



嘉福堂キッチン

Kafukudo Kitchen Hakodate

函館っこに愛されてきた、やさしいおやつ。

カドウフーズ 株式会社

北海道産の
無添加食品やお菓子を世界へ



Kadou Foods supports No-food loss project.





BAY

【会社概要】

事業所名	カドウフーズ 株式会社
代表者名	代表取締役 嘉堂 聖也
所在地	〒040-0071 北海道函館市追分町1-25
TEL/ FAX	TEL(0138)62-6077 FAX(0138)41-6613
創業	平成22年7月



↑社屋と直売所

↓海外で販売時のレイアウト



【業種】

食料品製造業

【事業区分】

業務用の惣菜、お土産菓子の製造

【主な取引先】

本州の業務用食品卸問屋、地元観光地の売店
全国の百貨店、通信販売会社など

【沿革】

2010: 菓子・総菜加工食品メーカーとして設立

2017: 北海道に直売店1号店をオープン

輸出事業開始（シンガポール、香港、台湾など）

海外輸出販売実績：
・アメリカ ・カナダ ・シンガポール ・タイ
・台湾 ・香港 ・ベトナム ・マレーシア

海外進出計画中
・バングラデシュ



アメリカ



香港



シンガポール

弊社貯蔵庫

北海道産のジャガイモや

サツマイモを熟成させる貯蔵庫



レンガ倉庫を使えば、夏は涼しく、冬は暖かい室内を保つことができる

ジャガイモは冷たい場所に、サツマイモは暖かい場所に保管します。そうすることで、デンプンが糖化して甘くなります。

弊社工場と製造品イメージ



北海道産のサツマイモやジャガイモを使って、すべての商品を手作りしています

素材の生まれる環境

厳選された素材は、雪のように白く、清らかで、甘く、香り高い。



素材の生まれる環境

夏は暑く、冬は寒い北海道の厚沢部（あっさぶ）という町で栽培されています。

この寒暖の差によって、じゃがいものデンプンが多くなり、糖化が進むのです。



温度差、きれいな空気、澄んだ水が、私たちの食べ物を強く、おいしく育てます。

製品紹介 - すぐに食べられるサツマイモ-

以下の製品はすべて100%天然で、無着色、無保存、無添加です。



もうゆでちゃった 黄金のさつまいも

- すぐに食べられる
- 北海道産のサツマイモを使用
- 室温で保存
- 賞味期限2年



北海道のちいさい焼いも（冷凍焼きいも）

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産のサツマイモを使用
- ヘルシースイーツ（100%天然素材、保存料・着色料不使用）としてもおすすめです。

製品紹介 - すぐに食べられるじゃがいも -

以下の製品はすべて100%天然で、無着色、無保存、無添加です。



もうゆでちゃった
じゃがいもと人参ミックス

- すぐに食べられる
- 北海道産のじゃがいもと人参を使用
- 室温で保存可能
- 賞味期限2年



もうゆでちゃった

- すぐに食べられる
- 北海道産のじゃがいもを使用
- 室温で保存可能
- 賞味期限2年

また、これらは簡単に調理することができます。

▶ ポテト団子、ポテトサラダ、アヒージョなど。



商品紹介 - お菓子編



はこだて雪んこ(冷凍洋風大福)

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産のさつまいもと生クリームを使用
- プレーン、抹茶、かぼちゃ、さくらなど、さまざまなフレーバーをご用意しています。



白い半熟スイートポテト(冷凍)

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産さつまいも、生クリーム、砂糖、バターを使用。
- 農林水産省主催「FOOD ACTION NIPPON AWARD 2020」受賞



連絡先

カドウフーズ株式会社

北海道函館市追分町1-25

嘉堂 聖也

butsuryu-k@sky.plala.or.jp

<https://www.kafukudokitchen.jp/>



会 社 概 要

事業所名	カドウフーズ 株式会社
代表者名	代表取締役 嘉堂 聖也
所在地	〒040-0071
	北海道函館市追分町1-25
	T E L (0138)-62-6077 F A X (0138)-41-6613
創 業	平成22年7月
資 本 金	300万円
取引銀行	◇道南うみ街信用金庫 ぼんだい支店 (普通) 1057250 ◇渡島信用金庫 函館支店 (普通) 1033176 (口座名) カドウフーズ(株) 代表取締役 嘉堂 聖也
支払条件	月末締め、翌月末支払 (通常)
主要仕入先	伊藤商事(株)、ジーエフシー(株)、第二物産(株)、道南いたさか農園 (株)道南食肉センター、(株)ノアール、(株)函館酪農公社、美鈴商事(株) 等 (五十音順)
主要販売先	ANA FESTA(株)、(株)JALUX、ジーエフシー(株)、(株)シャディ、(株)高島屋 (株)ナシオ、函館空港ビルディング(株)、北海道キヨスク (株) (株)北海道ゼネラルフーズ、社)北海道貿易物産振興会、(株)三越伊勢丹 (株)山形屋、(株)郵便局物販サービス 等 (五十音順)
業 種	食品製造、小売、通販業務
備 考	

商品カルテ

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">1</td><td>商品名</td><td>もうゆでちゃた じゃがいも</td></tr> <tr><td>2</td><td>内容量</td><td>200g</td></tr> <tr><td>3</td><td>ケース入り数</td><td>36袋</td></tr> <tr><td>4</td><td>最小納品ロット(ケース)</td><td>1ケース～</td></tr> <tr><td>5</td><td>内装種類・材質</td><td>PP,PA</td></tr> <tr><td>6</td><td>内装寸法・総重量</td><td>220×170×30・210g</td></tr> <tr><td>7</td><td>外装種類・材質</td><td>ダンボール</td></tr> <tr><td>8</td><td>外装寸法・総重量</td><td>450×340×170・8.5kg</td></tr> <tr><td>9</td><td>賞味期限</td><td>2年</td></tr> <tr><td>10</td><td>保存温度帯</td><td>常温保存</td></tr> <tr><td>11</td><td>販売価格・仕切価格</td><td>販売価格 税込500円</td></tr> <tr><td>12</td><td>JANコード</td><td>4571209972048</td></tr> <tr><td>13</td><td>リードタイム 通常</td><td>約7日</td></tr> <tr><td>14</td><td>出荷可能期間</td><td>通年</td></tr> <tr><td>15</td><td>運送便</td><td>ヤマト運輸・市場便等</td></tr> <tr><td>16</td><td>ターゲット</td><td>ホームセンター・通販・輸出等</td></tr> <tr><td>17</td><td>主原料への遺伝子組換え食品使用の有無</td><td>無</td></tr> <tr><td>18</td><td>有機栽培・特別栽培農作物の使用</td><td>無</td></tr> <tr><td>19</td><td>海外での栽培及び製造原料の使用</td><td>無</td></tr> <tr><td>20</td><td>アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)</td><td>無</td></tr> </table>	1	商品名	もうゆでちゃた じゃがいも	2	内容量	200g	3	ケース入り数	36袋	4	最小納品ロット(ケース)	1ケース～	5	内装種類・材質	PP,PA	6	内装寸法・総重量	220×170×30・210g	7	外装種類・材質	ダンボール	8	外装寸法・総重量	450×340×170・8.5kg	9	賞味期限	2年	10	保存温度帯	常温保存	11	販売価格・仕切価格	販売価格 税込500円	12	JANコード	4571209972048	13	リードタイム 通常	約7日	14	出荷可能期間	通年	15	運送便	ヤマト運輸・市場便等	16	ターゲット	ホームセンター・通販・輸出等	17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無	18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無	19	海外での栽培及び製造原料の使用	無	20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	無	<p>23 製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209 PL保険加入・商品、衛生、備品管理書 : 有</p>	<p>24 商品写真</p> 
1	商品名	もうゆでちゃた じゃがいも																																																												
2	内容量	200g																																																												
3	ケース入り数	36袋																																																												
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース～																																																												
5	内装種類・材質	PP,PA																																																												
6	内装寸法・総重量	220×170×30・210g																																																												
7	外装種類・材質	ダンボール																																																												
8	外装寸法・総重量	450×340×170・8.5kg																																																												
9	賞味期限	2年																																																												
10	保存温度帯	常温保存																																																												
11	販売価格・仕切価格	販売価格 税込500円																																																												
12	JANコード	4571209972048																																																												
13	リードタイム 通常	約7日																																																												
14	出荷可能期間	通年																																																												
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等																																																												
16	ターゲット	ホームセンター・通販・輸出等																																																												
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無																																																												
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無																																																												
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無																																																												
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	無																																																												
21 取扱条件		常温保存: 直射日光を避け、常温で保存してください。																																																												
22 パッケージの原材料表記		メークイン(北海道厚沢部産)																																																												
25	調理方法と食べ方	<p>電子レンジ: 袋に数箇所穴を開けるか、中身を他の容器に移し替えてラップをしてから、500Wで約30～40秒加熱してください。</p> <p>湯煎: 鍋にお湯を沸騰させ、袋のまま入れてください。フタをせずに約4～5分加熱したら食べ頃です。</p> <p>オーブントースター: オーブントースターを十分熱します。 中身を袋から取り出し、 200℃で約5～6分加熱してください。</p> <p>※中の水分が気になる場合はオープン又はコンベクション等で水気を飛ばしてください。</p>																																																												
26	取扱注意・説明	<p>①加熱時間はあくまで目安です。お使いの機種によって前後する場合もございます。</p> <p>②袋に穴を開けずに電子レンジで加熱すると袋が破裂する恐れがあります。</p> <p>③1分以上電子レンジで加熱するとメークインが破裂する恐れがあります。</p> <p>④電子レンジや湯煎で加熱した後は、袋、中身ともに大変熱くなっておりますので、やけどには十分気をつけてください。</p> <p>⑤使い残しは冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。</p>																																																												
27	使用原材料	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>メーカー</th> <th>原産地</th> <th>配合率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>メークイン</td> <td>厚沢部</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	メーカー	原産地	配合率	メークイン	厚沢部	100%										28 製造工程																																												
メーカー	原産地	配合率																																																												
メークイン	厚沢部	100%																																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">栄養表示(100gあたり)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>74</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>16.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>糖類</td> <td>13.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>トランス脂肪酸</td> <td>0.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>飽和脂肪酸</td> <td>0.0</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>		栄養表示(100gあたり)			エネルギー	74	kcal	たんぱく質	1.7	g	脂質	0.1	g	炭水化物	16.9	g	食塩相当量	0.0	g	糖類	13.4	g	トランス脂肪酸	0.0	g	飽和脂肪酸	0.0	g	<p>28 ①洗浄 ⇒ ②皮むき ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌 (115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷</p>																																	
栄養表示(100gあたり)																																																														
エネルギー	74	kcal																																																												
たんぱく質	1.7	g																																																												
脂質	0.1	g																																																												
炭水化物	16.9	g																																																												
食塩相当量	0.0	g																																																												
糖類	13.4	g																																																												
トランス脂肪酸	0.0	g																																																												
飽和脂肪酸	0.0	g																																																												
		29 商品の特徴																																																												
		<p>北海道産のメークインをそのままレトルトパックしました。 使用の効果: ①皮ムキや調理の手間がない ②常温で保管できるのでどこにでも置ける ③熟成芋を使用しているので甘い ④2年間常温保存出来ますので非常食としても最適 など ※本商品は地産地消、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 用途: 荷崩れし辛いので、カレーや煮物、肉じゃがに。塩辛、バターをのせたり、潰してポテトサラダ、ポテトコロッケなどに</p>																																																												

