

2025 節分



福豆
鬼豆

黒光商事株式会社
TEL 03-3727-4888 FAX 0120-226-511

ヨコイピーナッツ

ヨコイ福豆

(5g入り) 価格 円/個



国産大豆を柔らかく熱風焙煎致しました。調味を一切加えておらず煎り大豆本来の香ばしさをお楽しみ頂けます。

スイーツポテト & フィッシュ福豆 (ごま付)

(8g入り) 価格 円/個



国産素煎り大豆に、甘く調味された国産のさつまいもスティックと瀬戸内海他のかたくちいわしをブレンドしました。※いわしには、ごまが付いています。

きなこボーロ福豆 (節分ボーロ)

(5g入り) 価格 円/個



日本の伝統的なお菓子であるタマゴボーロに国産きな粉をブレンドしました。口どけが良く、幅広いお客様にお勧めできます。

黒糖福豆

(6g入り) 価格 円/個



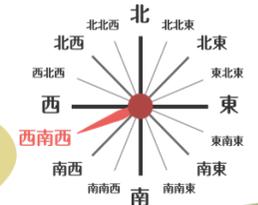
国産大豆に衣を塗り、更に黒糖液をコーティングして食べやすく致しました。かわいらしいテトラパックデザインです。

ご注文締切日2025年1月7日(火)

**2025
2月2日**

豆まきが終わったら、1年の厄除けを願いながら自分の年齢よりもひとつ多く豆を食べます。豆には食べると「忠実(まめ)になる」という意味があります。「忠実(まめ)」には体が丈夫であるという意味も含まれています。

今年の恵方は西南西
2025



ココイ福豆

＜栄養分析＞		クロム		5	μg
エネルギー	429 Kcal	モリブデン	290	μg	
水分	2.5 g	レチノール	0	μg	
たんばく質	37.5 g	α-カロテン	1	μg	
アミノ酸組成によるたんばく質	35.0 g	β-カロテン	5	μg	
脂質	216 g	β-クリプトキサンチン	2	μg	
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	20.2 g	β-カロテン当量	7	μg	
コレステロール	Tr mg	レチノール活性当量	1	μg	
炭水化物	33.3 g	D	0.0	μg	
利用可能炭水化物(単糖当量)	7.5 g	α-トコフェロール	2.2	mg	
利用可能炭水化物(質量計)	7.2 g	β-トコフェロール	1.1	mg	
差引き法による利用可能炭水化物	15.9 g	γ-トコフェロール	14.0	mg	
食物繊維総量	19.4 g	δ-トコフェロール	9.8	mg	
糖アルコール	- g	K	38	μg	
有機酸	1.8 g	B1	0.14	mg	
灰分	5.1 g	B2	0.26	mg	
ナトリウム	5 mg	ナイアシン	2.7	mg	
カリウム	2000 mg	ナイアシン当量	12.0	mg	
カルシウム	160 mg	B6	0.39	mg	
マグネシウム	240 mg	B12	0.0	μg	
リン	710 mg	葉酸	260	μg	
リン	7.6 mg	パントテン酸	0.71	mg	
亜鉛	4.2 mg	ピオチン	27.0	μg	
銅	1.31 mg	C	1	mg	
マンガン	3.24 mg	アルコール	-	g	
ヨウ素	1 mg	食塩相当量	0.01	g	
セレン	5 mg				

(可食部100g当たり) (1)(2)日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む確定値)

＜原料配合＞

原料名	配合割合	産地	遺伝子相換え
大豆	100%	北海道	分別生産流通管理

※ 当製品の製造工場では、えび・かに・くろみ・小麦・卵・乳成分・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・ごま・さけ・鶏肉・マカダミアナッツを使った製品を製造しております。

- ① 当製品に使用の大豆には、表皮が剥けたり、中身が爆せて空洞になった粒が混ざる場合があります。
- ② 当製品に使用の大豆には、紫～黒色の斑のついた粒が混ざる場合があります。
色素が沈着した為で、品質上は問題ありません。

きなこボーロ福豆(節分ボーロ)

