

## 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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	6個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 1,944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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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	製造工程	
	さつまいも(黄金千貫)	ノアール 厚沢部 32.40%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 北海道 1.40%			
	栄養表示(55gあたり)			商品の特徴・ご利用方法	
	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、雪のようとにろけるスイーツ。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。 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	
	たんぱく質	1.2 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想を取り入れてできた商品です。 ※6個入れの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」も可能	
	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	カボチャのはこだて雪んこ			<b>カドウフーズ 株式会社</b> 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 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 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				
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	180日				
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 1,944円税込				
12	JANコード	4571209976251				
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	アレルギー原素材の使用(7大アレルゲン)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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(北海道製造、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	<b>28 製造工程</b> ①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	
	南瓜		北海道	33.40%		
	求肥	タスマ	国産	29.00%		
	牛乳(函館牛乳)	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	タカナシ	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。	<b>商品の特徴・ご利用方法</b> 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がる、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がオススメ。 <b>※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。</b> <b>※6個入れの他に「2個売り」「1個バラ売り」も可能</b>				

## 商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ 抹茶	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	6個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 1998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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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	メーカー 原産地 配合率	28	製造工程	
	さつまいも(黄金千貫)	ノアール 厚沢部 32.00%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 北海道 1.40%			
		静岡屋 京都 0.80%			
	栄養表示(55gあたり)			商品の特徴・ご利用方法	
	エネルギー	148 kcal		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。	
	たんぱく質	1 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。	
	脂質	3.7 g		※6個入れの他に「2個売り」「1個バラ売り」も可能	
	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 プレーン	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	4個			
3	ケース入り数	24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/外袋C			
6	内装寸法	250×200×35・260g			
7	外装種類・材質	ダンボール			
8	外装寸法	445×360×165・6.8kg			
9	賞味期限	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 1296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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 32.40%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 北海道 1.40%			
	栄養表示(55gあたり)			商品の特徴・ご利用方法	
	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がオススメ。 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	
	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%		※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個入りの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」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	はこだて雪んこ プレーン	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	165g(55g×3個)			
3	ケース入り数	34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	200×70×45・180g			
7	外装種類・材質	ダンボール			
8	外装寸法・総重量	445×360×165・6.7kg			
9	賞味期限	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 972円税込			
12	JANコード	4571209976336			
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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 32.40%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 北海道 1.40%			
	栄養表示(55gあたり)			商品の特徴・ご利用方法	
	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、雪のようになろけるスイーツ。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がオススメ。 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	
	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%		※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個入りの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」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	はこだて雪んこ プレーン	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 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			
9	賞味期限	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 648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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 32.40%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 北海道 1.40%			
	栄養表示(55gあたり)			商品の特徴・ご利用方法	
	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がオススメ。 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	
	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%		※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個入りの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」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			<b>カドウフーズ 株式会社</b> 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 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 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				
9	賞味期限	180日				
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 648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	アレルギー原素材の使用(7大アレルゲン)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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	<b>28 製造工程</b> ①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	
	南瓜		北海道	33.40%		
	求肥	タスマ	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	タカナシ	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。	29 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。				

## 商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ サクラ	22	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	力ドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 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			
9	賞味期限	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 648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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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			
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)	ノアール 厚沢部 29.50%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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%			
		タナシ 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%			
	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、雪のようになろけるスイーツ。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、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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 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						
9	賞味期限	180日						
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存						
11	販売価格・仕切価格	販売価格 648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大アレルゲン)	乳、卵						
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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	29	
	さつまいも(黄金千貫)	ノアール	厚沢部	32.00%		①加熱(芋蒸し上げ100°C × 40分) ⇒		
	求肥	タスマ	国産	31.43%		②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C × 19分) ⇒		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	14.12%		③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒		
	砂糖	北海道糖業	国産	9.46%		⑤冷却(急速凍結) ⇒		
	バター	明治	北海道	4.80%		⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒		
	カシス	青森カシス	青森	4.66%		⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.12%				
		タナシ	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%				

