

代替え お米のケーキ

商品コード 97305

日東ベスト株式会社

商品案内書

公開日 2024/09/19

発行日 2024/9/19

1 版

商品名 お米deお祝いケーキ(2025)

規格 28×40/2

規格詳細 28g×40/2

●商品イメージ

現物

カートン

いちごの美味しさが感じられる卵、乳、小麦不使用の(フレンズスイーツ)ケーキです。

●商品特徴

ふんわりスポンジ、全体の一体感と口溶けの良さをUP！ほど良いいちごの酸味と美味しさが感じられるケーキです。卵・乳・小麦を持ち込まない専用工場より皆様へお届けします。

カルシウム206mg/100g(57mg/個)、鉄分16.1mg/100g(4.5mg/個)、ビタミンC127mg/100g(35mg/個)

	単位	サイズ(mm)	材質
単箱外寸	箱	315×260×140mm	ダンボール
商品サイズ1	ケーキ	縦50×横33×高さ39mm	
商品サイズ2	グラシン	縦65×横140mm	紙
商品サイズ3	小箱	縦70×横45×高さ60.5mm	紙
商品サイズ4	ガゼット	縦600×横520mm	ポリエチレン

ITFコード 14902385015293

JANコード 無

賞味期限 12ヶ月

保存方法 冷凍(−18℃以下)

調理方法

自然解凍で冷たいうちにお召し上がりください。
室温(約25℃)で1個の場合は約40分、1箱のまま解凍する場合は約3時間でお召し上がりいただけます。

栄養成分表

※計測値は100gあたり

エネルギー		297	kcal
水分		42.4	
動物性		0.0	
植物性		2.4	
脂質		14.4	
炭水化物		39.7	
灰分		1.1	
ナトリウム		59	
カルシウム		143	
カルシウム		206	
マグネシウム		16	
リン		74	
鉄		16.1	
亜鉛		0.3	
銅		0.08	
マンガン		0.20	
レチノール		0	
β-カロテン当量		2	
レチノール活性当量		0	
D		0.0	
E		1.6	
K		3	
B1		0.01	
B2		0.01	
ナイアシン		0.3	
B6		0.03	
B12		0.0	
葉酸		22	
パントテン酸		0.16	
C		127	
飽和		5.01	
一価不飽和		4.76	
多価不飽和		2.40	
コレステロール		0	
食物繊維総量		1.8	
食塩相当量		0.1	
登録/更新日		2024/08/05	

※栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

原料組成表

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
豆乳(国内製造)	19.4	大豆	国内製造	
砂糖	10.9		日本(加工地)	
加工油脂	9.1		日本(加工地)	
米粉(国産)	6.8		日本(加工地)	
いちごピューレー(いちご(国産)、砂糖)	5.3		日本(加工地)	
水あめ	5.2		日本(加工地)	
いちご果汁(濃縮還元)(国産いちご)	3.1			
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.8			
大豆粉	2.5	大豆		
植物油	2.0			
清涼飲料水	1.0			
粉砂糖	0.4			
水	21.6			
(使用添加物)				
加工デンプン	4.1			品質改良
トレハロース	3.2			品質改良
増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)	0.6			増粘剤
乳化剤	0.5	大豆		乳化剤
炭酸Ca	0.4			栄養強化剤
膨脹剤	0.3			膨脹剤
セルロース	0.3			品質改良
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.2			ゲル化剤
ビタミンC	0.1			栄養強化剤
安定剤(増粘多糖類)	0.1			安定剤
ピロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
酸味料	使用			酸味料
紅褐色素	使用			着色料
香料	使用			香料
メタリン酸Na	使用			品質改良
合計	100%	表示対象アレルゲン 大豆		

製造工場 神町工場

住所 〒 999-3766

山形県東根市神町西4-5-1

※原材料産地は、手当て等の都合により、変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

アレルゲンは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。

日東ベスト(株)