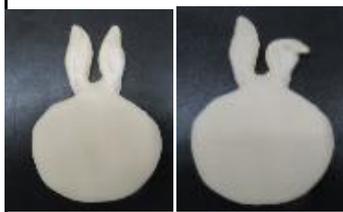
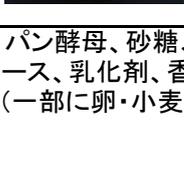
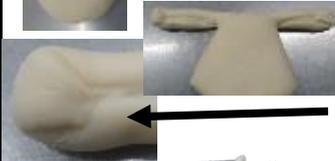
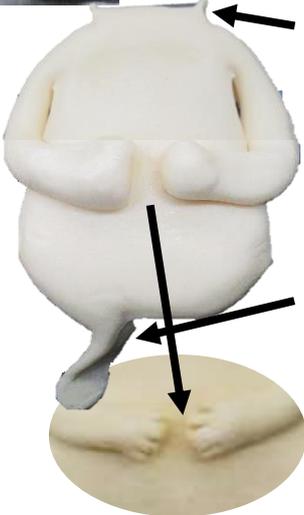


販売名	うまパン		原材料	使用量	金額			
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個				
製品特徴	2026年はうま年！ 年末年始におすすめな 干支(馬)パンです。		ビビアンチョコ	10g				
			ビビアンチョコは付属されておられません。					
入数	88 個/箱	44 個/2袋				8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し							
ドーン対応	可					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)	
基本 条件	解凍			発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン	コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 170 °C 下火 190 °C 時間 15 分	温度 °C 風量 強 時間 分 スチーム 秒		
	加温条件	室温 25 °C 時間 0 分			スチーム			
     	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し ラックで解凍を60分とる ■整形 手で面長に伸ばし整える ハサミで耳のパーツを カットする カットした耳パーツを つまんで引っ張り出す ■ホイロ ホイロに入れる			   		■ホイロ後 目と鼻とたてがみなどを ビビアンチョコで描きます ■焼成 オープンに入れる ※オープンから出たら 軽くショックをあたえます		
	原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)						

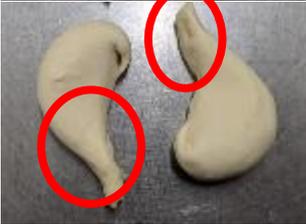
販売名	イースターバニー		原材料	使用量	金額		
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個			
製品特徴	うさぎは「生命力」や「繁栄」の象徴。子どもたちにイースターエッグを運ぶイースターバニーです。		ビビアンチョコ	10g			
			ビビアンチョコは付属されておられません。				
入数	88 個/箱	44 個/2袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ドーン対応	可					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)
基本条件	解凍		発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 170 °C 下火 190 °C 時間 15 分	温度 °C 風量 強 時間 分 スチーム 秒	
	加温条件	室温 25 °C 時間 0 分			スチーム		
   	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる		     		■ホイロ後 目と鼻と口とヒゲなどをビビアンチョコで描く ■焼成 オープンに入れる ※オープンから出たら軽くショックをあたえる		
	■整形 耳部分をカットする		フィリング部分が上面になるようねじって耳部分を持ち上げる (★垂れ耳ver.もおすすめ)				
	■ホイロ ホイロに入れる						
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)						

販売名	ぱんだのパン		原材料	使用量	金額		
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個			
製品特徴	GWや夏休みにおすすめ！子どもに人気の可愛い動物パンです。		ビビアンチョコ	10g			
			メイクアップホワイト	5g			
			ビビアンチョコは、メイクアップホワイトは付属されておりません。				
入数	88 個/箱	44 個/2袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	
別添	無し					卵・小麦・乳成分	
ドーン対応	可					エネルギー 227 Kcal / 1個 (生地のみ)	
基本条件	解凍		発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 170 °C 下火 190 °C 時間 15 分	温度 °C 風量 強 時間 分 スチーム 秒	
	加温条件	室温 25 °C 時間 0 分			スチーム		
①			■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる				■ホイロ後 耳、鼻、口、目をビビアンチョコで描く
			■整形 ①両耳に必要な部分をカットする ②①でカットした耳部分を1/2にカット				
			③パンダの顔を逆三角形のように整えて手の平で平らにする ④耳を乗せる部分を指で窪ませ、丸めた耳パーツを乗せる				
			■ホイロ ホイロに入れる				
						※オープンから出たら軽くショックをあたえる メイクアップホワイトで目玉を描く	
							
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)						
(※原材料・添加物は生地のみ表示)							

販売名	ふわもことり		原材料	使用量	金額			
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個				
製品特徴	北海道牛乳入りミルククリームを包んだふんわり食感の可愛いことりパンです。(ふわもこ×ことり)		ビビアンチョコ	10g				
			粉糖	2g				
入数	88 個/箱	44 個/2袋	ビビアンチョコ、粉糖は付属されておられません。			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)	
ドーン対応	可							
基本条件	解凍				発酵		焼成	
	リタード解凍		室温解凍				デッキオープン	コンベクション
	基本条件	温度 0 °C 時間 時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 170 °C 下火 190 °C 時間 12 分	温度 °C 風量 強 時間 分 スチーム 秒		
	加温条件	室温 °C 時間 0 分						
 ■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる			 ■整形 焼成天板に8個並べる			 粉糖をふるう		
 ■ホイロ ホイロに入れる			 ■焼成 オープンに入れる			 ■焼成後 オープンから出たら軽くショックをあたえる		
 ■ホイロ後 左の図のようにビビアンチョコで目、口、羽、足を描く								
								
