

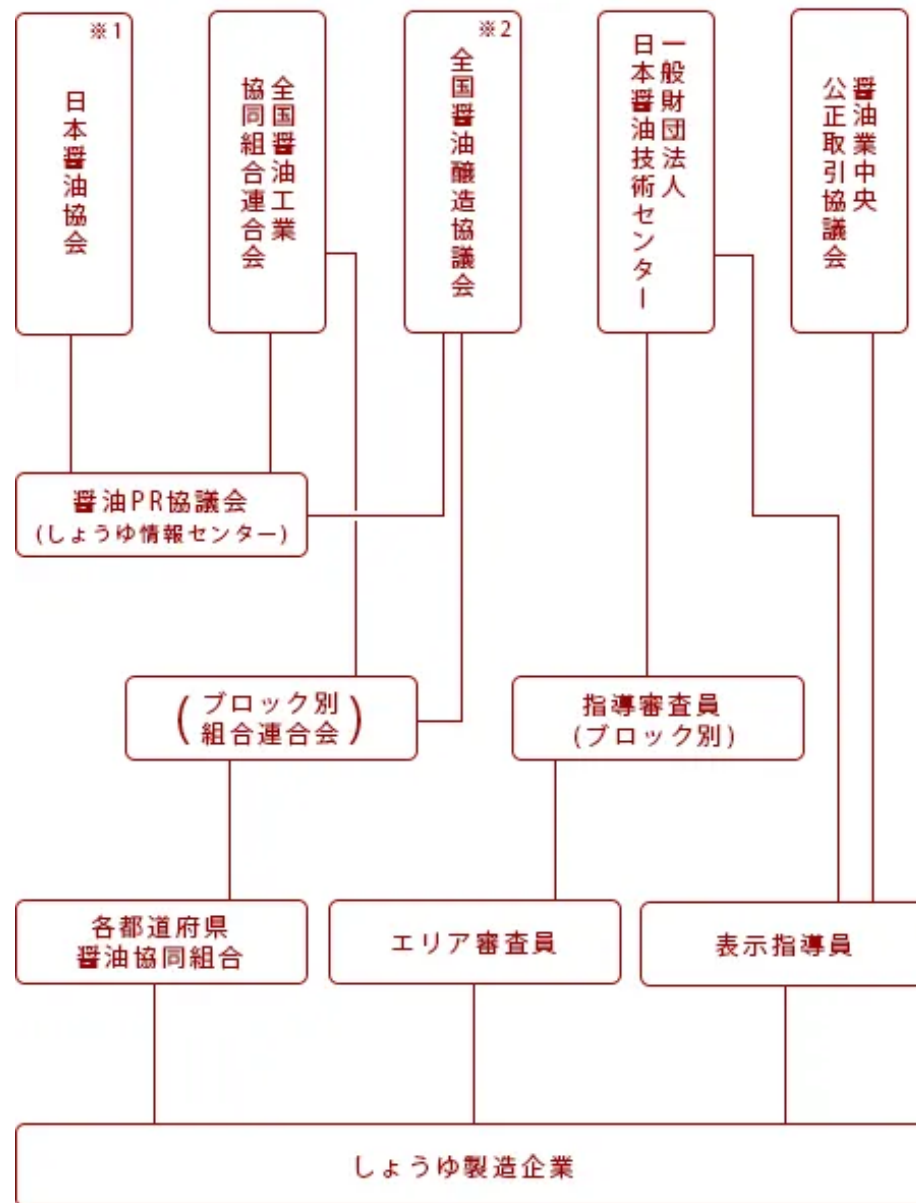
個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会 説明資料

日本醤油協会

醤油業界 の組織

企業(工場)数
1,035社(2023年)

- ・ 組合外 ; 95社
(内15社確認済み)
- ・ 組織率 ; 92%
(99%)



※1 日本醤油協会は、5社[キッコーマン(株)、ヤマサ醤油(株)、ヒゲタ醤油(株)、(株)JFLAホールディングス、ヒガシマル醤油(株)]と全国醤油工業協同組合連合会による組織。

※2 全国醤油醸造協議会は、全国26社の企業が構成する組織。

しょうゆの5種類と3製造方式 こうじの原材料配合と作り 方で**5**種類のしょうゆ



5種類のしょうゆ



こいくち
(濃口)



うすくち
(淡口)



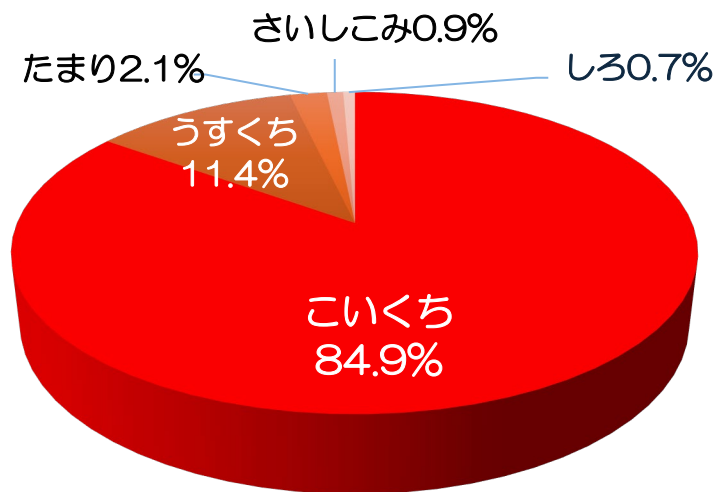
たまり
(溜り)



さいしこみ
(再仕込み)



しろ
(白)



種類別生産比率(2023年業界調べ)

