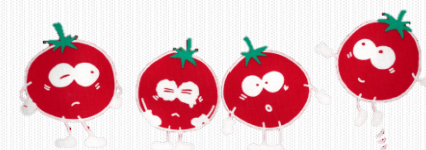


2025年9月19日

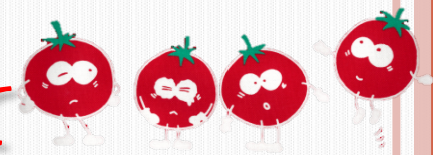
個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会 説明資料

トマト加工品



一般社団法人全国トマト工業会

一般社団法人全国トマト工業会について



設立

1963年（昭和38年）



会員数

25社（2025年6月1日現在）



活動目的

トマト加工品及びにんじん飲料等の開発及び品質の向上、並びに加工用トマト及び加工用にんじん等の生産及び出荷の合理化を図り、国民の食生活の改善に資することです。



2025年度の主な事業

- 国内加工用トマト生産者への助成金交付・優良生産者への表彰
- SNSなどを活用した国内加工用トマト生産者募集活動
- 食育推進全国大会への出展など



～加工用トマト
優良生産者表彰式～



～食育推進全国大会の様子～

【生食用トマトと加工用トマトの違い】

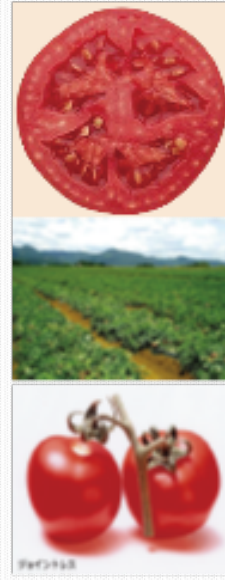
◇生食用トマト「ピンク系トマト」

- ・断面はピンク色
- ・栽培はビニールハウスなど
- ・“へた”をつけたまま店舗に並びます。



◆加工用トマト「赤系トマト」

- ・断面は真っ赤
- ・栽培は露地栽培のみ
- ・“へた”がありません。
