



個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会説明資料

全国食酢協会中央会

令和7年7月16日

食酢業界の概要

〔全国食酢協会中央会〕

我が国における食酢産業の技術改善、品質改良及び消費拡大に務め、流通の合理化を図り、業界の健全な発展に資するとともに、会員相互の親睦を図ることを目的として、昭和36年5月12日に設立され、会員数は全国90社からなります。

〔全国食酢公正取引協議会〕

「食酢の表示に関する公正競争規約（昭和45年3月10日公正取引委員会告示第12号）」の適切な運用を図り、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的として昭和45年9月18日に設立され、会員数は全国130社からなります。



全国食酢協会中央会及び全国食酢公正取引協議会の概要及び会員数

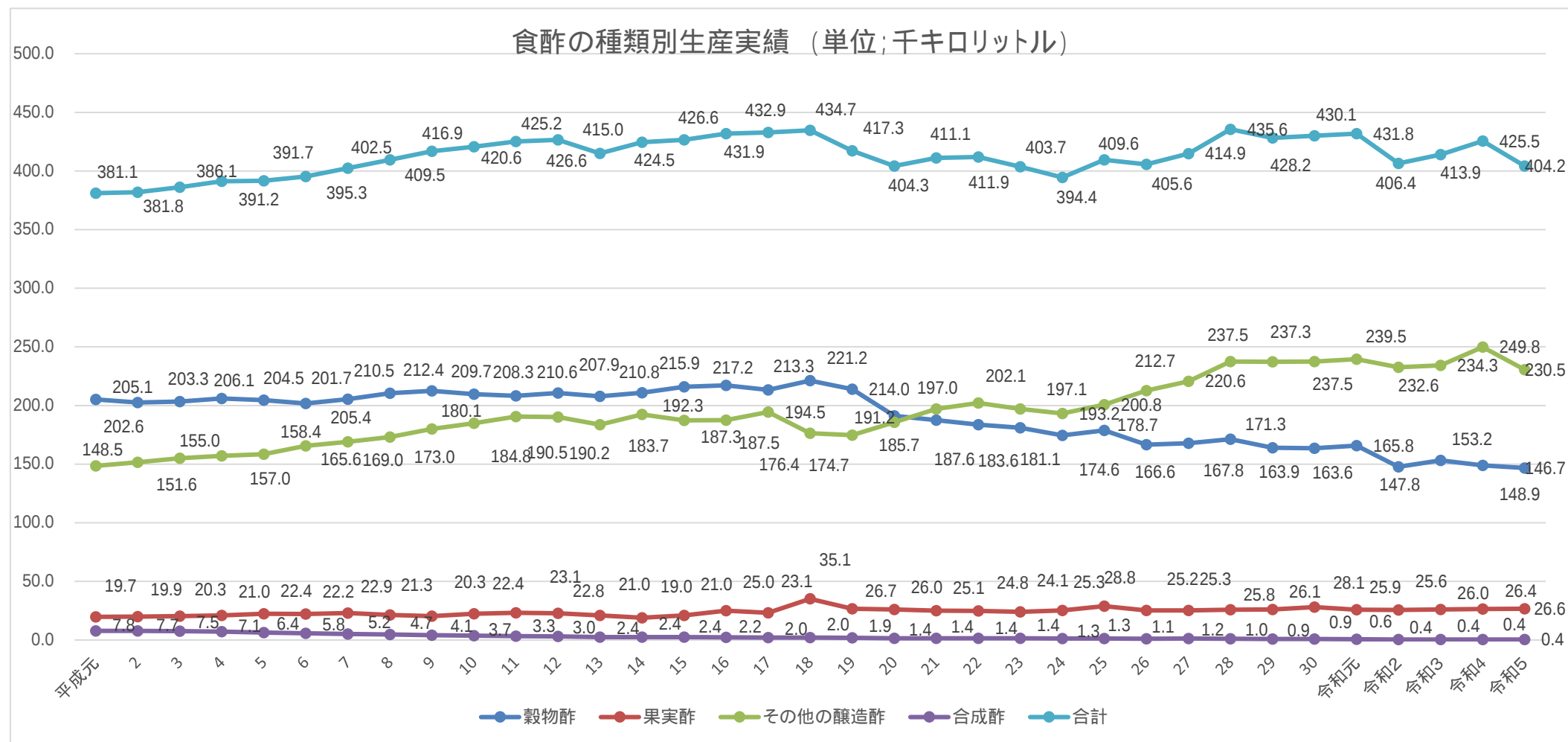
令和7年5月22日現在

ブ ロ ッ ク 団 体 名	支 部 数	中 央 会	公 取 協	公取協のみの会員
東日本食酢工業連合会 (公取協：東日本ブロック)	(8 支 部)	11	11	0
中部食酢協会連合会 (公取協：中部ブロック)	(4 支 部)	8	10	2
近畿食酢協会連合会 (公取協：近畿ブロック)	(6 支 部)	19	19	0
中国醸造酢懇話会 (公取協：中国ブロック)	(2 支 部)	3	21	18
四国醸造酢協会 (公取協：四国ブロック)	(4 支 部)	11	14	3
九州醸造酢協会 (公取協：九州ブロック)	(8 支 部)	32	49	17
計	(3 2 支部)	84	124	40
特 別 会 員 *		6	6	0
総 計		90	130	40

* (株)mizkan Holdings、マルカン酢(株)、タマノイ酢(株)、キューピー醸造(株)、内堀醸造(株)、お多福醸造(株)

