

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 3 年 5 月 17 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：株式会社ネオプライムヒグチ		代表者名：樋口秀行
奉納品		
①	フリガナ：ヒダギユウコロッケ  飛驒牛コロッケ	原材料（一次品の場合は産地）： 別紙 ①  こだわり（奉納品の受賞歴など）：サクサクの衣と、ホクホクのじゃがいもが飛驒牛を引き立てます。パセリを隠し味としているので、少しスパイシーな味が人気！パンチの利いた味が冷めてもとても美味しくお召し上がり頂けます。
	フリガナ：ヒダギユウミンチカツ  飛驒牛ミンチカツ	原材料（一次品の場合は産地）： 別紙 ②  こだわり（奉納品の受賞歴など）：畜肉が飛驒牛 60%、国産豚肉 40%こだわりの配合で作るミンチカツは、肉の旨味がギュッと凝縮された味。ソース無しでも美味しくお召し上がり頂けます。
③	フリガナ：ヒダギユウハンバーグ  飛驒牛ハンバーグ	原材料（一次品の場合は産地）： 別紙 ③  こだわり（奉納品の受賞歴など）：飛驒牛を 100%使用したハンバーグは、調味料 1g にもこだわり、じゅわっと溢れる肉汁と、ふわふわの食感、肉の味をしっかりと感じられるハンバーグです。
	<取得資格・規格など> 弊社の製造・販売における食品衛生への取組に対し、厚生大臣賞を二回受賞しております。	


① 飛驒牛コロッケ

飛驒牛コロッケ (そうざい半製品)

名称	コロッケ
原材料名	野菜(ばれいしょ(北海道)、たまねぎ)、牛肉(岐阜県)、乾燥マッシュポテト、砂糖、動物油脂、しょうゆ、発酵調味料、ビーフパウダー、香辛料、乾燥バセリ、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、植物性油脂、食塩、植物性たん白)ノ調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、ターメリック)、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む)
内容量	300グラム
賞味期限	2021.06.11
保存方法	-18℃以下で保存してください
販売者	豊登ネオプライムヒグチ 岐阜県可児市広見1236-1

製造所 大栄食品株式会社  
岐阜県羽島郡笠松町門間2288-1  
16個入り  
【調理方法】170℃～180℃の油脂で約3分～4分間揚げてお召し上がりください。

栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー 205kcal	炭水化物 30.1g
たんぱく質 5.8g	食塩相当量 0.8g
脂質 6.6g	(この表示値は、目安です)

4958166002313  0501


② 飛驒牛ミンチカツ

飛驒牛ミンチカツ (そうざい半製品)

名称	ミンチカツ
原材料名	食肉(牛肉(岐阜県)、豚肉)、たまねぎ(日本)、パン粉、鶏卵、動物油脂、乳清たん白、小麦粉、粒状植物性たん白、トマトケチャップ、ビーフパウダー、脱脂粉乳、砂糖、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、粉末油脂、食塩)ノ調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・卵・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む)
内容量	280グラム
賞味期限	2021.05.12
保存方法	-18℃以下で保存してください
販売者	豊登ネオプライムヒグチ 岐阜県可児市広見1236-1

製造所 大栄食品株式会社  
岐阜県羽島郡笠松町門間2288-1  
14個入り 【調理方法】170～180℃の油脂で5～6分揚げてお召し上がりください。  
\*食肉に占める割合：飛驒牛60%、国産豚肉40%

栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー 213kcal	炭水化物 25.0g
たんぱく質 9.3g	食塩相当量 1.7g
脂質 7.8g	(この表示値は、目安です)

4958166002320  0502

③ 飛驒牛ハンバーグ

(そうざい半製品) 飛驒牛ハンバーグ

名称	ハンバーグ	513
原材料名	牛肉(岐阜県)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、乾燥全卵)、食塩、香辛料ノ調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・牛肉・豚肉・大豆を含む)	
内容量	120グラム	
賞味期限	2021.5.23	
保存方法	-18℃以下で保存してください	
販売者	株式会社ネオプライムヒグチ 岐阜県可児市広見1236番地の1	
製造所	大栄食品株式会社 岐阜県羽島郡笠松町門間2288-1	
【調理方法】	加熱してお召し上がりください。 (製品の中心部まで十分加熱してください)	
原材料配合割合	飛驒牛70.8% (仕込み時)	

栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー 199kcal	たん白質 19.1g
脂質 10.7g	炭水化物 6.2g
食塩相当量 0.9g	
(この表示値は、目安です)	

4957982 005027 