

テキスト

しょうゆの表示

平成 23 年 9 月

醤油業中央公正取引協議会

財団法人日本醤油技術センター

執筆者

愛知県味噌溜醤油工業協同組合

木全由美

日本醤油協会 表示技術部

水村津与志

編著

醤油業中央公正取引協議会

財団法人日本醤油技術センター

目次

I	しょうゆの表示に関する基礎知識	1
1.	一括表示	1
	（1）様式	1
	（2）文字の大きさ	1
	（3）名称	2
	（4）原材料名	2
	（5）内容量	4
	（6）賞味期限	5
	（7）保存方法	6
	（8）製造者	7
	（9）開栓後の取扱い	8
2.	アレルギー表示	8
	（1）対象	8
	（2）アレルギー物質を含む特定原材料等（25品目）	9
3.	遺伝子組換えに関する表示	9
4.	容器識別表示	10
	（1）PETボトルの識別表示	10
	（2）プラスチック容器の識別表示	11
5.	栄養表示	11
	（1）強調表示	11
	（2）栄養表示	12
	（3）比較対象品と低減割合	12
6.	公正競争規約に関する表示	13
	（1）特定の用語等の使用条件	13
7.	JASマーク	16
8.	業務用商品と業者間取引	16

II	しょうゆの表示 Q&A集	19
III	表示の理解度チェック	27
1.	表示の理解度チェック（基本編）	27
	「表示の理解度チェック（基本編）」解答と解説	31
2.	表示の理解度チェック（応用編）	34
	「表示の理解度チェック（応用編）」解答と解説	39
IV	しょうゆの表示方法チェックシート	43

I しょうゆの表示に関する基礎知識

1. 一括表示

(1) 様式

ア 様式は下記のとおりです。

名 称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
製造者

イ 要点

- ・枠線は周囲の色等から義務表示枠内であることがあきらかに判別できる場合は省略できます。
- ・スペースの関係で一行に記載できない場合は2列に分けても良いです。
- ・縦書きでも良いです。
- ・一括表示の背景は無地または薄い明るい色とし柄模様は避けて下さい。

(2) 文字の大きさ

ア 8ポイント以上の大きさで表示します。(1ポイントは0.3514ミリ)。

但し、表示可能面積が150cm²以下の場合、5.5ポイント以上で表示する事ができます。また、表示可能面積が30cm²以下の場合(小袋等)は、名称、内容量、製造者以外の項目を省略することが出来ます。

イ 要点

- (ア) 表示可能面積とは、ラベルの面積ではなく、キャップや底面を除いた容器の外周など表示が実際に可能な場所です。1.8ℓビンに小さなラベルを貼って5.5ポイント以上あるから良いと言うことにはなりません。
- (イ) 一般的な容器の容量と文字の大きさの関係

容器の容量	文字の大きさ
150ml未満	5.5P (1.93 ^{ミリ}) 以上
150ml以上	8P (2.81 ^{ミリ}) 以上

* 業者間取引商品に関しましては、大きさについて決まりはありませんが、8P以上で記載される事をお薦め致します。

ウ 活字の基準寸法



活字の文字は、縦を大きさ、横を幅としています。なお、原則として、縦横バランスのとれた寸法とする必要があります。

(3) 名称

しょうゆ品質表示基準に従います。つまり、「しょうゆの種類 + (製造方式)」を記載します。

ア 記載例

- ・こいくちしょうゆ(本醸造)
- ・たまりしょうゆ(混合)
- ・しろしょうゆ(混合醸造)

イ 種類と製造方式

しょうゆの種類	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* ¹⁾
製造方式	本醸造、混合醸造、混合

* 1)異なる種類のしょうゆを混ぜたものは、しょうゆとなります。

ウ 異なる製造方式のしょうゆを混ぜた場合の製造方式

本醸造+混合醸造 → 混合醸造	本醸造+混合 → 混合
混合醸造+混合 → 混合	本醸造+混合醸造+混合 → 混合

エ 要点

(ア) しょうゆの種類は、ひらがなで記載します。

(イ) しょうゆの定義にあてはまる商品を、しょうゆ加工品として表示することは出来ません。

(ウ) 「名称」を「品名」として記載することも出来ますが、業界としては、「名称」と表記することを推奨しています。

* しょうゆの種類と製造方式の定義は、しょうゆ品質表示基準をご参考下さい。

(4) 原材料名

ア 原材料名は、「食品原料」と「食品添加物」に区分して記載します。

イ 複数の「食品原料」、「食品添加物」を使用する場合、それぞれの区分ごとに重量の多い順に「、(読点)」で区切って記載します。* 2)

ウ 記載例

大豆、小麦、食塩、ぶどう糖、水あめ	調味料（アミノ酸）、アルコール
食品原料	食品添加物

エ 主な食品原料と食品添加物の区分

食品原料	大豆、脱脂加工大豆、小麦、食塩、米、アミノ酸液、砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、みりん、醸造酢、米発酵調味料、清酒等
食品添加物	甘味料（甘草、サッカリンNa） 着色料（カラメル）またはカラメル色素 保存料（安息香酸Na、パラオキシ安息香酸） 酸味料、 調味料（アミノ酸等） V. B ₁ 、アルコール等

オ 食品原料である糖類の表示

- ・ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖は「異性化液糖」と表示することが出来ます。
- ・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖は、「砂糖混合異性化液糖」または「砂糖・異性化液糖」と表示することが出来ます。
- ・複数の糖類を使用した場合、（ ）でまとめても良い。
- ・砂糖と砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を使用した場合の記載例
「砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖、砂糖混合異性化液糖」又は「砂糖、砂糖・異性化液糖」と記載する。

例1

「水あめ」と「ぶどう糖」を使用した場合。

- ・バラして記載 大豆、小麦、食塩、水あめ、みりん、ぶどう糖、…
- ・まとめて記載 大豆、小麦、食塩、糖類(水あめ、ぶどう糖)、みりん…

* ()の中は重量順。糖類は砂糖類と記載しても良いです。

例2

「砂糖」「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」「水あめ」の3種類を使用した場合

- ・バラして記載 大豆、小麦、食塩、砂糖、みりん、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、清酒、水あめ……
- ・まとめて記載 大豆、小麦、食塩、糖類(砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、みりん、清酒…

* 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖は、「砂糖混合異性化液糖」または「砂糖・異性化液糖」と記載することも出来ます。

カ 食品添加物である調味料の表示

調味料は、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4つのグループに分けて表示します。

例

・単品使用 調味料(アミノ酸)、調味料(核酸)

・複数併用 調味料(アミノ酸等)

*アミノ酸、核酸など複数のグループを併用した場合、主要なものの名前を先に記載して、その他を「等」として記載します。たとえば、併用したアミノ酸に比べ核酸の使用量が多ければ、調味料(核酸等)と記載します。

キ 要点

・原材料名の区切りは「、」(読点)です。

・原材料名は、一般名称を記載して下さい。

「丸大豆」、「天日塩」、「黒糖」、「本みりん」等とは書かずに、「大豆」、「食塩」、「砂糖」、「みりん」等と記載して下さい。尚、一括表示の枠外に「天日塩使用」等と記載することは出来ません。

・アルコールは、その使用目的から食品原料として分類されることがありますが、ラベルへ表示する際には、食品添加物として分類し、食品原料より後に記載して下さい。また、「酒精」と表記することも可能ですが、業界統一用語として「アルコール」と記載することを推奨しています。

* 一般名称は、日本標準商品分類等に記載されている名称を参考にして下さい。

* JAS マークのついた製品は、原材料の使用制限があります。ポジティブリストでご確認願います。

(5) 内容量

ア 計量法に従って、体積 (ml、ミリリットル、L、リットル) で記載します。

イ 内容量については、正確に計量することが基本ですが、気候の変化等により多少の誤差が生じてしまいます。その為、計量法では、下記の許容誤差を認めています。下限値を下回ると罰則が適用されますので、ご注意下さい。

尚、許容誤差が認められているので、表示してある容量を下回っても良いと言う事ではありません。トラブルを避けるためにも、正確に計量し、内容量を下回らない様に、また、毎回同じ量を詰めることが大切です。

ウ 内容量の許容誤差 (下限値)

表示量	許容誤差
5ml 以上 50ml 以下	4%
50ml を超え 100ml 以下	2ml
100ml を超え 500ml 以下	2%
500ml を超え 1L 以下	10ml
1L を超え 5L 以下	1%
5L を超えたしょうゆ	1%

エ 内容量の許容誤差（上限値）

表示量	許容誤差
5ml 以上 50ml 以下	5ml
50ml を超え 300ml 以下	10%
300ml を超え 1L 以下	30ml
1L を超えるとき	3%