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	もうゆでちゃた 黄金のさつまいも	23	製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	200g		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	36袋		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース～		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	PP,PA		製造地	北海道函館市	
6	内装寸法・総重量	220×170×30・210g		担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209	
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有	
8	外装寸法・総重量	450×340×170・8.5kg	24	商品写真		
9	賞味期限	2年				
10	保存温度帯	常温保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 税込500円				
12	JANコード	4571209972710				
13	リードタイム 通常	約7日				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	ホームセンター・通販・輸出等				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	無				
21	取扱条件	常温保存:直射日光を避け、常温で保存してください。				
22	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)				
25	調理方法と食べ方	<p>電子レンジ:袋に数箇所穴を開けるか、中身を他の容器に移し替えてラップをしてから、500Wで約30～40秒加熱してください。</p> <p>湯煎:鍋にお湯を沸騰させ、袋のまま入れてください。フタをせずに約4～5分加熱したら食べ頃です。</p> <p>オーブントースター:オーブントースターを十分熱します。中身を袋から取り出し、200℃で約5～6分加熱してください。</p> <p>※中の水分が気になる場合はオープン又はコンベクション等で水気を飛ばしてください。</p>				
26	取扱注意・説明	<p>①加熱時間はあくまで目安です。お使いの機種によって前後する場合もございます。</p> <p>②袋に穴を開けずに電子レンジで加熱すると袋が破裂する恐れがあります。</p> <p>③1分以上電子レンジで加熱するとさつまいもが破裂する恐れがあります。</p> <p>④電子レンジや湯煎で加熱した後は、袋、中身ともに大変熱くなっておりますので、やけどには十分気をつけてください。</p> <p>⑤使い残しは冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。</p>				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程
	さつまいも		厚沢部	100%		①洗浄 ⇒ ②皮むき ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌(115℃×20分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷
	栄養表示(100gあたり)					商品の特徴
	エネルギー	140	kcal		29	北海道産のさつまいも(黄金千貫)をそのままレトルトパックしました。添加物などは使用していません。
	たんぱく質	0.9	g			使用の効果:
	脂質	0.2	g			①皮まで食べられるので食物繊維も多く健康的です
	炭水化物	33.7	g			②常温で保管できるのでどこにでも置ける
	食塩相当量	0.06	g			③熟成芋を使用しているので甘い
	糖質	29.9	g			④2年間常温保存出来ますので常備食・非常食として
	トランス脂肪酸	0.0	g			⑤加熱も不要でそのままおやつとして簡単に食べられる
	飽和脂肪酸	0.0	g			※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。
						利用方法: 柔らかいので潰して離乳食や介護食にも。

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">1 商品名</td><td>もうゆでちゃた 人参ミックス</td></tr> <tr><td>2 内容量</td><td>200g</td></tr> <tr><td>3 ケース入り数</td><td>36袋</td></tr> <tr><td>4 最小納品ロット(ケース)</td><td>1ケース～</td></tr> <tr><td>5 内装種類・材質</td><td>PP,PA</td></tr> <tr><td>6 内装寸法・総重量</td><td>220×170×30・210g</td></tr> <tr><td>7 外装種類・材質</td><td>ダンボール</td></tr> <tr><td>8 外装寸法・総重量</td><td>450×340×170・8.5kg</td></tr> <tr><td>9 賞味期限</td><td>2年</td></tr> <tr><td>10 保存温度帯</td><td>常温保存</td></tr> <tr><td>11 販売価格・仕切価格</td><td>販売価格 税込500円</td></tr> <tr><td>12 JANコード</td><td>4571209972468</td></tr> <tr><td>13 リードタイム 通常</td><td>約7日</td></tr> <tr><td>14 出荷可能期間</td><td>通年</td></tr> <tr><td>15 運送便</td><td>ヤマト運輸・市場便等</td></tr> <tr><td>16 ターゲット</td><td>ホームセンター・通販・輸出等</td></tr> <tr><td>17 主原料への遺伝子組換え食品使用の有無</td><td>無</td></tr> <tr><td>18 有機栽培・特別栽培農作物の使用</td><td>無</td></tr> <tr><td>19 海外での栽培及び製造原料の使用</td><td>無</td></tr> <tr><td>20 アレルギー原因素材の使用(7大アレルゲン)</td><td>無</td></tr> </table>	1 商品名	もうゆでちゃた 人参ミックス	2 内容量	200g	3 ケース入り数	36袋	4 最小納品ロット(ケース)	1ケース～	5 内装種類・材質	PP,PA	6 内装寸法・総重量	220×170×30・210g	7 外装種類・材質	ダンボール	8 外装寸法・総重量	450×340×170・8.5kg	9 賞味期限	2年	10 保存温度帯	常温保存	11 販売価格・仕切価格	販売価格 税込500円	12 JANコード	4571209972468	13 リードタイム 通常	約7日	14 出荷可能期間	通年	15 運送便	ヤマト運輸・市場便等	16 ターゲット	ホームセンター・通販・輸出等	17 主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無	18 有機栽培・特別栽培農作物の使用	無	19 海外での栽培及び製造原料の使用	無	20 アレルギー原因素材の使用(7大アレルゲン)	無	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">23 製造会社名</td><td>カドウフーズ 株式会社</td></tr> <tr><td>会社所在地</td><td>北海道函館市追分町1番25号</td></tr> <tr><td>TEL・FAX</td><td>0138-62-6077・0138-41-6613</td></tr> <tr><td>E-mail</td><td>butsuryu-k@sky.plala.or.jp</td></tr> <tr><td>製造地</td><td>北海道函館市</td></tr> <tr><td>担当者</td><td>嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209</td></tr> <tr><td>PL保険加入・商品、衛生、備品管理書</td><td>: 有</td></tr> </table>	23 製造会社名	カドウフーズ 株式会社	会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	製造地	北海道函館市	担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209	PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有
1 商品名	もうゆでちゃた 人参ミックス																																																						
2 内容量	200g																																																						
3 ケース入り数	36袋																																																						
4 最小納品ロット(ケース)	1ケース～																																																						
5 内装種類・材質	PP,PA																																																						
6 内装寸法・総重量	220×170×30・210g																																																						
7 外装種類・材質	ダンボール																																																						
8 外装寸法・総重量	450×340×170・8.5kg																																																						
9 賞味期限	2年																																																						
10 保存温度帯	常温保存																																																						
11 販売価格・仕切価格	販売価格 税込500円																																																						
12 JANコード	4571209972468																																																						
13 リードタイム 通常	約7日																																																						
14 出荷可能期間	通年																																																						
15 運送便	ヤマト運輸・市場便等																																																						
16 ターゲット	ホームセンター・通販・輸出等																																																						
17 主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無																																																						
18 有機栽培・特別栽培農作物の使用	無																																																						
19 海外での栽培及び製造原料の使用	無																																																						
20 アレルギー原因素材の使用(7大アレルゲン)	無																																																						
23 製造会社名	カドウフーズ 株式会社																																																						
会社所在地	北海道函館市追分町1番25号																																																						
TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613																																																						
E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp																																																						
製造地	北海道函館市																																																						
担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209																																																						
PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有																																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">21 取扱条件</td><td>常温保存:直射日光を避け、常温で保存してください。</td></tr> <tr><td>22 パッケージの原材料表記</td><td>メークイン(北海道厚沢部産)、人参(北海道産)</td></tr> <tr><td>25 調理方法と食べ方</td><td>電子レンジ：袋に数箇所穴を開けるか、中身を他の容器に移し替えてラップをしてから、500Wで約30～40秒加熱してください。 湯煎：鍋にお湯を沸騰させ、袋のまま入れてください。フタをせずに約4～5分加熱したら食べ頃です。 オーブントースター：オーブントースターを十分熱します。 中身を袋から取り出し、200℃で約5～6分加熱してください。 ※中の水分が気になる場合は オープン又はコンベクション等で水気を飛ばしてください。</td></tr> <tr><td>26 取扱注意・説明</td><td>①加熱時間はあくまで目安です。お使いの機種によって前後する場合もございます。 ②袋に穴を開けずに電子レンジで加熱すると袋が破裂する恐れがあります。 ③1分以上電子レンジで加熱すると人参やメークインが破裂する恐れがあります。 ④電子レンジや湯煎で加熱した後は、袋、中身ともに大変熱くなっておりますので、やけどには十分気をつけてください。 ⑤使い残しは冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。</td></tr> </table>	21 取扱条件	常温保存:直射日光を避け、常温で保存してください。	22 パッケージの原材料表記	メークイン(北海道厚沢部産)、人参(北海道産)	25 調理方法と食べ方	電子レンジ：袋に数箇所穴を開けるか、中身を他の容器に移し替えてラップをしてから、500Wで約30～40秒加熱してください。 湯煎：鍋にお湯を沸騰させ、袋のまま入れてください。フタをせずに約4～5分加熱したら食べ頃です。 オーブントースター：オーブントースターを十分熱します。 中身を袋から取り出し、200℃で約5～6分加熱してください。 ※中の水分が気になる場合は オープン又はコンベクション等で水気を飛ばしてください。	26 取扱注意・説明	①加熱時間はあくまで目安です。お使いの機種によって前後する場合もございます。 ②袋に穴を開けずに電子レンジで加熱すると袋が破裂する恐れがあります。 ③1分以上電子レンジで加熱すると人参やメークインが破裂する恐れがあります。 ④電子レンジや湯煎で加熱した後は、袋、中身ともに大変熱くなっておりますので、やけどには十分気をつけてください。 ⑤使い残しは冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">24 商品写真</td><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>	24 商品写真																																													
21 取扱条件	常温保存:直射日光を避け、常温で保存してください。																																																						
22 パッケージの原材料表記	メークイン(北海道厚沢部産)、人参(北海道産)																																																						
25 調理方法と食べ方	電子レンジ：袋に数箇所穴を開けるか、中身を他の容器に移し替えてラップをしてから、500Wで約30～40秒加熱してください。 湯煎：鍋にお湯を沸騰させ、袋のまま入れてください。フタをせずに約4～5分加熱したら食べ頃です。 オーブントースター：オーブントースターを十分熱します。 中身を袋から取り出し、200℃で約5～6分加熱してください。 ※中の水分が気になる場合は オープン又はコンベクション等で水気を飛ばしてください。																																																						
26 取扱注意・説明	①加熱時間はあくまで目安です。お使いの機種によって前後する場合もございます。 ②袋に穴を開けずに電子レンジで加熱すると袋が破裂する恐れがあります。 ③1分以上電子レンジで加熱すると人参やメークインが破裂する恐れがあります。 ④電子レンジや湯煎で加熱した後は、袋、中身ともに大変熱くなっておりますので、やけどには十分気をつけてください。 ⑤使い残しは冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。																																																						
24 商品写真																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">27 使用原材料</td><td>メーカー</td><td>原産地</td><td>配合率</td></tr> <tr><td>メークイン</td><td></td><td>厚沢部</td><td>60%</td></tr> <tr><td>人参</td><td></td><td>七飯・函</td><td>40%</td></tr> <tr><td colspan="4">栄養表示(100gあたり)</td></tr> <tr><td>エネルギー</td><td>60</td><td>kcal</td><td></td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>1.2</td><td>g</td><td></td></tr> <tr><td>脂質</td><td>0.1</td><td>g</td><td></td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>13.9</td><td>g</td><td></td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>0.04</td><td>g</td><td></td></tr> <tr><td>糖質</td><td>10.6</td><td>g</td><td></td></tr> <tr><td>トランス脂肪酸</td><td>0.0</td><td>g</td><td></td></tr> <tr><td>飽和脂肪酸</td><td>0.0</td><td>g</td><td></td></tr> </table>	27 使用原材料	メーカー	原産地	配合率	メークイン		厚沢部	60%	人参		七飯・函	40%	栄養表示(100gあたり)				エネルギー	60	kcal		たんぱく質	1.2	g		脂質	0.1	g		炭水化物	13.9	g		食塩相当量	0.04	g		糖質	10.6	g		トランス脂肪酸	0.0	g		飽和脂肪酸	0.0	g		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">28 製造工程</td><td>①洗浄 ⇒ ②皮むき ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌 (115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷</td></tr> <tr><td>29 商品の特徴</td><td>北海道産のメークインと人参をそのままレトルトパックしました。添加物などは使用していません。 使用の効果: ①皮ムキや調理の手間がない ②常温で保管できるのでどこにでも置ける ③熟成芋を使用しているの甘い ④2年間常温保存出来ますので非常食としても最適 など ※本商品は地産地消、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 用途: 荷崩れし辛いので、カレーや煮物、肉じゃがに。</td></tr> </table>	28 製造工程	①洗浄 ⇒ ②皮むき ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌 (115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷	29 商品の特徴	北海道産のメークインと人参をそのままレトルトパックしました。添加物などは使用していません。 使用の効果: ①皮ムキや調理の手間がない ②常温で保管できるのでどこにでも置ける ③熟成芋を使用しているの甘い ④2年間常温保存出来ますので非常食としても最適 など ※本商品は地産地消、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 用途: 荷崩れし辛いので、カレーや煮物、肉じゃがに。		
27 使用原材料	メーカー	原産地	配合率																																																				
メークイン		厚沢部	60%																																																				
人参		七飯・函	40%																																																				
栄養表示(100gあたり)																																																							
エネルギー	60	kcal																																																					
たんぱく質	1.2	g																																																					
脂質	0.1	g																																																					
炭水化物	13.9	g																																																					
食塩相当量	0.04	g																																																					
糖質	10.6	g																																																					
トランス脂肪酸	0.0	g																																																					
飽和脂肪酸	0.0	g																																																					
28 製造工程	①洗浄 ⇒ ②皮むき ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌 (115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷																																																						
29 商品の特徴	北海道産のメークインと人参をそのままレトルトパックしました。添加物などは使用していません。 使用の効果: ①皮ムキや調理の手間がない ②常温で保管できるのでどこにでも置ける ③熟成芋を使用しているの甘い ④2年間常温保存出来ますので非常食としても最適 など ※本商品は地産地消、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 用途: 荷崩れし辛いので、カレーや煮物、肉じゃがに。																																																						

