

原材料登録フォーマット 記入マニュアル

FoodCASは、皆様が販売されている食品の添加物の配合比が、法令で定められている使用基準に適合しているか否かを検査、検証する為のシステムでは有りません

スーパーマーケット・食品小売業者の方々が、お弁当・オードブル・お寿司・焼肉セットなどを販売する際に義務付けられている食品表示を出来るだけ簡単に、また、生活者に出来るだけ分かりやすい表示を作成する事が目的です

添加物名は物質名表記でも結構ですが、一括名で表記が認められている添加物は、出来れば一括名での登録をお願いします

※調味料（アミノ酸等）、調味料（核酸等）、調味料（有機酸等）、調味料（無機塩等）の表記で纏められる物は、（アミノ酸）（核酸）（有機酸）（無機塩）と分けそれぞれの配合比の個別の記入をお願いいたします。



<<目次>>

1. 基本情報 -----	
1.1 栄養成分記入画面説明	1
1.2 栄養成分記入例（1PK その他記入例）	2
2. 原材料名記入方法	3
3. 添加物・アレルギー登録方法	3
4. 記入の際の注意点	4
5. 各ボタン機能説明	5
6. 最終出カイメージ	6

1. 基本情報 (1.1 栄養成分記入画面)

記入頂いた企業名・記入者・記入日を必ず記入して下さい

記入企業名	記入者	記入年月日
-------	-----	-------

FoodCAS

行削除 行挿入 一括変更

原材料名()出力 エラーチェック 全行クリア

添加物・アレルギー登録状況

注意事項

※空白は作らないでください ※行・列・シートの挿入/削除はしないでください ※シート名は、変更しないでください

※データ登録前以外は変更しないでください ※マクロで動いていますので、他の数式(絶対参照・相対参照)を破損しないでください

※重量・実質量・単位原価には数字のみを入力して下さい (e.g. 円等、数字以外の単位が入るとシステムがエラーを起こします)

※単位はプルダウンメニューから指定して下さい 指定単位…「[]」で「kg」「個」「ml」「g」「cc」を指定して下さい

※エネルギー・たんぱく質…には数字のみを入力して下さい (0の場合にも「-」号を入らず「0」と数字を入力して下さい)

原材料・添加物・アレルギー入力時の

※原材料は、重量順に左から1つのセルに1原材料づつ
 種の表示可能数に達している原材料は
 ※添加物・アレルギーは、左の登録ボタンを押し、出現し
 セルへの直接手入力も、データ登録

原材料名	原産地	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品管理ID	商品CD	発注単位	発売日	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	1PKに変換	栄養成分 記入単位
ウイナー	ドイツ製造	ウイナー連続1kg	1000	80	本	800	4512345678900	123456789	3	2025/4/10	329	10.0	31.1	1.4	850	2.20	0.21	4.95	10	100g当り	
メンチカツ	中国製造	牛メンチカツ20g	3200	40	個	2400	4512345678901	123456790	1	2025/4/10	227	8.3	10.8	22.9	382.0	1.0	45.0	3.26	40	1個当り	
鰹糸卵	国内製造	細引き500g	500	500	g	250	4512345678902	123456791	6	2025/4/10	159	8.0	9.7	9.9	390.0	1.0	9.51	5.23	5	100g当り	
春雨サラダ	国内製造	春雨さっぱりサラダ1kg	1000	1000	g	1200	4512345678903	123456792	1	2025/4/10	115	0.6	3.7	19.8	841	2.13	6.25	1.95	10	100g当り	

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑦ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

飽和脂肪酸・食物繊維は表示を推奨されています。
 ナトリウムも必須ではありませんが、
 可能な限り記入をお願いいたします。

- ①原材料名（出力品名）は、ラベルに出力する一般名称を記入（例：肉焼売）
- ②原産地は、産地、製造地を記入（例：国内製造、中国製造、国産、ブラジル産 等）
- ③詳細（備考）の部分は、商品名や区別の為に必要な情報を記入（例：美味しい肉しゅうまい）
- ④重量 g（1袋・1PK）は、中身の総重量を記入（例：1パッケージで1000gの場合は1000と記入）
- ⑤実質量（実質数値）単位は、重量又は平均個数等わかりやすい物を記入（例：100「枚」、50「袋」）

