

日本食品安全研究所

業務用製品一覧



会社概要

社名	株式会社日本食品安全研究所
本社所在地	北海道小樽市新光4丁目2番2号
代表者	代表取締役社長兼所長 大倉 健三
連絡先	TEL 0134-51-5171 FAX 0134-51-5180
設立	2021年11月
事業内容	冷凍食品としての菓子、米飯類の企画販売 及び 中食産業向け、外食産業向け、高齢者向け冷凍食品の販売
営業品目	おはぎ、赤飯、大福もち 及び いなり寿司等和菓子全般の冷凍食品



社名	イナホ製菓株式会社
本社所在地	北海道小樽市新光4丁目2番2号
代表者	代表取締役社長 大倉 健三
連絡先	TEL 0134-51-5170 FAX 0134-51-5180
設立	1946年10月
事業内容	冷凍食品としての菓子、米飯類の製造、卸販売
営業品目	いなり寿司 及び おはぎ、赤飯、大福もち等和菓子全般の冷凍食品



イナホ製菓株式会社



株式会社 日本食品安全研究所



商品名	【北海道産】おはぎ（ぼたもち）	
内容量	90g	25g
JAN	4971222564129	4971222564143
内容量/ 箱	90g×15ヶ×4トレ- x 2箱	25g×20ヶ×10トレ- x 2箱
原材料	小豆（北海道産）、もち米（北海道産）、砂糖、水飴、食塩／トレハロース、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）	
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存	
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間	
賞味期限	12ヶ月	
解凍後 賞味期限	冷蔵D+3日間、常温D+0日	
再冷凍	不可	
あんの種 類	つぶあん	
味付け	甘さ控えめ	

おはぎ

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

こだわり製法

時間をかけて入念に作る「あん」は、小豆の風味ごと炊き込む独自製法で、芳醇な小豆の風味を引き立てるため、甘さ控えめに仕上げております。

炊き立てのお米を1粒1粒を大切に扱っているからこそその食感です。



商品名	【北海道産】おはぎ（ぼたもち）	
内容量	90g	25g
JAN	4971222564136	4971222564440
内容量/ 箱	90g×15ヶ×4トレ- ×2箱	25g×20ヶ×10トレ- ×2箱
原材料	もち米（北海道産）、 小豆（北海道産）、砂 糖、きなこ、水飴、食塩 /トレハロース、乳化剤、 酵素、（一部に乳成 分・大豆を含む）	もち米（北海道産）、 小豆（北海道産）、砂 糖、きなこ、水飴、食塩 /トレハロース、乳化剤、 酵素、重曹、（一部に 乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存	
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間	
賞味期限	12ヶ月	
解凍後 賞味期限	冷蔵D+3日間、常温D+0日	
再冷凍	不可	
あんの種 類	つぶあん	
味付け	甘さ控えめ	

きなこおはぎ

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

こだわり製法

時間をかけて入念に作る「あん」は、小豆の風味ごと炊き込む独自製法で、芳醇な小豆の風味を引き立てるため、甘さ控えめに仕上げております。

炊き立てのお米を1粒1粒を大切に扱っているからこそその食感です。



商品名	【北海道産】ごまおはぎ（ぼたもち）	
内容量	90g	25g
JAN	4971222564457	4971222564150
内容量/ 箱	90g×15ヶ×4トレ- ×2箱	25g×20ヶ×10トレ- ×2箱
原材料	もち米（北海道産）、小豆（北海道産）、砂糖 黒ごま、水飴、食塩／トレハロース、乳化剤、酵素 （一部に乳成分・ごま・大豆を含む）	
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存	
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間	
賞味期限	12ヶ月	
解凍後 賞味期限	冷蔵D+3日間、常温D+0日	
再冷凍	不可	
あんの種 類	つぶあん	
味付け	甘さ控えめ	

