

めん類等用つゆ品質表示基準の一部改正案に関する パブリックコメントの募集結果について

消費者庁食品表示課

このことについて、平成22年11月22日から平成22年12月21日までの間、消費者庁ホームページを通じて、意見を募集したところ、24件の意見が寄せられ下記のとおり取りまとめました。

記

- 1 意見公募期間及び提出方法
 - (1) 意見公募期間
平成22年11月22日から平成22年12月21日
 - (2) 意見提出方法
郵送、FAX又は電子メール
- 2 意見募集の結果
全件数 24件
- 3 提出された意見と消費者庁の考え方
別紙のとおり。

めん類等用つゆ品質表示基準のパブリックコメントの結果

定義に関する主な意見	件数	回 答
<p>【風味原料、だし、エキス等の定義を明確化するべき】 現行の風味原料には、 自社抽出だし 原料メーカーから購入する抽出だし(濃縮したものを含む) エキス類があります。 だし原料である節原体を使って自社抽出しただしの場合、だし原料を個別に使用重量に応じて記載するものと考えますが、原料メーカーから購入した抽出だしを使用した場合、その記載方法が使用原料としての重量をどのように考えるかによって変わるので表示順が明確ではありません。 さらに 原料メーカーから購入する抽出だしには濃縮したものもあり、単なる重量順では中身の本質が分かりません。 また エキス類では単一原料による抽出エキスもあれば、2種類以上の原料を使用したものや調味料等を混合した複合的なものもあり、さらに内容は一定しません。 これらを勘案した定義を明確にする必要があると考えます。</p>	7	加工食品品質表示基準に準じて一般的な名称として、記載願います。なお、風味原料の文言は第2条に残ります。
原材料表示に関する主な意見	件数	回 答
<p>【原材料名表示順序は重量順(加工食品品質表示基準と同様)に合わせるべき。(改正案に賛成)】 食品の品質表示は、「原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること」を目的の一つとされているが、当該品は一般的な加工食品品質表示基準と区別され、個別の加工食品に係る品質表示基準として、表示されてきた。しかし、前述の目的からすると、原材料表示の記載順序が、一般的な加工食品の表示とは異なり、消費者の誤認を招いている恐れがあることは否めないのが現状である。これを踏まえ、一般的な加工食品表示と同様に原材料表示を重量順記載へ変更する。</p>	7	これまでの議論を踏まえ、原案通りといたします。
<p>【風味原料、だし汁、エキス類、抽出だし等を表示する際の表示順序(表示方法)を明確化するべき】 「かつおぶし」、「しいたけ」、「こんぶ」等の抽出用原材料については、「だし」の抽出に使用した節等の重量をもとに表示順序を決定しております。しかしながら、購入した「だし液」を配合する場合は原材料名を「かつおぶしだし」などと表示して、水を含む「だし液」の重量をもとに表示順を決めるケースが考えられます。このような場合は「だし液」に使用している節等の重量に換算して、表示順を決定するように品質表示基準に明記すべきではないかと考えます。 その理由としては濃度の薄い「だし液」を大量に使用すると表示順位が上位になり、濃度の濃い「だし液」を少し使ったり、自家抽出した「だし液」しか使用しない場合は、節等の表示順位は下位になることが考えられます。そのため、消費者が原材料名表示を見た際に、薄い「だし液」を多く使用している前者のほうが、節等を多く使用しているようなイメージを受けますが、実際は後者のほうが、節等の使用量が多いなどの状況が起こりえるためです。 各社の表示方法の違いにより、消費者の商品選択に際して不利益を与えることのないような運用を期待致します。</p>	7	
