

# 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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 1,944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℃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℃×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)				<b>商品の特徴・ご利用方法</b> 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。 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  <b>※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。</b> <b>※6個入れの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」も可能</b>
	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	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	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	180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 1,944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(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	28	製造工程
	南瓜		北海道	33.40%	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	
	求肥	タヌマ	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	効ナシ	北海道	1.40%		
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	148	kcal		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です。  ※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。 ※6個入れの他に「2個売り」「1個バラ売り」も可能
	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 抹茶	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	180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 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℃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)				
	エネルギー	148	kcal		
	たんぱく質	1	g		29 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
	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 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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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。 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個入りの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」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	165g(55g×3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	34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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	200×70×45・180g			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・6.7kg		22	商品写真	 
9	賞味期限	180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 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℃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)⇒
	求肥	タヌマ	国産	28.10%		②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分)⇒
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.60%		③冷却(冷風にて)⇒ ④成型+包 ⇒
	砂糖	北海道糖業	国産	11.80%		⑤冷却(急速凍結)⇒
	バター	明治	北海道	6.00%		⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.70%		⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認)⇒ ⑧梱包 ⇒
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%		⑨出荷
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	161.7	kcal		29	商品の特徴・ご利用方法
	たんぱく質	1.2	g			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。
	脂質	4.8	g			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
	炭水化物	28.4	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。
	食塩相当量	0.1	g			※6個入れの他に「4個売り」「2個売り」「1個バラ売り」も可能
	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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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℃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)⇒
	求肥	タヌマ	国産	28.10%	②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分)⇒
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.60%	③冷却(冷風にて)⇒ ④成型+包 ⇒
	砂糖	北海道糖業	国産	11.80%	⑤冷却(急速凍結)⇒
	バター	明治	北海道	6.00%	⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.70%	⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認)⇒ ⑧梱包 ⇒
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%	⑨出荷
	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。
	たんぱく質	1.2	g		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
	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個入れの他に「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			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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>				
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	180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 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	
	南瓜		北海道	33.40%				①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分)⇒		
	求肥	タヌマ	国産	29.00%				②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×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	カナン	北海道	1.40%	⑨出荷					
	栄養表示(55gあたり)				29	商品の特徴・ご利用方法				
	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		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です。					
	飽和脂肪酸	1.4	g	100.00%				※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 サクラ		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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>	
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	180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 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℃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%	<p>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</p>	
	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%		
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	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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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
	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
	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		29 商品の特徴・ご利用方法
	脂質	4	g		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。
	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。

## 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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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)	ノアール	厚沢部	30.60%	①加熱(芋蒸し上げ) ⇒ ②さつま芋こし + 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
					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。※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	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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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		29 商品の特徴・ご利用方法
	たんぱく質	1	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。
	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	雪んこ パイ	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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 648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大アレルゲン)	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
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	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	キューピー	国産	2.90%	
	栄養表示(55gあたり)				29 商品の特徵・ご利用方法
	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%	

※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	180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 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℃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。
	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 あんバター	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	180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 648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	メーカー	原産地	配合率	28 製造工程
	求肥	タヌマ	国産	28.10%	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
	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		29 商品の特徴・ご利用方法
	脂質	2.9	g		はこだて雪んこあんバターは、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	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 プレーン			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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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℃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)⇒	
	求肥	タヌマ	国産	28.10%		②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分)⇒	
	牛乳	函館酪農公社	北海道	17.60%		③冷却(冷風にて)⇒ ④成型+包 ⇒	
	砂糖	北海道糖業	国産	11.80%		⑤冷却(急速凍結)⇒	
	バター	明治	北海道	6.00%		⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	2.70%		⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認)⇒ ⑧梱包 ⇒	
	生クリーム	効ナシ	北海道	1.40%		⑨出荷	
	栄養表示(55gあたり)				29	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。	
	たんぱく質	1.2	g			第59回函館圏土産品推奨会 最高賞受賞	
	脂質	4.8	g			第28回全国菓子大博覧会 優秀金菓賞	
	炭水化物	28.4	g			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	
	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			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	180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 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
	南瓜		北海道	33.40%	29	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
	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%		
						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 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	180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 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℃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)	ノール	厚沢部	29.50%	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		
	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		29	商品の特徴・ご利用方法	
	脂質	2.8	g			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。	
	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	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	180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 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
	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)⇒
	求肥	タヌマ	国産	31.43%		②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160℃×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%		
	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		29	商品の特徴・ご利用方法
	たんぱく質	1	g			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。
	脂質	4	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。
	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。

## 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	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	180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 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℃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さつま芋こし+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 抹茶	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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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 商品の特徵・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	雪んこ パイ	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	180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 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
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	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	キューピー	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	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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>	
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	180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 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)	ノアール	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		29	商品の特徴・ご利用方法	
	たんぱく質	1.1	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。	
	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%			

※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
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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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
	求肥	タヌマ	国産	28.10%	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
	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		29 商品の特徴・ご利用方法
	脂質	2.9	g		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。
	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 チーズ			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	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	180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 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、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(ローカストヒンガム)					
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	製造工程	
	求肥	タヌマ	国産	31.30%		①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分)⇒	
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部	24.30%		②練り(コシ)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分)⇒	
	牛乳	函館酪農公社	北海道	12.50%		③冷却(冷風にて)⇒ ④成型+包⇒	
	ナチュラルチーズ	カナン	北海道	12.00%		⑤冷却(急速凍結)⇒	
	砂糖	北海道糖業	国産	10.00%		⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4⇒	
	バター	明治	北海道	5.30%		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	2.30%			
	生クリーム	カナン	北海道	2.30%			
	栄養表示(55gあたり)						
	エネルギー	175	kcal		29	商品の特徴・ご利用方法	
	たんぱく質	1.4	g			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。	
	脂質	5.9	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。	
	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		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	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	180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 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、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	28	製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部			①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分)⇒
	求肥	タヌマ	国産			②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分)⇒
	牛乳	函館酪農公社	北海道			③冷却(冷風にて)⇒ ④成型+包 ⇒
	砂糖	北海道糖業	国産			⑤冷却(急速凍結)⇒
	バター	明治	北海道			⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒
	コーヒー	美鈴珈琲				⑦保存+検査(賞味期限内劣化確認)⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨
	冷凍卵黄	キューピー	国産			出荷
	生クリーム	効ナシ	北海道			
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	133	kcal		29	商品の特徴・ご利用方法
	たんぱく質	0.1	g			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ツ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。
	脂質	3.9	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。
	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	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	<a href="mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp">butsuryu-k@sky.plala.or.jp</a>
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	180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 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	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	効ナシ	北海道			①加熱(芋蒸し上げ100℃×40分) ⇒
	さつまいも(黄金千貫)	アール	厚沢部			②練り(コン)+攪拌+調味+加熱(160℃×19分) ⇒
	求肥	タヌマ	国産			③冷却(冷風にて) ⇒ ④成型+包 ⇒
	牛乳	函館酪農公社	北海道			⑤冷却(急速凍結) ⇒
	砂糖	北海道糖業	国産			⑥包装+金属探知器 Fe1.2:Sus2.4 ⇒
	バター	明治	北海道			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			
	生クリーム	効ナシ	北海道			
	栄養表示(55gあたり)					
	エネルギー	146	kcal		29	商品の特徴・ご利用方法
	たんぱく質	1.5	g			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。
	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%		

※原料事情により変更させていただく場合がございます。