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	ジャーマンポテト			製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	1K			会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	1K×10			TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	10C/S			E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	真空袋(PE,PA)			製造地	北海道函館市	
6	内装寸法	180×250×30			担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209	
7	外装種類・材質	ダンボール(紙)			PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有	
8	外装寸法	280×385×240			22	商品写真	
9	賞味期限	365日					
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存					
11	販売価格・仕切価格						
12	JANコード						
13	リードタイム 通常	約1週間					
14	出荷可能期間	通年					
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等					
16	ターゲット	ホテル・バイキング等					
18	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し					
19	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し					
20	海外での栽培及び製造原料の使用	ベーコン(オーストラリア等)					
21	アレルギー原素材の使用(7大アレルゲン)	乳、卵を含む					
23	取扱条件	冷凍-18℃以下保存					
24	パッケージの原材料表記	メークイン(北海道産)、ベーコン、香味食用油、バター、食塩、胡椒/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック、カロテン)、香辛料抽出物、香料、(一部に乳成分・卵・豚肉・大豆を含む)					
25	調理方法と食べ方	目安として、冷凍のまま、袋ごと湯煎で15分程度温めてからお召し上がり下さい。					
26	取扱注意・説明	冷凍食品なので、一度解凍した物を再凍結しますと品質が変わりますのでご注意ください					
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程	
	メークイン	ノール	北海道	88.50%	①原料加熱(芋蒸し上げ + ベーコン炒め) ②攪拌+調味 ③冷却 ④軽量 ⑤包装(異物検査目視) ⑥冷却(急速凍結) ⑦金属探知機+保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⑧梱包 ⑨出荷		
	ベーコン	スターゼン	国産	8.50%			
	バターフレーバー	Jオイル	国産	1.50%			
	バター	明治乳業	北海道	1.00%			
	食塩	JT	国産	0.30%			
	胡椒	エステー	国産	0.20%			
					29	商品の特徴・ご利用方法	
					安価、シンプル、うまい！洋惣菜「ジャーマンポテト」北海道産「メークイン」を使用したアッサリ素朴な料理です。味付も「ベーコン」の「塩分」、「バター・胡椒」とシンプル。「しっとり甘い」メークインの素材そのものの味をお楽しみいただけます。バイキングに最適です。		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	もう、ゆでちやた	23	製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	1K 約40玉		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	1K×8		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)			E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	PP,PA		製造地	北海道函館市	
6	内装寸法・総重量	330×240×30・1020g		担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209	
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有	
8	外装寸法・総重量	450×340×130・8.7kg	24	商品写真		
9	賞味期限	2年				
10	保存温度帯	常温保存				
11	販売価格・仕切価格					
12	JANコード	4571209972062				
13	リードタイム 通常	約7日				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	バイキング・給食・レストラン				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	無				
21	取扱条件	常温保存:直射日光を避け、常温で保存してください。				
22	パッケージの原材料表記	メークイン(北海道厚沢部産)				
25	調理方法と食べ方	<p>電子レンジ:袋に数箇所穴を開けるか、中身を他の容器に移し替えてラップをしてから、500Wで約30~40秒加熱してください。</p> <p>湯煎:鍋にお湯を沸騰させ、袋のまま入れてください。フタをせずに約4~5分加熱したら食べ頃です。</p> <p>オーブントースター:オーブントースターを十分熱します。中身を袋から取り出し、200℃で約5~6分加熱してください。</p> <p>※中の水分が気になる場合はオープン又はコンベクション等で水気を飛ばしてください。</p>				
26	取扱注意・説明	<p>①加熱時間はあくまで目安です。お使いの機種によって前後する場合がございます。</p> <p>②袋に穴を開けずに電子レンジで加熱すると袋が破裂する恐れがあります。</p> <p>③1分以上電子レンジで加熱するとメークインが破裂する恐れがあります。</p> <p>④電子レンジや湯煎で加熱した後は、袋、中身ともに大変熱くなっておりますので、やけどには十分気をつけてください。</p> <p>⑤使い残しは冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。</p>				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程
	メークイン		厚沢部	100%		①洗浄 ⇒ ②皮むき ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌(115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷
	栄養表示(100gあたり)					
	エネルギー	74	kcal		29	商品の特徴
	たんぱく質	1.7	g			<p>そのまま食べられる非常食になるじゃがいも。「人材確保」「保管場所」「土壌菌」にお悩みの皆さんへ。北海道産のメークインをそのままレトルトパックしました。使用の効果:</p> <p>①皮ムキや調理の手間がなく人件費の削減に</p> <p>②常温で保管できるのでどこにでも置ける</p> <p>③殺菌しているのでHACCP対応もバッチリ</p> <p>④2年間保存出来ますので非常食としても最適 など用途:</p> <p>荷崩れし辛いので、カレーや煮物、肉じゃがに。塩辛、バターをのせたり、潰してポテトサラダ、ポテトコロッケなどに</p>
	脂質	0.1	g			
	炭水化物	16.9	g			
	食塩相当量	0.0	g			
	糖類	13.4	g			
	トランス脂肪酸	0.0	g			
	飽和脂肪酸	0.0	g			