組織率：130/227(経済活動実態調査) = 57.3%

食酢の種類別生産実績



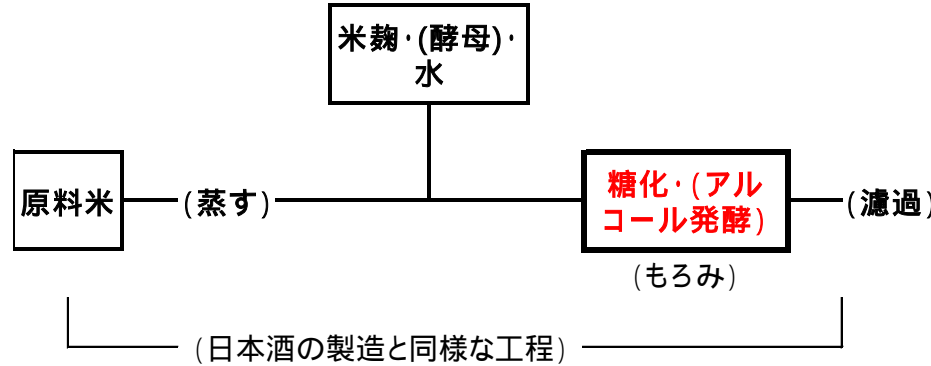
* 令和5年度生産量仕向け先比率は、家庭用31%、業務用21%、加工原材料用48%であった。

* 令和5年家計調査（2人以上の世帯）での年間購入量は、1,538ml（500ml容器3本分）となっている。

食酢の製造工程その1

(米酢、純米酢の例)

糖化及びアルコール発酵



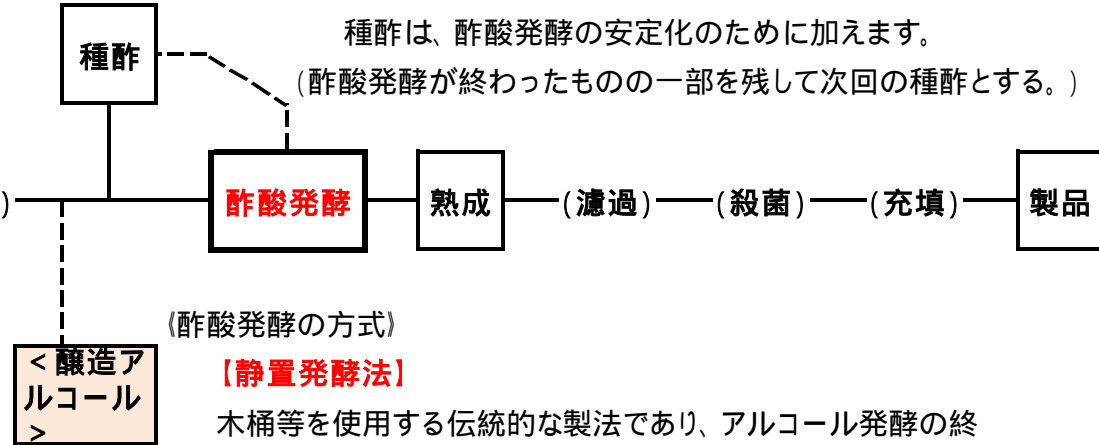
【糖化】

原料として米、小麦、トウモロコシ等の「でん粉質」のものを使用する場合には、原料に含まれるでん粉をぶどう糖に分解するために「こうじ菌」や「発芽大麦」等を利用する「糖化工程」が必要になりますが、果実の搾汁のように果糖やぶどう糖を多く含む原料の場合には「糖化」させる必要はありません。

【アルコール発酵】

糖化により生成した「ぶどう糖」や果実の搾汁等に含まれている「果糖」や「ぶどう糖」は、酵母の働きで、醸造酢の原料となる「エチルアルコール(酒の成分)」に変化します。

酢酸発酵(アルコールを酢に変える工程)



【静置発酵法】

木桶等を使用する伝統的な製法であり、アルコール発酵の終わった原料に種酢を加え、液面に酢酸菌の膜を張り酢酸発酵させるもので「表面発酵法」とも言われています。この方法では、原料に含まれるアルコールを酢酸に変えるのに比重差による自然対流に依存するため、ある程度の時間を要します。

【通気発酵法】

我が国では昭和30年代に導入された方法で、アルコール発酵の終わった原料に種酢を加えて通気装置のあるタンクの中に移送して、強制的に空気を送り込むことで大量の酸素を必要とする酢酸発酵を効率的に行うもので「深部発酵法」とも言われています。この方式では種酢は最初に加えるだけで、後はアルコール発酵の終わった原料のみを連続的に供給します。

【種酢】

酢酸発酵の工程では、原料の3～4割程度になるよう「種酢」を加えて初発の酸度を2%程度に調整することで、こんにゃく菌等の不良酢酸菌や酢酸発酵を阻害する雑菌の増殖等を防ぎ、発酵工程の安定化を図るとともに、品質の維持に努めています。



食酢の製造工程その2

酒精（アルコール）発酵



米を蒸して、「米麴」と「水」を加えると、麴菌の働きで「糖化もろみ」ができるので、それに「酵母」を加えてお酒の状態にします。

酢酸発酵



そのお酒に「種酢」を混ぜ合わせて加温し、発酵槽に入れて食酢菌膜を植えます。すると、「種酢」中の酢酸菌の働きにより、おおよそ2～3週間で食酢が出来上がります。

個別義務表示制定の経緯

➤ 昭和45年3月	「食酢の表示に関する公正競争規約」を公正取引委員会認定
➤ 昭和54年6月	食酢の日本農林規格、食酢品質表示基準制定
➤ 平成3年11月	食酢の表示に関する試売検査開始（福岡市）
➤ 平成16年6月	合成酢をJAS規格から削除（品質表示基準は存続）、米黒酢・大麦黒酢を品質表示基準で定義化
➤ 平成20年10月	野菜、さとうきび、蜂蜜などを原料とする醸造酢の名称表示ルールを追加
➤ 平成27年4月	食品表示法施行



食酢の種類

(参考)