オ 凡例

表示量	許容誤差	表示量	許容誤差
10ml	9.6ml 以上～15ml 以下	1L	990ml 以上～1030ml 以下
150ml	148ml 以上～165ml 以下	1.8L	1782ml 以上～1854ml 以下
300ml	294ml 以上～330ml 以下	5L	4.95L 以上～5.15L 以下
500ml	490ml 以上～530ml 以下		

(6) 賞味期限

ア 賞味期限は、おいしく食べられる期限を表しています。

おいしく食べられる期限とは、未開栓の状態、一括表示に記載された保存方法によって保存した場合、品質が十分保たれている期限の事です。

また、期限の設定は、基本的には、製造工場が自ら、科学的、合理的根拠に基づいて行うものです。

尚、自社で保存試験等を行うのが困難な場合は、日本醤油協会より「しょうゆの日付表示に関するガイドライン」が出ていますので、これを参考にして、各工場の製品に合った期限設定を行って下さい。

イ 表示方法しょうゆの場合、賞味期限が3ヶ月を超える製品なので、「年」と「月」を表示すれば良いです。尚、「日」を記載することも可能なので、自社管理のし易い方法で表示して下さい。

例

- ・平成 20 年9月、平成 20 年9月1日
- ・年と月を省略した場合 2008.9、2008.9.1
- ・「.」を省略した場合 200809、20080901
 - * 年月が一桁の場合は、その前に「0」を記載します。
- ・ロット記号を記載する場合 20080901A30、20080901/A30
 - * 賞味期限とロット記号の境目を明確にして下さい。

ウ 要注意

賞味期限を枠外に書く場合は、その場所を具体的に明記して下さい。

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・良い例：「枠外下部記載」「ラベルの右下に記載」・悪い例：「枠外記載」「別途記載」 |
|--|

エ 要点

- ・お中元、お歳暮商品等で、複数の商品を詰め合わせる場合の外箱には、賞味期限の早い方の商品の期限を記載するか、すべての商品の賞味期限を記載して下さい。
- ・「年」と「月」で表示をする場合、期限は月末までと解釈されますので、賞味期限が平成 22 年 10 月 17 日の場合、17 日を超えない月、つまり、前月の平成 22 年 9 月と記載することになります。
- ・賞味期限の起点は製造日(充填日)です。尚、製造年月日を枠内に記載することは出来ませんので、書かれる場合は、枠外に記載して下さい。
- ・「消費期限」、「品質保持期限」の表現は間違いです。
- ・加工食品の表示に関するQ&A(第2集)「消費期限または賞味期限について(平成20年11月一部改正)」の改正に伴い、一括表示枠内に賞味期限の用語の意味を記載することが出来る様になりました。

例 賞味期限 (美味しく食べることのできる期限です) : 平成 22 年 7 月 14 日等

【参考】しょうゆの日付表示に関するガイドラインより

包装形態	賞味期限までの期間		
	こいくち・たまり・ さいしこみ	うすくち	しろ
ペットボトル	1 8 カ月	1 2 ヶ月	—
ガラス壺	2 4 カ月	1 8 ヶ月	8 カ月
缶	2 4 カ月	1 8 ヶ月	8 カ月

(7) 保存方法

保存方法と賞味期限は、「未開栓の状態、保存方法に記載された方法によって保存すれば、賞味期限までは品質が保たれる」という関係にあります。従って、保存方法の欄には、開栓前の条件を記載することになります。また、「開栓前」とは、商品を瓶詰してから消費者の手元に渡り栓を開けるまでを言います。当然、流通段階での管理条件も保存方法に従わなければなりません。

ア 表示方法

常温で保存する以外の条件がない場合は、省略することができますが、直射日光を避ける等の条件がある場合は記載する必要があります。

例 直射日光を避けて常温で保存して下さい。
直射日光を避けて保存。

イ 要点

- ・保存方法を枠外に書く場合は、その場所を具体的に明記して下さい。また、保存方法、賞味期限をともに枠外に書く場合は、両者を近接させる必要があります。

例. 枠外記載→× 枠外下部記載→○
別途記載→× ラベルの右下に記載→○

- ・「冷暗所保存」「冷所保存」「要冷蔵」と書かれる場合、賞味期限の保存試験の場所が「冷暗所」「冷所」「冷蔵庫」と言うこととなります。また、商品の運搬、保管、陳列等もその条件下で行わなければなりません。
- ・「冷所」「冷暗所」と表示される場合は、消費者からの問い合わせに答えられる様、設定温度、場所等を決めておかれることをお勧め致します。

*参考

- ・日本工業規格 Z8703 で定められている常温は、5℃～35℃です。
- ・また、日本薬局方で定められている常温は、15℃～25℃、冷所は15℃以下となっています。
- *特に色の淡い商品では、夏の暑い時期に、高温になる倉庫に保管されない様、取引業者に常温の設定温度を説明しておく事をお勧め致します。

(8) 製造者

一般的に製造者とは、最終製品を容器に充填した者(会社)のことを言います。また、販売者との間に合意があれば、製造者に替えて販売者と記載することが出来ますが、一括表示内に販売者として記載した場合、販売者が表示に責任を持つこととなります。尚、一括表示内に製造者と販売者の両者を書くことも可能です。この場合、どちらが表示に責任をもつのかを両者で話合っておく必要があります。

ア 表示方法

- ・製造者の氏名と所在地を記載します。
- ・販売者として記載する場合は、販売者の氏名の後に製造所固有記号を記載します。
- ・個人商店の場合は、商店名に併せて個人名を記載する必要があります。
- ・電話番号、相談窓口、ホームページアドレス等を併記することも出来ます。

例1 製造者 尾張味噌醤油株式会社
愛知県名古屋市中区栄1丁目16番7号

例2 製造者 なごや商店 愛知太郎
愛知県名古屋市中区栄1丁目16番7号

例3 販売者 あいちみそ株式会社 AM
愛知県名古屋市中区栄1丁目16番7号 ☎052-123-4567

イ 要点

- ・製造者と販売者が同じ場合は、製造者を記載して下さい。
- ・電話番号、ホームページアドレス等を表示する場合、記載された住所につながるように書いて下さい。つなげて表示できない場合、また、住所の異なる相談窓口は、お問合せ先として、枠外に記載して下さい。

(9)開栓後の取扱い

開栓後の取扱いを枠内に記載する場合は、保存方法と製造者の間に「開栓後の取扱い」または「開封後の取扱い」と項目を立てて表示して下さい。(業界で統一)

尚、必ず記載しなければいけない項目ではありません。任意ですので、書かれるならば、この様式に従って下さい。

枠内に書く場合

名称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
開栓後の取扱い
製造者

2. アレルギー表示

(1)対象

アレルギー表示対象品目は25品目です。そのうち7品目を特定原材料と呼び、表示が義務づけられています。その他、18品目についても、表示することが望ましい(表示を推奨)とされています。

しょうゆの場合、小麦(特定原材料)と大豆(推奨)が該当します。しかし、しょうゆの場合、原材料名として、「大豆」や「小麦」は既に表示されているので、改めて記載する必要はありません。

但し、注意して頂きたいのは下記の場合などです。

・アミノ酸液や食品添加物の原材料に大豆、小麦以外のアレルギー物質を使用している場合。

例. アミノ酸液の原材料に落花生を使用している。

・大豆と食塩で仕込んだたまりしょうゆに小麦香煎を使用している場合。

・アレルギー物質を含んだしょうゆと含まないしょうゆを同じラインで製造している場合

この場合、ラインを良く洗浄し、両者が混ざらない様にすることが大事ですが、微量でも混入してしまう場合は、表示が必要となります。

尚、混入の可能性がなくても、注意喚起表示をするのが望ましいです。

表示例. 「同じラインで、小麦を使った製品を製造しています」等

*しょうゆの場合、アレルギー症例の起こりにくい食品だと言われていますが、絶対にアレルギーを起こさないと実証されている訳ではありません。

アレルギー物質が、最終製品に数ppm(数 μ g/g)以上残存していなければ、表示する必要はないとされていますが、アレルギー

一の誘発量に関しては人それぞれ違いますので、残存量の多少に係わらず、アレルギー物質を使用された場合は、表示することをお薦め致します。

(2) アレルギー物質を含む特定原材料等(25品目)

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
省令	えび、かに、卵、小麦、乳	発症件数が多い	表示義務
	そば、落花生	症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの(症状が重篤な割合が多いもの等)	
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	過去に一定の頻度で発症件数が報告されたもの	表示を奨励 (任意表示)

平成21年9月現在

3. 遺伝子組換えに関する表示

表示義務の対象となるのは、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜の7種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品32食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品(大豆油等)等です。

(平成18年11月時点)

しょうゆの製造に使用される原材料は「除草剤耐性をもった大豆」が考えられますが、しょうゆの場合、組みかえられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、ひろく認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされているため、表示義務はありません。

