



「ひとしな」掲載商品 添加物基準

コンセプト：「人」がいるから「品」がある「人」の想いが「品」になる。

余計な添加物をできるだけ取り除いた、
つくる「人」のやさしさが詰まった「品」に ひとしな ひとしな こだわっています。

ひとしな基準

【ひとしなで使用しない食品添加物】

(禁止リスト)

種類・用途	物質名・名称	使用される食品
合成着色料	赤色2号・3号・40号・104号・105号・106号 緑色3号 黄色4号・5号 青色1号・2号などのタール系色素	生野菜、鮮魚介類、海苔を覗く食品全般、主に子供向け菓子類、土産物、漬物 加工食品などに多用されている。
発色剤	亜硝酸ナトリウム、亜硝酸塩	ハム、ソーセージ、ベーコン、コンビーフなどの肉加工食品、明太子、イクラ、すじこなどの魚卵加工食品など
保存料	ソルビン酸ナトリウム ソルビン酸カリウム 安息香酸ナトリウム パラオキシ安息香酸類 デヒドロ酪酸ナトリウム	ハム、ソーセージ、などの肉魚介類加工練り食品、漬物、佃煮、ジャム、味噌、あんなど広範に使用
酸化防止剤	ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) ブチルヒドロキシアニソール (BHA) 没食子酸プロピル	油脂、バター、魚肉冷凍食品など
防腐剤・防かび剤	オルトフェニルフェノール (OPP) イマザリル チアベンダゾール (TBZ) クロルキシレノール、パラクロフェノール	主に輸入の柑橘類、レモン、オレンジ。バナナ、グレープフルーツなど
漂白剤	亜塩素酸ナトリウム 過酸化水素	サクランボ、桃、ぶどう、フキ、麺類、水産練り製品等に不正使用される事がある
甘味料	サッカリン、サッカリンナトリウム アスパルテム	チューイングガム、菓子、清涼飲料水、ジャム、漬物、醤油など
結着剤 (品質保持剤)	重合リン酸ナトリウム ポリリン酸カリウム	ハム、ソーセージ、かまぼこ等の練り製品のプリプリ感や麺のシコシコ感を出すために使用される
小麦改良剤	臭素酸カリウム	パンをふっくらとさせるために使用するイーストフードの中に使用されることがある
強化剤	ニコチン酸、ニコチン酸アミド	生肉魚肉の色調復元剤として鮮度の落ちた ひき肉、こま切れ、ハンバーグ、ソーセージなどに使用されることがある
◎化学調味料	グルタミン酸ナトリウム アミノ酸等	加工食品全般に使用される旨味調味料。 安価で簡単に旨味を加えることができる

(石鹼・洗剤は無添加せっけんのみ取り扱い可能)

＜お問い合わせ先＞

(株) 嶋崎石油 ”ひとしな” 担当

嶋崎まで

フリーダイヤル 0120-246840