<p>【原材料の重量順記載は現状維持とすべき】 めんつゆ等のつゆ類商品は小売用、添付用、業務用など広く市場に流通しており、特に添付用小袋等の業務用商品は中小企業・零細企業の多品種生産が中心であり、かつ商品数も大変多くあります。つゆ類の原材料を重量順に記載することは原材料表示を記載しているほぼ全ての既成包装資材等の物資を変更することになります。これに伴い多くの労力と多額の資金、資材の廃棄等が必要となり小規模企業の対応は大変難しいと思われれます。また、2000年以降表示に関する法規・基準が頻りに改正されており、更に現段階においても、めん類等用つゆ以外にも個別品質表示基準で独自の表示順や表示方法が定められているドレッシング類、乾燥スープ類、レトルトパウチ食品類などもあります。今後も含めこれらの表示方法変更により小規模企業が対応していくことの負担は極めて大きいため、既に個別の品質表示基準が定められている品目については現状維持として頂く。あるいは横断的品質表示基準に合わせた表示方法への移行は任意(または移行期限を定めず都度変更)などの措置をとって頂ければ対応は可能と考えます。何卒、ご検討賜りたくお願い申し上げます。</p>	1	
<p>【風味原料、だし汁、エキス類や抽出だしの原材料表示の名称を明確化するべき】 ご提示いただいております改正案の表示イメージ及び第4回食品表示部会での議事録を拝見いたしますところ、『風味原料』の表示は廃止して、重量順表示の中で使用した風味原料を個別に「かつおぶし」「しいたけ」「こんぶ」等と記載するという例示案であると理解します。 今回の改正の基本コンセプトが「原材料表示は重量順」ということであり、風味調味料の個別品表基準にありますが「風味原料」との混乱を防ぐという意味でも良案と考えます。しかしながら、この例示案をモデル表示案とした場合、下記の問題が生じる可能性が懸念されます。 (1)生じるおそれのある問題点 表示されている風味原料が固体としてそのまま製品に入っていると消費者に誤認される可能性がある。 エキス類の例示がなく、だし類とエキス類を併用した場合の表示方法が各社でバラバラになり、第2条の定義と矛盾した表示が生まれる可能性がある。 ……定義には「しょうゆに砂糖類及び風味原料(かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。)から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩その他の調味料を加えたものであって、(後略)」とあり、「だし」は風味原料から抽出したものと解され、よってエキス類は「その他の調味料」に含まれると解される。 一次業者から「だし」を購入してつゆを製造した場合は、一次業者の企業秘密等の理由で、乾物としての風味原料の重量を特定するのが困難な場合がある。 そこで弊社では、上記の問題を解決するため、下記の案を提案させていただきたいと考えます。 (2)提案 表示の方法を明文化する (表示の方法案) ア、「だし」を使用した場合は、その風味原料名の後に「だし」を付け加えて「かつおぶしだし」「こんぶだし」「乾しいたけだし」等と記載する。ただし、2種類以上の風味原料を使用した場合は、「だし(かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ)」等と表示することができる。 イ、エキス類を使用した場合は「かつおぶしエキス」「こんぶエキス」「乾しいたけエキス」「かつおエキス」等と記載する。ただし、2種類以上のエキス類を使用した場合は、「エキス(かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ、かつお)」等と記載することができる。 ウ、風味原料自体がそのまま製品中に含まれている場合は、「かつおぶし」「かつおぶし粉末」等と表示する。</p>	7	加工食品品質表示基準において、だし、エキスなどの括り表示は可能です。括弧内の記載に関しては、実態に併せて、表示願います。加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A問49を参照願います。