5種類の特徴

こいくちしょうゆ

こうじは大豆と小麦がほぼ等量。全国のしょうゆ出荷量の約85%を占める最も一般的なしょうゆ。

塩味のほかに、深いうま味、まろやかな甘味、さわやかな酸味、味をひきしめる苦味を合わせ持っています。調理用・卓上用どちらにも幅広く使える、まさに万能調味料です。

うすくちしょうゆ

こうじは大豆と小麦がほぼ等量。製造工程で色濃化を抑制。関西で生まれた色の淡いしょうゆです。

発酵と熟成をゆるやかにさせる食塩を、こいくちより約1割多く使用。素材の持ち味を生かすために、色や香りを抑えたしょうゆです。素材の色を美しく仕上げる炊き合わせ、ふくめ煮などの調理に使われます。

たまりしょうゆ

こうじは大豆のみ若しくは、大豆に少量の小麦。主に中部地方で造られる色の濃いしょうゆです。

トロ味と、濃厚なうま味、独特な香りが特徴。古くから「さしみたまり」と呼ばれるように、寿司、刺身などの卓上用に適するほか、加熱するとききれいな赤みが出るため、照り焼きなどの調理用や、佃煮、せんべいなどの加工用にも使われます。

しろしょうゆ

こうじは、小麦に少量の大豆。愛知県碧南市で生まれた、うすくちしょうゆよりさらに淡く琥珀色のしょうゆです。味は淡白ながら甘味が強く、独特の香りがあります。色の薄さと香りを生かした吸い物や、茶碗蒸しなどの料理のほか、せんべい、漬物などにも使用されています。

さいしこみしょうゆ

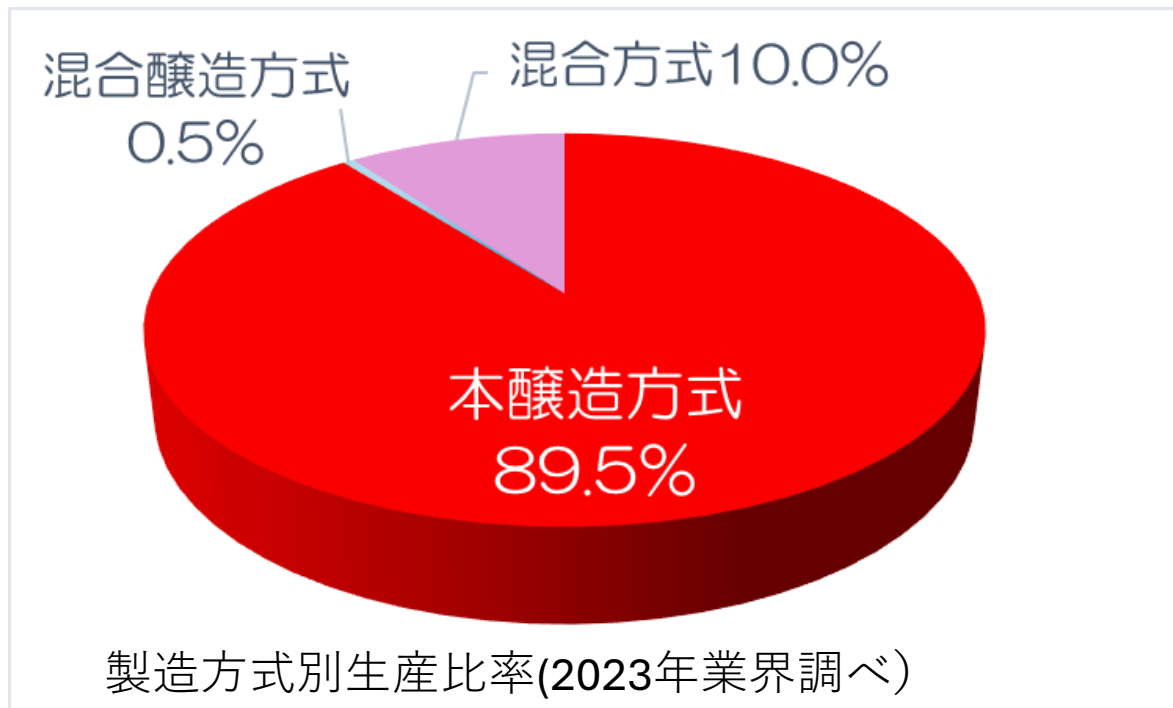
こいくちと同じ製法。食塩水で仕込む代わりに生揚げで仕込む。

山口県柳井地方で生まれ、山陰から北九州地方にかけて多く造られてきました。他のしょうゆは麴を食塩水で仕込むのに対し、生揚げしょうゆで仕込むため「再仕込み」と呼ばれています。色・味・香りとも濃厚で、別名「甘露しょうゆ」ともいわれ、刺身、寿司、冷奴など、主に卓上でのつけ・かけ用に使われています。

