

# 分析手数料改定について

平成 29 年 2 月 20 日

一般財団法人 日本醤油技術センター

平素は格別の御厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、当センターは前身の日本醤油検査協会・日本醤油研究所時代より約 40 年間にわたり、しょうゆやその周辺製品等の分析を受託してまいりました。この間、分析手数料を変更しないよう努めてまいりましたが、これ以上の維持が難しい状況となってきております。

つきまして、まことに不本意ではございますが、このたび分析手数料改定のお願いを申し上げます。

今後とも当センター職員一同、技術の向上に励み、皆様にご満足いただけるサービスを提供できるよう尽力する所存でございますので、何とぞ諸事情をご賢察の上、ご理解とお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

なお、これらの改定についてご不明点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

## ①手数料改定の実施時期

・ 2017 年（平成 29 年）4 月 1 日到着分より

## ②改定分析手数料一覧

・ 下表の通り

※日本醤油協会および全国醤油工業協同組合連合会の会員外は 10 割増しとなります。

分析項目	手数料(税抜)	特記事項
全窒素分(燃焼法)	1,500	
全窒素分(ケルダール法)	3,000	方法指定の場合のみ受託
食塩分(電位差滴定法)	750	
食塩分(モール法)	1,500	方法指定の場合のみ受託
糖用屈折計示度(Brix)	750	
無塩可溶性固形分	1,500	食塩分(電位差滴定)+Brix
色度	200	
直接還元糖分	3,000	
性状(官能検査)	800	
アルコール分(ガスクロマトグラフィー)	1,500	
ホルモール窒素分	3,000	
酸度(I・II)	2,000	
pH	1,000	
重ボーマ度	750	
比重	750	
密度	750	
レブリン酸反応	3,000	
カラメル色素(定性)	2,000	
内容量	500	表示量1.8リットル以下のもの
異物	1,000	
水分活性	2,000	
栄養成分(しょうゆ)	15,000	※ <sub>1</sub> 分析項目は下記参照
栄養成分(その他)	15,000	※ <sub>1</sub> 分析項目は下記参照
栄養成分(ナトリウム代替法)	10,000	栄養成分分析項目のうち、ナトリウムのみ代替法での分析
水分	2,000	
灰分	2,000	
脂質	3,000	
グルタミン酸の定量	3,000	
アミン分析(液体クロマトグラフィー)	5,000	分析項目(ヒスタミン・チラミン)
アミノ酸の定量(液体クロマトグラフィー)	30,000	※ <sub>2</sub> アミノ酸16種類(下記参照)

証明書関係		
追加・再発行(報告書1枚につき)	500	2年以内のものに限る

※<sub>1</sub>栄養成分分析項目

エネルギー(熱量)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、水分、灰分、比重

※<sub>2</sub>アミノ酸16種類

(アルギニン、アラニン、リジン、グリシン、ヒスチジン、プロリン、フェニルアラニン、グルタミン酸、チロシン、セリン、ロイシン、スレオニン、イソロイシン、アスパラギン酸、メチオニン、バリン)