但し、任意で書くことは可能なので、表示する場合は、法律にそった方法で記載して下さい。

ア 表示方法

(ア) 枠内に書く場合

原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、アルコール

(イ) 枠外に書く場合

遺伝子組換え大豆は使用していません。

イ 要点

- ・枠外に書けば、枠内に記載しなくても良いです。
- ・組換えでない旨の表示をする場合、分別生産流通管理(IPハンドリング)が適切に行われていな

ければなりません。

・書類等による証明書を保存しておく必要があります。

4. 容器識別表示

(1) PETボトルの識別表示

大蔵省・農林水産省・通商産業省令第1号（平成5年6月30日告示）ポリエチレンテレフタレート（PET）製容器の表示標準に従って表示します。

ア 表示方法

容器の底部または側部に一か所以上刻印し、かつ、容器に印刷または刻印したラベルを貼ることにより表示します。

イ 表示様式（要注意 PET の文字、役割名の大きさを確認して下さい）

第2種指定製品の区分	容器への刻印			ラベルへの印刷			役割名の文字
	△マーク	数字の大きさ	PETの文字	△マーク	数字の大きさ	PETの文字	
150ml 以上～1L 未満	一辺 8mm	7P	5P	一辺 15mm	13P	9P	6P
1L 以上～4L 未満	〃	〃	〃	一辺 21mm	20P	13P	6P
4L 以上～	〃	〃	〃	一辺 28mm	26P	17P	6P

* 150ml未満の容器には、表示の必要はありません。

ウ PET ボトル表示例（PET マークの下または、右横に役割名を併記します）



エ 要点

- ①PET ボトルのリサイクルマークは、△マークの大きさだけでなく、数字の大きさ、PET の文字の大きさが法律で決められていますので、印刷時には各文字の大きさを確認して下さい。
- ②PET の文字は△マークの下に記載して下さい。
- ③役割名「ボトル」の記載が必要です。
文字の大きさは6ポイント以上。記載場所はマークの下または右側です。
- ④150ml未満の容器で表示面積が小さく、決められた大きさが記載出来ない時は、書かないで下

さい。この場合でもキャップの識別表示は必要です。

- ⑤PET の刻印のある容器にPET ボトル指定表示製品以外(オールドレッシング等)を詰めることは望ましくないとされています。

(2) プラスチック容器の識別表示

特定容器包装の表示の標準となるべき事項を定める省令に従って表示します。

ア プラマークの表示例(プラマークの下に役割名を併記します。)



イ マークの大きさ

印刷、ラベル(シール)の場合は、高さ6mm以上。刻印、エンボスの場合は高さ8mm以上必要です。

ウ 役割名の記載方法

(ア) 文字の大きさは6ポイント以上。記載場所は、マークの下か右側です。

(イ) 要点役割名は下記に該当する用語を使用します。

①キャップ

PET 容器に使用するキャップ、1.8L 壇等使用するプラスチック製のキャップのこと

②中栓

PET 容器に使う、スクリューキャップ式の蓋であり、上と下が分かれる形体で、かつ、容器から下の部分が取り外せる形体のもの。

この場合、プラマークの下か右側に、キャップの役割名と併せて中栓の記載が必要となります。

③替栓

1.8Lビンの王冠中にはめ込まれていて、開栓時に王冠から取り外して保管用に使用する蓋のこと。

5. 栄養表示

普通のしょうゆ*³⁾に比べ、食塩分が80%(重量/容量)以下のものに限り「うす塩」「あま塩」「あさ塩」「低塩」の表示を、また、しょうゆ100g中、食塩分が9g以下のものに限り「減塩」の表示をすることが出来ます。

表示すべき事項を健康増進法第31条の1に従って下記の3つの事項を記載します。

(1) 強調表示

- ・食塩分が少ない旨を表す用語を記載します。
- ・食塩分が80%(w/v)以下のもの⇒「うす塩」、「あま塩」、「あさ塩」、「低塩」

・しょうゆ 100g 中、食塩が9g以下のもの⇒「減塩」

(2) 栄養表示

「100ml」または「大さじ一杯（15ml）あたり」の成分を記載。
記載する成分は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム
です。食塩分を追加する場合は、上記の5成分と区分して記載して
下さい。

* ナトリウムの値はモール法からの換算値でさしつかえありません。
ナトリウム値＝食塩分(モール法)×0.393

ア 記載例 1

100ml あたり
熱量 78kcal
たんぱく質 9.3g
脂質 0.0g
炭水化物 10.2g
ナトリウム 5.5g

イ 記載例 2.

大さじ1杯（15ml）
熱量 12kcal
たんぱく質 1.4g
脂質 0.0g
炭水化物 1.5g
ナトリウム 800mg

食塩分 14.0g

(3) 比較対象品と低減割合

ア 何と比べて（比較対象品）どれだけ減らしたか（低減割合）を記載します。

普通のしょうゆを比較対象品とします。*³⁾

* 比較対象品は同一品種のものであることが決められています。

イ 低減割合何%低減したかを表示します。

* 低減割合に誤差は認められていませんが、表示値以下であれば良いとされています。

* 低減割合の幅は、「うす塩」「あま塩」「あさ塩」「低塩」の場合、80%以下50%までです。

(ア) 記載例「普通のこいくちしょうゆに比べて食塩分を20%ひかえています。」等

(イ) 減塩の計算例

7.2g/100mlのこいくちしょうゆの場合、17.5gに対する低減割合は58.9%となります
ので、小数点以下一桁を切捨てて58%と表示することになります。ですが分析誤差と
安全率を考えると低減割合56%とされた方が良いでしょう。

*³⁾ 一般的なしょうゆ(普通のしょうゆ)の食塩分は、業界申し合わせにより次の表の様に決められています。

(単位:g/100ml)

品種	食塩分	80%以下相当の食塩分
こいくちしょうゆ	17.5	14～9
うすくちしょうゆ	19.1	15～10
たまりしょうゆ	17.9	14～9
しろしょうゆ	17.9	14～9
さいしこみしょうゆ	15.6	13～8

エ 活字の大きさ

8ポイントの大きさで表示します。表示面積が150cm²以下の場合は、5.5ポイントで表示することが出来ます。

オ 比較対象品と低減割合の記載場所

- (ア) 強調表示(うす塩しょうゆ等)部分に比較対象品と低減割合を記載します。
- (イ) 強調表示部分に、低減割合(食塩分20%カット等)だけを記載した場合は、栄養表示部分に比較対象品と低減割合を記載します。

カ 要点

- ①比較対象品は同一のしょうゆと比べて下さい。
「こいくちしょうゆ」は「こいくちしょうゆ」と「たまりしょうゆ」は「たまりしょうゆ」と比較して下さい。
- ②ラベルの注意事項に「食塩分が低いので冷蔵庫に保存して下さい」、「塩分控えめ」、「アミノ酸が豊富です」、「うまみ成分たっぷり」等と書かれると、栄養表示の対象となりますので、ご注意ください。
- ③「うす塩味」、「塩味ひかえめ」「うまみたっぷり」等、味覚に関する表現は、栄養表示の対象にはなりません、好ましい表現ではありません。
- ④食塩分が低減割合の表示値を超えてはいけません。安全率を多めに取って下さい。(食塩分20%カット14.0g/100mlと記載した場合、実測値 14.1g/100ml → × 13.9g/100ml → ○)

6. 公正競争規約に関する表示

表示の公正競争規約では、対象となる表示はラベルだけではありません。チラシ、パンフレット、ダイレクトメール、広告、看板、新聞、雑誌、ホームページ、通信販売等のすべての媒体です。広告宣伝等を打つ時には、十分気を付けて下さい。

(1) 特定な用語等の使用条件

しょうゆのラベルに次の用語を記載する場合は、右記の条件を全て満たしていなければなりません。

ア 用語等と使用条件

特定の地域名、地域的特徴を意味する事項	用語に関して醤油業公正取引協議会各県等の支部ごとに使用条件が定められています。支部に相談してください。
長熟・長期熟成	①こいくち・たまり・さいしこみであること ②本醸造であること ③もろみの熟成期間が1年以上であること ④醸造期間を併記すること。醸造期間は端数を切り捨てた年数（1年半→1年、あしかけ3年→2年等）で表示。
蔵	もろみ工程を蔵で行うこと。
仕込み桶	もろみ工程を桶（木桶、杉桶等）で行うこと
手造り	①天然醸造であること ②麴蓋、筥で製麴し、手入れは人手で行うこと ③もろみの攪拌は手作業で行うこと。
丸大豆	脱脂加工大豆は一切使用しないこと
生（なま）	①火入れを行わず、火入れと同等の殺菌処理を行うこと ②ルビをふること
生引	①たまりしょうゆであること ②本醸造であること

