

しょうゆに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 しょうゆの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和7年3月

消費者庁食品表示課

1 しょうゆの個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

○別表第 3 : 食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
しょうゆ	しょうゆ	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。 一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第 4 の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っては、し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 4 及び別表第 22 のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。） 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。以下この表及び別表第 4 の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。以下この表及び別表第 4 の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。以下別表第 4 の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（以下この表及び別表第 4 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。） 三 一、二若しくは生揚げ又はこのうち 2 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 2 つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第 4 のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
しょうゆ	こいくちしょうゆ	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するものをいう。
	うすくちしょうゆ	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。
	たまりしょうゆ	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。
	さいしこみしょうゆ	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
	しろしょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに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、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
	生揚げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。

○別表第 4 ： 横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
しょうゆ	名称	次に定めるところにより表示する。 一 こいくちしょうゆであって、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）」と表示する。 二 うすくちしょうゆであって、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）」と表示する。 三 たまりしょうゆであって、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ（混合）」と表示する。 四 さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合）」と表示する。 五 しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ（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ょうゆであって、本醸造方式によるものは「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。
	原材料名	第 3 条第 1 項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあっては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあっては「発酵分解調味液」と表示する。

○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
しょうゆ	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ
	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ
	たまりしょうゆ	たまりしょうゆ
	さいしこみしょうゆ	さいしこみしょうゆ
	しろしょうゆ	しろしょうゆ
	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ょうゆ以外のしょうゆ	しょうゆ

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
しょうゆ	1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）に規定するこいくちしょうゆ、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ょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。） 4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。） 5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。） 6 「生（き）」（「生引き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生（なま）」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。 - 一 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第1に掲げる添加物を使用しないもののうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生（き）」の用語 - 二 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生（なま）」の用語 - 三 たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語 7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ100g中の食塩量が9g以下のものは、この限りでない。 8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項	
しょうゆ	区分	用語
	- こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの - うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの - さいしこみしょうゆの本醸造方式によるもののうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	「超特選」
	- こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.1を乗じて得た数値以上であるもの - うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1.1を乗じて得た数値以上であるもの - さいしこみしょうゆの本醸造方式によるもののうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.1を乗じて得た数値以上であるもの	「特選」
	特級のもの	「特製」、「特吟」その他これに類似するもの
	上級のもの	「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの
	こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	「濃厚」

2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	現状維持	現状維持を希望。 なお、現在JAS規格の見直しを進めており、JAS規格見直しとの整合性や、製造実態に合うよう定義の見直しを今後予定。
別表4 個別ルール（名称）	現状維持	現状維持を希望。 なお、今後定義に併せて見直し予定。
別表4 個別ルール（原材料名）	廃止	横断ルールでも対応可能であるため廃止。
別表5 名称規制	現状維持	現状維持を希望。 なお、今後定義に併せて見直し予定。
別表22 表示禁止事項	一部修正	1 「超特選」、「特選」等の用語については、用語を整理し不要なものは削除する一部修正を希望 4 「天然」又は「自然」の用語については、現状維持を希望 7 「減塩」の用語については、現状維持を希望 その他の項目については、横断的表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため廃止。