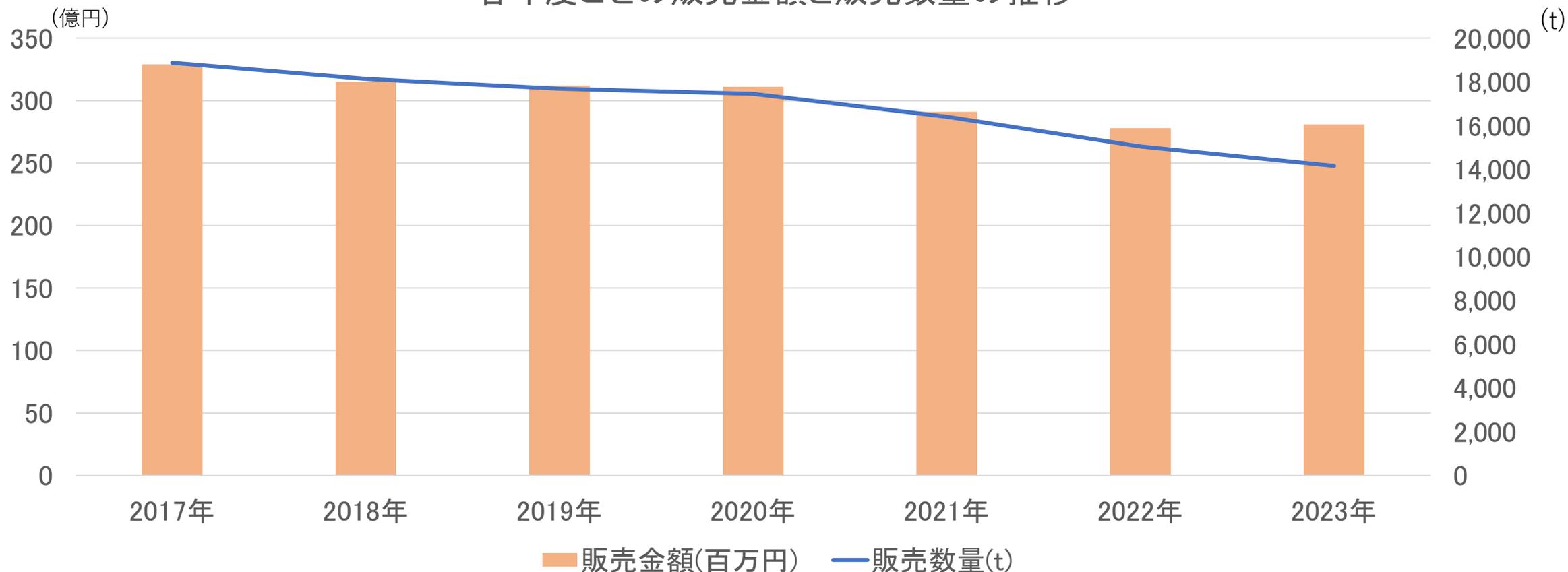


「風味調味料」個別品目ごとの表示ルール検討内容のご報告

風味調味料市場の動向、各社パッケージと裏面表示

風味調味料市場は和風調味料のカテゴリーであるめんつゆや白だし、だしパックなどの伸長 と 22年度に各社値上げを実施の影響があり、販売金額・販売数量共に中期的視点では縮小傾向。

各年度ごとの販売金額と販売数量の推移



出典：インテージSRI+データ(全業態、風味調味料カテゴリー推計販売規模重量、%)

2. 各社の風味調味料と裏面表示

風味調味料は煮物や炊き込みご飯など様々なメニューに使用されているが、みそ汁や豚汁などの汁物に最も頻度高く使用されている。風味調味料に配合された香り・風味・呈味をバランスよく持つ「風味原料」が汁物の「おいしさ」に必要不可欠である出汁(だし)品質を向上させている。

<各社風味調味料パッケージ>

味の素



東洋水産



シマヤ



マルトモ



ヤマキ



理研ビタミン



<風味調味料の裏面表示>

- 品名:風味調味料(かつお)
- 原材料名:食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)

～風味調味料の定義より～

調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたもの

調理の際に風味原料の香り及び味を付与

2. 各社の風味調味料と裏面表示

【風味調味料(かつお)】



●品名: 風味調味料(かつお)
 ●原材料名: 食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)



