

しかも、**常温**です!!

もち! やわ!
ぷるん!

ココに!



みんなの
パフエ、パフエ、
ぱっぷえっ!

あれ、これ、つかえる。
業務用わらび餅
が、できました。

あっ、なるほど。

もちやわ、ぷるん

わらび餅

ふれーん / 宇治抹茶 / さくら



WARABI MOCHI
DESSERT BASE

常温商品

おひん
のや
りも



ココにも!

濃い~
宇治抹茶de
飲むわらびもち

あぁ、なるほど。あくなるほし。

常温だもの

ココに!

ここに、そこに、

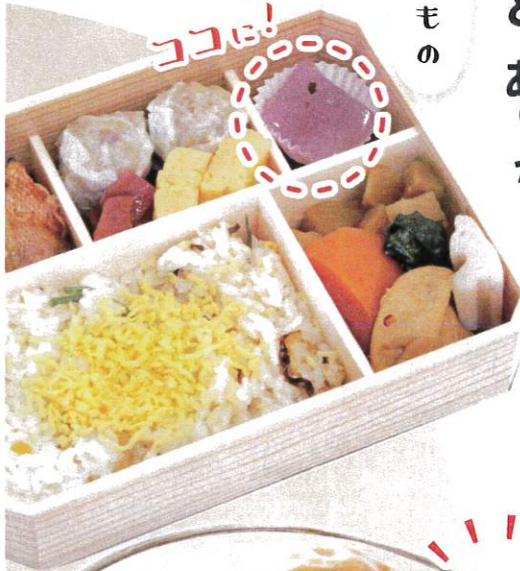
キホン、

「なんでもござれ」
です。

あっ!

定番アイスわらびも
ほら、かんたん!

ココに!



銀座

※使用写真はすべてイメージ(調理例)です。

桜、ピンクに桜の風味。
この桜葉には、風流を。

わらびもちは、わらびもち。 でも、ちょっと新しいわらび餅。

しかも、**POINT!**
常温です!!

「もちっ!やわっ!ふるん!」と新食感。昔ながらの風情も、今風のスイーツも…。
どっちもマッチ。アレンジだって自由自在。しかも“うれしい”常温保存。
カット、クラッシュ、スクープ(掬い取り)も思いのまま。
パフェ、ドリンク、お好きなデザート、なんでもござれ。
ちょっと新しく、なんか違う?でも、なんかイイ。
「銀作 もちやわふるん わらび餅」はそんなちょっと新しい新時代の新食感?
業務用シート状フリーカットわらびもちです。

さくら

桜葉入り

さくらの香り さくら色



常温商品

商品名：銀作 わらびもち(桜葉入り)
規格：500g×12
原材料名：水飴(国内製造)、砂糖、レモン果汁、でん粉、桜葉、こんにゃく粉、食塩、わらび粉/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、pH調整剤、乳化剤、着色料(クチナシ)
賞味期限：180日
保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存してください

※盛り付けイメージ(桜花、桜蜜は入っておりません)

おれーん

きび糖を使った
しっとり優しい甘み

POINT!

シート状をお好きな形・
大きさにカット!
アレンジも自由です。

常温商品

きな粉、黒蜜はついておりません。

商品名：銀作 わらびもち(プレーン)
規格：500g×12
原材料名：水飴(国内製造)、砂糖、でん粉、こんにゃく粉、わらび粉/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤
賞味期限：180日
保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存してください

アレンジ自在。
昔ながらも、今風も。

※盛り付けイメージ(きな粉、黒蜜はついておりません)

宇治抹茶

京都府産宇治抹茶の
上品な香りと甘み

常温商品

商品名：銀作 わらびもち(宇治抹茶)
規格：500g×12
原材料名：水飴(国内製造)、砂糖、抹茶ペースト(抹茶、デキストリン、還元水飴、砂糖)、でん粉、こんにゃく粉、わらび粉/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、乳化剤、着色料(クチナシ)
賞味期限：180日
保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存してください

こだわりの宇治抹茶。
宇治抹茶のデザートに。

※盛り付けイメージ(抹茶蜜、抹茶きな粉はついておりません)

