資料３－２

豆乳類の食品表示基準（個別品質表示）の見直し

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

2025年1月21日

目次

- **日本豆乳協会概要**
- 豆乳生産量推移
- 個別表示ルールに関するこれまでの経緯
- 商品例　豆乳・調製豆乳・豆乳飲料
- 当協会としての見解

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆ 日本豆乳協会　概要

- 設立： 1979年（昭和54年）9月1日
- 目的: 会員相互の親睦と情報交換ならびに他機関との協調を図り、 豆乳類の製造、加工、品質、流通に関する研究をすすめ、業界の健全な育成、発展に寄与すること
- 会 長 ： 山﨑 孝一 （キッコーマンソイフーズ株式会社 代表取締役社長）
- 副会長： 加藤 一郎 （マルサンアイ株式会社 常務取締役）
- 組織： 日本の**豆乳メーカーなど5社により構成**
- 事業概要：
  1. 総会（毎年4月）および理事会、技術部会、販売広報部会、その他各部会の開催
  2. 豆乳類の普及に関する事業および啓発のための広報活動
  3. 各種関係機関団体との連携、協調に関する事業
  4. 豆乳類の製造、加工、品質、流通の発展・研究に関する事業
- 所在地： 〒102-0084　東京都千代田区二番町1-2-235
- 公式ホームページ： 日本豆乳協会 http://www.tounyu.jp

※　豆乳にかかわる組織として、日本豆乳協会に加え日本豆乳公正取引協議会があります。

（2024年12月現在）

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆ 日本豆乳公正取引協議会　概要

- 設立： 1988年（昭和63年）3月18日

目的　：豆乳類の表示に関する公正競争規約を円滑、適正に運営すること

- 会 長 ： 山﨑 孝一 （キッコーマンソイフーズ株式会社 代表取締役社長）
- 組織： 日本豆乳協会加盟企業を中心に日本の**豆乳メーカー7社により構成**
- 組織及び運営に関する規則：

1. 規約の内容を周知徹底させること
2. 規則に関し、会員若しくは非会員の相談に応じる、または指導すること
3. 会員の製造し、または販売する豆乳類について、規約を施行するために必要な品質検査を行うこと
4. 規約の規定に違反する疑いがある事実を調査すること
5. 規約に違反する者に対する措置を講ずること
6. 関係官庁との連絡に関すること
7. 規約の制定又は改廃に関すること
8. 一般消費者からの苦情に関すること
9. その他規約の施行及び改正に関すること

