

# 朝霧卵の プレーンオムレツ



富士宮市で飼育された鶏卵をたっぷり使用し、沼津市の工場で加工しました。  
シンプルな配合のプレーンオムレツです。

商品名：朝霧卵のプレーンオムレツ

規格：50g×100個×2合、60g×100個×2合

調理方法：蒸し器、電子レンジ、  
オーブントースター、油調

商品カエルテ

商品コード	100170	100171
商品名	朝霧卵のプレーンオムレット	
規格	50g × 100個 × 2合	60g × 100個 × 2合
賞味期間	1年 (-18℃以下で保存)	
価格		
《商品特徴》	静岡県産の卵を使って焼き上げた甘味のあるプレーンオムレットです。	
《調理方法》	調理器： 6〜7分 電子レンジ： 皿にのせて水をかけ、軽くラップをかける (600W) 1個：1分40秒、2個：2分10秒 オートクッカー： アルミホイルを敷く (950W) 7〜8分 油調理(160℃)： 6分	
《一括表示原材料名》	全卵、でん粉、砂糖、醸造酢、食塩、焼き油(大豆油)、(原材料の一部に小麦を含む)	
《サイズ》 (mm)	縦 110 × 横 50 × 高さ 18	
1個(50g)	縦 110 × 横 50 × 高さ 20	
1個(60g)	縦 110 × 横 50 × 高さ 20	
箱(共通)	縦 405 × 横 299 × 高さ 109	
袋(共通)	ガゼット袋	



製造工場： ヤマガタ食品株式会社

所在地： 静岡県津崎市双葉町9番11-13号

ヤマガタ食品株式会社

《原材料名》	《割合(%)》	《アレルギー》	《表示の必要がある添加物の物質名》	《産地》
静岡県産殺菌卵	70.80	卵		静岡県
でん粉	3.45	小麦		加工地：群馬県 <small>(小麦：アメリカ、カナダ、オーストラリア、日本(徳島県産卵用))</small>
砂糖	2.39			加工地：東京都 <small>(さとうきび：タイ、オーストラリア、南アフリカ、ブラジル、フィリピン、沖縄県 / 甜菜：北海道)</small>
醸造酢	0.71			加工地：大阪府 <small>(さとうきび：ブラジル、タイ他)</small>
食塩	0.53			加工地：岡山県 <small>(海水：岡山県)</small>
水	22.12			静岡県
焼き油(大豆油)	φ	大豆		加工地：茨城県 <small>(大豆：アメリカ、南米他)</small>
合計	100.00			

《アレルギーのコンタミ情報》  
本品製造工場では、乳成分・えび・かにを含む製品を生産しています。

《製造工程》  
 フレッシュ殺菌卵 ⇒ 計量 ⇒ ミキシング ⇒ 自動充填 ⇒ 焼成 ⇒ ※  
 調味料他 ⇒ 計量 ⇒ 箱詰 ⇒ 箱詰 ⇒ 保管・出荷  
 ※ ⇒ 急速凍結 ⇒ 金属探知 ⇒ X線 ⇒ 箱詰 ⇒ 保管・出荷  
 -18℃以下 Fe 1.0φ Sus1.5φ -18℃以下  
 Sus0.6φ Al3.0φ Glass3.0φ

《栄養分析表(100gあたり)》		単位
エネルギー	128 kcal	
	537 kJ	
水分	77.2 g	
蛋白質	8.7 g	
脂質	7.3 g	
炭水化物	5.6 g	
灰分	1.2 g	
ナトリウム	301 mg	
カリウム	93 mg	
カルシウム	37 mg	
マグネシウム	8 mg	
リン	129 mg	
鉄	1.3 mg	
亜鉛	0.9 mg	
銅	0.06 mg	
マンガン	0.02 mg	
ビタミン	99 µg	
レチノール	0 µg	
カロテンα	2 µg	
カロテンβ	20 µg	
クリプトキサンチン	12 µg	
β-カロテン当量	106 µg	
レチノール当量	1.3 µg	
トコフェロールα	0.0 mg	
トコフェロールβ	0.4 mg	
トコフェロールγ	0.0 mg	
トコフェロールδ	9 µg	
ビタミンB <sub>1</sub>	0.04 mg	
ビタミンB <sub>2</sub>	0.30 mg	
ナイアシン	0.1 mg	
ビタミンB <sub>6</sub>	0.06 mg	
ビタミンB <sub>12</sub>	0.6 mg	
葉酸	30 µg	
パントテン酸	1.03 µg	
ビタミンC	0 mg	
脂肪飽和	2.01 g	
脂肪一価不飽和	2.61 g	
脂肪多価不飽和	1.18 g	
コレステロール	297 mg	
食水溶性	0.0 g	
食物繊維	0.0 g	
繊維不溶性	0.0 g	
食塩相当量	0.8 g	

※五訂(増)食品成分表より算出  
★アレルギーに関するお問い合わせ先⇒TEL:055-929-2370