パッケージデザインはイメージであり、実際の商品とは異なる場合があります。

商品のお問い合わせはこちらまで /

079-277-5949

有限会社 **銀作**

販売者：有限会社 銀作
製造所：北條製餡株式会社

〒671-1522 兵庫県揖保郡太子町矢田部456番地1
TEL:079-277-5949 FAX:079-277-0204
URL:https://www.hojo-seian.com



製品規格書

(作成年月日) 2024年12月3日
(更新年月日) 2025年7月18日

製品名	銀作 わらびもち(プレーン)	会社名	有限会社 銀作		
規格	500g×12袋	住所	兵庫県揖保郡太子町矢田部456番地1		
JANコード	4562214886147	TEL	079-277-5949	FAX	079-277-0204

包装資材	内装	バリアON//LLDPE	外装	段ボール	その他	クラフトテープ(茶)		
製品サイズ	縦(長辺)	185	横(短辺)	145	高さ	20	単位	mm
外装サイズ	縦(長辺)	430	横(短辺)	205	高さ	92	単位	mm

原材料名/添加物	水飴(国内製造)、砂糖、でん粉、こんにやく粉、わらび粉/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤
----------	--

※最終商品への表示につきましては所轄の保健所にご確認をお願い致します。

品質・衛生規格等	製品の特徴、使用方法等	プルプルとした食感で、他の食品と合わせやすいシンプルな味付けです。 そのまま切り分けてご利用いただけます						
	保証期間	賞味期限(未開封)		D+	179	日	保管条件	高温多湿・直射日光を避けて保存して下さい
	糖度	36 ± 2	pH	-				
	一般生菌数	3000		個/g以下	大腸菌群	陰性		
	その他衛生規格							

アレルギー物質	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	
製品への使用(色つき)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば
同一工場内で使用(O)	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ
	アーモンド	マカダミアナッツ							2025年7月現在
コンタミネーションの防止策	製造ライン・機器の洗浄、保管場所の区分、製造順の調整								
コンタミネーションの注意喚起	有	工場内では、卵・乳成分・小麦・くるみを使用しています							

栄養成分規格	項目	成分値		項目	成分値		表示単位		100g当たり		計算値	
	エネルギー	175	kcal	ナトリウム	2.8	mg						
	たんぱく質	0.0	g	食塩相当量	0.01	g						
	脂質	0.1	g			g						
	炭水化物	43.6	g			g						

製工程	No.	製造工程	基準・条件		No.	製造工程	基準・条件		
		1	原材料受入			11	金属検出機	Fe:1.5mm	Sus:3.5mm
	2	保管			12	計量	510~530g(風袋込み)		
	3	材料の計量			13	殺菌	119°C 30分		
	4	ゲル化剤投入			14	冷却			
	5	加熱・攪拌	90°C以上		15	除水・検品			
	6	仕上げ	糖度確認 36±2度		16	ラベル貼り			
	7	移送			17	箱詰め	入数 12個/箱		
	8	ホッパー投入			18	保管			
	9	印字			19	出荷			
	10	充填			20				
	ウエイトチェッカー	下限	有	510	g	上限	有	530	g
	金属検出機	有	テストピースのサイズ	Fe	1.5	mmφ	Sus	3.5	mmφ
	ストレーナ	無	メッシュサイズ	メッシュ	X線検査機	無	検出感度		
	その他の異物対策	無							

備考	
----	--

製品規格書

(作成年月日) 2024年11月29日
(更新年月日) 2025年7月18日

製品名	銀作 桜わらびもち(桜葉入り)	会社名	有限会社 銀作		
規格	500g×12袋	住所	兵庫県揖保郡太子町矢田部456番地1		
JANコード	4562214886130	TEL	079-277-5949	FAX	079-277-0204

包装資材	内装	バリアON//LLDPE	外装	段ボール	その他	クラフトテープ(茶)		
製品サイズ	縦(長辺)	185	横(短辺)	145	高さ	20	単位	mm
外装サイズ	縦(長辺)	430	横(短辺)	205	高さ	92	単位	mm

原材料名/添加物	水飴(国内製造)、砂糖、レモン果汁、でん粉、桜葉、こんにゃく粉、食塩、わらび粉/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、pH調整剤、乳化剤、着色料(クチナシ)
----------	---