- ・お店では売られていません。



加工用トマトの特徴

- 皮が固くつぶれにくいいため圃場貯蓄性に優れている。
- 種が少なく果肉が多い
- 一般的な生食用トマトよりリコピン含量が高く、果汁の色調は赤みが強い。

【トマト加工品の製造工程】

生の加工用トマトから作る場合



トマトの受入 集荷したトマトを生産ラインへ投入します



洗浄選別 きれいな水で良く洗い、いたんだトマトを取り除きます

破碎搾汁 細かくつぶしてしぼります

一次加工品（トマトペーストなど）から作る場合



原料投入 ドラム缶に入ったトマトペーストを取り出し、生産ラインに投入します

調合殺菌 品質を整え味と香りを

充填密封 容器につめてフタをします

冷却検査 冷却した後、品質の検査をします

箱詰出荷 検査を通った製品だけを箱詰めて店に運びます

トマトジュース



生の加工用トマトから作る場合



トマトの受入 集荷したトマトを生産ラインへ投入します



洗浄選別 きれいな水で良く洗い、いたんだトマトを取り除きます

破碎搾汁 細かくつぶしてしぼります

一次加工品（トマトペーストなど）から作る場合



原料投入 ドラム缶に入ったトマトペーストを取り出し、生産ラインに投入します

ろ過・濃縮 パルプ分を取り除き、煮詰めるなど水分を減らします

調合殺菌 品質を整え味と香りを

充填密封 容器につめてフタをします

冷却検査 冷却した後、品質の検査をします

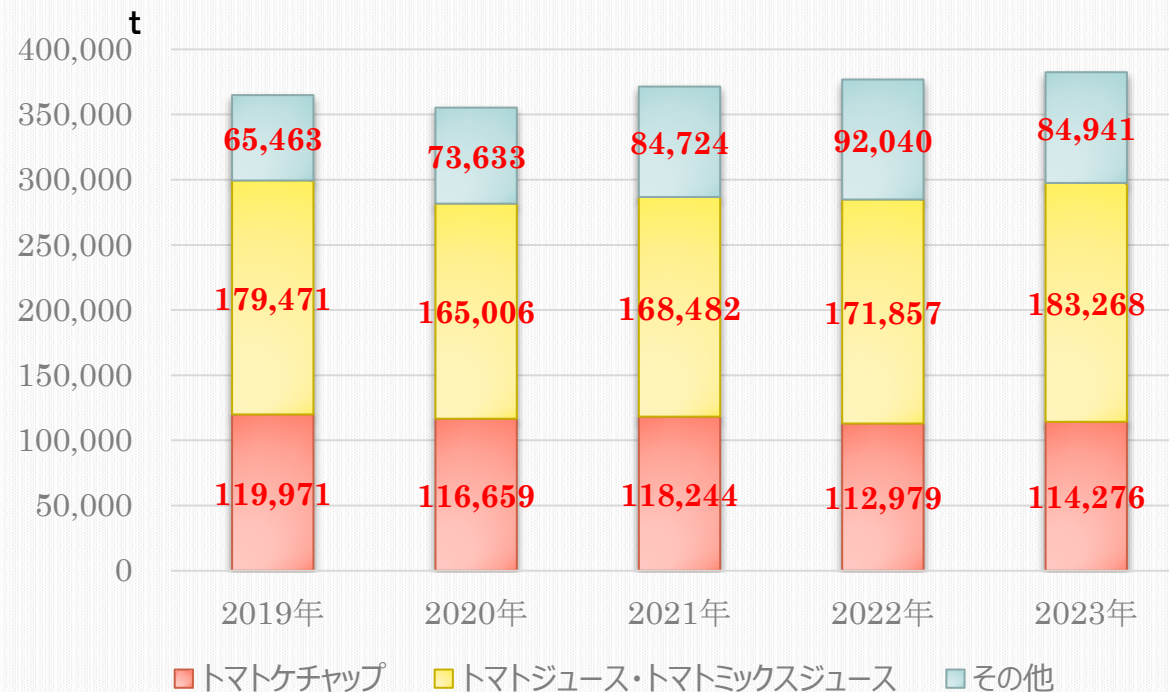