品名 風味調味料(かつお)
 原材料名 食塩(国内製造)、砂糖類(乳糖、砂糖)、風味原料(かつおぶし粉末、昆布粉末)、酵母エキス
 添加物 調味料(アミノ酸等)



品名 風味調味料(かつお)
 原材料名 食塩(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、そうだ鰹節粉末、鰹節粉末、鰹エキス、うるめ鰹粉末、かたくち鰹粉末、昆布粉末、椎茸粉末、昆布エキス)、砂糖、酵母エキス(酵母エキス、でん粉分解物)、粉末醤油、(一部に小麦・そば・大豆を含む)
 内容量 400g(8g×50包)



品名 風味調味料(かつお)
 原材料名 食塩(国内製造)、風味原料(かつお節粉末、いわし煮干し粉末、さば節粉末、昆布粉末、椎茸粉末)、たん白加水分解物、粉末醤油、野菜エキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・そばを含む)
 内容量 126g(9.9g×12包)

【風味調味料(かつお等)・風味調味料(煮干し)】



品名 風味調味料(かつお等)
 原材料名 食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末)、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)
 内容量 750g(275g×2袋)



品名 風味調味料(かつお等)
 原材料名 食塩(国内製造、韓国製造)、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末)/調味料(アミノ酸等)



品名 風味調味料(かつお等)
 原材料名 食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、乾しいたけ粉末)、たん白加水分解物(小麦を含む)/調味料(アミノ酸等)



品名 風味調味料(煮干し)
 原材料名 食塩(国内製造)、風味原料(煮干いわし粉末、煮干いわしエキス)、ぶどう糖、デキストリン/調味料(アミノ酸等)

【風味調味料】



- 品名: 風味調味料
- 原材料名: 食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、こんぶエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)



- 名称 風味調味料
 原材料名 食塩(国内製造)、糖類(ぶどう糖、砂糖)、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)、デキストリン/調味料(アミノ酸等)



- 名称 風味調味料
 原材料名 食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(かつおぶし粉末、こんぶ粉末、焼きとびうお(あご)煮干し粉末)、たん白加水分解物、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)



- 名称 風味調味料
 原材料名 食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(かつお節、いわし煮干し、さば節、昆布、椎茸)、たん白加水分解物、粉末醤油、野菜エキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)

【和風調味料・和風だしの素・かつおだしの素】



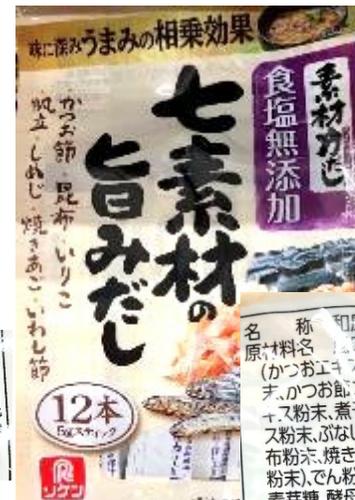
- 名称 和風調味料
 原材料名 ぶどう糖(国内製造)、食塩、砂糖、焼きとびうお(あご)粉末、粉末醤油、たん白加水分解物、酵母エキス、植物油脂/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
 内容量 64g (8g×8袋)



- 名称 和風だしの素
 原材料名 風味原料(国内製造)(とびうお(あご)エキス粉末、焼きとびうお(あご)粉末)、たん白加水分解物(国内製造)、糖類(麦芽糖、ぶどう糖、砂糖)、酵母エキス粉末、米油



- 名称 和風だしの素
 原材料名 風味原料(国内製造)(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、昆布粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末、だし粉分解物(国内製造)、酵母エキス粉末、麦芽糖)



- 名称 和風だしの素
 原材料名 風味原料(国内製造)(かつおエキス粉末、かつお節エキス粉末、昆布エキス粉末、煮干し粉末、ほたてエキス粉末、ぶなしめじエキス粉末、昆布粉末、焼きあご粉末、いわし節粉末)、でん粉分解物(国内製造)、麦芽糖、酵母エキス粉末、米油



- 名称 かつおだしの素
 原材料名 かつお節粉末(国内製造)、食塩、甜菜糖、酵母エキス粉末、昆布粉末

個別品目ごとの表示ルール(別表)の変更(案)