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>1</td><td>商品名</td><td>もうゆでちやた 紅はるか</td></tr> <tr><td>2</td><td>内容量</td><td>1kg</td></tr> <tr><td>3</td><td>ケース入り数</td><td>1K×8</td></tr> <tr><td>4</td><td>最小納品ロット(ケース)</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>内装種類・材質</td><td>PP,PA</td></tr> <tr><td>6</td><td>内装寸法・総重量</td><td>330×240×30・1020g</td></tr> <tr><td>7</td><td>外装種類・材質</td><td>ダンボール</td></tr> <tr><td>8</td><td>外装寸法・総重量</td><td>450×340×130・8.7kg</td></tr> <tr><td>9</td><td>賞味期限</td><td>2年</td></tr> <tr><td>10</td><td>保存温度帯</td><td>常温保存</td></tr> <tr><td>11</td><td>販売価格・仕切価格</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td>JANコード</td><td>4571209972796</td></tr> <tr><td>13</td><td>リードタイム 通常</td><td>約7日</td></tr> <tr><td>14</td><td>出荷可能期間</td><td>通年</td></tr> <tr><td>15</td><td>運送便</td><td>ヤマト運輸・市場便等</td></tr> <tr><td>16</td><td>ターゲット</td><td>ホームセンター・通販・輸出等</td></tr> <tr><td>17</td><td>主原料への遺伝子組換え食品使用の有無</td><td>無</td></tr> <tr><td>18</td><td>有機栽培・特別栽培農作物の使用</td><td>無</td></tr> <tr><td>19</td><td>海外での栽培及び製造原料の使用</td><td>無</td></tr> <tr><td>20</td><td>アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)</td><td>無</td></tr> </table>	1	商品名	もうゆでちやた 紅はるか	2	内容量	1kg	3	ケース入り数	1K×8	4	最小納品ロット(ケース)		5	内装種類・材質	PP,PA	6	内装寸法・総重量	330×240×30・1020g	7	外装種類・材質	ダンボール	8	外装寸法・総重量	450×340×130・8.7kg	9	賞味期限	2年	10	保存温度帯	常温保存	11	販売価格・仕切価格		12	JANコード	4571209972796	13	リードタイム 通常	約7日	14	出荷可能期間	通年	15	運送便	ヤマト運輸・市場便等	16	ターゲット	ホームセンター・通販・輸出等	17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無	18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無	19	海外での栽培及び製造原料の使用	無	20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	無	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>23</td><td>製造会社名</td><td>カドウフーズ 株式会社</td></tr> <tr><td></td><td>会社所在地</td><td>北海道函館市追分町1番25号</td></tr> <tr><td></td><td>TEL・FAX</td><td>0138-62-6077・0138-41-6613</td></tr> <tr><td></td><td>E-mail</td><td>butsuryu-k@sky.plala.or.jp</td></tr> <tr><td></td><td>製造地</td><td>北海道函館市</td></tr> <tr><td></td><td>担当者</td><td>嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209</td></tr> <tr><td></td><td>PL保険加入・商品、衛生、備品管理書</td><td>: 有</td></tr> </table>	23	製造会社名	カドウフーズ 株式会社		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp		製造地	北海道函館市		担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209		PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>24</td><td>商品写真</td><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>	24	商品写真	
1	商品名	もうゆでちやた 紅はるか																																																																																				
2	内容量	1kg																																																																																				
3	ケース入り数	1K×8																																																																																				
4	最小納品ロット(ケース)																																																																																					
5	内装種類・材質	PP,PA																																																																																				
6	内装寸法・総重量	330×240×30・1020g																																																																																				
7	外装種類・材質	ダンボール																																																																																				
8	外装寸法・総重量	450×340×130・8.7kg																																																																																				
9	賞味期限	2年																																																																																				
10	保存温度帯	常温保存																																																																																				
11	販売価格・仕切価格																																																																																					
12	JANコード	4571209972796																																																																																				
13	リードタイム 通常	約7日																																																																																				
14	出荷可能期間	通年																																																																																				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等																																																																																				
16	ターゲット	ホームセンター・通販・輸出等																																																																																				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無																																																																																				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無																																																																																				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無																																																																																				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	無																																																																																				
23	製造会社名	カドウフーズ 株式会社																																																																																				
	会社所在地	北海道函館市追分町1番25号																																																																																				
	TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613																																																																																				
	E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp																																																																																				
	製造地	北海道函館市																																																																																				
	担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209																																																																																				
	PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有																																																																																				
24	商品写真																																																																																					
21	取扱条件	常温保存: 直射日光を避け、常温で保存してください。																																																																																				
22	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)																																																																																				
25	調理方法と食べ方	<p>電子レンジ: 袋に数箇所穴を開けるか、中身を他の容器に移し替えてラップをしてから、500Wで約30～40秒加熱してください。</p> <p>湯煎: 鍋にお湯を沸騰させ、袋のまま入れてください。フタをせずに約4～5分加熱したら食べ頃です。</p> <p>オーブントースター: オーブントースターを十分熱します。中身を袋から取り出し、200℃で約5～6分加熱してください。</p> <p>※中の水分が気になる場合はオープン又はコンベクション等で水気を飛ばしてください。</p>																																																																																				
26	取扱注意・説明	<p>①加熱時間はあくまで目安です。お使いの機種によって前後する場合がございます。</p> <p>②袋に穴を開けずに電子レンジで加熱すると袋が破裂する恐れがあります。</p> <p>③1分以上電子レンジで加熱するとさつまいもが破裂する恐れがあります。</p> <p>④電子レンジや湯煎で加熱した後は、袋、中身ともに大変熱くなっておりますので、やけどには十分気をつけてください。</p> <p>⑤使い残しは冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。</p>																																																																																				
27	使用原材料	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>メーカー</th> <th>原産地</th> <th>配合率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>さつまいも</td> <td>厚沢部</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	メーカー	原産地	配合率	さつまいも	厚沢部	100%													28	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>製造工程</td></tr> <tr><td>①洗浄 ⇒ ②カット ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌 (115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷</td></tr> <tr><td>商品の特徴</td></tr> <tr><td>北海道産のさつまいも(紅はるか)をそのままレトルトパックしました。添加物などは使用していません。</td></tr> <tr><td>使用の効果:</td></tr> <tr><td>①皮まで食べられるので食物繊維も多く健康的です</td></tr> <tr><td>②常温で保管できるのでどこにでも置ける</td></tr> <tr><td>③熟成芋を使用しているので甘い</td></tr> <tr><td>④2年間常温保存出来ますので常備食・非常食として</td></tr> <tr><td>⑤加熱も不要でそのままおやつとして簡単に食べられる</td></tr> <tr><td>利用方法:</td></tr> <tr><td>柔らかいので潰して離乳食や介護食にも。</td></tr> </table>	製造工程	①洗浄 ⇒ ②カット ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌 (115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷	商品の特徴	北海道産のさつまいも(紅はるか)をそのままレトルトパックしました。添加物などは使用していません。	使用の効果:	①皮まで食べられるので食物繊維も多く健康的です	②常温で保管できるのでどこにでも置ける	③熟成芋を使用しているので甘い	④2年間常温保存出来ますので常備食・非常食として	⑤加熱も不要でそのままおやつとして簡単に食べられる	利用方法:	柔らかいので潰して離乳食や介護食にも。																																																				
メーカー	原産地	配合率																																																																																				
さつまいも	厚沢部	100%																																																																																				
製造工程																																																																																						
①洗浄 ⇒ ②カット ⇒ ③選別 ⇒ ④袋詰 ⇒ ⑤真空 ⇒ ⑥レトルト殺菌 (115℃×35分) ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷																																																																																						
商品の特徴																																																																																						
北海道産のさつまいも(紅はるか)をそのままレトルトパックしました。添加物などは使用していません。																																																																																						
使用の効果:																																																																																						
①皮まで食べられるので食物繊維も多く健康的です																																																																																						
②常温で保管できるのでどこにでも置ける																																																																																						
③熟成芋を使用しているので甘い																																																																																						
④2年間常温保存出来ますので常備食・非常食として																																																																																						
⑤加熱も不要でそのままおやつとして簡単に食べられる																																																																																						
利用方法:																																																																																						
柔らかいので潰して離乳食や介護食にも。																																																																																						
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>栄養表示(100gあたり)</td></tr> <tr><td>エネルギー</td><td>140 kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>0.9 g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>33.7 g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>0.06 g</td></tr> <tr><td>糖質</td><td>29.9 g</td></tr> <tr><td>トランス脂肪酸</td><td>0.0 g</td></tr> <tr><td>飽和脂肪酸</td><td>0.0 g</td></tr> </table>	栄養表示(100gあたり)	エネルギー	140 kcal	たんぱく質	0.9 g	脂質	0.2 g	炭水化物	33.7 g	食塩相当量	0.06 g	糖質	29.9 g	トランス脂肪酸	0.0 g	飽和脂肪酸	0.0 g	29																																																																		
栄養表示(100gあたり)																																																																																						
エネルギー	140 kcal																																																																																					
たんぱく質	0.9 g																																																																																					
脂質	0.2 g																																																																																					
炭水化物	33.7 g																																																																																					
食塩相当量	0.06 g																																																																																					
糖質	29.9 g																																																																																					
トランス脂肪酸	0.0 g																																																																																					
飽和脂肪酸	0.0 g																																																																																					