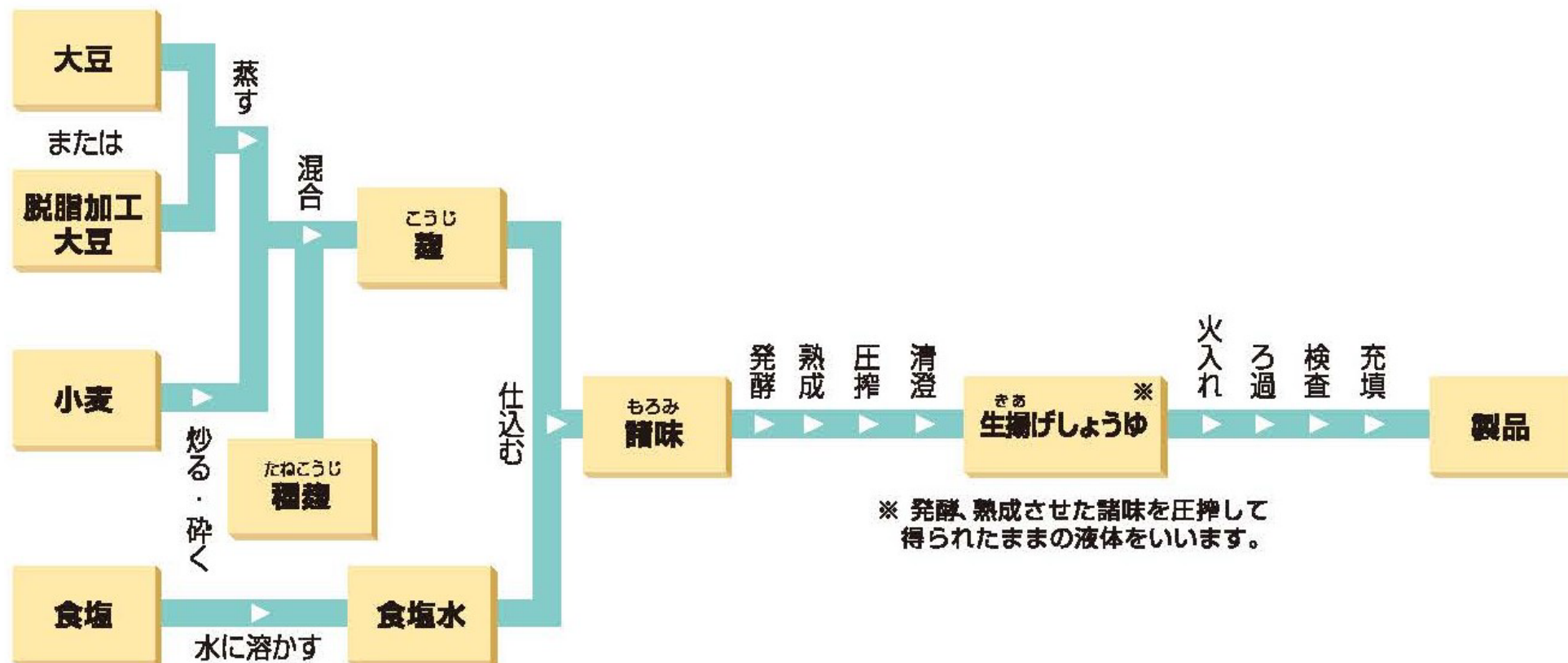
しょうゆの5種類と3製造方式

作り方は3つ

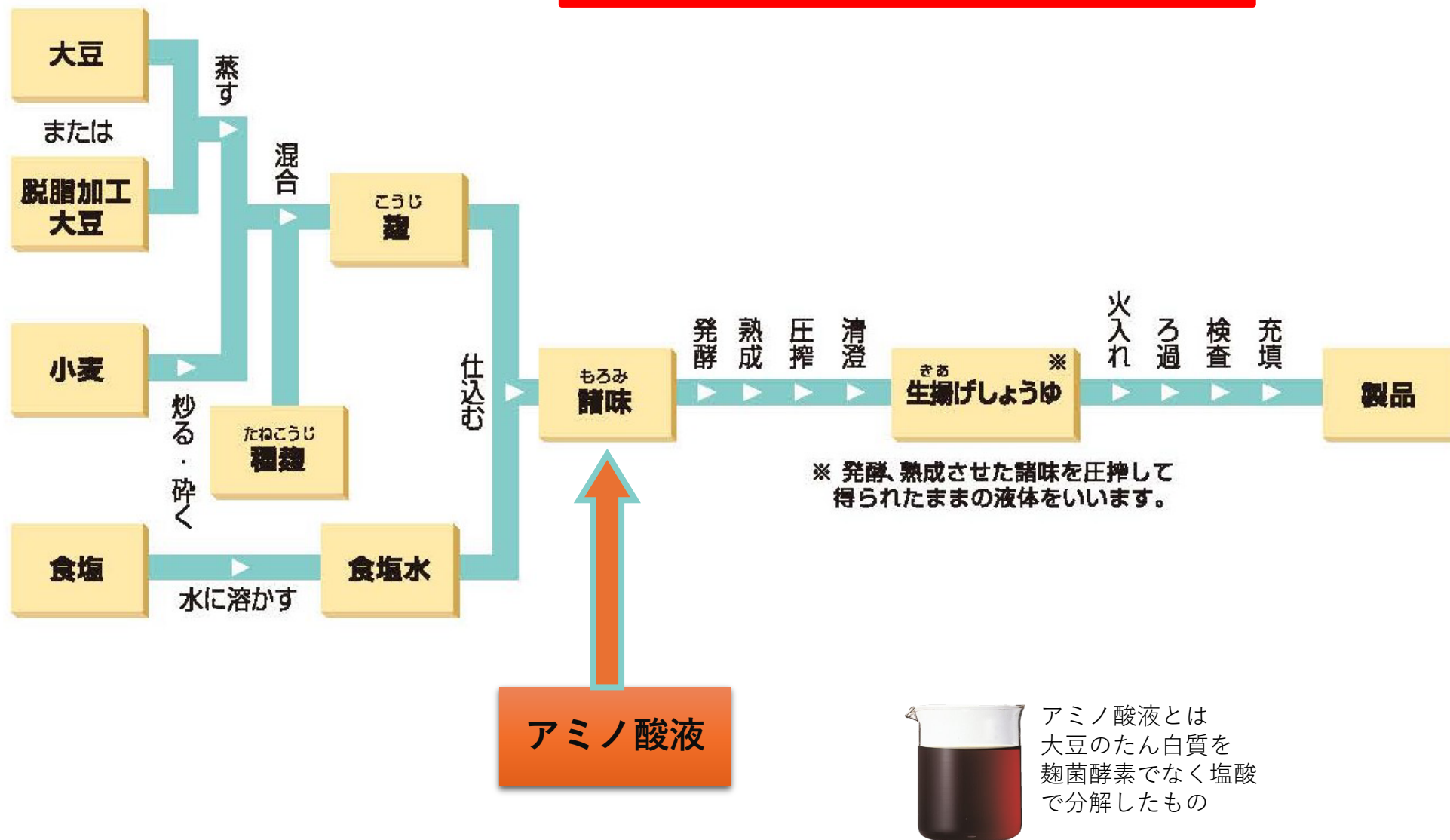
本醸造方式
混合醸造方式
混合方式



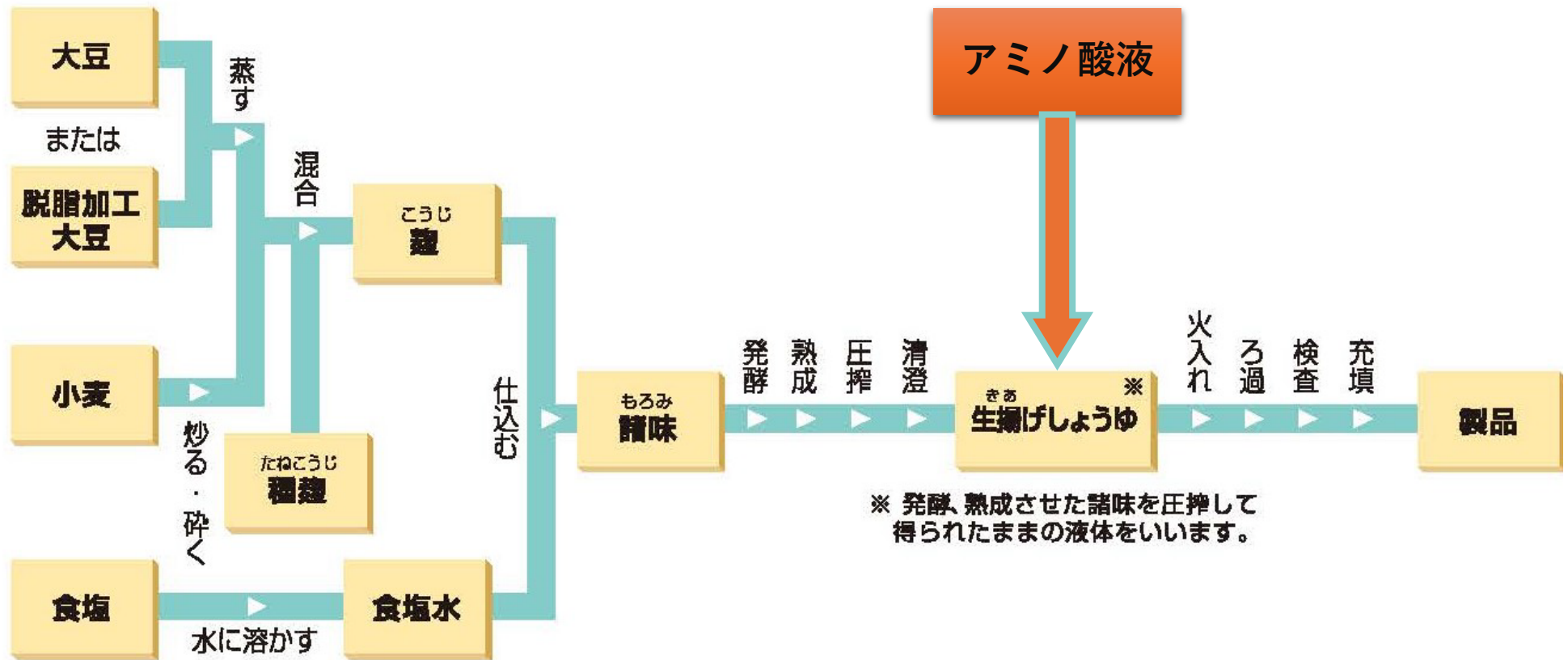
3製造方式 一本醸造方式



3製造方式 一混合醸造方式一



3製造方式 一混合方式一



都道府県別製造法率

全体で9割を占める本醸造が県単位ではかならずしも一番ではない（混合方式が好まれる地域がある）

都道府県名	本醸造	混合醸造	混合
北海道	97	0	3
青森県	87	0	13
岩手県	49	1	51
宮城県	42	0	58
秋田県	22	4	74
山形県	24	0	76
福島県	85	0	15
茨城県	92	0	8
栃木県	90	0	10
群馬県	97	0	3
埼玉県	83	1	16
千葉県	99	0	1
東京都	100	0	0
神奈川県	100	0	0
山梨県	94	0	6
長野県	55	12	33
新潟県	83	2	16
富山県	11	0	89
石川県	22	8	70
福井県	12	1	87
岐阜県	86	6	8
静岡県	95	0	5
愛知県	97	0	3
三重県	92	0	8

都道府県名	本醸造	混合醸造	混合
滋賀県	43	4	53
京都府	71	0	29
大阪府	98	0	2
兵庫県	98	1	2
奈良県	87	1	13
和歌山県	66	8	27
鳥取県	8	1	91
島根県	42	5	54
岡山県	73	3	23
広島県	79	1	21
山口県	11	8	81
徳島県	69	12	19
香川県	95	0	5
愛媛県	16	1	83
高知県	2	1	97
福岡県	43	2	55
佐賀県	68	0	33
長崎県	70	0	30
熊本県	30	0	70
大分県	51	0	49
宮崎県	19	1	81
鹿児島県	4	0	96
沖縄県			
	90	1	10