加盟企業の構成

・組織率　　：７０％（2023年日本豆乳協会調べ）

・販売シェア：９０％（日本豆乳協会2023年生産量等調査結果より）

（2024年12月現在）

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

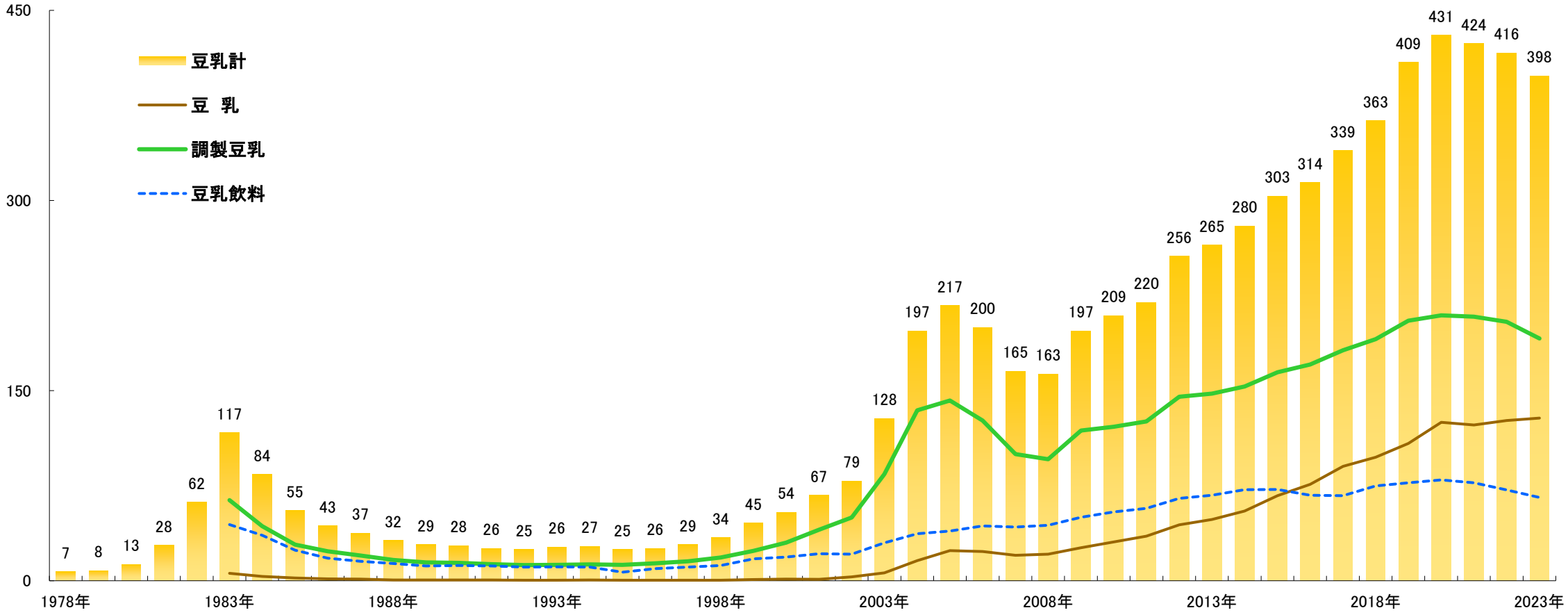
目次

- 日本豆乳協会概要
- **豆乳生産量推移**
- 個別表示ルールに関するこれまでの経緯
- 商品例　豆乳・調製豆乳・豆乳飲料
- 当協会としての見解

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆ 豆乳生産量推移（千KL）

豆乳等生産量等調査（日本豆乳協会）



日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

目次

- 日本豆乳協会概要
- 豆乳生産量推移
- **個別表示ルールに関するこれまでの経緯**
- 商品例　豆乳・調製豆乳・豆乳飲料
- 当協会としての見解

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆ 表示ルールに関するこれまでの経緯

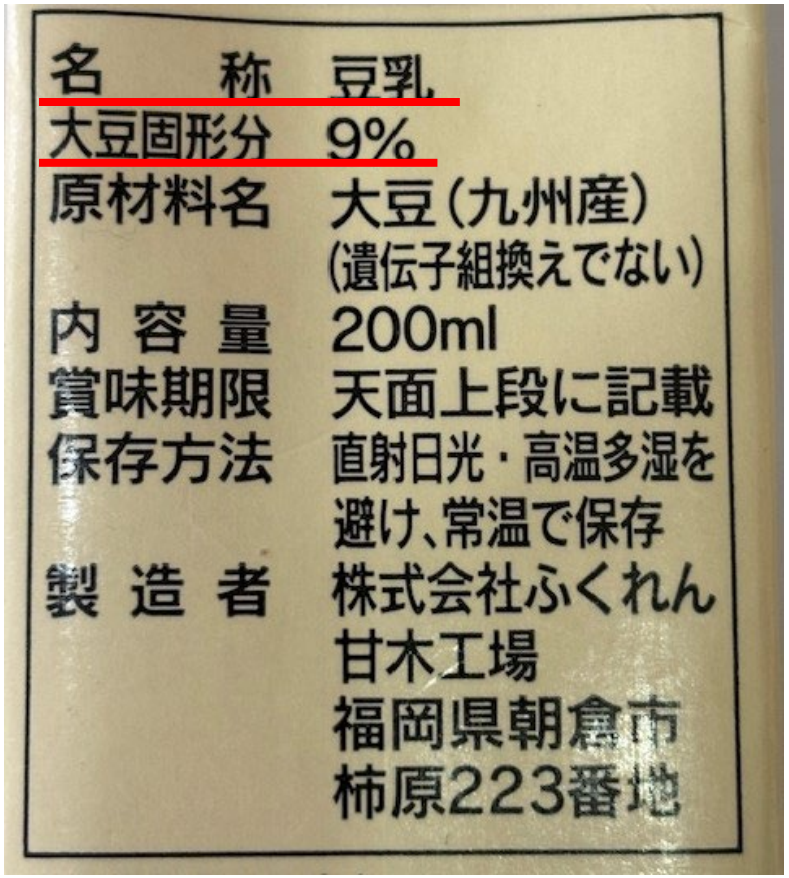
年	内容
1981年（昭和56年）	豆乳類のJAS規格制定 一定の品質を消費者に保証するため大豆たん白質含有量および使用原料等を定める。
1987年（昭和62年）	豆乳類の表示に関する公正競争規約認定
1988年（昭和63年）	日本豆乳公正取引協議会設立 豆乳類の表示に関する公正競争規約を円滑、適正に運営することを目的とした。
2000年（平成12年）	医薬品および酒類を除くすべての加工食品を対象とした横断的品質表示基準「加工食品品質表示基準」が制定される。豆乳類についても横断的な基準を組み込む。
2015年（平成27年）	品質表示基準を食品表示基準に移行（品質表示基準は廃止）。
2017年（平成29年）	豆乳類の窒素・たん白質換算係数が6.25から5.71に変更。それに伴い豆乳JAS規格の大豆たん白質含有量が改訂される。

