

## ○ 乾めん類品質表示基準の一部改正の概要

## ○改正のポイント

乾めん類品質表示基準を平成21年4月に改正した際、調理方法の欄外記載を認めていた規定が削除されたが、マカロニ類品質表示基準等欄外記載を認めている基準との整合性を図るため、調理方法の欄外記載を認める規定を追加すること。

## 現行の表示例

名 称	そば
原材料名	小麦粉、そば粉、食塩
内 容 量	200g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
調理方法	ゆで時間6分
製 造 者	〇〇食品株式会社 〇〇県△△市…

## 改正案の表示イメージ

名 称	そば
原材料名	小麦粉、そば粉、食塩
内 容 量	200g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外下部記載
製 造 者	〇〇食品株式会社 〇〇県△△市…



## 【調理方法】

- ①沸騰したたっぷりのお湯にそばをほぐしながら入れ、  
麺がくっつかないように箸で優しくほぐし、6分間ゆでます。
- ②ゆであがったら麺をざる等にあげて、流水で冷やします。
- ③水を切ってから器に盛り、お好みに応じてお召し上がりください。