箱詰出荷 検査を通った製品だけを箱詰めて店に運びます

トマトケチャップ



【トマト加工品の国内生産量推移】

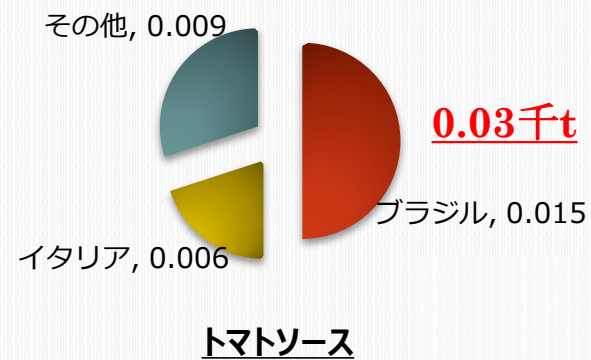
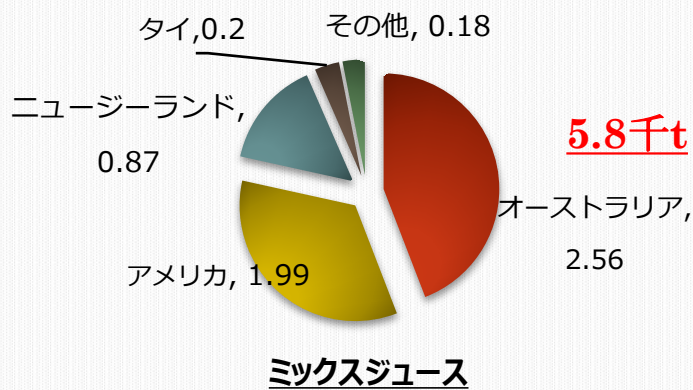
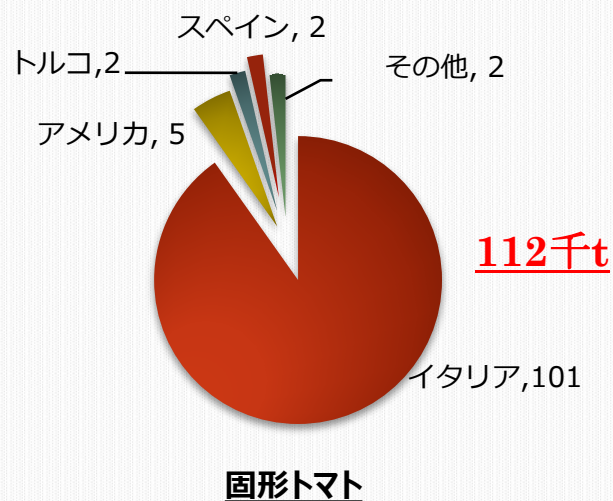
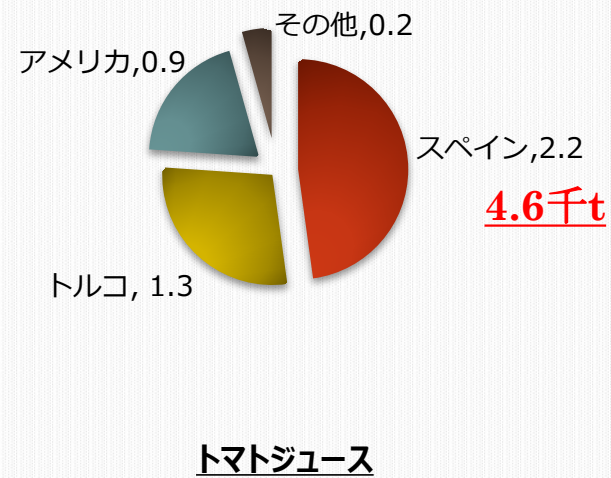
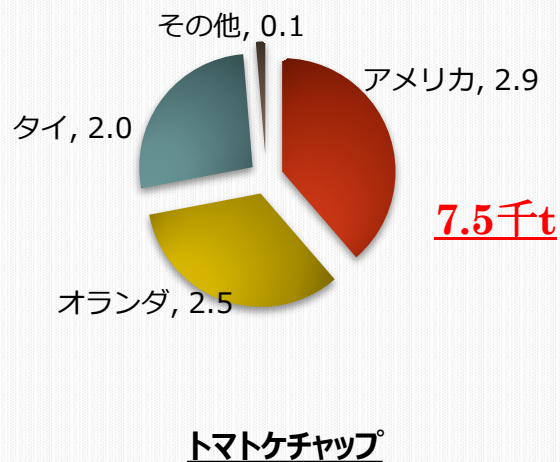
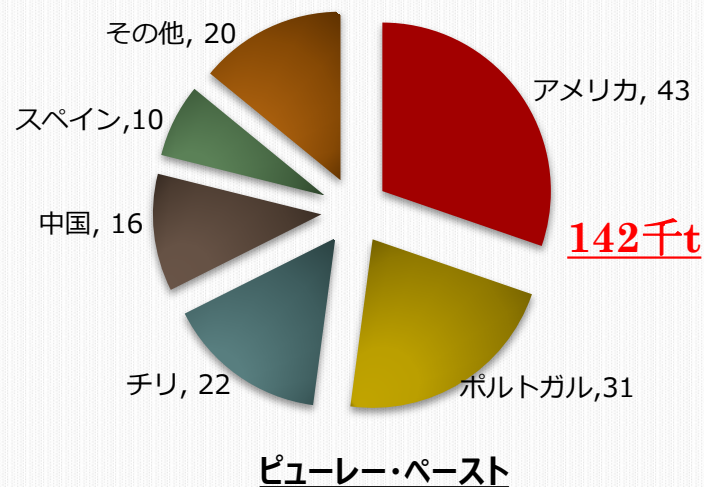
	2019 (A)	2020	2021	2022	2023 (B)	増減 (B)-(A)
トマト加工品(t)	364,905	355,298	371,450	376,876	382,485	+17,580
トマトケチャップ(t)	119,971	116,659	118,244	112,979	114,276	-5,695
トマトジュース及び トマトミックスジュース(t)	179,471	165,006	168,482	171,857	183,268	+3,797
その他（トマトソース、トマト ピューレーなど）(t)	65,463	73,633	84,724	92,040	84,941	+19,478



農林水産省調べ

【トマト加工品の輸入状況(2024)】

(単位：千t)



