

2025

ミツオ

ひなあられつどい

5g入り	価格	円/個
8g入り	価格	円/個
6g入り (7トラ)	価格	円/個



アレルギー：なし

ひなあられの赤・白・緑を野菜パウダーを使って表しました。特定原材料および特定原材料に準ずるものは使用していません。

桃の節句

ひなあられ

3月3日 ひなまつり

ミツオ

ひなあられ(小)

8g入り	価格	円/個
------	----	-----



アレルギー：卵・大豆・りんご

砂糖味、醤油味、えび味、青のり味、マヨネーズ味の5種類の彩り豊かなあられが入っています。合成着色料は使用していません。

ひなあられには、「健康で毎日を過ごせますように」という意味があります。

4色「桃・緑・黄・白」が春・夏・秋・冬の四季を表しており、1年間健やかな成長をすることや、四季を通じた自然のエネルギーを取り込めるように願っているのです。

3色「白・緑・赤」白は雪の大地、緑は木々の芽吹き、そして赤は血と生命を表しており、大地・植物・生命のエネルギーを受け取れることを願っているのです。

また、植物に例えて「健やかな子に育ってほしい」意味が込められているともいわれています。

ご注文締切日：2025年1月28日(火)

※注文締切厳守をお願い致します。

ミツオ ひなあられ つどい /100g中

八訂日本食品標準成分表による計算

項目	数値
エネルギー	397 kcal 1688 kJ
水分	2.5 g
たんぱく質	5.3 g
(動物性)	0.0 g
(植物性)	5.3 g
アミノ酸組成によるたんぱく質	4.4 g
脂質	0.8 g
トリアシルグリセロール当量	0.7 g
脂 飽和	0.20 g
脂 一価不飽和	0.20 g
脂 多価不飽和	0.30 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	90.3 g
利用可能炭水化物(単糖当量)	93.5 g
利用可能炭水化物(質量計)	86.4 g
差引き法による利用可能炭水化	92.6 g
食 水溶性	0.0 g
物 不要性	0.4 g
織 総量	0.5 g
糖アルコール	0.0 g
有機酸	0.0 g
灰分	1.0 g
ナトリウム	236 mg
カリウム	89 mg
カルシウム	6 mg
マグネシウム	21 mg
リン	83 mg
鉄	0.8 mg
亜鉛	1.2 mg
銅	0.19 mg
マンガン	0.67 mg
ヨウ素	101 μg
セレン	2 μg
クロム	0 μg
モリブデン	57 μg
A	
レチノール	0 μg
α-カロテン	1 μg
β-カロテン	43 μg
β-クリプトキサンチン	5 μg
β-カロテン当量	46 μg
レチノール活性当量	4 μg
D	
α-トコフェロール	0.1 mg
β-トコフェロール	0.0 mg
γ-トコフェロール	0.0 mg
δ-トコフェロール	0.0 mg
E	
K	1 μg
B <sub>1</sub>	0.07 mg
B <sub>2</sub>	0.03 mg
ナイアシン	1.0 mg
B <sub>6</sub>	0.10 mg
B <sub>12</sub>	0.0 μg
葉酸	11 μg
パントテン酸	0.54 mg
ピオチン	1.3 μg
C	0 mg
アルコール	0.0 g
食塩相当量	0.6 g

