



2018年度 栄養機能食品(鉄、カルシウム)

鉄、カルシウムを和菓子でおいしく楽しく!



四季の和菓子

1個
当たり

Fe 4.0mg
Ca 250mg

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

練切

トッピングに羊羹を使用しない、口当たりなめらかな練切タイプの和菓子です。

商品写真は実物大です。商品名は商品のイメージを表現したものです。

要冷凍

お願い 期間限定商品です。お申込期間にご注意ください。

春の和菓子お申込み期間
2018年3月1日～5月10日

春



リニューアル!

桜見 (さくらみ)

桜の形のこし餡の上用饅頭に蝶の羊羹を飾った春らしい和菓子です。



花あやめ

しっとりとした抹茶カステラに羊羹であやめの花を描きました。



練切

たんぼぼの花

くるっと巻いた春色の練切に餡でたんぼぼを飾りました。

夏の和菓子お申込み期間
2018年6月1日～8月10日

夏



星くず

こし餡の水まんじゅうに星屑を散りばめた夏の夜空を描きました。



西瓜 (すいか)

スイカ風味の白餡を羊羹で包み黒ゴマを種に見立てて飾りました。



練切

涼花 (りょうか)

白餡を紫色の餡で包み、夏の朝に咲く花の涼しげな様子を表現しました。

秋の和菓子お申込み期間
2018年9月1日～11月10日

秋



秋桜 (コスモス)

秋の花畑に映える1輪のコスモスを描いたこし餡の上用饅頭です。



夕焼けとんぼ

しっとりとしたかぼちゃカステラに焼きごてのとんぼと羊羹で夕焼け空を描きました。



練切

秋の彩 (あきのいろ)

秋の色彩を集めた餡を葉の形にしてこし餡を包みました。

冬の和菓子お申込み期間
2018年12月1日～2019年2月10日

冬



雪花うさぎ (ゆきはなうさぎ)

梅形の羊羹を飾り、雪の中をびよんびよんはねるうさぎに見立てたこし餡の上用饅頭です。



冬椿 (ふゆつばき)

白餡を鮮やかな羊羹で包み白餡の花卉と羊羹の葉を乗せました。



練切

水仙 (すいせん)

くるっと巻いた紫色の練切に餡で水仙の花を描きました。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

- 1日当たりの栄養素等表示基準値(2015)(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合:(本品1個当たり)鉄58%、カルシウム36%
- 各栄養素の機能について:鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
- 本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
- 1日当たりの摂取目安量:1日当たり本品1個を目安にお召し上がりください。●本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

(冷凍食品)

原料に使用しております山芋やインゲン豆の皮が混入する場合がございます。異物ではありませんので安心してお召し上がりください。

■名称 生菓子、菓子(「雪花うさぎ」のみ)

■原材料名

春

- 「桜見」 ころあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、米粉、やまも、白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、水あめ、寒天/卵殻Ca、甘味料(ソルビトール)、トレハロース、着色料(紅麴、クチナシ、コチニール)、ピロリン酸第二鉄 アレルギー物質(27品目):卵、大豆、やまも
- 「花あやめ」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、卵白、砂糖、卵黄、小麦粉、米粉、抹茶、水あめ、寒天、脱脂粉乳/卵殻Ca、甘味料(ソルビトール)、トレハロース、着色料(クチナシ、コチニール)、ピロリン酸第二鉄 アレルギー物質(27品目):小麦、卵、乳
- 「たんぽぽの花」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、還元水あめ/甘味料(ソルビトール)、トレハロース、卵殻Ca、加工デンプン、ピロリン酸第二鉄、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(27品目):卵