「風味調味料」個別品目ごとの表示ルールに該当する5つの別表について
風味調味料協議会 会員メンバー(下記6社15名)にて、表示ルールの継続意向について協議を実施。

<協議会 会員メンバー>

会社名	役職	名前
味の素(株)	コンシューマフーズ事業部	池田 徹真
	コンシューマフーズ事業部	東 泰義
	コンシューマフーズ事業部	麻生 唯白
マルトモ(株)	品質保証部執行役員	越智 康文
	取締役 業務用事業本部長	山下 昌人
ヤマキ(株)	安全・品質・環境部	藤原 佳史
(株)シマヤ	品質保証室 室長	湯木 猛仁
	品質保証室	木村 誠司

会社名	役職	名前
理研ビタミン(株)	品質保証本部品質保証部	滝脇 寛治
	品質保証部品質管理室長	久保田 武之
	食品技術開発部	田中 稔
東洋水産(株)	加工食品部	高橋
	加工食品部	淡路
	品質保証部	八巻 洋恵
	品質保証部	高橋

の会員の方が、本分科会に出席

1. 【別表第三;用語の定義】

変更(案)	現行
<p>項目 風味調味料</p> <p>定義 調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</p> <p>項目 風味原料</p> <p>定義 節類(かつおぶし等)、煮干魚類、やきあご、こんぶ、ほたて、貝柱、乾しいたけ等の粉末、抽出物又は抽出濃縮物をいう。</p>	<p>項目; 風味調味料</p> <p>定義; 調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</p> <p>項目; 風味原料</p> <p>定義; 節類(かつおぶし等)、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</p>

