

乾燥スープの個別品目ごとの表示  
ルールの見直し分科会  
説明資料

---

2025年3月14日

日本スープ協会

## 1.協会の概要

### ○ 設立

1980年(昭和55年)7月14日、スープ産業の技術改善と品質向上に努め、併せて、流通の安定化を図り、当業界の健全な発展に資するとともに、会員相互の親睦をはかることを目的として設立された任意団体。

(注) スープ製品規格の調査等を主な目的として、1972年(昭和47年)に設立された日本スープ協議会が前身

### ○ 会員(スープ製品の製造販売事業者)等

【会長】 正井 義照 (味の素(株) 執行役専務 食品事業本部長)

【正会員 9社】

味の素(株)、エム・シーシー食品(株)、キューピー(株)、ネスレ日本(株)、ハインツ日本(株)、ハウス食品グループ本社(株)、ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)、(株)明治、理研ビタミン(株)

【賛助会員 2社】

萬有栄養(株)、(株)マルハチ村松

### ○ 所在地

東京都新宿区須賀町6番地 近岡ビル101

## スープ業界を取り巻く状況

- ① スープ市場は、朝食における喫食シーンの定着などから箱入り洋風スープの市場成長と共に拡大の傾向にある。
- ② 特に、直近の家庭用市場の動向を見てみると、19年度は金額ベースでマイナスとなったが、これは最大需要期である冬場の気温が高かったことが影響している。しかし、年度末に全国で新型コロナウイルスの感染拡大が起こったことで、感染拡大防止を目的に手軽に作ることができるスープ類の需要が拡大した。
- ③ 「スープを食べる文化」は消費者に定着し、19年水準を上回る市場規模(1200億円)となっている。
- ④ スープ市場の「乾燥スープ」での当協会所属会員のシェアは8割(販売額ベース)を占めている状況。
- ⑤ 当協会では、スープ市場の普及・啓発のため、2004年8月に「スープの日」を設け、2020年に(一社)日本記念日協会へ「スープの日」を登録し、毎年12月に「スープの日のセミナー」及び「市販スープを材料とした調理デモンストレーション」を開催し、「各種スーププレゼント」などを同時展開し、スープ市場の消費拡大に努めているところである。