ミツオ ひなあられ(小) /100g中

八訂日本食品標準成分表による計算

項目	数値
エネルギー	431 kcal 1803 kJ
水分	2.5 g
たんぱく質	6.5 g
(動物性)	0.1 g
(植物性)	6.4 g
アミノ酸組成によるたんぱく質	5.7 g
脂質	10.1 g
トリアシルグリセロール当量	9.6 g
脂 飽和	1.48 g
脂 一価不飽和	3.60 g
脂 多価不飽和	4.08 g
コレステロール	14 mg
炭水化物	78.9 g
利用可能炭水化物(単糖当量)	81.7 g
利用可能炭水化物(質量計)	74.6 g
差引き法による利用可能炭水化	79.4 g
食 水溶性	0.0 g
物 不要性	0.5 g
織 総量	0.5 g
糖アルコール	0.0 g
有機酸	0.1 g
灰分	2.2 g
ナトリウム	700 mg
カリウム	115 mg
カルシウム	9 mg
マグネシウム	31 mg
リン	107 mg
鉄	0.7 mg
亜鉛	1.4 mg
銅	0.21 mg
マンガン	1.02 mg
ヨウ素	3 μg
セレン	3 μg
クロム	0 μg
モリブデン	71 μg
A	
レチノール	5 μg
α-カロテン	2 μg
β-カロテン	21 μg
β-クリプトキサンチン	1 μg
β-カロテン当量	23 μg
レチノール活性当量	7 μg
D	
α-トコフェロール	1.4 mg
β-トコフェロール	0.1 mg
γ-トコフェロール	4.9 mg
δ-トコフェロール	1.2 mg
E	
K	17 μg
B <sub>1</sub>	0.10 mg
B <sub>2</sub>	0.04 mg
ナイアシン	1.4 mg
B <sub>6</sub>	0.13 mg
B <sub>12</sub>	0.1 μg
葉酸	15 μg
パントテン酸	0.69 mg
ピオチン	2.9 μg
C	0 mg
アルコール	0.0 g
食塩相当量	1.8 g

ミツオ ひなあられ つどい

原材料名	配合割合	原料原産地(製造地)	アレルギー物質28品目	遺伝子組換え
うるち米(国産)	71.11 %	新潟県	-	-
砂糖	16.69 %	タイ、オーストラリア、北海道	-	甜菜(非組換え)
発酵麹末液	9.44 %	茨城県、千葉県、岡山県	-	とうもろこし(不分別)馬鈴薯(非組換え)甜菜(非組換え)
でんぷん	0.91 %	北海道	-	馬鈴薯(非組換え)
トマトパウダー	0.80 %	スペイン	-	-
ほうれん草パウダー	0.50 %	イタリア	-	-
食塩	0.25 %	愛知県	-	-
パプリカパウダー	0.22 %	スペイン	-	-
昆布	0.05 %	北海道	-	-
青のり	0.03 %	愛媛県	-	-
合計	100.00 %			

コンタミネーション情報

同一ライン上	卵、小麦、落花生、えび、いか、大豆、鶏肉、りんご、ごま
同一工場内	乳成分、かに、牛肉、さば、豚肉、もも、ゼラチン、アーモンド
原料由来	-

ミツオ ひなあられ(小)

原材料名	配合割合	原料原産地(製造地)	アレルギー物質28品目	遺伝子組換え
うるち米(国産)	43.38 %	新潟県	-	-
もち米(国産)	36.44 %	新潟県、秋田県、熊本県等	-	-
マヨネーズ	8.34 %	(佐賀県)	卵・大豆・りんご	菜種・不分別大豆・不分別
砂糖	7.15 %	タイ、オーストラリア、北海道	-	甜菜・非組換え
しょうゆ	2.01 %	(愛知県)	大豆	大豆・分別
植物油	1.27 %	カナダ、オーストラリア、アメリカ等	大豆	菜種・不分別
食塩	0.72 %	愛知県	-	-
でんぷん	0.48 %	北海道	-	馬鈴薯・分別
ほうれん草パウダー	0.10 %	イタリア、EU諸国他	-	-
青のり	0.04 %	愛媛県	-	-
のり	0.03 %	愛知県等	-	-
酵母エキス	0.02 %	(静岡県)	-	-
合計	100.00 %			

コンタミネーション情報

同一ライン上	小麦、落花生、えび、いか、鶏肉、ごま
同一工場内	乳成分、かに、牛肉、さば、豚肉、もも、ゼラチン、アーモンド
原料由来	-