1. 商品外観

- ・ (各種穀物酢、各種果実酢) ・ P 8
- ・ (各種野菜酢、合成酢) ・ ・ ・ P 9

2. ラベル表示

- ・ 黒 酢 ・ ・ ・ P 1 0
- ・ 純○○酢 ・ ・ ・ P 1 1
- ・ 静置発酵表示 ・ P 1 2
- ・ 酸度表示 ・ ・ ・ P 1 3
- ・ 合成酢 ・ ・ ・ ・ P 1 4

酢

食品表示基準による食酢の分類

食酢は、食品表示法の食品表示基準別表3では、次のように分類されています。



各種穀物酢



各種果実酢



各種野菜酢



合成酢



黒酢ラベル

名称:米黒酢
原材料名:玄米(国産)
酸度:4.50%
内容量:500ml
賞味期限:ラベル右下に記載
保存方法:直射日光を避け、
常温で保存
製造者:私市醸造株式会社
千葉県鎌ヶ谷市
東道野辺6-7-45

【キャップのはがし方】
①上蓋側を持ち、切り込み部分からねじら
ないよう右側に引き回す。
②側面部を最後まで引き裂いた後、
図のようにキャップを引き上げて
抜きます。

古式伝統製法
杉木桶熟成
純玄米黒酢

長時間熟成
静置発酵法
醸造酢

この製品は、国産の玄米のみ
を長い時間をかけてゆづり
と醗酵させる古法に統
一的な表面静置発酵法で仕立
み、掛ながらの杉の木桶で
熟成した純玄米黒酢です。

★お召し上がり方
水とはちみつ、ジュース等やうすめてお
召し上がりください。その他ドレッシング
用のお酢や酢のもの等普通の酢と同様
にお使いください。

★沈殿物が生じることがありますが、
品質に問題ありません。
★開栓後はキャップをきちんとしめ、冷蔵
庫に保管し、お早めにご使用ください。

栄養成分表示
(100ml当たり)
エネルギー 51kcal
たんぱく質 1.7g
脂質 0.8g
炭水化物 12.4g
食塩相当量 0.5g
(この表示値は、目安です。)

私市醸造株式会社
RISAICHI Brewing Co., Ltd.

4 534678 000650

SAKAMOTO KUROZU

健康だけをひたすらに
鹿児島・福山 坂元醸造

「坂元のくろず」の原料は、米麹と
蒸し米、地下水です。添加に違ひた
陶器の甕に仕込み、南国の神たか
な太陽とまなずーの方で発酵が
すすみます。
まろやかでコクのある風味は、
国産の米から生まれるもので、
長期間の熟成により、さらに味わい
深いものとなります。
この独特の味と香りをこそ鹿児島
の造り黒酢の特徴です。
①玄米は、私元醸造株式会社の特産品です。
お客様相談室 ☎0120-267-717
[坂元醸造HP] www.kurozu.co.jp

開栓後要冷蔵
ラベルのはがし方
ラベルをはがす時は、
水に濡らさずに
そのままゆっくりと
はがしてください。

日本
農林規格
GI
認定
農産物
産地
表示
制度
認定
生産者
鹿児島県
鹿児島市
福山町
坂元醸造株式会社

この商品は、食生活改善のため、多少の
塩味の塩味があります。また、酢酸が強いので、色が
濃くなる場合があります。品質には問題ありません。
※開栓後はキャップをきちんとしめ、冷蔵庫で保存してください。

製造者 坂元醸造株式会社(福山工場)
鹿児島県鹿児島市福山町
福山 4407 番地
本社 鹿児島市上之國町11番地 15
賞味期限

●名称:米黒酢 ●原材料名:玄
米(京都府) ●酸度:4.5% ●内
容量:500ml ●賞味期限:右下
部に記載 ●保存方法:直射日光
のあたらない場所で常温保存し
てください ●製造者:株式会社
飯尾醸造 京都府宮津市小田宿
野373
☎ 0772-25-0015

栄養成分表示100g当たり
熱量22kcal/たんぱく質0.8g/
脂質0g/炭水化物5.8g/食塩
相当量0.003g
※推定値

飯尾醸造

富士 醸造酢
静置発酵

玄米黒酢

原料は、京都・丹後産の栽培期間中農
薬不使用栽培の玄米。自社の酒蔵でいっ
たん杜氏が玄米酢を仕込み、古式「静
置発酵法」で酢を醸す。さらにじっくり
と熟成期間をおきました。水や炭酸水
で8倍以上に薄めて毎日お飲みくだ
さい。蜂蜜などで甘味を加えても美味。餃
子など中華料理にもお使いください。
開栓後、空気中の酢酸菌により浮遊物が生じ風
味が劣化することがあります。キャップをきちん
と閉めて保管ください。

4 963186 012037

mizkan やがて、いのちが変わるもの。

国産玄米だけを豊富に使用した毎日続けられる黒酢です。
旨み成分を豊富に含んだ、まろやかな酸味です。
独自の醸造技術により、さわやかな味わいを実現し、
くせの原因となっている成分を抑え、
飲みやすくお料理にも使いやすい黒酢です。

お召し上がり方
・純玄米黒酢大さじ1杯
(15ml)を5倍以上に薄
めてお飲みください。
・酢豚の甘酢、きょうざの
つけだれ、炒め物やスー
プにかけて食べる、など
お料理にも幅広くお使
いいただけます。
※そのまま飲みいた
だくと胃やのどがあれ
ることがあります。刺激
を強く感じる場合は使用
をおひかえ下さい。

キャップ分別

国産玄米100%
醸造酢

純玄米
黒酢

お客様相談センター
☎0120-261-330
(9時から17時まで
土、日、祝日を除く)
ミツカン お問合シビ 検索

※開栓後はキャップをきちんと閉めてなるべく涼しい
所に立てて保管下さい。空気中の酢酸菌により浮遊
物が生じ、風味が劣化する場合があります。
※沈殿物が生じたり、色が濃くなる場合がありますが
品質には問題ありません。

