

別表第一（第二条関係）

1 麦類

精麦

2 粉類

米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類

3 でん粉

小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しよでん粉、ばれいしよでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、

その他のでん粉

4 野菜加工品

野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品

5 果実加工品

果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の

果実加工品

6 茶、コーヒー及びココアの調製品

茶、コーヒー製品、ココア製品

7 香辛料

ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉づく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんし
よう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料

8 めん・パン類

めん類、パン類

9 穀類加工品

アルファード化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品

10 菓子類

ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、

チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類

11 豆類の調製品

あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品

12 砂糖類

砂糖、糖蜜、糖類

13 その他の農産加工食品

こんにやく、その他1から12までに分類されない農産加工食品

14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

15 酪農製品

牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

16 加工卵製品

鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品

17 その他の畜産加工食品

蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品

18 加工魚介類

素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類

19 加工海藻類

こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類

20 その他の水産加工食品

18及び19に分類されない水産加工食品

21 調味料及びスープ

食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ

22 食用油脂

食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂

23 調理食品

調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品

24 その他の加工食品

イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジ

ユース、その他21から23までに分類されない加工食品

25 飲料等

飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

別表第二（第二条関係）

1 農産物（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）

(1) 米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）

玄米、精米

(2) 麦類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）

大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦

(3) 雑穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）

とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

(4) 豆類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む、未成熟のものを除

く。）

大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類

(5) 野菜（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含

む。）

根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野

菜

(6) 果実（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）

かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実

(7) その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）

糖料作物、こんにやくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品

2 畜産物

(1) 食肉（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

(2) 乳

生乳、生山羊乳、その他の乳

(3) 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）

鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵

(4) その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

3 水産物（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。）

(1) 魚類

淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類

(2) 貝類

しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類

(3) 水産動物類

いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類

(4) 海産ほ乳動物類

鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類

(5) 海藻類

こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

別表第三（第二条関係）

| 食品 | 用語 | 定義 |
|----------------------|----------------------|--|
| 農産物缶詰 及び農産物 瓶詰 | 農産物缶詰 又は農産物 瓶詰 | 農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。 |
| | たけのこ缶 詰又はたけ | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこで、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。 |

| | | | |
|-------------|--|--|--|
| <p>のこ瓶詰</p> | <p>アスパラガ ス缶詰又は アスパラガ ス瓶詰</p> | <p>スイートコ ーン缶詰又 はスイート コーン瓶詰</p> | <p>マツシユル ーム缶詰又 はマツシユ ルーム瓶詰</p> |
| | <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガスで、形状がロングスパイア一等のものを詰めたものをいう。</p> | <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーンを詰めたものをいう。</p> | <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マツシユルームで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。</p> |

| | | |
|-------------------------------|--|-------------------------------|
| <p>もも缶詰又</p> | <p>えのきたけ 缶詰又はえ のきたけ瓶 詰</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> |
| <p>なめこ缶詰 又はなめこ 瓶詰</p> | <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 なめこで、石突部を除去したものを詰 めたものをいう。</p> | <p>みかん缶詰 又はみかん 瓶詰</p> |
| <p>もも缶詰又</p> | <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 みかんの果皮を除去した全形の ものを詰めたもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> |
| <p>もも缶詰又</p> | <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 みかんの果粒状又はさのう状の 果肉を詰めたもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> |

| | |
|---------------------------|---|
| <p>はもも瓶詰</p> | <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のもの</p> |
| <p>なし缶詰又はなし瓶詰</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形ものを詰めたもの</p> |
| <p>パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰</p> | <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップルの全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>くり缶詰又 はくり瓶詰</p> | <p>フルーツカ クテル缶詰 又はフルー ツカクテル 瓶詰</p> | <p>フルーツみ つ豆缶詰又 はフルーツ みつ豆瓶詰</p> | <p>ホワイト</p> |
| <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くりの外皮を除去したものを詰めたものをいう。</p> | <p>混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む四種類以上の果実を配合したものを詰めたものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 黄もも 二 洋なし 三 パインアップル 四 ぶどう又はさくらんぼ | <p>混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 三種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 二 一にあん、蜜等を添付したもの | <p>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のど</p> |

| | | |
|------|---|---|
| | ホワイト・ グリーンチ ップド | <p>ん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の二十パーセントを超えないものをいう。</p> |
| グリーン | <p>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの二分の一を超えない程</p> | <p>う。</p> |

| | |
|-----|--|
| | <p>度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体数の二十パーセントを超えないものをいう。</p> |
| 全形 | <p>農産物（アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。）の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のもをいう。ただし、たけのこにあつては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パイナップルにあつては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあつては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。</p> |
| つぼみ | <p>なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。</p> |
| ホール | <p>マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。</p> |
| ボタン | <p>マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測</p> |

| | 開き | 全果粒 | 身割れ |
|-------------------------------------|--|---|---|
| <p>定して五ミリメートルを超えない長さに切断したものをいう。</p> | <p>なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が四十ミリメートル以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。</p> | <p>みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうこの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうこの原形の二分の一以上を保持しているもの（みかんにあつては、直径二ミリメートルのワイヤーで作った十二ミリメートル平方のふるい目に残るものであつて、全果粒以外のものを含む。）</p> <p>二 パインアップルにあつては、輪切りを切断した果肉であつて、大きさが均一でない弧状のもの</p> |

| | |
|-------|--|
| 小片 | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であつて、形及び大きさが不ぞろいのもの</p> <p>二 みかんの果粒状の果肉であつて、直径二ミリメートルのワイヤーで作つた八ミリメートル平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの</p> |
| じょうのう | みかんのじょうのう状の果肉であつて、直径二ミリメートルのワイヤーで作つた八ミリメートル平方のふるい目を通過するものをいう。 |
| 片 | 作つた八ミリメートル平方のふるい目を通過するものをいう。 |
| ホールカー | スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。 |
| ネル | スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゆう性のあつたクリーム状にしたものをいう。 |

| | | | | | | | | |
|--|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---|---|--|---|-------|
| 筒 | 切 | 先 | 傷 | 筒切り | チップ | スピアー | アー | ロングスピ |
| たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。 | たけのこの全形を切断したもので、二つ割り及び先以外のものをいう。 | たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。 | たけのこの全形で、欠損しているものをいう。 | れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。 | 頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが四センチメートル以上九・五センチメートル未満のものをいう。 | 頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが九・五センチメートル以上十五センチメートル未満のものをいう。 | 頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが十五センチメートル以上十八センチメートル未満のものをいう。 | |

| | | | | |
|----------------------------------|-----------------|------------------------|--|--|
| 不定形 | 千切り | 乱切り | 四つ割り | 二つ割り |
| 全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあつて | 全形を細かく刻んだものをいう。 | 全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。 | 次に掲げるものをいう。 一 ホール又はボタンをほぼ四等分したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を四つに切断したもの（パインアップルにあつては、輪切りをほぼ四分の一に切断した扇状の果肉） | 次に掲げるものをいう。 一 たけのこの全形を縦に二つに切断したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を二つに切断したもの（パインアップルにあつては、輪切りをほぼ二分の一に切断した半円状の果肉） |

| | | |
|------------------------|---|---------------------------------|
| | 薄切り | |
| は、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。 | 次に掲げるものをいう。 一 果実以外のものにあつては、全形を厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあつては、厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に平行に切断したもの） 二 果実（パイナップルを除く。）にあつては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を六つ以上に薄く切断したもの | ホール又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。 |
| ランダムス ライス | | カット |
| | 次に掲げるものをいう。 一 アスパラガスにあつては、どん茎を頭部を付け、又は付けないで、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したもの | |

