

依頼者名：黒光商事株式会社 殿

結果報告日：2026年5月31日

試料名：丹沢農場 豚肉

報告書番号：N26GN001

検体特記事項：試料名は、依頼者記載

検体量：509g

検体分類：豚肉

株式会社 同位体研究所

代表取締役 塙 美乃

神奈川県横浜市栄区上郷町1112-11F

TEL：045-719-4325 FAX：045-719-4326



検査及び判定法：TC/EA IR-MS及びEA IR-MSによる炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比分析 検体よ  
り得られた炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比値の多変量解析による判別分析

検査項目	検査結果	単位
窒素安定同位体比 ( $\delta$ 15N vs Air)	4.0	‰
炭素安定同位体比 ( $\delta$ 13C vs PDB)	-19.1	‰
酸素安定同位体比 ( $\delta$ 18O vs VSMOW)	8.7	‰
水素安定同位体比 ( $\delta$ D vs VSMOW)	-137.5	‰
判別得点 国産・輸入判別得点	1.77	
判別	国産	判別精度 95.0%

判別精度：判別精度とは、判別分析において、あらかじめ由来素性の明確な  
検体値を判別分析において、正しく由来素性を判別できる的中率

結果注釈：豚肉判別：判別基準点0における判別点の値による分類判別 国産・輸入判別  
(国産<0 輸入>0) 対象国：米国・カナダ・デンマーク・チリ・メキ  
シコ・スペイン

本検体は、国産豚肉と判別される。 検体の安定同位体比値は、神奈川県産豚  
肉安定同位体比値群と合致しており、神奈川県産表示は妥当と判断される。

注) 検査結果は、依頼者より提供された検体の分析結果であり、弊社は、当該検体の分析結果についてのみ、その結果を証明します。  
弊社は、検体の取去に一切関与しておらず、検体以外のいかなる製品に対して、この分析結果を証明するものではありません。  
本分析試験報告書を弊社の許可なく無断で転載し、使用することを禁止します。

黒光商事株式会社 御中

## 産地証明書

下記製品の原料豚肉の産地を証明いたします。

使用日 : 2026年4月使用分

御取引先 : 東京都内の学校給食

分類	商品名	産地
精肉	豚肉	神奈川県
精肉	豚レバー	国産
加工品	ロースハム	国産
加工品	ボンレスハム	国産
加工品	ウインナーソーセージ	国産

2026年3月24日

株式会社 豊田農場  
神奈川県愛甲郡愛川町角田200



依頼者名：黒光商事株式会社 殿

結果報告日：2026年5月31日

試料名：関東 日本フード 鶏肉

報告書番号：N26GN002

検体特記事項：試料名は、依頼者記載

検体量：790g

検体分類：鶏肉

株式会社 同位体研究所

代表取締役 塙 美乃

神奈川県横浜市栄区上郷町1112-1-115

TEL：045-719-4325 FAX：045-719-4326



検査及び判定法：TC/EA IR-MS及びEA IR-MSによる炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比分析 検体よ  
り得られた炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比値の多変量解析による判別分析

分析結果：

検査項目	検査結果	単位
窒素安定同位体比 ( $\delta$ 15N vs Air)	2.0	‰
炭素安定同位体比 ( $\delta$ 13C vs PDB)	-19.3	‰
酸素安定同位体比 ( $\delta$ 18O vs VSMOW)	7.0	‰
水素安定同位体比 ( $\delta$ D vs VSMOW)	-143.0	‰
判別得点 国産・輸入判別得点	-1.72	
判別	国産	判別精度 95.0%

判別精度：判別精度とは、判別分析において、あらかじめ由来素性の明確な  
検体値を判別分析において、正しく由来素性を判別できる的中率

結果注釈：

豚肉判別：判別基準点0における判別点の値による分類判別 国産・輸入判別  
(国産<0 輸入>0) 対象国：米国・カナダ・デンマーク・チリ・メキ  
シコ・スペイン