名称 米黒酢
原材料名 玄米(国産)
酸度 4.5%
内容量 500ml
賞味期限(開栓前)

栄養成分表示
大さじ1杯15ml当たり
エネルギー 7.2kcal
たんぱく質 0.17g
脂質 0g
炭水化物 1.8g
食塩相当量 0.0072g

保存方法 直射日光を避け、
常温で保存
製造者 株式会社 ミツカン
愛知県半田市市村町2-6
製造所 栃木県栃木市大塚町2436

JAS
J11SVJ

4 902106 238607

酢造りは通達りから
でむやみはきりと、すっきりとしたホシの酒
の酸味が特長です。サラダドレッシング、マ
リネ、マリネース、酢漬などによく合います。

簡単レシピ【サラダドレッシング】
●本品……大さじ2 お好みで砂糖を
●油……大さじ2 少量加え、混ぜ合
●塩……小さじ1 適量 合わせる

栄養成分表示
大さじ1杯(15ml)当たり
エネルギー 4 kcal
たんぱく質 0 g
脂質 0 g
炭水化物 1.2 g
食塩相当量 0.003 g
(この表示値は、目安です。)

(キャップ分別方法)
① 部分から取り除く。② 部分から取り除く。③ 部分から取り除く。④ 部分から取り除く。⑤ 部分から取り除く。⑥ 部分から取り除く。⑦ 部分から取り除く。⑧ 部分から取り除く。⑨ 部分から取り除く。⑩ 部分から取り除く。⑪ 部分から取り除く。⑫ 部分から取り除く。⑬ 部分から取り除く。⑭ 部分から取り除く。⑮ 部分から取り除く。⑯ 部分から取り除く。⑰ 部分から取り除く。⑱ 部分から取り除く。⑲ 部分から取り除く。⑳ 部分から取り除く。㉑ 部分から取り除く。㉒ 部分から取り除く。㉓ 部分から取り除く。㉔ 部分から取り除く。㉕ 部分から取り除く。㉖ 部分から取り除く。㉗ 部分から取り除く。㉘ 部分から取り除く。㉙ 部分から取り除く。㉚ 部分から取り除く。㉛ 部分から取り除く。㉜ 部分から取り除く。㉝ 部分から取り除く。㉞ 部分から取り除く。㉟ 部分から取り除く。㊱ 部分から取り除く。㊲ 部分から取り除く。㊳ 部分から取り除く。㊴ 部分から取り除く。㊵ 部分から取り除く。㊶ 部分から取り除く。㊷ 部分から取り除く。㊸ 部分から取り除く。㊹ 部分から取り除く。㊺ 部分から取り除く。㊻ 部分から取り除く。㊼ 部分から取り除く。㊽ 部分から取り除く。㊾ 部分から取り除く。㊿ 部分から取り除く。

風味豊かな ブドウ酢
WINE VINEGAR
醸造酢
JAS
国産原料使用

名称 ぶどう酢
原材料名 ぶどう果汁(外国製
造)、ぶどう
酸 度 5.0%
内 容 量 500ml
賞味期限 ラベル右下に記載
保存方法 直射日光を避けて
保存してください。
製造者 内閣閣議株式会社
岐阜県加茂郡八百
津町伊岐津志437-1

お問い合わせ先 0120-66-1128
受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)
内閣閣議ホームページ www.uchibori.com
●原材料に由来する浮遊物を生じたり、
色が濁る場合がありますが、品
質には問題ありません。
●開栓後、空気中の酸素によりまれ
に浮遊物が生じ、風味が劣化するこ
とがあります。
●開栓後はキャップをしっかり閉めて
冷蔵庫に保管してください。

賞味期限(年/西暦下2ケタ/月/日)

【はちみつりんご酢ドリンク】
・純りんご酢…小さじ2
・はちみつ…小さじ2
・水……………150ml

【りんご酢ドレッシング】
・純りんご酢…大さじ3
・オリーブ油…大さじ1
・醤油…小さじ1・胡椒…少々
・すりおろし玉ねぎ…大さじ1

おみずじ
まじめです。

オタフクソース(株)お客様相談室
0120-31-0529
受付時間9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

ご使用後のキャップ分別方法
①下に引いて切れ目を入れる。
②右側に止まるところまで引き
割いた後、キャップを引き抜く。

4 970077 194345

お酢のドリンク・サラダに
やまから

otafuku
純りんご酢
醸造酢
JAS
国産原料使用

名称：りんご酢
原材料名：りんご果汁(スペイン製造)
酸 度：5.0%
内 容 量：500ミリリットル
賞味期限：枠外下部に記載
保存方法：直射日光を避けて保
存してください。
製造者：オタフクソース株式会社
広島市西区西センター7丁目4-27

●栄養成分表示(100mlあたり)
エネルギー33kcal、たんぱく質
0.1g、脂質0g、炭水化物9.3g、
食塩相当量0g
この表示値は、目安です。
(一財)広島県環境保健協会調べ

※包装はやさしく、開栓の際、中身が飛び
出ることがあります。
※変色や沈殿物について：保存状況により
色が濁ったり、原料に由来する沈殿
物が生じる場合がありますが、品質には
問題ございません。
■使用上の注意：開栓後は必ず密栓して
冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
賞味期限(未開栓)

■洗り手の技が光る■
国内産有機米のみで造りました。お酢造りは、
自然環境に恵まれた越前小野で手間を惜しま
ない伝統的な寒仕込み、三段仕込み製法に
より酒造りから行います。その酒を昔ながらの
前置発酵製法で、更に時間を掛けて丹念に
発酵・熟成させました。仕込みから約6ヶ月、
国内産有機米の美味しさと造り手の技を生か
した貴重な本格有機純米酢です。

