



ジャム類に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直し検討について

令和6年8月28日

日本ジャム工業組合

1. 日本ジャム工業組合概要



(1) 概要

- 名称 : 日本ジャム工業組合
- 設立 : 1965年(昭和40年)
- 所在地 : 東京都千代田区神田東松下町10-2 翔和神田ビル3階
- 理事長 : 山本範雄(アヲハタ(株) 代表取締役社長)
- 副理事長 : 須藤尚孝((株)スドージャム 代表取締役社長)
石川紳一郎(ソントンホールディングス(株) 代表取締役社長)
大塚直(タカ食品工業(株) 代表取締役社長)
米井元一((株) 明治屋食品工場 代表取締役社長)
- 会員数 : 21社(令和6年7月現在)

(2) ジャム類市場動向

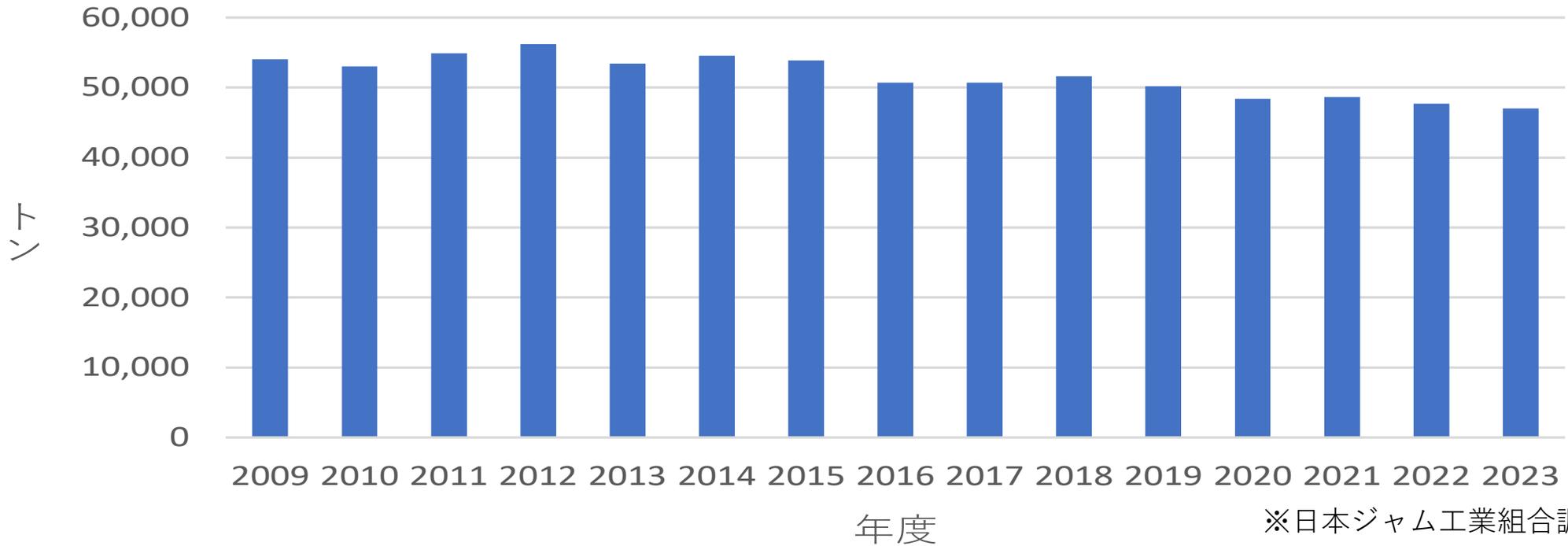
- 当市場は長いスパンで見ると、国内人口減少、少子化、朝食欠食率の増加や糖質制限に対する意識の高まりを背景に、ゆるやかな減少が続いている。
- 近年では新型コロナウイルスの流行により、一時的に朝食の家庭内喫食率が増加し、ジャム類の需要も高まったが2023年5月の5類移行後は、コロナ前同様に落ち着いた。
- また、新型コロナウイルスや、ウクライナの紛争等、世界的な情勢不安、気候変動、、円安等により、各種原材料、資材、エネルギーコストをはじめとする製造コスト、物流費の高騰により、価格改定や容量変更する事での実質値上げがここ数年続いている。
- その中で、消費者の節約志向から、容量変更が中心で店頭売価の変動が少ない紙カップや、ユニットプライスを意識し、コスパの良い容量の多い瓶商品を求めるケースが目立ってきている。
一方でプチ贅沢を求めるユーザーは、果実感があり、低糖度ですっきりとした甘さの商品、砂糖不使用の商品、国産原料や有機栽培の原料を使用した、こだわりの商品も人気があり、二極化の傾向にある。