※最終商品への表示につきましては所轄の保健所にご確認をお願い致します。

品質・衛生規格等	製品の特徴、使用方法等	プルプルとした食感とともに口の中に香ばしい桜の風味が広がり、桜葉が程よくアクセントになる春らしい逸品 そのまま切り分けてご利用いただけます							
	保証期間	賞味期限(未開封)			D+	179	日	保管条件	高温多湿・直射日光を避けて保存して下さい
	糖度	52 ± 2	pH		-				
	一般生菌数	3000		個/g以下	大腸菌群		陰性		
	その他衛生規格								

アレルギー物質	卵 ○	乳 ○	小麦 ○	えび	かに	そば	落花生	くるみ ○	
製品への使用(色つき)	あわび	いか	いくら	オレンジ ○	キウイフルーツ ○	牛肉	ごま ○	さけ	さば
同一工場内で使用(○)	大豆 ○	鶏肉	バナナ	豚肉	もも ○	やまいも	りんご ○	ゼラチン	カシューナッツ
	アーモンド ○	マカダミアナッツ							2025年7月現在
コンタミネーションの防止策	製造ライン・機器の洗浄、保管場所の区分、製造順の調整								
コンタミネーションの注意喚起	有	工場内では、卵・乳成分・小麦・くるみを使用しています							

栄養成分規格	項目	成分値	項目	成分値	表示単位	100g当たり	計算値
						項目	成分値
	エネルギー	203 kcal	ナトリウム	6.2 mg			
	たんぱく質	0 g	食塩相当量	0.02 g			
	脂質	0 g					
	炭水化物	51 g					

No.	製造工程		基準・条件		No.	製造工程		基準・条件	
製造工程	1	原材料受入	90℃以上 5分以上 糖度確認 52±2度		11	金属検出機	Fe:1.5mm Sus:3.5mm 510~530g(風袋込み) 95℃ 25分 入数 12個/箱		
	2	保管			12	計量			
	3	材料の計量			13	殺菌			
	4	ゲル化剤投入			14	冷却			
	5	加熱・攪拌			15	除水・検品			
	6	仕上げ			16	箱詰め			
	7	移送			17	保管			
	8	ホッパー投入			18	出荷			
	9	印字			19				
	10	充填			20				
ウエイトチェッカー		下限	有	510	g	上限	有	530	g
金属検出機	有	テストピースのサイズ		Fe	1.5	mmφ	Sus	3.5	mmφ
ストレーナ	無	メッシュサイズ		メッシュ	X線検査機	無	検出感度		
その他の異物対策		無							

備考	・2024年11月29日製造分より、デザインフィルム仕様に変更します。 ・上記変更に伴い、製品サイズも変更しています。
----	--

製品名	銀作 桜わらびもち(桜葉入り)
一般名	わらびもち
原材料名/添加物	水飴(国内製造)、砂糖、レモン果汁、でん粉、桜葉、こんにゃく粉、食塩、わらび粉/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、pH調整剤、乳化剤、着色料(クチナシ)

合計 100

階層	添加物	原材料名	配合比1 (%)	用途名	原産国/原産地 (加工品は最終加工地)	GMO原料	遺伝子 組み換え区分	アレルゲン	アレルゲン 表示	備考
1	原材料	水飴	76.96		日本					
1-1	原材料	とうもろこし澱粉			アメリカ、他	トウモロコシ	不分別			
1-2	原材料	馬鈴薯澱粉			日本	馬鈴薯	非組換			
1-3	原材料	甘藷澱粉			日本					
1-4	原材料	タピオカ澱粉			タイ、他					
2	原材料	上白糖	15.39		日本					
2-1	原材料	さとうきび			オーストラリア、タイ、フィリピン、 グアテマラ、南アフリカ、ブラジル、 日本					
2-2	原材料	てん菜			日本(北海道)	てん菜	不使用			
3	原材料	レモン果汁	1.41		日本					
4	原材料	塩漬桜葉ミンチ	0.17		中国					
4-1	原材料	桜葉			中国					
4-2	原材料	食塩								
4-3	添加物	pH調整剤		pH調整剤・キャリア オーバー						
4-4	添加物	塩化カルシウム		製造用剤・キャリア オーバー						
5	添加物	ゲル化剤製剤	5.41	ゲル化剤	日本					
5-1	原材料	食品素材								
5-1-1	原材料	でんぷん								
5-1-2	原材料	ブドウ糖								
5-1-3	原材料	こんにゃく粉								
5-2	添加物	ゲル化剤(加工でん粉)		加工デンプン						
5-3	添加物	ゲル化剤(増粘多糖類)		ゲル化剤						
5-4	添加物	シヨ糖脂肪酸エステル		乳化剤						
5-5	添加物	グリセリン脂肪酸エステル		乳化剤						