栄養成分表示(100gあたり)
熱 量 17kcal
たんぱく質 0.5g
脂 質 0.1g
炭水化物 0.4g
食塩相当量 0g
この表示値は、目安です。
●夏期は、開栓後冷蔵庫に
保存する事をお勧めします

キャップ 紙 ラベル
ビンガラス

静置発酵製法・醸造酢
有機純米酢
越前小野の
香り華やか
JAS
JONA
認定番号JKN01113PR
創健社

仕込み水は福井県大野市の地下天然水
を使用。同地は四方を山で囲まれ、その
豊かな環境で育まれた名水を有します。
その中の湧き水「お清水(おしょうず)」
は名水百選のひとつに数えられています。

名称 有機米酢
原材料名 有機栽培米(国産)
酸 度 4.5%
内 容 量 500ml
賞味期限
保存方法 直射日光・高温多湿を
避け常温暗所保存
販 売 者 株式会社 創健社
福井市神奈川區片倉2-37-11
製造所 合名会社・河原酢造
福井県大野市吉8-25
お問い合わせは創健社お客様相談室まで
(受付時間：土・日・祝日を除く9:00~17:00)
TEL: 0120-101702
http://www.sokensha.co.jp
(各種商品情報も掲載しています)

名称 米酢
原材料名 米(国産)
酸 度 4.5%
内 容 量 500ml
賞味期限
保存方法 直射日光を避け、
常温で保存してください。
製造者 マルカン酢株式会社
神戸市東灘区向洋町西5丁目6番
お客様相談室 0120-041004
ホームページ https://www.marukan.com/

(ご使用後のキャップ分別方法)
①上ふたを持ち、横割の切り込みからおし
こえ、右側に引き裂きます。
②止まるところまで引き裂いた後、キャップを引
き上げて抜きます。

マルカン
本造り
純米酢
北風酢
静置発酵
醸造酢
国産米使用

良質なお酢は良質なお酒から造られます。本造りきぶきは、
精米歩合70%の国産米と六甲の天然水から良質なお酒を
造り、そのお酒を伝統的な静置発酵法により時間をかけて
醸造した純米酢です。創業1649年以來培った伝統と技で
造りあげた逸品です。
[江戸時代に上質の酢は「きぶき」と呼ばれていました。(古事類集より)]
●原材料に由来する浮遊物が生成することがありますが、
品質に問題ありません。
●開栓後空気中の酸素により浮遊物が生じ、風味が劣化
することがあります。開栓後はキャップをきちんと閉めて
出来るだけ涼しいところに立てて保管してください。

栄養成分表示(100mlあたり)
エネルギー46kcal、たんぱく質0.3g、脂質0g、
炭水化物12.2g、食塩相当量0.04g (推定値)

4 902711 213648

キャップPET
透明ガラスびんです。

静置発酵表示

名称 米酢
原材料名 米(国産)
酸度 4.5%
内容量 500ml
賞味期限
保存方法 直射日光を避け、
常温で保存してください。
製造者 マルカン酢株式会社
神戸市東灘区向洋町西5丁目6番
お客様相談 0120-041004
ホームページ https://www.marukan.com/
(ご使用後のキャップ分別方法)
①上ぶたを持ち、横割の切り込みからおしりな
いよう有様に引き破ります。
②止まるまで引き裂いた後、キャップを引
き上げて抜きます。

マルカン
本造り
純米酢
北風酢
静置発酵
醸造酢
国産米使用

良質なお酢は良質なお酒から造られます。[本造りきぶき]は、
精米歩合70%の国産米と六甲の天然水から良質なお酒を
造り、そのお酒を伝統的な静置発酵法により時間をかけて
醸造した純米酢です。創業1649年以来培った伝統と技で
造りあげた造品です。
[江戸時代]に上質の酢は「きぶき」と呼ばれていました。(古事類苑より)
*原材料に由来する発酵物が生成することがありますが、
品質に問題ありません。
*開栓後空気中の酸素により浮遊物が生じ、風味が劣化
することがあります。開栓後はキャップをきちんと閉めて
出来るだけ涼しいところに立てて保管してください。
栄養成分表示(100mlあたり)
エネルギー46kcal、たんぱく質0.3g、脂質0g、
炭水化物12.2g、食塩相当量0.4g (推定値)

4 902711 213648

キャップPE

香り高くまろやかな老梅有機純米酢。
国内産の有機栽培米のみが原料です。
寒冷期に仕込まれた梅は華やかに香り、
伝統的な酢菌発酵は、
豊かな味わいを生み出します。
素材を引き立て、
優しい酸味でつつみ込む純米酢。
和食に限らず、幅広くお使い頂けます。
WEBサイトにて、つくり手や原料米栽培者、
詳しい製法や製造履歴を公開しています。
http://robai.jp
ガラス
ボトル
キャップPE

有機JASマーク
JAS
JONA
登録番号: JN011112PR

老梅
有機構米酢
す
河原酢造
創業文政六年

静置発酵
醸造酢

栄養成分表示
(100g当り)
エネルギー 2kcal
たんぱく質 0.3g
脂質 0g
炭水化物 0.3g
食塩相当量 0g
「老梅」は熟した梅の皮を乾燥させたものです。
「す」は発酵させた梅の皮を乾燥させたものです。
名称 有機米酢
原材料名 有機栽培米(国産)
酸度 4.5%
内容量 500ml
賞味期限
保存方法 直射日光と高温を避けて、
常温で保存してください。
製造者 合名会社河原酢造
福井県大野市吉田25
※開封後は冷蔵をおすすめします。
お問い合わせ先 0120-703-275
8:30~17:00(土・日・祝日を除く)