| | |
|---------------------|--|
| | <p>二 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあつては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。）</p> |
| <p>カット・ヘ ッド</p> | <p>アスパラガスのどん茎を、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したものであつて、頭部の付いたものが全個体数の二十パーセント以上（どん茎を長さ三センチメートル以下に切断したものを詰めたものにあつては十パーセント以上）含まれているものをいう。</p> |
| <p>輪切り</p> | <p>パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。</p> |
| <p>くさび形</p> | <p>パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であつて厚さがおおむね八ミリメートル以上十三ミリメートル以下のものをいう。</p> |
| <p>縦割り</p> | <p>パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であつて、長さがおおむね六十五ミリメートル以上のものを</p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|------------|
| 品 トマト加工 | | | | |
| 品 トマト加工 | 角柱形 | 立方形 | 果肉 | |
| <p>トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。</p> | <p>パイナップルの厚肉の輪切り（厚さが三十八ミリメートル以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね十二ミリメートル以上のものをいう。</p> | <p>果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パイナップルにあつては、一辺の長さがおおむね十四ミリメートル以下のものをいう。</p> | <p>果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。</p> | <p>いう。</p> |

| | |
|--------------------|--|
| <p>トマトジュース</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 トマトの搾汁又はこれに食塩を加えたもの</p> <p>二 濃縮トマト（この表の中欄に掲げる濃縮トマトに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの</p> |
| <p>トマトミックスジュース</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの</p> <p>二 トマトジュースを主原料とするもので、一に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第四のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）</p> |

| | |
|----------------------|---|
| | <p>く。)を加えたもの</p> |
| <p>トマトケチ ヤツプ</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p> <p>二 一に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p> |
| <p>トマトソー ス</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの</p> |

| | |
|---|---|
| | |
| <p>二 一に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マツシユルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの</p> | <p>チリソース</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p> <p>二 一にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの</p> |

| | |
|-----------------------|---|
| | <p>ので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p> |
| <p>トマト果汁 飲料</p> | <p>次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が五十パーセント以上のものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 トマトの搾汁を希釈したもの 二 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの |
| <p>固形トマト</p> | <p>全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。</p> |
| <p>トマトピュー ーレー</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性 |

| | |
|-------------|---|
| | 固形分が二十四パーセント未満のもの |
| トマトペー スト | 次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの |
| トマト | 完熟したトマトの果実をいう。 |
| トマトの搾 汁 | トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したものをいう。 |
| 濃縮トマト | 次に掲げるものをいう。 一 トマトの搾汁を濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。） で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの |

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------------------|--|--|---|--|
| 農産物漬物 | | | | | | 乾しいたけ | |
| 農産物漬物 | 菌床栽培 | 原木栽培 | こうしん | どんこ | | 乾しいたけ | |
| 農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項に | 培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。 | おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた | クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。 | 乾しいたけのうち、かさが七分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。 | 乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。 | しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。 | 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量のレモン又は水素イオン濃度調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの |

| | |
|-------------|--|
| 農産物ぬか | <p> おいて同じ。)を塩漬け(塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。)し、干し、若しくは湯煮したものの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物(魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。)を脱塩、浸漬^{せき}、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの(水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。)を塩、しょうゆ、アミノ酸液(大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下農産物漬物の項において同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。)、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。 </p> |
| 次に掲げるものをいう。 | |

| 漬け類 | たくあん漬 け | 農産物しよ うゆ漬け類 |
|--|---|--|
| <p>一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。）に漬けたもの</p> <p>二 一を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの</p> <p>三 一を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</p> | <p>農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの</p> <p>二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液</p> |

| | |
|----------------------|---|
| | <p>に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの</p> |
| <p>ふくじん漬 け</p> | <p>農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち五種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。</p> |
| <p>農産物かす 漬け類</p> | <p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。</p> |
| <p>なら漬け</p> | <p>農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。</p> |
| <p>刻みなら漬</p> | <p>農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせ</p> |

| | | | | |
|-------------|--|---|--|-------------------------------------|
| け | わさび漬け | 山海漬け | 農産物酢漬 け類 | らつきよう 酢漬け |
| せて漬けたものをいう。 | 農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。 | 農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。 | 次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの | 農産物酢漬け類のうち、らつきようを主原料とするものを漬けたものをいう。 |

| | |
|-------------|--|
| しょうが酢 漬け | 農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。 |
| 農産物塩漬 け類 | 次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの |
| 梅漬け | 農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。 |
| 梅干し | 梅漬けを干したものをいう。 |
| 調味梅漬け | 梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。 |

| | |
|-----------|---|
| 調味梅干し | 梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。 |
| 農産物みそ漬け類 | この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたものをいう。 |
| 農産物からし漬け類 | この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。 |
| 農産物こうじ漬け類 | この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。 |
| べつたら漬 | 農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。 |
| 農産物もろけ | この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しよ |

| | |
|--------------|---|
| み漬け類 | うゆ等を加えたものに漬けたものをいう。 |
| 農産物赤とうがらし漬け類 | この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。 |
| はくさいキムチ | 農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、二種類以上を使用したものに限 |

| | | |
|------------|------------|---|
| 野菜冷凍食品 | 野菜冷凍食品 | |
| ジャム類 | ジャム類 | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 果実、野菜又は花卉（以下この表、別表第四及び別表第二十二のジ</p> |
| 野菜冷凍食品 | 野菜冷凍食品 | <p>る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。</p> <p>農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。</p> <p>野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下この項において同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。</p> |
| はくさい以外の農産物 | はくさい以外の農産物 | |
| キムチ | キムチ | |

| | |
|-----------|--|
| | <p>ヤム類の項において「果実等」と総称する。)を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの</p> <p>二 一に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの</p> |
| ジャム | <p>この表の中欄に掲げるジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</p> |
| マーマレード | <p>この表の中欄に掲げるジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</p> |
| ゼリー | <p>この表の中欄に掲げるジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。</p> |
| プレザーブスタイル | <p>ジャムのうち、ベリー類(いちごを除く。)の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は二つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては五ミリ</p> |

| | | |
|--|-------------|--|
| | 乾めん類 | |
| | 乾めん類 | メートル以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。 |
| | | 次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二 一に調味料、やくみ等を添付したもの |
| | 干しそば | この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。 |
| | 干しめん | この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。 |
| | 手延べ干し そば | 干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけたから順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程 <small>かん</small> にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干 |

| マカロニ類 | | | | | | |
|-----------------------------------|-----|--------------------------------|--------------------|--|-------------------------------|--|
| マカロニ類 | 合割合 | そば粉の配 | やくみ | 調味料 | めん | 手延べ干し |
| デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若 | | 食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。 | ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。 | 直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。 | いてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。 | し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することという。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。 |

| | |
|---|---|
| | パン類 |
| | パン類 |
| <p>しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにパン酵母を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの</p> <p>二 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が十パーセント以上のもの</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | 凍り豆腐 | 凍り豆腐 | 凍り豆腐 |
| <p>三 一にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、 フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状 に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの</p> | <p>食パン</p> <p>この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一又は二に規定するもの のうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れ て焼いたものをいう。</p> | <p>菓子パン</p> <p>この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄二に規定するもののうち 食パン以外のもの及び同項三に規定するものをいう。</p> | <p>その他のパ ン</p> <p>この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一に規定するものであつ て、食パン以外のものをいう。</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 原材料として大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。）のみを原 料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水し、及び乾燥したもの</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | ハム類 | |
| | 骨付きハム | ボンレスハム |
| <p>(膨軟加工したものを含む。)</p> <p>二 一のうちさいの目、細切りその他の形状に切断したものの、粉末にしたもの及び割れたもの</p> <p>三 一及び二に調味料を添付したもの</p> | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のをもを骨付きのまま整形し、塩漬^{えんせき}し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの</p> <p>二 一を湯煮し、又は蒸煮したもの</p> <p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のをもを整形し、塩漬^{えんせき}し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は</p> |