1. 日本ジャム工業組合概要



(3) ジャム類生産量推移

ジャム類 生産量推移



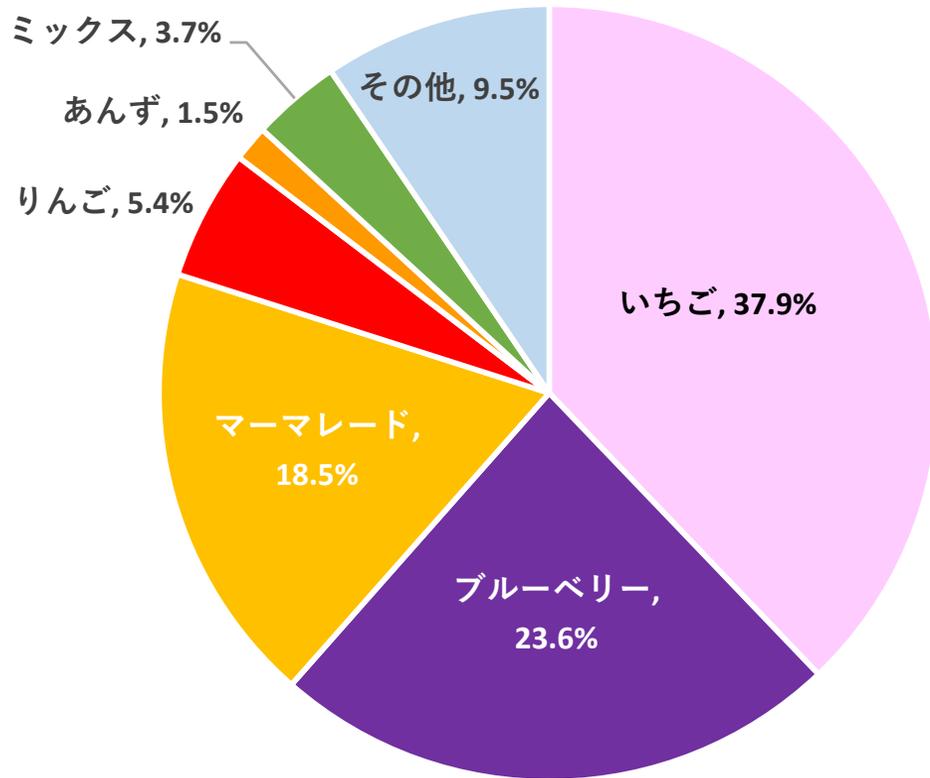
- ・市場は年々減少傾向。
- ・近年では、甘さすっきり、砂糖不使用のタイプを選択するユーザーが増加。
- ・2023年度は、生産量は減少したものの、価格改定により金額は増加。

1. 日本ジャム工業組合概要

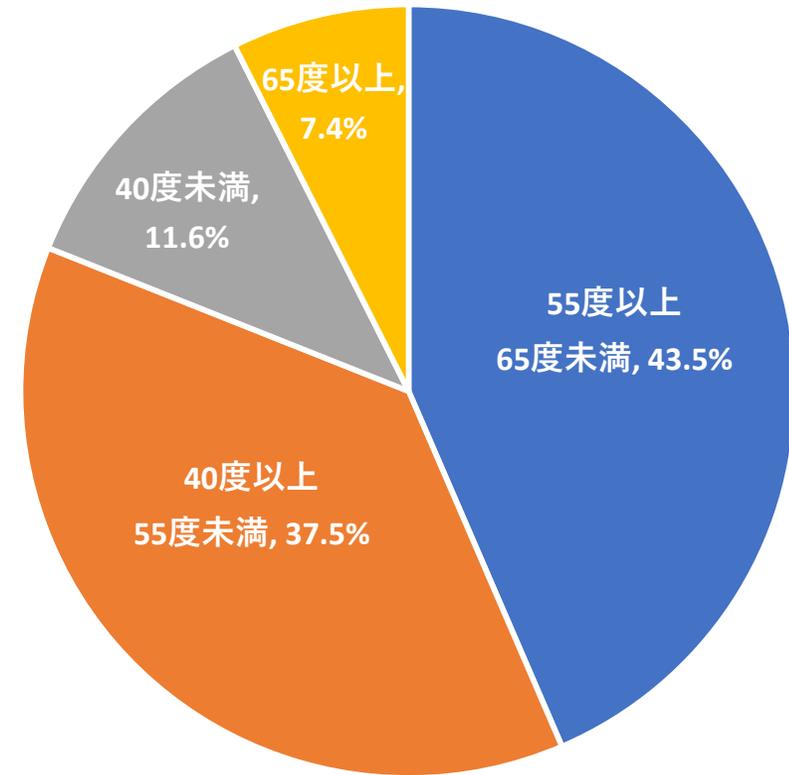


(3) ジャム類生産量推移

2023年度種類別ジャム生産量(小売用)