●名称:米酢 ●原材料名:米(京都府)
●酸度:4.2% ●内容量:360ml
●賞味期限:右下部に記載 ●保存方
法:直射日光のあたらない場所で常
温保存してください ●製造者:株式
会社飯尾醸造 京都府宮津市小田宿
野373
☎ 0772-25-0015
栄養成分表示100g当たり
熱量16kcal/たんぱく質0.3g/脂
質0g/炭水化物4.8g/食塩相当
量0.003g ※推定値

飯尾醸造
純米
富士酢
静置発酵
醸造酢

京都・丹後産の栽培期間中農薬不使
用栽培の米を、「米酢」と表示できる
量の5倍使用し、杜氏と蔵人が純米
酒を醸します。さらに一年がかりで
酢酸発酵、熟成させて造りました。
独特の芳醇な香りは、昔ながらの手
法で造った、純米酢の証です。
開栓後、空気中の酸素により浮遊物が生じ
風味が劣化することがあります。キャップを
きちんと閉めて保管ください。

49363821

キャップ
PE



名称:米黒酢
原材料名:玄米(国産)
酸度:4.5%
内容量:500ml
賞味期限:ラベル右下に記載
保存方法:直射日光を避け、
常温で保存
製造者:私市醸造株式会社
千葉県鎌ヶ谷市
東通野辺6-7-45

【キャップのはずし方】
①上蓋を持ち、切り込み部分からおし
りないう有様に引き破ります。
②刺し針を最後まで引き裂いた後、
50%の力でキャップを引上げて
抜きます。

古式伝統製法
杉木桶熟成
純玄米黒酢

黒酢
静置発酵法
醸造酢

この製品は、国産の玄米のみ
を使い、時間をかけてじっくり
と酢酸発酵させた古来伝
統的な表現静置発酵法で仕
込みながらの杉の大桶で
熟成した「純玄米黒酢」です。
*お料理に
水とはちみつ、ジュース等でうすめてお
召し上がりください。その他レタリング
用のお酢や酢のもの等、普通の酢と同
様にお使いください。
*発酵物を生じることがありますが、
品質に問題ありません。
*開栓後はキャップをきちんとしめ、市販
率に保つて、お早めに使用ください。
栄養成分表示
(100ml当り)
エネルギー 51kcal
たんぱく質 1.7g
脂質 0.8g
炭水化物 12.4g
食塩相当量 0.8g
(この表示値は、目安です。)

4 534678 000650

私市醸造株式会社
KISAICHI Brewing Co., Ltd.

酸度表示

名 称 米酢
 原材料名 米(国産)、アルコール、酒かす
 酸 度 5.0%
 内 容 量 500ml
 賞味期限 枠外右下に記載
 保存方法 直射日光を避け常温で保存してください。
 製造者
 横井醸造工業株式会社
 東京都江東区新木場 4-2-17
 TEL 03-3522-1111

●名称 ぶどう酢●原材料名 ぶどう果汁(外国製造)／カラメル色素●酸度 6.0%
 ●内容量 150ml
 ●賞味期限 ラベル右下に記載●保存方法 直射日光を避けて保存●製造者 内堀醸造株式会社 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志437-1

●名称:穀物酢●原材料名:穀類(小麦、米、コーン)、アルコール(国内製造)、酒かす●酸度:8.4%
 ●内容量:500ml●賞味期限:上部に記載●保存方法:直射日光を避け、常温で保存●販売者:株式会社 ミツカン 愛知県半田市中村町2-6

名称:りんご酢
 原材料名:りんご果汁(スペイン製造)
 酸度:5.0%
 内容量:500ミリリットル
 賞味期限:枠外下部に記載
 保存方法:直射日光を避けて保存してください。
 製造者:オタフクソース株式会社
 広島市西区商工センター7丁目4-27



吟上酢

合成酢 醸造酢 20%

1.8リットル

賞味期限



吟上酢

合成酢 醸造酢 20%

1.8リットル



全 体 合 成 酢

醸造酢の混合割合 20%

原材料名 醸造酢(国内製造)、砂糖混合異性化液糖、食塩／酢酸、カラメル色素

酸 度 4.2%

内 容 量 1800ml

賞味期限 別記、枠外下部記載

保存方法 直射日光、高温を避けて保存してください

製 造 者 富士醤油株式会社
大分県臼杵市大字臼杵551-2

製 造 所 大分県臼杵市大字本庄字黒丸193-1

お客様問い合わせ先 0120-37-6900
(受付時間土・日・祝日も可 平日8:30~17:00)

フジシン **検索**

エネルギー	16 kcal
たんぱく質	0 g
脂 質	0 g
炭水化物	0.2 g
食塩相当量	0.2 g

(この表示値は、目安です。)

名 称 合成酢

原材料名 食塩(国内製造)／酢酸、調味料(アミノ酸等)、乳酸、甘味料(ステビア)、香料、カラメル色素

酸 度 8.0%

希釈倍数 3倍

内 容 量 500ml(1.8リットル)