<p>【「風味原料」文言の使用は止め、使用する風味原料の一般名称をそのまま表記すべき】 めん類等用つゆは各地方の食文化・食生活により嗜好性の高い食品です。 各地方の「醤油」と共に「風味原料」も鰹節から雑節、煮干類、昆布類、茸類及びこれらのエキス類も多様に渡って使用されています。 これらの原料を「風味原料」として括り表記すると消費者には分かり難くなります。この「風味原料」文言の使用は止め、替わって使用する魚節・昆布・茸類のだし及び各種エキス類の一般名称をそのまま個別に表記することを要望します。</p>	1	
<p>【風味原料は括ってまとめて表示すべき】 原材料の表示順を重量順とするという原案では、めん類等用つゆの商品特徴である風味原料がバラバラとなり個々の添加量が少ない風味原料の特性が消費者に中々理解してもらえない場合があると思います。 風味原料をまとめて記載することにより、一括表示中原材料の風味原料括弧以下を見ることにより消費者は、対象となるめん類等用つゆの風味特徴が理解しやすくなると思います。 風味原料として括った原料としては、原料重量順記載で問題なく、一般の方々から指摘される砂糖隠し等にも対応した表示となると思います。</p>	12	
<p>【「複合風味原料」の表示方法を明確化すべき】 現状風味原料といわれているものの中には、「デキストリン」や「水あめ」等が含まれた「複合風味原料」の場合が多い。この場合の風味原料で括弧で括った時の表示方法が現状明確になっていない。 (例えば、「デキストリン」でエキスがパウダー化された「かつおエキスパウダー」の場合、風味原料の括弧内で単に「かつおエキス」と表示してもよいのか、含まれている「デキストリン」は別に括弧外に表示するのか不明。) 風味原料で括るようにするのであれば、このあたりを明確にするようにすべきと思います。 括らないのであれば、「加工食品品質表示基準」の「複合原材料」の表示方法に従うことでよいと思います。</p>	1	
<p>【かつおぶしについては他品表(削り節、風味調味料)と同様「そうだかつおぶし」を区別して表示すべき】 現在、「かつおぶし」について「めん類等用つゆ品質表示基準」では「そうだかつおぶし」を区別して表示するように明示していない。「削り節」や「風味調味料」のように区別して表示するように明示すべきと考えます。 「魚介類の名称のガイドラインについて」も鑑みて</p>	1	
<p>【砂糖類は括ってまとめて表示すべき】 糖類をまとめて記載することができるようにしたい。 <理由> 1. 重要な商品特性を消費者に的確に伝え、消費者の利便に供することができる。消費者が同種の原材料と認識しているものであって、まとめて記載した方が消費者にわかりやすいと考える。 2. 同様の例が他の品質表示基準にも見られる。「ウスターソース類の品質表示基準」における糖類の場合「糖類」の文字の次に()書きし、まとめて記載することができるとなっている。</p>	4	砂糖類又は糖類として、括り書きは可能です。括弧内の記載に関しては、実態に併せて、表示願います。加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A問49を参照願います。
<p>【砂糖類に関しては、現行の規定をそのまま残すべき】 現行の「めん類等用つゆ品質表示基準」において規定されている砂糖類の表示方法については、横断的な加工食品品質表示基準を補足する形で、他の多くの個別品表基準においても規定されている内容と同じであり、砂糖類の表示の統一性の維持に大きく貢献していると考えられます。 そこで弊社では、砂糖類の表示の統一性を図り、消費者によりわかりやすい表示を目的とし、下記の提案をさせていただきたいと考えます。 ・砂糖類に関しては、現行の規定をそのまま残す この規定をそのまま残しても、「重量順」という基本コンセプトは崩れないと考えます。</p>	1	
<p>【しょうゆの醸造方式の文言を統一化することに賛成(改正案に賛成)】 しょうゆ品質表示基準は改正後6年が経過しており、同基準に準じて原材料表示の文言を統一化することに関しては特に問題ないと考えます。</p>	2	これまでの議論を踏まえ、原案通りといたします。
<p>【しょうゆの醸造方式の表示は不要】 「しょうゆの醸造方式」が必要なのはしょうゆだけで、めん類等用つゆには記載そのものが不要と考えます。 (「記載しても良い」程度で充分と考えます)</p>	3	
<p>【しょうゆの醸造方式の表示が必要かどうかは検証すべき】 新式醸造から混合あるいは混合醸造に変更する修正は、醤油の製造方式の改名があった時点で変えておかなければならない事項である。従って、改正とは言えないと思われる。製造方式の記載が本当に必要なかどうかは検証する必要がある。</p>	1	
その他の意見	件数	回 答
<p>【十分な経過期間の設定を要望】 めん類等用つゆの主な需要期は、6月から8月で年間の内3ヶ月以外は、半分以下の需要になってしまう。 その傾向は、希釈割合の低い物ほど顕著で、市場でも汎用の製品から、専用品に需要動向が動いて来ているため、生産者はバラエティーに富んだ商品を市場に供給しているのが実態です。 そんな商品カテゴリーの中で、表示の切替えの経過期間をある程度長く取って頂かないと、大量の種類のラベルの変更が、生産事業者により掛かってきます。 この所の景気低迷の中、表示事項の変更が多く生産事業者は、大量の表示変更作業と、ラベルの処分等掛かる経費の増加に苦慮しています。現行のラベルが使いきれるような経過期間を設定していただきたいと思えます。</p>	1	移行期間については、類似の事例等を確認のうえで、期間を検討してまいります。
<p>【経過措置を施行後3年程度要望する】 「めん類等用つゆ」に当たる商品は、製造・販売において季節変動が大きい商品の場合が多いので、包材の発注ロットに対して年間の包材消費量が少ない製品が多く、工場やメーカー在庫が多くなる傾向にあるものもあるため、経過措置を施行後3年程度要望します。</p>	1	
<p>【経過措置は、施行後2年以上を要望】 「めん類等用つゆ」はめん類のつゆ以外に、広く基本調味料として使用されており、このため消費者用から業務用まで使用されるラベルも多様に渡ります。これらのラベルを短期間で切り替える場合、破棄をする量も膨大になります。資源、環境問題も考慮しますと、移行期間は2年以上を要望します。</p>	6	

