

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義	主なポイント（箇条書き）	設問番号
横断的なルール	1 加工食品 2 生鮮食品 以下略	別表第1		
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（たんぱく質分解酵素にあつては、しろしょうゆのたんぱ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ぱ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ぱく質をたんぱ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。）	<ul style="list-style-type: none"> ・麴原料は、大豆若しくは大豆と穀類 ・しょうゆこうじは、麴原料を処理して麴菌を培養して作る ・なお、米を蒸すか膨化したもの。若しくは、こうじ菌で糖化して加えることができる ・もろみは、しょうゆこうじに食塩水又は生揚げを加え発酵及び熟成させる ・もろみには、製造工程でセルラーゼ等の酵素を補助的に使用できる（但し、プロテアーゼはしろしょうゆの加熱時に混濁防止のためのみ可） ・本醸造方式のしょうゆは、しょうゆのもろみより得られた清澄な液体調味料 ・混合醸造方式のしょうゆは、もろみにアミノ酸液等を加え、発酵及び熟成して作られる ・混合方式のしょうゆは、本醸造方式、混合醸造方式若しくは生揚げ若しくはこれらを混合したものにアミノ酸液等を加え作られる ・なお、しょうゆには、砂糖類、アルコールなどを補助的に加えることができる 	問3 問6 問5 問7 問21 〃 問2
	こいくちしょうゆ	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。	・こいくちしょうゆは、大豆とほぼ等量の麦がしょうゆこうじの原料とする	問8
	うすくちしょうゆ	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。	<ul style="list-style-type: none"> ・うすくちしょうゆは、大豆とほぼ等量の麦がしょうゆこうじの原料とする ・うすくちしょうゆは、製造工程で色沢の濃化を抑制する 	〃
	たまりしょうゆ	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。	たまりしょうゆは、大豆だけ、又は大豆に少量の麦がしょうゆこうじの原料とする	〃
	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。	<ul style="list-style-type: none"> ・さいしこみしょうゆは、大豆とほぼ等量の麦がしょうゆこうじの原料とする ・もろみは食塩水の代わりに生揚げつくる 	〃
	しろしょうゆ	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。	<ul style="list-style-type: none"> ・しろしょうゆは、少量の大豆に麦を加えたものをしょうゆこうじの原料とする ・しろしょうゆは、製造工程で色沢の濃化を強く抑制する 	〃
	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。	・生揚げは、発酵し熟成させたもろみを圧搾して得られたままの液体	

(別紙) 6. 別表毎の問番号

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	主なポイント（箇条書き）	設問番号
横断的なルール	名称	1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあっては、この限りでない。 2 1の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにおいて、それぞれ同表の下欄に掲げ	・「内容を表す名称」とは、別表第1の用語、「日本食品標準成分表（文部科学省）」、「食品衛生法に基づく表示の分類（厚生労働省通知）」「JAS規格（農林水産省）等に使用されている名称などを引用、その他商品名を除き事業者の考え	
しょうゆ	名称	次に定めるところにより表示する。 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（混合醸造）」と、混合方式によるものは「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。	・名称の表示は、種類（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、しろしょうゆ、しょうゆ）に、製造方式（本醸造、混合醸造、混合）を括弧を付して記載する。	問21

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	主なポイント（箇条書き）	設問番号
横断的なルール	原材料名	1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。 一 原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する	・原材料は食品素材と添加物に区分し、重量順に記載 ・原材料の名称は「最も一般的な名称」で記載	
しょうゆ	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、大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあっては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあっては「発酵分解調味液」と表示する。	・大豆は、「大豆」と「脱脂加工大豆」の何れかで記載 ・アミノ酸液は、「アミノ酸液」とのみ記載、酵素分解調味液は、「酵素分解調味液」とのみ記載、発酵分解調味液は、「発酵分解調味液」とのみ記載。例えば同じものでも「たん白加水分解物」などと他の原材料名で記載は不可	問9

(別紙) 6. 別表毎の問番号

○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品	名称	主なポイント（箇条書き）	設問番号	
しょうゆ	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	・こいくちしょうゆの定義に合えば「こいくちしょうゆ」と	問8
	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	・うすくちしょうゆの定義に合えば「うすくちしょうゆ」と	〃
	たまりしょうゆ	たまりしょうゆ	・たまりしょうゆの定義に合えば「たまりしょうゆ」とのみ	〃
	さいしこみしょうゆ	さいしこみしょうゆ	・さいしこみしょうゆの定義に合えば「さいしこみしょう	〃
	しろしょうゆ	しろしょうゆ	・しろしょうゆの定義に合えば「しろしょうゆ」とのみ記載	〃
	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以外のしょうゆ	しょうゆ	・5種類以外でしょうゆの定義にあえば「しょうゆ」とのみ記載	〃

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	事項	主なポイント（箇条書き）	設問番号
横断的なルール	1 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語 2 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語 3 【省略】 4と5 遺伝子組換えに関する用語 6 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語 7 【省略】 8 機能性表示食品の用語 9 栄養機能食品の用語 10 保健機能食品の用語 11 【省略】 12 等級のあるJASの格付対象であって、等級の格付が行われた食品以外のものに等級を表す用語 13 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示 14 前項に規定するもののほか、別表第22の表示禁止事項		
しょうゆ	1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。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。）	・「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語の禁止 ・「濃厚」はJAS品のみを使用できる用語 ・混合方式のしょうゆには「醸」の用語は一切記載できない ・「天然醸造」の記載の例外、規則別表第1以外の添加物とは「天然添加物」の呼称があった当時のルール ・純粋であることを示す用語	問15 問16 問23 問27 問24

(別紙) 6. 別表毎の問番号

<p>6 「生(き)」「(生引(きびき))」の用語を除く。以下この項において同じ。)、 「生(なま)」又は「生引きびき」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。</p> <p>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(き)」の用語</p> <p>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(なま)」の用語</p> <p>三 たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引きびき」の用語</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>☒</p> <p>☒</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・「生(き)」の用語の定義 ・「生(なま)」の用語の定義 ・「生引き(きびき)」の用語の定義 ・品評会等の受賞に関する表示 	<p>問25</p> <p>問29</p> <p>問26</p> <p>問37</p>
<p>区分</p>	<p>用語</p>		
<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</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</p> <p>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</p>	<p>「超特選」</p>		<p>問15</p>
<p>1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、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って、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・一を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>「特選」</p>		<p>問15</p>
<p>特級のもの</p>	<p>「特製」、「特吟」その他これに類似するもの</p>		<p>問17</p>
<p>上級のもの</p>	<p>「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似</p>		<p>問18</p>
<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</p>	<p>「濃厚」</p>		<p>問16</p>