

生むき栗 原料規格書

2026年5月26日

商品名
国産生むき栗 チルドパック

栄養成分(100g中)			日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)より引用	配合構成		
項目			成分値	単位	材料名	比率%
熱量(エネルギー)			147	kcal	生むき栗	100
蛋白質			2.8	g	産地	
脂質			0.5	g	栗	愛媛・熊本・茨城
炭水化物			36.9	g	食品添加物検査	
ナトリウム			1	mg	添加物名	使用なし※
食塩相当量			0	g	※製造工程中にミョウバン水溶液を使用する工程が存在しますが、使用後水道水にて水洗いしますので、ほぼ洗い流されます。その後添加はしません。なお、生むき栗は食品表示法にいう「生鮮食品」に該当しますので、製品にミョウバンを使用していることを表示する義務はありません。	
水分			58.8	g		
灰分			1.0	g		
無機質	カリウム		420	mg	細菌検査基準	
	カルシウム		23	mg	病原性大腸菌 O157	陰性※
	マグネシウム		40	mg	一般生菌数	3 × 10 ⁴ 以下※
	リン		70	mg	※生むき栗には特別な規定がありません。	
	鉄		0.8	mg	当地工業試験場のご指導の下、加熱摂取食品に相当するとの見解で弊社基準値を設けております。上記数値は出荷前・弊社工場内でのものであり、到着後の数値を保証するものではありません。	
	亜鉛		0.5	mg	保存方法	
	銅		0.32	mg	到着後すぐに発泡スチロール箱の蓋を開け冷蔵庫保管(7℃以下)すること	
	マンガン		3.27	mg	期限表示	
ビタミン	ビタミンA	レチノール	0	μg	賞味期限又は、品質保存期限	
		α-カロテン	26	μg	生鮮野菜と同じ扱いの為、賞味期限の表示は不要。	
		β-カロテン	24	μg	消費期限についても同様(松山市保健所の見解)	
		クリプトキサンテン	0	μg	製品規格	
		β-カロテン当量	37	μg	形態	ホール・1/4 カット
		レチノール当量	3	μg	包装単位	1kg 袋
	ビタミンD		0	μg	商品の特徴	
	ビタミンE	α-トコフェロール	0	mg	剥きたての新鮮な栗を無添加にてパックし、クール宅急便でお届けいたします。使いやすく1Kg 詰めで、栗ごはん等に無駄なくご使用いただけます。	
		β-トコフェロール	0	mg	アレルギー物質(28品目)使用の有無	
		γ-トコフェロール	3.0	mg	なし	
		δ-トコフェロール	0	mg	遺伝子組替の有無	
	ビタミンK		1	μg	なし	
	ビタミンB1		0.21	mg	備考	
	ビタミンB2		0.07	mg	生むき栗チルドパックには独特なおいを感じることがありますが、水洗いしてご使用いただければ問題ありません。	
	ナイアシン		1.0	mg	加工所	
	ビタミンB6		0.27	mg	干 799-3751 愛媛県宇和島市吉田町沖村甲 907 番地 株式会社くり房	
	ビタミンB12		0	μg		
	葉酸		74	μg		
パントテン酸		1.04	mg			
ビタミンC		33	mg			
脂質	飽和脂肪酸		0.09	g		
	一価不飽和脂肪酸		0.05	g		
	多価不飽和脂肪酸		0.25	g		
コレステロール			0	mg		
食物繊維	水溶性食物繊維		0.3	g		
	不溶性食物繊維		3.9	g		
	食物繊維総量		4.2	g		

国産生むき栗チルドパック製造工程

生栗購入	愛媛、熊本、茨城から原料を入荷
視覚選別	視覚選別にて虫栗・腐敗果を除去
洗浄	専用器具にて浮き栗を除去
選果	ドラム選果機にてサイズ選別
水漬け	L・Mサイズを中心に水漬けして冷蔵保管・移送
鬼皮剥皮（外注先）	鬼皮剥皮機（和田機械製）にて鬼皮剥皮
渋皮剥皮（外注先）	手作業にて渋皮剥皮
視覚選別（外注先）	回収した剥き栗を視覚選別。腐敗果等の除去
毛髪除去（外注先）	毛髪除去機（井川製）にて毛髪除去
サイズ選別（外注先）	ドラム選果機にてサイズ選別
バックング（外注先）	サイズごとにミョウバン水漬けして冷蔵保管・移送
原料受入	原料受入
水洗	水タンクにて洗浄
視覚選別・カット	腐敗果等の除去。1/4カットの場合、一片が $3\pm 1g$ になるようにカット。
水洗	水タンクにて洗浄
一次保存	一次保存用のタンクに保存
袋詰め・秤量	デジタル秤使用。1kgを抗菌ナイロン袋（ $0.07\times 230\times 350\text{mm}$ ）に詰める。
密封	古川製包装機にて密封
金属・異物検査	金属検出機（アンリツ製）にて検査（Fe： $\phi 4.0$ Sus： $\phi 4.8$ ）
予冷	冷蔵庫にて予冷
梱包・氷詰	品温が 5°C 以下になったところで梱包・氷詰
封函・出荷	数量・納品先を確認して布テープで封函して出荷 ヤマト運輸クール便で発送（温度は $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ ）
	米田青果食品株式会社
製造会社	〒799-2651 愛媛県松山市堀江町甲 200-1 TEL089-978-3280/FAX089-978-1986