目次

- 日本豆乳協会概要
- 豆乳生産量推移
- 個別表示ルールに関するこれまでの経緯
- **商品例　豆乳・調製豆乳・豆乳飲料**
- 当協会としての見解

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆ 商品例①　豆乳



日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆ 商品例②　調製豆乳

名　　称	調製豆乳
大豆固形分	7%
原材料名	大豆(カナダ)、水あめ、食塩／乳酸カルシウム、トレハロース、安定剤(カラギナン)
内 容 量	1000ml
賞味期限	上面に記載
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。

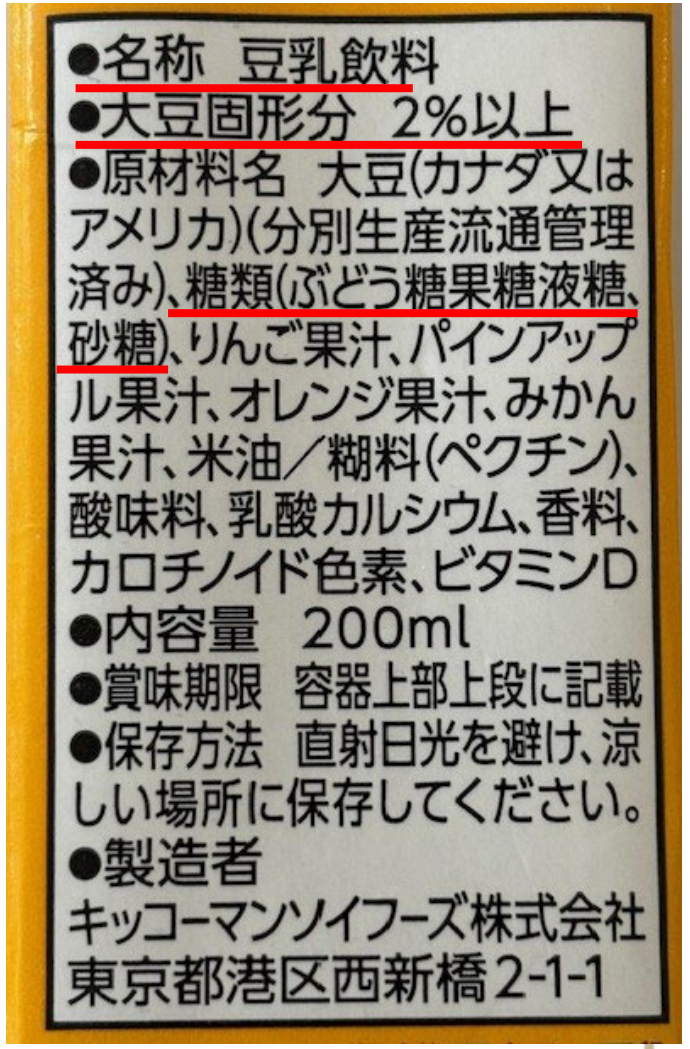
マルサンアイ株式会社
愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地
製造所固有記号は賞味期限下段左側に記載

大豆は遺伝子組換えのものと分けて管理したものを使用しています。

◆ 商品例③　豆乳飲料

●名称　豆乳飲料
●大豆固形分　4%以上
●原材料名　大豆(カナダ又はアメリカ)(分別生産流通管理済み)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、米油、抹茶、黒蜜、天日塩／チャ抽出物、レシチン、貝カルシウム、糊料(カラギナン)、香料
●内容量　200ml
●賞味期限　容器上部上段に記載
●保存方法　直射日光を避け、涼しい場所に保存してください。
●製造者
キッコーマンソイフーズ株式会社
東京都港区西新橋 2-1-1

◆ 商品例④　豆乳飲料（果汁5%以上含む）



日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

目次

- 日本豆乳協会概要
- 豆乳生産量推移
- 個別表示ルールに関するこれまでの経緯
- 商品例　豆乳・調製豆乳・豆乳飲料
- **当協会としての見解**

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆当協会としての見解①　別表第三

項目	用語	定義	協会案	理由
別表第三（第二条関係）：食品の定義	豆乳	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飲料（以下豆乳類の項において「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。	**継続、検討中**	豆乳類は健康志向の高い消費者が多く、原材料や栄養成分表示に関心をもたれている。添加物を使用しているかを気にする消費者は豆乳(無調整タイプ)を選択する傾向が強いため、定義がなくなると消費者が商品選択する際に混乱を招く恐れがあるため、**継続を希望**。 一方、協会としては現在の区分けについては現状の商品に則した見直しが必要と考え、現在**協議検討中**。
	調製豆乳	次に掲げるものをいう。 一　大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの 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大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（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		