# 記念日登録証

日本スープ協会 殿

名称 スープの日

日付 12月22日

上記の記念日を正式登録する

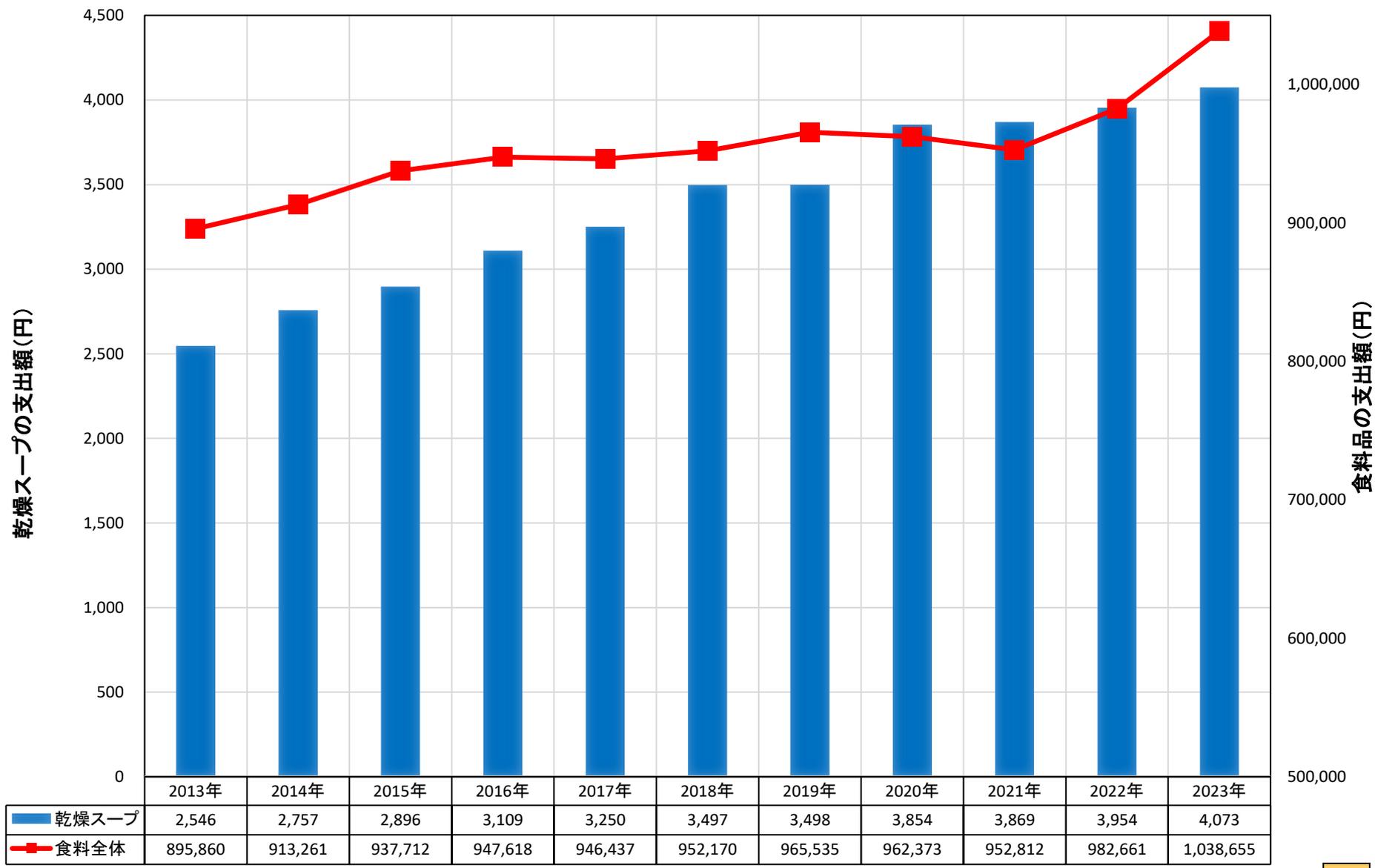
2020年2月17日

一般社団法人 日本記念日協会

代表理事 加瀬清志

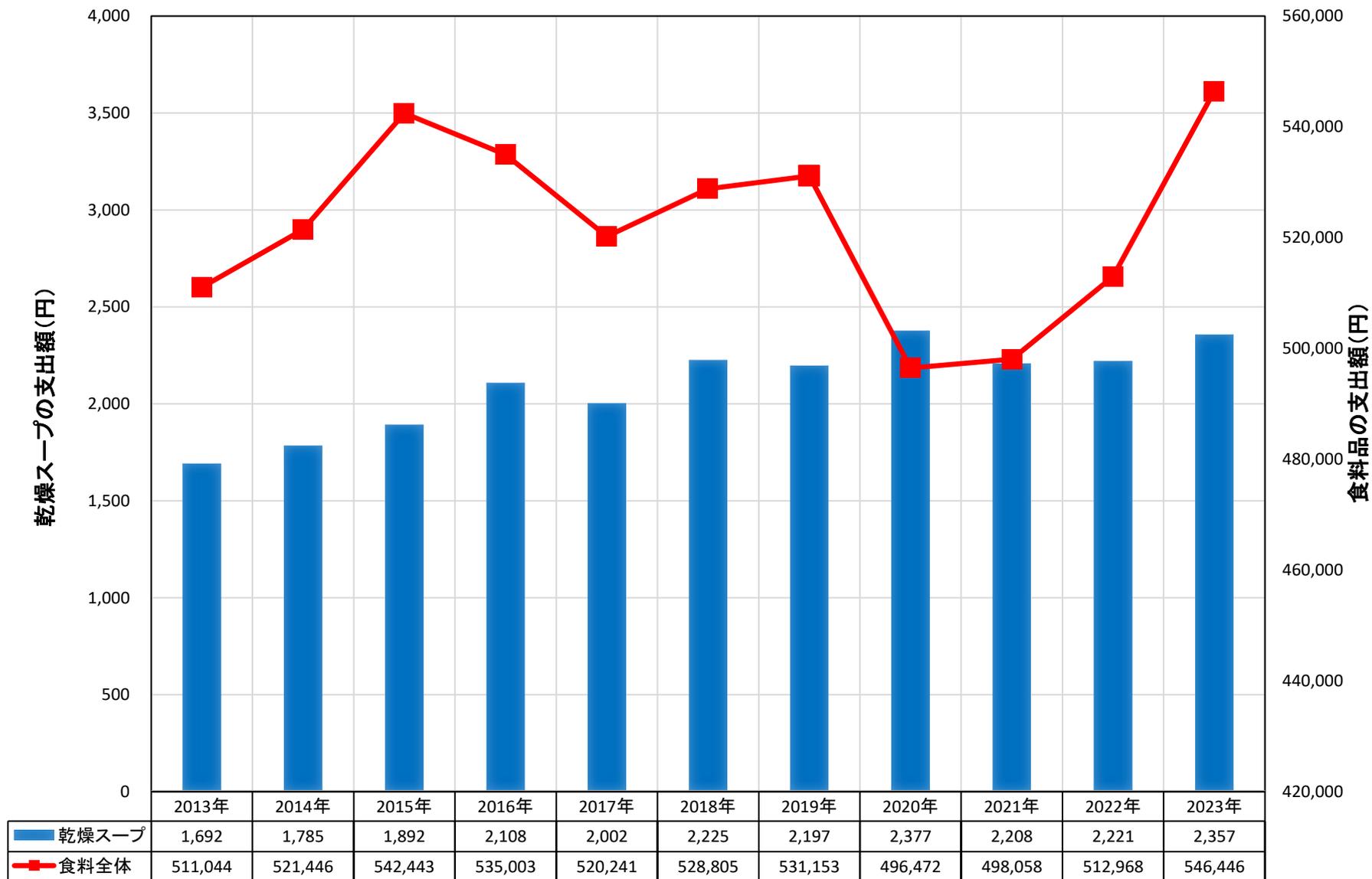


# 乾燥スープの1世帯当たりの年間(1～12月)支出額(2人以上の世帯)



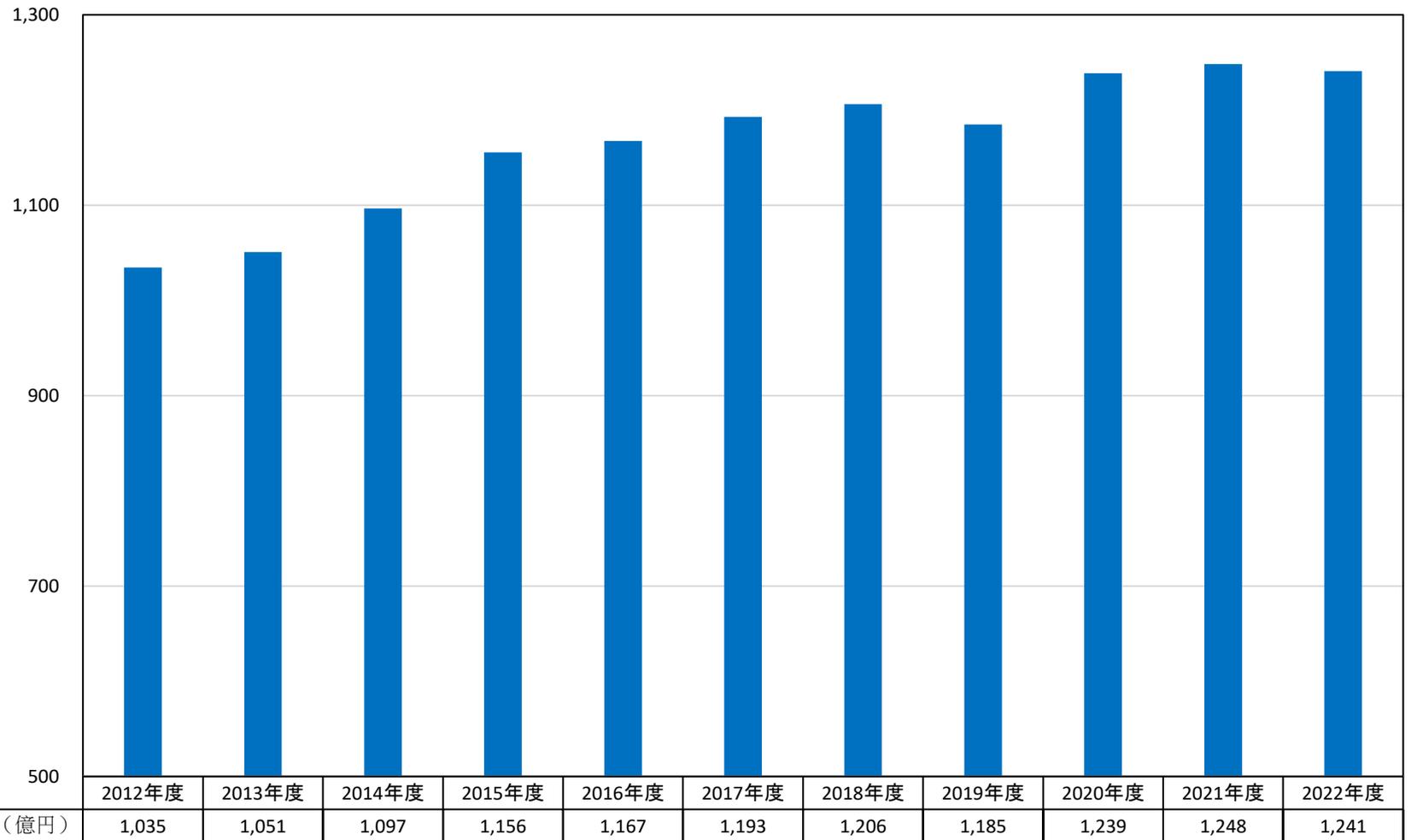