財務省 貿易統計より

【トマト加工品 日本農林規格の経緯】

トマト加工品の日本農林規格

昭和54年10月11日 農林水産省告示第1419号

昭和42年2月	制定	「トマトジュース」、「トマトピューレー」、「トマトペースト」、「トマトケチャップ」4品目スタート
昭和42年8月	第1次改正	トマトペーストの新しい缶型追加
昭和44年6月	第2次改正	ケチャップについてりんごピューレーを使用する際のリコピン含有を規定、合成糊料の使用を禁止
昭和46年8月	第3次改正	品質表示基準を制定することに伴い、表示の基準を全面改正
昭和49年10月	第4次改正	「トマトミックスジュース」、「チリソース」の追加、食料缶詰のJAS規格として「トマトかん詰」
昭和51年4月	第5次改正	トマトケチャップにはりんごピューレーを使用しないこととし、これに伴い原材料から着色料を削除
昭和51年6月	第6次改正	「固形トマト」追加
昭和54年10月	全部改正	「トマトジュース」、「トマトミックスジュース」、「トマトピューレー」、「トマトペースト」、「トマトケチャップ」 「トマトソース」、「チリソース」、「トマト果汁飲料」、「固形トマト」
§		
平成16年10月	第20次改正	「トマト果汁飲料」削除、原料トマトのリコピン量を規定
§		
令和6年8月	最終改正	規格様式の変更

【トマト工業会 技術委員会による個別ルール見直し検討の主な経緯】

①会員向けアンケートの実施

☆ 2024年9月11日 個別品目ごとの表示ルールの見直し等の要望についてのアンケート調査実施

- 会員からはすでに広く周知されている表示として現状維持を望む声が多く聞かれた。
- 加工用トマトの pH 上昇が懸念材料として上がる。（現在、「濃縮トマト」には pH 調整剤の使用が認められていない）

②技術委員会開催

☆ 2024年11月28日 第1回トマト工業会・ソース工業会合同 個別ルール見直し検討会

参加者：技術委員、事務局

アンケート結果をもとに業界案の方向性について検討した。

別表第3 食品の定義について

一部修正（トマトケチャップ、トマトソース、トマト、濃縮トマトについて）

- ・「トマトケチャップ」「トマトソース」に関して、生トマトを使用できる旨を明確に読み取れるよう文言の追加を行うが、その具体的な文言については再考する。
- ・「濃縮トマト」の定義については、「レモンまたは pH 調整剤」を加えることが出来るようになる修正を行う

別表第4 個別の表示ルール

（名称について） 現状維持

（原材料名について） 修正

別表第5 名称の規制：一部修正（トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、トマトピューレー、トマトペーストの削除）

別表第19 追加的な表示事項：一部修正（使用上の注意の削除、固形トマトの形状、トマト飲料のトマトの搾汁）

別表第20 表示の様式：現状維持

別表第22 表示禁止事項：削除

☆ 2025年1月29日 第2回トマト工業会・ソース工業会合同 個別ルール見直し検討会

参加者：技術委員、事務局 来賓：消費者庁

第1回見直し検討会で積み残しのあったものに関して再度検討。

※検討開始前に加工用トマトの pH 上昇に伴う定義変更の具体的な提案があった。

別表第3 食品の定義について

（トマトジュース） 現状維持：加工用トマトの pH が上昇していることを踏まえて、定義変更の是非を検討。

（トマトケチャップ、トマトソース）：修正：生トマトからも製造できることをより分かりやすくする修正

（トマトピューレー、トマトペースト）：現状維持：濃縮トマトの定義を変えても、ピューレー、ペーストには影響はないと考えられるため。

（濃縮トマト）：修正：加工用トマトの pH 上昇は今後避けられないため pH 調整剤を使用できるように変更。

（充填液、全形、立方体）：削除

別表第4 個別の表示ルール

（原材料名について） 修正：砂糖類、食酢、香辛料削除、トマト果汁飲料及び固形トマト削除 イ 修正

別表第19 追加的な表示事項：一部修正：使用上の注意の削除、固形トマト形状およびトマト飲料のトマト含有量の修正

☆ 2025年7月9日、2025年7月17日 分科会に向けた打合せ 参加者：技術委員長、事務局

【トマトジュース（ストレート） 表示例】



- **品名: トマトジュース**
- **原材料名: トマト(国産)**
- **内容量: 720ml** ● **賞味期限(開封前): キャップに記載** ● **保存方法(開封前): 直射日光を避けて保存してください。** ● **製造者: カゴメ株式会社 名古屋市中区錦3丁目14-15**

