

※ここでは、当社の主力製品の栄養成分表を掲載しております。

※この栄養成分値は五訂日本食品標準成分表に準拠したデータベースにより、計算されています。

※栄養成分値は平均的な数値であり、目安としてご利用ください。

※品質改良のための製品規格や使用原料の変更などにより多少変わる場合がございます。

株式会社 不二家神戸

保冷剤・脱酸素剤について

2020/12/1

■ 保冷剤について

保冷剤の主成分は「水」と「高吸収性ポリマー」です。

誤って食べてしまっても中毒などの心配はありません。

■ 脱酸素剤について

脱酸素剤の主成分は鉄粉です。

急性毒性試験にて安全な事が確認されています。

目に入った場合：直ちに清浄な水で15分以上洗眼し、違和感がある場合には眼科医の手当をお受け下さい。

皮膚に付着した場合：水で洗い落として下さい。

誤食した場合：少量誤食してもほとんど健康上の問題はありません。

もし異常を感じる場合には医師の診断をお受け下さい。

商品名		カロリー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	アレルギー食品 特定原材料7品目
		kcal	g	g	g	g	
どら焼き	どら焼き・小倉あん	224	4.8	2.3	46.4	0.1	卵、小麦 ※
	どら焼き・きざみ栗	224	4.8	2.3	46.4	0.1	卵、小麦 ※
	どら焼き・鳴門金時芋	223	4.1	2.2	47.0	0.1	卵、小麦 ※
まんじゅう	かりんとうまん	138	1.8	4.1	23.7	0.01	乳、小麦 ※※
	ごえんつつみ	148	1.9	2.8	28.7	0.1	卵、乳、小麦
蒸し菓子	月ごろも	175	2.9	5.9	27.8	0.3	卵、乳、小麦
	月ごろも 抹茶	176	3.0	5.9	27.6	0.3	卵、乳、小麦
カステラ	長崎カステラ (1切れ当たり)	116	2.8	1.9	21.8	0.1	卵、小麦 ※
	抹茶カステラ (1切れ当たり)	116	2.9	1.9	21.6	0.1	卵、小麦 ※
莓のケーキ	莓のケーキ	153	1.6	9.3	15.7	0.1	卵、乳、小麦
	瀬戸内レモンケーキ	153	1.4	9.2	16.2	0.1	卵、乳、小麦
どーナつ	くりーむどーナつ カスタード	238	2.5	11.6	31.0	0.5	卵、乳、小麦
	くりーむどーナつ チョコ	265	2.5	14.6	31.0	0.5	卵、乳、小麦

※ 同製造ラインで「乳」を含む製品を生産しています。 ※※ 同製造ラインで「卵」を含む製品を生産しています。

※※※ 同製造ラインで「小麦」を含む製品を生産しています。

商品名	カロリー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	アレルギー食品 特定原材料7品目	
	kcal	g	g	g	g		
その他 洋菓子	フィナンシェ	171	2.5	11.8	13.7	0.1	卵、乳、小麦
	カフェダックワーズ	181	4.3	9.1	20.6	0.1	卵、乳、小麦
	レーズンサンド	228	2.3	14.5	22.2	0.1	卵、乳、小麦
	バウムクーヘン	207	3.5	12.1	21.0	0.2	卵、乳、小麦
	切り株バウム	2088	25.5	136.7	190.7	1.8	卵、乳、小麦
	アップルパイ	175	1.4	8.4	23.5	0.2	卵、乳、小麦
	マドレーヌ	177	2.0	10.7	18.1	0.2	卵、乳、小麦
	ふんわりブッセチーズクリーム	250	3.3	11.4	33.4	0.2	卵、乳、小麦
	ふんわりブッセカフェクリーム	250	3.2	11.4	33.6	0.2	卵、乳、小麦
	ふんわりブッセマロンクリーム	250	3.2	11.4	33.4	0.2	卵、乳、小麦
	ミルクケイク	1338	17.2	76.1	148.1	1.7	卵、乳、小麦
フルーツケイク	1450	17.9	75.4	177.8	1.7	卵、乳、小麦	
クッキー	とろけるクッキー・ハートホワイト (1枚当たり)	63	0.7	4.0	6.2	0.02	乳、小麦 ※※
	とろけるクッキー・ハートショコラ (1枚当たり)	63	0.7	4.0	6.2	0.02	乳、小麦 ※※
	とろけるクッキー・ホワイト (1枚当たり)	69	0.8	4.4	6.7	0.02	乳、小麦 ※※
	とろけるクッキー・ショコラ (1枚当たり)	69	0.8	4.3	6.7	0.02	乳、小麦 ※※

※ 同製造ラインで「乳」を含む製品を生産しています。 ※※ 同製造ラインで「卵」を含む製品を生産しています。

※※※ 同製造ラインで「小麦」を含む製品を生産しています。