夏

- 「星くず」 ころあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、還元水あめ、白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、水あめ、食用精製加工油脂、寒天/トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、卵殻Ca、甘味料(ソルビトール)、ピロリン酸第二鉄、着色料(コチニール、クチナシ) アレルギー物質(27品目):卵
- 「西瓜」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、砂糖、水あめ、でん粉、もち米粉、黒ごま、寒天/甘味料(ソルビトール)、卵殻Ca、トレハロース、ピロリン酸第二鉄、着色料(クチナシ、ラック)、香料 アレルギー物質(27品目):卵、ごま
- 「涼花」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、還元水あめ/甘味料(ソルビトール)、トレハロース、卵殻Ca、加工デンプン、ピロリン酸第二鉄、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(27品目):卵

秋

- 「秋桜」 ころあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、米粉、やまも、白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、水あめ、寒天/卵殻Ca、甘味料(ソルビトール)、着色料(紅麴、クチナシ、ラック、コチニール)、ピロリン酸第二鉄、トレハロース アレルギー物質(27品目):卵、大豆、やまも
- 「夕焼けとんぼ」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、卵白、砂糖、かぼちゃ、卵黄、水あめ、小麦粉、米粉、寒天/卵殻Ca、甘味料(ソルビトール)、トレハロース、着色料(クチナシ、コチニール)、ピロリン酸第二鉄 アレルギー物質(27品目):小麦、卵
- 「秋の彩」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、ころあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)/甘味料(ソルビトール)、トレハロース、卵殻Ca、加工デンプン、着色料(カカオ、クチナシ、ラック)、ピロリン酸第二鉄 アレルギー物質(27品目):卵

冬

- 「雪花うさぎ」 ころあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、米粉、やまも、白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、還元水あめ、水あめ、食用精製加工油脂、寒天/卵殻Ca、甘味料(ソルビトール)、トレハロース、着色料(紅麴、コチニール)、ピロリン酸第二鉄 アレルギー物質(27品目):卵、大豆、やまも
- 「冬椿」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、砂糖、水あめ、寒天/甘味料(ソルビトール)、トレハロース、卵殻Ca、ピロリン酸第二鉄、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(27品目):卵
- 「水仙」 白ころあん(生あん、砂糖、水あめ)、還元水あめ/甘味料(ソルビトール)、トレハロース、卵殻Ca、加工デンプン、ピロリン酸第二鉄、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(27品目):卵

■内容量 10個/トレー ■荷姿 10個×12トレー/ケース ■賞味期間 冷凍保存にて9ヵ月(外袋未開封時)

■保存方法 -18℃以下で保存してください。 ■加熱調理の必要性 加熱の必要はありません。

解凍してお召し上がりください。解凍後はお早めにお召し上がりください。解凍方法は、冷蔵庫(10℃以下)で6時間、常温(20℃前後)で1~2時間を目安にしてください。

■栄養成分表示(1個当たり)

		標準重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)
春	桜見	27	73	1.1	0	17.1	0.03	250	4.0	14	16
	花あやめ	20	46	1.2	0.2	9.8	0.04	250	4.0	7	18
	たんぽぽの花	30	74	1.5	0	17.1	0.03	250	4.0	3	18
夏	星くず	33	73	0.6	0	17.4	0.03	250	4.0	4	12
	西瓜	30	69	1.2	0	16.0	0.009	250	4.0	1	15
	涼花	30	74	1.6	0	16.8	0.009	250	4.0	1	21
秋	秋桜	30	80	1.3	0	18.8	0.01	250	4.0	11	17
	夕焼けとんぼ	20	41	1.2	0.1	8.8	0.02	250	4.0	7	27
	秋の彩	30	76	1.6	0	17.3	0.03	250	4.0	5	18
冬	雪花うさぎ	31	90	1.4	0	21.0	0.02	250	4.0	17	16
	冬椿	31	73	1.3	0	17.0	0.01	250	4.0	1	16
	水仙	31	76	1.5	0	17.4	0.03	250	4.0	2	18

販売者

林兼産業株式会社

〒750-8608 山口県下関市大和町2-4-8

●お気付きの点は「林兼産業(株)お客様サービスセンター」宛ご連絡ください。

0120-158-608

総代理店