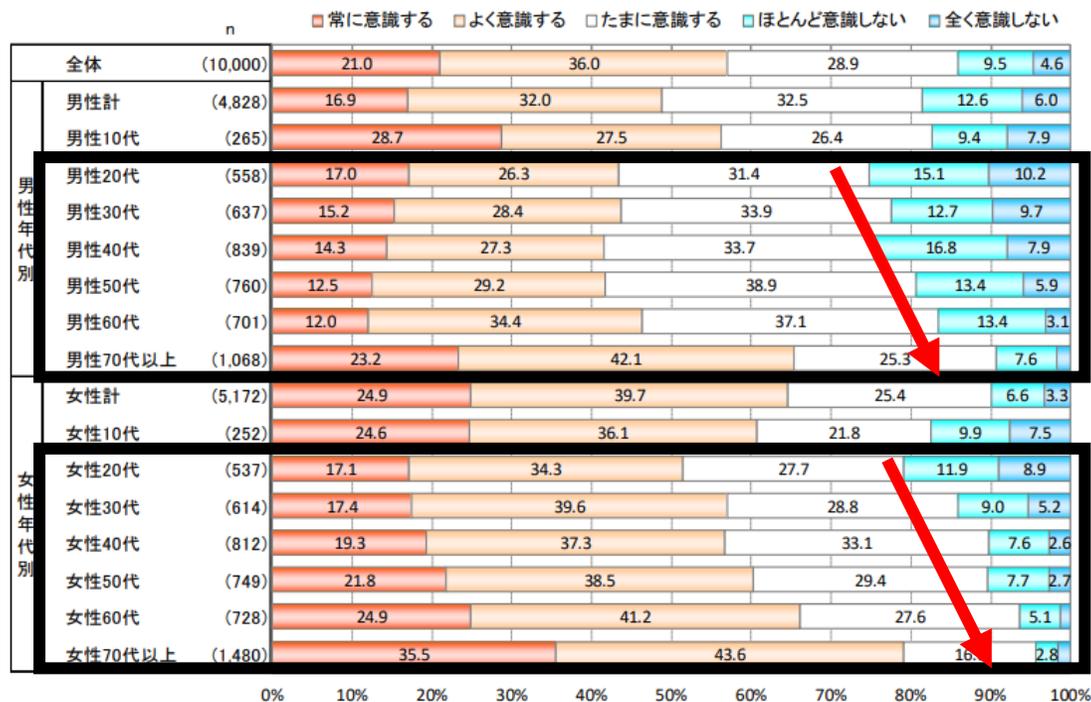
1. 【別表第三;用語の定義】

変更(案)	<見直し要望> 修正(追記)
<p>項目 風味調味料</p> <p>定義 調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</p> <p>項目 風味原料</p> <p>定義 節類(かつおぶし等)、煮干魚類、やきあご、こんぶ、ほたて、貝柱、乾しいたけ等の粉末、抽出物又は抽出濃縮物をいう。</p> <div data-bbox="198 1158 1177 1353" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px;"> <p>敢えて修正(追記)させて頂いた理由としては消費者の方々に分かりやすくお伝えしたいとの協会会員の考えです。</p> </div>	<p>● 「風味調味料」と「風味原料」の定義は必要と考えます。 日本食で重要な「出汁(だし)」に寄与する風味調味料の品質が担保できず、「香料100%」のような特殊な製品流通も考えられ、お客様へ信頼に基づく安心な品質の提供が困難となる可能性があります。</p> <p>① 風味原料定義の種類に『やきあご』・『ほたて』 食品素材が多種多様化する中で、お客様の意向に沿った使用する原料の選択の幅を持たせることは風味調味料の品質向上につながる原料と捉えております。</p> <p>② 風味原料定義の抽出濃縮物の他に『抽出物』(いわゆる出汁) 従来はそのまま使用可能な「抽出物」(だし)を濃縮の加工を行なって風味調味料の原料として使用しています。加工を行わなくても使用できることを希望いたします。</p>

消費者庁による食品表示に関する消費者意向調査において

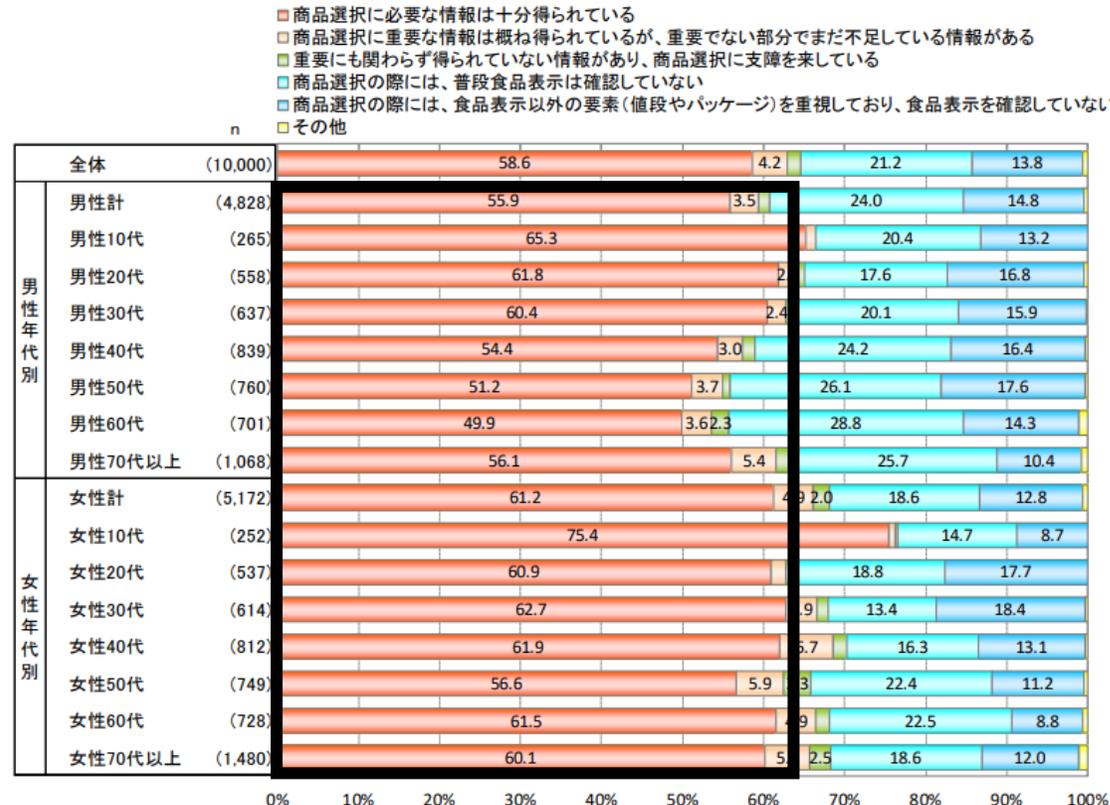
- 「食に関する意識」の設問では、年齢を重ねるごとに「価格」に次いで「安全性」を重視
- 約60%以上のお客様は、表示から商品情報を「得ている」・「得たい」と感じている

