

DAITO
REIZO

【 大東冷蔵株式会社 】
商品規格書



商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	海援鯛ラウンド							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限 / 消費期限 (製造日含め)	発送日より 賞味期限	5日	発送日より 消費期限	5日	
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	無				
内容量	1尾 = 1.8kg~2.2kg		希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	4尾~6尾(約7.2kg~13.2kg)		流通温度帯	チルド				
発注リードタイム	2日前		保存温度帯	チルド				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20ケース/日	最小	1ケース/日	販売エリアの制限			◎無 ○有→
商品サイズ	材質		ケースサイズ(重量)		材質			スチロール(6尾の場合)
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量		
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※							
	<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	刺身・カルパッチョ・炙りなどで海援鯛独自の味をお試し下さい。	
商品特徴	海援鯛は25年間ブランド真鯛として生産を続けております。 海援鯛の特徴としてハイレベルな餌を与えることにより、養殖鯛独特の臭み・脂っぽさを感じさせない 食べた瞬間「美味しい!」と言って頂ける「安心・安全」な高品質な養殖真鯛です。	

商品写真

写真



外観



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
-------	--

表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
-----------------	--

(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			

品質規格基準	基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ピブリオ 最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数 100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群 陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】海援鯛皮付きフィレ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	皮付きフィレ(約300~420g)	希望小売価格	税込み		発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	10パック/ケース 3.0kg~4.2kg	流通温度帯	チルド	▼				
発注リードタイム	2週間	保存温度帯	チルド	▼				
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール		
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	53.0	32.0	12.5	183g
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	刺身・カルパッチョ・炙りなどで海援鯛独自の味をお試し下さい。	
商品特徴	海援鯛は25年間ブランド真鯛として生産を続けております。 海援鯛の特徴としてハイレベルな餌を与えることにより、養殖鯛独特の臭み・脂っぽさを感じさせない 食べた瞬間「美味しい!」と言って頂ける「安心・安全」な高品質な養殖真鯛です。	

商品写真

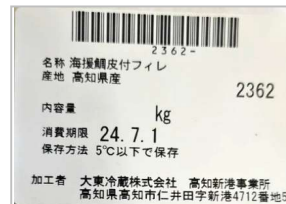
ラベル表示

写真

外観



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有

えび、 かに、 小麦、 そば、 卵
 乳、 落花生

表示を奨励 (任意表示)

アーモンド あわび いか いくら さば さけ
 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 カシューナッツ
 キウイフルーツ オレンジ パナナ くるみ ごま
 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			

品質規格基準	基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ピブリオ 最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数 100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群 陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】海援鯛スキンレスフィレ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	スキンレスフィレ (約300g~400g)	希望小売価格	税込み		発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	10パック/ケース 3.0kg~4.0kg	流通温度帯	チルド	▼				
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	チルド	▼				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール		
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	53.0	32.0	12.5	183g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	刺身・カルパッチョ・炙りなどで海援鯛独自の味をお試し下さい。	
商品特徴	海援鯛は25年間ブランド真鯛として生産を続けております。 海援鯛の特徴としてハイレベルな餌を与えることにより、養殖鯛独特の臭み・脂っぽさを感じさせない 食べた瞬間「美味しい！」と言って頂ける「安心・安全」な高品質な養殖真鯛です。	

商品写真

ラベル表示

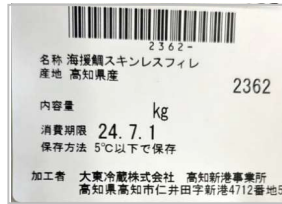
写真



外観



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いかり <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】海援鯛皮付きロイン							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	皮付きロイン (約260~400g)	希望小売価格	税込み		発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	10パック/ケース 2.6kg~4.0kg	流通温度帯	チルド	▼				
発注リードタイム	2週間	保存温度帯	チルド	▼				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA		材質	スチロール			
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	53.0	32.0	12.5	183g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)→
	お客様 (性別・年齢層など)	<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	刺身・カルパッチョ・炙りなどで海援鯛独自の味をお試し下さい。	
商品特徴	海援鯛は25年間ブランド真鯛として生産を続けております。 海援鯛の特徴としてハイレベルな餌を与えることにより、養殖鯛独特の臭み・脂っぽさを感じさせない 食べた瞬間「美味しい!」と言って頂ける「安心・安全」な高品質な養殖真鯛です。	