資料:総務省統計局家計調査

# 乾燥スープ1世帯当たりの年間(1~12月)支出額(単身世帯/学生を除く)



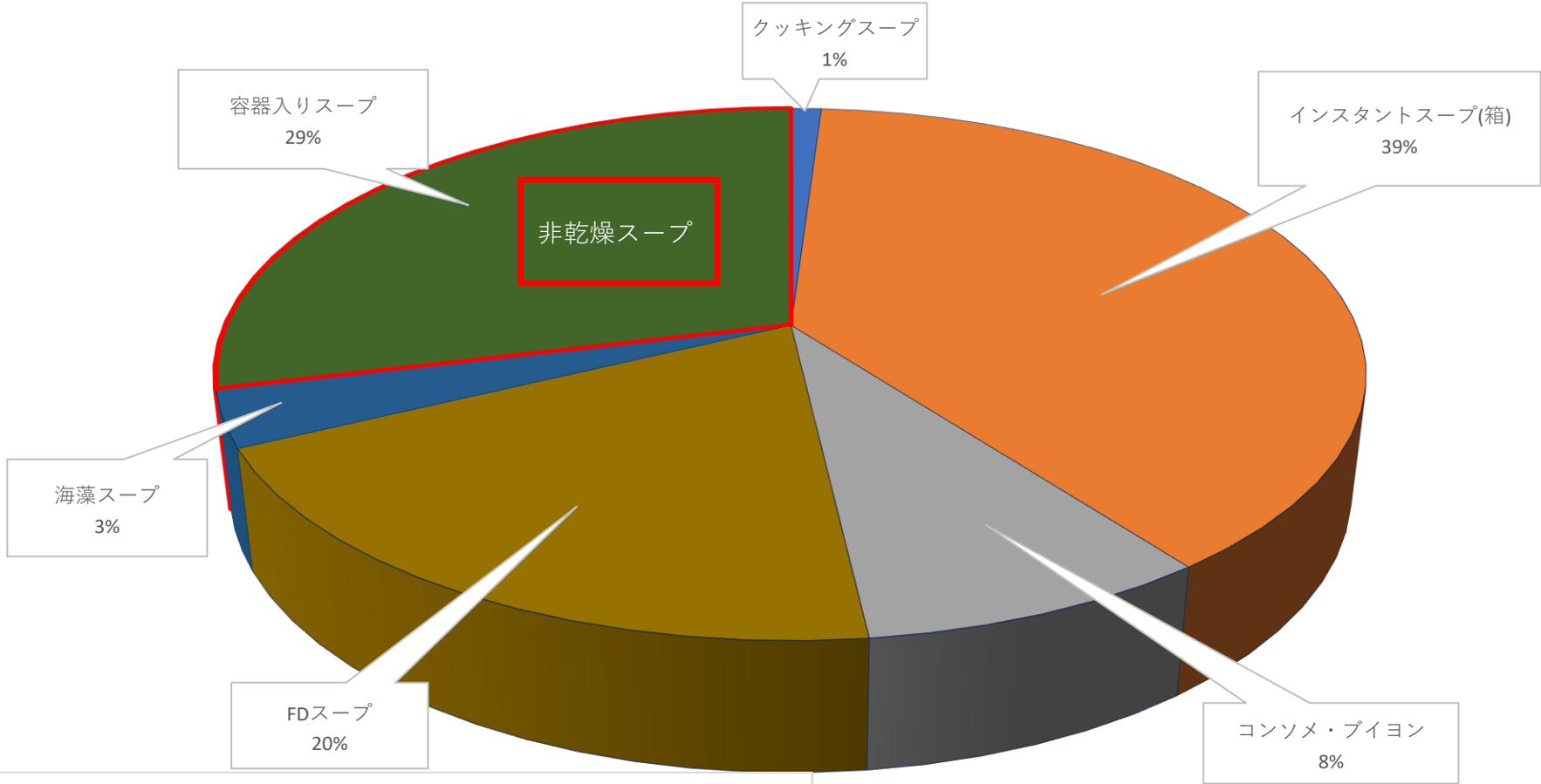
資料:総務省統計局家計調査

## 家庭用スープ類の販売金額(単位:億円)

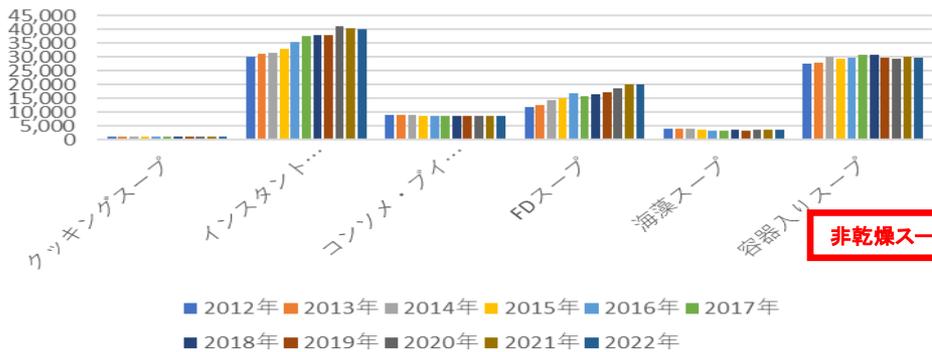


資料: 酒類食品産業の生産・販売シェア2019～2022(日刊経済通信社)