イ 用語と使用条件（原材料の制限があるもの）

用語	アルコール	ぶどう糖	別表1 添加物	別表1以外 の添加物	製造方式
天然醸造	○	○	×	○	本醸造（セルラーゼ等の酵素により醸造を促進しないこと）
純・純正	○	○	×	× (アルコールを除く)	〃
生（き）	×	×	×	×	〃

* 生(き)の用語を使用する時は、生(なま)と混同しないようにルビを振って下さい。

ウ JAS マークを印刷したラベルにしか記載できない用語と使用条件

特級	JAS 特級の格付をうけたもの
上級	JAS 上級の格付をうけたもの
標準	JAS 標準の格付をうけたもの
超特選	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS 特級の格付をうけたもの 2. こいくち・たまりの場合 全窒素分の数値が特級基準の 1.2 倍以上のもの。 3. うすくち・しろの場合 無塩可溶性固形分の数値が特級基準の 1.2 倍以上のもの 4. さいしこみの場合 本醸造であること。 全窒素分の数値が特級基準の 1.2 倍以上のもの。
特選	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS 特級の格付をうけたもの 2. こいくち・たまりの場合 全窒素分の数値が特級基準の 1.1 倍以上のもの。 3. うすくち・しろの場合 無塩可溶性固形分の数値が特級基準の 1.1 倍以上のもの 4. さいしこみの場合 本醸造であること。 全窒素分の数値が特級基準の 1.1 倍以上のもの。
濃厚	<ol style="list-style-type: none"> 1. こいくち・たまり・さいしこみであること 2. JAS の格付をうけたもの (等級、製造方式は関係ありません) 3. 全窒素分の数値が特級基準の 1.2 倍以上のもの
等級用語	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特級の格付をうけたものに使用できる。 「特」、「高」、「秀」の文字を含む用語。品質が特に優良であることを示す外来語 2. 上級の格付をうけたものに使用できる 「上」、「優」、「良」、「選」、「吟」の文字を含む用語。 *上級の用語は、特級に使用することが出来ます。

エ 使用禁止用語

しょうゆとその発酵、熟成に係わる、「天然」「自然」の用語(天然醸造を除く)、また、しょうゆに係わる「最高」「最上」「極上」の用語は使用が禁止されています。

その他類似する用語につきましては、各道府県にいる表示指導員へお問い合わせ下さい。

オ 無添加

記載できる表現方法は下記の 2 種類

- ・食品添加物無添加
- ・「食品添加物は使用していません」、「食品添加物不使用」等の不使用表示

①使用条件

- ・「大豆」「小麦」「米」「食塩」以外の原材料を使用しない。
- ・「食塩」を製造する過程で、食品添加物が一切使用されていないこと。
- ・塩水等を調整する時には水道水を直接使用すること。
- ・珪藻土等のろ過助剤を使用しないこと。

②要注意(下記のような表記はできませんので、ご注意願います)

「保存料を使用していませんので冷蔵庫で保存して下さい」
「保存料、甘味料、着色料を使用していません」
「アルコールを使用していません」等の記載は出来ません。

③記載方法

食品添加物無添加の用語を使用する時は、原則として、一つの単語としてわかる様に、同じ字体、同じ活字、同じ色で記載します。

7. JASマーク

JASの認定工場で製造・格付された製品には、JASマークのついたラベルを使用できます。

- ・JASマークの円の外径は、以下のとおりです。

しょうゆの容器の区分	円の外径
1,800ml 以上	15mm 以上
201ml 以上、1,800ml 未満	10mm 以上
200ml 以下	7mm 以上



- ・円の縁の幅は、円の外径の 1/20
- ・JASの文字の高さは、円の外径の 3/10
- ・等級の文字の高さは、円の外径の 1/5

8. 業務用商品と業者間取引

業務用商品であっても、業務用スーパー等で販売する商品に関しては、「しょうゆ品質表示基準」、「加工食品品質表示基準」等法律に沿った表示をすることになります。

また、取引先から消費者の手元に渡る可能性のある商品に関しても、法律に沿った表示をしてください。

消費者の手元に渡った段階で、製造者が表示に責任を持つこととなりますので、ご注意願います。

また、業者間の符号として、「JAS 製品にしか使用できない用語（ゴールド、特級、スペシャル等）」、「無添加等の用語（使用条件有り）」を使うこともできますが、この場合、業者間だけの符号であるということを両者が良く理解し、最終製品等にその用語を使用しない、商品を市場に出さない等、管理条件を決めておくことが重要です。

大切なことは、取引先が最終製品に間違った記載をすることがない様、商品の情報を正しく伝えることです。

Ⅱ しょうゆの表示 Q&A集

目次

- 1 360ml入りのしょうゆで、ラベルが非常に小さいのですが、
文字の大きさは8ポイント必要ですか?…………… 21
- 2 贈答向けの製品なので瓶が包み紙で包まれています。
瓶に一括表示が記載されていて、外からは見えません。問題ありませんか?…… 21
- 3 一括表示の項目に「名称」とあるが、「品名」でもよいのですか?…………… 21
- 4 しょうゆ品質表示基準には「さいしこみしょうゆ」と書かれているが
「再仕込みしょうゆ」と記載できますか?…………… 21
- 5 「こいくちしょうゆ」に「たまりしょうゆ」を混ぜた場合、
名称はどうなりますか?…………… 21
- 6 原材料名は、全ての原材料について、使った重量の多い順に記載するのですか?…… 21
- 7 原材料名に「丸大豆」と記載できますか?…………… 22
- 8 2種類以上の糖類を使用した場合、カッコでまとめて表示するのですか?…… 22
- 9 「糖みつ」「水あめ」「還元水あめ」は糖類ですか? …………… 22
- 10 アルコールは食品添加物ですか?…………… 22
- 11 「カラメル色素」を「着色料(カラメル)」と書いてもいいのですか? …………… 22
- 12 「甘味料(カンゾウ)」が正しいのですか?「甘味料(甘草)」が
正しいのですか?…………… 22
- 13 調味料(アミノ酸、核酸)と記載できますか?…………… 23
- 14 ビタミンB₁は保存料ではないのですか? …………… 23
- 15 しょうゆの内容量を重量で表示できますか?…………… 23

1 6	賞味期限は年月日で記載してもいいのですか？……………	23
1 7	賞味期限を枠外に表示する場合の、表示例を示してください。……………	23
1 8	「保存方法」は省略できると聞きましたが、何か条件があるのですか？ ……	24
1 9	個人商店の場合、製造者の欄には「〇〇醤油商店」と所在地を記載すれば いいのですか？……………	24
2 0	「製造者」の代わりに「販売者」を記載する場合、製造所固有記号が 必要だと聞きましたが、届け出が必要なのですか？……………	24
2 1	ある食品で「製造者 〇〇食品株式会社A B」と記載されていましたが、 「販売者」でないのに固有記号がつくケースがあるのですか？……………	24
2 2	製造者の所在地に「都道府県名」は必要ないのですか？……………	24
2 3	1 0 0 m l の P E T ボトル入りのしょうゆの場合、△の P E T ボトルの 識別マークが必要ですか？……………	25
2 4	試供品には、一括表示が必要ですか？……………	25
2 5	火入れせずに精密ろ過をした商品の商品名に「生しょうゆ」と記載できますか？…	25
2 6	本醸造しょうゆであれば「天然しょうゆ」や「天然発酵しょうゆ」と 記載できますか？……………	25
2 7	こいくちしょうゆを脱色して色をうすくした場合、うすくちしょうゆに なるのですか？……………	25
2 8	ヘキササン抽出された脱脂加工大豆を使用した場合、他に食品添加物を一切 使用していない場合でも「食品添加物無添加」と表示できないのですか？…………	26

(問1) 360ml入りのしょうゆで、ラベルが非常に小さいのですが、文字の大きさは8ポイント必要ですか？

(答)

必要です。

法律では、表示可能面積が150cm²以下のものにあつては5.5ポイント以上で良いとされています。この表示可能面積とはラベルの大きさではなく、容器の表面積から、表示できない部分(底面や肩の部分など)の面積を引いた面積を言います。

通常の360mlの容器では150cm²を超えらると思われまふ。

(問2) 贈答向けの製品なので瓶が包み紙で包まれています。瓶に一括表示が記載されていて、外からは見えません。問題ありませんか？

(答)

包み紙に必要な表示をしてください。

表示は、消費者の商品選択の目安になるわけですから、必ず外から見える必要があります。

(問3) 一括表示の項目に「名称」とあるが、「品名」でもよいのですか？

(答)

基本的には「名称」です。例外として「品名」も認めています。

以前、農水省から品目ごとにいずれかに統一するのが望ましいとの意見があり、醤油業界としては「名称」に統一しています。

現在「品名」と記載されているものについて、早急な修正は必要ありませんが、次回改版時に修正してください。

(問4) しょうゆ品質表示基準には「さいしこみしょうゆ」と書かれているが「再仕込みしょうゆ」と記載できますか？

(答)