ごまおはぎ

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

こだわり製法

時間をかけて入念に作る「あん」は、小豆の風味ごと炊き込む独自製法で、芳醇な小豆の風味を引き立てるため、甘さ控えめに仕上げております。

炊き立てのお米を1粒1粒を大切に扱っているからこそその食感です。



桜餅



桜小餅

北海道産もち米100%使用

商品名	【北海道産】桜餅	【北海道産】桜小餅
内容量	75g	30g
JAN	4971222564211	4971222564204
内容量/ 箱	75g×15ヶ×4トレ- x2箱	30g×20ヶ×10トレ- x2箱
原材料	こしあん(中国製造)、もち米(北海道産)、砂糖、桜葉蜜漬、食塩/トレハロース、乳化剤、酵素、コチニール色素、ミョウバン、(一部に乳成分・大豆を含む)	こしあん(中国製造)、もち米(北海道産)、砂糖、食塩、食用油脂/トレハロース、乳化剤、酵素、加工デンプン、コチニール色素、(一部に乳成分・大豆を含む)
保存方法	冷凍(-18℃以下)保存	
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間	
賞味期限	12ヶ月	
解凍後 賞味期限	冷蔵D+3日間、常温D+0日	
再冷凍	不可	
あんの種類	こしあん	
味付け	甘さ控えめ	

こだわり製法

春の訪れを感じる桜の風味豊かな道明寺桜餅です。
桜葉に包まれた初春の香りをご堪能ください。



草大福餅

十勝産小豆
100%使用



豆大福餅

十勝産小豆
100%使用



白大福餅



赤大福餅

大福餅

商品名	【北海道産】 草大福餅	【北海道産】 豆大福餅	【北海道製造】 白大福餅	【北海道製造】 赤大福餅
内容量	85g	85g	85g	85g
JAN	497122256422 8	497122256466 2	497122256467 9	497122256468 6
内容量 /箱	85g×15ヶ×4トレ-×2箱			
原材料	もち米（北海道産）、砂糖、小豆（北海道産）、よもぎ、還元水飴、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）	もち米（北海道産）、砂糖、小豆（北海道産）、黒豆（北海道産）、水飴、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）	こしあん（中国製造）、もち米（北海道産）、砂糖、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）	白あん（国内製造）、もち米（北海道産）、砂糖、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、コチニール色素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存			
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間			
賞味期限	12ヶ月			
解凍後賞味期限	冷蔵D+4日間、常温D+2日間			
再冷凍	不可			
あんの種類	つぶあん		こしあん	白あん
味付け	甘さ控えめ			しっかり甘味

こだわり製法

杵と臼で丹念に搗き上げたコシのあるもちもちのお餅です。
北海道産100%のもち米から作る本物の味と食感を是非ともご堪能くださいませ。
特に草大福は新緑の天然よもぎの香りをそのままに、風味、色合い、食感とも全てにおいて違いのわかる逸品です。

北海道産もち米100%使用



商品名	【北海道産】北海道チーズ大福
内容量	75g
JAN	
内容量/箱	75g×60個×2箱
原材料	もち米（北海道産）、砂糖、小豆（北海道産）、プロセスチーズ（生乳（北海道産）、水飴、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+3日間、常温D+0日間
再冷凍	不可

北海道チーズ大福

こだわり製法

丹念に杵で搗き上げたもちもちのお餅と、小豆の風味ごと炊き込む独自製法の自家製つぶあんに北海道産生乳を贅沢に使用した口どけが良い芳醇なクリームチーズをあわせました。

お餅の中につぶあん、つぶあんの中にクリームチーズの3重の調和をお楽しみください。

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用
北海道産クリームチーズ100%使用

いそべ餅

こだわり製法

のりを巻いたやわらかなお餅に艶のよい芳醇な醤油の香りが自慢の特製しょうゆたれをかけました。

商品名	【北海道産】磯辺餅
内容量	75g
JAN	4971222564167
内容量/トレイ	8ヶ
内容量/箱	70g×8ヶ×10袋×2箱
原材料	もち米（北海道産）、砂糖、醤油、水飴、焼きのり、食塩、味噌、植物油、植物繊維／ソルビトール、加工デンプン、カラメル色素、乳化剤、酵素、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+4日間、常温D+1日間
再冷凍	不可