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)							
	(※原材料・添加物は生地のみを表示)							

販売名	ラッコちゃん		原材料	使用量	金額			
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個				
製品特徴	泳ぎながらおなかで貝を割る可愛いラッコパンです。 GWや夏休みにおすすめ！		ビビアンチョコ	5g				
			メイクアップホワイト	5g				
入数	88 個/箱	44 個/2袋	KAスライスアーモンド	一枚 0.5g		8大アレルギー物質 (生地のみ)		
別添	無し		ビビアンチョコ、メイクアップホワイト、スライスアーモンドは付属されておりません。				卵・小麦・乳成分	
ドーコン対応	可					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)	
基本条件	解凍		発酵		焼成			
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 190 °C 下火 190 °C 時間 12 分	温度 °C 風量 強 時間 分 スチーム 秒		
	加温条件	室温 25 °C 時間 0 分			スチーム			
   			<p>■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる</p> <p>■整形 解凍した生地を楕円にして上から軽く押さえ腕をポリヘラでカットする</p> <p>腕先端を折り返す</p> <p>耳をハサミでカットする</p> <p>腕を体の上に乗せる</p> <p>しっぽをハサミでカットする</p> <p>指部分をハサミでカットする</p>			    		
			指にアーモンドスライスを一枚挟む			■ホイロ ホイロに入れる		
			■ホイロ後 ビビアンチョコで目、鼻ヒゲ、口、足を描く			■焼成 ■焼成後 オープンに入れる		
			※オープンから出たら軽くショックをあたえる					
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)							

販売名	オバケ		原材料	使用量	金額		
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1/2個			
製品特徴	ハロウィンフェアにおすす め！いつものパンも可愛 いおばけに変装！		ビビアンチョコ	10g			
			ビビアンチョコは付属されてお りません。				
入数	88 個/箱	44 個/2袋				8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ドーン対応	可					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)
基本 条件	解凍		発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 170 °C 下火 190 °C 時間 15 分	温度 °C 風量 強 時間 分 スチーム 秒	
	加温条件	室温 25 °C 時間 0 分			スチーム		
    	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し ラックで解凍を60分とる		  		■ホイロ後 目と鼻と口と舌などを ビビアンチョコで描く		
	■整形 手で半分に引きちぎって 綴じ目をとがらせる				■焼成 オープンに入れる ※オープンから出たら 軽くショックをあたえる		
	尖らせたしっぽ部分は 好きな方向へ伸ばす						
	■ホイロ ホイロに入れる						
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)						

販売名	お化けツインズ		原材料	使用量	金額		
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個			
製品特徴	ハロウィンフェアにおすすめ！いつものパンも可愛い双子のおばけに変装！		エルエットチョコ	2g			
			スライスアーモンド	4枚 (0.5g)			
			エルエットチョコ、スライスアーモンドは付属されていません。				
入数	88 個/箱	44 個/2袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ドーン対応						エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)
基本条件	解凍		発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 11 分	温度 °C 風量 時間 分	
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分					
    	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる		■整形 菜ばしで強く中央を押さえ切り離す				
			○印の部分を1cm折り返す				
			しっぽの部分を伸ばす				
				■ホイロ 型上0.5cm 生地を乾かす			
				■ホイロ後加工 エルエットチョコを0.5gずつ絞り目にする スライスアーモンド4枚のをせ手にする			
				■焼成			
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)						
(※原材料・添加物は生地のみ表示)							
敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー							

販売名	ミイラ		原材料	使用量	金額			
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個				
製品特徴	ハロウィンにおすすめ！ 簡単で可愛いミイラパン です。		メイクアップホ ワイト	6g				
			チョコチップ	2個				
入数	88 個/箱	44 個/2袋	メイクアップホワイト、チョコチップは付属され ておりません。					
別添	無し					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)		
ドーン対応						エネルギー 227 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本 条件	解凍		発酵		焼成			
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 10 分	温度 °C 風量 時間 分		
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分						
	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し ラックで解凍を60分とる			■焼成 上火は200°Cで焼成				
		■整形 生地を天板に並べる			■仕上げ クーリング後目の部分に メイクアップホワイトを0.5gずつ しぼりチョコチップをのせる			
					■ホイロ ホイロに入れる 8.5cm 高さ3cm			
						■ホイロ後加工 生地を乾かす ※仕上げで目をつけるため 目の部分の間隔をあけ メイクアップホワイトを5g線かけする		
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食 塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン 酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)							
敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー								