# 2022年家庭用スープ類のうち「ドライタイプ」スープの販売額シェア



年 別 推 移

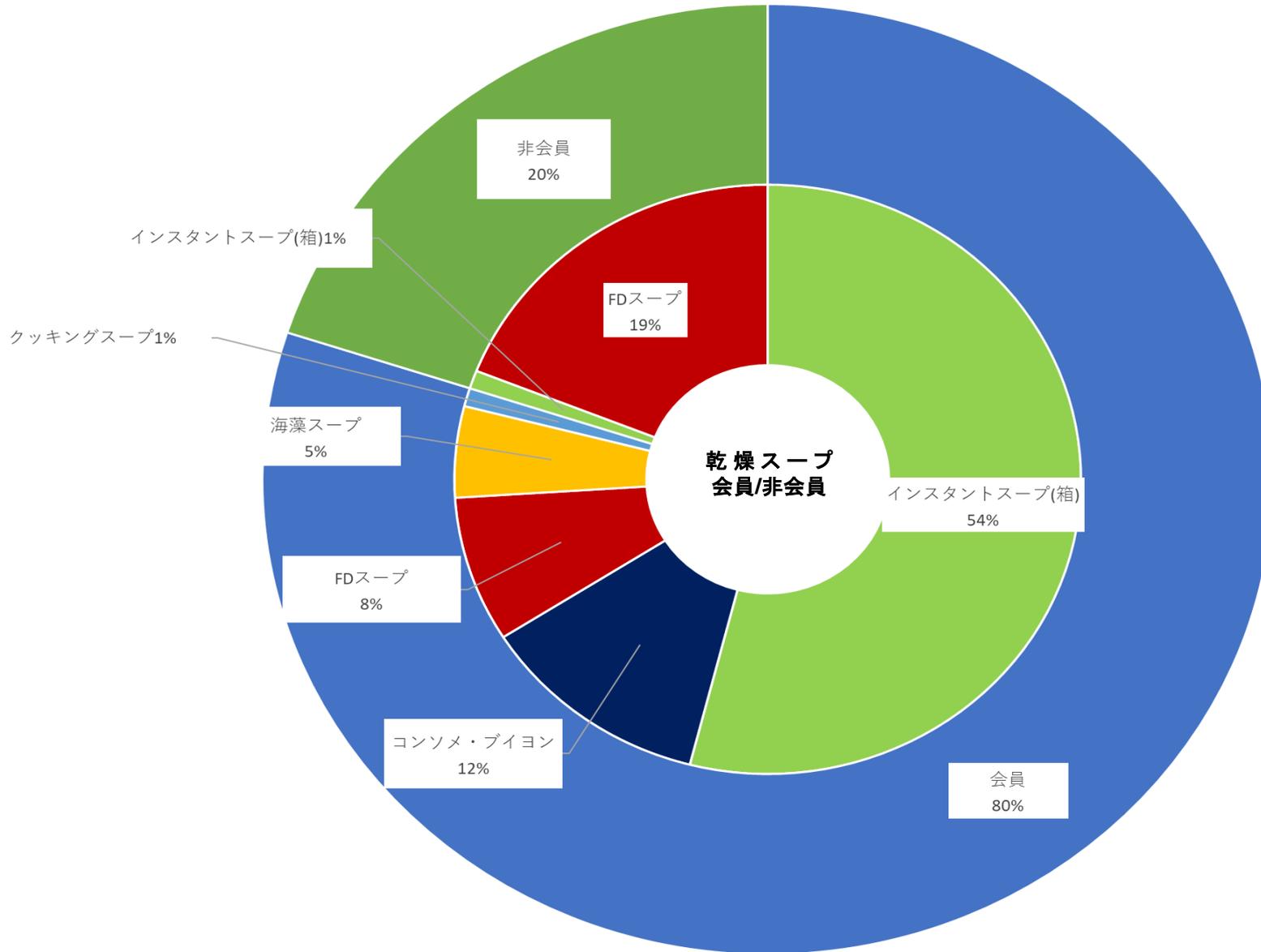


ドライタイプのスープ販売シェア

乾燥スープ	71%
非乾燥スープ	29%

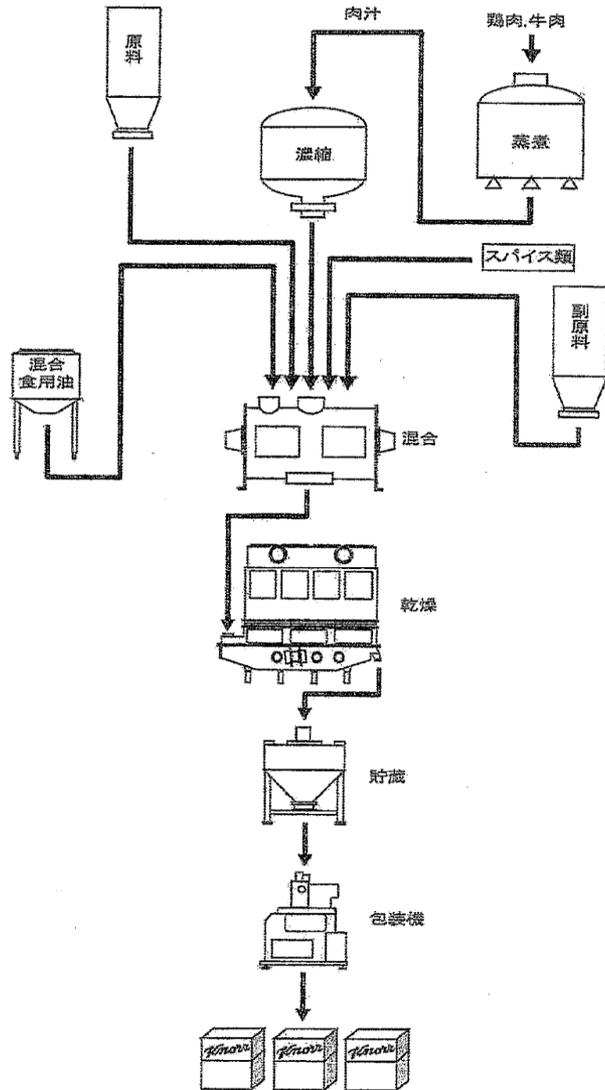
資料：酒類食品産業の生産・販売シェア2019～2022(日刊経済通信社)より

# 乾燥スープでの会員／非会員別の販売額シェア

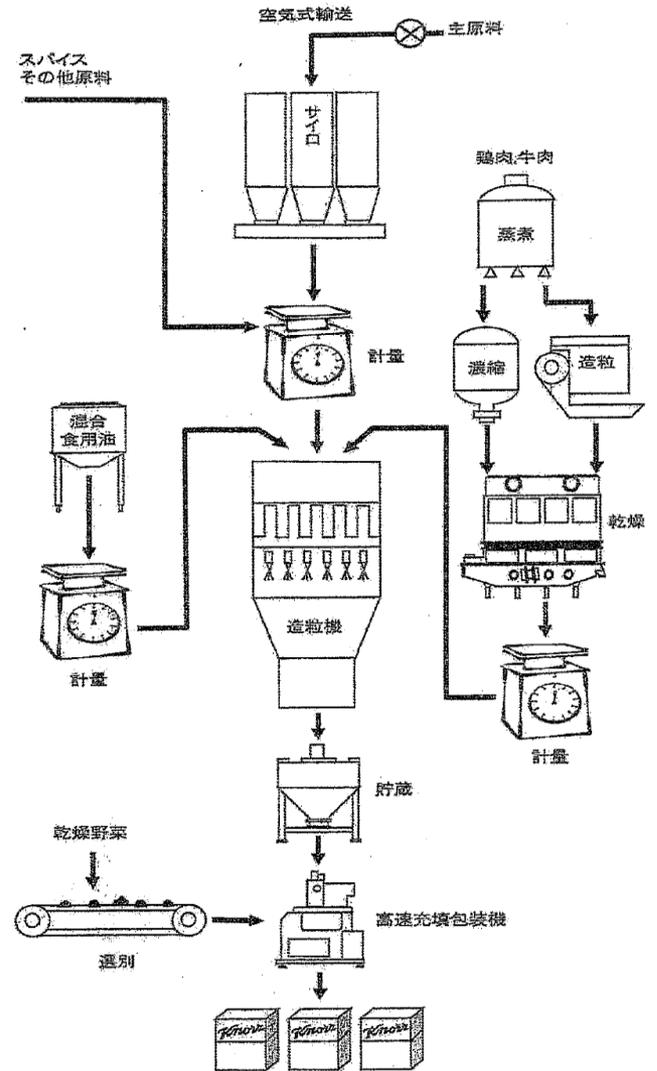


# 乾燥スープ製造工程（一例）

## （コンソメ）



## （ポタージュ）



参考 2

乾燥スープの表示(例)



2025. 8/NK/+A



品名 乾燥スープ(ポタージュ) 調理方法 裏面に表示  
 原材料名 スイートコーン(日本)、砂糖、でん粉、クリームパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、全粉乳、乳糖、オニオン、果糖、じゃがいも、コーンバターパウダー、コーン加工品、バター、ソーオニオンパウダー、濃縮ホエイ、乳たん白、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、うまみ(グルタミン)、調味料(アミノ酸等)、膨脹剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)  
 内容量 55.8g(1人150mlで3人分)  
 賞味期限 底面に表示 保存方法 常温にて保存

製造所固有記号は賞味期限の右部に表示。  
 ●デキストリンはスープを溶けやすくするために使用しており、さつまいもなどのでん粉から作られています。  
 この製品は、味の素グループの国内工場(神奈川県・三重県)で製造しています。



ご使用の目安 (2人分)  
 スープ、煮込み料理には お湯 300ml に キューブ 1個  
 メニュー満載! コンソメ 詰剤  
 Eat Well. Live Well.  
 Aji AJINOMOTO

●品名:乾燥スープ(コンソメ) ●原材料名:乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、食塩、鶏肉、酵母エキス調味料、食用加工油脂、チキンエキス、チキンファット、たまねぎ、粉末しょうゆ、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む) ●内容量:35.5g(固形1個でスープ2人分(300ml)) ●賞味期限:欄外側面に表示 ●保存方法:常温にて保存 ●調理方法:欄外左に表示 ●販売者:味の素株式会社 東京都中央区京橋1の15の1 ●製造者:味の素食品株式会社 川崎工場 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1の1

開封後の保存上の注意  
 ●湿気を避ける  
 ●できるだけ密封  
 ●夏場は冷蔵庫で保存してください  
 お客様の声を  
 お待ちしています。  
 味の素(株)  
 お客様相談センター  
 HP:ajinomotoqa.jp  
 0120-68-8181  
 ※乳糖の製造地は2022年使用実績順

### 濃厚海老のビスク

じっくりコトコト手回ひまかけて、海老がたっぷりけこんだ、濃厚クリームで海老のみそのような贅沢な旨みとめらかなろちあたりです。

旨み深まる野菜アيون

香味野菜にたまねぎやキャベツの芯も活用した特製野菜アيونも濃厚さのヒミツ。  
【野菜の産地】をおししく(アップサイクル)

**作り方**

① 1袋の中身をカップに入れます。

② 熱湯150mlを注ぎ、すぐに10秒以上よくかき混ぜます。

③ 約1分でできあがりです。

調理、または召し上げる際には熱湯によるやけどにご注意ください。

●小袋開封後はお早めにお召し上がりください。  
●エド虫家の黒点が買られることがありますが、品質には問題ありません。

商品の情報はこちら  
<http://psfb.jp/>

4902471102091

### 素材のおろしきまると

じっくりコトコト

イメージ

濃厚海老のビスク  
Shrimp Bisque

ポターージュ

旨み深まる野菜アيون

3袋入 rokka Sapporo

紙パッケージを使用しています(外袋) eco

北海道産ほたての旨み

どきめき海産屋

売上No.1

15kcal (1人150ml)

3袋入 写真はイメージです

北海道産ほたての旨みとコクを効かせたわかめたっぷりのスープです。金と白の焙煎ごまの香ばしさがスープの美味しさを引き立てます。

作り方 [熱湯160ml・2分]

器に袋の中身をあげ、熱湯160mlを注ぐ

軽くかき混ぜ2分で出来あがり

※熱湯の量は好みにより加減してください。

調理時、取用時の熱湯でのやけどにご注意。 (注) には、五分ほどご注意ください。

栄養成分表示 1食(5.3g)あたり	炭水化物 糖質	2.2g 1.6g
	食物繊維	0.6g
エネルギー 15kcal	食塩相当量	1.4g
たんぱく質 0.8g	カリウム	152mg
脂質 0.5g	カルシウム	12.1mg
飽和脂肪酸 0.07g	鉄	0.16mg

外袋は紙パッケージにしてプラスチック類を減らしています

4 903307 583305

栄養成分表示  
1食分(17.3g)当り

本品に含まれている  
**アレルゲン(特定原材料等)**  
えび・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉