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| シヨルダ― | ロースハム | |
| 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しな | <p>いものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のロース肉を整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものを又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものを</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを</p> | <p>包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものを又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものを</p> <p>二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものを又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものを</p> <p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを</p> |

| | | |
|--|---|---|
| ム ラックスハ | ベリーハム | ハム |
| <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のばら肉を整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> | <p>いものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉を整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> |

| | |
|---|-------|
| | プレスハム |
| <p>一 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬^{えんせき}し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> | プレスハム |
| <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 肉塊を塩漬^{えんせき}したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> | |

| | | |
|-------|-----|--|
| | 肉塊 | 家畜又は家きんの肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。 |
| ソーセージ | つなぎ | 家畜若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。 |
| ソーセージ | 家畜 | 豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。 |
| ソーセージ | 家きん | 鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。 |
| ソーセージ | | 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 家畜若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものの（以下この表、別表第四及び別表第五のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以 |

下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬えんせきし又は塩漬えんせきしないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）

二 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は

| | |
|-----------|--|
| | <p>加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの</p> <p>三 一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの</p> <p>四 一、二又は三に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの</p> <p>五 一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</p> |
| クックドソーセージ | <p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ、ドライソーセージ及び無塩漬^{えんせき}ソーセージを除</p> |

| | |
|------------|---|
| | く。）をいう。 |
| 加圧加熱ソーセージ | この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩 ^{えん} 漬 ^{せき} ソーセージを除く。）をいう。 |
| セミドライソーセージ | この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、塩漬 ^{えんせき} した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。 |
| ドライソーセージ | この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、塩漬 ^{えんせき} した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚 |

| | | |
|------------|------|---|
| | | 肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであつて水分が三十五パーセント以下のものをいう。 |
| 無塩漬ソー | えんせき | この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。 |
| ソージ | | 次に掲げるものをいう。 |
| ボロニアソー | | 次に掲げるものをいう。 |
| ソーセージ | | 一 この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） |
| | | 二 「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他これらの翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたもの |
| フランクフルトソーセ | | この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル以上 |

| | |
|--|---|
| ー ジ | <p>三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。</p> |
| ウ イ ン ナ ー ソー セ ー ジ | <p>この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。</p> |
| リ オ ナ ソー セ ー ジ | <p>この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるポロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。</p> |
| レ バ ー ソー セ ー ジ | <p>この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家禽の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加え</p> |

| | | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|----|-------------------|-----|--|--------------|--|-------|---|
| | レバーペー スト | この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄二又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家 きんの肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める 重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加 えていないものをいう。 | 家畜 | 豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。 | 家きん | 鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥を いう。 | 臓器及び可 食部分 | 肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、 尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。 | ケーシング | 次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 |
|--|-------------|--|----|-------------------|-----|--|--------------|--|-------|---|

| | | |
|---------|---------|--|
| | 混合ソーセージ | <p>二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム</p> <p>三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム</p> |
| 混合ソーセージ | 混合ソーセージ | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 家畜若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものの（以下混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）又は家畜若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下混合ソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（魚肉及び鯨肉の原料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以上五十パーセント未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせ</p> |

| | |
|-----------------------------------|---|
| 加圧加熱混 | |
| この表の中欄に掲げる混合ソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧 | <p>たものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三において同じ。）</p> <p>二 一に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの</p> <p>三 一又は二に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの</p> <p>四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</p> |

| ベーコン類 | | | | | |
|--|--|--------------------------|---|---|--|
| ベーコン | 合ソーセイ ジ | 家畜 | 家きん | 臓器及び可 食部分 | ケーシング |
| <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> | <p>加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。</p> | <p>豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。</p> | <p>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。</p> | <p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。</p> | <p>次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム |

| | |
|------------------|---|
| | <p>一 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> |
| <p>ロースベーコン</p> | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> |
| <p>シヨルダーベーコン</p> | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> |

| 畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰 | 畜産物缶詰 又は畜産物 瓶詰 | 食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。 |
|------------------------------|--|---|
| 焼き鳥缶詰 又は焼き鳥 瓶詰 | 畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。 | |
| ソーセージ 缶詰又はソ ーセージ瓶 詰 | 畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたものを又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えない | |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p>で、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。</p> |
| <p>コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰</p> | <p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬^{えんせき}し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。</p> |
| <p>コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶</p> | <p>コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| 詰 | 無塩漬コン <small>えんせき</small> ビーフ缶詰 又は無塩漬 <small>えんせき</small> コンビーフ 瓶詰 | ランチヨン ミート缶詰 又はランチ ヨンミート 瓶詰 | 家きん卵水 煮缶詰又は |
| | <p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬<small>えんせき</small>しないで単に塩漬けし、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。</p> | <p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬<small>えんせき</small>し、ひき肉したものに、家畜、家兎<small>と</small>又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬<small>えんせき</small>し又は塩漬<small>えんせき</small>しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。</p> | <p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。</p> |

| | | | | | | | | |
|-------|-----|-------------------------|----------------------------------|--|--|---|-------------------|-----------------------------------|
| 家きん卵水 | 煮瓶詰 | 食肉鳥卵 | 食肉 | 臓器及び可食部分 | 食塩 <small>えんせき</small> 漬 | 家きん | 家畜 | 結着材料 |
| | | 食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。 | 食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。 | 食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。 | 食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。 | 鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。 | 牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。 | でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たんぱく、卵たんぱく、 |

| | | |
|--|---------------------------------------|--|
| | 煮干魚類 | 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ |
| | 煮干魚類 | 魚肉ハム |
| <p>乳たんぱく、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。</p> | <p>魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させて乾燥したものをいう。</p> | <p>魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等</p> |

| | | |
|-----------|--|---|
| | 魚肉ソーセージ | <p>を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p> <p>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</p> |
| 普通魚肉ソーセージ | <p>魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであって、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセ</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| ハンバーグ | <p>特種魚肉ソーセージ</p> | |
| <p>特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及びたまねぎを加</p> | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、たまねぎ、荒びき肉等（以下別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。）を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの</p> <p>二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p> | <p>ージの項において単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>風特種魚肉 ソーセージ</p> | <p>肉片</p> | <p>つなぎ</p> | <p>ケーシング</p> |
| <p>えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。</p> | <p>肉を切断したものを又はこれを肉塊状に加工したもの（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね五グラム以上のものをいう。</p> | <p>魚肉をひき肉したもの、魚肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。</p> | <p>次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム |

| 削りぶし | 削りぶし 次に掲げるものをいう。 一 ふし又はかれぶしを削ったもの 二 煮干し又は圧搾煮干しを削ったもの 三 一及び二を混合したもの |
|-------|---|
| ふし | 魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。ただし、かつお及びまぐろにあつては、頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。 |
| かれぶし | ふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に二番かび以上のかび付けをしたものをいう。 |
| 煮干し | 魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させて乾燥（くん乾を除く。）したものをいう。 |
| 圧搾煮干し | 魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥 |

| | | |
|-------|---|---|
| | | |
| うに加工品 | 粒うに | うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下うに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調 |
| 削り粉 | この表の中欄に掲げる削りぶしのうち日本産業規格Z八八〇一・一（二〇〇六）に規定する目開き二ミリメートルの試験用ふるいを通過するものをいう。 | 薄片 |
| 糸削り | この表の中欄に掲げる削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。 | 厚削り |
| 薄削り | この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ〇・二ミリメートル以下の片状に削ったものをいう。 | 薄削り |
| | したものをいう。 | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>うなぎ加工 品</p> | <p>乾燥わかめ</p> | | |
| <p>うなぎ加工 品</p> | <p>乾燥わかめ</p> | <p>練りうに</p> | |
| <p>うなぎ（ウナギ属に属するものをいう。）を開き、これを焼き若しくは蒸したものを又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの（これらを細切したものを除く。）をいう。</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの</p> | <p>う。</p> <p>塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであつて、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。</p> | <p>味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであつて、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。</p> |

| | | | |
|-----|-------|---|---|
| | | 塩蔵わかめ | |
| | | 塩蔵わかめ | |
| わかめ | 湯通し塩蔵 | 次に掲げるものをいう。 | 二 湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第四の乾燥わかめの項において同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの |
| | | 次に掲げるものをいう。 | |
| | | 一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したものの | |
| | | 二 一に食塩を加えたもの | |
| | | 次に掲げるものをいう。 | |
| | | 一 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの | |

| | | |
|---------------------|--|---|
| | みそ | |
| | みそ | 米みそ |
| <p>二 一に食塩を加えたもの</p> | <p>次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。</p> <p>一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの</p> <p>二 一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醬油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。）等を加えたもの</p> | <p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養し</p> |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| しょうゆ | | | | |
| しょうゆ | 調合みそ | 豆みそ | 麦みそ | |
| <p>次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。</p> | <p>この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。</p> | <p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものをいう。</p> | <p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p> | <p>たもの（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p> |

