

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

ウスターソース類



一般社団法人日本ソース工業会

一般社団法人日本ソース工業会について

- ◇設立 1977年(昭和52年)
- ◇会員数 60社(2025年4月1日現在)
- ◇活動目的

ソースの品質向上、消費拡大、製造技術の向上及び原料の安定供給の確保を図り、ソース製造業者の経営の合理化、安定化に資するとともに国民の食生活の改善向上に寄与することを目的としています。

◇主な事業

- 食育推進全国大会への出展
- 講演や視察等の研修会
- ソースマイスター検定



【ウスターソースの主原料および製造工程】

ソースの主要原材料

ウスターソース類は、コクや甘み、酸味など各製造会社によって原材料の種類や量に多少の違いはありますが、主な材料は、とてもシンプルです。トマトやタマネギ、ニンジン、セロリなどの野菜と、リンゴ、ブルーベリー、デーツ、ミカンなどの果物、砂糖や食塩、食酢、それにさまざまな香辛料から出来ています。

○野菜・果実

野菜や果実には、健康に欠かせないビタミンやミネラルが豊富に含まれています。なかでもトマトに含まれるリコピンやにんじんのβカロテンは、ガンなどの生活習慣病や老化の原因となる活性酸素を抑制する成分として注目されています。

○砂糖

新鮮な野菜や果実の甘みをソース独特のまろやかな味にまとめるのが、砂糖の役目です。

○食酢

疲労の予防や回復、肩こり、動脈硬化、高血圧、太りすぎの予防などいろいろな生理効果があるほか、防腐・殺菌にも力を発揮します。



○食塩

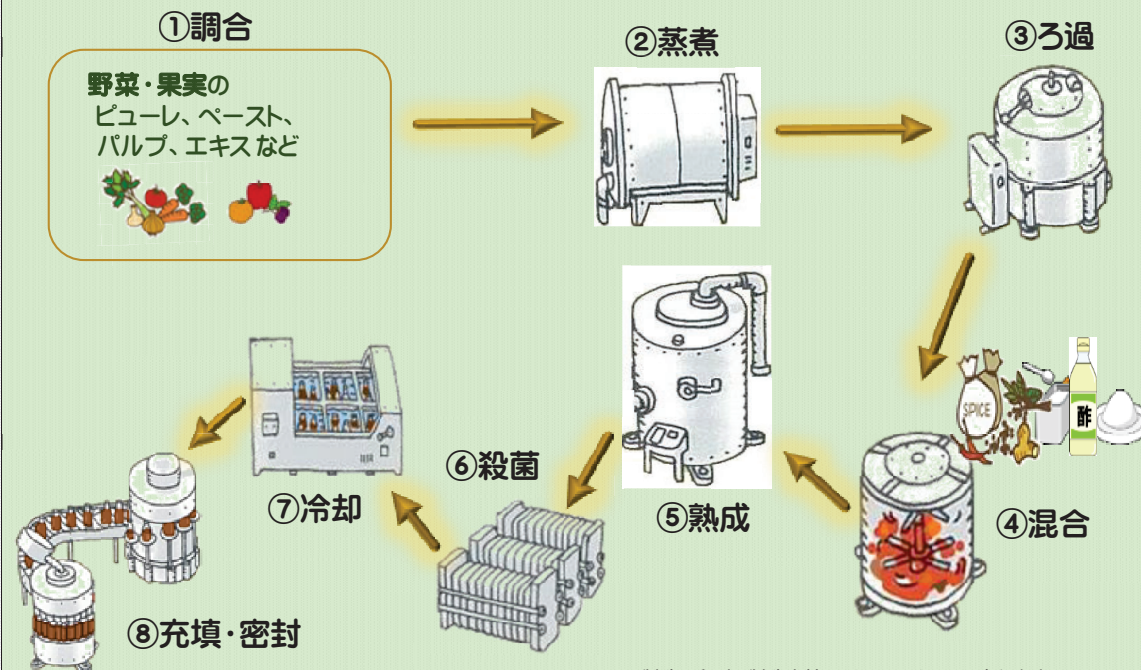
辛味やうま味の成分によってソースの味を整える重要な調味料です。食塩には人体に不可欠な塩化ナトリウムをはじめ、カルシウムやカリウムなどのミネラルが含まれています。