一括表示の枠内はひらがなで「さいしこみしょうゆ」と記載しなくてははいけません。

一括表示の枠外(例えば商品名や説明文)には漢字で記載しても結構です。

(問5) 「こいくちしょうゆ」に「たまりしょうゆ」を混ぜた場合、名称はどうなりますか？

(答)

「しょうゆ」になります。

しょうゆ品質表示基準の定義に当てはまるか否かで判断してください。

この質問の場合、こいくちしょうゆの定義にも、たまりしょうゆの定義にも合わなくなつてしまふ。

(問6) 原材料名は、全ての原材料について、使った重量の多い順に記載するのですか？

(答)

しょうゆも含めた一般的な加工食品は、食品添加物以外の原材料(食品原料)と食品添加物に分けて、それぞれの中で多い順に記載します。

ただしドレッシング類などは、個別の品質表示基準の中で記載順が決められており、一般的な加工食品とは記載順が異なりますので個別の品質表示基準があるものについては注意してください。

(問 7) 原材料名に「丸大豆」と記載できますか？

(答)

記載できません。

原材料名はもっとも一般的な名称で記載することになっていますので、「丸大豆」は「大豆」と記載します。「黒大豆」や「白目大豆」も同じです。

(問 8) 2種類以上の糖類を使用した場合、カッコでまとめて表示するのですか？

(答)

原則としてはカッコでまとめません。

しかし、農林水産省から示されている Q&A により、同じ目的で使用されているものについて、カッコでまとめたほうが分かりやすいような場合はカッコでまとめて表示することができます。

(問 9) 「糖みつ」「水あめ」「還元水あめ」は糖類ですか？

(答)

「糖みつ」と「水あめ」は糖類です。「還元水あめ」は糖類ではありません。

還元水あめは「糖アルコール」といって、糖類とは別のものです。「還元麦芽糖」も糖アルコールです。

糖アルコールには食品原料に分類されるものと、食品添加物に分類されるものがあるので注意が必要です。

(問 10) アルコールは食品添加物ですか？

(答)

食品添加物です。

しょうゆの日本農林規格のポジティブリストには食品原料と食品添加物の両方に記載されていますが、表示上は食品添加物として記載してください。

(問 11) 「カラメル色素」を「着色料 (カラメル)」と書いてもいいのですか？

(答)

差し支えありません。

「着色料(カラメル)」と表示するのが原則です。「カラメル色素」は例外的な表示方法です。

ただ、市場では、多くの場合「カラメル色素」と記載されているようです。

(問 12) 「甘味料 (カンゾウ)」が正しいのですか？「甘味料 (甘草)」が正しいのですか？

(答)

いずれでも正しい記載方法です。

添加物のリストには「カンゾウ」と載っていますが、一般の方が誤認をしないので「甘草」でも問

題ありません。

(問 13) 調味料 (アミノ酸、核酸) と記載できますか？

(答)

記載できます。

原則として「調味料(アミノ酸等)」などと記載しますが、両方を記載することは差し支えありません。

(問 14) ビタミン B₁ は保存料ではないのですか？

(答)

保存料ではありません。

保存料(例えば安息香酸 Na)ほどの効果が期待できないということから、保存料には分類されていません。

そのため、表示は「ビタミン B₁」や「V.B₁」と記載します。

(問 15) しょうゆの内容量を重量で表示できますか？

(答)

表示できません。

計量法で、しょうゆの内容量は体積で記載することが決められています。

小袋の製品に「5ml(5.9g)」などと記載したものがありますが、必要なことは記載してあるので問題ありません。

(問 16) 賞味期限は年月日で記載してもいいのですか？

(答)

記載して結構です。

賞味期間が3カ月を超えるものは、基本的に「年月」で表示しますが、ロット管理などの目的で、「日」まで記載したい場合、「年月日」で表示しても差し支えありません。

(問 17) 賞味期限を枠外に表示する場合の表示例を示してください。

(答)

消費者が分かりやすいように出来るだけ詳しく記載する必要があります。

良い例

枠外下部に記載

枠外右側に記載

ラベル正面下部に記載

悪い例

枠外記載

本貼りに記載

(問 18) 「保存方法」は省略できると聞きましたが、何か条件があるのですか？

(答)

条件があります。

「常温」であること以外に保存条件が無い場合は省略できますが、しょうゆは光を嫌う性質をもちますので、あまり省略は考えられません。

(問 19) 個人商店の場合、製造者の欄には「〇〇醤油商店」のような店名と所在地を記載すればいいのですか？

(答)

必ず個人名を記載してください。逆に個人名が記載されていれば店名は不要です。

例1) 製造者 〇〇醤油商店 〇村〇男

東京都中央区日本橋小網町3-11

例2) 製造者 〇村〇男

東京都中央区日本橋小網町3-11

(問 20) 「製造者」の代わりに「販売者」を記載する場合、製造所固有記号が必要だと聞きましたが、届け出が必要なのですか？

(答)

消費者庁への届け出が必要です。

以前は保健所へ届け出ていましたが、現在は消費者庁へ届け出ることになっています。

消費者庁のホームページをご覧くださいと、届け出の方法などが説明されています。

(問 21) ある食品で「製造者 〇〇食品株式会社 A B」と記載されていましたが、「販売者」でないのに固有記号がつくケースがあるのですか？

(答)

あります。

本社と製造工場が別の場所にある場合は、製造所固有記号が必要になります。

「製造者 〇〇食品株式会社 △△工場」と記載して、かつ、工場の所在地が記載してある場合、固有記号は必要ありません。

(問 22) 製造者の所在地に「都道府県名」は必要ないのですか？

(答)

県庁所在地と政令指定都市には必要ありません。

そのほかは都道府県名からの記載が必要です。

(問 23) 100mlのPETボトル入りのしょうゆの場合、△のPETボトルの識別マークが必要ですか？

(答)

150ml未満の容器は表示対象外です。

あまり小さいPETボトルは、リサイクルする際に不都合が生じることがあるので、PETボトルの識別表示はしないでください。

(問 24) 試供品には、一括表示が必要ですか？

(答)

いわゆる一括表示は必要ありませんが、食品衛生法による表示(名称、食品添加物、保存方法、賞味期限、製造者)が必要になります。

試供品の場合、品質表示基準や計量法は対象になりませんが、食品衛生法は対象になります。

(問 25) 火入れせずに精密ろ過をした商品の商品名に「生しょうゆ」と記載できますか？

(答)

必ず「なま」か「き」のいずれかのふりがなを付けてください。

同じ「生」の字でも「なま」と「き」では意味が異なり、振り仮名がないとどちらの意味なのか分かりません。

なま→火入れをせず、火入れ同等の殺菌処理をしたもの

き →本醸造の生揚げに食塩以外の原材料を加えていないもの

(問 26) 本醸造しょうゆであれば「天然しょうゆ」や「天然発酵しょうゆ」と記載できますか？

(答)

記載できません。

天然の用語については「天然醸造」以外使用できません。

また、アミノ酸液を使用したものや、規則別表第1の食品添加物を使用したものには使用できません。

(問 27) こいくちしょうゆを脱色して色をうすくした場合、うすくちしょうゆになるのですか？

(答)

うすくちしょうゆになります。

こいくちしょうゆとうすくちしょうゆの法律上の定義の違いは、色の濃化を抑制するか否かの部分だけです。

(問 28) ヘキサン抽出された脱脂加工大豆を使用した場合、他に食品添加物を一切使用していない場合でも「食品添加物無添加」と表示できないのですか？

(答)

出来ません。

原材料に使われた加工助剤についても、使用した場合は無添加表示ができないこととしています。

Ⅲ 表示の理解度チェック

1. 表示の理解度チェック(基本編)

問題1

ラベルの表示に関しては、色々な法律が関係しています。次の法律のうち「しょうゆ」のラベルを作るときに関係のある法律を全てあげてください。

- ①加工食品品質表示基準
- ②めん類等用つゆ品質表示基準
- ③しょうゆ品質表示基準
- ④食品衛生法

問題2

1リットルPETボトルのラベルの一括表示の文字の大きさは、①～③のどれでしょう。

- ①文字の大きさに決まりは無い
- ②5.5ポイント以上
- ③8ポイント以上

問題3

一括表示に記載される項目は法律で決められていますが、以下の「しょうゆ」の一括表示に足りない項目を全てあげてください。

名 称
原材料名
賞味期限
保存方法
製 造 者

問題4

しょうゆの一括表示の「名称」について、記載方法として正しいものを全てあげてください。

- ①こいくちしょうゆ(混合)
- ②丸大豆しょうゆ(本醸造)
- ③こいくちしょうゆ
- ④しょうゆ(本醸造)