＜栄養分析＞		クロム		4	μg
エネルギー	336 Kcal	モリブデン	16	μg	
水分	4.1 g	レチノール	25	μg	
たんばく質	5.2 g	α-カロテン	0	μg	
アミノ酸組成によるたんばく質	4.6 g	β-カロテン	0	μg	
脂質	3.6 g	β-クリプトキサンチン	3	μg	
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	3.2 g	β-カロテン当量	2	μg	
コレステロール	90.5 mg	レチノール活性当量	25	μg	
炭水化物	86.4 g	D	0.2	μg	
利用可能炭水化物(単糖当量)	64.9 g	α-トコフェロール	0.5	mg	
利用可能炭水化物(質量計)	59.5 g	β-トコフェロール	0.0	mg	
差引き法による利用可能炭水化物	60.9 g	γ-トコフェロール	0.6	mg	
食物繊維総量	0.8 g	δ-トコフェロール	0.3	mg	
糖アルコール	18.8 g	K	4	μg	
有機酸	0.04 g	B1	0.03	mg	
灰分	0.7 g	B2	0.12	mg	
ナトリウム	42 mg	ナイアシン	0.1	mg	
カリウム	170 mg	ナイアシン当量	1.3	mg	
カルシウム	48 mg	B6	0.04	mg	
マグネシウム	18 mg	B12	0.2	μg	
リン	112 mg	葉酸	20	μg	
リン	0.9 mg	パントテン酸	0.13	mg	
亜鉛	0.4 mg	ピオチン	1.6	μg	
銅	0.07 mg	C	0.1	mg	
マンガン	0.11 mg	アルコール	-	g	
ヨウ素	2.40 mg	食塩相当量	0.1	g	
セレン	1 mg				

(可食部100g当たり) (1)(2)日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む確定値)

＜原料配合＞

原料名	配合割合	産地	遺伝子相換え
馬鈴薯でん粉	約 29.1%	北海道	分別生産流通管理
還元麦芽糖水飴	約 18.6%	タイ、インドネシア、等	トクエロリン、馬鈴薯分別生産流通管理
砂糖	約 11.6%	タイ、オーストラリア、等	分別生産流通管理
きなこ	約 5.8%	日本	大豆分別生産流通管理
卵	約 4.1%	岐阜県、愛知県、富山県	対象外
乳成分	約 1.7%	日本	対象外
加工でん粉	約 29.1%	デンマーク	馬鈴薯分別生産流通管理

※ 当製品の製造工場では、えび・かに・くろみ・小麦・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・ごま・さけ・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・りんごを使った製品を製造しております。

スイートポテト&フィッシュ福豆(ごま付)

＜栄養分析＞		クロム		2	μg
エネルギー	428 Kcal	モリブデン	118	μg	
水分	3.8 g	レチノール	0	μg	
たんばく質	29.6 g	α-カロテン	0	μg	
アミノ酸組成によるたんばく質	28.6 g	β-カロテン	12	μg	
脂質	17.3 g	β-クリプトキサンチン	1	μg	
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	15.0 g	β-カロテン当量	13	μg	
コレステロール	143.7 mg	レチノール活性当量	1	μg	
炭水化物	44.0 g	D	4.7	μg	
利用可能炭水化物(単糖当量)	28.4 g	α-トコフェロール	2.4	mg	
利用可能炭水化物(質量計)	26.8 g	β-トコフェロール	0.5	mg	
差引き法による利用可能炭水化物	35.3 g	γ-トコフェロール	9.4	mg	
食物繊維総量	8.6 g	δ-トコフェロール	4.6	mg	
糖アルコール	- g	K	26	μg	
有機酸	0.7 g	B1	0.13	mg	
灰分	5.3 g	B2	0.15	mg	
ナトリウム	399 mg	ナイアシン	5.8	mg	
カリウム	1281 mg	ナイアシン当量	12.5	mg	
カルシウム	658 mg	B6	0.32	mg	
マグネシウム	167 mg	B12	10.7	μg	
リン	695 mg	葉酸	141	μg	
リン	8.0 mg	パントテン酸	1.07	mg	
亜鉛	3.7 mg	ピオチン	12.6	μg	
銅	0.10 mg	C	10	mg	
マンガン	1.45 mg	アルコール	-	g	
ヨウ素	1 mg	食塩相当量	1.0	g	
セレン	2 mg				