賞味期限 枠外右下に記載

保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください

製 造 者 ワダカン株式会社
青森県十和田市大字相坂字高清水1163番地

電話でのお問い合わせ先 ☎0120-934-192
<https://www.wadakan.net/>

熱 量	25kcal	炭 水 化 物	0.1g
たんぱく質	0.1g	食塩相当量	0.1g
脂 質	0.0g		

濃 傳 厚

酢の素

合成酢

●醸造酢の混合割合...50%

●原材料名...醸造酢(国内製造(アルコール、食塩／酢酸、日本酒(サッカリンNa)、カラメル色素

●酸度...15%

●栄養成分表示(100gあたり)...エネルギー 53kcal、タンパク質 0.1g、脂質 0.1g、炭水化物 0.2g、食塩相当量 4.83g

●き釈倍率...き釈して用いる時のみ

●内容量...500ml

●賞味期限...2023.12.31

●製造者...水野醤油店
責任者 水野勝平
岩手県大船渡市盛町木町8-16

食酢に関する個別表示ルール 業界要望一覧

別表番号及び項目		要望	理由等
別表第3 定義		現状維持	使用されている原材料により食酢の分類を定義し、名称として表示することで消費者の選択に役立っていると考えため現状維持を希望。
別表第4 個別表示ルール	名称	現状維持	定義と合わせ、消費者の選択に役立っていると考え現状維持を希望。
	添加物	廃止	品目横断ルールによる表示とすることで支障ないと判断し廃止を希望。
別表第5 名称の規制		廃止	食酢関連製品について、その内容を端的に表す名称表示の幅を広げるため、廃止を希望。
別表第19 追加的な表示事項		一部見直し	酸度及び種類別名称は現状維持を希望。醸造酢の混合割合及び希釈倍数については、事業者の自主的判断によることで支障ないと判断し廃止を希望。
別表第20 表示の様式	(様式)	一部見直し	様式の醸造酢の混合割合及び希釈倍数は、追加的な表示事項に合わせて廃止を希望。酸度については、現状維持を希望。
	(表示の方式)	廃止	醸造酢の混合割合表示及び種類別名称について廃止を希望。
	(表1及び表2)		表1及び表2については、廃止を希望。
別表第22 表示禁止事項	1 天然、自然	現状維持	食酢における当該表示は消費者に誤認を与える可能性があるため現状維持を希望。
	2 黒酢	現状維持	消費者の品質に対する信頼確保のため現状維持を希望。
	3 純〇〇酢	現状維持	消費者の品質に対する信頼確保のため現状維持を希望。
	4 静置発酵	現状維持	消費者の製法に対する期待へ応えるため現状維持を希望。
	5 一部原料の特記	現状維持	消費者の品質に対する信頼確保のため現状維持を希望。
	6 醸造用語の使用	廃止	品目横断ルール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を希望。
	7 品評会での受賞	廃止	

食酢に関する個別表示ルール 業界要望の説明

別表番号及び項目		要望	理由等
別表第3 定義		現状維持	醸造酢と合成酢をその製造方法により定義し、名称に表示することにより明確に区分しており、醸造酢を求める消費者の選択に役立っている。 また、使用されている原材料による定義を名称として表示することは、その品質を端的に表すこととなり、消費者がどのような用途（料理や飲料用）に使用するかの商品の選択時の目安になるものである点において現状でもその必要性は変わっていない。 原料使用量による食酢分類の定義については、醸造アルコールに穀類や果実を加えて製造するものが広く流通する現状を考えると、原料使用量による定義がなくなれば極端に原料使用量の少ないものが穀物酢や果実酢として流通し市場が混乱する恐れがあるため、存続が必要である。 以上の理由から現状維持を希望
食 酢	食酢		
	醸造酢		
	合成酢		
	穀物酢		
	果実酢		
	米 酢		
	米黒酢		
	大麦黒酢		
	りんご酢		
	ぶどう酢		

別表番号及び項目	要望	理由等																		
別表 4（個別表示ルール）名称 米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）」（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合は「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。 <table><tr><td>野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類</td><td>醸造酢 1 L 当たりの使用量</td></tr><tr><td>甘しょ</td><td>80 g</td></tr><tr><td>ばれいしょ</td><td>130 g</td></tr><tr><td>かぼちゃ</td><td>260 g</td></tr><tr><td>たまねぎ</td><td>300 g</td></tr><tr><td>にんじん</td><td>330 g</td></tr><tr><td>トマト</td><td>570 g</td></tr><tr><td>さとうきび</td><td>110 g（搾汁の重量）</td></tr><tr><td>蜂蜜</td><td>30 g</td></tr></table>	野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢 1 L 当たりの使用量	甘しょ	80 g	ばれいしょ	130 g	かぼちゃ	260 g	たまねぎ	300 g	にんじん	330 g	トマト	570 g	さとうきび	110 g（搾汁の重量）	蜂蜜	30 g	現状維持	別表 3 に同じく、使用されている原材料による定義を名称として表示することは、その品質を端的に表すこととなり、消費者がどのような用途（料理や飲料用）に使用するかの商品の選択時の目安になるものである。 野菜、その他の農産物又は蜂蜜を原料として使用する食酢についても穀物酢・果実酢同様、一定の原料使用量をもって分類した上で名称を表示することで、その品質を端的に表すことができる。それにより消費者がどのような用途（料理や飲料用）に使用するかの商品の選択時の目安になるものである。 以上より現状維持を希望
野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢 1 L 当たりの使用量																			
甘しょ	80 g																			
ばれいしょ	130 g																			
かぼちゃ	260 g																			
たまねぎ	300 g																			
にんじん	330 g																			
トマト	570 g																			
さとうきび	110 g（搾汁の重量）																			
蜂蜜	30 g																			

別表番号及び項目	要望	理由等																				
別表第 4（個別表示ルール）添加物 第 3 条第 1 項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、第 3 条第 1 項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。	廃 止	合成酢に限って添加物の表示方法を限定する意味は薄れ、品目横断ルールに従った表示とすることで支障はないと判断し廃止を希望。																				
別表第 5（名称の規制） <table><tr><th>食 品</th><th>名 称</th></tr><tr><td>米酢</td><td>米酢</td></tr><tr><td>米黒酢</td><td>米黒酢</td></tr><tr><td>大麦黒酢</td><td>大麦黒酢</td></tr><tr><td>米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢</td><td>穀物酢</td></tr><tr><td>りんご酢</td><td>りんご酢</td></tr><tr><td>ぶどう酢</td><td>ぶどう酢</td></tr><tr><td>りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢</td><td>果実酢</td></tr><tr><td>穀物酢及び果実酢以外の醸造酢</td><td>醸造酢</td></tr><tr><td>合成酢</td><td>合成酢</td></tr></table>	食 品	名 称	米酢	米酢	米黒酢	米黒酢	大麦黒酢	大麦黒酢	米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢	りんご酢	りんご酢	ぶどう酢	ぶどう酢	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢	穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢	合成酢	合成酢	廃 止	食酢関連製品について、その内容を端的に表す名称表示の幅を広げるため、廃止を希望。（例：「飲用りんご酢」等）
食 品	名 称																					
米酢	米酢																					
米黒酢	米黒酢																					
大麦黒酢	大麦黒酢																					
米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢																					
りんご酢	りんご酢																					
ぶどう酢	ぶどう酢																					
りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢																					
穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢																					
合成酢	合成酢																					