※原料事情により変更させていただく場合がございます。



製造工程

- ①加熱(芋蒸し上げ100°C × 40分) ⇒
- ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C × 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がオススメ。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。

## 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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 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				
9	賞味期限	180日				
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存				
11	販売価格・仕切価格	販売価格 648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大アレルゲン)	乳、卵				
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 30.60%		①加熱(芋蒸し上げ) ⇒		
	求肥	タスマ 国産 28.10%		②さつま芋こし + 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			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	タカナシ 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			⑫梱包		
	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%				
※原料事情により変更させていただく場合がございます。						
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、雪のようになろけるスイーツ。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。						

## 商品カルテ

1	商品名	はこだて雪んこ 抹茶	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 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			
9	賞味期限	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 648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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 32.00%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 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%			
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、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

※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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	2個		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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 648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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 28.40%		(1)加熱(芋蒸し上げ100°C × 40分) ⇒ (2)練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C × 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	タスマ 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	タナカ 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			
	脂質	2.8 g			
	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%			
29	商品の特徴・ご利用方法				
		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」、甘酸っぱい北海道産の苺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、雪のよううとろけるスイーツ。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、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

※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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 32.40%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 北海道 1.40%			
	栄養表示(55gあたり)			商品の特徴・ご利用方法	
	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がオススメ。 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	
	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%		※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個入りの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」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			22	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有	
2	内容量	1個				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	180日						
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存						
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵						
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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		
	南瓜		北海道	33.40%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒		
	求肥	タスマ	国産	29.00%		②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×19分) ⇒		
	牛乳	函館酪農公社	北海道	18.20%		③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒		
	砂糖	北海道糖業	国産	9.00%		⑤冷却(急速凍結) ⇒		
	バター	明治	北海道	6.20%		⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒		
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.80%		⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒		
	生クリーム	タカナシ	北海道	1.40%		⑨出荷		
	南瓜の種					商品の特徴・ご利用方法		
	栄養表示(55gあたり)					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。		
	エネルギー	148	kcal			※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。		
	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	はこだて雪んこ サクラ	22	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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			
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	29
	さつまいも(黄金千貫)	ノアール 厚沢部 29.50%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒	
	求肥	タスマ 国産 28.10%		②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×19分) ⇒	
	牛乳	函館酪農公社 北海道 16.00%		③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒	
	砂糖	北海道糖業 国産 10.80%		⑤冷却(急速凍結) ⇒	
	桜花漬	国産 6.40%		⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒	
	バター	明治 北海道 5.50%		⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷	
	冷凍卵黄	キューピー 国産 2.50%			
	生クリーム	タカナシ 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			
※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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077 - 0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個		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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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	
	さつまいも(黄金千貫)	ノアール 厚沢部 32.00%		(1)加熱(芋蒸し上げ100°C × 40分) ⇒ (2)練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C × 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	タスマ 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%			
	生クリーム	タナカ 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がオススメ。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 ガゴメ	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 30.60%		①加熱(芋蒸し上げ) ⇒	
	求肥	タスマ 国産 28.10%		②さつま芋こし + 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			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	タカナシ 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			⑫梱包	
	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、雪のようになろけるスイーツ。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 抹茶	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 32.00%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タスマ 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	タカナシ 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%			
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、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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077 - 0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有	
2	内容量	1個						
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	180日						
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存						
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	小麦、乳、卵						
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)、カラテノイド色素、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	29	
さつまいも(黄金千貫)	ノアール	厚沢部	33.70%	①加熱(芋蒸し上げ100°C × 40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C × 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%					
ビタミンA		g						
ビタミンC		g						
ビタミンE		g						
ビタミンD		g						
ビタミンB1		g						
ビタミンB2		g						
ビタミンB6		g						
ビタミンB12		g						
ビタミンK		g						
ビタミンPP		g						
ビタミンH		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタミンC群		g						
ビタミンE群		g						
ビタミンD群		g						
ビタミンB群		g						
ビタ								