アレルゲンに関しては原材料名もご確認ください。

エネルギー 75kcal  
たんぱく質 1.5g  
脂質 3.0g  
炭水化物 10.3g  
食塩相当量 1.6g

紙 外箱  
内袋:PE(ポリエチレン), M(アルミ箔)  
リサイクルにご協力ください。

●お問い合わせ先: お客様相談室  
0120-885547

●名称 乾燥スープ(ポターージュ) ●原材料名 えび調味パウダー(国内製造)(えび頭エキス・オイルデキストリン・食塩、おきあみえび抽出エキスその他、クリームパウダー、クリーム加工品(植物油・糖質・クリーム・乳糖・乳たんぱく質)その他、乳糖、ミルクパウダー、トマトパウダー、えび調味パウダー、ソテーオニオンエキス、甘えびパウダー、食塩、パプリカパウダー、砂糖、バター加工品、野菜フィッシュブイオンブランドパウダー、うまみ乾燥パセリ) / 増粘剤(加工でん粉、グァーガム)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料(一部にえび・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む) ●内容量 51.9g(1人150mlで3人分) ●賞味期限 底面左側に表示 ●保存方法 高温多湿・直射日光をさげ常温で保存 ●調理方法 裏面に表示 ●ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株) 名古屋市中央区栄3-27-1 底面下段左は製造所固有記号 底面下段右はロット記号

名称:乾燥スープ  
原材料名:デキストリン(国内製造)、食塩、たんぱく加水分解物、粉末しょうゆ、ほたてエキスパウダー、馬鈴しょでん粉、香辛料、昆布エキスパウダー、オニオンパウダー、食用植物油、香味食用油、うまみ・具(乾燥わかめ、いりごま、乾燥わけぎ) // 調味料(アミノ酸等)、香料、香辛料抽出物、カaramel色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

内容量:15.9g(5.3g×3袋、1人160mlで3人分)

賞味期限:枠外下部に記載  
保存方法:高温・多湿を避け常温で保存  
調理方法:枠外左部に表示  
販売者:理研ビタミン株式会社  
東京都新宿区四谷1-6-1

製造所 理研食品株式会社 本社工場  
宮城県多賀城市宮内2-5-60

アレルギー物質(特定原材料等)  
小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉

アレルギー情報の詳細については、ホームページをご覧ください。

お客様相談センター0120-831-009  
お電話受付時間:9時～18時  
お客先センターページ [www.rikanvitamin.jp](http://www.rikanvitamin.jp)

賞味期限  
2025.06  
GAJCE

かぼちゃのポターージュ



品名 乾燥スープ(ポターージュ)  
 原材料名 かぼちゃ(アメリカ又はニュージーランド)、砂糖、でん粉、クレーミングパウダー、じゃがいも、食用加工油脂、食塩、全粉乳、酵母エキス、果糖、オニオンエキス調味料、バターソーテオニオンパウダー、デキストリン、チキンブイヨンパウダー、香辛料、うまみ(乾燥かぼちゃ)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)  
 内容量 56.4g(1人150mlで3人分)  
 賞味期限 底面に表示 保存方法 常温にて保存

調理方法 裏面に表示  
 販売者 味の素株式会社  
 東京都中央区京橋1の15の1  
 製造者 味の素食品株式会社 三重工場  
 三重県四日市市宝町1番地の2

●かぼちゃの産地は、2022年の使用実績順。  
 ●デキストリンは、スープを溶けやすくするために使用しており、まつまいもなどのでん粉から作られています。

トマトのポターージュ



品名 乾燥スープ(ポターージュ)  
 原材料名 トマトパウダー(国内製造、スペイン製造)、でん粉、乳糖、砂糖、クレーミングパウダー、食塩、食用加工油脂、チーズ、濃縮ホエイ、全粉乳、ミルホアパウダー、酵母エキス、こんぶエキス、トマトエキス、香辛料、デキストリン、粉末しょうゆ、オニオン、発酵トマト粉末、うまみ(乾燥トマト、バセリ)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)  
 内容量 51.0g(1人150mlで3人分)  
 賞味期限 底面に表示 保存方法 常温にて保存

調理方法 裏面に表示  
 販売者 味の素株式会社  
 東京都中央区京橋1の15の1

製造所固有記号は、賞味期限の右部に表示。  
 ●デキストリンは、スープを溶けやすくするために使用しており、まつまいもなどのでん粉から作られています。  
 この製品は、味の素グループの国内工場(神奈川県・三重県)で製造しています。

## 2 乾燥スープの個別ルール

○別表第3（食品の定義）

食品	用語	定義
乾燥スープ	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。
		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、香辛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って、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳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、家兎又は家きん（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22の乾燥スープの項において同じ。）、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。）、家畜等の骨及びげん、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、家畜等の骨及びげん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたものを。
		ハ たんぱく加水分解物
		ニ イ、ロ又はハにつなぎを加えたもの
		ニ 一にうきみ又は具を加えたもの
	乾燥コンソメ	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、家畜等の骨及びげん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、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むね清澄なスープとなるものをいう。
	乾燥ポタージュ	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って、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳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。
	その他乾燥スープ	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。
つなぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。	
うきみ	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。	
具	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、うきみ以外のものをいう。	

○別表4（個別の表示ルール）

食品	表示事項	表示の方法
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ては「乾燥スープ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ(中華風)」、「乾燥スープ(和風)」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。
	原材料	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。
		一 うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。
		イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」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。
		ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。
	二 うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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。	
	添加物	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規定は適用しない。
内容量	内容重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とともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇mlで〇人前」等と表示する。ただし、一人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の表示を省略することができる。	

○別表第5（名称規制）

食品	名称
乾燥スープ	乾燥コンソメ
	乾燥ポタージュ
	その他の乾燥スープ
乾燥スープ	

○別表第19（追加的な表示事項）

食品	表示事項	表示の方法
乾燥スープ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。
	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあつては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあつては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）	乾燥コンソメにあつては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあつては「ポタージュ」と表示する。

○別表第20（表示の様式）

食品	様式	表示の方式
乾燥スープ	<div data-bbox="340 793 610 1119" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">           名称            原材料名            添加物            原料原産地名            内容量            賞味期限            保存方法            調理方法            原産国名            製造者         </div> <div data-bbox="340 1168 625 1393">           備考            別記様式1の備考の規定によるほか調理方法を一括して表示することが困難な場合には調理方法の欄に表示箇所を表示すれば他の箇所に表示することができる。         </div>	<p>第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」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、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>

○別表第22（表示禁止事項）

食品	禁止事項
乾燥スープ	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料(以下この項において「基準量以上の原材料」という。)の名称又はスープの特性を表わす香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表わす香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料(基準量以上の原材料を除く。)を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りではない。</p>

区分	調理方法に従い調理したスープ1,000ml当たりの使用量 (無水固形物に換算)		
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ
鶏肉	2g	5g	2g
牛肉	1g	2g	1g
その他の肉	2g	5g	2g
魚介	2g	3g	2g
乳及び乳製品	-	5g	5g
ばれいしょ	-	25g	5g
とうもろこし	-	20g	5g
きのこ	2g	2g	2g
たまねぎ	2g	2g	2g
かぼちゃ	-	15g	2g
グリーンピース	-	20g	2g
にんじん	-	7g	2g
こまつな	-	2g	2g
チンゲンサイ	-	2g	2g
ほうれんそう	-	2g	2g
その他の野菜	2g	5g	2g
こんぶ	2g	2g	2g
その他の海藻	3g	3g	3g
卵	2g	2g	2g
クルトン	4g	4g	4g
ヌードル	6g	6g	6g
穀類加工品(クルトン及びヌードルを除く)	-	4g	4g