実質量の記入例

ウイナー 1kg袋に80本入っていれば、重量gには1000、実質量は80（本）

80gのメンチカツが40個入り、重量gには3200、実質量には40（個）

春雨サラダ1kg袋の場合、重量gには1000、実質量にも1000（g）

小袋醤油 5ml×500入りの場合、重量gは2500、実質量は500（袋）

- ⑥単位原価は、1袋、1PK等の現場で封を開ける最低単位の販売価格を記入
 （例：1袋で800円なら800と記入、直納品で無く不明な場合は0と記入）
- ⑦仕入れ先・商品コード（ユーザー間自社コード）・発注単位は、わかる範囲で記入
- ⑧商品管理コードはJANコードを記入
 JANコードがない場合は自社で管理している商品の管理番号を記入
- ⑨発売日は、商品の販売開始日時を日時形式でを記入（例：2025/4/10）
- ⑩熱量・蛋白質・脂質・炭水化物・食塩相当量は、仕様書通りに記入
- ⑪1PKに変換は、記入した栄養成分を総重量に合わせて記入（詳しくは次ページで説明）
- ⑫栄養成分記入単位は、入力頂いた単位をプルダウンより選定

1. 基本情報 (1.2 栄養成分記入例)

記入企業名	記入者	記入年月日
-------	-----	-------

FoodCAS

行削除 行挿入 一覧変更

原材料名()出力 エラーチェック 全行クリア

添加物アレルギー登録ボタン

注意事項

※空白行は作らないでください ※行・列・ソートの挿入/削除はしないでください ※ソート名は、変更しないでください

※データの登録箇所以外には変更しないでください ※マクロで動いていますので、他の形式(絶対参照・相対参照)を避けてください

※重量・実質量・単位原価には数字のみを入力して下さい (g・円等、数字以外の単位が入るとシステムがエラーを起こします)

※単位はアルファベットから指定して下さい 指定単位…「g」「kg」「ml」「L」「個」「箱」「パック」「袋」「パック」

※「kg」「L」「個」「箱」「パック」「袋」には数字のみを入力して下さい (0の場合にも「-」等を入らず「0」と数字を入力して下さい)

原材料・添加物・アレルギー入力時の注

※原材料は、重量順に左から1つのセルに原材料ずつ
 繰り表示可能であれば原材料は
 ※添加物・アレルギーは、左の登録ボタンを押して、出現し
 セルへの直接手入力も、データ登録

原材料名	原産地	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品管理CD	商品CD	発注単位	発注日	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	PKIに変換	栄養成分記入単位
出力品名	製造地・産地	備考	1袋・1PK重量	実質量	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	JANコード推奨	数値	最低発注単位	年/月/日	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値	栄養成分記入単位
<p>栄養成分を総重量 (1袋・1パッケージ) に変換する数値を 1 PKに変換のセルに記入してください。</p>																					
メンチカツ	中国製造	牛心チカツ80g	3200	40	個	2400		4512345678901	1234567890	1	2025/4/10	227	8.8	10.8	22.9	3820	1.0	45.0	3.26	40	1個当り
鰻糸卵	国内製造	鰻糸卵500g	500	500	g	250		4512345678902	1234567891	6	2025/4/10	159	8.0	9.7	9.9	3900	1.0	3.51	5.23	5	100g当り
春雨サラダ	国内製造	春雨たっぷりサラダ1kg	1000	1000	g	1200		4512345678903	1234567892	1	2025/4/10	115	0.6	3.7	19.8	841	2.18	6.25	1.95	10	100g当り

「総重量」、「栄養成分(熱量・蛋白質・脂質・炭水化物・食塩相当量)」、「1 PKに変換」、「栄養成分記入単位」は、それぞれ連動した項目です。「総重量」と栄養成分の記入に用いた「栄養成分記入単位」に応じて「1 PKに変換」の数値の調整を行ってください。

例 1 : 1個80gのメンチカツ 40個入りの場合 (80g × 40個 総重量 3200g)
 栄養成分を1枚当たりで記入した場合、1袋(若しくはパッケージ)に40枚入りなので「40」と入力
 栄養成分を100g当りで記入した場合、総重量が3200gなので1袋の栄養成分にする為には32倍、よって「32」と入力
 栄養成分1袋当たりで記入した場合、栄養成分の変更は必要ないので「1」と入力

例 2 : 1袋1000gの春雨サラダの場合
 栄養成分を100g当りで記入した場合、総重量が1000gなので1袋の栄養成分にする為には10倍、よって「10」と入力
 栄養成分を1袋当たりで記入した場合、栄養成分の変更は必要ないので「1」と入力

例 2 : 1袋5mlの小袋醤油 500袋入りの場合 (5ml × 500袋 総重量 2500g)
 栄養成分を100ml当りで記入した場合、総重量は2500gなので全体の栄養成分にする為には25倍、よって「25」と入力
 栄養成分を小袋1袋当たりで記入した場合、1パッケージに500袋入りなので「500」と入力

その他記入例

液体入力 (比重)

