子	神奈川工科大学准教授
〃	石田 裕美	女子栄養大学教授	〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員
〃	石川久美子	(公社) 全国学校栄養士協議会前理事			



公益社団法人 **学校給食物資開発流通研究協会** (略称: 学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL: 03 (5298) 6125

E-mail: grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/