2023年度糖度別ジャム生産量(小売用)



※日本ジャム工業組合調べ

1. 日本ジャム工業組合概要



(4) ジャム類における J A S 規格・品質表示基準 変遷(抜粋)

年月		JAS規格・表示の動き	主な内容
1966年	(昭和41年1月)	J A S 規格 制定	かん詰又はびん詰のものを除く/リンゴ、ミックス、ミックスマーレードを対象(業務用が主)
1972年	(昭和47年8月)	J A S 規格 全面改正	市販品を含めた規格/「果実」を対象/特級・標準
1972年	(昭和47年8月)	品質表示基準 制定	//
1976年	(昭和51年6月)	品質表示基準 一部改正	糖類の表示方法の改正
1980年	(昭和55年2月)	品質表示基準 一部改正	製造年月日表示方法の改正
1988年	(昭和63年4月)	J A S 規格 全面改正	「果実、野菜又は花卉」を対象/可溶性固形分65%以上から40%以上に変更
1988年	(昭和63年4月)	品質表示基準 全部改正	添加物は製品に占める重量の割合が多いものから順に表示 他
1994年	(平成6年12月)	J A S 規格 一部改正	賞味期限表示方法の改正
2013年	(平成25年12月)	J A S 規格 一部改正	等級ごとの食品添加物の使用制限がCODEXに準拠

2. 個別品目ごとの表示ルールの検討内容



対象別表と見直しの方向性

別表	詳細項目	見直しの方向性	主たる見直し理由
別表第3 食品の定義		現状維持	他規格との整合性維持
別表第4 個別の表示ルール	名称	現状維持	他規格との整合性維持
	原材料名	削除を希望	重複
	添加物	削除を希望	重複
	内容量	削除を希望	重複
別表第5 名称の規制		該当なし	該当なし
別表第19 追加的な表示事項		一部改正を希望	実態がない
別表第20 表示の様式		削除を希望	重複
別表第22 表示禁止事項		一部改正を希望	重複・市場環境の変化

次ページ以降で別表ごとにご説明いたします。
見直し希望箇所を赤線枠で囲んであります。

○別表第3 (食品の定義)

食品	用語	定義
ジャム類	ジャム類	次に掲げるものをいう。 一 果実、野菜又は花卉（以下この表、別表第四及び別表第22のジャム類の項において「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 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
	ジャム	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。
	マーマレード	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。
	ゼリー	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。
	プレザーブスタイル	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2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5ミリ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。

CODEXやJAS規格でも同内容の規定になっており、かつ現状で大きな不具合がないため現状維持を希望します

別表第4 (個別の表示ルール)

一部改正を希望



○別表第4 (個別の表示ルール)

食品	表示事項	定義
ジャム類	名称	<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、1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」、「あんずジャム」等と、2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> <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 プレザーブスタイルにあつては、一の規定により表示する文字の次に「(プレザーブスタイル)」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、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「いちご」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」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。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>二 2種類以上の果実等を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「果実等」(果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」)の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちご、りんご」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。ただし、マーマレードにあつては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示することができる。</p> <p>三 2種類以上の砂糖類を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して当該砂糖類の名称を「砂糖、水あめ」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。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略は適用しない。</p>
	内容量	<p>第3条第1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、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。</p>



内容 原材料名、添加物、内容量について削除

理由 個別の表示ルールで定めなくとも、横断的な食品表示基準のルールの中で現行と同様の表示が可能

原材料名にあっては「いちご」「りんご」「夏みかん」・・・と事例表記があることで、事業者はこの表記以外の文字を使用していない。本来であれば、「いちご」「イチゴ」「苺」「りんご」「リンゴ」「夏ミカン」・・・等、消費者に伝わりやすい文字を総合的に選択すべきところを過剰な制約となっているので解消したい

別表第19（追加的な表示事項）

一部改正を希望



○別表第19（追加的な表示事項）

食品	表示事項	表示の方法
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が60プリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	<ol style="list-style-type: none"> 糖用屈折計の示度が六十プリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開封後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。