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆当協会としての見解②　別表第三（続き）

項目	用語	定義	協会案	理由
別表第三（第二条関係）：食品の定義	豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 一　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たんぱく（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は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。以下別表第四、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。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 二　調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（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、殻類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（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っ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っ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。）であっ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パーセント未満のものにあっては二パーセント以上）のもの	**継続、検討中**	豆乳類は健康志向の高い消費者が多く、原材料や栄養成分表示に関心をもたれている。添加物を使用しているかを気にする消費者は豆乳(無調整タイプ)を選択する傾向が強いため、定義がなくなると消費者が商品選択する際に混乱を招く恐れがあるため、**継続を希望**。 一方、協会としては現在の区分けについては現状の商品に則した見直しが必要と考え、現在**協議検討中**。

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆当協会としての見解③　別表第四

項目	用語	定義	協会案	理由
別表第四（第三条関係）：個別の表示ルール	名称	豆乳にあっては「豆乳」と、調製豆乳にあっては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあっては「豆乳飲料」と表示する。	**継続**	「豆乳飲料」を「豆乳」と記載されると消費者が混乱するため。
	原材料名	一　原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示。こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示する。 二　砂糖類の表示方法 三　使用した砂糖類が二種類以上の場合の表現方法	**廃止**	砂糖類・糖類については現状、横断的ルールよりもどのような糖類を使用しているかが記載できるルールとなっている。左記内容を無くすことで砂糖類・糖類の表示については表記に自由度が生まれるが、解釈によっては概ね同様の表記を継続することは可能との認識から、横断的ルールに沿った記載とする。香辛料については横断的ルールにて対応可能であることから**廃止とする**。
	添加物名	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、第三条第一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規定は適用しない。	**廃止**	添加物の重量順は食品表示基準第三条の添加物として記載されている内容と重複し、栄養強化においては法規に従う。

◆当協会としての見解④　別表第五

項目	用語	定義	協会案	理由
別表第五（第三条関係）：名称の規制	豆乳	豆乳	継続	名称の規制を行わないと規定されたもの以外も豆乳・調製豆乳・豆乳飲料と表示することができてしまうため、**継続する必要がある**と考える。
	調製豆乳	調製豆乳		
	豆乳飲料	豆乳飲料		

◆当協会としての見解⑤　別表第十九

項目	用語	定義	協会案	理由
別表第十九 ：追加的な表示事項	大豆固形分	パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して表示する。ただし、豆乳は「８％以上」と、調製豆乳は「６％以上」と、豆乳飲料は「４％以上」、豆乳飲料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五パーセント以上のものは、「２％以上」）と表示することができる。	**継続**	豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の区分けの指標として大豆固形分を用いており、急に変更してしまうと消費者に混乱を招く恐れがある。個別定義を維持するためには必要。
	使用上の注意	「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。	**廃止**	国内の実績ないため
	名称の用語	別表第四の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。	**継続**	名称に記載されていない場合、明確に豆乳・調製豆乳・豆乳飲料のどれに該当するかを**消費者に間違いなく伝えるために必要**。
	粉末大豆たんぱくを加えた旨	粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。	**継続・検討**	粉末大豆たんぱくを加えた旨については、現在商品としては無いが、豆乳とは異なるものを加える点で分かりやすく記載するため、同様に**継続を希望**するが、検討している別表第三の豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の区分けの検討内容により修正する可能性あり。

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

◆当協会としての見解⑥　別表第二十、二十二

項目	用語	定義	協会案	理由
別表第二十（第八条関係） ：表示の様式	名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考： 別記様式一の備考の規定による	一　名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二　粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。	**継続**	豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の区分けについては、消費者に対して特に分かりやすく表示すべきと考え、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に十四ポイント以上の大きさで表示することが望ましい。 粉末大豆たんぱくを加えた旨については、粉末大豆たんぱくを加えた商品は現状ないが、豆乳とは異なるものを加える点で分かりやすく記載するため、継続を希望するが、検討している別表第三の豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の区分けの検討内容により修正する可能性がある。
別表第二十二（第九条関係） ：表示禁止事項		1　「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2　「天然」又は「自然」の用語	**廃止**	豆乳は加工度が高いことから「生」と記載することに違和感があることを消費者も理解しており、かつ景表法の観点からも表示できないため、詳細については公正競争規約にて定め、別表第二十二については**廃止の方向**で進める。

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association

以上となります。ご清聴いただき
ありがとうございました

日本豆乳協会
Japan Soymilk Association