(可食部100g当たり) (1)(2)日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む確定値)

＜原料配合＞

原料名	配合割合	産地	遺伝子相換え
大豆	約 40.0%	北海道	分別生産流通管理
片口いわし	約 26.1%	瀬戸内、九州	対象外
さつまいも	約 18.3%	日本	対象外
砂糖	約 10.8%	日本、オーストラリア	分別生産流通管理
植物油(米油)	約 3.6%	日本	対象外
ごま	約 0.5%	北中南米、アフリカ	対象外
でん粉分解物	約 0.4%	タイ、ベトナム、他	対象外
食塩	約 0.3%	日本	対象外

※ 片口いわしは、えび・かにを捕食しています。
※ 当製品の製造工場では、えび・かに・くろみ・小麦・卵・乳成分・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・さけ・鶏肉・マカダミアナッツ・りんごを使用した製品を製造しております。

- ① 当製品に使用の大豆には、表皮が剥けたり中身が爆せて空洞の粒が混ざる場合があります。
- ② 当製品に使用の大豆には、紫～黒色の斑のついた粒が混ざる場合があります。
色素が沈着した為で、品質上は問題ありません。

黒糖福豆

＜栄養分析＞		クロム		3	μg
エネルギー	426 Kcal	モリブデン	141	μg	
水分	3.3 g	レチノール	0	μg	
たんばく質	18.4 g	α-カロテン	0	μg	
アミノ酸組成によるたんばく質	17.9 g	β-カロテン	3	μg	
脂質	11.9 g	β-クリプトキサンチン	1	μg	
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	12.4 g	β-カロテン当量	4	μg	
コレステロール	0.1 mg	レチノール活性当量	1	μg	
炭水化物	61.3 g	D	0.0	μg	
利用可能炭水化物(単糖当量)	51.2 g	α-トコフェロール	1.5	mg	
利用可能炭水化物(質量計)	48.3 g	β-トコフェロール	0.6	mg	
差引き法による利用可能炭水化物	53.3 g	γ-トコフェロール	7.6	mg	
食物繊維総量	9.3 g	δ-トコフェロール	4.7	mg	
糖アルコール	- g	K	21	μg	
有機酸	0.9 g	B1	0.08	mg	
灰分	2.6 g	B2	0.13	mg	
ナトリウム	14 mg	ナイアシン	1.4	mg	
カリウム	1005 mg	ナイアシン当量	6.2	mg	
カルシウム	86 mg	B6	0.22	mg	
マグネシウム	119 mg	B12	0.0	μg	
リン	351 mg	葉酸	127	μg	
リン	3.9 mg	パントテン酸	0.43	mg	
亜鉛	2.2 mg	ピオチン	14.1	μg	
銅	0.67 mg	C	0	mg	
マンガン	1.71 mg	アルコール	-	g	
ヨウ素	1 mg	食塩相当量	0.04	g	
セレン	3 mg				

(可食部100g当たり) (1)(2)日本食品標準成分表による計算値、分析値などを含む確定値)

＜原料配合＞

原料名	配合割合	産地	遺伝子相換え
大豆	約 48.2%	北海道	分別生産流通管理
砂糖	約 32.0%	日本、タイ、フィリピン、オーストラリア、他	分別生産流通管理
寒梅粉ミックス(もち米、でん粉)	約 9.6%	タイ、アメリカ	分別生産流通管理
小麦	約 4.8%	日本	対象外
黒糖液	約 2.8%	日本、タイ、アメリカ、他	対象外
植物油	約 2.3%	マレーシア、インドネシア、他	対象外
カラメル色素	約 0.2%	日本、オーストラリア、タイ、アメリカ、南アフリカ、ブラジル、他	17000-1を分別馬鈴薯・甜菜分別
膨張剤	約 0.1%	日本	対象外

※ 当製品の製造工場では、えび・かに・くろみ・小麦・卵・乳成分・落花生・アーモンド・いか・カシューナッツ・牛肉・ごま・さけ・さば・鶏肉・豚肉・マカダミアナッツ・ゼラチンを使った製品を製造しております。