別表番号及び項目		要望	理由等
別表第 19（追加的な表示事項）		一部見直し （現状維持） 酸度、「醸造酢」又は「合成酢」の用語 （廃止） 醸造酢の混合割合、希釈倍数	酸度に関しては、消費者に調理の酸味付けの目安に役立てたり、健康に資する酢酸濃度を判断する目安となっているため現状維持を希望。 醸造酢の混合割合に関しては、事業者が必要であれば自主的に表示すると考えられることから廃止を希望。 希釈倍数に関しては、酸度表示が現状維持で残ること及び事業者が必要であれば自主的に表示すると考えられることから廃止を希望。 「醸造酢」又は「合成酢」の用語（種類別名称）に関しては、合成酢、醸造酢が同じ商品棚で販売されている場合、消費者が購買時取り間違いのリスクを減らすためには引き続き表記が必要と考えられることから表示場所を追記し現状維持を希望。 （修文案） 醸造酢にあっては「醸造酢」と、合成酢にあっては「合成酢」と商品名に近接した箇所に表示する。
表示事項	表示方法		
酸度	パーセントの単位で、小数第 1 位までの数値を単位を明記して表示する。		
醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）	醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）を、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が10パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。		
希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）	「○倍に希釈」と表示する。		
「醸造酢」又は「合成酢」の用語	醸造酢にあっては「醸造酢」と、合成酢にあっては「合成酢」と表示する。		

別表番号及び項目	要望	理由等
別表第 2 0（表示の様式）様式 名称 釀造酢の混合割合 原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 希釈倍数 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	一部見直し （廃止） 釀造酢の混合 割合、希釈倍 数	別表 1 9 の改廃に伴い、「釀造酢の混合割合」「希釈倍数」の削除を希望。

別表番号及び項目	要望	理由等
別表第 2 0 (表示の様式) 方式 第 8 条各号 (第 3 号を除く。) の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表 1 に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 「醸造酢」又は「合成酢」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、内容量の区分に応じ、表 2 に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。	廃止	醸造酢の混合割合表示の廃止に伴い、内容量別表示ポイント数規制等及び表 1 の廃止を希望。 種類別名称の表示について、内容量別のポイント数規制の必要性は薄れたと考え、一律横断的表示ルールである 8 ポイント以上として事業者の判断に委ねることによりと判断し、表 2 については廃止を希望。

表 1

内容量	活字の大きさ (JISZ8305 に規定するポイント)
18 L 以上のもの	24 (合成樹脂製の容器であって、24 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、22 ポイント)
1.8 L 以上 18 L 未満のもの	12
300m L 以上 1.8 L 未満のもの	10.5
300m L 未満のもの	7.5

表 2

内容量	活字の大きさ (JISZ8305 に規定するポイント)
18 L 以上のもの	42 (合成樹脂製の容器であって、42 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は 26 ポイント)
1.8 L 以上 18 L 未満のもの	16 以上
300m L 以上 1.8 L 未満のもの	14 以上
300m L 未満のもの	9 以上

別表番号及び項目	要望	理由等
別表第22（表示禁止事項） 1 「天然」又は「自然」の用語 2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。 3 「純○○酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、○○に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。 4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。 5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあっては当該穀物酢1リットルにつき表示しようとする穀類を一種類で40グラム以上、当該原材料が果実の場合にあっては当該果実酢1リットルにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300グラム以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあっては名称に「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。 6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。 7 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等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。	一部見直し (廃止) 6I項、7I項	食酢はその製造工程や使用原材料から、天然・自然の用語の使用について曖昧な根拠で使用される恐れが高く、廃止により消費者への誤認を与える事例発生の可能性があるため現状維持を希望。 「黒酢」については消費者に差別化されたイメージがあるため、定義により品質を担保したもの以外の表示を禁止することにより、消費者の期待や信頼を維持確保することが必要と考え現状維持を希望。 純○○酢の表示については、一種類の原料のみを使用した差別化された食酢の商品名として定着しており、消費者はその付加価値を求め高い単価で購入している。このため、それ以外の食酢に対する表示を禁止することで消費者の期待・信頼を維持確保するため必要であり、現状維持を希望。 静置発酵は食酢の製造法の伝統的製法として一部の消費者に対する付加価値として認識されている現状がある。このため、伝統的製法以外の食酢への表示を禁止することで消費者の期待に応えるため必要であり、現状維持を希望。 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べ特に表示する用語の使用については、但し書きにどのような場合に禁止事項に該当しないかを具体的に記述し、表示責任者の具体的行動指針となりうるものであり、消費者からの問い合わせにも正確に答えることで商品を使用する消費者の利益と信頼確保にも資するものと考え、現状維持を希望。 合成酢に「醸造」等の表示を禁止することにより消費者の誤認を防ぐ目的については、品目横断ルールや景品表示法により対応可能と判断し廃止を希望。 品評会等での受賞等の誤認については、品目横断ルールや景品表示法にて対応可能と判断し廃止を希望。