一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下しょうゆの項において同じ。）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（以下しょうゆの項において「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を加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「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（たんぱく質分解酵素にあつては、しろしょうゆのたんぱく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。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

| | |
|-------|--|
| | <p>二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）、「酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）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。以下しょうゆの項において同じ。）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（以下別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。）</p> <p>三 一、二若しくは生揚げ又はこのうち二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二つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第四のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）</p> |
| こいくちし | この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの |

| | |
|-----------------------|---|
| <p>ようゆ</p> | <p>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 いう。</p> |
| <p>うすくちし ようゆ</p> | <p>この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、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を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。</p> |
| <p>たまりしよ うゆ</p> | <p>この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、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。</p> |
| <p>さいしこみ しょうゆ</p> | <p>この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、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。</p> |

| | | | | |
|-------|-----|---------|---|--|
| | | | ウスターソース類 | |
| | 生揚げ | しろししょうゆ | ウスターソース類 | |
| | | | 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの | |
| | | | 二 一にでん粉、調味料等を加えて調製したもの | |
| | | | 次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 | |
| | | | この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が〇・二パスカル・秒未満のものをいう。 | |
| | | | この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が〇・二パスカル・秒以上二・〇パスカル・秒未満のものをいう。 | |
| 中濃ソース | | | | |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| | 濃厚ソース | この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が二・〇パスカル・秒以上のものをいう。 |
| ドレッシング グ及びドレ ツシングタ イプ調味料 | ドレッシング グ | 次に掲げるものをいう。 一 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの 二 一にピクルスの細片等を加えたもの |
| ドレッシング グタイプ調 味料 | 次に掲げるものをいう。 一 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であつて、主としてサラダに使用する | |

| | |
|------------|--|
| | <p>もの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。）</p> <p>二 一にピクルスの細片等を加えたもの</p> |
| 半固体状ドレッシング | ドレッシングのうち、粘度が三十パスカル・秒以上のものをいう。 |
| 乳化液状ドレッシング | ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が三十パスカル・秒未満のものをいう。 |
| 分離液状ドレッシング | ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。 |
| マヨネーズ | <p>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、酵母エキス、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油の重量の割合が六十五パーセント以上のものをいう。</p> |

| | | |
|---|--------------|---|
| | 食酢 | |
| サラダクリ ーミードレ ッシング | 食酢 | グ ドレッシン ノンオイル |
| 半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、酵母エキス、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油の重量の割合が十パーセント以上五十パーセント未満のものをいう。 | 醸造酢及び合成酢をいう。 | ドレッシングタイプ調味料のうち、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものをいう。 |
| 次に掲げるものをいう。 一 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の | | |

-
-
-
- 加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの
- 二 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの
- 三 一及び二を混合したもの
- 四 一、二又は三に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味
-

| | |
|---|--|
| <p>合成酢</p> | <p>穀物酢</p> |
| <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ一・〇パーセント、十・〇パーセント又は〇・二パーセント未満のもの</p> <p>二 一又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの</p> | <p>醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、</p> |
| | <p>料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下食酢の項において同じ。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を四・〇パーセントに換算したときの含有率をいう。以下食酢の項において同じ。）が、それぞれ一・〇パーセント、十・〇パーセント又は〇・二パーセント未満のもの</p> |

| | |
|------------|---|
| | <p>その使用総量が醸造酢一リットルにつき四十グラム以上であるものをいう。</p> |
| <p>果実酢</p> | <p>醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき果実の搾汁として三百グラム以上であるものをいう。</p> |
| <p>米酢</p> | <p>穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢一リットルにつき四十グラム以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。</p> |
| <p>米黒酢</p> | <p>穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。</p> |

| | | | | | |
|-------------|-------------------------|--|---|---|--|
| 乾燥スープ | | 風味調味料 | | | |
| 乾燥スープ | 風味原料 | 風味調味料 | ぶどう酢 | りんご酢 | 大麦黒酢 |
| 次に掲げるものをいう。 | しいたけ等の粉末、抽出物又は抽出濃縮物をいう。 | 調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。 | 果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。 | 果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。 | 穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。 |

一 次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであつて、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることによりスープとなるもの

イ 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下乾燥スープの項において「家畜等」という。）の肉をいう。以下この表及び別表第二十二の乾燥スープの項において同じ。）^ト、家畜等の食肉以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下乾燥スープの項において同じ。）^ニ、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁

ロ 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたもの

ハ たんぱく加水分解物

| | |
|------------------|---|
| | <p>ニ イ、ロ又はハにつなぎを加えたもの</p> <p>二 一にうきみ又は具を加えたもの</p> |
| <p>乾燥コンソメ</p> | <p>この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。</p> |
| <p>乾燥ポタージュ</p> | <p>この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであつて、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。</p> |
| <p>その他の乾燥スープ</p> | <p>この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。</p> |
| <p>つなぎ</p> | <p>穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であつて、スープを濃厚にするために使用する</p> |

| | | | | | | | |
|----------------------------------|--------|--|--|---|--|--|---------|
| マーガリン | | | 脂 | 食用植物油 | | | |
| マーガリン | 香味食用油 | 食用調合油 | 脂 | 食用植物油 | 具 | うきみ | |
| 食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限 | ものをいう。 | この表の中欄に掲げる食用植物油に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。 | この表の中欄に掲げる食用植物油（香味食用油を除く。）を二以上調合したものを含む。 | 植物の種子や果肉などから採取した油であって、食用に適するように処理したものを含む。 | 食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。 | 食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。 | るものをいう。 |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>る。以下マーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十九のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。</p> |
| <p>フアツトス プレツド</p> | <p>次に掲げるものであって、油脂含有率が八十パーセント未満のものをいう。</p> <p>一 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のもの</p> <p>二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可溶性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレート</p> |

| | | |
|-----------|-----------|--|
| | レトルトパウチ食品 | <p>トを加えたものにあつては、カカオ分が二・五パーセント未満のもに限り、かつ、ココアバターが二パーセント未満のものに限る。</p> |
| レトルトパウチ食品 | レトルトパウチ食品 | <p>プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のないものではない場合にあつては、この限りでない。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。</p> |
| カレー | カレー | <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯等とともに食用に供するように調製したものであつて、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| <p>パスタソース</p> | <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香料、食塩等を加え、パスタとともに食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| <p>混ぜごはん のもと類</p> | <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにやく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| <p>スープ</p> | <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ（スー</p> |

| | | |
|---------------|--|---|
| | 米飯類 | <p>プに浮かせるものに限る。)若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したものを(これにそうざいを添えたものを含む。)を詰めたものをいう。</p> |
| ハンバーグ ステーキ | <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものを若しくは臓器及び可食部分(家畜、家兎又は家きんのものに限る。)をひき肉し若しくは細切したものを若しくは肉様植たんを加えたもの(魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。)に、たまねぎその他の野菜、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、だ</p> | |

| | |
|---------------|---|
| | <p>円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（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をいう。以下この表及び別表第四のレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p> |
| <p>ミートボール</p> | <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したものの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、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、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース</p> |

| 食品瓶詰 詰及び調理 調理食品缶 | | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|--|-------------------|----------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 食品瓶詰 詰又は調理 調理食品缶 | つなぎ | 魚肉 | 食部分 臓器及び可 食部分 | 家畜 | 食肉 | 食肉鳥卵 | |
| 調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限る。）をいう。 | パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。 | 食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。 | 食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。 | 牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。 | 食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。 | 食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。 | を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。 |

| | |
|--|---|
| <p>食肉野菜煮 缶詰又は食 肉野菜煮瓶 詰</p> | <p>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。</p> |
| <p>カレー缶詰 又はカレー 瓶詰</p> | <p>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしよ等に、カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯等とともに食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</p> |
| <p>シチュー缶 詰又はシチ ュー瓶詰</p> | <p>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしよ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。</p> |