商品写真

ラベル表示

写真



外観



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準	腸炎ピブリオ 最確数100未満/g以下	基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
	一般生菌数 100,000/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
	大腸菌群 陰性	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】海援鯛スキンレスロイン							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	スキンレスロイン (約220~320g)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	10パック/ケース 2.2kg ~3.2kg	流通温度帯	チルド					
発注リードタイム	2週間	保存温度帯	チルド					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール		
	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	53.0	32.0	12.5	183g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	刺身・カルパッチョなどで海援鯛独自の味をお試し下さい。	
商品特徴	海援鯛は25年間ブランド真鯛として生産を続けております。 海援鯛の特徴としてハイレベルな餌を与えることにより、養殖鯛独特の臭み・脂っぽさを感じさせない 食べた瞬間「美味しい!」と言って頂ける「安心・安全」な高品質な養殖真鯛です。	

商品写真

写真

外観

ラベル表示



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有 えび、 かに、 小麦、 そば、 卵
 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) アーモンド あわび いか いくら さば さけ
 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 カシューナッツ
 キウイフルーツ オレンジ パナナ くるみ ごま
 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			

品質規格基準	基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)
大腸菌群	陰性	使用なし

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)
2025年2月22日

管理責任者
岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】黒潮真鯛スライス							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限 / 消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	約100~120g(各10枚/パック)	希望小売価格	税込み		発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	1箱=20パック(約6.0kg~7.2kg)	流通温度帯	チルド	▼				
発注リードタイム	発注より2週間	保存温度帯	チルド	▼				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール		
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	30.0	17.0	60up	6g	53.0	32.0	12.5	183g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) → <input type="checkbox"/> その他(右に記入) →
	お客様 (性別・年齢層など)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままお刺身や酢飯にのせてお寿司としてご利用ください。	
商品特徴	高知県産養殖真鯛のスライスです。 1パック8g・10g・12g(各10枚入り)のスライスを真空包装しているの、 使いきりで便利に食していただけます。	

商品写真

写真



外観



ラベル表示

商品ラベル



箱ラベル

名称	真鯛スライス
原材料名	高知県産
内容量	20P (100g×10枚)入
賞味期限	2024.7.1
保存方法	5℃以下で保存
加工者	大東冷蔵株式会社 高知新港事業所 高知県高知市仁井田字新港4712番地5

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ピブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【冷凍】黒潮真鯛スライス							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	解凍後 冷蔵で3日	消費期限	冷凍365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	約100~120g(各10枚/パック)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	1箱=60パック(約6.0kg~7.2kg)	流通温度帯	冷凍					
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	冷凍					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA		材質	段ボール			
	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量			
	30.0	17.0	60up	6g	43.0	30.0	20.0	458g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) → (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷水で解凍後、そのままお刺身や酢飯にのせてお寿司としてご利用ください。	
商品特徴	高知県産養殖真鯛のスライスです。 1パック8g・10g・12g(各10枚入り)のスライスを真空包装しているので、 使いきりで便利に食していただけます。	

商品写真

写真



外観



ラベル表示

商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ピブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【冷凍】黒潮真鯛ポーションカット							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	解凍後 冷蔵で3日	消費期限	冷凍365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	ポーションカット50g×10枚	希望小売価格	税込み	送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	15パック(約8.0kg)	流通温度帯	冷凍					
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	冷凍					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA		材質	段ボール			
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	43.0	30.0	20.0	458g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫で(約半日)解凍して、焼き・蒸し料理・加熱調理にてお召し上がりください。	
商品特徴	黒潮が流れ込む恵まれた海域で、大手飼料メーカーと共同開発した餌で育てた一味違う「黒潮真鯛」を生産しています。自社加工場にて、フィーレ・ポーションカット・寿司ネタなどの様々な要望にお応えします。また商品によっては、自社冷蔵庫にて保管することもできます。	