製造所: カゴメ(株)那須工場
栃木県那須塩原市西富山30

【トマトジュース（濃縮トマト還元）表示例】



- **名称: トマトジュース(濃縮トマト還元)**
- **原材料名: トマト(輸入)**
- **内容量: 900g**
- **賞味期限: キャップに記載**
- **保存方法: 直射日光を避けて常温で保存してください**
- **販売者: キッコーマン食品株式会社 千葉県野田市野田250**

製造所: 日本デルモンテ株式会社
群馬県沼田

アレルギー物質(2)



トマト100%(濃縮トマト還元) kikkoman®

【トマトミックスジュース 表示例】



名称 トマトミックスジュース
原材料名 トマトジュース
(濃縮トマト還元)(チリ製
造、ホルトガル製造)、野菜
ジュース(セロリ、にんじん
(濃縮還元)、パセリ、クレソン、
キャベツ、ラディッシュ、
ほうれん草、みつば)、レモン
果汁、食塩、香辛料
内容量 200ml
賞味期限 天面に記載
保存方法 直射日光、高温
多湿を避け保存してください。
販売者 (株)ヤクルト本社
東京都港区海岸1-10-30
製造所固有記号
賞味期限下段左に記載

【トマトケチャップ 表示



名 称 トマトケチャップ
原材料名 トマト(愛知県)、砂
糖、醸造酢、食塩、た
まねぎ、香辛料

内 容 量 300g
賞味期限 枠外上部に記載
保存方法 直射日光を避けてく
(開栓前) ださい。
製造者 コーミ株式会社
名古屋市東区芳野
1-9-3

製造所 愛知県豊橋市西山町
字西山345

【トマトピューレー 表示例】



食塩無添加

品名 トマトピューレー
 原材料名 トマト(アメリカ産)
 内容量 850g
 賞味期限 缶ふたに記載
 製造者 天狗缶詰株式会社
 名古屋市中区金山1-12-14

製造所 愛知県豊川市御津町佐脇浜二号地1-17

栄養成分表示 (内容量100g当たり)

熱量	43kcal	炭水化物	9.3g
たんぱく質	2.1g	糖質	7.0g
脂質	0.2g	食物繊維	2.3g
一飽和脂肪酸	0.03g	ナトリウム	27.3mg
		(食塩相当量)	0.03g

(一財)食品分析開発センター-SUNATECによる分析値

トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります。



調味料・野菜飲料検査協会



あきかんはリサイクル



4 975242 092303

【トマトソース 表示例】



●品名:トマトソース●原材料名:トマト(輸入)、たまねぎ、大豆油、砂糖、にんにく、食塩、オリーブオイル、香辛料／塩化カルシウム、(一部に大豆を含む)●内容量:295g●賞味期限(開缶前):缶底上段に記載●保存方法(開缶前):直射日光を避けて保存してください。●販売者:カゴメ株式会社 名古屋市中区錦3丁目14-15

製造所:日東アリマン株式会社 本社工場 新潟県新発田市岡田1578-4

●使い残した場合は他の容器に移し替え、必ず冷蔵(10℃以下)保存にて2日以内にお使いください。

●本商品は国内工場で製造しております。

トマト加工品の個別ルール見直し案

○別表第3（食品の定義）その1

●一部改正

理由：製品特徴や原料などを定義することにより、製造者および消費者にも分かりやすいものになっている

	現行	業界案
トマト加工品	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。	●現状維持
トマトの搾汁		●新設 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの 理由：トマトジュースの定義の中で定められていたものを抜き取り新たに定義するJAS規格とも合わせるため
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 一 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 二 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの	●修正 次に掲げるものをいう。 一 トマトの搾汁 又はこれに食塩を加えたもの 二 濃縮トマト（濃縮トマトの項の二を除く）を希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの 理由：トマトの搾汁の定義の新設、濃縮トマトの定義修正による
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 一 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 二 トマトジュースを主原料とするもので、一に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第4のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの	●現状維持
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25パーセント以上のもの 二 一に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25パーセント以上のもの	●現状維持
トマトソース	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が8パーセント以上25パーセント未満のもの 二 一に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が8パーセント以上25パーセント未満のもの	●現状維持