6	原材料	蕨粉加工でん粉調製品	0.16		日本					
6-1	原材料	わらび粉			日本					
6-2	添加物	加工でん粉		加工デンプン						
7	添加物	香料	0.28	香料	日本					
8	添加物	クエン酸	0.19	pH調整剤	日本					
9	添加物	着色料	0.03	着色料	日本					

製品規格書

(作成年月日) 2025年3月21日
(更新年月日) 2025年7月18日

製品名	銀作 わらびもち(宇治抹茶)	会社名	有限会社 銀作		
		住所	兵庫県揖保郡太子町矢田部456番地1		
規格	500g×12袋	TEL	079-277-5949	FAX	079-277-0204
JANコード	4562214886154				

包装資材	内装	バリアON//LLDPE	外装	段ボール	その他	クラフトテープ(茶)	
製品サイズ	縦(長辺)	185	横(短辺)	145	高さ	20	単位 mm
外装サイズ	縦(長辺)	430	横(短辺)	205	高さ	92	単位 mm

原材料名/添加物	水飴(国内製造)、砂糖、抹茶ペースト(抹茶、デキストリン、還元水飴、砂糖)、でん粉、こんにやく粉、わらび粉/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、乳化剤、着色料(クチナシ)
----------	---

※最終商品への表示につきましては所轄の保健所にご確認をお願い致します。

品質・衛生規格等	製品の特徴、使用方法等	プルプルとした食感とともに口の中に爽やかな抹茶の風味が広がります。そのまま切り分けてご利用いただけます							
	保証期間	賞味期限(未開封)			D+	179	日	保管条件	高温多湿・直射日光を避けて保存して下さい
	糖度	45 ± 2	pH		-				
	一般生菌数	3000		個/g以下	大腸菌群		陰性		
	その他衛生規格								

アレルギー物質	卵 ○	乳 ○	小麦 ○	えび	かに	そば	落花生	くるみ ○	
製品への使用(色つき)	あわび	いか	いくら	オレンジ ○	キウイフルーツ ○	牛肉	ごま ○	さけ	さば
同一工場内で使用(○)	大豆 ○	鶏肉	バナナ	豚肉	もも ○	やまいも	りんご ○	ゼラチン	カシューナッツ
	アーモンド ○	マカダミアナッツ							2025年7月現在
コンタミネーションの防止策	製造ライン・機器の洗浄、保管場所の区分、製造順の調整								
コンタミネーションの注意喚起	有	工場内では、卵・乳成分・小麦・くるみを使用しています							

栄養成分規格	項目	成分値		項目	成分値		表示単位		100g当たり		計算値	
	エネルギー	173	kcal	ナトリウム	2.8	mg						
	たんぱく質	0.0	g	食塩相当量	0.01	g						
	脂質	0.1	g			g						
	炭水化物	43.2	g			g						

製工程	No.	製造工程	基準・条件		No.	製造工程	基準・条件			
		1	原材料受入			11	金属検出機	Fe:1.5mm Sus:3.5mm		
	2	保管			12	計量	510~530g(風袋込み)			
	3	材料の計量			13	殺菌	119°C 30分			
	4	ゲル化剤投入			14	冷却				
	5	加熱・攪拌	90°C以上		15	除水・検品				
	6	仕上げ	糖度確認 45±2度		16	ラベル貼り				
	7	移送			17	箱詰め	入数 12個/箱			
	8	ホッパー投入			18	保管				
	9	印字			19	出荷				
	10	充填			20					
	ウエイトチェッカー	下限	有	510	g	上限	有	530	g	
	金属検出機	有	テストピースのサイズ		Fe	1.5	mmφ	Sus	3.5	mmφ
	ストレーナ	無	メッシュサイズ		メッシュ	X線検査機	無	検出感度		
	その他の異物対策	無								

備考	
----	--