本検体は、国産鶏肉と判別される。

注) 検査結果は、依頼者より提供された検体の分析結果であり、弊社は、当該検体の分析結果についてのみ、その結果を証明します。  
弊社は、検体の取去に一切関与しておらず、検体以外のいかなる製品に対して、この分析結果を証明するものではありません。  
本分析試験報告書を弊社の許可なく無断で転載し、使用することを禁止します。

証明番号 2604-003 号

2026 年 4 月 20 日

# 食鶏肉出荷証明書

関東日本フード株式会社

川崎営業部 御中

日本ホワイトファーム株式会社  
東北食品工場



工場長 志村 勝幸



貴社へ 2026 年 4 月 13 日に出荷いたしました「ホワイトチキン むね肉 (120 kg)」は、下記の通り弊社の青森県上北郡東北生産部及び東北食品工場にて飼育、生産、処理され、青森県獣医師会で検査された若鶏の鶏肉である事を証明致します。

## 記

- 生産者  
日本ホワイトファーム株式会社  
東北事業部 東北生産部  
住所 青森県上北郡横浜町字モダシ平 1 番地 81
- 加工者  
日本ホワイトファーム株式会社  
東北事業部 東北食品工場  
住所 青森県上北郡横浜町字林尻 102 番地 100
- 検査者  
公益社団法人青森県獣医師会 食鳥検査センター  
住所 青森県十和田市大字三本木字野崎 1-50

以 上

製品証明書

文書番号 A2604-003 号

2026 年 4 月 20 日

日本ハム株式会社  
国内フレッシュチキン課東京  
長谷川 様

日本ホワイトファーム (株)

東北食品工場

志村 勝幸



以下の内容について証明いたします。

製品名 : ホワイトチキン むね肉 (冷蔵)

出荷日または出荷期間 : 2026 年 4 月 13 日出荷分

数量 : 120 kg

証明事項 : 出荷証明書

証明根拠事由 (注 1) : 証明書発行依頼書 文書番号 7056

別紙添付証明書類 (注 2) 関東日本フード(株)川崎営業部 (証明番号 2604-003)

送信方法 : PDF

以上

(注 1) グループ内取引による証明書が本証明の根拠事由である場合は、文書番号の記載をもって別紙添付を省略することができる。

(注 2) 本証明書に特別な理由があつて別紙で添付される書類がある場合、その名称を具体的に明示すること。

(注 3) 本証明書が代行依頼によつて作成された場合、同一文書番号の末尾に「ツ」と付記された様式 4 による「代行依頼された証明書作成の通知」を代行依頼者あて発行すること。

(注 4) 本証明は、表記のあて先に対する表記内容の範囲でのみ有効。

(注 5) 本証明書の作成者は所属部署において必ず控えを保管すること。

依頼者名：黒光商事株式会社 殿

結果報告日：2026年5月31日

試料名：タケマン 九州産たけのこ（水煮）1kg

報告書番号：N26GN003

検体特記事項：試料名は、依頼者記載

検体量：900g

検体分類：たけのこ

株式会社 同位体研究所

代表取締役 塙 美乃

神奈川県横浜市栄区上郷町1112-1 1F

TEL：045-719-4325 FAX：045-719-4326



検査及び判定法：TC/EA IR-MS及びEA IR-MSによる炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比分析 検体よ  
り得られた炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比値の多変量解析による判別分析

分析結果：

検査項目	検査結果	単位
窒素安定同位体比 ( $\delta$ 15N vs Air)	-2.3	‰
炭素安定同位体比 ( $\delta$ 13C vs PDB)	-29.7	‰
酸素安定同位体比 ( $\delta$ 18O vs VSMOW)	26.4	‰
水素安定同位体比 ( $\delta$ D vs VSMOW)	-97.1	‰
判別得点 国産・輸入判別得点	0.95	
判別	国産	判別精度 93.5%

