

真鯛そぼろ 500g

堂本の惣菜
良い素材をおいしい味で

真鯛の旨みがたっぷり！
ふっくらやわらかそぼろ

ごはんによく合う！

カルシウム
Ca
846mg/100g

【使用例】3色丼に（真鯛そぼろ・炒り卵・枝豆）

■商品画像■



■中身画像■



■商品特長■

未利用部位の原料を活用

食用として未利用となっている腹骨と脂がのった中落ちを有効活用しました。

国産の真鯛を使用

真鯛の旨みを活かした甘めの味付けです。ごはんや野菜によく合い、子供も食べやすくなっています。

骨まで食べられる

カルシウムたっぷりのそぼろです。腹骨をやわらかくしてさらに粉碎していますので安心して召しあがりください。
(カルシウム 846mg / 100g 当たり)



国産真鯛
使用

ろすのん



食品ロス削減国民運動
(NO-FOODLOSS PROJECT)

5 省庁（消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省）と民間が連携して取り組んでいる食品ロス削減に向けた運動です。

規 格				原 材 料 名	
名 称	そうざい	内 容 量	500g	まだい（国産）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、昆布エキス、醸造酢、食塩／調味料（有機酸等） アレルギー物質は特定原材料及び特定原材料に準ずるものを表示対象としています。	
商品コード	1953168	入 数	12 入		
JANコード	4904566787596	保 存 方 法	要冷蔵		
商品サイズ	300×230×20 mm	原 産 国 名	－		
ボールサイズ	－	賞 味 期 間	180 日		
外箱サイズ	430×295×150 mm	開封後目安	冷蔵 15 日／常温 5 日		

栄養成分表示（製品 100g 当たり）

エネルギー	476 kcal	たんぱく質	19.0 g	脂 質	39.9 g	炭水化物	10.2 g	ナトリウム	1051 mg	食塩相当量	2.7 g	カルシウム	846 mg
-------	----------	-------	--------	-----	--------	------	--------	-------	---------	-------	-------	-------	--------

※栄養成分表示は(株) BML フード・サイエンス分析値です。

2025 年 6 月 24 日現在

カクイチ 堂本食品株式会社

調理レシピ

真鯛そぼろ 500g

メイン具材にプラスして幅広いアレンジが楽しめます

昨今、気候変動等の影響により国内の漁獲量が減少し続けています。しかし、加工の段階で廃棄したり、まだ食べられる食品が捨てられていたりするのが現状です。食品ロスを削減するために、未利用部位を活用し、持続可能な生産と消費に繋げていきたいと思っています。

中落ちや腹骨を活用

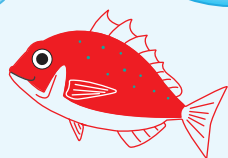
⇒未利用部位を活用することで余すことなく食材を大切にいただく！

食べ残しを減らそう

⇒ごはんや野菜に合う食べやすい味。一緒に食べてほしい！

カルシウムが豊富

⇒やわらかくした骨からカルシウムを摂取。子供の成長をサポート！



食べものに、もったいないを、もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

野菜と一緒に炒めて



真鯛そぼろの春雨炒め

真鯛が香る和風の野菜春雨。

<作り方>

- ①アスパラガスと人参を切る。
- ②春雨を茹でて水気を切る。
- ③①、②に醤油と砂糖を加えて炒める。
- ④火が通ったら「真鯛そぼろ 500g」を入れて全体に味を馴染ませる。

材料(一皿分)	使用量(g)
春雨	30
アスパラガス	40
人参	40
堂本 真鯛そぼろ500g	50
醤油	大さじ1
砂糖	小さじ1
合 計	160

地域で親しまれている伝統の味



ふくめん

色鮮やかで素朴な愛媛県の郷土料理。

<作り方>

- ①糸こんにゃくを茹でてざるに上げ、食べやすい大きさに切る。
- ②①を炒めて水気を飛ばし、だしを入れる。中火で水気がなくなるまで煮る。
- ③②をお皿に敷き、「真鯛そぼろ 500g」、ねぎ、桜でんぶ、みかんの皮を盛付ける。

材料(一皿分)	使用量(g)
糸こんにゃく	200
だし(水・みりん・砂糖・醤油)	60
堂本 真鯛そぼろ500g	30
ねぎ	20
桜でんぶ	15
みかんの皮	15
合 計	340

味のアクセントとして和える



ひじきの真鯛そぼろ和え

野菜に真鯛の旨みをプラス。

<作り方>

- ①ひじきを水で戻してから茹でる。
- ②もやし、人参、枝豆をさっと茹でる。
- ③①、②の水気を切り、醤油と砂糖を加えて混ぜる。
- ④③に「真鯛そぼろ500g」を和えて味を馴染ませる。

