

めん類等用つゆ品質表示基準の一部改正の概要

改正のポイント
 平成16年のしょうゆ品質表示基準の全面改正により、醸造方式の用語が変更になったこととの整合性を図って、原材料名の記載方法について文言を統一しました。
 また、加工食品品質表示基準の原材料名の記載方法と整合性を図り、原材料を重量順に記載することとしました。

現行の表示例

改正後の表示例

製造者が自らかつおぶしからだしを取り、さらに仕入れたこんぶのだし及びしいたけのだしを併用した場合の表示例

名称 つゆ(希釈用)
 原材料名 しょうゆ(新式醸造)(大豆、小麦を含む)、
 風味原料(かつおぶし、こんぶ、しいたけ)、
 砂糖、みりん、食塩、調味料(アミノ酸等)
 内容量 500ml
 賞味期限 平成 年 月 日
 保存方法 直射日光を避けて常温で保存してください。
 使用方法 枠外右側に記載
 製造者 食品株式会社 県 市…

表示例1
 名称 つゆ(希釈用)
 原材料名 しょうゆ(混合醸造)(大豆、小麦を含む)、
 こんぶだし、砂糖、しいたけだし、みりん、
 かつおぶし、食塩、調味料(アミノ酸等)
 内容量 500ml
 賞味期限 平成 年 月 日
 保存方法 直射日光を避けて常温で保存してください。
 使用方法 枠外右側に記載
 製造者 食品株式会社 県 市…

使用した風味原料が2種類以上の場合は、「風味原料」の文字の次に括弧を付して、使用量の多いものから順に、その最も一般的な名称で記載。

加工食品品質表示基準に基づき、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、その最も一般的な名称で、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することが原則。

消費者が同種の原材料と認識しており、同種の原材料をまとめて記載した方が消費者にわかりやすい場合は、「だし」「砂糖類」等の文字の次に括弧を付して、まとめて記載することも可能。



表示例2
 名称 つゆ(希釈用)
 原材料名 しょうゆ(混合醸造)(大豆、小麦を含む)、
 だし(こんぶ、しいたけ)、砂糖、みりん、
 かつおぶし、食塩、調味料(アミノ酸等)
 内容量 500ml
 賞味期限 平成 年 月 日
 保存方法 直射日光を避けて常温で保存してください。
 使用方法 枠外右側に記載
 製造者 食品株式会社 県 市…

めん類等用つゆ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1670号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行
<p>(趣旨) 第1条 (略)</p> <p>(定義) 第2条 (略)</p> <p>(義務表示事項) 第3条 (略)</p> <p>(表示の方法) 第4条 名称、原材料名及び使用方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) (略) (2) 原材料名 しょうゆは、「しょうゆ」の文字の次に括弧を付して「本醸造」、「<u>混合醸造</u>」、「混合」等と製造方式を記載すること。</p>	<p>(趣旨) 第1条 めん類等用つゆ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。</p> <p>(定義) 第2条 この基準において、「めん類等用つゆ」とは、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、直接又は希釈して、主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁、かけ汁若しくは煮込汁又は天ぷらのつけ汁として用いる液体をいう。</p> <p>(義務表示事項) 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が、めん類等用つゆの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。</p> <p>(表示の方法) 第4条 名称、原材料名及び使用方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、そば、うどん等のめん類のみに用いるものにあつては「めんつゆ」と、その他のものにあつては「つゆ」と記載すること。ただし、希釈して用いるものにあつては、それぞれ「めんつゆ（希釈用）」又は「つゆ（希釈用）」と記載すること。 (2) 原材料名 <u>加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（工を除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでの順に、それぞれアからオまでに定めるところにより記載すること。</u> <u>ア</u> しょうゆは、「しょうゆ」の文字の次に括弧を付して「本醸造」、「<u>新式醸造</u>」、「<u>アミノ酸液混合</u>」等と製造方式を記載すること。 <u>イ</u> 風味原料は、「かつおぶし」、「こんぶ」、「乾しいたけ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、使用した風味原料が2種類以上の場合には、「風味原料」の文字の次に括弧を付して、「かつおぶし、こんぶ」等と使用量の多いものから順に記載すること。 <u>ウ</u> 砂糖類は、次により記載すること。 <u>(ア)</u> 「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異</p>

(3) (略)

2 (略)

(表示禁止事項)

第5条 (略)

性化液糖」と記載することができる。

(イ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合、(ア)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

エ ショウゆ、風味原料、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「みりん」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

オ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 使用方法

希釈せず、そのまま用いるものにあつては用途及びそのまま用いる旨を、希釈して用いるものにあつては用途、希釈方法及び希釈倍率を記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語は、これを表示してはならない。