

目次

第一章 総則（第一条・第二条）

第二章 加工食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用加工食品（第三条―第九条）

第二款 業務用加工食品（第十条―第十四条）

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第十五条―第十七条）

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用生鮮食品（第十八条―第二十三条）

第二款 業務用生鮮食品（第二十四条―第二十八条）

(5) 鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類
海藻類

こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
農産物缶詰 及び農産物 瓶詰	農産物缶詰 又は農産物 瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。
	たけのこ缶詰 又はたけ のこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phylllostachys pubescens</i> Kaze1）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、形状が全形等のものを詰めたものをいう。

しょうゆ

しょうゆ

次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。

- 一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんばく質分解酵素にあつては、しろしょうゆのたんばく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使

用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

- 二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんばく質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。））、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんばく質をたんばく質分解酵素により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下別表第四のしょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下この表及び別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。）

三 一、二若しくは生揚げ又はこのうち二つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち二つ以

		上を混合したものを加えたもの（以下別表第四のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）
こいくちし しょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。	
うすくちし しょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。	
たまりしよ うゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。	

ウスターン ース類	ウスターン ース類	さいしこみ しょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。
ウスターン	ウスターン	しろしよ ゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
ウスターン	ウスターン	生揚げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。
ウスターン	ウスターン		次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ビュレ又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 二 一にでん粉、調味料等を加えて調製したもの
ウスターン	ウスターン		この表の中欄に掲げるウスターン類のうち、粘度が〇・二パスカル・

別表第四（第三系関係）		しいたけ	しいたけ	輸入時期	原料玄米を精白した年月日又は年月日をいう。
水産物	養殖	菌床栽培	原木栽培	精米時期	玄米又は精米を輸入した年月日又は年月日をいう。
		おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。	クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。	しいたけの子実体であって全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切り等にしたものをいう。	
		幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。			
農産物缶詰	食品	表示事項	表示の方法		
しょうゆ	しょうゆ	名称	次に定めるところにより表示する。		

しょうゆ	しょうゆ	名称	次に定めるところにより表示する。
			る。 一 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、「調合みそ」であって、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を二種類以上混合したものにあつては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 二 原料以外の原材料にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

- 一 こいくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合）」と表示する。
- 二 うすくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合）」と表示する。
- 三 たまりしょうゆであって、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ（混合）」と表示する。
- 四 さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合）」と表示する。

- 五 しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ（混合）」と表示する。
- 六 一から五までに規定するもの以外のしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しょうゆ（混合）」と表示する。

原材料名
 第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあつては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあつては「アミノ酸

ウスターソース類	名称	原材料名
	液」と、酵素分解調味液にあつては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあつては「発酵分解調味液」と表示する。	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。
	ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が三十三パーセント以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。	一 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が四種類以上となる場合は、割合

別表第五（第三条関係）

食品		名称
トマト加工品	トマトジュース	トマトジュース
	トマトミックスジュース	トマトミックスジュース
	トマトケチャップ	トマトケチャップ
	トマトソース	トマトソース
	チリソース	チリソース
	トマト果汁飲料	トマト果汁飲料
	トマトピューレー	トマトピューレー
	トマトペースト	トマトペースト
乾しいたけ	乾しいたけ	乾しいたけ
マカロニ類	マカロニ類	マカロニ類
ハム類	骨付きハム	骨付きハム

らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。

2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。

3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）

4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セル

ラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）

5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）

6 「生」（「生引き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。

一 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、食塩以外のものを添加していないものについての

「生」の用語
 二 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生」の用語
 三 たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語
 7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が九グラム以下のものは、この限りでない。
 8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分
 用語

1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの
 「超特選」

2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの

3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの

ウスターソース類			
2	1	<p>こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>特級のもの</p> <p>上級のもの</p> <p>「特製」、「特吟」 その他これに類似するもの</p> <p>「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの</p> <p>「濃厚」</p>
1 「純正」その他純粋であることを示す用語 2 「特級」の用語と紛らわしい用語			

<p>1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものがあつて、全窒素分が特級の基準の数値に一・一を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであつて、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・一を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるもののうち、特級のものであつて、全窒素分が特級の基準の数値に一・一を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>「特選」</p>