商品写真

写真



外観

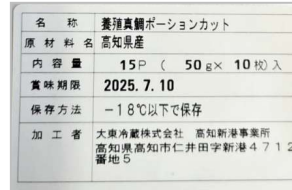


ラベル表示

商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まいたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎バクテリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】黒潮真鯛皮付きフィレ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限 / 消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	皮付きフィレ(約300~420g)	希望小売価格	税込み	送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	10パック/ケース 約3.0kg~4.2kg	流通温度帯	チルド	▼				
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	チルド	▼				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール		
	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	53.0	32.0	12.5	183g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好みのサイズにカットし、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にてお召し上がりください。	
商品特徴	黒潮が流れ込む恵まれた海域で、大手飼料メーカーと共同開発した餌で育てた一味違う「黒潮真鯛」を生産しています。自社加工場にて、フィーレ・ポーションカット・寿司ネタなどの様々な要望にお応えします。また商品によっては、自社冷蔵庫にて保管することもできます。	

商品写真

写真



外観



ラベル表示



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> セロチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)
2025年2月22日

管理責任者
岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【冷凍】黒潮真鯛皮付きフィレ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	解凍後 冷蔵で3日	消費期限	冷凍365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	皮付きフィレ(約300~420g)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	20パック/ ケース約6.0kg~約8.4kg	流通温度帯	冷凍					
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	冷凍					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 20ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	段ボール		
	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	43.0	30.0	20.0	458g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入) →
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫で(約半日)解凍し、お好みのサイズにカットして、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にして お召し上がりください。	
商品特徴	土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。 その鯛を自社加工場でフィレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。	

商品写真

ラベル表示

写真

外観



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】黒潮真鯛スキンレスフィレ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限 / 消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日	
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無				
内容量	スキンレスフィレ1枚=約280g~380g	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	10パック/ケース 2.8kg~3.8kg	流通温度帯	チルド				
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	チルド				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日 最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール	
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量	33.0 × 22.0 × 60up 8g			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量	53.0 × 32.0 × 12.5 183g	
認定等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好みのサイズにカットして、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にしてお召し上がりください。	
商品特徴	土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。その鯛を自社加工場でフィレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。	

商品写真

ラベル表示

写真



外観



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		たんぱく質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【冷凍】黒潮真鯛スキンレスフィレ								
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	解凍後 冷蔵で3日	消費期限	冷凍365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	スキンレスフィレ約280g~380g		希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	20パック/ケース 約6.9kg~8.0kg		流通温度帯	冷凍					
発注リードタイム	1か月		保存温度帯	冷凍					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース/日	最小	1ケース/日	販売エリアの制限				
商品サイズ	材質		真空袋 PE,PA		材質			段ボール	
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	43.0	30.0	20.0	458g	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫で(約半日)解凍し、お好みのサイズにカットして、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にして お召し上がりください。	
商品特徴	土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。 その鯛を自社加工場でフィーレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。	

商品写真

写真	外観	ラベル表示

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。		栄養成分表示		熱量	タンパク質	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かにかい、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	脂質	炭水化物			
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン	ナトリウム	塩分量/g			
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし	品質規格基準		基準引用元		使用基準のある 添加物と使用基準
		腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)		使用なし
		一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)		
		大腸菌群	陰性			

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)
2025年2月22日

管理責任者
岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】黒潮真鯛皮付きロイン						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限 / 消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日	
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無				
内容量	皮付きロイン (約260~380g)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	10パック/ケース 2.6kg~3.8kg	流通温度帯	チルド				
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	チルド				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→			
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール	
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量		
	33.0 × 22.0 × 60up	8g		53.0 × 32.0 × 12.5	183g		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好みのサイズにカットし、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にてお召し上がりください。	
商品特徴	土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。その鯛を自社加工場でフィーレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。	

商品写真

ラベル表示

写真

外観



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まったけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【冷凍】黒潮真鯛皮付きロイン							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	解凍後 冷蔵で3日	消費期限	冷凍365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	皮付きロイン (約260~380g)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	20パック入り(約6.3kg~7.7kg)	流通温度帯	冷凍					
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	冷凍					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA		材質	段ボール			
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	43.0	30.0	20.0	458g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫で(約半日)解凍し、お好みのサイズにカットして、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にして お召し上がりください。	
商品特徴	土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。 その鯛を自社加工場でフィーレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。	