注)乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。

### 3 品質表示基準制定の経過

#### ○ 乾燥スープの品質表示基準制定(1976(昭和51)年8月11日)

#### ○ 「その他の乾燥スープ」区分追加、基準値の見直し等(1989(平成元)年10月21日)

1. 定義の追加、用語の整理
  - 「乾燥コンソメ」、「乾燥ポタージュ」に加えて「**その他の乾燥スープ**」の区分を追加
  - 定義中の「きのこ等」を「海藻等」に、「食塩、化学調味料」を「調味料」に改正 など
  - 「うきみ」を「うきみ又は具」とし、「具」の定義を追加
2. 品名中、「インスタントスープ」、「うきみ10%以上ではうきみ入り」等を記載する旨の規定を削除
3. **表示禁止事項(冠表示基準値関係)**
  - 表示規制の対象外に「スープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名」等を追加
  - 「その他の乾燥スープ」の基準値追加
  - 「その他の肉」、「魚介」、「乳製品」、「その他の野菜」、「その他の海藻」、「クルトン」、「ヌードル」の8区分の基準値を追加
  - 「牛肉」(コンソメはエキスで0.5g⇒1g)と「たまねぎ」(コンソメ、ポタージュともに7g⇒2g)の基準値を改正
  - コンソメについて、「ばいれいしょ」、「とうもろこし」の基準値を削除
  - 別表の下部に「乾燥コンソメの食肉の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。」との注書きを追加

#### ○ 加工食品品質表示基準の施行に伴う乾燥スープ品質表示基準の制定(2000(平成12)年12月19日) ⇒ 内容に変更なし

#### ○ 基準値の見直し等(2004(平成16)年4月15日)

1. **表示禁止事項(冠表示基準値関係)**
  - ポタージュについて、「その他の野菜」を細分化し、「かぼちゃ」、「グリーンピース」、「にんじん」の3区分を追加
  - ポタージュの「その他の野菜」(7g⇒5g)の基準値を改正
2. 調理方法について、枠外表示ができる旨改正

#### ○ 基準値の見直し等(2009(平成21)年1月29日)

1. **表示禁止事項(冠表示基準値関係)**
  - ポタージュ、その他の乾燥スープについて、「その他の野菜」を細分化し、「にまつな」、「チンゲンサイ」、「ほうれんそう」の3区分を追加
  - その他の乾燥スープについて、「かぼちゃ」、「グリーンピース」、「にんじん」の基準値を追加
  - ポタージュ、その他の乾燥スープについて、「穀類加工品(クルトン及びヌードルを除く。)」の区分を追加
  - 別表下部の注書きの「食肉」を「食肉及び魚介」に改正
  - 区分中、「乳製品」を「乳及び乳製品」に改正
2. 定義の用語の整理
  - 家畜等の可食部分の明文化、必須原料の箇条書き等々の改正
  - 乾燥コンソメの定義に「魚介」を追加
3. 内容量について、1人前ずつ個包装されている場合は○人前の表示は省略できる旨の規定を追加

#### ○ 食品表示基準制定(2015(平成27)年3月20日) ⇒ 内容に特段の変更なし。これ以降は改正なく現在まで推移。

## 4 業界団体の議論と要望概要

### (1) 見直しの考え方

現行の個別ルールは、「乾燥スープ」の品質確保と消費者の適切な商品選択の役割を果たすとともに、商品差別化にも有効であり、引き続きこうした役割を果たせるかどうかを切り口として、現行の個別ルールの改廃について、以下のスケジュールで検討した。

### (2) 検討の期間

- ①令和5年9月20日 日本スープ協会連絡協議会(第1回)「10時～12時」(協会会員全参加)
  - ・食品表示制度の見直しについて消費者庁からの説明
  - ・食品表示基準個別ルールの見直しに関して会員間での意見交換
- ②令和6年2月26日 日本スープ協会連絡協議会(第2回)「14時～16時」(協会会員全参加)
  - ・食品表示基準の見直しに向けた方向性
- ③令和6年5月13日 日本スープ協会連絡協議会(第3回)「14時～16時」(協会会員全参加)
  - ・乾燥スープの個別ルールの対応方針(案)について
- ④令和6年7月8日 日本スープ協会連絡協議会WT会合(第1回)「15時～17時」
  - ・個別別表のそれぞれの対応について(主要メンバー4社他による協議)
- ⑤令和6年8月19日 日本スープ協会連絡協議会WT会合(第2回)「15時～17時」
  - ・個別別表「特に別表22」の取扱いについて(主要メンバー4社による協議)
- ⑥令和6年9月9日 日本スープ協会連絡協議会(第2回)(協会会員全参加)
  - ・食品表示懇談会分科会ヒアリング対応について
- ⑦令和6年9月19日 日本スープ協会連絡協議会WT会合(第3回)「10時～12時」
  - ・別表第22 関係条文等の見直し
- ⑧令和6年9月25日 日本スープ協会理事会(各理事)へ文書報告
  - ・食品表示懇談会分科会ヒアリング対応方針について
- ⑨令和6年10月18日 日本スープ協会連絡協議会WT会合(第4回)「10時～12時」
  - ・分科会ヒアリング対応方針
- ⑩令和6年12月24日 日本スープ協会連絡協議会WT会合(第5回)「13時～15時」
  - ・分科会ヒアリング対応方針

# 乾燥スープの「個別ルール」の改廃についての検討について

## 1 乾燥スープの変遷

1963年～ (昭和38年)	日本では、味の素と米国のコーンプロダクト社との合併会社（クノール食品（株））が設立。 クノール社の技術を導入し、日本人のし好に合わせたスープの製造が開始され、これが食生活の洋風化・合理化の時代とマッチし、家庭に急速に浸透し、1967年（昭和42年）には、マギー社が従来の輸入品を国内で生産して、各社も新製品を発売し、「乾燥スープ」の生産・消費が急速に拡大。
1976年 (昭和51年)	「乾燥スープ」の品質向上を図るため品質表示基準の標準化と一般消費者の商品選択のため、1976年（昭和51年）、JAS規格及び品質表示基準が導入される。当時の「乾燥スープ（乾燥コンソメ、ポタージュ）」は、簡単な調理操作を行うことにより、食用に供することが出来る粉末状、顆粒又は固形物に乾燥したもので、かつ即席性のあるスープとして規定された。
1989年 (平成元年)	乾燥コンソメ、乾燥ポタージュ以外の洋風スープ（具たくさんチャウダー、ミネストローネ等）、中華風乾燥スープ、和風乾燥スープなどの商品開発により、『その他の乾燥スープ』の区分が一括して追加された。

### （スープの歴史より）

よく我々は、『スープを飲む』と言う。スープは汁物なので、一見、飲み物のように思える。しかし、実はスープは昔から「食べ物」なのである。

本来、スープはフランス語で「浸す」という意味から出た言葉で、汁液に浮かんだパンのことを指している。つまり、スープとはパンが主役で汁は脇役なのである。

外国では、今日でも「スープを飲む」とは言わず、「スープを食べる」と言う。

また、テーブルマナーでは、「食べ物は左側から、飲み物は右から」がしきたりで、スープはお客様の左側からサービスするのが正式である。そのことからスープは「食べ物」なのである。