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	ポテトグラタン		製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	35g × 10個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	35g × 10個 × 15袋		TEL・FAX	0138-62-6077 ・ 0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース～		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	無し		製造地	北海道函館市
6	内装寸法	無し		担当者	嘉堂 聖也 携帯:090-3891-0209
7	外装種類・材質	ダンボール(紙)		PL保険加入・商品、衛生、備品管理書	: 有
8	外装寸法	455 × 340 × 150	22	商品写真	
9	賞味期限	365日			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格				
12	JANコード	4571209972017			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	催事・ギフト・お土産			
17	出荷可能期間	通年			
18	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
19	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
20	海外での栽培及び製造原料の使用	ベーコン、チーズ、コーン、パセリ			
21	アレルギー原因素材の使用(7大アレルゲン)	乳、小麦、卵			
23	取扱条件	冷凍-18℃以下保存			
24	パッケージの原材料表記	男爵芋(北海道産)、牛乳(北海道産)、小麦粉、玉葱、植物油脂、マーガリン、ベーコン、コーン、ナチュラルチーズ、食塩、砂糖、パセリ、胡椒/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック、アマト)、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・卵・豚肉・大豆を含む)			
25	調理方法と食べ方	オープン又はオープントースターにて、冷凍のまま160℃ × 10分位焼いてお召し上がり下さい。			
26	取扱注意・説明	再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28
	男爵芋		北海道	51.38%	製造工程 ①原料投入(ルウを作る) + 洗浄(芋の洗浄) ⇒ ②加熱(牛乳を加熱(85℃)、ルウ投入) + (芋加熱) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④切断(芋のカット) + 原料詰・成型(具材のトッピング) ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装 ⇒ ⑦金属探知機 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷
	牛乳		函館	32.77%	
	小麦	日本製粉	国産	5.27%	
	玉葱		国産	2.33%	
	サラダ油	Jオイル	国産	2.33%	
	マーガリン	月島	国産	2.33%	
	ベーコン	スターセ	オーストラリア等	1.32%	
	コーン	日本マクインフ	アメリカ	1.26%	
	ナチュラルチーズ	マリンシーフーズ	オランダ	0.54%	
	食塩	JT	国産	0.27%	
	砂糖	北海道糖業	国産	0.10%	
	パセリ	ギャパン	アメリカ	0.05%	
	胡椒	エスピー	国産	0.05%	
				100.00%	
					商品の特徴・ご利用方法
					手間を惜しまず、商品の風味を活かすために一つ一つ手作りしています。 北海道産の「越冬熟成男爵芋」と函館の牛乳を使用し、芋が持つ自然の「甘さ」と函館牛乳ホワイトソースの甘みとコクが楽しめる商品に仕上げています。また、中にはベーコン・コーンが入っております。食感は芋の「ほくほく」、ソースの「とろとろ」が感じられ、サイズも食べやすい一口サイズで子供のおやつやお酒のつまみ、お弁当のおかずにも最適です。

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	揚げいも		21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	300g(約50g×6個)			会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	22P			TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース			E-mail	butsuryu-k@skv.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	内袋PE,PA			製造地	北海道函館市	
6	内装寸法				担当者	嘉堂 聖也	
7	外装種類・材質	ダンボール(紙)			PL保険加入・商品、有		
8	外装寸法	445×360×165		22	商品写真		
9	賞味期限	365日					
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存					
11	販売価格・仕切価格						
12	JANコード	4571209972246					
13	リードタイム 通常	約1週間					
14	出荷可能期間	通年					
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等					
16	ターゲット	デパート催事・お土産					
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し					
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し					
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し					
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	小麦、乳					
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+2日にて消費してください。					
24	パッケージの原材料表記	じゃがいも(北海道厚沢部町産)、小麦粉、牛乳、砂糖、でん粉、食塩、揚げ油/ベーキングパウダー					
25	調理方法と食べ方	500Wのレンジで1.5~2分程度加熱、又は冷凍のまま、160℃の油で8~10分程度揚げからお召し上がりください。					
26	取扱注意・説明	再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。					
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程	
	メークイン		厚沢部	84.77%		①下処理(皮むき) ⇒ ②加熱(いも) ③調味攪拌(衣) ⇒ ④油調(いも揚げ) ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装 ⑦金属探知機 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷	
	小麦粉	日粉		6.36%			
	牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社	北海道	6.05%			
	砂糖	北海道糖業	国産	2.05%			
	でん粉	花和	北海道	0.45%			
	食塩	JT	北海道	0.05%			
	ベーキングパウダー	ロイヤル		0.27%			
	揚げ油(キャノーラ油)						
				100.00%	29	商品の特徴・ご利用方法	
					北海道厚沢部町産のメークインを北海道名物の揚げ芋にしました。原料となるいもは「野良芋」と呼ばれる、農家さんが普段手間がかかるので収穫しない小芋です。弊社は食材を余すことなく利用するとともに、野良芋の付加価値を高めるために温度管理により熟成させ、甘味を高めています。衣となるベーキングパウダーはアルミフリーにし健康に配慮しています。食材を大事に、継続して安全に食べられる商品です。		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	カボチャの雪んこプリン		製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	70g		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	50個		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	瓶、アルミ、紙、ゴム		製造地	北海道函館市	
6	内装寸法・総重量	56φ×73・230g		担当者	嘉堂 聖也	
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有		
8	外装寸法・総重量	325×270×170・12kg		22	商品写真	
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 税込500円				
12	JANコード	4571209977241(冷凍)				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
18	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
19	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
20	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
21	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	かぼちゃ(北海道厚沢部町産)、生クリーム、牛乳、砂糖、バター、卵黄、(一部に乳成分・卵を含む)				
25	調理方法と食べ方	自然解凍でお召上がり下さい。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程
	南瓜		北海道	34.30%	①加熱(カボチャ蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③コン+攪拌 ⇒ ④充填 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒ ⑦包装 ⇒ ⑧保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑨梱包 ⇒ ⑩出荷	
	生クリーム	タカナシ販売	国産	31.53%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.18%		
	砂糖	北海道糖業	国産	8.50%		
	バター	明治	北海道	5.85%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.64%		
	栄養表示(70gあたり)					
	エネルギー	170	kcal			
	たんぱく質	1.1	g			
	脂質	11.8	g			
	炭水化物	15.3	g			
	食塩相当量	0.1	g			
	糖質	14.2	g			
	トランス脂肪酸	1.1	g			
	飽和脂肪酸	3.5	g			
				100.00%	29	商品の特徴・ご利用方法
					北海道厚沢部町で採れた希少なカボチャ「雪化粧」を使用。商品に使われるカボチャは甘く熟成させた規格外品を使用しています。食感にこだわり手間暇かけてカボチャを2回裏ごし、ふわっとなめらかな食感に仕上がっています。2024年第68回函館圏優良土産品推奨会最高賞受賞 ※本商品は地産地消、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	白い半熟スイートポテト		21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	1個 300g			会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	10P			TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース			E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	トレーPS、フィルムPP			製造地	北海道函館市	
6	内装寸法・総重量	163×105×65mm 315g			担当者	嘉堂 聖也	
7	外装種類・材質	ダンボール(紙)			PL保険加入・商品、有		
8	外装寸法・総重量	535×335×70mm 3.35kg		22	商品写真	 	
9	賞味期限	90日(解凍後5日)					
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存					
11	販売価格・仕切価格	参考上代税込1,350円					
12	JANコード	4571209977111(冷凍)					
13	リードタイム 通常	約1週間					
14	出荷可能期間	通年					
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等					
16	ターゲット	百貨店催事・高級スーパー					
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し					
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し					
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し					
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵					
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+5日にて消費してください。					
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、生クリーム、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)					
25	調理方法と食べ方	冷蔵庫で冷やしてそのままお召し上がりください。					
26	取扱注意・説明	再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 販売については冷凍のまま、もしくは解凍して販売してください。					
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程	
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	70.00%		①加熱(芋蒸し上げ) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+計量・加熱(200℃12分×2) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④カット+トッピング・計量 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装 ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4+保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷	
	生クリーム	タカナシ	北海道	11.10%		商品の特徴・ご利用方法 しっとりなめらか触感「白い半熟スイートポテト」 本商品は白いサツマイモなど北海道産の素材を使った生地に、乳脂肪42%のふわふわ生クリームをサンドした可愛いスイートポテトです。素材以外にも手作りすることでしっとりとした食感に仕上げるなど、可愛さの中に高い品質が隠れる商品です。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 フードアクションニッポンアワード2020 100選入賞品 日本経済新聞 何でもランキング スイートポテト部門5位入賞	
	牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社	北海道	7.00%			
	砂糖	北海道糖業	北海道	7.00%			
	バター	明治	北海道	3.50%			
	冷凍卵黄	キューピー	国産	1.40%			
	栄養表示(100gあたり)						
	エネルギー	233	kcal				
	たんぱく質	2	g				
	脂質	7.4	g				
	炭水化物	39.7	g				
	食塩相当量	0.1	g				
	糖質	39.6	g				
	トランス脂肪酸	2.2	g				
	飽和脂肪酸	0.7	g	100.00%	29		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ プレーン	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	4個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	24箱		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋C		製造地	北海道函館市
6	内装寸法	250×200×35・260g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法	445×360×165・6.8kg	22	商品写真	
9	賞味期限	90日			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 1,188円税込			
12	JANコード	4571209976084			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	デパート催事・お土産			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg			
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。			
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	32.40%	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	求肥	タヌマ	国産	28.10%	
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.60%	
	砂糖	北海道糖業	国産	11.80%	
	バター	明治	北海道	6.00%	
	冷凍卵黄	キュービー	国産	2.70%	
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%	
	栄養表示(55gあたり)				商品の特徴・ご利用方法 はこだて雪んこは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメです。 第59回函館圏土産品推奨会 最高賞受賞 第28回全国菓子大博覧会 優秀金菓賞 北海道食絶景ゼロカーボンアワード2023優秀賞 など受賞歴有 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 ※6個入れの他に「4個入り」「2個入り」「1個バラ入り」も可能
	エネルギー	161.7	kcal		
	たんぱく質	1.2	g		
	脂質	4.8	g		
	炭水化物	28.4	g		
	食塩相当量	0.1	g		
	糖質	27.7	g		
	トランス脂肪酸	0.4	g		
	飽和脂肪酸	1.5	g	100.00%	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ プレーン	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	2個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	50袋		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP		製造地	北海道函館市
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg	22	商品写真	
9	賞味期限	90日			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込			
12	JANコード	4571209976022			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	デパート催事・お土産			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg			
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。			
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28 製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	32.40%	①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	求肥	タヌマ	国産	28.10%	
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.60%	
	砂糖	北海道糖業	国産	11.80%	
	バター	明治	北海道	6.00%	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.70%	
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%	
	栄養表示(55gあたり)				29 商品の特長・ご利用方法
	エネルギー	161.7	kcal		はこだて雪んこは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメです。 第59回函館圏土産品推奨会 最高賞受賞 第28回全国菓子大博覧会 優秀金菓賞 北海道食絶景ゼロカーボンアワード2023優秀賞 など受賞歴有 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 ※6個入れの他に「4個入り」「2個入り」「1個バラ売り」も可能
	たんぱく質	1.2	g		
	脂質	4.8	g		
	炭水化物	28.4	g		
	食塩相当量	0.1	g		
	糖質	27.7	g		
	トランス脂肪酸	0.4	g		
	飽和脂肪酸	1.5	g	100.00%	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ プレーン	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有		
2	内容量	1個	22	商品写真 		
3	ケース入り数	100袋				
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース				
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH				
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g				
7	外装種類・材質	ダンボール				
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg				
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込				
12	JANコード	4571209976060				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg				
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	32.40%		
	求肥	タヌマ	国産	28.10%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.60%		
	砂糖	北海道糖業	国産	11.80%		
	バター	明治	北海道	6.00%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.70%		
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%		
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	161.7	kcal			
	たんぱく質	1.2	g			
	脂質	4.8	g			
	炭水化物	28.4	g			
	食塩相当量	0.1	g			
	糖質	27.7	g			
	トランス脂肪酸	0.4	g			
	飽和脂肪酸	1.5	g	100.00%		
					29	商品の特徴・ご利用方法 はこだて雪んこは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメです。 第59回函館圏土産品推奨会 最高賞受賞 第28回全国菓子大博覧会 優秀金菓賞 など受賞歴有 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ プレーン	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	6個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	16箱		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/箱紙		製造地	北海道函館市
6	内装寸法・総重量	210×170×35・400g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法・総重量	445×360×165・7kg	22	商品写真	
9	賞味期限	90日			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 1,782円税込			
12	JANコード	4571209976015			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	デパート催事・お土産			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳(北海道製造)、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg			
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。			
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部	32.40%	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	求肥	タヌマ	国産	28.10%	
	牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社	北海道	17.60%	
	砂糖	北海道糖業	国産	11.80%	
	バター	明治	北海道	6.00%	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.70%	
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%	
	栄養表示(55gあたり)				29
	エネルギー	161.7	kcal		
	たんぱく質	1.2	g		
	脂質	4.8	g		
	炭水化物	28.4	g		
	食塩相当量	0.1	g		
	糖質	27.7	g		
	トランス脂肪酸	0.4	g		
	飽和脂肪酸	1.5	g	100.00%	
					商品の特徴・ご利用方法 はこだて雪んこは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメです。 第59回函館圏土産品推奨会 最高賞受賞 第28回全国菓子大博覧会 優秀金菓賞 北海道食絶景ゼロカーボンアワード2023優秀賞 など受賞歴有 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 ※6個入れの他に「4個入り」「2個入り」「1個バラ入り」も可能