3つの等級

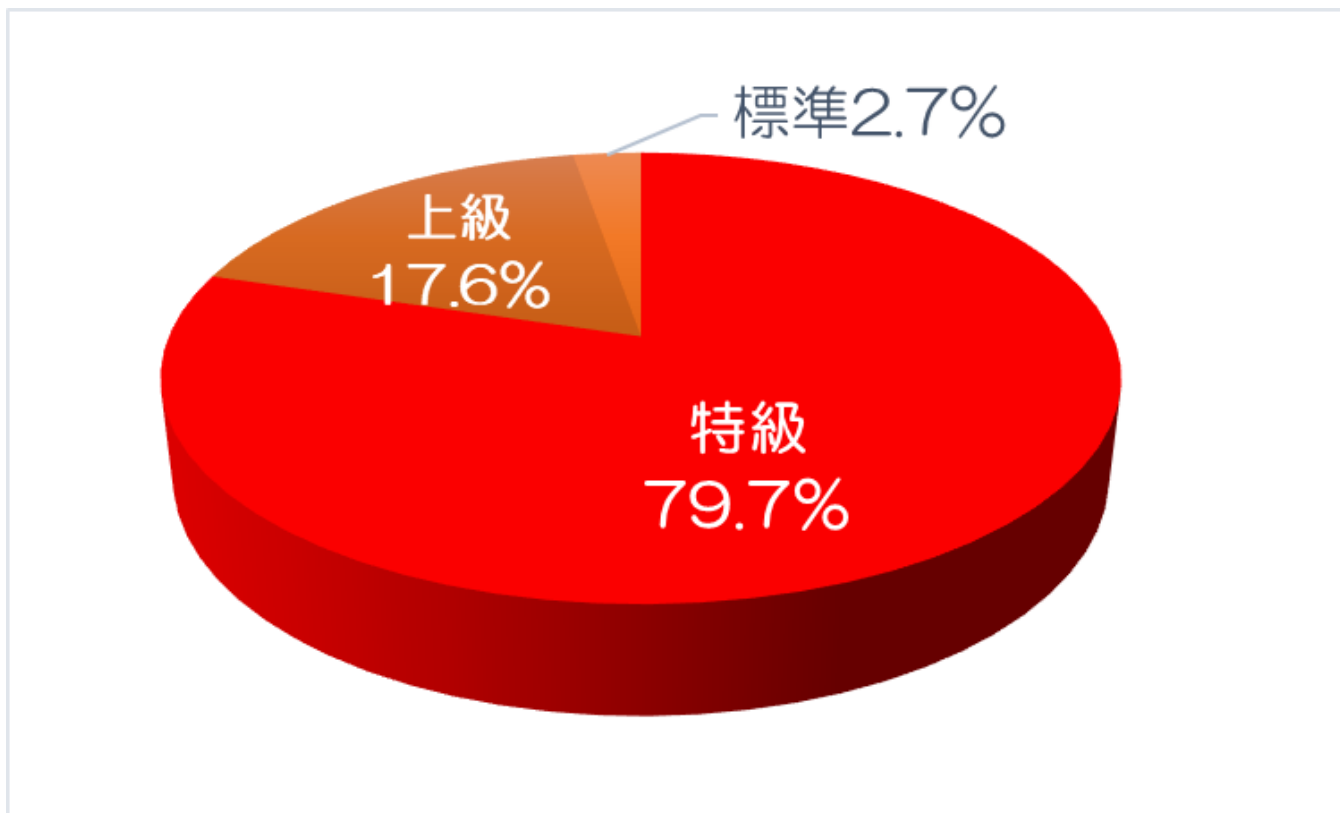


JAS受検率は52%

特 級

上 級

標 準



3等級の比率(2023年日本醤油技術センターまとめ)