○別表第3（食品の定義）その2

●トマト、および濃縮トマトの定義を見直し修正、他は現状維持

用語	現行	業界案
チリソース	次に掲げるものをいう。 一 トマトを刻み、又は粗く碎き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25パーセント以上のもの 二 一にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25パーセント以上のもの	●現状維持
トマト果汁飲料	次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が50パーセント以上のものをいう。 一 トマトの搾汁を希釈したもの 二 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの	●現状維持
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。	●現状維持
トマトビューレー	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24パーセント未満のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24パーセント未満のもの	●現状維持
トマトベースト	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24パーセント以上のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24パーセント以上のもの	●現状維持
トマト		●修正
	完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト（<i>Lycopersicon esculentum</i> P. Mill）の果実をいう。	完熟したトマトの果実をいう。 理由：品種改良の観点から赤色、学名は廃止する
濃縮トマト		●修正
	トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8パーセント以上のもの。	次に掲げるものをいう。 一 トマトの搾汁を濃縮したもの （粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8パーセント以上のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量のレモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が8パーセント以上のもの。

【濃縮トマトについて】

<背景>

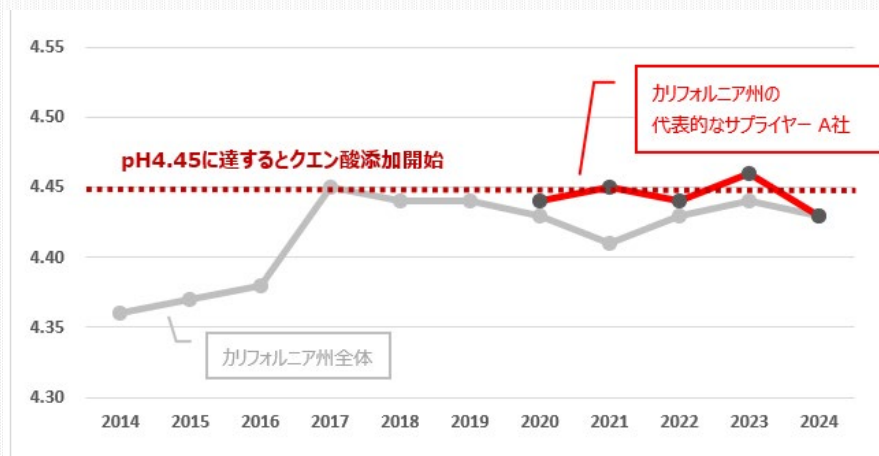
現在、加工用トマトは酸性食品として認識されており、現行ルールは「濃縮トマト」において **pH調整剤は使えないことになっている**が、加工用トマトは以下のような状況の変化が起きている。

- * 加工用トマトの品種変化などにより、近年トマトのpHが上昇してきている。
- * 主要な産地である米国カリフォルニア州をはじめとした各国では、濃縮トマト（生トマトを搾汁して濃縮）の製造時に、クエン酸を添加してpH調整をする場合がある。