販売名	がいこつ		原材料	使用量	金額		
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個			
製品特徴	北海道牛乳入りミルククリームといちごジャムが入ったハロウィン向け商品です。		ビビアンチョコ	3g			
			フルーティーいちごジャム	10g			
入数	88 個/箱	44 個/袋	ビビアンチョコ、フルーティーいちごジャムは付属されておられません。				
別添	無し					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
ドーナツ対応	可					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)

基本条件	解凍		発酵	焼成			
	リターン解凍			コンベクション			
	基本条件	室温解凍		温度	上火 180 °C	温度	160 °C
	加温条件	室温		湿度	下火 200 °C	風量	中
	温度	時間	時間	時間	時間	時間	
	0 °C	25 °C	30 °C	11 分	10 分		
	18時間以内	60 分	80 %				
	25 °C		50 分				
	40 分						



■解凍
室温解凍
完成天板に生地を8個並べ、
パックで解凍を60分行う



■整形
整形油をふった
シリコン100丸に生地を
入れる。



■ホイロ
ホイロに入れる



■ホイロ後加工
ビビアンチョコで
目と歯を描く。



■焼成
オーブンに入れる
オーブンから出したら
直ちにショックをあたえる



■仕上げ
目熱が冷めたら
型から出す。



面の部分にカットを入れ
いちごジャムをしぼる。



ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)

販売名	がいこつ		原材料	使用量	金額		
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個			
製品特徴	北海道牛乳入りミルククリームといちごジャムが入ったハロウィン向け商品です。		ビビアンチョコ	3g			
			フルーティーいちごジャム	10g			
入数	個/箱	個/袋	ビビアンチョコ、フルーティーいちごジャムは付属されておりません。			8天 アレルギー物質 (生地のみ)	
別添	無し						卵・小麦・乳成分
ドーナツ対応	可					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)

基本条件	解凍		発酵	焼成			
	リタード解凍			室温解凍	デッキオープン	コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内		温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 11 分	温度 160 °C 風量 中 時間 10 分
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分					



■解凍

室温解凍

焼成天板に生地を8個並べ、トックで解凍を60分行う



■整形

離形油をふったシリコン80丸に生地を入れる。



■ホイロ

ホイロに入れる



■ホイロ後加工

ビビアンチョコで目と歯を描く。



■焼成

オーブンに入れる
※オーブンから出したら直ちにショックをあたえる



■仕上げ

粗熱が冷めたら型から出す。

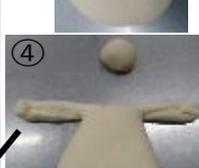


歯の部分にカットを入れていちごジャムをしぼる。



ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)

販売名	雪だるま		原材料	使用量	金額						
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個							
製品特徴	クリスマスにピッタリ！サンタさんやトナカイパンと一緒にクリスマスの売り場を華やかに演出します。		ビビアンチョコ	5g							
			チョコチップ	5粒(1g)							
			ビビアンチョコ、チョコチップは付属されておりません。								
入数	88 個/箱	44 個/2袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分				
別添	無し										
ドーコン対応	可					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)				
基本条件	解凍				発酵		焼成				
	リタード解凍		室温解凍				デッキオープン		コンベクション		
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 170 °C	温度 °C					
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度 190 °C	風量 強					
	加温条件	室温 25 °C		時間 50 分	時間 15 分	時間 分					
	時間 0 分			スチーム	スチーム						
			<p>■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる</p>						<p>■ホイロ後 目とボタン部分にチョコチップをのせ、ビビアンチョコでマフラーと口を描く</p> <p>■焼成 オープンに入れる ※オープンから出たら軽くショックをあたえる</p>		
			<p>■整形 手で顔部分をつまみ出す</p>								
			<p>首をつぶして顔と体を接着する</p>								
			<p>■ホイロ ホイロに入れる</p>								
											
原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)										
	(※原材料・添加物は生地のみ表示)										

販売名	ハグする雪だるま		原材料	使用量	金額		
品番/ 製品名	8198 国産小麦の牛乳クリームP		国産小麦の牛乳クリームP	1個			
製品特徴	クリスマスにピッタリ！サンタさんやトナカイパンと一緒にクリスマスの売り場を華やかに演出します。		ビビアンチョコ	5g			
			ビビアンチョコは付属されておりません。				
入数	88 個/箱	44 個/2袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し					エネルギー	227 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドーン対応	可						
基本条件	解凍		発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 170 °C 下火 190 °C 時間 15 分	温度 °C 風量 強 時間 分 スチーム 秒	
	加温条件	室温 25 °C 時間 0 分			スチーム		
 ①  ②  ③  ④  ⑤  ⑥  ⑦ 	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とする ■整形 ①解凍した生地 ②顔部分をつまみ出す ③顔部分をカットし、縫い目をつまんで閉じる ④両腕部分をカットして広げ先端を折り返す ⑤拡大図 ⑥抱きしめるように腕を体の上に乗せる ⑦3ヶ所ずつカットして指を作る(拡大図)		 	■ホイロ後 目と口をビビアンチョコで描く ■焼成 オープンに入れる ※オープンから出たら軽くショックをあたえる ★ポッキーを刺したり頭にマシュマロをのせるのもオススメ！			
	■ホイロ ホイロに入れる						
	原材料名	ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)					