問題 5

次の原材料のうち、食品添加物に分類されるものを全てあげてください。

- ①ぶどう糖果糖液糖
- ②サッカリンナトリウム
- ③安息香酸ナトリウム
- ④食酢
- ⑤甘草
- ⑥グルタミン酸ナトリウム
- ⑦カラメル色素
- ⑧清酒

問題 6

下のしょうゆの原材料名の表示に間違いが1つあります。その部分はどこでしょうか。

原材料名 脱脂加工大豆、小麦、食塩、甘味料(甘草)、
ぶどう糖果糖液糖、調味料(アミノ酸等)、
保存料(パラオキシ安息香酸)

問題 7

次にあげるもののうち、アレルギーに関する表示が必要なもの(推奨のものも含めて)を全てあげてください。

- ①大豆
- ②小麦
- ③米
- ④食塩
- ⑤かつお
- ⑥さば
- ⑦ゆず

問題 8

「しょうゆ」の内容量の表示方法として正しいものを全てあげてください。

- ①1 リットル
- ②1000 ミリリットル
- ③1L
- ④1kg

問題 9

賞味期限が「平成 25 年 1 月 2 日」の一般的なこいくちしょうゆの賞味期限の記載方法として正しいものを全てあげてください。

- ①24. 12
- ②25. 1. 2
- ③250102
- ④2512

問題 10

保存方法を一括表示枠外に記載する場合の表示例として、好ましいものを全てあげてください。

- ①枠外下部に記載
- ②本貼りに記載
- ③枠外記載
- ④ラベル正面右下に記載

問題 11

「製造者」の記載方法として間違えている部分を指摘してください。(稲荷堀醸造元は個人商店だとします)

製造者 稲荷堀醸造元 東京都中央区日本橋小網町 3-11

問題 12

1 リットルPETボトル詰め「しょうゆ」のラベルに必要なリサイクルの識別マークは以下のうちどれでしょう。

- ①  のみ
- ②  と 
- ③  のみ

問題 13

1 リットル詰めしょうゆのPETボトルの識別マークの大きさは以下のうちどれでしょう。

- ①大きさに決まりは無い
- ②一辺の長さが 15 ミリメートル以上
- ③一辺の長さが 21 ミリメートル以上

問題 1 4

「うす塩しょうゆ」の説明として最も適当なものを1つあげてください。

- ①自社の同種の普通のしょうゆに比べ、食塩分が80%未満のもの
- ②一般的な同種のしょうゆに比べ、食塩分が80%未満のもの
- ③製品100グラム中、食塩分が9グラム未満のもの

問題 1 5

「製造者」の代わりに「販売者」で記載する場合、販売者名とその所在地の他に必要なものは何でしょうか。

- ①一括表示枠外に製造者の連絡先
- ②製造所固有記号
- ③販売者の電話番号

「表示の理解度チェック(基本編)」解答と解説

問題1の解答 ①と③と④

解説：①の「加工食品品質表示基準」と④の「食品衛生法」は、一般に販売される全ての加工食品の表示に関係しますので、当然しょうゆにも関係します。②の「めん類等用つゆ品質表示基準」はめんつゆの表示方法を定めた法律です。③の「しょうゆ品質表示基準」はしょうゆの表示方法を定めた法律です。

したがって解答は②以外の①③④になります。

問題2の解答 ③

解説：加工食品の一括表示は原則として8ポイント以上の活字で記載することになっています。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合は5.5ポイント以上でいいことになっています。

1リットルPETボトルの表示可能面積は150cm²以下とは言えないので、解答は③の8ポイント以上となります。

問題3の解答 「内容量」

解説：「原材料名」と「賞味期限」の間に「内容量」の記載が必要です。

問題4の解答 ①と④

解説：しょうゆの名称の欄は、「しょうゆの種類＋（製造方式）」で記載します。

しょうゆの種類は「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」の5種類の他、2種類以上のしょうゆを混ぜた場合は「しょうゆ」と記載しますので、全部で6通りの記載方法があります。

②はしょうゆの品種が正しく記載されていないので間違いです。③は製造方式が記載されていないので間違いです。

問題5の解答 ②③⑤⑥⑦

解説：これらは、食品衛生法で食品添加物となっています。

食品添加物か否かの違いは、簡単に言えば「そのものを食品として食べるかどうか」の違いですが、それだけでは判断しにくいものも多いので、少しずつ覚えてください。

問題6の解答 「ぶどう糖果糖液糖」と「甘味料（甘草）」の順番が入れ違っています。

解説：甘草は食品添加物なので、ぶどう糖果糖液糖よりも前に記載されることはありません。

問題7の解答 ①と②と⑥

解説：②の小麦は表示する義務があります。①の大豆と⑥のさばについては表示を「推奨」されており、義務ではありませんが、アレルギーのある方のために必ず表示してください。

問題 8 の解答 ①と②と③

解説：計量法によってしょうゆは、体積で内容量を記載することになっています。したがって④の「kg」での表示は間違いです。

体積の単位はカタカナでもローマ字でも差し支えありません。

問題 9 の解答 ①と②と③

解説：賞味期間が 3 ヶ月を超えるものは、原則として「月」まで記載しますので①が最も良い記載方法と言えるでしょう。ただし、「日」まで記載することも出来ることになっているので、ロット管理の都合上「日」まで記載したい場合には②や③のような表示も可能です。

④の「2512」は平成 25 年 1 月 2 日なのか平成 25 年 12 月か分かりません。「年」「月」「日」などで区切らないで記載する場合であって、月や日が 1 桁の場合は必ず「0」を頭に入れて③の「250102」のように記載してください。

問題 10 の解答 ①と④

解説：保存方法を枠外に記載する場合は、その記載箇所を出来るだけ具体的に記載してください。その点、②の「本貼りに記載」と③の「枠外記載」は説明が不十分です。

問題 11 の解答 個人名が記載されていない。

解説：製造者が個人商店の場合、必ず個人名の記載が必要になります。したがって、この問題の場合「稲荷堀醸造元 ○村○男」のようになります。また会社組織なら「株式会社」や「有限会社」などの記載が必要ですので「有限会社 稲荷堀醸造元」のようになります。

問題 12 の解答 ②

解説：ボトルとして「PET」の三角マーク、キャップとして「その他プラスチック」の四角いマークが必要になります。

問題 13 の解答 ③

PETボトルの識別マークの大きさは下の表を参考にしてください。

識別マークの大きさ

PETボトルの識別マーク	
内容量	1 辺の長さ
150ml 以上 1L 未満	15mm 以上
1L 以上 4L 未満	21mm 以上
4L 以上	28mm 以上

問題 14 の解答 ②

解説：①は、比較対象が自社の普通しょうゆなので間違いです。しょうゆの場合、同一品種の一般的なしょうゆと比較することになっています。

③は「減塩しょうゆ」と呼ばれるものです。

問題 15 の解答 ②

解説：食品衛生法では、原則として「製造者」を記載することになっています。これは、もし食品事故などが起きた場合に製造工場を速やかに特定するためです。

この事から、「販売者」として表示する場合には「製造所固有記号」という記号を併記することが義務付けられています。この記号は前もって消費者庁に届出る必要があり、製造所を特定できるようになっています。

2. 表示の理解度チェック(応用編)

問題 1

一括表示へ記載する食品添加物の名前を決めている法律は以下のうちどれでしょう。

- ①加工食品品質表示基準
- ②しょうゆやめん類等用つゆなどの個別品質表示基準
- ③食品衛生法

問題 2

表示可能面積がおおむね 150cm²以下の商品の一括表示の文字の大きさは、最低何ポイントでしょう。

- ①3 ポイント
- ②5.5 ポイント
- ③8 ポイント

問題 3

問題 2 の「表示可能面積」とは、1 リットル PET ボトルの場合、以下の①～③のどれに該当するでしょう。

- ①ラベルの面積
- ②容器の表面積
- ③容器の表面積から底と肩の部分を除いた面積

問題 4

一括表示への食品添加物の記載順序について、正しいものはどれでしょう。

- ①使用した重量の割合の多い順
- ②使用した体積の割合の多い順
- ②製品に対する効果が大きいもの順
- ③アイウエオ順

問題 5

一括表示の原材料名の記載方法で、原材料名の区切り方として正しいものはどれでしょう。

- ①脱脂加工大豆・小麦・食塩・アミノ酸液
- ②脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液
- ③脱脂加工大豆/小麦/食塩/アミノ酸液