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|---|---|---|--------------------------------|
| | | 果実飲料 | | | | | |
| 濃縮果汁 | 果実の搾汁 | 果実飲料 | 家きん | 食部分 | 臓器及び可 | 食肉 | 食肉鳥卵 |
| <p>果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜若し</p> | <p>う。</p> <p>果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをい</p> | <p>果汁入り飲料をいう。</p> <p>果実ジュース、果実ミックスジュース、果実・野菜ミックスジュース及び</p> | <p>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育</p> <p>される鳥をいう。</p> | <p>臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層を</p> <p>いう。</p> | <p>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ</p> | <p>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。</p> | <p>食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。</p> |

くは糖アルコールを加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜及び糖アルコールの糖用屈折計示度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。）が表2の基準以上）のものをいう。

表1（濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準）

| 果実名 | 糖用屈折計示度の基準（ブリックス度） |
|----------|--------------------|
| オレンジ | 二十 |
| うんしゅうみかん | 十八 |
| グレープフルーツ | 十八 |
| りんご | 二十 |
| ぶどう | 三十 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|------|-----|------|------|---------|------|------|------|-------|----|--------|
| あんず | すもも | まるめろ | かき | 西洋なし | 日本なし | シイクワシャー | ポンカン | いよかん | はっさく | なつみかん | もも | パイナップル |
| 十四 | 十二 | 二十 | 二十八 | 二十二 | 十六 | 十六 | 二十二 | 二十 | 二十 | 十八 | 十六 | 二十七 |

| | |
|-----------|-----|
| クランベリー | 十四 |
| バナナ | 四十六 |
| パイナップル | 十八 |
| キウイフルーツ | 二十 |
| マンゴー | 二十六 |
| グアバ | 十六 |
| パッションフルーツ | 二十八 |

注 表1の果実以外の果実（表2の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の二倍を糖用屈折計示度の基準とする。

表2（濃縮果汁の酸度の基準）

| | |
|-----|--------------|
| 果実名 | 酸度の基準（パーセント） |
| レモン | 九 |

| | | 還元果汁 | |
|----------|--------------------|---|----|
| | | 濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。 | |
| | | 表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準） | |
| 果実名 | 糖用屈折計示度の基準（ブリックス度） | ライム | 十二 |
| オレンジ | 十一 | うめ | 七 |
| うんしゅうみかん | 九 | かぼす | 七 |
| グレープフルーツ | 九 | | |
| りんご | 十 | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|------|----|------|------|---------|------|------|------|-------|----|--------|-----|
| すもも | まるめろ | かき | 西洋なし | 日本なし | シイクワシヤー | ポンカン | いよかん | はっさく | なつみかん | もも | パイナップル | ぶどう |
| 六 | 十 | 十四 | 十一 | 八 | 八 | 十一 | 十 | 十 | 九 | 八 | 十一 | 十一 |

| 果実名 | 酸度の基準（パーセント） |
|-----------|--------------|
| レモン | 四・五 |
| あんず | 七 |
| クランベリー | 七 |
| バナナ | 二十三 |
| パイヤ | 九 |
| キウイフルーツ | 十 |
| マンゴー | 十三 |
| グアバ | 八 |
| パッションフルーツ | 十四 |

注 表3の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

表4（還元果汁の酸度の基準）

| | | | | | | | | | |
|--|-----|--------|--------|-----|-----|-----|---|---|--|
| | 果粒 | 果実ジュース | 果実ミックス | | | | | | |
| <table border="1" data-bbox="1150 750 1404 1951"> <tr> <td data-bbox="1362 768 1404 882">ライム</td> <td data-bbox="1362 1196 1404 1232">六</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1272 768 1313 846">うめ</td> <td data-bbox="1272 1196 1313 1310">三・五</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1174 768 1216 882">かぼす</td> <td data-bbox="1174 1196 1216 1310">三・五</td> </tr> </table> | ライム | 六 | うめ | 三・五 | かぼす | 三・五 | <p>かんきつ類の果実のさのう又はかんきつ類以外の果実の果肉を細切したものの等をいう。</p> | <p>一種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール若しくは同種類の果実の果粒を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあつてはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。</p> | <p>二種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂</p> |
| ライム | 六 | | | | | | | | |
| うめ | 三・五 | | | | | | | | |
| かぼす | 三・五 | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|--|
| スジュース | 糖類、蜂蜜、糖アルコール若しくは果粒を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであつて、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。）をいう。 |
| 果実・野菜 ミックスジ ュース | 果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール、食塩、香辛料若しくは果粒を加えたものであつて、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを上回るものをいう。 |
| 果汁入り飲料 | 次に掲げるものをいう。 一 還元果汁を水により希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を水により希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもので |

あつて、糖用屈折計示度が表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度について表4の基準。二種類以上の果実を使用したものにあつては、糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

二 果実の搾汁を水により希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであつて、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

| | | |
|--|------|--|
| | 豆乳類 | |
| | 豆乳 | <p>三 水により希釈して飲用に供するものであつて、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの</p> <p>大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の液体（以下豆乳類の項において「大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。</p> |
| | 調製豆乳 | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 大豆豆乳液に砂糖類、食塩等の調味料、大豆油等の植物油脂その他の風味に影響を及ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が六パーセント以上のもの</p> <p>二 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに砂</p> |

| | |
|-------------|--|
| | <p>糖類、食塩等の調味料、大豆油等の植物油脂その他の風味に影響を及ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの</p> |
| <p>豆乳飲料</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に大豆豆乳粉末（大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたものをいう。以下この表、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）又は大豆たんぱく粉末（大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下この表、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの。</p> |

ただし、大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液の総量が大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末の総量を上回るものに限る。

二 大豆豆乳液、調製大豆豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液若しくは調製粉末大豆豆乳液又は大豆豆乳粉末を水に溶かして得られた乳状の液体に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の液体（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が三パーセント未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上十

| | | |
|------------------------|------------------------|---|
| | にんじんジュース及びにんじんミックスジュース | パーセント未満のものにあつては二パーセント以上)のもの |
| にんじんジュース及びにんじんミックスジュース | にんじんジュース | 次に掲げるものをいう。 一 にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものの又はこれを濃縮したもの（以下別表第四の「にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。） 二 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。） |

| | |
|---|---|
| | <p>にんじんミックスジュース</p> |
| <p>ユース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香辛料（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。）を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんミックスジュースの項において「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下</p> |

にんじんミックスジュースの項において「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの

二 一にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。）

三 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料

| | | | | | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------|------------------------------|--|---|-------|--|
| | | | | | 米 | 玄米及び精 | |
| 調製時期 | 原料玄米 | うるち精米 | もち精米 | 精米 | | 玄米 | |
| 原料玄米を調製した年月旬又は年月日をいう。 | 製品の原料として使用される玄米をいう。 | もち精米以外の精米をいう。 | 精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないものをいう。 | 玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。 | もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。 | | 及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。） |