<p>【許される限りの経過期間を要望】 当社の場合、紙ラベルは、2年くらいで切り替えることは可能であり、損失金額も大きくないと思われるが、小袋用フィルムは2年以上の在庫が多くあり、また損失金額も大きい。従って、許される限り経過期間をお願いしたい。</p>	1	
<p style="text-align: center;">その他の意見(パブリックコメント対象外)</p>	<p style="text-align: center;">件数</p>	<p style="text-align: center;">回 答</p>
<p>【「濃縮」ではなく「濃厚」の用語とすべき】 ラベル表示の「濃縮」「濃厚」文言について ラベルに「濃縮タイプ」とか「濃厚タイプ」と表示されている製品があります。 同一の製法でありますメーカーにより表示が異なっております。 例として、「3倍濃縮タイプ」(使用方法:3倍希釈してご使用ください)、「3倍濃厚タイプ」(使用方法:3倍希釈してご使用ください)の表示がされております。 文言の解釈について 「3倍濃縮タイプ」は、製造した定容の液を何らかの製法で1/3量まで液を濃縮したものと解釈されます。一方、「3倍濃厚タイプ」は、1倍液相当の各原材料を3倍濃度分使用して製造し定容にした液と解釈されます。 表示の適否について 濃縮する製造工程はありませんので、「濃縮」の表示は適切ではなく虚偽に相当します。 また、消費者に誤認を与えることにつながります。従って、「濃厚」の表示が適正であると考えられます。 以上の状況より、「濃縮」文言使用を不可とすることを提案します。</p>	1	<p>内容を誤認するような用語の使用があれば、加工食品品質表示基準第6条違反としては是正が必要と考えます。</p>
<p>【めん類以外の用途にも使用するつゆであっても名称を「めんつゆ」と表示できるようにすべき】 使用方法・コピー文にめんつゆ以外の使用方法を記載している場合であっても、製品を主にめんつゆとして使用する場合は、製品の名称を「めんつゆ」にできるようにしてほしい。 最近、めんつゆをめんつゆ以外の料理(煮物等)に使用する一般消費者が増えているため、めんつゆ以外の使用方法を記載している製品が増加しています。 公的機関より「主な使用方法がめんつゆであっても、使用方法・コピー文等にめんつゆ以外の使用方法を記載する場合は「つゆ」と記載するよう」言われていますが、めんと組み合わせで販売される製品や、商品名やラベルデザインからめんつゆであるとはっきり認識できる製品に関して、顧客及び消費者から「名称が「つゆ」となっているが、この製品は「めんつゆ」ではないのか？」との問合せが増えてきました。 消費者の多くは「めんつゆ＝めん類のみ使用するつゆ」ではなく「めんつゆ＝主にめん類に使用するつゆ」と認識していると思われず。 めんつゆ・つゆ共に、その他の付随的な使用方法の記載の有無に関らず主にめん類のつゆとして使用する場合は名称を「めんつゆ」に、主に天つゆや煮物のつゆとして使用する場合は名称を「つゆ」にしてはどうでしょうか？</p>	1	<p>名称における区別は必要と考えます。</p>
<p>【めん類とのセット商品の表示におけるつゆ類の名称を、つゆ自体の表示の名称と一致させることができるようにすべき】 めん類の表示におけるつゆ類の名称を「つゆ」だけでなく「めんつゆ」にもできるように変更して欲しい。 名称が「めんつゆ」の製品をめん類とセット販売した場合、セット商品の外装表示では「めん(小麦粉、食塩、...)、つゆ(しょうゆ、食塩、...)」と記載しなければならず、セット商品外装における名称(＝つゆ)と、つゆ自体の名称(＝めんつゆ)の不整合が起こります。 この不整合に関し、顧客からの「つゆ自体の表示の名称を、セット商品の表示と同じ「つゆ」にして欲しい」との要望や、消費者からの「なぜセット商品の外装に書かれた名称とつゆ自体の名称が違うのか？」との問合せが増加しています。 消費者の多くは、一つの製品の名称がその表示場所(製品自体・セット商品の外箱表示等)によって変化している事を、表示間違いもしくは表示違反の様に捉えているようです。 めん類とのセット商品の表示におけるつゆ類の名称を、つゆ自体の表示の名称と一致させることができるよう、変更してはどうでしょうか？</p>	1	<p>乾めん類品質表示基準では、「添付調味料」「つゆ」「たれ」等の文字の次に、括弧を付して」となっており、「めんつゆ」として括弧を付しても違反とはなりません。</p>
<p>御意見総数(のべ数)</p>	<p>67</p>	