図 使用上の注意の「1」表示の事例

【糖度42度】フルーツ本来の色と香りにこだわりました。
イチゴの甘酸っぱさをお楽しみください。

●名称：いちごジャム(プレザーブスタイル) ●原材料名：いちご(輸入)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖(液状)) / ゲル化剤(ペクチン)、酸味料 ●内容量：400g ●賞味期限：左下部に記載 ●製造者：アヲハタ株式会社 広島県竹原市忠海中町1-1-25 ●製造所：広島県竹原市忠海中町1-2-43

栄養成分表示 大さじ約1杯(20g)当たり / エネルギー 33kcal、たんぱく質0.1g、脂質0g、炭水化物8.1g、食塩相当量0.003g (推定値) びん[ガラス] キャップ[スチール]

**▲開栓後はカビが生えることがあります。
開栓後要冷蔵：保存目安は2週間です。**

お客様相談室 ☎ 0120-14-1122

開栓日 / 商品情報は
メモ / こちら →

賞味期限(開栓前)

別表第19（追加的な表示事項）

一部改正を希望



○別表第19（追加的な表示事項）

食品	表示事項	表示の方法
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が60プリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	1 糖用屈折計の示度が六十プリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。
		2 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。

内容 「2」内面塗装缶以外の缶を使用することへの言及部分を削除

理由 内面塗装缶以外の缶を容器として使用する実態がないため

別表第20（表示の様式） 削除を希望



○別表第20（表示の様式）

食品	表示事項	表示の方法
ジャム類	別記様式1の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。

理由 横断的な食品表示基準の中で定められている事項と重複しているため

別表第22（表示禁止事項） 一部改正を希望



○別表第22（表示禁止事項）

食品	表示事項
ジャム類	<p>1 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 2種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が30パーセント以上60パーセント未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60パーセント以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。</p> <p>3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が55ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合は、この限りでない。</p> <p>4 果実等を多く含有している旨を示す用語</p>

内容 1、4を削除希望

理由 1 横断的な食品表示基準の中でも禁止されている事項であり重複しているため

4

品質水準が低かった時代に優良誤認を懸念して定められたものであり、現在においてはこれらの表示が競争優位を招くことはなく、むしろ多様な商品の消費者への説明の妨げになる可能性があるため

別表第22（表示禁止事項） 一部改正を希望

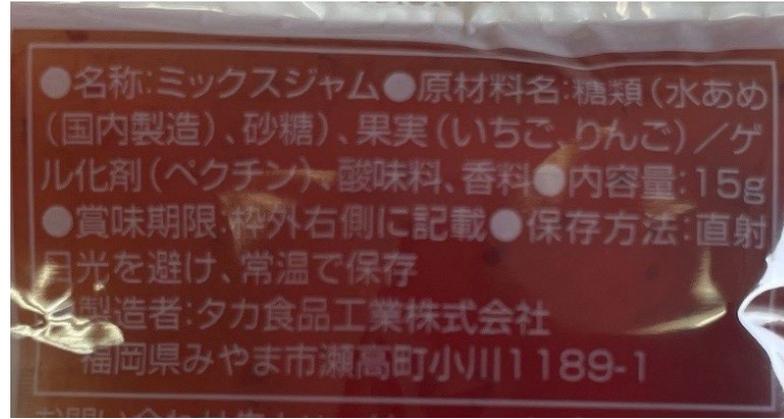


<1> ミックスジャムの例示画像

表面



裏面



<2> 糖度が低い旨の用語と糖度表示の事例

【糖度42度】フルーツ本来の色と香りにこだわりました。
イチゴの甘酸っぱさをお楽しみください。

●名称:いちごジャム(プレザーブスタイル)●原材料名:いちご(輸入)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖(液状)) / ゲル化剤(ペクチン)、酸味料●内容量:400g●賞味期限:左下部に記載●製造者:アヲハタ株式会社 広島県竹原市忠海中町1-1-25 ●製造所:広島県竹原市忠海中町1-2-43

栄養成分表示大さじ約1杯(20g)当たり / エネルギー 33kcal、たんぱく質0.1g、脂質0g、炭水化物8.1g、食塩相当量0.003g (推定値) びん(ガラス) キャップ(スチール)

55 アヲハタ 低糖度ジャム イチゴ Aohata Strawberry Jam

▲開栓後はカビが生えることがあります。
開栓後要冷蔵:保存目安は2週間です。

お客様相談室 ☎0120-14-1122

開栓日 / メモ / 商品情報は はこちら →

賞味期限(開栓前)