商品写真

写真



外観



ラベル表示

商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【チルド】黒潮真鯛スキンレスロイン						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	5日	消費期限	5日	
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無				
内容量	スキンレスロイン (約220~320g)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。			
1ケースあたり入数	10パック/ケース 2.2kg ~3.2kg	流通温度帯	チルド				
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	チルド				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日 最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	スチロール	
	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量	33.0 × 22.0 × 60up 8g			縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量	53.0 × 32.0 × 12.5 183g	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入) →
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好みのサイズにカットし、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にてお召し上がりください。	
商品特徴	土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。その鯛を自社加工場でフィーレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。	

商品写真

ラベル表示

写真



外観



商品ラベル



箱ラベル



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		タンパク質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)

2025年2月22日

管理責任者

岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	【冷凍】黒潮真鯛スキンレスロイン							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	解凍後 冷蔵で3日	消費期限	冷凍365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無					
内容量	スキンレスロイン (約220~320g)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	20パック入り(約6.0kg~7.3kg)	流通温度帯	冷凍					
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	冷凍					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA		材質	段ボール			
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	33.0	22.0	60up	8g	43.0	30.0	20.0	458g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)→
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫で(約半日)解凍し、お好みのサイズにカットして、焼き・蒸し料理・お刺身やお寿司にして お召し上がりください。	
商品特徴	土佐湾沿岸では珍しいリアス海岸で、外洋の影響を受けにくく、黒潮が適度に流れ込み一年を通して魚の成長に適した温暖な海域です。飼料メーカーと共同で開発した餌で育てた一味違う『黒潮真鯛』を生産しています。 その鯛を自社加工場でフィーレ・ポーションカット・寿司ネタなど、熟練した加工スタッフがお客様からの多様なニーズにお答えします。商品によっては、自社冷蔵庫でお預かりし保管することも可能です。	

商品写真

写真	外観	ラベル表示

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示

熱量		たんぱく質	
脂質		炭水化物	
ナトリウム		塩分量/g	
検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある 添加物と使用基準
腸炎ビブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の 基準を参照)	
大腸菌群	陰性		

商品規格書

大東冷蔵株式会社

改定日(作成日)
2025年2月22日

管理責任者
岡崎友和

商品特性と取引条件

商品名	土佐漁師のまかない飯							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限 (製造日含め)	賞味期限	365日	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4595055028018					
内容量	(約92.8g)	希望小売価格	税込み	発送料金は別途頂きます。				
1ケースあたり入数	12×4(48パック入)	流通温度帯	冷凍	▼				
発注リードタイム	1か月	保存温度帯	冷凍	▼				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース/日	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
商品サイズ	材質	真空袋 PE,PA			材質	段ボール		
	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量			
	24.0	14.0	15.0	108g	32.0	43.0	39.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ISO22000取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	流水解凍してお刺身としてもお召し上がりいただけます。	
商品特徴	高知のブランド鯛『海援鯛』をサポート・販売している大東冷蔵が、自社で手掛ける養殖鯛『黒潮真鯛』。その漁師さんが時短飯として食されている「まかない飯」を再現致しました。	

商品写真

内容写真

外観



パッケージ裏

[冷凍食品]			
品名	鯛めしセット(生食用)		
原材料名	真鯛(高知県産)、タレ(みりん(国内産)、醤油、合わせだし、調味料)、ごま、きざみ海苔、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)		
内容量	92.8g(鯛42g、タレ50g、ごま0.6g、きざみ海苔0.2g)		
賞味期限	地外下部に記載		
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません		
保存方法	速冷凍(-18℃以下で保存)		
製造者	大東冷蔵株式会社 高知県高知市仁井田新地4712-5 TEL:088-855-8290		
栄養成分表示1包(92.8g)当たり(推定値)			
エネルギー	145.3 Kcal	炭水化物	16.7 g
脂質	2.8 g	たんぱく質	10.5 g
ナトリウム		食塩相当量	2.4 g
繊維	2.8 g		
※食品成分表による			

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> くるみ <input checked="" type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	なし

栄養成分表示	エネルギー	145.3 Kcal	タンパク質	10.5 g
	脂質	2.8 g	炭水化物	16.7 g
	ナトリウム		塩分量/g	2.4 g
	検査機関			
品質規格基準		基準引用元	使用基準のある添加物と使用基準	
腸炎ピブリオ	最確数100未満/g以下	食品衛生法 (生食用鮮魚介類)	使用なし	
一般生菌数	100,000/g以下	食品衛生法 (生食用冷凍鮮魚介類の基準を参照)		
大腸菌群	陰性			