## 2 「乾燥スープ」とはどのようなもの？

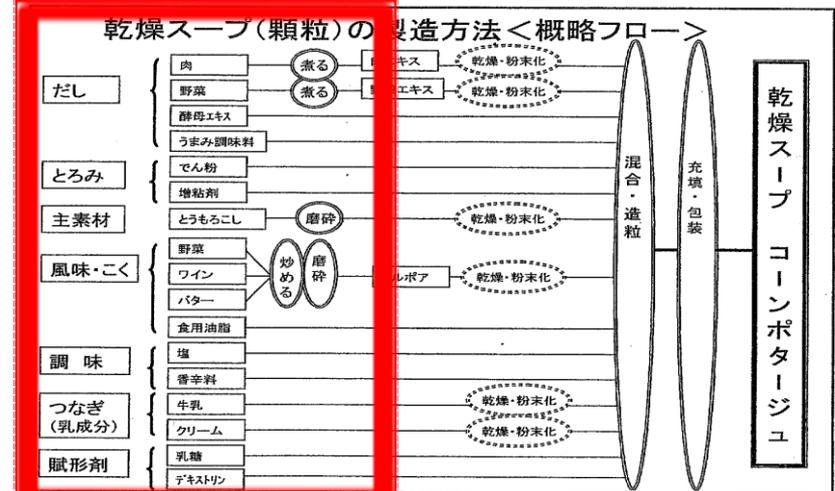
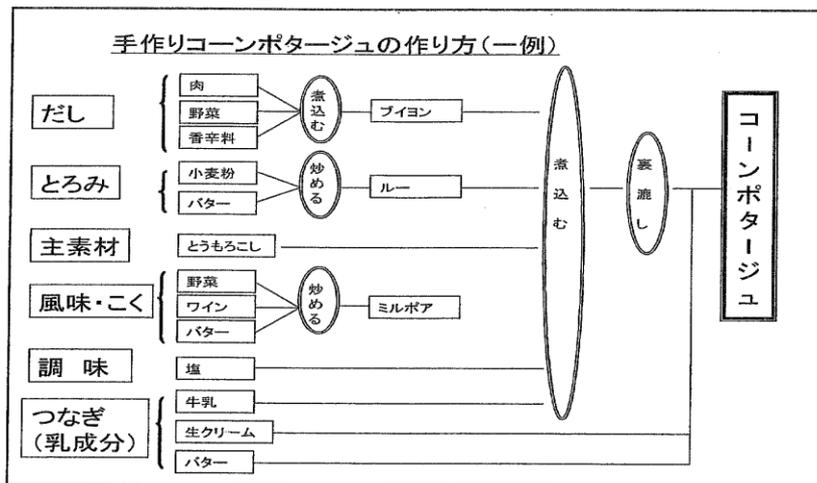
「乾燥スープ」製品は、「一から作るスープ」(西洋を初めとした家庭やレストランで調理されるスープであり、これらのスープと同等の品質(主原料、副原料及び製造方法、乾燥後の形状により製造されたもの)に近づけ、乾燥し製品化されたものである。1976年(昭和51年)の品質表示基準制定以来、「乾燥スープ」の定義、主原料、副原料、乾燥後の形状、調理方法の変更は生じていない。

定義	主原料	副原料	乾燥後の形状	調理の方法
乾燥スープ	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 食肉等、魚介、野菜、海藻等の煮出汁</li> <li>◆ 食肉等、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたのもの</li> <li>◆ たん白加水分解物</li> <li>◆ つなぎ</li> <li>◆ うきみ又は具</li> </ul>	調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 粉末状</li> <li>◆ 顆粒状</li> <li>◆ 固形状</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 水、牛乳を加えて加熱する</li> <li>◆ 水/熱湯、牛乳を加える</li> </ul>
コンソメ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉等、魚介の煮出汁を使用</li> <li>● つなぎは使用不可</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理することで食肉又は魚介の風味を有する概ね清澄なスープになるもの</li> </ul>
ポタージュ	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ つなぎを使用</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 調理することで濃厚で不透明なスープになるもの</li> </ul>
その他の乾燥スープ	コンソメ、ポタージュ以外の乾燥スープ			

家畜等(牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きん)の肉、肉以外の可食部、骨及びげん

きのこ類等

### 【「一から作るスープ」に近づける為の「乾燥スープ」の作り方(コンポタージュの一例)】



### 3 「乾燥スープ」の定義を存続する検討内容

(ア)乾燥スープの定義は現在の生産・流通状況等、時代に沿ったもの。

2023年度版の家庭用スープ販売額ベース（酒類食品産業の生産・販売シェア2019～2022「日刊経済通信社」より）では、「乾燥スープ」の対象品は、当協会の会員の占める「乾燥スープ」では8割（参照7頁）を占めている状況。

さらに、「乾燥スープ」は、「一から作るスープ」（**西洋を初めとした家庭やレストランで調理されるスープとなるもの**）と同等の品質に近づけ、乾燥し製品化されたものであること。

そして、この調理方法は水又は熱湯もしくは牛乳を加えることで作れる手軽さから、朝食や軽い食事として喫食され、近年もその生産量が増加傾向にあります。

これらは、「乾燥スープ」として一定の品質面の定義や基準を設けていたことで、企業としては一定の基準を満たした乾燥スープの提供を継続し、また、その品質が消費者の期待に応えたことによるものであると考えております。この点から、「乾燥スープ」の定義は、時代に沿ったものと考えております。

(注1) 消費者目線から見ると、「乾燥スープ」では、見た目で見分けるものは、具材だけであって、溶け込んでいるものはどのくらい入っているのか、着色料や香料を使ってしまうと分かりにくい。そのような意味では、この定義があることで、一定の素材が溶け込んでいることを意識しなくても消費者は受け取れている実態にあります。

(注2) パスタ、春雨などの具材と調味料を中心とした「容器入りスープ」は、「即席めん」に近い加工食品です。乾燥スープの主原料や製造方法と異なり、「乾燥スープ」とならないものです。

(イ) 新商品等の開発の際に、「乾燥スープ」の定義が開発の阻害になっていない。

「乾燥スープ」の定義は、13頁に記載しているとおり、「一から作るスープ」(西洋を初めとした家庭やレストランで調理されるスープとなるもの)に近づけ、乾燥し製品化されたものであり、「乾燥スープの定義」にある使用原料は、これらのスープに使用されてきた原材料であり、加工食品である「乾燥スープ」にもそれを使用させることにより製品化されている。

従って、消費者の合理的な選択に資するため、現行の定義で定めている「乾燥スープ」として表示する必要があると考えます。会員企業から「乾燥スープの定義が開発の阻害になっている」との声は聞いたことはありません。

(ウ) 事業者間取引ではなく消費者に向けた表示として必要。

加工食品である「乾燥スープ」の製品は、定義に定めていることを消費者も認識(名称と中味が一致している)しています。製造事業者は定義を守っており、事業者にとってもこの利点大きい。

(エ) 現在の定義により、事業者、消費者の双方が同じ認識。

「乾燥スープ」の定義に定めた「乾燥スープ」製品を、消費者は認識しており、スープ製造事業者も定義に沿った「乾燥スープ」製品を製造しております。

そうすることで、事業者・消費者双方が同じ認識で、消費者は「乾燥スープ」製品を適切に選択することができると考えます。

#### 4 「名称」と「名称規制」(別表第4及び第5)の取扱い

「乾燥スープ」の「名称」と「名称規制」は、引き続き存続する必要があると考えます。

## 5 「乾燥スープの定義」と「別表第22に定める基準量」との関係

### (ア) 「基準量考え方・算出方法」の制定の経緯について

料理本レシピにより、「一から作るスープ」の料理の主材料、液部（水、スープ、牛乳、生クリーム）、主材料以外の素材・調味料等、固形分（1リットル当たり）により求め、強調表示する対象の素材固形物量を算出する。

また、乾燥スープ商品の名称を冠するのに必要な値は、一定の品質を保持しつつ、消費者が気軽に届く価格帯と経済的バランスを踏まえ、「一から作るスープ」料理の主材料の値の1/2~1/3を目安とする考え方と算出方法で行っている。

さらに、この考え方・算出方法は、一般消費者に対する親切表示であると考えられる面もあることから、これまでも、製造事業者は、素材（原材料）の見直しを5年毎に見直しながら、これからも必要な「乾燥スープ」の対象製品が生じた場合には、新たな基準量の設定・変更等を積極的に要望していきたいと考えている。

### (イ) 検討内容

「乾燥スープ」は、前述しているとおり、『「一から作るスープ」（西洋をはじめとした家庭やレストランで調理されるスープとなるもの）と同等の品質に近づけ、乾燥し製品化されているものである。この主原料、副原料及び製造方法、調理方法』も定義で定められている。

一方、食品表示基準第9条第2項に基づき、別表第22で原材料のうち「特定のものを特に強調する用語」は禁止され、例外的に、スープの特性を表示する基準が明確になるとの考え方から、別表第22に定める基準量以上の原材料の名称又は特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を表示することができます。

当協会会員企業では、別表第22に定める基準量を適切に運用し、この基準に沿って様々な「乾燥スープ」の名称を冠した商品『例：『コーン（ポタージュ）』、『わかめ』（乾燥スープ）など（参照：9頁～11頁）』の販売に繋げている。

また、この基準値があることで、一般消費者からクレームなどは発生しておらず、「乾燥スープ」の製造事業者及び一般消費者にとって有益となっており、「乾燥スープ」の信頼性確保、消費者には、品質を見極める判断材料として提供できることにより、現在でも有効なルールとなっている。