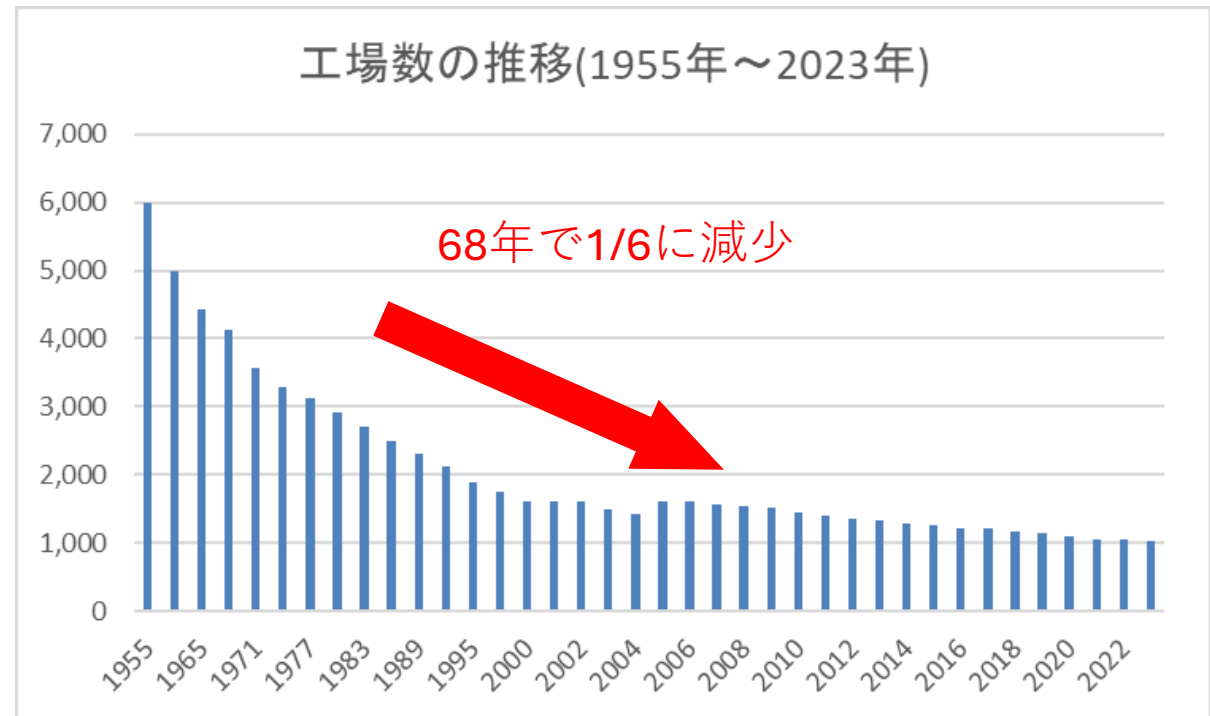
3つのJAS規格



品種	こいくち			うすくち			たまり			さいしこみ			しろ		
等級	特級	上級	標準	特級	上級	標準	特級	上級	標準	特級	上級	標準	特級	上級	標準
製造方式	本醸造	本醸造 混合醸造 混合		本醸造	本醸造 混合醸造 混合		本醸造	本醸造 混合醸造 混合		本醸造 ----- 混合醸造	本醸造 混合醸造 混合		本醸造	本醸造 混合醸造 混合	
色度	18> (なま 22>)		18>	22≤		18≤	22>			18>			46≤		
T.N	1.50≤	1.35≤	1.20≤	1.15≤	1.05≤	0.95≤	1.60≤	1.40≤	1.20≤	1.65≤ ----- 2.00≤	1.50≤	1.40≤	0.40≤ 0.80>	0.40≤ 0.90>	0.40≤ 0.90>
Ex	16≤	14≤		14≤	12≤		16≤	13≤		21≤	18≤		16≤	13≤	10≤
R.S													12≤	9≤	6≤
超特選	T.N. 1.80≤			Ex 17≤			T.N 1.92≤			T.N 1.98≤			Ex 20≤		
濃厚	T.N. 1.80≤						T.N 1.92≤			T.N ----- 2.40≤	T.N 1.98≤				
特選	1.65≤			Ex 15≤			T.N 1.76≤			T.N 1.82≤			Ex 18≤		12

統計資料

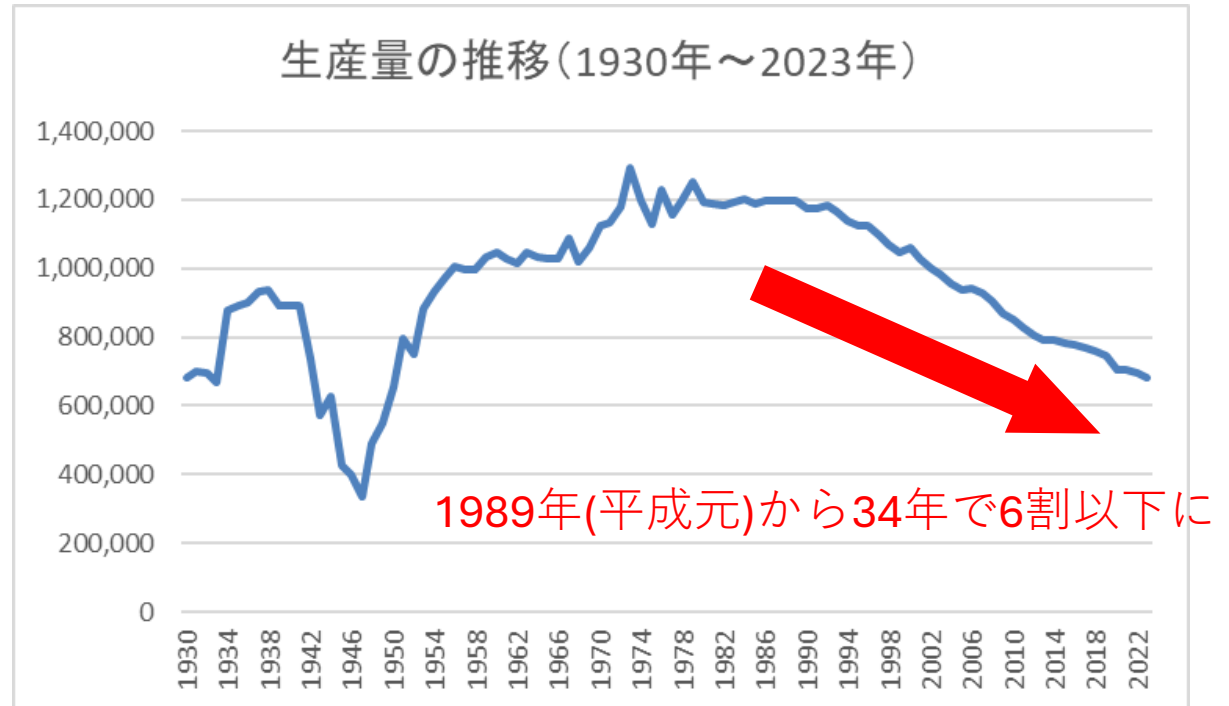
工場数推移



工場数の推移(2023年農林水産省及び業界まとめ)

統計資料

生産量推移



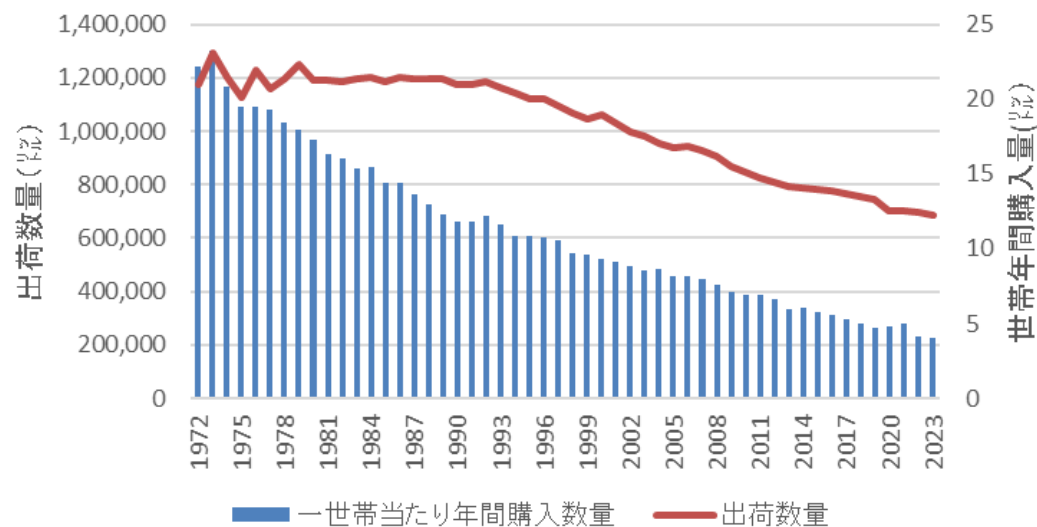
生産量の推移(2023年農林水産省資料)