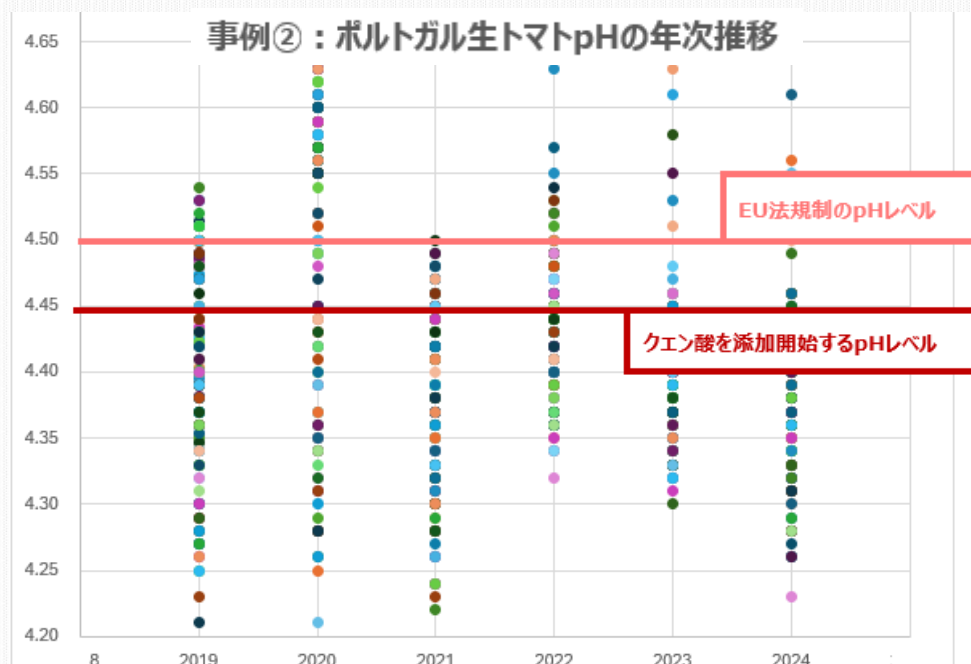
< pHコントロールについて>

食品安全の観点から ボツリヌス菌が増殖しないpHまでコントロールすることが必要。
（ボツリヌス菌は酸性の条件下（**pH4.6以下**）では増殖しないとされている。）

事例①：カリフォルニア州 生トマトpHの年次推移



事例②：ポルトガル生トマトpHの年次推移



以上の事より、「濃縮トマト」の定義変更を以下の通り希望する。

次に掲げるものをいう。

- 一 トマトの搾汁を濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。） で無塩可溶性固形分が8パーセント以上のもの
- 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量のレモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が8パーセント以上のもの。

【トマトジュースにおいてはpH調整剤を使用しないとする理由】

＜背景＞

トマトジュースには添加物は使わない、という強い思いで、製造者が苦労して品質を維持して来っており、これまでトマトと食塩のみで製造してきた経緯がある。

＜意見＞

- どうしても無理な状況になるまで「添加物は使えない」というルールを残しておきたい。
- ジュース向け原料トマトのpHに関しては海外、国内ともにpH調整剤を使用しなくてはいけないほどpHが高くなっているという話は聞いていない。
- 国産、また海外の原料にしても、ジュース用とケチャップ用でトマトの種類や濃縮トマトの製造工程が違っており、ジュース用の濃縮トマトとケチャップ用の濃縮トマトは識別管理ができる。
現時点では定義を変えるまでの必要はないと考えているが今後も継続的に検討していく。

＜結論＞

トマトジュースへの添加物使用に関しては、時期尚早であることから、現段階では現状維持を希望する。
また、濃縮トマトにpH調整剤を使えるようになるに伴い、トマトジュースの原料としては使えない旨、明記する必要がある。

現状はトマトジュース用加工原料のpH値はまだ問題ないが、継続的に注視していく必要がある。

トマト加工品の個別ルール見直し案

○別表第3（食品の定義 その3）

●固形トマトの個々の定義は削除

理由：定義がなくても不都合がないため

※日本農林規格には充填液、全形、立方形、不定形の定義がある。

	現行	業界案
充填液	次に掲げるものをいう。 一 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 二 水 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの	●削除
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のもをいう。	●削除
二つ割り	全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。	●削除
四つ割り	全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。	●削除
輪切り	全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のものをいう。	●削除
くさび形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のものをいう。	●削除
立方形	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。	●削除
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。	●削除

○別表第4（個別の表示ルール 名称）

●現状維持

理由：すでに周知され、消費者にも分かりやすいものになっている

	現行	業界案
名称	次に定めるところにより表示する。 一 トマトジュースにあっては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあっては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあっては「トマトソース」と、チリソースにあっては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあっては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあっては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあっては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。 二 固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあっては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあっては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものにあっては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と表示する。	●現状維持

トマト加工品の個別ルール見直し案

○別表第4（個別の表示ルール 原材料名）

現行	業界案
次に定めるところにより表示する。 一 トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストについては、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。 イ トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示する。 ロ 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。 ハ ロの規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。 ニ 砂糖類にあつては、「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」、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖混合高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ホ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、この規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と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は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ヘ イからホまでに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	●修正 次に定めるところにより表示する。 一 トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー、トマトペースト、<u>トマト果汁飲料及び固形トマト</u>については、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。 イ <u>トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示することができる。</u> ロ ～ ホ 削除 イに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