更には、「乾燥スープ」の製造・販売額が増加傾向にあることの実態を踏まえても、「乾燥スープ」の商品名を冠するこれらの公的基準は、「乾燥スープ」の品質維持と消費者に対し「何のスープなのか？」を訴求するための重要な役割を果たしていることから、引き続きこの存続が必要と考えます。

## 6. 検証の結果、横断的な基準に合わせる項目

項目	個別ルールの扱い	理由
別表第4 (原材料)	廃止	品質確保と商品選択には影響がないので、廃止とする。
〃 (添加物)	廃止	品質確保と商品選択には影響がないので、廃止とする。
〃 (内容量)	廃止	品質確保と商品選択には影響がないので、廃止とする。
別表第19 (調理方法) (コンソメとポ タージュの用語)	廃止	品質確保と商品選択には影響がないので、廃止とする。
別表第20 (表示の様式)	廃止	品質確保と商品選択には影響がないので、廃止とする。

## 7. 個別ルールの見直しの概要

別表第3		これまでの主な意見等	見直し要望		
用語の定義	<ul style="list-style-type: none"> <li>主原料、副原料、製造方法も明確に規定されている「乾燥スープ」というカテゴリーは、その調理が水又は熱湯もしくは牛乳を加えるという特性しか持ちえないことから、他の一般的なスープに加え、特性・品質については、完結しており、そのためその特性が品質に影響することから、消費者が合理的な選択が可能となるような一定の品質を定義することは意義があるものと考え。</li> <li>また、<u>スープ製造事業者のお客様相談室には「豆乳で溶かしてはいけないのか？」と言った質問があり、現在の定義の調理方法は、粉を溶かすものが、「水、熱湯、牛乳」のみとしているのは、今の時代・消費者の行動に合っていないことから、見直すべきである。</u></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>存続 (一部改正)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「乾燥スープ」の「定義」にある使用原料は、「一から作るスープ」に使用されてきた原料であり、加工食品である「乾燥スープ」にもそれを使用させることにより、少しでも「一から作るスープ」に近づける為に規定されたものである。</li> <li>近年の「乾燥スープ」の販売額は、家庭用スープのトップシェアを維持しており、消費者からの認知度もあり、この定義を廃止すると消費者の選択の際に混乱や困難を招く恐れが生じます。</li> <li>また、現行の食品表示基準から、「乾燥スープ」の定義を削除すると「一から作るスープ」に使用される原料を使用しない「乾燥スープ」が市場に出回り、「乾燥スープ」の品質が下がり、優良誤認を招くことを危惧している。</li> <li>定義にある調理方法として、牛乳の後に「<u>牛乳等の液体</u>」又は「<u>等</u>」を追加し、この調理方法に幅を持たせるよう見直しを要望したい。</li> </ul>		
別表第4		これまでの主な意見等	見直し要望		
名称	<p>廃止すると、乾燥スープのJAS品でコンソメ/ポタージュ/その他の3区分が識別できない製品が出回る余地が発生するのではないか。</p>	<p style="text-align: center;"><b>存続</b></p>	<p>用語の定義と同様の理由。</p>		
原材料名	<p>括り表示と表示順</p>	<p>廃止されると同じ「乾燥スープ」に、括り表示がなく全て重量順の表示と現行個別ルールによる表示のものが混在する可能性がある。これは消費者にとっては分かりにくく、乾燥スープへの信頼性を損なう恐れがあるのではないか。</p>	<p style="text-align: center;"><b>廃止</b></p>	<p>廃止（品質確保と商品選択に影響なし）</p>	
	<p>生鮮原材料名表示</p>	<p>例えば、同じ生鮮原材料であるコーンを原料としていても、スープベースには「コーンパウダー」とうきみには「コーン」と表示する商品があると、消費者は混乱するのではないか。</p>	<p style="text-align: center;"><b>廃止</b></p>	<p>廃止（品質確保と商品選択に影響なし）</p>	

別表第4	これまでの主な意見等	見直し要望	
添加物	栄養強化目的の添加物は横断ルールで表示義務化となる方向。	廃止	廃止（品質確保と商品選択に影響なし）
内容量	ルール化しなくても調理方法と併せて事業者自らが表示する内容。	廃止	廃止（品質確保と商品選択に影響なし）

別表第5	これまでの主な意見等	見直し要望	
名称表示規制	別表第4の名称規定を残すことから、別表第5も同様に残すことになる。	存続	<ul style="list-style-type: none"> <li>用語の定義と同様の理由。</li> </ul>

別表第19	これまでの主な意見等	見直し要望	
<ul style="list-style-type: none"> <li>調理方法</li> <li>コンソメ／ポタージュの用語</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「調理方法」はルール化しなくても事業者自ら表示する。</li> <li>「コンソメ」と「ポタージュ」の別だけを義務化する必要性は乏しく、必要があれば事業者は任意で表示する。</li> </ul>	廃止	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃止（品質確保と商品選択に影響なし）</li> </ul>

別表第20	これまでの主な意見等	見直し要望	
表示の様式	<ul style="list-style-type: none"> <li>別表第19が廃止されるのであれば必要性なし。</li> </ul>	廃止	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃止（品質確保と商品選択に影響なし）</li> </ul>

別表第22	これまでの主な意見等	見直し要望	
表示禁止事項	<p>現行の基準の設定は、「スープベース」と「うきみ、具」のそれぞれについての量を定めた方が、スープの特性（<u>何のスープなのか？</u>）を表示する場合の基準が明確になるとの考え方でこの基準量を定めてきている。</p> <p>一方で、この基準量は、企業努力により、料理メニューに近づけることを目標としており、この基準を廃止することは、消費者の利益を害することに繋がり、現行の表示基準の内容を維持すべきである。</p>	<p style="text-align: center;"><b>存 続</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「乾燥スープ」は、主原料等を乾燥し、粉末・顆粒・固形状となった製品となるもので、大半の加工食品とはこの性格・形状が大きく異なり、<u>別表第22の「基準量」等は、「乾燥スープ」商品名を冠する為の基準となっている。</u> また、<u>この基準量は、消費者に対し、「何のスープなのか？」訴求するための重要な役割を果たしている。</u></li> <li>この「基準量」を無くすと、この基準量に満たない製品がスープ市場に出回る可能性も高く、「乾燥スープの定義」と同じ理由であるが、スープ市場の製品と品質が下がり、混乱することを危惧している。</li> <li>また、消費者は現行の「基準量」があるから知らないうちに一定以上の品質を享受できている。「基準量」を無くすことは、消費者の思いとは逆になると考えている。</li> <li>さらに、表示禁止事項の文言部分については、表記の内容が分かりにくく、より分かりやすい文書に変更することを要望したい。</li> <li>スープ業界としても、「乾燥スープ」の認知度・販売額の状況から「乾燥スープ」の定義の存続を要望するとともに、この必須原料である強調表示の基準となる「基準量」は、「乾燥スープ」の品質の保持や消費者の自主的かつ合理的な選択を確保する観点から、必ず残す必要があると考えている。</li> </ul>

原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料(以下この項において「基準量以上の原材料」という。)の名称又はスープの特性を表わす香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表わす香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料(基準量以上の原材料を除く。)を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りではない。

区 分	調理方法に従い調理したスープ1,000ml当たりの 使用量 (無水固形物に換算)		
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ
鶏肉	2g	5g	2g
牛肉	1g	2g	1g
その他の肉	2g	5g	2g
魚介	2g	3g	2g
乳及び乳製品	-	5g	5g
ばれいしょ	-	25g	5g
とうもろこし	-	20g	5g
きのこ	2g	2g	2g
たまねぎ	2g	2g	2g
かぼちゃ	-	15g	2g
グリーンピース	-	20g	2g
にんじん	-	7g	2g
こまつな	-	2g	2g
チンゲンサイ	-	2g	2g
ほうれんそう	-	2g	2 g
その他の野菜	2g	5g	2g
こんぶ	2g	2g	2g
その他の海藻	3g	3g	3g
卵	2g	2g	2g
クルトン	4g	4g	4g
ヌードル	6g	6g	6g
穀類加工品 (クルトン及び ヌードルを除く)	-	4g	4g

注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。