問題 6

本醸造のこいくちしょうゆ65%と本醸造のたまりしょうゆ35%を混ぜた製品の一括表示の名称の記載方法として正しいものはどれでしょう。

- ①こいくちしょうゆ（本醸造）
- ②こいくちしょうゆ・たまりしょうゆ（本醸造）
- ③しょうゆ（本醸造）

問題 7

次の原材料のうち、食品添加物に分類されるものを全てあげてください。

- ①脱脂加工大豆
- ②小麦グルテン
- ③アミノ酸液
- ④米発酵調味料
- ⑤みりん
- ⑥焼酎
- ⑦ぶどう糖
- ⑧乳酸
- ⑨ビタミンB₁

問題 8

下のしょうゆの原材料名の表示に間違いが1つあります。その部分はどこでしょう。

原材料名 脱脂加工大豆、小麦、食塩、ぶどう糖果糖液糖、
調味料（アミノ酸）、パラオキシ安息香酸

問題 9

甘味料にカンゾウ抽出物を使用した場合の記載方法として、正しいものを全てあげてください。

- ①甘味料（カンゾウ）
- ②甘味料（甘草）
- ③甘味料
- ④カンゾウ抽出物

問題 10

次の食品添加物のうち、表示を免除されると思われるものを全てあげてください。

- ①発酵食品の発酵時の消泡目的で加えた少量のシリコン樹脂
- ②ケイソウ土などの濾過助剤
- ③めんつゆの原材料のしょうゆに添加されていたカンゾウ抽出物
- ④めんつゆの原材料のしょうゆに添加されていたアルコール
- ⑤めんつゆを製造するときに添加したアルコール

問題 1 1

賞味期限の異なるしょうゆ 2 本を詰め合わせにして（中のラベルは見えない状態で）販売する場合、外箱への賞味期限の表示方法として正しいものを全てあげてください。

- ①賞味期限の長い方を記載する
- ②賞味期限の短い方を記載する
- ③ボトルのラベルに記載しているので必要ない
- ④両方の賞味期限を記載する

問題 1 2

一括表示の「保存方法」の記載方法として正しいものを全てあげて下さい。（商品はしょうゆとは限りません）

- ①直射日光を避けて常温で保存してください。
- ②直射日光を避けて常温で保存してください。開栓後は冷蔵庫に入れて保存し、賞味期限にかかわらず出来るだけ早くお使いください。
- ③開栓後は冷蔵庫に入れて保存し、賞味期限にかかわらず出来るだけ早くお使いください。
- ④10℃以下で保存してください。

問題 1 3

一括表示の「保存方法」は、ある条件を満たした場合に省略できますが、その条件とは以下のうちどれでしょう。

- ①通常は常温で流通・販売させる製品を例外的に冷蔵で流通・販売する場合
- ②賞味期間が2年6ヶ月（30ヶ月）を超える場合
- ③常温で保存すること以外にその保存方法に関して留意することが無い場合

問題 1 4

一括表示を見たら「販売者 水村醤油醸造有限会社 TM」と記載されていました。この「TM」とは何でしょう。

- ①ロット記号
- ②製造所固有記号
- ③製造所所在地の都道府県を示す記号
- ④社長の名前のイニシャル




問題 1 5

次の①から⑤のうち間違えているものを全てあげてください。

- ①上級のこいくちしょうゆに高価な国産丸大豆を使用した。せつかくだから「特選丸大豆しょうゆ」と表示した。
- ②スーパーで売られていた「天然醸造」のしょうゆのラベルを見たら添加物が使用しており「甘味料（甘草）、カラメル色素」と記載してあった。
- ③普通のしょうゆより20%ぐらい食塩が少ないので「減塩しょうゆ」と記載した。
- ④「純正」という商品名のしょうゆのラベルを見たら「脱脂加工大豆、小麦、食塩、ぶどう糖、アルコール」と記載してあった。
- ⑤混合醸造のさいしこみしょうゆに JAS 特級のラベルが貼ってあった。

問題 1 6

一升瓶であって、「金属性の王冠」とその王冠にはめ込まれた「開栓後に残るプラスチック製の栓」を組み合わせたものを使用した場合、識別マークはどのように記載すればいいでしょう。

- ①  に近接して「キャップ」と記載する
- ②  に近接して「替栓」と記載する
- ③  のみ記載する

問題 1 7

しょうゆのラベルに「うす塩」と記載する場合、通常のしょうゆのラベルに記載する事項以外に必要なものを次の①から⑤の中から全て挙げてください。

- ①塩分を少なくすることによる効果・効能
- ②栄養成分表示
- ③比較対象（一般的な同種のしょうゆ）の名前と、それに対する低減割合
- ④整数での食塩分表示
- ⑤特別用途食品の病者用食品マーク

問題 18

次の「しょうゆ」の一括表示で間違えているところは？（推奨も含めて9カ所あります）

品 名	こいくちしょうゆ
原 材 料	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、砂糖、ぶどう糖、調味料（アミノ酸）、 ビタミン B1
内 容 量	1 リットル
賞味期限	平成 23 年 11 月 31 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。 開栓後は冷蔵庫で保管し、なるべく早くお使いください。
製 造 者	稲荷堀醤油店 狭山市 入間川 ○ - ○ - ○

「表示の理解度チェック(応用編)」解答と解説

問題1の解答 ③

解説：食品添加物の名前は食品衛生法で決められています。

添加物の名前には「名称」「別名」「簡略名」「類別名」などがあり、1つの添加物なのに数通りの名前をもったものもあります。

問題2の解答 ②

解説：表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合は5.5ポイント以上の文字で記載することになっています。150cm²を超える場合は8ポイント以上の活字で記載することになっています。

問題3の解答 ③

解説：表示可能面積とは、ボトルの肩や底のようなラベルが貼れない部分を除いた容器の表面積と考えてください。

ただし、デザインに凝って曲面の多いボトルにした結果ラベルが貼れなくなったからといって表示可能面積が小さくなったとは言えません。

問題4の解答 ①

解説：製品に使用した原材料は「食品原料」と「食品添加物」の2つのグループに分けて記載します。食品添加物はそのグループの中で使用した重量の割合の多い順に記載します。

これはしょうゆもめんつゆもしょうゆ加工品も共通の記載方法です。

問題5の解答 ②

解説：細かいようですが、原材料名は「、」で区切ってください。たまに見かけるのは「・」で区切っているケースですが、これは間違いです。

「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」を使用した場合に「砂糖・異性化液糖」と記載することがあります。この場合は「・」を使って記載することになっています。

このように「、」と「・」は使い分けられているのです。

問題6の解答 ③

解説：しょうゆには「こいくち」、「うすくち」、「たまり」、「さいしこみ」、「しろ」の5種類に大きく分けられ、これらを混ぜたものは、ただの「しょうゆ」になります。

この問題7では「こいくち」と「たまり」を混ぜているので「しょうゆ」になります。もちろん製造方式の記載も必要なので「しょうゆ(本醸造)」になるのです。

問題7の解答 ⑧と⑨

解説：基本編でも同様の出題をしましたが、乳酸もビタミンB₁も食品添加物に分類されています。

食品添加物か否かの違いは、簡単に言えば「そのものを食品として食べるかどうか」の違いですが、それだけでは判断しにくいものも多いので、少しずつ覚えてください。

問題 8 の解答 「パラオキシ安息香酸」に用途名が記載されていない。

解説：「パラオキシ安息香酸」や「安息香酸ナトリウム」を使用した場合には「保存料」という用途名を併記することになっています。

このように、用途名を併記するものとしては甘味料など大きく 8 種類が決められています。

問題 9 の解答 ①と②

解説：カンゾウ抽出物は甘味料なので、問題 9 と同様に用途名の併記が必要になります。

また、カンゾウ抽出物の名前（物質名）は「カンゾウ抽出物」「カンゾウエキス」「カンゾウ甘味料」「カンゾウ」「リコリス抽出物」「リコリス」「グリチルリチン」の 7 通りがあり、さらに「カンゾウ」の部分は漢字で「甘草」と記載できます。

以上のことから、名前（物質名）に用途名を併記している①と②が正解になります。

問題 10 の解答 ①と②と④

解説：表示が免除される食品添加物には「加工助剤」「キャリーオーバー」「栄養強化剤」の 3 つがあげられます。

①は製品にほとんど残らずに効果も無いので「加工助剤」と判断します。②は製品になる前に取り除いてしまうので「加工助剤」と判断します。③は最終製品に甘味が残ると考えて「キャリーオーバー」にはなりません。つまり表示の必要があります。五官に訴えるような食品添加物についてキャリーオーバーは無いと考えてください。④は加熱工程で揮散してしまうと考えて「キャリーオーバー」に当てはまります。⑤は製造時に添加しているので当然記載の必要があります。