判別精度：判別精度とは、判別分析において、あらかじめ由来素性の明確な  
検体値を判別分析において、正しく由来素性を判別できる的中率

結果注釈：タケノコ判別基準点 国産 > 0 外国産（中国・台湾） < 0

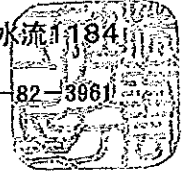
本検体は、国産タケノコと判別される。 検体の安定同位体比値は、鹿児島・  
熊本県産タケノコの安定同位体比値群と合致しており、鹿児島・熊本県産表示  
は妥当と判断される。

注) 検査結果は、依頼者より提供された検体の分析結果であり、弊社は、当該検体の分析結果についてのみ、その結果を証明します。  
弊社は、検体の取去に一切関与しておらず、検体以外のいかなる製品に対して、この分析結果を証明するものではありません。  
本分析試験報告書を弊社の許可なく無断で転載し、使用することを禁止します。

2026.1.8

## 商品規格書

鹿児島県出水市高尾野町下水流1184  
 株式会社 タケマン  
 TEL0996-82-0671、FAX0996-82-3961



## 商品名 九州産たけのこ水煮 1kg

原材料規格	原材料名	配合%	原産国・産地・種別等	添加物名	配合%		
	たけのこ	100	九州(鹿児島・熊本・福岡)	なし			
				同一品種、同一専用ライン			
				によりコンタミは無し。			
				遺伝子組換え該当なし。			
				アレルギー物質は			
				含まれません。			
			以下余白				
製造工程図	<p>* たけのこ缶詰 原料⇒ ポイル(蒸煮96℃以上50分、品温96～98℃)→冷却・水さらし→皮むき→成形→選別→計量→殺菌(品温96～98℃に達温して50分)→荷造り→出荷</p> <p>* カット加工品 開缶→カット→洗浄→計量→缶詰→殺菌(品温が96～98℃達温で50分)</p> <p>* パック品 開缶→カット→洗浄→袋詰め→シール→金探(Fe2.0Sus3.5)→※殺菌→冷却→箱詰→出荷          注:カット加工品(缶詰)は、金属探知工程はございません。(※品温96～98℃達温50分)          賞味期限は缶上に押印してあります。          (例) 27. 4. BE⇒賞味期限2027年4月末</p>						
	製品仕様	賞味期限	製造日より4ヶ月(D130)		栄養成分(計算値)		
		保管温度	常温		項目名	単位	100g当り
		形態・規格	1kg入 カット品		熱量(エネルギー)	koal	22
取扱上の注意		直射日光や高温多湿を避けて下さい。		たんぱく質	g	2.7	
				脂質	g	0.2	
				炭水化物	g	4	
				食塩相当量	mg	0	
衛生規格	項目	基準値	備考欄				
	一般生菌数	1.0×10 <sup>3</sup> 以下	pHは4.6以下に水さらしで調整。PH調整剤等の添加物の使用無し。				
	大腸菌群	<10					
	黄色ブドウ球菌	陰性					



依頼者名：黒光商事株式会社 殿

結果報告日：2026年5月31日

試料名：みたけ食品 米粉パウダー国産 1kg

報告書番号：N26GN004

検体特記事項：試料名は、依頼者記載

検体量：1020g

検体分類：米粉

株式会社 同位体研究所

代表取締役 埜 美乃

神奈川県横浜市栄区上郷町11-2-11F

TEL：045-719-4325 FAX：045-719-4326



検査及び判定法：TC/EA IR-MS及びEA IR-MSによる炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比分析 検体よ  
り得られた炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比値の多変量解析による判別分析