原材料名	原産地	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品管理CD	商品CD	発注単位	発注日	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	PKIに変換	栄養成分記入単位
出力品名	製造地・産地	備考	1袋・1PK重量	実質量	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	JANコード推奨	数値	最低発注単位	年/月/日	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値	栄養成分記入単位
醤油	国内製造	1.8L 薄口	2160	1800	cc	180		4912345678900	4765	1	2025/4/10	71	77.0	0.0	10.1	5700.0	14.50	1.95	0.54	21.6	100g当り
白だし	国内製造	割烹白だしつゆ	2070	1800	ml	300		4912345678901	4485	1	2025/4/10	32	0.6	0.0	7.4	6730.0	1.71	0.23	0.84	18	100ml当り

液体類等、比重の関係で重量 g と実質量 (cc・ml) が異なる場合、上記表の通り記入ください

1 PKに変換の数字は、栄養成分の単位に合わせて記入ください
 100g 当りで記入の場合は、重量 g で変換
 100ml 当りで記入の場合は、実質量 (ml) で変換

固形物 + タレ (分離が不可能な場合)

原材料名	原産地	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品管理CD	商品CD	発注単位	発注日	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	PKIに変換	栄養成分記入単位
出力品名	製造地・産地	備考	1袋・1PK重量	実質量	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	JANコード推奨	数値	最低発注単位	年/月/日	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値	栄養成分記入単位
ミートボール	国内製造	25g × 40 個 150g	1150	40	個	2800		4912345678903	3925	4	2025/4/10	267	10.6	20.5	9.9	383	0.97	0.34	0.65	11.5	100g当り

ミートボール固形 25g × 40個 = 1000g タレ 150g
 合計 1150 を重量 g に、固形物の数 40 を実質量に記入ください

栄養成分は、タレを含んだ数値になるように記入ください

固形物 + 水分 (水分は捨てる場合)

原材料名	原産地	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品管理CD	商品CD	発注単位	発注日	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	PKIに変換	栄養成分記入単位
出力品名	製造地・産地	備考	1袋・1PK重量	実質量	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	JANコード推奨	数値	最低発注単位	年/月/日	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値	栄養成分記入単位
うずら卵	国内製造	うずら水煮 9g × 50 水分 50g	450	50	個	900		4912345678905	3365	12	2025/4/10	182	11	14.1	0.6	210	0.53	0.25	1.32	4.5	100g当り

水分は記入せず、可食部だけの重量を記入ください

栄養成分は可食部のみの数値になるよう記入ください

記入の際の注意点

出物品名	エラー表示
春巻	添加物・アレルギーボタンを使用せず直接入力をしている場合、商品名の前の上段に■の表示が付きま フォームを使用して正式に登録して頂ければ商品名の前には何も表示されません 添加物の配合比が未記入の場合、商品名の下段に■の表示が付きま カラーエラー表示が付いている時には、システムへの取込みが出来ません。必ず手順に沿って入力下さい 正しい入力が行われていないと、再提出の必要が有ります。ご協力をお願いします
春巻	
春巻	

ヒレカツ	柔らかヒレカツ(50g×60)	小麦粉(ショート)	豚(肉)	調味料(アミノ酸)	乾燥卵白	食塩	水	豚肉	その他キャリアオーバー
------	-----------------	-----------	------	-----------	------	----	---	----	-------------

原材料の項目に、水などの原材料表記に必要な無い情報は記入しないでください。
 添加物・アレルギーの項目に、その他・キャリアオーバー等の文字を絶対に直接入力しないでください。

注意喚起・一括表示画像など連絡したい事項等がある場合
 登録用フォーマットに直接記入、貼付けは行わないでください。

連絡が必要な場合、対象商品の原材料名セルを黄色ベタに変更、連絡事項シートに原材料名を
 記入の上、連絡事項を記入してください。

おぼろ	注意喚起表示: おぼろに使用している魚肉は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
鶏唐揚げ	実質量に記入している数値は、あくまでも平均値で、必ず保証するものではありません

鶏唐揚げ	塩から揚げ	6000	100
メンチカツ	タレ付き中華メンチカツ 50g×90 タレ300g	4800	90

連絡事項の例
 ・実質量は、平均値で必ず個数を保証するものではありません
 ・使用している魚肉は、エビ、カニを捕食している可能性があります
 ・情報は〇〇年〇〇月の物で変更になる可能性があります