Q6_3. 安全性



50代以上の男性・女性の約90%以上が「安全性」を重視

Q16. あなたは「食品表示」から、商品の選択に際して必要となる十分な情報を得られていますか。(お答えは1つ)



4-2. 個別品目ごとの表示ルール(別表)の変更(案)と現行内容;別表第四(名称)

2. 【別表第四;表示の方法】

変更(案)	現行
<p>表示事項 名称 表示の方法 「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあつては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。</p> <p><表1></p>	<p>表示事項 名称 表示の方法 「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあつては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。</p> <p><表1></p>
<p>(使用する粉末の風味原料の重量(g)) ×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率(%) +使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量(g) ×使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率(%) ÷ 製品の内容量(g) × 100</p>	<p>(使用する粉末の風味原料の重量(g)) ×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率(%) +使用する抽出濃縮物の風味原料の重量(g) ×使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率(%) ÷ 製品の内容量(g) × 100</p>

2. 【別表第四;表示の方法】

変更(案)	<見直し要望> 修正(追記)
<p>表示事項 名称 表示の方法 「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあつては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。</p> <p><表1></p>	<p>① 算出式の抽出濃縮物の他に『抽出物』(いわゆる出汁)を追記</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「表示の方法」を維持することは必要と考える。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 風味原料の配合率8.3%を削除した場合、本物の出汁(だし)品質に必要不可欠な香り・風味・呈味のバランスが崩れてしまう可能性があります。 ・ 風味原料が配合されない場合、お客様が求めるだしの「おいしさ」を提供することが困難になる可能性もございます。(お客さからの信頼失墜) ・ 風味原料が一つまみ入っていれば「風味調味料」と表示することは可能ではありますが、風味原料配合表示である「風味調味料(〇〇)」は本物の出汁(だし)品質の提供を示すために必要不可欠なものと考えております。
<p>(使用する粉末の風味原料の重量(g)) ×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率(%) +使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量(g) ×使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率(%) ÷製品の内容量(g) × 100</p>	<p>一方で、風味原料一律の同一配合率の見直しは、風味調味料の品質最適化につながると考え、今後検討の余地があるのではないかと捉えております。</p>

風味調味料に使用される風味原料はいくつかの特徴を合わせ持ち、お客様へ本物だしの「おいしさ」を提供しております。
「呈味の土台(調味料(アミノ酸等))」×「風味の骨格(コク味素材)」×「香気の特徴づけ」

風味原料(かつお)における香り・風味・呈味の機能

<香気成分ガスクロチャート※2>

※2 (Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi Vol. 48, No. 8, 570~577 (2001))

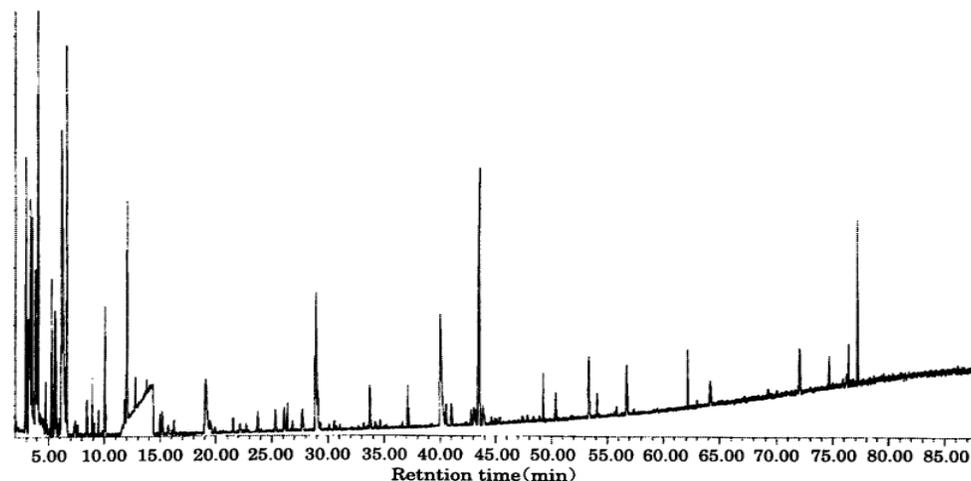


Fig. 1 Total ion chromatogram of GC-MS of aroma concentration of the three times smoked boiled bonito

<呈味成分表※3>

※3 (Physiology & Behavior, Vol. 49, pp. 863-868. © Pergamon Press plc. 1991.)