統計資料

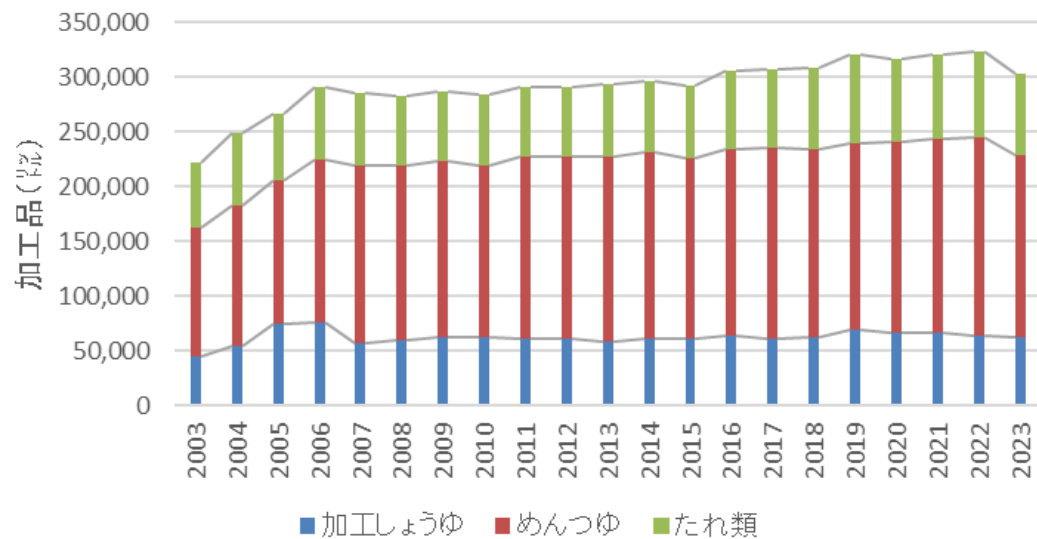
しょうゆの使用減少と
しょうゆ加工品の増加



「一世帯当たりの年間購入数量」と「出荷数量」
の推移



増加する加工品



表示ルール

食品表示基準

定義、名称、原材料名、
表示禁止事項

JAS規格表示

定義、等級

公正競争規約

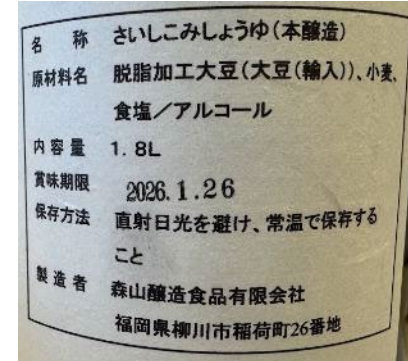
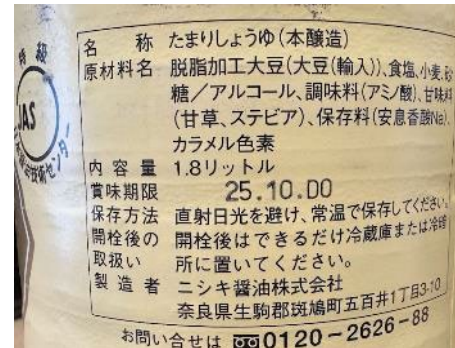
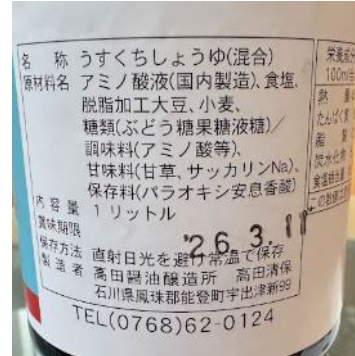
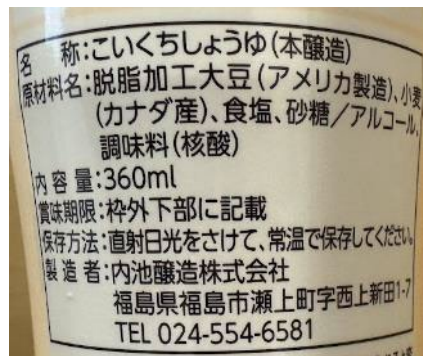
2007年（平成19年）

+ 地域名、長熟、蔵、仕
込み桶、手造り、丸大豆、
無農薬、低塩、無添加

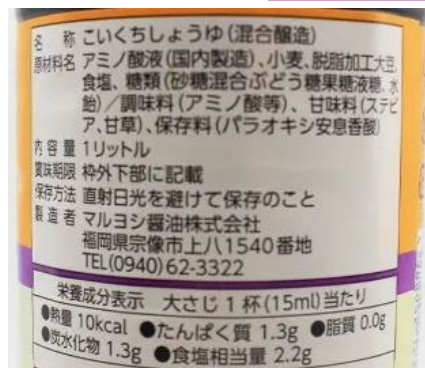
業界申合せ

2006年（平成18年）

定義、原材料名など



現在の表示



業界の要望 (概要)