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	カボチャのはこだて雪んこ		製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	2個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	50袋		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP		製造地	北海道函館市	
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g		担当者	嘉堂 聖也	
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有		
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg		22 商品写真		
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込				
12	JANコード	4571209976237				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
18	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
19	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
20	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
21	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	かぼちゃ(北海道厚沢部町産)、求肥(オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉)、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、南瓜の種/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg				
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28 製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷 商品の特徴・ご利用方法 はこだて雪んこカボチャは、北海道厚沢部町産の「南瓜」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートパンブキンと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。 ※本商品は地産地消、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。	
	南瓜		北海道	33.40%		
	求肥	タヌマ	国産	29.00%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	18.20%		
	砂糖	北海道糖業	国産	9.00%		
	バター	明治	北海道	6.20%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.80%		
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%		
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	148	kcal			
	たんぱく質	1.2	g			
	脂質	4.5	g			
	炭水化物	25.6	g			
	食塩相当量	0.1	g			
	糖質	24.9	g			
	トランス脂肪酸	0.4	g			
	飽和脂肪酸	1.4	g	100.00%		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	カボチャのはこだて雪んこ		製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077 ・ 0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品・有
2	内容量	1個		22 商品写真 
3	ケース入り数	100袋		
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH		
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g		
7	外装種類・材質	ダンボール		
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg		
9	賞味期限	90日		
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存		
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込		
12	JANコード	4571209976213		
13	リードタイム 通常	約1週間		
14	出荷可能期間	通年		
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等		
16	ターゲット	デパート催事・お土産		
18	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し		
19	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し		
20	海外での栽培及び製造原料の使用	無し		
21	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵		
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。		
24	パッケージの原材料表記	かぼちゃ(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、南瓜の種/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg		
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。		
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。		
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率
	南瓜		北海道	33.40%
	求肥	タヌマ	国産	29.00%
	牛乳	函館酪農公社	北海道	18.20%
	砂糖	北海道糖業	国産	9.00%
	バター	明治	北海道	6.20%
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.80%
	生クリーム	タナシ	北海道	1.40%
	南瓜の種			
	栄養表示(55gあたり)			
	エネルギー	148	kcal	
	たんぱく質	1.2	g	
	脂質	4.5	g	
	炭水化物	25.6	g	
	食塩相当量	0.1	g	
	糖質	24.9	g	
	トランス脂肪酸	0.4	g	
	飽和脂肪酸	1.4	g	100.00%
28	製造工程	①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷		
29	商品の特徵・ご利用方法	はこだて雪んこカボチャは、北海道厚沢部町産の「南瓜」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートパンプキンと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。 ※本商品は地産地消、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ 抹茶	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	2個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	50袋		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP		製造地	北海道函館市	
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g		担当者	嘉堂 聖也	
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有		
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg	22	商品写真		
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込				
12	JANコード	4571209976619				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、抹茶/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg				
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	32.00%		①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	求肥	タヌマ	国産	28.00%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.50%		
	砂糖	北海道糖業	国産	11.70%		
	バター	明治	北海道	6.00%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.60%		
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%		
	抹茶	静岡屋	京都	0.80%		
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	148	kcal			
	たんぱく質	1	g		29	商品の特徴・ご利用方法
	脂質	3.7	g			はこだて雪んこ抹茶は、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトに京都で採れた宇治抹茶を練り込み、甘さ控えめな「生クリーム」を加え、ふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。国内外の方に人気の商品です。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。
	炭水化物	27.6	g			
	食塩相当量	0.1	g			
	糖質	26.9	g			
	トランス脂肪酸	0.3	g			
	飽和脂肪酸	1.1	g	100.00%		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ 抹茶	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個	22	商品写真 
3	ケース入り数	100袋		
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH		
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g		
7	外装種類・材質	ダンボール		
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg		
9	賞味期限	90日		
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存		
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込		
12	JANコード	4571209976602		
13	リードタイム 通常	約1週間		
14	出荷可能期間	通年		
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等		
16	ターゲット	デパート催事・お土産		
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し		
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し		
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し		
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵		
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。		
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、抹茶/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg		
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。		
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。		
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	32.00%
	求肥	タヌマ	国産	28.00%
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.50%
	砂糖	北海道糖業	国産	11.70%
	バター	明治	北海道	6.00%
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.60%
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%
	抹茶	静岡屋	京都	0.80%
	栄養表示(55gあたり)			
	エネルギー	148	kcal	
	たんぱく質	1	g	
	脂質	3.7	g	
	炭水化物	27.6	g	
	食塩相当量	0.1	g	
	糖質	26.9	g	
	トランス脂肪酸	0.3	g	
	飽和脂肪酸	1.1	g	100.00%
28	製造工程	①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷		
29	商品の特徴・ご利用方法	はこだて雪んこ抹茶は、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトに京都で採れた宇治抹茶を練り込み、甘さ控えめな「生クリーム」を加え、ふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。国内外の方に人気の商品です。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ 抹茶	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有																											
2	内容量	6個	22	商品写真 																											
3	ケース入り数	16箱																													
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース																													
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/箱紙																													
6	内装寸法・総重量	210×170×35・400g																													
7	外装種類・材質	ダンボール																													
8	外装寸法・総重量	445×360×165・7kg																													
9	賞味期限	90日																													
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存																													
11	販売価格・仕切価格	販売価格 1836円税込																													
12	JANコード	4571209976626																													
13	リードタイム 通常	約1週間																													
14	出荷可能期間	通年																													
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等																													
16	ターゲット	デパート催事・お土産																													
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し																													
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し																													
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し																													
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵																													
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。																													
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳(北海道産)、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、抹茶/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg																													
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。																													
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。																													
27	使用原材料	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>メーカー</th> <th>原産地</th> <th>配合率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>さつまいも(黄金千貫)</td> <td>アール 厚沢部</td> <td>32.00%</td> </tr> <tr> <td>求肥</td> <td>タヌマ 国産</td> <td>28.00%</td> </tr> <tr> <td>牛乳(函館牛乳)</td> <td>函館酪農公社 北海道</td> <td>17.50%</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>北海道糖業 国産</td> <td>11.70%</td> </tr> <tr> <td>バター</td> <td>明治 北海道</td> <td>6.00%</td> </tr> <tr> <td>冷凍卵黄</td> <td>キューピー 国産</td> <td>2.60%</td> </tr> <tr> <td>生クリーム</td> <td>効ナシ 北海道</td> <td>1.40%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>静岡屋 京都</td> <td>0.80%</td> </tr> </tbody> </table>	メーカー	原産地	配合率	さつまいも(黄金千貫)	アール 厚沢部	32.00%	求肥	タヌマ 国産	28.00%	牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社 北海道	17.50%	砂糖	北海道糖業 国産	11.70%	バター	明治 北海道	6.00%	冷凍卵黄	キューピー 国産	2.60%	生クリーム	効ナシ 北海道	1.40%		静岡屋 京都	0.80%	28	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷 商品の特徴・ご利用方法 はこだて雪んこ抹茶は、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトに京都で採れた宇治抹茶を練り込み、甘さ控えめな「生クリーム」を加え、ふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。国内外の方に人気の商品です。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。 ※6個入れの他に「2個売り」「1個バラ売り」も可能
メーカー	原産地	配合率																													
さつまいも(黄金千貫)	アール 厚沢部	32.00%																													
求肥	タヌマ 国産	28.00%																													
牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社 北海道	17.50%																													
砂糖	北海道糖業 国産	11.70%																													
バター	明治 北海道	6.00%																													
冷凍卵黄	キューピー 国産	2.60%																													
生クリーム	効ナシ 北海道	1.40%																													
	静岡屋 京都	0.80%																													
	栄養表示(55gあたり)		29																												
	エネルギー	148 kcal																													
	たんぱく質	1 g																													
	脂質	3.7 g																													
	炭水化物	27.6 g																													
	食塩相当量	0.1 g																													
	糖質	26.9 g																													
	トランス脂肪酸	0.3 g																													
	飽和脂肪酸	1.1 g	100.00%																												