分析結果：

検査項目	検査結果	単位
窒素安定同位体比 ( $\delta$ 15N vs Air)	2.6	‰
炭素安定同位体比 ( $\delta$ 13C vs PDB)	-28.0	‰
酸素安定同位体比 ( $\delta$ 18O vs VSMOW)	21.6	‰
水素安定同位体比 ( $\delta$ D vs VSMOW)	-91.6	‰
判別得点 国産・輸入判別得点	-0.92	
判別	国産	判別精度 92.8%

判別精度：判別精度とは、判別分析において、あらかじめ由来素性の明確な  
検体値を判別分析において、正しく由来素性を判別できる的中率

結果注釈：米・米粉 判別基準点 国産<0 外国産(中国、台湾、ベトナム、タイ、米  
国、豪州)>0

本検体は、国産米と判別される。

注) 検査結果は、依頼者より提供された検体の分析結果であり、弊社は、当該検体の分析結果についてのみ、その結果を証明します。  
弊社は、検体の取去に一切関与しておらず、検体以外のいかなる製品に対して、この分析結果を証明するものではありません。  
本分析試験報告書を弊社の許可なく無断で転載し、使用することを禁止します。

2025年1月22日

みたけ食品工業株式会社

## 産地証明書

拝啓 時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。  
平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

お問い合わせ頂いております表題の件につき、下記ご報告申し上げます。

### 記

#### <製品>

米粉パウダー国産①番ミドルタイプ 1kg×12

#### <主原料産地>

うるち米：国産(埼玉県、北海道等)

#### <製品製造所在地>

みたけ食品工業株式会社 鴻巣工場  
〒365-0073 埼玉県鴻巣市八幡田690

以上

依頼者名：黒光商事株式会社 殿

結果報告日：2026年5月31日

試料名：丸高食品 炒りタイズ国産 300g

報告書番号：N26GN005

検体特記事項：試料名は、依頼者記載

検体量：110g

検体分類：大豆

株式会社 同位体研究所

代表取締役 埴 美乃

神奈川県横浜市栄区上郷町1112-1-115

TEL：045-719-4325 FAX：045-719-4326



検査及び TC/EA IR-MS及びEA IR-MSによる炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比分析 検体よ  
判定法：り得られた炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比値の多変量解析による判別分析

分析結果：

検査項目	検査結果	単位
窒素安定同位体比 ( $\delta$ 15N vs Air)	1.0	‰
炭素安定同位体比 ( $\delta$ 13C vs PDB)	-27.1	‰
酸素安定同位体比 ( $\delta$ 18O vs VSMOW)	17.5	‰
水素安定同位体比 ( $\delta$ D vs VSMOW)	-131.5	‰
判別得点 国産・輸入判別得点	-1.12	
判別	国産	判別精度 93.5%

判別精度：判別精度とは、判別分析において、あらかじめ由来素性の明確な  
検体値を判別分析において、正しく由来素性を判別できる的中率

結果注釈：大豆加工品判別：判別基準点0における判別点の値による分類判別 国産判別  
(国産<0 輸入(中国・米国・カナダ産)>0)

本検体は、国産と判別される。検体の安定同位体比値は、北海道産大豆安定同  
位体比値群と合致しており、北海道・青森県産表示は妥当と判断される。

注) 検査結果は、依頼者より提供された検体の分析結果であり、弊社は、当該検体の分析結果についてのみ、その結果を証明します。  
弊社は、検体の取去に一切関与しておらず、検体以外のいかなる製品に対して、この分析結果を証明するものではありません。  
本分析試験報告書を弊社の許可なく無断で転載し、使用することを禁止します。

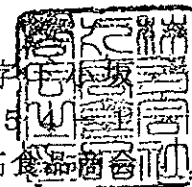


2026年4月16日

黒光商事株式会社 御中

群馬県甘楽郡下仁田町大字

(株) 丸高食品商会



証 明 書

記

現在当社にて製造いたしております「いり大豆」は、2025年11月に収穫した白目大豆（北海道、青森県）を使用していることを証明いたします。

以上