

2024年12月吉日

御中

和弘食品株式会社
営業本部

「函館塩ラーメンスープ」使用原料変更に伴うご案内

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、日頃よりご使用頂いております「AH-364 函館塩ラーメンスープ」につきまして、使用原料終売に伴い、原料置換を行うこととなりました。一括表示ラベル（原材料名）と栄養成分に変更がございますので下記の通りご案内申し上げます。

誠に恐縮ではございますが、何卒諸事情ご賢察の上、ご理解とご協力の程お願い申し上げます。

敬具

記

1. 対象製品

AH-364 函館塩ラーメンスープ（弊社製品CD 1836430）

2. 変更対象原料名

魚介エキス

3. 変更内容について（詳細説明は別紙（P.2）を御参照ください）

①魚介エキスについて

魚介エキスの終売により別の魚介エキスに置換いたします。

但し、この魚介エキスには“ホタテエキス”も含まれており、正確には“魚介+ホタテ”エキスに置換致します。また、官能面のバランスを加味し、全体的に若干の配合割合を調整致しました。

②一括表示ラベル（原材料名）の名称変更（詳細説明は別紙（P.2）を御参照ください）

①に伴い一括表示ラベル（原材料名）が変更致します。尚、今回の置換に併せ、弊社の最新の記載ルールに表現を統一致しました。

③栄養成分の数値変更（詳細説明は別紙（P.2）を御参照ください）

熱量、たんぱく質、炭水化物、食塩相当量 の項目が変更しております

4. 製品への影響について

官能面につきまして変更前と差異はございません。

5. 変更時期

2024年12月16日製造分より変更となりました。

※ご不明な点等ございましたら弊社 営業担当にご連絡をお願い致します。

貴社には大変ご迷惑をおかけ致しますが、諸般の事情をご理解頂き、ご了承賜りますよう、お願い申し上げます。

以上

(別紙) 変更内容

変更前

変更後

原材料名

原材料名

昆布エキス（国内製造）、肉エキス、食塩、魚介エキス、玉ねぎ、
ガーリック、砂糖、発酵調味料、たん白加水分解物、醸造酢、ジンジャー、
ペッパー、そうだがつお節粉末／調味料（アミノ酸等）、酒精、
増粘剤（キサンタン）、酸化防止剤（ビタミンE）、カラメル色素、
（一部に牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

昆布エキス（国内製造）、肉エキス、食塩、たまねぎ、ガーリック、砂糖、
米発酵調味料、たん白加水分解物、ほたてエキス、魚介エキス、醸造酢、
ジンジャー、こしょう、そうだがつお節粉末／調味料（アミノ酸等）、酒精、
増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（カラメル）、
（一部に牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	99 kcal
たんぱく質	10.5 g
脂質	0.1 g
炭水化物	9.2 g
食塩相当量	17.3 g

（推定値）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	103 kcal
たんぱく質	11.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	9.1 g
食塩相当量	17.1 g

（推定値）

<詳細説明>

- ① 一括表示ラベル（原材料名）の記載表現の変更・・・弊社の記載表記ルールに従い修正

(変更前)		(変更後)
・魚介エキス	→	ほたてエキス、魚介エキス
・玉ねぎ	→	たまねぎ
・発酵調味料	→	米発酵調味料
・ペッパー	→	こしょう
・増粘剤(キサンタン)	→	増粘剤(キサンタンガム)
・カラメル色素	→	着色料 (カラメル)

- ② 栄養成分の数値変更

	(変更前)		(変更後)
・熱量	99kcal	→	103kcal
・たんぱく質	10.5g	→	11.7g
・脂質	0.1g	→	0.1g (変更なし)
・炭水化物	9.2g	→	9.1g
・食塩相当量	17.3g	→	17.1g

以上