



ＪＡＳ法¹の規定に基づく品質表示基準の改正に係る答申について

平成２２年１０月１５日
内閣府消費者委員会事務局

平成２２年３月１８日付けの内閣総理大臣からの諮問のうち、チルドハンバーグステーキ品質表示基準及びチルドミートボール品質表示基準の改正については消費者委員会食品表示部会で審議を行い、平成２２年１０月４日の第４回食品表示部会で結論が得られたことを受けて、本日付けで消費者委員会委員長より答申を行った。

１．上記諮問に関して行われた第４回食品表示部会までにおける審議内容は以下の通り。

チルドハンバーグステーキ品質表示基準の改正

・ 諮問された改正案のうち、第３条（表示の方法）に関する改正内容のうち、名称について、１種類の食肉を使用したものについては、「チルドハンバーグ」と記載することを義務から任意へと改正することについては、今回は改正を見送り、今後の検討課題とし、それ以外については、その案のとおり改正することが適当であるとされた。

チルドミートボール品質表示基準の改正

・ 諮問された改正案について、その案のとおり改正することが適当であるとされた。

２．第４回食品表示部会において結論が得られた上記の品質表示基準の改正については、本日、消費者委員会委員長から以下を内容とする答申が行われた。

チルドハンバーグステーキ品質表示基準の改正

・ 諮問された改正案について、別添資料１のとおり改正することが適当である。

チルドミートボール品質表示基準の改正

・ 諮問された改正案について、その案（別添資料２）のとおり改正することが適当である。

¹ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和２５年法律第１７５号）

別添資料1：チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1677号）一部改正（案）新旧対照表

別添資料2：チルドミートボール品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1678号）一部改正（案）新旧対照表

【本件問い合わせ先】内閣府 消費者委員会事務局

担当：谷本・山田

電話：03-3507-8855

FAX：03-3507-9989

別添資料1

チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1677号）一部改正（案）新旧対照表

改正案	現行																				
<p>チルドハンバーグステーキ品質表示基準 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>	<p>チルドハンバーグステーキ品質表示基準 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="118 427 322 491">用語</th> <th data-bbox="322 427 1084 491">定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="118 491 322 1121">チルドハンバーグステーキ</td> <td data-bbox="322 491 1084 1121"> <p><u>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</u></p> <p>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊^と肉、山羊肉、家兎^と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨^とその他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎^と若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものをいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="118 1121 322 1185">(略)</td> <td data-bbox="322 1121 1084 1185">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="118 1185 322 1249">(略)</td> <td data-bbox="322 1185 1084 1249">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="118 1249 322 1417">具</td> <td data-bbox="322 1249 1084 1417"> <p>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、<u>チルドハンバーグステーキの項1に規定するものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。</u></p> </td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	チルドハンバーグステーキ	<p><u>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</u></p> <p>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊^と肉、山羊肉、家兎^と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨^とその他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎^と若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものをいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</p>	(略)	(略)	(略)	(略)	具	<p>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、<u>チルドハンバーグステーキの項1に規定するものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。</u></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1149 427 1352 491">用語</th> <th data-bbox="1352 427 2114 491">定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1149 491 1352 1121">チルドハンバーグステーキ</td> <td data-bbox="1352 491 2114 1121"> <p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊^と肉、山羊肉、家兎^と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨^とその他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎^と若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤、保存料等</u>を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであって、<u>具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものをいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。</u></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1149 1121 1352 1185">(略)</td> <td data-bbox="1352 1121 2114 1185">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1149 1185 1352 1249">(略)</td> <td data-bbox="1352 1185 2114 1249">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1149 1249 1352 1417">具</td> <td data-bbox="1352 1249 2114 1417"> <p>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、<u>食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。</u></p> </td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	チルドハンバーグステーキ	<p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊^と肉、山羊肉、家兎^と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨^とその他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎^と若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤、保存料等</u>を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであって、<u>具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものをいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。</u></p>	(略)	(略)	(略)	(略)	具	<p>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、<u>食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。</u></p>
用語	定義																				
チルドハンバーグステーキ	<p><u>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</u></p> <p>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊^と肉、山羊肉、家兎^と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨^とその他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎^と若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものをいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</p>																				
(略)	(略)																				
(略)	(略)																				
具	<p>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、<u>チルドハンバーグステーキの項1に規定するものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。</u></p>																				
用語	定義																				
チルドハンバーグステーキ	<p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊^と肉、山羊肉、家兎^と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨^とその他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎^と若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤、保存料等</u>を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであって、<u>具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものをいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。</u></p>																				
(略)	(略)																				
(略)	(略)																				
具	<p>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、<u>食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。</u></p>																				
(表示の方法)	(表示の方法)																				

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。）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

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料 （ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。） を、次のアからエまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料（ソース及び具の原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

- (ア)～(エ) (略)

[削る。]

イ (略)

ウ 具を加えた場合における食品添加物以外の具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」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多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

エ 食品添加物は、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあってはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあっては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

- (3) (略)

第4条・第5条 (略)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。）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

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料 （ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。） に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料（ソースの原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

- (ア)～(エ) (略)

(オ) 具は、(ア)及び(イ)の規定にかかわらず、「具」の文字の次に、括弧を付して、「たまねぎ、にんじん」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多いものから順に記載すること。

イ (略)

ウ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

- (3) (略)

第4条・第5条 (略)

別添資料2

チルドミートボール品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1678号）一部改正（案）新旧対照表

改正案	現行																
<p>チルドミートボール品質表示基準 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="118 427 1084 1254"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チルドミートボール</td> <td>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(表示の方法) 第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。）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、「チルドミートボール」</p>	用語	定義	チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの	(略)	(略)	(略)	(略)	<p>チルドミートボール品質表示基準 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="1149 427 2114 1254"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チルドミートボール</td> <td>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(表示の方法) 第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。）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、「チルドミートボール」</p>	用語	定義	チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの	(略)	(略)	(略)	(略)
用語	定義																
チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの																
(略)	(略)																
(略)	(略)																
用語	定義																
チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの																
(略)	(略)																
(略)	(略)																

と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール(〇〇)」(〇〇は、「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類とする。)と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料(ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。)を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料(ソースの原材料を除く。)は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」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多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 使用した食肉等(食肉並びに臓器及び可食部分をいう。)、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉等」(食肉のみを使用した場合は、「食肉」)、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」(野菜のみを使用した場合は、「野菜」)の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、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。

(ウ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、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。

イ・ウ (略)

(3) (略)

第4条・第5条 (略)

と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって1種類の食肉のみを使用したものにあつては、その食肉の名称を「チルドミートボール」と併せて記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料(ソースの原材料を除く。)は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 使用した食肉等(食肉並びに臓器及び可食部分をいう。)、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉等」(食肉のみを使用した場合は、「食肉」)、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」(野菜のみを使用した場合は、「野菜」)の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、原材料(ソースの原材料を除く。)に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ウ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料(ソースの原材料を除く。)に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ・ウ (略)

(3) (略)

第4条・第5条 (略)