

しょうゆ品質表示基準

制 定 平成16年 9月13日 農林水産省告示第1704号
 改 正 平成21年 3月26日 農林水産省告示第 424号
 最終改正 平成21年 8月31日 農林水産省告示第1219号

(趣旨)

第1条 しょうゆ(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。

(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。

用 語	定 義
しょうゆ	次に掲げるもの(これらに砂糖類(砂糖、糖みつ及び糖類をいう。)、アルコール等を補助的に加えたものを含む。)をいう。 1 大豆(脱脂加工大豆を含む。以下この条において同じ。)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。)又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものに加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの(以下「もろみ」という。)を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(製造工程においてセルラーゼ等の酵素(たん白質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたん白質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。)を補助的に使用したものを含む。以下「本醸造方式によるもの」という。) 2 もろみにアミノ酸液(大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。)、酵素分解調味液(大豆等の植物性たん白質をたん白質分解酵素により処理したものをいう。以下同じ。)又は発酵分解調味液(小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下同じ。)を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(以下「混合醸造方式によるもの」という。) 3 1、2若しくは生揚げ又はこのうち2つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち2つ以上を混合したものを加えたもの(以下「混合方式によるもの」という。)
こいくちしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
うすくちしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものに加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。
たまりしょうゆ	しょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
さいしこみしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。
しろしょうゆ	しょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
生 揚 げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。

(表示の方法)

第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、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。）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、次に定めるところにより記載すること。

ア こいくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合）」と記載すること。

イ うすくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合）」と記載すること。

ウ たまりしょうゆであって、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ（混合）」と記載すること。

エ さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合）」と記載すること。

オ しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ（混合）」と記載すること。

カ アからオまでに規定するもの以外のしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しょうゆ（混合）」と記載すること。

(2) 原材料名

大豆にあつては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に記載し、アミノ酸液にあつては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあつては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあつては「発酵分解調味液」と記載すること。

(表示禁止事項)

第4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、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項についてはしょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号。以下「農林規格」という。）第3条から第7条までに規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(2)及び(3)に掲げる事項については農林規格第3条から第7条までに規定する規格による格付が行われたものであつて別表1の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合、(8)に掲げる事項については別表2の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合、(9)に掲げる事項（品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語に限る。）については品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

(1) 「特級」、「上級」又は「標準」の用語

(2) 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」又は「優良」その他前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語

(3) 「濃厚」の用語

(4) 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）

(5) 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであつて、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）

(6) 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であつて、規則別表第1に掲げる添加物を使用しない

- ものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。) (きび)
- (7) 「生」(「生引き」の用語を除く。以下同じ。)、^{なま}「生」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。
- ア 食塩以外のものを添加していないものについての「生」の用語
- イ 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生」の用語
- ウ たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語
- (8) 「うす塩」、「あさ塩」、「あま塩」、「低塩」又は「減塩」その他食塩分が少ない旨を示す用語
- (9) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

別表1

区 分	用 語
1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	「超特選」
2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	
3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	
1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.1を乗じて得た数値以上であるもの	「特選」
2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1.1を乗じて得た数値以上であるもの	
3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.1を乗じて得た数値以上であるもの	
特級のもの	「特製」、「特吟」その他これに類似するもの
上級のもの	「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの
こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	「濃厚」

別表2

区 分	用 語
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	「うす塩」、「あさ塩」、「あま塩」又は「低塩」

又はその他のしょうゆのうち、食塩分が通常の当該しょうゆの食塩分比べて80%以下のものであって、かつ、健康増進法（平成14年法律第103号）第31条第1項の規定に基づく表示を行ったもの	
しょうゆ100g中の食塩量が9g以下のものであって、かつ、健康増進法第31条第1項の規定に基づく表示を行ったもの	「減塩」

附 則

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。
（経過措置）
- 2 この告示の施行の日以前に製造され、加工され、又は輸入されたしょうゆの品質に関する表示については、この告示による改正前のしょうゆ品質表示基準の規定の例によることができる。
- 3 この告示の施行の日から起算して1年6月を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入されるしょうゆの品質に関する表示については、この告示による改正前のしょうゆ品質表示基準の規定の例によることができる。

附 則（平成21年3月26日農林水産省告示第424号）

平成22年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入されるしょうゆの品質に関する表示については、この告示による改正前のしょうゆ品質表示基準の規定の例によることができる。

附 則（平成21年8月31日農林水産省告示第1219号）

平成23年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入されるしょうゆの品質に関する表示については、この告示による改正前のしょうゆ品質表示基準の規定の例によることができる。

（最終改正の施行期日）

平成21年8月31日農林水産省告示第1219号については、平成21年9月30日から施行する。