※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 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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)	ノアール 厚沢部 28.40%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒	
	求肥	タスマ 国産 26.40%		②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×19分) ⇒	
	いちご	末廣軒 北海道 16.50%		③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒	
	牛乳	函館酪農公社 北海道 12.60%		⑤冷却(急速凍結) ⇒	
	砂糖	北海道糖業 国産 8.40%		⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒	
	バター	明治 北海道 4.30%		⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷	
	冷凍卵黄	キューピー 国産 1.90%			
	生クリーム	タカナシ 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			
	脂質	2.8 g			
	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%			
29	商品の特徴・ご利用方法				
					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」、甘酸っぱい北海道産の苺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、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 あんバター	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也 PL保険加入・商品、有
2	内容量	1個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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	
	求肥	タスマ 国産 28.10%		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(ゴシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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	タカナシ 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				
		はこだて雪んこはあんバター、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、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 チーズ	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品・有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 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個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324円税込			
12	JANコード	4571209976909			
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	アレルギー原素材の使用(7大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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、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、ナチュラルチーズ、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、安定剤(ローカストビーンガム)			
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
	求肥	タスマ	国産	31.30%	製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	ノアール	厚沢部	24.30%	①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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
	牛乳	函館酪農公社	北海道	12.50%	
	ナチュラルチーズ	タカナシ	北海道	12.00%	
	砂糖	北海道糖業	国産	10.00%	
	バター	明治	北海道	5.30%	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.30%	
	生クリーム	タカナシ	北海道	2.30%	
	栄養表示(55gあたり)				商品の特徴・ご利用方法
	エネルギー	175	kcal		はこだて雪んこチーズは、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クリームチーズを練り込み、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。また、北海道イメージの高いチーズ味は函館だけでなく北海道を代表する菓子を目指し手作りました。
	たんぱく質	1.4	g		
	脂質	5.9	g		
	炭水化物	28.9	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 コーヒー	<p>21 製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有</p> <p>力ドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 嘉堂 聖也</p> <p>商品写真</p> 
2	内容量	1個	
3	ケース入り数	100個	
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	180日	
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存	
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324円税込	
12	JANコード	4571209977258	
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大アレルゲン)	乳、卵	
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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、コーヒー、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	<p>28 製造工程</p> <p>①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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</p> <p>商品の特徴・ご利用方法</p> <p>はこだて雪んこコーヒーは、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美鈴珈琲に依頼している雪んこブレンドを練り込み、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。美鈴珈琲は北海道最古のコーヒー店として長い間営業されている老舗珈琲店です。</p> <p>※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。</p>
エネルギー	133 kcal		
たんぱく質	0.1 g		
脂質	3.9 g		
炭水化物	23 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	0.00%	

※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 ヨーグルト	21	製造会社名 会社所在地 TEL・FAX E-mail 製造地 担当者 PL保険加入・商品、有	カドウフーズ 株式会社 北海道函館市追分町1番25号 0138-62-6077・0138-41-6613 <a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a> 北海道函館市 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個			
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	180日			
10	保存温度帯	冷凍-18°C以下保存			
11	販売価格・仕切価格	販売価格 324円税込			
12	JANコード	4571209976763			
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大アレルゲン)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18°C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	発酵乳(北海道産)、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	
	発酵乳	タカナシ 北海道		①加熱(芋蒸し上げ100°C×40分) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160°C×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)	ノアール 厚沢部			
	求肥	タスマ 国産			
	牛乳	函館酪農公社 北海道			
	砂糖	北海道糖業 国産			
	バター	明治 北海道			
	冷凍卵黄	キューピー 国産			
	生クリーム	タカナシ 北海道			
	栄養表示(55gあたり)				
	エネルギー	146 kcal			
	たんぱく質	1.5 g			
	脂質	3.7 g			
	炭水化物	26.6 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	0.00%		
	はこだて雪んこヨーグルトは、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北海道産のヨーグルトを練り込み、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、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。