- 一（トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペースト）
- 【一：修正】 理由：三トマト果汁飲料及び固形トマトのルールを削除して一に統合。
- 【イ：修正】 理由：状態でも、素材に遡ったものでも表示可能とする許容度を増す修正とする。
- 【ロ～ホ：削除】 理由：横断ルールであっても、これまで同様の表記が可能であるため。
- 【ハ：修正】 理由：香辛料は横断ルールに合わせる。

トマト加工品の個別ルール見直し案

○別表第4（個別の表示ルール 原材料名）

現行	業界案
	●修正
ニ トマトミックスジュースについては、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。 イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。 ロ 野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したものにあっては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示する。 <u>ハ トマトジュース並びに野菜類を搾汁したものと及びこれを濃縮したものの以外のものであつては、一のロからへまでの規定に従い表示する。</u> <u>三 トマト果汁飲料及び固形トマトについては、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。</u> <u>イ トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマトピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示する。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができる。</u> <u>ロ トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものであつては、一のロからへまでの規定に従い表示する。</u>	ニ 現状維持 イ、ロ 現状維持 <u>ハ 削除</u> <u>三 削除</u>

ニ（トマトミックスジュース）

【イ、ロ：現状維持】理由：トマト及び他の野菜に関してもトマトミックスジュースに関してはこれまで通り、生のものと濃縮したもので区別する。
任意にしまうと、これまでの企業努力なども反映されなくなる可能性も考慮した。

【ハ：削除】理由：横断ルールであっても、これまで同様の表記が可能であるため。

三（トマト果汁飲料及び固形トマト）

【削除】理由：一のルールと統合する

○別表第 5（名称の規制）

	現行	業界案
トマトジュース	トマトジュース	●現状維持
トマトミックスジュース	トマトミックスジュース	●現状維持
トマトケチャップ	トマトケチャップ	●現状維持
トマトソース	<u>トマトソース</u>	●削除
チリソース	<u>チリソース</u>	●削除
トマト果汁飲料	<u>トマト果汁飲料</u>	●削除
トマトピューレー	<u>トマトピューレー</u>	●削除
トマトペースト	<u>トマトペースト</u>	●削除

【トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ】

現状維持

理由：類似の商品と区別できるよう、これまで通りの定義に則ったものを名称として規制していく

【トマトソース以下】

削除

理由：削除する項目については、食品表示基準第 9 条第 1 項第 2 号（表示禁止事項）、第 3 条及び第 4 条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語を容器包装に表示してならない、とあるため、横断ルールによって担保される

○別表第19（追加的な表示事項）

表示事項	現行	業界案
使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	<u>「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</u>	●削除 理由：現在、ほとんどのトマト加工品は内面塗装缶を使用している また、記載を止めるものではない
形状（固形トマトに限る。）	全形にあっては「全形」と、二つ割りにあっては「2つ割り」と、四つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあっては「くさび形」と、不定形にあっては「不定形」と表示し、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を表示する。	●修正 その形状を最もよく表す用語を表示する。 理由：定義を削除することに伴い、消費者にとって分かりやすい表示を行うため
「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。	●現状維持
トマトの搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）	トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります」等と表示する。	●現状維持
トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を実含有率を <u>上回らない10の整数倍の数値</u> により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	●修正 トマトの搾汁の含有率を実含有率を <u>上回らない整数値</u> により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。 理由：消費者により正確に情報を伝えるため

理由：横断ルールで担保される部分に関しては出来るだけ削除し、消費者にとって有益な情報となるものは現状維持とすることにした。

トマト加工品の個別ルール見直し案

○別表第20（表示の様式）

現行		業界案
表示事項	表示の方法	
名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考 別記様式 1 の備考の規定による。	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 「濃縮トマト還元」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、J I S Z 8305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。 二 トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。 三 トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8305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。	●現状維持 理由：現状で分かりやすいため

○別表第22（表示禁止事項）

現行	業界案
1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語 3 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語 4 「特級」の用語と紛らわしい用語	●削除 理由：横断ルールによっても担保されるため

【最後に】

長年、個別の表示ルールに従い表示を行って来ており、今回の大幅な見直しに関しては業界内でも困惑と多数の意見がございました。

その中で、個別のルールとして残すべきものは残し、横断ルールに従えるものは従う見直し案となりました。

ご理解いただきますようお願いいたします。

以上
ご清聴ありがとうございました。