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ あんバター	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有																														
2	内容量	2個	22	商品写真 																														
3	ケース入り数	50袋																																
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース																																
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP																																
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g																																
7	外装種類・材質	ダンボール																																
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg																																
9	賞味期限	90日																																
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存																																
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込																																
12	JANコード	4571209977012																																
13	リードタイム 通常	約1週間																																
14	出荷可能期間	通年																																
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等																																
16	ターゲット	デパート催事・お土産																																
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し																																
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し																																
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し																																
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵																																
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。																																
24	パッケージの原材料表記	求肥[オリゴ糖(国内製造)、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、さつまいも(北海道厚沢部町産)、牛乳、ゆであずき、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、食塩/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg																																
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。																																
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。																																
27	使用原材料	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>メーカー</th> <th>原産地</th> <th>配合率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>求肥</td> <td>タヌマ 国産</td> <td>28.10%</td> </tr> <tr> <td>さつまいも(黄金千貫)</td> <td>ノアール 厚沢部</td> <td>27.00%</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td>函館酪農公社 北海道</td> <td>14.67%</td> </tr> <tr> <td>ゆであずき</td> <td>はごろもフーズ 国産</td> <td>11.50%</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>北海道糖業 国産</td> <td>9.83%</td> </tr> <tr> <td>バター</td> <td>明治 北海道</td> <td>5.00%</td> </tr> <tr> <td>冷凍卵黄</td> <td>キューピー 国産</td> <td>2.25%</td> </tr> <tr> <td>生クリーム</td> <td>効ナシ 北海道</td> <td>1.17%</td> </tr> <tr> <td>栄養表示(55gあたり)</td> <td>JT 国産</td> <td>0.48%</td> </tr> </tbody> </table>	メーカー	原産地	配合率	求肥	タヌマ 国産	28.10%	さつまいも(黄金千貫)	ノアール 厚沢部	27.00%	牛乳	函館酪農公社 北海道	14.67%	ゆであずき	はごろもフーズ 国産	11.50%	砂糖	北海道糖業 国産	9.83%	バター	明治 北海道	5.00%	冷凍卵黄	キューピー 国産	2.25%	生クリーム	効ナシ 北海道	1.17%	栄養表示(55gあたり)	JT 国産	0.48%	28	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
メーカー	原産地	配合率																																
求肥	タヌマ 国産	28.10%																																
さつまいも(黄金千貫)	ノアール 厚沢部	27.00%																																
牛乳	函館酪農公社 北海道	14.67%																																
ゆであずき	はごろもフーズ 国産	11.50%																																
砂糖	北海道糖業 国産	9.83%																																
バター	明治 北海道	5.00%																																
冷凍卵黄	キューピー 国産	2.25%																																
生クリーム	効ナシ 北海道	1.17%																																
栄養表示(55gあたり)	JT 国産	0.48%																																
	エネルギー	159 kcal	29	商品の特徴・ご利用方法 はこだて雪んこは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」、北海道産の小豆を使った濃厚でなめらかなスイーツポテトに、甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているのが包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。																														
	たんぱく質	1 g																																
	脂質	2.9 g																																
	炭水化物	32.1 g																																
	食塩相当量	0.1 g																																
	糖質	g																																
	トランス脂肪酸	g																																
	飽和脂肪酸	g 100.00%																																

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ あんバター	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有		
2	内容量	1個	22	商品写真 		
3	ケース入り数	100袋				
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース				
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH				
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g				
7	外装種類・材質	ダンボール				
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg				
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込				
12	JANコード	4571209977005				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	求肥[オリゴ糖(国内製造)、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、さつまいも(北海道厚沢部町産)、牛乳、ゆであずき、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、食塩/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg				
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	求肥	タヌマ	国産	28.10%		
	さつまいも(黄金千貫)	ノアール	厚沢部	27.00%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	14.67%		
	ゆであずき	はごろもフーズ	国産	11.50%		
	砂糖	北海道糖業	国産	9.83%		
	バター	明治	北海道	5.00%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.25%		
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.17%		
	栄養表示(55gあたり)	JT	国産	0.48%		
	エネルギー	159	kcal			
	たんぱく質	1	g			
	脂質	2.9	g			
	炭水化物	32.1	g			
	食塩相当量	0.1	g			
	糖質		g			
	トランス脂肪酸		g			
	飽和脂肪酸		g	100.00%		
29	商品の特徴・ご利用方法	はこだて雪んこは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」、北海道産の小豆を使った濃厚でなめらかなスイーツポテトに、甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているのが包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。				

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ サクラ		製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	2個		22 商品写真 <div style="text-align: right;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div>
3	ケース入り数	50袋		
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース～		
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP		
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g		
7	外装種類・材質	ダンボール		
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg		
9	賞味期限	90日		
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存		
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込		
12	JANコード	4571209976220		
13	リードタイム 通常	約1週間		
14	出荷可能期間	通年		
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等		
16	ターゲット	デパート催事・お土産		
18	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し		
19	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し		
20	海外での栽培及び製造原料の使用	無し		
21	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵		
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。		
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、桜花漬[桜花(国産)、塩、梅酢]、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg、酸味料(クエン酸)		
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。		
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。		
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	29.50%
	求肥	タヌマ	国産	28.10%
	牛乳	函館酪農公社	北海道	16.00%
	砂糖	北海道糖業	国産	10.80%
	桜花漬		国産	6.40%
	バター	明治	北海道	5.50%
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.50%
		効ナシ	北海道	1.20%
	栄養表示(55gあたり)			
	エネルギー	147	kcal	
	たんぱく質	1	g	
	脂質	2.8	g	
	炭水化物	29.6	g	
	食塩相当量	0.1	g	
	糖質		g	
	トランス脂肪酸		g	
	飽和脂肪酸		g	100.00%
28	製造工程	①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷		
29	商品の特徴・ご利用方法	はこだて雪んこサクラは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトに桜を練り込み、甘さ控えめな「生クリーム」を入れ、ふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。 第58回函館圏土産品推奨会 最高賞受賞 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ サクラ		製造会社名 カドウフーズ 株式会社
2	内容量	1個		会社所在地 北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	100袋		TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH		製造地 北海道函館市
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g		担当者 嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg	22	商品写真
9	賞味期限	90日	 	
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存		
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込		
12	JANコード	4571209976206		
13	リードタイム 通常	約1週間		
14	出荷可能期間	通年		
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等		
16	ターゲット	デパート催事・お土産		
18	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し		
19	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し		
20	海外での栽培及び製造原料の使用	無し		
21	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵		
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。		
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、桜花漬[桜花(国産)、塩、梅酢]、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg、酸味料(クエン酸)		
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。		
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。		
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	29.50%
	求肥	タヌマ	国産	28.10%
	牛乳	函館酪農公社	北海道	16.00%
	砂糖	北海道糖業	国産	10.80%
	桜花漬		国産	6.40%
	バター	明治	北海道	5.50%
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.50%
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.20%
	栄養表示(55gあたり)			
	エネルギー	147	kcal	
	たんぱく質	1	g	
	脂質	2.8	g	
	炭水化物	29.6	g	
	食塩相当量	0.1	g	
	糖質		g	
	トランス脂肪酸		g	
	飽和脂肪酸		g	
28	製造工程	①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷		
29	商品の特徴・ご利用方法	はこだて雪んこサクラは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトに桜を練り込み、甘さ控えめな「生クリーム」を入れ、ふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。 第58回函館圏土産品推奨会 最高賞受賞 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ カシス	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有		
2	内容量	2個	22	商品写真 		
3	ケース入り数	50袋				
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース				
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP				
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g				
7	外装種類・材質	ダンボール				
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg				
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込				
12	JANコード	4571209976442				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、カシス(青森県産)、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg				
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	32.00%		
	求肥	タヌマ	国産	31.43%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	14.12%		
	砂糖	北海道糖業	国産	9.46%		
	バター	明治	北海道	4.80%		
	カシス	青森カシス	青森	4.66%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.12%		
		効ナシ	北海道	1.41%		
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	157	kcal			
	たんぱく質	1	g			
	脂質	4	g			
	炭水化物	29	g			
	食塩相当量	0.1	g			
	糖質		g			
	トランス脂肪酸		g			
	飽和脂肪酸		g	100.00%		
29	商品の特徴・ご利用方法	はこだて雪んこカシスは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」にアントシアニン豊富な青森県産カシスを加えた濃厚でなめらかなスイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメです。ちょっと酸味の効いた大人な味わいです。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。				