※実際のラベル写真等、ユーザー様に伝えたい情報がある場合
 原材料名欄を黄色ベタに変更し、自由書式で記入ください。

- ※ 調味料の場合、調味料（アミノ酸等）など【等】でまとめないでください。
 （アミノ酸）（核酸）（有機酸）（無機塩）と分けそれぞれの配合比の入力をお願いします。
- ※ 添加物・アレルギーの登録時、検索は正式名称でしかヒットしません。
- ※ 添加物は重量順に記載することが義務付けられています。
 添加物の配合比は必ず記入して頂くようお願いします。
- ※ 添加物の配合比が極微量の物については、0.000%と記入ください。
 添加物名は省略される事なく、表示されますので、必ず極微量の添加物も登録をお願いします。
- ※ キャリーオーバーになる添加物は登録の必要がありません。
 添加物の項目に登録してしまうと、キャリアオーバーも表示されてしまいます。
 極微量は必ず登録し、キャリアオーバーは登録しないようお願いします。
- ※ 添加物にアレルギー（特定原材料等由来の食品添加物）が含まれる場合。
 アレルギーを忘れずに登録して下さい。（別途アレルギーの登録をお願いします）
 例：ガゼインNa（乳由来）・レシチン（卵由来）・酵素（小麦由来）等
- ※ 原材料名記入時に、配合比5%未満の物については文字色を赤に変更してください。

フォーマット提出時に、フォーマット名を〈20250519_株式会社〇〇〉
 のように提出日・企業名が分かるファイル名にして提出ください。

最終出力イメージ

UF_004 <<添加物/アレルギー登録>>

検索

※リストをダブルクリックで登録/削除

添加物

用途	添加物名	用途	添加物名
			加工でんぷん
			アミノ酸
			リン酸架橋デンプン
			アスパルテーム
			L-アスコルビン酸
			グァーガム
			ターメリック色素
			ピロ亜硫酸ナトリウム
			ラック
			キサンタン
			有機酸
			香料

アレルギー

リスト	リスト
えび	小麦
かに	大豆
小麦	豚肉
そば	アーモンド
卵	カシューナッツ
乳成分	
落花生	
アーモンド	

添加物の配合比

% 登録

確定

添加物	配合比
加工でんぷん	3.33
調味料 (アミノ酸)	2.22
増粘剤 (リン酸架橋デンプン)	1.11
甘味料 (アスパルテーム)	0.99
酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)	0.88
増粘剤 (グァーガム)	0.77
ターメリック色素	0.66
酸化防止剤 (ピロ亜硫酸ナトリウム)	0.55
着色料 (ラック)	0.44
糊料 (キサンタン)	0.33
調味料 (有機酸)	0.22
香料	0.11

通常、このままであれば下記表示ですが

添加物	
	加工でんぷん、調味料 (アミノ酸)、増粘剤 (リン酸架橋デンプン)、甘味料 (アスパルテーム)、酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)、増粘剤 (グァーガム)、ターメリック色素、酸化防止剤 (ピロ亜硫酸ナトリウム)、着色料 (ラック)、糊料 (キサンタン)、調味料 (有機酸)、香料

上記の様に添加物と配合比を入力頂いた場合
Food CASを使用して出力すると下記の様に表示されます

添加物の配合比を入れて頂ければ、集約して重量順に並びます

添加物	
	加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、糊料 (加工澱粉、増粘多糖類)、酸化防止剤 (V. C、亜硫酸塩)、着色料 (ウコン、ラック)、甘味料 (アスパルテーム (フェニルアラニン))、香料

加工でんぷんは、加工澱粉に文字数短縮

調味料 (アミノ酸) と調味料 (有機酸) を重量比較し、配合比の多い (アミノ酸等) に集約

増粘剤のリン酸架橋デンプンは加工澱粉に短縮し、増粘剤 (グァーガム) と糊料 (キサンタン) は「増粘多糖類」に集約、重量比較し、糊料 (加工澱粉、増粘多糖類) で表示

甘味料 (アスパルテーム) は (フェニルアラニン) を自動追記

酸化防止剤 (L-アスコルビン酸) は、V.Cに変換
ピロ亜硫酸ナトリウムは、亜硫酸塩に変換
配合比較し、酸化防止剤 (V. C、亜硫酸塩) で表示

ターメリック色素は、着色料 (ウコン) に短縮、着色料 (ラック) と纏めて、着色料 (ウコン、ラック) で表示

集約 () 内も重量順に並びます

上記の例のように、単品出力時に自動集約しますので、用途名をつけ、添加物を個別に入力してください。

記入方法が分からない、ご質問等が御座いましたら下記までお問い合わせ下さい

株式会社 **T-Must**

E-Mail info@t-must.com

URL : <https://t-must.com>

〒811-1346

福岡市南区老司5丁目50-47-5

☎ 092-985-9450

©2026T-Must