別表第四（第三条関係）

| 農産物缶詰 | 食品 | 名称 | 表示事項 | 水産物 | しいたけ | | | | | | | |
|-------|----|------------------|-------|-----|-------------------------|--|---------------------|-----------------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| | | | | | 養殖 | 菌床栽培 | 原木栽培 | しいたけ | 輸入時期 | 精米時期 | | |
| | | | 表示の方法 | | での間、給餌することにより育成することをいう。 | 幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。 | 培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。 | おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた | クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。 | し、若しくは除去しないでかさを薄切り等にしたものをいう。 | 玄米又は精米を輸入した年月旬又は年月日をいう。 | 原料玄米を精白した年月旬又は年月日をいう。 |
| | | 次に定めるところにより表示する。 | | | | | | | | | | |

表

充てん液の種類

充てん液の種類を表

- 一 果実を詰めたもの（果実の加工品とともに詰めたものを除く。）
- イ 果実の名称は、みかん、白もも、洋なし等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の果実を詰めたものにあつては「2種混合果実」等と表示する。
- ロ 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。
- ハ 充てん液を加えていないものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「ドライパック」と表示することができ

| | |
|--|------------------------------------|
| | 示の方法 |
| <p>1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下のものを含む。）のみのもの</p> | 「水づけ」と表示する。 |
| <p>2 果実の搾汁のみのもの</p> | 「果汁づけ」と表示する。 |
| <p>3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの</p> | 「果汁づけ（水入り）」と表示する。 |
| <p>4 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の</p> | <p>可溶性固形分が十パーセント以上十四パーセント未満の場合</p> |
| <p>「シラップづけ（エキストラライト）」と表示する。</p> | |

| | | | | |
|--------------------|---------------------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| もの | 5 果実の搾汁に砂糖類を加えたもの | 搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。)に砂糖類を加えたもの | | |
| | | 可溶性固形分が十四パーセント未満の場合 | 可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合 | 可溶性固形分が二十二パーセント以上の場合 |
| 「果汁づけ（加糖・ト）」と表示する。 | 「果汁づけ（加糖・エキストラライト）」と表示する。 | 「シラップづけ（ヘビー）」と表示する。 | 「シラップづけ（ライト）」と表示する。 | 「シラップづけ（ライト）」と表示する。 |

| | | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|--|--|
| <p>6 果実の搾汁に 水を加えたもの で、果実の搾汁 の容量が水の容 量を超えるもの</p> | | | | |
| | <p>可溶性固形分が十四パー</p> | <p>未満の場合</p> | <p>可溶性固形分が十四パーセ ント以上十四パーセント</p> | <p>「シラップづけ（エ キストラライト） （果汁入り）」と表 示する。</p> |
| | <p>可溶性固形分が十八パー</p> | <p>可溶性固形分が二十二パ ーセント以上の場合</p> | <p>可溶性固形分が十八パー セント以上二十二パーセ ント未満の場合</p> | <p>「果汁づけ（加糖・ エキストラヘビ ー）」と表示する。</p> |
| | <p>可溶性固形分が十八パー</p> | <p>可溶性固形分が二十二パ ーセント以上の場合</p> | <p>可溶性固形分が十八パー セント以上二十二パーセ ント未満の場合</p> | <p>「果汁づけ（加糖・ ヘビー）」と表示す る。</p> |
| | <p>セント以上十八パーセン ト未満の場合</p> | <p>セント以上十八パーセン ト未満の場合</p> | <p>「果汁づけ（加糖・ ヘビー）」と表示す る。</p> | <p>「果汁づけ（加糖・ ヘビー）」と表示す る。</p> |

| | | | |
|----------------------------------|-------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 7 1から6まで以外の充てん液 | に砂糖類を加えたもの | | |
| | セント以上十八パーセント未満の場合 | 可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合 | 可溶性固形分が二十二パーセント以上の場合 |
| | イト）（果汁入り）」と表示する。 | 「シラップづけ（ヘビー）（果汁入り）」と表示する。 | 「シラップづけ（エキストラヘビー）（果汁入り）」と表示する。 |
| 充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類を名称を表示する。 | | | |

| 品 | トマト加工 |
|--|---|
| 名称 | |
| <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 トマトジュースにあつては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあつては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「ト</p> | <p>二 一に掲げるもの以外のもの</p> <p>「たけのこ水煮」、「3種混合野菜」、「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもつて表示する。</p> |

| | |
|--|---|
| | |
| <p>マトジュース（濃縮還元）」と表示する。</p> <p>二 固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあつては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあつては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入つたもの又は皮付きのものにあつては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と表示する。</p> | <p>原材料名</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー、トマトペースト、トマト果汁飲料及び固形トマトについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> |

イ トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示することができる。

ロ イに規定するもの以外のものにあつては、その最も一般的な名称をもつて表示する。

二 トマトミックスジュースについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。

イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「トマトジュース（濃縮還元）」と表示する。

ロ 野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したものにあつては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の

| | | | |
|------------------|------------------|---|---|
| 農産物漬物 | | 乾しいたけ | |
| 名称 | 原材料名 | 名称 | |
| 次に定めるところにより表示する。 | 次に定めるところにより表示する。 | <p>「乾しいたけ」と表示する。ただし、薄切りしたものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のもにあっては「乾しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のもにあっては「乾しいたけ（こうしん）」と表示することができる。</p> <p>「しいたけ」と表示する。ただし、原木栽培のものにあっては「原木」と、菌床栽培のものにあっては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあつては原材料に占める重量の割合の高いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して表示する。</p> | <p>割合の高いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示する。</p> |

一 たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味

梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅干」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬

| | |
|---|---|
| <p>原材料名</p> | |
| <p>使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところ</p> | <p>け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。</p> <p>二 一種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりししょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。</p> <p>三 はくさい以外の農産物キムチにあつては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。</p> |

| | |
|---|-------------|
| <p>ろにより表示する。</p> | <p>ジャム類</p> |
| <p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なた まめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示す る。</p> <p>二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を 付して、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削 りぶし」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 割合の高いものから順に表示する。</p> | <p>名称</p> |
| <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ジャムのうち、一種類の果実等を使用したものにあつては当該果実 等の名称を冠して「いちごジャム」、「りんごジャム」、「あんずジ ヤム」等と、二種類以上の果実等を使用したものにあつては「ミック スジャム」と表示する。</p> | |

| 乾めん類 | 名称 |
|---|---|
| <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 手延べ干しそば以外の干しそばにあつては「干しそば」又は「そば」と表示する。</p> <p>二 手延べ干しめん以外の干しめんにあつては「干しめん」と表示する。ただし、長径を一・七ミリメートル以上に成形したものにあつては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を一・三ミリメートル以上一・七ミリメートル未満に成形したものにあつては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を一・三ミリメートル未満に成形したものにあつては「干しそうめん」又は「そうめん」</p> | <p>二 マーマレードにあつては「マーマレード」と、ゼリーにあつては「ゼリー」と表示する。</p> <p>三 プレザークラスターにあつては、一の規定により表示する文字の次に「(プレザークラスター)」と表示することができる。</p> |

と、幅を四・五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二・〇ミリメートル未満の帯状に成形したものであつては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものであつては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができ

三 手延べ干しそばにあつては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。

四 手延べ干しめんにあつては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が一・七ミリメートル以上に成形したものであつては「手延べうどん」と、長径が一・七ミリメートル未満に成形したものであつては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を四・五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二・〇ミリメートル未満の帯状に成形したものであつては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は

| マカロニ類 | パン類 | 凍り豆腐 |
|--|---|---|
| 名称 | 名称 | 名称 |
| <p>「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。</p> <p>「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）に成形したものにあつては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあつては「スパゲッティ」と表示することができる。</p> | <p>食パンにあつては「食パン」と、菓子パンにあつては「菓子パン」と、その他のパンにあつては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、「カットパン」と表示することができる。</p> | <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。</p> |

| | | | |
|--|---|---|-------|
| | ハム類 | プレスハム | ソーセージ |
| | 名称 | 名称 | 名称 |
| <p>二 一に規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものにあつては「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあつては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあつては、形状の表示を省略できる。</p> | <p>骨付きハムにあつては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあつては「ボンレスハム」と、ロースハムにあつては「ロースハム」と、シヨルダーハムにあつては「シヨルダーハム」と、ベリーハムにあつては「ベリーハム」と、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と表示する。</p> | <p>「プレスハム」と表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 クックドソーセージ</p> <p>ボロニアソーセージにあつては「ボロニアソーセージ」と、フラン</p> | |