材料(一皿分)	使用量(g)
乾燥ひじき	3
もやし	25
人参	6
枝豆	15
堂本 真鯛そぼろ500g	10
醤油・砂糖	各小さじ1
合 計	60



商品規格書

1953168

堂本食品株式会社

広島市安佐南区伴中央4-18-2

TEL営業部専用 (082)848-1151

FAX (082)848-4389

作成日 2025年12月11日

作成者 木村 守男

商品名	真鯛そぼろ500g
-----	-----------

(標準配合割合)

原材料名	配合率(%)	基原原料	アレルゲン	GMO
まだい(国産)	90.7			
しょうゆ	3.0	植物性たん白質	大豆	不分別
		食塩		
		小麦	小麦	
		脱脂加工大豆	大豆	分別生産流通管理済み
		アルコール		
砂糖	3.0	甜菜		非組換え
昆布エキス	1.7			
醸造酢	0.5			
食塩	0.5			
※調味料(有機酸等)	0.6	コーン		不分別
		コーン		分別生産流通管理済み
		甜菜		非組換え
		コーン		分別生産流通管理済み
合計	100			

原材料配合割合は標準値であって規格値ではありません。

※印の欄は食品添加物表示名です。

最終加工地	広島市(堂本食品株式会社 本社工場)	
アレルギー表示	特定原材料 (8品目)	小麦
	特定原材料に準ず るもの(20品目)	大豆
注意喚起	なし	

(表示項目)

名 称	そうざい
原材料名	標準配合割合の項を参照してください。
内 容 量	500g
賞味期限	180日(この面の下部に記載)
保存方法	冷蔵(0℃～10℃)で保存してください。
製造者	堂本食品株式会社 広島市安佐南区伴中央4-18-2
使用上の注意	開封後は密閉して冷蔵保管し、早めにお召 しあがりください。
JANコード	4904566787596

(商品特長)

国産の真鯛の腹骨を使用したそぼろです。
骨まで食べられるようにやわらかく処理したカルシウムたっぷりの
そぼろです。

(製造工程)

(真鯛(腹骨))加熱→味付け→切断→充填→殺菌→※検査①→※検査②
(醸造酢) → ↑
→箱詰→出荷
※検査① 金属検査、X線異物検査、重量検査
※検査②(抜取) 微生物検査、理化学検査、官能検査

(栄養成分)

成 分		製品100g 当り	根拠	
エネルギー		kcal 476	分析値	
たんぱく質		g 19 . 0 39 . 9 10 . 2 2 . 7	分析値	
脂質			分析値	
炭水化物			分析値	
食塩相当量			分析値	
水分		g 25 . 1 5 . 8	分析値	
灰分			分析値	
無機質	ナトリウム	mg 1051 1400 846 78 510 0 . 4 0 . 8 0 . 04 0 . 03	分析値	
	カリウム		推定値	
	カルシウム		分析値	
	マグネシウム		推定値	
	リン		推定値	
	鉄		推定値	
	亜鉛		推定値	
	銅		推定値	
	マンガン		推定値	
ビタミン	A	μ g 19 0 0 0 0 19	推定値	
			レチノール	推定値
			カロテン α	推定値
			カロテン β	推定値
			クリプトキサンチン	推定値
			β -カロテン当量	推定値
	レチノール当量	推定値		
	D	8 . 3	推定値	
	E	mg 4 . 8 0 0 0	推定値	
			トコフェロール α	推定値
			トコフェロール β	推定値
			トコフェロール γ	推定値
	トコフェロール σ	0	推定値	
	K	μ g 0	推定値	
	B1	mg 0 . 58 0 . 16 13 . 4 1 . 05	推定値	
	B2		推定値	
	ナイアシン		推定値	
B6	推定値			
B12	μ g 3 . 3	推定値		
葉酸	16	推定値		
パントテン酸	mg 2 . 62	推定値		
ビオチン	μ g 17 . 2	推定値		
C	mg 6	推定値		
脂 肪 酸	飽和	g 2 . 39 3 . 30 2 . 81	推定値	
	一価不飽和		推定値	
	多価不飽和		推定値	
コレステロール		mg 111	推定値	
食 物 繊 維	水溶性	g 0 0 0	推定値	
	不溶性		推定値	
	総量		推定値	

分析値:(株)BMLフード・サイエンスにて分析しております。

推定値:「八訂日本食品標準成分表」に基づき計算をしております。

(荷姿)

入 数	500g×12入
商品サイズ	300×230×20mm
外箱サイズ	430×295×150mm