

しょうゆの表示等に関する業界申し合わせ

平成18年5月30日
(平成30年11月15日改正)
日本醤油協会
全国醤油工業協同組合連合会
一般財団法人日本醤油技術センター

しょうゆの日本農林規格（平成16年農林水産省告示1703号）及び食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に記載されている事項を補足又は解説し適切な運用を行うため、下記の通り定めるものとする。

1. 定義について

- (1) しょうゆの原材料は食塩及び食品添加物を除き、豆類及び穀類などの植物由来のものに限定する。
- ① このことは平成16年3月11日開催の農林物資規格調査会総会において、しょうゆは本来植物由来である大豆と小麦からつくられるものであって、「あえて植物由来のものに限定するという規定の明記は必要でない」と議事録において整理し制限している。
 - ② 「酵母エキス」、「しいたけ」、「はちみつ」などについては植物原料といえないことから使用できないものとする。
 - ③ 植物原料であっても「唐辛子」、「にんにく」、「昆布」などは、しょうゆの風味を大きく変えることから使用できないものとする。
- (2) 第2条の文中『大豆（脱脂加工大豆を含む。以下同じ）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下「しょうゆこうじ」という。）』とある。このことから大豆はしょうゆの必須原料となる。よって、大豆を全く使用しないものにあっては、一括表示の名称欄に「名称 こいくちしょうゆ（本醸造）」等と、しょうゆ品質表示基準に定める記載はできない。

また、文中の「しょうゆこうじ」における原材料を整理すると次のいずれかとなる。

- ・大豆
- ・大豆+（麦、米等の穀類）
- ・大豆+（麦、米等の穀類）+小麦グルテン（補助的な使用に限る）

- (3) 第2条に文中の『麦』とは、『日本標準商品分類』でいう「小麦」、「大麦」、「はだか麦」、「ライ麦」、「精麦」、「えん麦」をいう。
- 上記以外のものについては、次の通り整理する。
- ① 「製麴用加工小麦」（いわゆる商品名「こうじ麦」）及び「ふすま」は「小麦」に含むものとする。
 - ② 「香煎」は「大麦」に含むものとする。

- (4) 第2条文中の『米等の穀類』のうち、
- ①『米』とは、「玄米」「白米」及び「 α 化米」をいう。
上記以外のものについては、次の通り整理する。
・「米ぬか」の内、いわゆる「白ぬか」にあつては、「白米」の胚乳部を削り取ったものなので「白米」と判断する。
 - ②『等の穀類』とは、「日本標準商品分類」でいう、「はと麦」、「ひえ」、「粟」、「そば」などの雑穀をいう。
- (5) 第2条文中の『米を蒸し、若しくは膨化したもの』とは、米の α 化の方法として、蒸すほか、パフ処理、エクストルーダー処理などによる膨化をいう。
- (6) 第2条文中の『…清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たん白分解酵素を除く。）を補助的に使用したものを含む）』とあり、セルラーゼ等たん白分解酵素以外の酵素剤を補助的に使用できるとしているが、これらの酵素は「火入工程」以後は使用してはならないものとする。
- (7) 第2条文中の『しょうゆこうじ』は、原料の全てを麴とすることを原則とするが、製麴原料の重量で20%以下に限り、麴としない、いわゆる「かけ原料」として使用することができるものとする。
- (8) 第2条文中の『アミノ酸液』とは、脱脂加工大豆や小麦グルテンなどの植物たん白を酸で分解し、アルカリで中和してできた液体調味料をいう。また、これを粉末にしたもの(いわゆる「粉末アミノ酸液」)もこれに含むものとする。
- (9) 第2条文中の『酵素分解調味液』とは、脱脂加工大豆や小麦グルテンなどの植物たん白を酵素剤などにより分解し得られた液体調味料をいう。また、これを粉末にしたものもこれに含むものとする。

- (10) 第2条文中の『発酵分解調味液』とは、主に小麦グルテンや脱脂加工大豆などの植物たん白を麹により発酵させ分解して得られた液体調味料をいう。また、これを粉末にしたものもこれに含むものとする。

解説 現時点で想定される主な商品

原材料名	主な商品名及び製造業者名
『アミノ酸液』	味の素(株)製「味液」など
『酵素分解調味液』	大日本明治製糖(株)製「エンザップ」など
『発酵分解調味液』	キッコーマン(株)製「発酵うまみ調味料」、味の素(株)製「コウジ・ベース」、日清製粉(株)製「醸造調味料NS-2、NS-3」など

- (11) 製造方式別の『アミノ酸液』、『酵素分解調味液』及び『発酵分解調味液』（以下、アミノ酸液等という。）の使用制限は次の表の通りとする。

製造方式	「アミノ酸液」等の使用量(全窒素換算)
混合方式	生揚に、アミノ酸液等を80%*以下添加できる。
混合醸造方式	諸味に、アミノ酸液等を80%*以下添加し、概ね1ヶ月以上発酵・熟成させる。
本醸造方式	「アミノ酸液」等の使用はできない。

*この比率は、液量や重量によるものではなく全窒素濃度による。その場合、アミノ酸液等の窒素分は全量が製品に移行するものとして計算する。

- (12) 製造方式の異なるものを混合した場合、製造方式の記載方法は次の通りとする。

混合の状態	記載方法
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

2. 格付のための検査について

しょうゆにおける官能検査の重要性を鑑み次の通り検査を行う

- (1) 規格の第3条～第7条の『性状』の検査は、官能検査基準品審査会(旧中央特級審査会)において選定された基準品をもとに行うものとする。
- (2) 官能検査は、(一財)日本醤油技術センターが認定した「公認醤油官能検査員」の3名以上をもって行うものとする。