項目		見直し要望	
別表 3 定義		現状維持	現在JAS規格と表示の見直しを進めており、製造実態を踏まえて定義の見直しを今後おこなう予定
別表 4 個別のルール(名称)		現状維持	今後定義に併せて見直し予定
別表 4 個別のルール(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	今後定義に併せて見直し予定
別表22表示禁止事項			
項目 1 (超特選、特選、等級等)		一部見直し	「超特選」、「特選」以外の例示と特級などの等級用語は横断的表示禁止事項や景品表示法で判断できると考えられるため整理を希望
項目 2 (濃厚)		廃止	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
項目 3 (醸)		廃止	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
項目 4 (天然又は自然)		現状維持	天然、自然の用語を個別の表示基準の禁止事項から削除すると、製造方法の表現である「天然醸造」の判断が明確でなくなるため維持
項目 5 (純、純正)		廃止	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
項目 6		廃止	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
項目 7	生 (き)	廃止	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
	生 (なま)	廃止	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
	生引き (きびき)	廃止	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。(なお、製造実態に合うよう表示規約とJAS規格の見直しを今後予定)
項目 7 (減塩)		現状維持	廃止した場合、20%低減でも「減塩」の表記が可能となることから50%減と誤認の可能性があるため現状維持
項目 8 (品評会受賞)		廃止	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

業界の要望（説明）

表示禁止事項	要望	備考
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。	一部 見直し	【変更見え消し】 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。	削除	制定当初、旨味の指標である特級規格を超えるものについて、本醸造以外の製造方式では表現する用語が無かった。そもそも「濃厚」の用語は、複数の意味を持つものでこいくち、たまりの全窒素規格のみを規定する用語として残すのではなく、横断的表示禁止事項や景品表示法を参考に判断すべき用語と考える。
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。）	削除	制定当時、アミノ酸液（醸造に抛らないもの）の使用を強調するために定めたものである。しょうゆの定義では、こうじ作りを必須の工程としていることからすべての醤油が「醸造」を行って作られていることとなる。なお、原材料名表記において、アミノ酸液の使用の有無は消費者が判断できることから混合方式にのみ用語の使用禁止は実態と合わず適切でないものとする。
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。）	現状維持	一般に加工品に「天然」「自然」の使用は判断が分かれるところである。「天然」、「自然」の用語を個別の表示基準の禁止事項から削除すると、小規模の事業者を中心に長年、製造方法の表現で使用してきた「天然醸造」の使用の判断が明確でなくなるため維持
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。）	削除	原材料の少ない旨を示す内容として用語を規定しているが、原材料名の表記で十分担保が可能と考える。そのことを踏まえて横断的表示禁止事項や景品表示法を参考に判断可能と考える。

業界の要望（説明）

表示禁止事項	要望	備考
6 「生（き）」（「生引き（きびき）」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（きびき）」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。	削除	（以下に示す、一、二及び三の通り）
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	削除	原材料の少ない旨を示す内容として用語を規定しているが、原材料名の表記で十分担保が可能と考える。そのことを踏まえて横断的表示禁止事項や景品表示法を参考に判断可能と考える。
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	削除	JAS規格で色度基準において「生（なま）」を想定した内容での基準設定がある。そのため、JAS規格の用語で規定可能と考える。
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（きびき）」の用語	削除	当初は、圧搾を行えないような仕込み水分量の少ないたまりについて表現した用語であるが、転じて、成分値が高いものを表現する用語として、特級のたまりの用語とした経緯がある。その後、特級規格の要件である本醸造のたまりが要件となり、用語と要件が不明瞭となってきた。本来の造り方又は濃厚な成分を意味するものに立ち返ると、表示規約やJAS規格の用語として整理すべきものと考え。そのことを踏まえて横断的表示禁止事項や景品表示法を参考に判断可能と考える。
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。	現状維持	病者用特別用途食品の制定当時より「減塩」は、しょうゆ100g中の食塩量が9g以下のものとされ、多くの消費者が約半分の量と認知している。廃止した場合、20%低減でも「減塩」の表記が可能となることから50%減と誤認の可能性があると考える。
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。	削除	全国醤油品評会などにあっては、この規定によらず出品要領等により用語の使用を上乗せで制限している場合がある。それ以外にあっては、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る。

業界の要望（説明）

（表）

区分	用語	要望
1 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 2 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 3 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」	現状維持
1 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 2 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 3 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」	現状維持
特級のもの	「特製」、「特吟」その他これに類似するもの	削除
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	削除
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」	削除

表示に関する課題

多様化が進む国内市場

- ・あまくち(砂糖など甘味料を加味);味の多様化
- ・加工しょうゆ(だし入り);簡便化
- ・しょうゆ風調味料(必須原料を使わない);アレルギー対応 など

差別化が必要な海外からの市場

- ・日本しょうゆに模した商品の広がり
- ・たまり=グルテンフリーなど日本の定義と異なる名称で販売 など

国内市場では消費者の求めに応じて、従来の定義を越え広がりを見せており、現在の定義と異なる加工しょうゆなどが同じ「しょうゆ」として販売されている実態がある。そのため、購入後、嗜好、用途及び保管方法など従来のしょうゆとは異なる性状のものをしょうゆとして購入したことでの課題が増加している。

このような状況を鑑み、現在のしょうゆの定義を拡大した上で異なる特徴を有する加工しょうゆ等の内容を反映した名称を再整理し、消費者への適切な情報提供が必要と考える。

海外市場にあっては、日本のしょうゆの品質が高いとの認識から、海外製の異なる特徴のものを「日式しょうゆ」などと表示して販売されている。今後、国内においても流通してくる可能性があることから、国内向けの定義を見直し明確な区分が可能となるよう定義の厳格化と名称の再整理が必要と考える。

最近のしょうゆ売り場



しょうゆ風調味料



しょうゆ（あまくち）



1/3がしょうゆ以外に



加工しょうゆ



加工しょうゆ



国内・海外需要の推移 1974～2021年