商品名	【北海道産】赤飯（大納言小豆）	【北海道産】俵赤飯（大納言小豆）
内容量	1,000g	22g
JAN		4971222564266
内容量/箱	1,000g×4袋×3箱	22g×20ヶ×8トレー×3箱
原材料	もち米（北海道産）、大納言小豆（北海道産）、食塩、小豆煮汁	もち米（北海道産）、大納言小豆（北海道産）、食用植物油、水飴、食塩、オリゴ糖／トレハロース、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存	
調理方法	スチーマー等で約15分蒸してください	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月	
解凍後賞味期限	D+0日間	
再冷凍	不可	

赤飯

大納言小豆使用

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

こだわり製法

着色料を使用せずに小豆の煮汁のみで着色した「あずき仕込み」のお米だから、お米からも豊かな小豆の風味が香ります。

こだわり製法

当社独自の冷凍技術により、自然解凍するだけで、こだわり抜いた作りたての美味しさをお楽しみ頂ける、自慢の一品です。

いなり寿司

商品名	【北海道産】いなり寿司
内容量	42g
JAN	4971222564716
内容量/箱	42g×12ヶ×12袋×2箱
原材料	味付け油揚げ（油揚げ、糖類（砂糖、水飴）、醤油（国内製造）、米、オリゴ糖、醸造酢、大豆多糖類、食塩、食用植物油、コンニャク芋抽出物／トレハロース、pH調整剤、増粘剤（加工デンプン、タマリンドガム）、着色料（カラメル、アナトー）、（一部に小麦・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	解凍当日
再冷凍	不可
味付け	酢飯にあう控えめな甘さ





商品名	【北海道産】名物つぶあんおはぎ
内容量	70g
JAN	4971222565683
内容量/箱	70g×15ヶ×4トレー×3箱
原材料	小豆（北海道産）、もち米（北海道産）、還元水飴、砂糖（北海道製造）、水飴、寒天、食塩／トレハロース、グリシン、保存料（しらこ）、乳化剤、酵素、（一部に卵・乳成分・サケ・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+2日間、常温D+0日
再冷凍	不可
あんの種類	つぶあん
味付け	甘さ控えめ

名物つぶあんおはぎ

こだわり製法

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

創業77年目のイナホ製菓が長い年月をかけ完成させた、美味しさを追求し仕上げた自慢のおはぎです。





商品名	【北海道産】焦がしきなこおはぎ
内容量	70g
JAN	4971222565911
内容量/ 箱	70g×15ヶ×4トレ-×3箱
原材料	もち米（北海道産）、小豆（北海道産）、砂糖（北海道製造）、黄粉、水飴、食塩／トレハロース、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後 賞味期限	冷蔵D+2日間、常温D+0日
再冷凍	不可
あんの種 類	つぶあん
味付け	甘さ控えめ

焦がしきなこおはぎ

こだわり製法

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

イナホ製菓特製の粒餡を北海道餅米で包み、
香ばしいきなこをまぶした風味豊かなおはぎです。



商品名	【北海道産】黒すりごまおはぎ
内容量	70g
JAN	4971222565904
内容量/箱	70g×15ヶ×4トレー×3箱
原材料	もち米（北海道産）、小豆（北海道産）、黒胡麻、砂糖（北海道製造）、水飴、食塩／トレハロース、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・ごま・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+2日間、常温D+0日
再冷凍	不可
あんの種類	つぶあん
味付け	甘さ控えめ

黒すりごまおはぎ

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

こだわり製法

イナホ製菓特製の粒餡を北海道餅米で包み、黒摺り胡麻をまぶした風味豊かなおはぎです。



商品名	【北海道産】黒すりごまおはぎ
内容量	70g
JAN	4971222565928
内容量/箱	70g×15ヶ×4トレー×3箱
原材料	こしあん（中国製造）、もち米（北海道産）、砂糖（北海道製造）、食塩／トレハロース、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+2日間、常温D+0日
再冷凍	不可
あんの種類	つぶあん
味付け	甘さ控えめ

特製こしあんおはぎ

こだわり製法

北海道産もち米100%使用

創業より長年試行錯誤を繰り返し
完成した味が自慢のこしあんおはぎです。