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ カシス	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個	22	商品写真 
3	ケース入り数	100袋		
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH		
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g		
7	外装種類・材質	ダンボール		
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg		
9	賞味期限	90日		
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存		
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込		
12	JANコード	4571209976459		
13	リードタイム 通常	約1週間		
14	出荷可能期間	通年		
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等		
16	ターゲット	デパート催事・お土産		
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し		
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し		
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し		
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵		
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。		
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、カシス(青森県産)、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg		
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。		
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。		
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	32.00%
	求肥	タヌマ	国産	31.43%
	牛乳	函館酪農公社	北海道	14.12%
	砂糖	北海道糖業	国産	9.46%
	バター	明治	北海道	4.80%
	カシス	青森カシス	青森	4.66%
	冷凍卵黄	キュービー	国産	2.12%
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.41%
	栄養表示(55gあたり)			
	エネルギー	157	kcal	
	たんぱく質	1	g	
	脂質	4	g	
	炭水化物	29	g	
	食塩相当量	0.1	g	
	糖質		g	
	トランス脂肪酸		g	
	飽和脂肪酸		g	100.00%
28	製造工程	①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷		
29	商品の特徴・ご利用方法	はこだて雪んこカシスは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」にアントシアニン豊富な青森県産カシスを加えた濃厚でなめらかなスイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメです。ちょっと酸味の効いた大人な味わいです。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	雪んこ パイ		21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有	
2	内容量	2個				
3	ケース入り数	50袋				
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース				
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP				
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g				
7	外装種類・材質	ダンボール				
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg		22	商品写真 	
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込				
12	JANコード	4571209976664				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	小麦、乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+5日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、パイシート(小麦粉、マーガリン、食塩)、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)/乳化剤(大豆由来)、カロチノイド色素、香料、クエン酸				
25	調理方法と食べ方	常温にて自然解凍して、お召上がり下さい。なお、おすすめの食べ方は半解凍ですとアイスのような食感とじわっとくる芋の甘さが楽しめます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部	33.70%		①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	パイシート	リボン	国産	29.50%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	18.40%		
	砂糖	北海道糖業	国産	9.20%		
	バター	明治	北海道	6.30%		
	冷凍卵黄	キュービー	国産	2.90%		
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	152	kcal		29	商品の特徴・ご利用方法
	たんぱく質	1.8	g			
	脂質	8.3	g			
	炭水化物	17.6	g			
	食塩相当量	0.2	g			
	糖質		g			
	トランス脂肪酸		g			
	飽和脂肪酸		g	100.00%		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	雪んこ パイ	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077・0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有		
2	内容量	1個	22	商品写真 		
3	ケース入り数	100袋				
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース				
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH				
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g				
7	外装種類・材質	ダンボール				
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg				
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込				
12	JANコード	4571209976657				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	小麦、乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+5日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、パイシート(小麦粉、マーガリン、食塩)、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)／乳化剤(大豆由来)、カロチノイド色素、香料、クエン酸				
25	調理方法と食べ方	常温にて自然解凍して、お召上がり下さい。なお、おすすめの食べ方は半解凍ですとアイスのような食感とじわっとくる芋の甘さが楽しめます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部	33.70%		
	パイシート	リボン	国産	29.50%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	18.40%		
	砂糖	北海道糖業	国産	9.20%		
	バター	明治	北海道	6.30%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.90%		
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	152	kcal			
	たんぱく質	1.8	g			
	脂質	8.3	g			
	炭水化物	17.6	g			
	食塩相当量	0.2	g			
	糖質		g			
	トランス脂肪酸		g			
	飽和脂肪酸		g	100.00%		
					29	商品の特徴・ご利用方法 雪んこパイは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトをサクサクのパイで包んだスイーツです。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、しっとりな芋餡と香ばしいパイが濃厚でも後味のさっぱり感を出しています。半解凍で食べるのがオススメ。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ ガゴメ		21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社	
2	内容量	2個			会社所在地	北海道函館市追分町1番25号	
3	ケース入り数	50袋			TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613	
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース			E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp	
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP			製造地	北海道函館市	
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g			担当者	嘉堂 聖也	
7	外装種類・材質	ダンボール			PL保険加入・商品、有		
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg		22	商品写真		
9	賞味期限	90日					
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存					
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込					
12	JANコード	4571209976404					
13	リードタイム 通常	約1週間					
14	出荷可能期間	通年					
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等					
16	ターゲット	デパート催事・お土産					
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し					
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し					
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し					
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵					
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。					
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、がごめ昆布、乳酸菌(殺菌)/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg					
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。					
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。					
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程(自社製造)	
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部	30.60%		①加熱(芋蒸し上げ) ⇒	
	求肥	タヌマ	国産	28.10%		②さつまいもこし + 調味攪拌 + 加熱 ⇒	
	牛乳	函館酪農公社	北海道	16.60%		③冷却(冷風にて) ⇒	
	砂糖	北海道糖業	国産	11.15%		④がごめ昆布 + 乳酸菌配合及び攪拌 + 成型 ⇒	
	バター	明治	北海道	5.66%		⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥皮包 ⇒	
	加水			3.08%		⑦冷却(急速凍結) ⇒ ⑧包装 ⇒	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.55%		⑨金属探知機:Fe1.2/Sus2.4 ⇒	
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.32%		⑩保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑪梱包 ⇒	
	がごめ昆布		函館	0.52%		⑫梱包	
	乳酸菌	コンビ	北海道	0.42%	29	商品の特徴・ご利用方法	
	※乳酸菌EC-12 200mg配合/個 (菌数1兆個)					はこだて雪んこガゴメは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトにがごめ昆布とヨーグルト100個分の乳酸菌を配合いたしました。健康に良い成分を配合し、気軽に栄養補給が出来るように考案いたしました。スイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。※2017年 北海道食品機能性表示「ヘルシーDO」取得 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。	
				100.00%			

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ ガゴメ	21	製造会社名 カドウフーズ 株式会社 会社所在地 北海道函館市追分町1番25号 TEL・FAX 0138-62-6077 ・ 0138-41-6613 E-mail butsuryu-k@sky.plala.or.jp 製造地 北海道函館市 担当者 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有		
2	内容量	1個	22	商品写真 		
3	ケース入り数	100袋				
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース				
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH				
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g				
7	外装種類・材質	ダンボール				
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg				
9	賞味期限	90日				
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込				
12	JANコード	4571209976435				
13	リードタイム 通常	約1週間				
14	出荷可能期間	通年				
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等				
16	ターゲット	デパート催事・お土産				
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し				
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し				
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し				
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。				
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム、がごめ昆布、乳酸菌(殺菌)/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg				
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。				
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。				
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28	製造工程 (自社製造)
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	30.60%	①加熱(芋蒸し上げ) ⇒ ②さつまいもこし + 調味攪拌 + 加熱 ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④がごめ昆布 + 乳酸菌配合及び攪拌 + 成型 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥皮包 ⇒ ⑦冷却(急速凍結) ⇒ ⑧包装 ⇒ ⑨金属探知機: Fe1.2/Sus2.4 ⇒ ⑩保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑪梱包 ⇒ ⑫梱包	
	求肥	タヌマ	国産	28.10%		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	16.60%		
	砂糖	北海道糖業	国産	11.15%		
	バター	明治	北海道	5.66%		
	加水			3.08%		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.55%		
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.32%		
	がごめ昆布		函館	0.52%		
	乳酸菌	コンビ	北海道	0.42%		
	※乳酸菌EC-12 200mg配合/個 (菌数1兆個)					
				100.00%		
					29	商品の特徴・ご利用方法
					はこだて雪んこガゴメは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトにがごめ昆布とヨーグルト100個分の乳酸菌を配合いたしました。健康に良い成分を配合し、気軽に栄養補給が出来るように考案いたしました。スイートポテトと甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているので包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。※2017年 北海道食品機能性表示「ヘルシーDO」取得 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ いちご	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	2個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	50袋		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH/外袋PP		製造地	北海道函館市
6	内装寸法・総重量	120×90×45・120g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.6kg	22	商品写真	
9	賞味期限	90日			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 594円税込			
12	JANコード	4571209977067			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	デパート催事・お土産			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、いちご、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg			
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。			
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28 製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部	28.40%	①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	求肥	タヌマ	国産	26.40%	
	いちご	末廣軒	北海道	16.50%	
	牛乳	函館酪農公社	北海道	12.60%	
	砂糖	北海道糖業	国産	8.40%	
	バター	明治	北海道	4.30%	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	1.90%	
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.50%	
	栄養表示(55gあたり)				
	エネルギー	144.1	kcal		
	たんぱく質	1.1	g		29 商品の特徴・ご利用方法
	脂質	2.8	g		はこだて雪んこいちごは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」、甘酸っぱい函館産の「はこだて恋莓」を使った濃厚でなめらかなスイートポテトに、甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメ。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてきた商品です。
	炭水化物	28.6	g		
	食塩相当量	0.1	g		
	糖質		g		
	トランス脂肪酸		g		
	飽和脂肪酸		g	100.00%	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ いちご	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	1個		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	100袋		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	内袋PE,PA,EVOH		製造地	北海道函館市
6	内装寸法・総重量	70×70×45・58g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.4kg	22	商品写真	
9	賞味期限	90日			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 297円税込			
12	JANコード	4571209977050			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	デパート催事・お土産			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+3日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、求肥[オリゴ糖、砂糖、もち米粉、白玉粉、澱粉]、いちご、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)、生クリーム/ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、炭酸Ca、炭酸Mg			
25	調理方法と食べ方	常温で袋のまま40分程度自然解凍してお召上がり下さい。 また、半解凍でアイスのような食感もお楽しみいただけます。			
26	取扱注意・説明	解凍後はお早めにお召上がり下さい。再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 解凍の目安は気温にもよりますが40分程度です。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部	28.40%	製造工程 ①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒ ②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装+金属探知器 Fe1.2: Sus2.4 ⇒ ⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	求肥	タヌマ	国産	26.40%	
	いちご	末廣軒	北海道	16.50%	
	牛乳	函館酪農公社	北海道	12.60%	
	砂糖	北海道糖業	国産	8.40%	
	バター	明治	北海道	4.30%	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	1.90%	
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.50%	
	栄養表示(55gあたり)				
	エネルギー	144.1	kcal		
	たんぱく質	1.1	g		29
	脂質	2.8	g		商品の特徴・ご利用方法 はこだて雪んこは、北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館産の「牛乳」、甘酸っぱい函館産の「はこだて恋苺」を使った濃厚でなめらかなスイーツポテトに、甘さ控えめな「生クリーム」をふわふわもちもちの「求肥」で包んだ洋風大福です。自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろけるスイーツ。手作りにこだわっているため包餡機などは使用しません。食べ方は半解凍で食べるのがオススメです。 ※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてきた商品です。
	炭水化物	28.6	g		
	食塩相当量	0.1	g		
	糖質		g		
	トランス脂肪酸		g		
	飽和脂肪酸		g	100.00%	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。