クフルトソーセージにあつては「フランクフルトソーセージ」と、ウインナーソーセージにあつては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあつては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあつては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあつては「レバーペースト」と、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあつては「クックドソーセージ」と表示する。ただし、一種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあつては、それぞれ「〇〇ソーセージ（ボロニア）」、「〇〇ソーセージ（フランクフルト）」又は「〇〇ソーセージ（ウインナー）」（〇〇は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とす

る。」と表示することができる。

二 セミドライソーセージ及びドライソーセージ

セミドライソーセージにあつては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあつては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあつては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。

三 加圧加熱ソーセージ

イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。

ロ 加圧加熱ソーセージであつて、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ又はリオナソーセージに該当するものにあつては、この規定にかかわらず、「加圧加熱ボロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧

| | |
|-------------------------------|--|
| <p>ー ジ</p> | <p>混合ソーセ</p> |
| <p>名称</p> | |
| <p>ては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。</p> | <p>加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と表示することができる。</p> <p>四 無塩漬^{えんせき}ソーセージ</p> <p>イ 「無塩せきソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 無塩漬^{えんせき}ソーセージであつて、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「無塩せきボロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ 無塩漬^{えんせき}ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の前に、「加圧加熱」と表示する。</p> <p>「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。</p> |

| ベーコン類 | 畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰 |
|--|--|
| 名称 | 名称 |
| <p>ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。</p> | <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰</p> <p>コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。</p> <p>二 一に掲げるもの以外のもの</p> <p>その内容を表す一般的な名称を表示する。</p> |

| | |
|---|---|
| 煮干魚類 | 魚肉ハム及 び魚肉ソー セージ |
| 名称 | 名称 |
| <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。）がおおむね三センチメートル（いかなごにあつては、おおむね五センチメートル）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもつて表示することができる。</p> | <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。</p> |

| | 削りぶし |
|--|---|
| | 名称 |
| <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 一種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削り」と表示し、「○○」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>二 一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>三 一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削つたものとかれぶ</p> | <p>二 一の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。</p> |

しを削ったものを混合したものにあっては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。

四 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「混合削りぶし」と表示する。

五 削りぶしにあつては、一から四までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、碎片にあつては「碎片」と、削り粉が二十五パーセント以上含まれるもの（削り粉のみのものを除く。）にあつては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあつては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに五グラム以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。

| | | | |
|---|---|---|---|
| | うに加工品 | うなぎ加工品（輸入品以外のものに限る。） | 乾燥わかめ |
| | 名称 | 原材料名 | 名称 原材料名 |
| <p>六 五の規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。</p> | <p>粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と表示する。</p> | <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 うなぎにあつては、「うなぎ」等とうなぎの名称をもつて表示する。</p> <p>二 うなぎ以外の原材料にあつては、「しょうゆ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。</p> | <p>「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」と表示する。</p> <p>「わかめ」と表示する。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたも</p> |

| | |
|---|--|
| <p>みそ</p> | <p>塩蔵わかめ</p> |
| <p>名称</p> | <p>名称</p> |
| <p>米みそにあつては「米みそ」と、麦みそにあつては「麦みそ」と、豆みそにあつては「豆みそ」と、調合みそにあつては「調合みそ」と表示する。</p> | <p>のを乾燥したものにあつては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示する。</p> <p>塩蔵わかめにあつては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 わかめにあつては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあつては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。</p> <p>二 わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。</p> |

| しょうゆ | 名称 |
|---|---|
| <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 こいくちしょうゆであつて、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（混合醸造）」と表示する。</p> <p>二 うすくちしょうゆであつて、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（混合醸造）」と表示する。</p> | <p>ただし、風味原料を加えたものであつて、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあつては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。</p> |

三 たまりしろうゆであつて、本醸造方式によるものは「たまりしろうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「たまりしろうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「たまりしろうゆ（混合）」と表示する。

四 さいしこみしろうゆであつて、本醸造方式によるものは「さいしこみしろうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしろうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「さいしこみしろうゆ（混合）」と表示する。

五 しろしろうゆであつて、本醸造方式によるものは「しろしろうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しろしろうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しろしろうゆ（混合）」と表示する。

六 一から五までに規定するもの以外のしろうゆであつて、本醸造方式

| | | |
|--|----------|---|
| | ウスターソース類 | |
| | 名称 | <p>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）」と表示する。</p> <p>ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が三十三パーセント以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。</p> |
| | 原材料名 | <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>一 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。た</p> |

| | |
|---|--|
| <p>ドレッシング グ及びドレ ッシングタ イプ調味料</p> | |
| <p>名称</p> | |
| | <p>だし、表示する野菜及び果実の名称が四種類以上となる場合は、割合の高いものから順に三種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>二 一に掲げるもの以外のもの</p> <p>その内容を表す一般的な名称を表示する。</p> <p>マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」又は「ドレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあつては「乳化液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と、ノンオイルドレッシングにあつては「ドレッシング</p> |

| 食酢 | 名称 |
|----|--|
| | <p>タイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」と表示する。</p> <p>米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しよ、ばれいしょ又はかぼちやを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下この項において同じ。）及び果実を使用しないものであつて、一種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その</p> |

他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであって、二種類以上の野菜を使用し、そのうちの一種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。

| 野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類 | 醸造酢一リットル当たりの使用量 |
|-------------------|-----------------|
| 甘しよ | 八十グラム |
| ばれいしよ | 百三十グラム |
| かぼちや | 二百六十グラム |
| たまねぎ | 三百グラム |
| にんじん | 三百三十グラム |
| トマト | 五百七十グラム |

| 風味調味料 | 名称 | | | | | |
|---|------------------|------------------|----|-------|--|---|
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1244 750 1404 1366">さとうきび</td> <td data-bbox="1244 1366 1404 1948">百十グラム（搾汁の重量とする。）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1149 750 1244 1366">蜂蜜</td> <td data-bbox="1149 1366 1244 1948">三十グラム</td> </tr> </table> | さとうきび | 百十グラム（搾汁の重量とする。） | 蜂蜜 | 三十グラム | <p data-bbox="798 705 1037 1993">「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあつては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。</p> <p data-bbox="710 705 758 795">表1</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="215 750 686 1948"> <p data-bbox="614 761 662 851">算式</p> <p data-bbox="239 761 574 1937"> （使用する粉末の風味原料の重量（g）×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率（%）＋使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量（g）×使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率（%））÷製品の内容量（g）×100 </p> </td> </tr> </table> | <p data-bbox="614 761 662 851">算式</p> <p data-bbox="239 761 574 1937"> （使用する粉末の風味原料の重量（g）×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率（%）＋使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量（g）×使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率（%））÷製品の内容量（g）×100 </p> |
| さとうきび | 百十グラム（搾汁の重量とする。） | | | | | |
| 蜂蜜 | 三十グラム | | | | | |
| <p data-bbox="614 761 662 851">算式</p> <p data-bbox="239 761 574 1937"> （使用する粉末の風味原料の重量（g）×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率（%）＋使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量（g）×使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率（%））÷製品の内容量（g）×100 </p> | | | | | | |