TABLE 6
EXTRACTIVE COMPONENTS IN DRIED SKIPJACK
(KATSUOBUSHI) (mg/100 g)

Tau*	32	Trp	15	Gyl	17
Gly	26	Orn	5	Ara	1
Ala	50	Arg	5	Rib	2
His	1992	(Cys) ₂	26	Man	5
Asp	2	β-Ala	1	Glc	6
Glu	23	π-Mehis	1	For	13
Leu	25	Ans	1250	Ace	52
Lys	29	Car	107	Prp	3
Met	17	AMP	52	Suc	96
Thr	11	IMP	474	Lac	3415
Ser	12	Ino	186	Na ⁺	434
Pro	5	Hyp	12	K ⁺	688
Val	16	TMA	19	Ca ²⁺	39
Ile	8	TMAO	5	Mg ²⁺	124
Tyr	20	Cre	540	Cl ⁻	1600
Phe	15	Crn	1150	PO ₄ ³⁻	545

*Abbreviations used: π-Mehis, π-methylhistidine; Ans, anserine; Car, carnosine; Cre, creatine; Crn, creatinine; Gyl, glycerol; Ara, arabinose; For, formic acid; Ace, acetic acid; Prp, propionic acid.

数千あるとされる香気成分(検出できない香気も多数あり)や主要呈味成分(グルタミン酸、IMP、ヒスチジン、乳酸等)の組合せでは、「だし」のおいしさを完全に再現することはできません。

風味原料の配合率8.3%を下回る場合は
 本物の出汁(だし)品質に必要な香り・風味・呈味のバランスが崩れてしまいます。

2. 【別表第四;表示の方法】

変更(案)		現行	
<表2>		<表2>	
風味原料	種類名	風味原料	種類名
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつお	かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお
かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつお等	かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物	かつお等
そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	そうだかつお	そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物	そうだかつお
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出物又は抽出濃縮物	さば	さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば
あじぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	あじ	あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ
いわしぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	いわし	いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわし
煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	煮干し	煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物	煮干し
やきあごの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	やきあご	煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物	貝柱
ほたての粉末並びに煮干ほたて及びほたての抽出物又は抽出濃縮物	ほたて	こんぶの粉末及び抽出濃縮物	こんぶ
煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出物又は抽出濃縮物	貝柱	乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物	しいたけ
こんぶの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	こんぶ	<見直し要望> 修正(追記) ① 風味原料の種類に 『やきあご』・『ほたて』・『抽出物』(いわゆる出汁) を追記	
乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出物又は抽出濃縮物	しいたけ		

2. 【別表第四;表示の方法】

変更(案)	現行
<p>(廃止)</p> <p><見直し要望> 廃止</p> <p>「食品表示基準Q&A (加工-58)」に示す通り、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「野菜」「魚介類」「糖類」「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができるため、廃止しても問題はないと考えております。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>(加工-58) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。</p> </div> <p>(答)</p> <p>1 「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。 このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。</p> <p>2 また、食品表示基準別表第4において別途原材料名の表示方法が規定されている食品についても、消費者に分かりやすい場合は、上記1のようにまとめて表示しても差し支えありません。</p>	<p>表示事項 原材料名 表示の方法</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そうだかつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」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。</p> <p>二 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>三 この規定にかかわらず、表示する砂糖類の名称が一種類となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。</p> <p>四 風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>

3. 【別表第十九;表示事項】

変更(案)	現行
(廃止)	表示事項 使用方法 表示の方法 食品の特性に応じて表示する。

4. 【別表第二十;表示様式】

変更(案)	現行
(廃止)	様式 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/ 使用方法/原産国名/製造者 備考:別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用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。 表示の方式 第八条各号(第三号を除く)の規定による。

5. 【別表第二十二;表示禁止事項】

変更(案)	現行
(廃止)	表示禁止事項 「天然」又は「自然」の用語

- 消費者庁の食品表示法や景品表示法により定められている事項と重複するため、廃止しても問題ないと考えます。