3. 表示について

(1) 原材料に関する表示

- ①「小麦」、「製麺用加工小麦」及び「ふすま」にあつては「小麦」と表示するものとする。
- ②「大麦」及び「香煎」にあつては「大麦」と表示するものとする。
- ③「玄米」、「白米」、「α化米」及び「米ぬか(いわゆる白ぬか)」にあつては「米」と表示するものとする。
- ④「小麦グルテン」にあつては「小麦グルテン」若しくは「小麦たんぱく」と表示するものとする。

(2) 小印に関する表示

- ①小印として使用できる用語は、物象を表すもの又は抽象名詞とする。
- ②「天」「地」「人」、「福」「禄」「寿」及び「松」「竹」「梅」等については、これらのグループ内で、品質に応じて区分して使用するものとする。

(3) 「^き生」及び「^{なま}生」に関する表示

- ①「^き生」及び「^{なま}生」について表示する場合、「き」及び「なま」とふりがなをつけるものとする。
- ②文章中の『火入れの殺菌処理と同等な処理』とは、最低限、酵母を除去できる処理をいうものとする。

(4) しょうゆのナトリウムに係る低減された旨の表示において、同種の標準的なしょうゆの食塩分%(重量/容量)は次表のとおりとする。

品名	同種の標準的なしょうゆの食塩分%(重量/容量)
こいくちしょうゆ	17.5%
うすくちしょうゆ	19.1%
たまりしょうゆ	17.9%
さいしこみしょうゆ	15.6%
しろしょうゆ	17.9%

なお、低減割合を求める際は、低減割合を求めようとするしょうゆの比重により算出した食塩量(重量)を用いることとする。

例) 低減割合を求めようとするしょうゆが下記の場合

日本橋醤油(株) うす塩しょうゆ 名称: こいくちしょうゆ 食塩相当量: 11.9g/100g (分析値) 比重: 1.15 (分析値)
--

- ① 同種の標準的なしょうゆの食塩分17.5%(重量/容量)の比重を、低減割合を求めようとするしょうゆの比重1.15とし、100g中の食塩分を求める。

$$17.5 \text{ g} / 100 \text{ ml} \div 1.15 = 15.2 \text{ g} / 100 \text{ g}$$

② 同種の標準的なしょうゆに対する低減割合を求める。

$$(15.2 \text{ g} - 11.9 \text{ g}) \div 15.2 \text{ g} \times 100 = 21.7\%$$

(5) 特級に格付されたものに表示できる用語

文中の『「特製」、「特吟」その他これに類するもの』とは、具体的には次の通りとする。

- ① 「特醸」、「特佳」等「特」を含む用語
- ② 「高逸」、「高醇」等「高」を含む用語
- ③ 「優秀」、「秀逸」等「秀」を含む用語
- ④ 「ゴールド」、「ゴールデン」、「スペシャル」、「デラックス」等品質が特に優良であることを示す外来語
- ⑤ その他、これらに類似する用語は、(一財)日本醤油技術センターまで問い合わせること。

(6) 上級に格付されたものに表示できる用語

文中の『「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類するもの』とは、具体的には次の通りとする。

- ① 「上選」、「別上」等「上」を含む用語
- ② 「優選」、「優味」等「優」を含む用語
- ③ 「優良」、「良選」等「良」を含む用語
- ④ 「優選」、「別選」等「選」を含む用語(特選、超特選を除く)
- ⑤ 「吟上」、「吟醸」等「吟」を含む用語
- ⑥ その他、これらに類似する用語は、(一財)日本醤油技術センターまで問い合わせること。

(7) 文中の『等級を示す用語(「特級」、「上級」、「標準」と紛らわしい用語』として表示が禁止されている用語とは、「最上」、「極上」、「最高」等の用語や「等」、「級」を含む用語をいうものとする。その他、これらに類似する用語は、(一財)日本醤油技術センターまで問い合わせること。

(8) 一括表示の様式枠内に、開封後の保存方法について記載する場合、次の通りとする。(この項において「開封後」とあるのは「開栓後」と読み替えられるものとする。)

(開封後の保存方法についての記載は任意です。ただし、一括表示枠内に記載する場合は、この方法に従って下さい。)

① 記載位置は、「保存方法」と「製造業者」の間に「開封後の取扱い」の項目をたてて記載する。

別記様式

名	称
原	材
材	料
名	
添	加
物	
内	容
量	
賞	味
期	限
保	存
方	法
開	封
後	の
取	扱
い	
製	造
者	

名	称
原	材
材	料
名	
添	加
物	
内	容
量	
賞	味
期	限
保	存
方	法
開	栓
後	の
取	扱
い	
製	造
者	

②記載例（「開封後※、冷蔵庫に保存・・・」等の記載は一例です。大きな容器など保管方法の記載については実体に合わせ変更して下さい。） ※記載例中「開封後」は「開栓後」でも可

名 称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原 材 料 名	大豆(国産)、小麦、食塩
内 容 量	1,000ml
賞 味 期 限	ラベル右下部に記載
保 存 方 法	直射日光を避け常温で保存して下さい。
開封後の取扱い	開封後は冷蔵庫に保存し、できるだけお早めにご使用ください。
製 造 者	日本橋醤油株式会社 東京都中央区日本橋小網町 3-11

4. その他

以上の1~3の項で規定していない事項として必要に応じ別に定めた事項、及び3の(5)~(6)における類似する用語として(一財)日本醤油技術センターに問い合わせのあったものについては、事例として適時追加するものとする。