表2

| 風味原料 | 種類名 |
|--|------|
| かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出物又は抽出濃縮物 | かつお |
| かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物 | かつお等 |
| さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出物又は抽出濃縮物 | さば |
| あじぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物 | あじ |
| いわしぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物 | いわし |

| | | | | | | |
|--|----------------------------------|-----|---------------------|------|-----------------------------------|------|
| 乾燥スープ | | | | | | |
| 名称 | | | | | | |
| 乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープにあつ | 煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出物 又は抽出濃縮物 | 煮干し | やきあごの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物 | やきあご | ほたての粉末並びに煮干ほたて及びほたての抽出物又は抽出濃縮物 | ほたて |
| | 煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出物又は抽出濃縮物 | 貝柱 | こんぶの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物 | こんぶ | 乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出物又は抽出濃縮物 | しいたけ |

| | | |
|---------------|-----|---|
| レトルトパ ウチ食品 | 内容量 | レツド」と表示し、糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては名称の次に括弧を付して「加糖」と表示する。 |
| 果実飲料 | 名称 | <p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実ジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パイニアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはＬ・アスコルビン酸及びＬ・アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「〇〇ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「〇〇ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「〇〇ジュース」と表示し、「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を表示す</p> |

る。ただし、果粒を加えたものにあつては「○○ジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示し、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

二 果実ミックスジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL・アスコルビン酸及びL・アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、果粒を加

えたものにあつては「果実ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示し、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

三 果実・野菜ミックスジュースにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。

ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実・野菜ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

四 一から三までに規定する名称の文字の次又は最後に「(濃縮還

元)」、「(加糖)」又は「(炭酸ガス入り)」と二以上表示すべき場合は、「(濃縮還元・加糖)」等と表示することができる。

五 果汁入り飲料にあつては、「○○%△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであつて、一種類の果実を使用したものにあつては「○○」には糖用屈折計示度の別表第三の果実飲料の項の表3(以下この項において「表3」という。)の糖用屈折計示度の基準(レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度について別表第三の果実飲料の項の表4(以下この項において「表4」という。)の酸度の基準)に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、二種類以上の果実を使用したものにあつては「○○」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合

割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「○○」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には一種類の果実を使用したものにあつては使用した果実の最も一般的な名称を、二種類以上の果実を使用したものにあつては「混合」と表示する。

六 五の規定にかかわらず、果汁入り飲料であつて、果粒を加えたものにあつては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

七 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、五に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には希釈倍数を表示する。

| 豆乳類 | 名称 | |
|--------------|--|--|
| にんじんジュース及び | 名称 | 原材料名 |
| にんじんミックスジュース | | <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>一 にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものであつては、「濃縮にんじん」又は「にんじん（濃縮還元）」と表示する。</p> <p>二 果実にあつては、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、果実を破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使</p> |
| | <p>豆乳にあつては「豆乳」と、調製豆乳にあつては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあつては「豆乳飲料」と表示する。</p> | |

用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。

三 使用した果実が二種類以上の場合、二の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

四 野菜にあっては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示する。

五 使用した野菜が二種類以上の場合、四の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

| ベーコン類 | | 混合ソーセージ | | | | | | | | | | |
|---------|------|-------------|---------|---------------------------|-----------|--------------------|--|-------------|--|------------|------------|--------------|
| ロースベーコン | ベーコン | 加圧加熱混合ソーセージ | 混合ソーセージ | 無塩漬 ^{えんせき} ソーセージ | 加圧加熱ソーセージ | は牛肉のみを使用したドライソーセージ | 原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ | ドライソーセージ | 原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ | ドライソーセージ | セミドライソーセージ | 以外のクックドソーセージ |
| ロースベーコン | ベーコン | 加圧加熱混合ソーセージ | 混合ソーセージ | 無塩せきソーセージ | 加圧加熱ソーセージ | | サラミソーセージ | ソフトサラミソーセージ | ドライソーセージ | セミドライソーセージ | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|----------|-------|-------|-------|-------|-----|----------------------|---------|---------|-----------|-----------|
| みそ | | 塩蔵わかめ | | 乾燥わかめ | | うに加工品 | | セージ び魚肉ソー | | 魚肉ハム及 | | |
| 麦みそ | 米みそ | 湯通し塩蔵わかめ | 塩蔵わかめ | | 乾燥わかめ | 練りうに | 粒うに | 普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージ | | 魚肉ハム | シヨルダーベーコン | |
| 麦みそ | 米みそ | 湯通し塩蔵わかめ | 塩蔵わかめ | 乾わかめ | 乾燥わかめ | 練りうに | 粒うに | フィッシュソーセージ | 魚肉ソーセージ | フィッシュハム | 魚肉ハム | シヨルダーベーコン |

| ソース類 | | | しょうゆ | | | | | | | | |
|---------|-------|---------|---|--------|-----------|---------|----------|----------|------|-----|--|
| ウスターソース | | | | | | | | | | | |
| 濃厚ソース | 中濃ソース | ウスターソース | 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及びしろししょうゆ以外のしょうゆ | しろしょうゆ | さいしこみしょうゆ | たまりしょうゆ | うすくちしょうゆ | こいくちしょうゆ | 調合みそ | 豆みそ | |
| 濃厚ソース | 中濃ソース | ウスターソース | | しろしょうゆ | さいしこみしょうゆ | たまりしょうゆ | うすくちしょうゆ | こいくちしょうゆ | 調合みそ | 豆みそ | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|------|----|-------------|-----------|-------|-----------|---------|--------|-------|--|--|-----------|-------------|-------|--------|--|--------|
| 豆乳類 | | | 類 | | | 乾燥スープ | | | イプ調味料 | | | グ及びドレッシング | | | ドレッシング | | |
| 豆乳飲料 | 調製豆乳 | 豆乳 | 風味ファットスプレッド | ファットスプレッド | マーガリン | その他の乾燥スープ | 乾燥ポタージュ | 乾燥コンソメ | | | | | ノンオイルドレッシング | マヨネーズ | | | ドレッシング |
| 豆乳飲料 | 調製豆乳 | 豆乳 | 風味ファットスプレッド | ファットスプレッド | マーガリン | | | 乾燥スープ | | | | | ノンオイルドレッシング | マヨネーズ | | | ドレッシング |

別表第六（第三条関係）

| | |
|------------------|--|
| 甘味料 | 甘味料 |
| 着色料 | 着色料 |
| 保存料 | 保存料 |
| 増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料 | 主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料 |

| | |
|-------------------|--------------|
| にんじんジュース | にんじんジュース |
| ユース及びにんじんミックスジュース | にんじんミックスジュース |
| にんじんミックスジュース | にんじんジュース |

別表第七（第三条関係）

| | | | | | | |
|-----|----|-----|----|------|-------|---------|
| 酸味料 | 香料 | 光沢剤 | 酵素 | かんすい | ガムベース | イーストフード |
| 酸味料 | 香料 | 光沢剤 | 酵素 | かんすい | ガムベース | イーストフード |

| | | | |
|-------|-----|-----|------------|
| 酸化防止剤 | 発色剤 | 漂白剤 | 防かび剤又は防ばい剤 |
| 酸化防止剤 | 発色剤 | 漂白剤 | 防かび剤又は防ばい剤 |

| | |
|-------------------|---|
| <p>チューインガム軟化剤</p> | <p>調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）</p> |
| <p>軟化剤</p> | <p>アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸）主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等）</p> <p>核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸）</p> <p>主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等）</p> <p>有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸）</p> <p>主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等）</p> <p>無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩）</p> <p>主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等）</p> |

| | |
|------------|--------------------------|
| 豆腐用凝固剤 | 豆腐用凝固剤又は凝固剤 |
| 苦味料 | 苦味料 |
| 乳化剤 | 乳化剤 |
| 水素イオン濃度調整剤 | 水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤 |
| 膨張剤 | 膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉 |

別表第八（第三十二条関係）

イソチオシアネート類

インドール及びその誘導体

エーテル類

エステル類

ケトン類

脂肪酸類

脂肪族高級アルコール類

脂肪族高級アルデヒド類

脂肪族高級炭化水素類

チオエーテル類

チオール類

テルペン系炭化水素類

フェノールエーテル類

フェノール類

フルフラール及びその誘導体

芳香族アルコール類

芳香族アルデヒド類

ラクトン類