問題 11 の解答 ②と④

解説：中身が見えない箱などに詰め合わせた場合、原則として、中の商品の一括表示の内容を箱に記載しないとイケません。つまり④は全く問題ありません。

また、この問題の場合は②を記載すれば「知らない間に賞味期限が切れてしまった」ということを避けられるので②での記載も可能です。

問題 12 の解答 ①と④

解説：保存方法は、開栓前の保存の方法を記載することになっていますので、②と③は間違いです。

一括表示内に開栓後の取扱いについて記載する場合は「開栓後の取扱い」などのように別途項目を立てて記載して下さい。

問題 13 の解答 ③

解説：常温で保存することで品質が保たれるならば、保存方法を省略することができます。

ただし、しょうゆの場合は直射日光が当たることにより品質の劣化が進みますので、省略されるようなケースは少ないでしょう。

問題 1 4 の解答 ②

解説：食品衛生法では「製造者」を記載することが義務付けられていますが、販売者が表示の責任を負う場合は、製造者に替わって販売者を記載することも可能です。ただし、この場合販売者名の後に「製造所固有記号」を併記する必要があります。

つまりこの「TM」は製造所固有記号ということになります。

問題 1 5 の解答 ①と③

解説：①の「特選」は JAS 上級のものには記載できません。

②の「天然醸造」と記載する場合、別表第 1 に掲載されている食品添加物は使用できません。逆に言えば、別表第 1 に掲載していない食品添加物は使用できます。別表第 1 の食品添加物は主に化学的に合成された添加物ですが、カンゾウ抽出物やカラメル色素はこの表に含まれていないので使用できるのです。

③の「減塩しょうゆ」はしょうゆ 100 グラム中に食塩 9 グラム以下であって、栄養表示基準に則った表示をしているものだけに記載できます。

④の「純正」の用語は、生揚げに食塩、ぶどう糖、アルコール以外添加していないものに限り使用できます。逆に言えばこれらのものは添加できます。

⑤さいしこみしょうゆの場合、混合醸造であっても以下の条件を満たしていれば特級の格付を受けることができます。

- ・アミノ酸液等の使用割合が 20% 以下
- ・全窒素分が 2.00% 以上

つまり⑤の事例はありえることなのです。

問題 1 6 の解答 ②

解説：一升瓶には、金属製の王冠を外すとその中の半透明のプラスチック製の栓が残るタイプのものをよく見かけます。

この栓は業界ガイドラインによって「替栓」と記載することになっていますので②が正解です。

問題 1 7 の解答 ②と③

解説：①や⑤は「うす塩」のしょうゆに記載することは出来ません。

④は平成 16 年にしょうゆ品質表示基準が改正されるまでは記載する必要がありましたが、現在は不要となっています。（もちろん記載しても結構です）

②と③は栄養表示基準で決められた事項で、食塩分が少ない旨の強調表示をするときは必ず記載しないとイケません。

問題 1 8 の解答

間違い 1：(誤) 品名 → (正) 名称

法律上は「品名」でも良いことになっていますが、醤油業界としては「名称」で統一しています。

間違い2：「こいくちしょうゆ」とだけ記載されていますが「こいくちしょうゆ（混合）」のように、製造方式も記載してください。

間違い3：（誤）原材料 → （正）原材料名

間違い4：アルコールの記載位置が砂糖やぶどう糖よりも前になっています。アルコールは食品添加物なので、食品原料である砂糖やぶどう糖よりも後ろに表示します。

間違い5：（誤）ビタミンB1 → （正）ビタミンB₁

間違い6：「平成23年11月31日」と記載していますが、11月は30日までしかありません。

間違い7：保存方法の欄に開栓後の取扱いが記載されています。保存方法の欄には開栓前の保存方法のみを記載してください。開栓後の取扱いを一括表示内に記載するときは、保存方法の下に「開栓後の取扱い」と別途項目を立てて記載してください。

間違い8：稲荷堀醤油店は（おそらく）個人商店なので、個人名の表示が必要です。もしも会社であれば「有限会社」「株式会社」等を記載して下さい。

間違い9：製造所の所在地の狭山市は、県庁所在地ではなく、かつ、政令指定都市でもないので県名からの記載が必要です。

Ⅳ しょうゆの表示方法チェックシート

日 付	平成 年 月 日
担当者氏名	

1. 製品の概要

製 品 名		販売予定日	平成 年 月 日
品 種	内 容 量	ml、ℓ	JAS マークの有無
製 造 方 式			有 (特・上・標) ・ 無
新規・改版 の 別	<input type="checkbox"/> 新発売 <input type="checkbox"/> ラベルの変更 変更理由：		

2. しょうゆ品質表示基準 義務表示事項

(1)一括表示全般

確認項目	確 認 事 項		適 ・ 否
枠	枠線 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	書ければ書くこと	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
背景	背景の色・柄 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	柄模様がないこと 無地または淡い色であり、文字が明瞭に読めること	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
文字の大きさ	ポイント数	原則 8 ポイント (2.81 ^ミ) 以上 表示可能面積 150cm ² 以下は 5.5(1.93 ^ミ)ポイント以上	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
項目の順序	項目の順番は正しいか 順番 (名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者)		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否

(2)一括表示

名称 表示 <input type="checkbox"/> 有	しょうゆの種類を平仮名で表示し、その次に括弧を付けて製造方法が記入されているか		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	
	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	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、しろしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しょうゆ		
	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	製造方式 (本醸造)、(混合醸造)、(混合)		
原材料名 表示 <input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	食品原料と食品添加物が区分されているか		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	区分ごとに重量順に記載されているか		
	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	糖類の記載方法は正しいか。 食品添加物の記載方法は正しいか。		
	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	原材料は「、(読点)」で区切っているか		
	JAS マーク <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	JAS 品に使用できない原材料を使っているか。(ポジティブリストで確認すること)	
内容量 表示 <input type="checkbox"/> 有	計量法に基づき ml、L、ミリリットル、リットルで記載されているか 内容量 ml、L		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	
賞味期限 表示 <input type="checkbox"/> 有	おいしく食べられる期限を工場自らが設定する。 記載方法は、年月または年月日。 枠外に記載した場合、具体的な場所が明記されているか。 例. 枠外記載 × 枠外下部記載 ○		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	
	保存方法 表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	未開栓の状態で、賞味期限まで品質を保つための保存の仕方を記載する 開栓前の条件が記載してあるか 枠外に記載した場合、具体的な場所が明記されているか。 賞味期限とともに枠外に記載した場合は両者が近接しているか。		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
製造者(販売者) 表示 <input type="checkbox"/> 有	製造者(販売者)の住所氏名が記載されているか 個人商店の場合、個人の氏名が書かれているか 販売者の場合、販売者名の後に固有記号が書かれているか *製造者が併記されている場合は固有記号の記載は省略する。		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	
開栓後の取り扱い 表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	任意の項目		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否	
	保存方法と製造者の間に「開栓後の取扱い」として記載してあるか。(枠外表示の場合、特に制限はなし)			

3. 遺伝子組換えに関する表示

遺伝子組換え表示 表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	表示義務はない。	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
	表示する場合、法律通りに書いてあるか確認すること。 また、業界ガイドラインに沿って記載してあるか確認すること。	

4. アレルギー表示

アレルギー表示 表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	対象物質は小麦と大豆		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
	確認事項		
	<input type="checkbox"/> 有	アミノ酸液や食品添加物等の原料にアレルギー物質が使用されていないか。	
	<input type="checkbox"/> 無	種麴等の使用原料にアレルギー表示の見落としがないか。	
	<input type="checkbox"/> 確認済	コンタミの可能性がないかを確認しているか。	
特定物質 小麦、えび、かに、卵、そば、落花生、乳 推奨物質 大豆、あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン			

8. 特定用語（使用条件は、公正競争規約参照のこと）

特定用語 表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	長期熟成・長熟	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	蔵	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	仕込み桶	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	手造り	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	丸大豆	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	生（なま）	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	生引	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	天然醸造	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	純・純正	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	生（き）	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	無添加	

9. JAS マークを印刷したラベルにしか使用できない用語

（使用条件は、しょうゆの日本農林規格を参照のこと）

JAS 品に使用 できる用語 表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	JAS マーク <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	特級	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	上級	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	標準	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	超特選	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	特選	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	濃厚	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	「特」「高」「秀」の文字を含む言葉	
	<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	「上」「優」「良」「選」「吟」の文字を含む言葉	
<input type="checkbox"/> 有（使用条件確認） <input type="checkbox"/> 無	「ゴールド」「ゴールドデン」「スペシャル」「デラックス」等の外来語		

10. 使用禁止用語

使用禁止用語	下記の用語、表現は使用禁止（一定条件を満たした際の「天然醸造」は除く） 「天然」「自然」「最高」「最上」「極上」の用語。 保存料を使用しておりません。 甘味料、着色料を使用しておりません。 アルコールを使用しておりません。等 <input type="checkbox"/> 表示無	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
--------	--	---

1 1. 有機である旨の表示

有機の表示	有機 JAS 認定工場であり、有機 JAS マークを添付した商品にしか有機である旨の表示は出来ない。	
表示 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	表示する場合、有機加工食品の日本農林規格に沿った記載がしてあるか確認すること。	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否

特記事項

