



2021年度 栄養機能食品(鉄、カルシウム)

四季の和菓子

鉄・カルシウムを和菓子でおいしく楽しく！

1個当たり

Fe 4.0mg

Ca 250mg

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。

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。

春

春の和菓子お申込期間

2021年3月1日
～ 5月10日白餡の花弁を乗せた
桜形のこし餡の上用饅頭です。桜見
(さくらみ)

リニューアル

白色の練切の上に春色の餡を絞り
蝶がひらひらと飛ぶ様子を描きました。蝶の舞
(ちようのまい)

練切

くるっと巻いた春色の練切に
餡でたんぽぽを飾りました。

たんぽぽの花

夏

夏の和菓子お申込期間

2021年6月1日
～ 8月10日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。

星くず

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。西瓜
(すいか)

練切

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。涼花
(りようか)

秋

販売期間

2021年9月1日～11月10日

【申込期間】

2021年9月1日～10月6日

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。秋桜
(コスモス)

NEW!

白餡を秋色の上南羹と羊羹で包み
イチョウを飾りました。秋風
(あきかせ)

練切

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。秋の彩
(あきのいろ)

冬

販売期間

2021年12月1日～2022年2月10日

【申込期間】

2021年12月1日～2022年1月5日

梅形の羊羹を飾り、雪の中をぴんぴんはねる
うさぎに見立てたこし餡の上用饅頭です。雪花うさぎ
(ゆきはなうさぎ)白餡を鮮やかな練切で包み
黄色の餡と羊羹の花を飾りました。紅福寿
(べにふくじゅ)

練切

くるっと巻いた黄色の練切に
餡で水仙の花を描きました。水仙
(すいせん)

- 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(「桜見」、「秋桜」、「雪花うさぎ」)

■原材料名

春

「桜見」 白こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)/卵殻Ca、甘味料(ソルビトール)、着色料(紅麴、クチナシ、コチニール)、ピロリン酸第二鉄、トレハロース、加工デンプン アレルギーマテリアル(28品目):卵、大豆、やまいも

「蝶の舞」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、寒天/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、ラック) アレルギーマテリアル(28品目):卵

「たんぽぽの花」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、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) アレルギーマテリアル(28品目):卵

夏

「星くず」 白こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、還元水あめ、白こしあん(生あん、砂糖、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(クチナシ、コチニール) アレルギーマテリアル(28品目):卵

「西瓜」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、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 アレルギーマテリアル(28品目):卵、ごま

「涼花」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、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) アレルギーマテリアル(28品目):卵

秋

「秋桜」 白こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも、白こしあん(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 アレルギーマテリアル(28品目):卵、大豆、やまいも

「秋風」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、でん粉、もち米粉、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、カラカオ) アレルギーマテリアル(28品目):卵

「秋の彩」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、白こしあん(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(カラカオ、クチナシ、ラック)、ピロリン酸第二鉄 アレルギーマテリアル(28品目):卵

冬

「雪花うさぎ」 白こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも、白こしあん(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 アレルギーマテリアル(28品目):卵、大豆、やまいも

「紅福寿」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、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、加工デンプン、ピロリン酸第二鉄、着色料(コチニール、クチナシ) アレルギーマテリアル(28品目):卵

「水仙」 白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、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、クチナシ色素 アレルギーマテリアル(28品目):卵

- 内容量 10個/トレー ■荷姿 10個×15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)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)
春	桜見	27	75	1.1	0	17.7	0.03	11	250	19	4.0
	蝶の舞	29	74	1.4	0	17.0	0.01	7	250	18	4.0
	たんぽぽの花	30	77	1.4	0	17.7	0.03	8	250	22	4.0
夏	星くず	33	81	0.7	0	19.4	0.03	5	250	11	4.0
	西瓜	30	70	1.2	0	16.3	0.02	5	250	20	4.0
	涼花	30	76	1.5	0	17.3	0.02	6	250	19	4.0
秋	秋桜	30	84	1.2	0	19.6	0.01	12	250	21	4.0
	秋風	31	72	1.1	0	16.8	0.009	4	250	17	4.0
	秋の彩	30	77	1.6	0	17.7	0.03	7	250	20	4.0
冬	雪花うさぎ	31	88	1.3	0	20.8	0.02	11	250	21	4.0
	紅福寿	30	77	1.5	0	17.6	0.03	6	250	20	4.0
	水仙	30	77	1.4	0	17.6	0.009	5	250	23	4.0

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