○香辛料

絶妙なブレンドによって香りや風味を増すだけでなく、食欲を増進させたり、消化を助けたり、肉や魚の臭みを消すなどの優れた働きを持っています。

ソースの製造工程

○一般的には、野菜・果実の一時加工品より製造します



- ①野菜・果実などの原材料を調合します。
- ②原材料を調合釜に入れ蒸煮します。
一般的には100～120℃で蒸煮しますが、
蒸煮時間は温度によって異なります。
- ③熟成されたソースの上澄み液をとるか、不溶性固形分などをステンレス製のふるいにかけるなどしてろ過します。
- ④砂糖、食塩、香辛料、食酢などを加えます。
- ⑤貯蔵タンクで熟成させます。
- ⑥⑦一般的に殺菌機を用いて95～100℃で5分程度殺菌され、その後冷却します。
- ⑧洗浄殺菌されたビンやプラスチックボトルに充填・密封します。

※製造工程は、製造会社やソースによって異なります。

【ウスターソース類 日本農林規格,品質表示基準の主な経緯 ～抜粋～】

ウスターソース類の日本農林規格

昭和49年6月27日 農林水産省告示第565号

昭和49年 6月	施行	
昭和50年 1月		ウスターソース類の品質表示基準 適用
昭和63年12月	改正	ウスターソース類のJAS規格の一部改正、ウスターソース類品質表示基準の一部改正 (内容) 食品衛生法施行規則の改正に伴う原材料表示方法(食品添加物)の改正
平成 6年12月	改正	ウスターソース類のJAS規格の一部改正、ウスターソース類品質表示基準の一部改正 (内容) ・一括表示事項中、「製造年月日」を「賞味期限」に改正 ・一括表示事項に「保存方法」を追加
平成 8年10月	改正	ウスターソース類のJAS規格の一部改正、ウスターソース類品質表示基準の一部改正 (内容) ・用語、定義の改正・原材料名の表示方法の改正 ・JAS規格の品質に係る基準中、酸度の規定を削除し、食塩分の上限値を改正 ・ウスターソースの品質に係る基準中、無塩可溶性固形分の下限値を改正 ・品質表示基準に「適用の範囲」及び「定義」を追加
平成12年12月	改正	加工食品品質表示基準の施行に伴い 新「ウスターソース類品質表示基準」を制定
平成17年 4月	改正	JAS規格の一部改正：定義において野菜及び果実の含有率を追加 品質表示基準の一部改正：中濃ソースと濃厚ソースの粘度の変更
平成21年 4月	改正	JAS規格の一部改正：使用可能な砂糖類の範囲の明確化、使用実態のない添加物及び使用実態のない加工でんぷんの削除、酸味料に酢酸を追加、食塩の測定方法について分析妥当性が確認された方法を詳細に規定
平成27年 3月	閣令	ウスターソース類品質表示基準の廃止
令和6年8月	改正	JAS規格様式の変更

ウスターソース類JASで規定されている主な基準

		ウスターソース	中濃ソース・	濃厚ソース
定義	粘度	0.2Pa・s未満	0.2Pa・s以上 2.0Pa・s未満	2.0Pa・s以上
	無塩可溶性固形分	特級:26%以上 標準:21%以上	特級:28%以上 標準:23%以上	特級:28%以上 標準:23%以上
品質基準	野菜及び果実の含有率	特級:10%以上 標準:—	特級:15%以上 標準:—	特級:20%以上 標準:—
	食塩分	特級、標準: 11%以下	特級、標準: 10%以下	特級、標準: 9%以下

ウスターソース類の生産状況

生産の状況	H30年度	R1年度	R2年度	R3年度	R4年度
生産量(kL)	138,820	139,240	139,870	137,990	134,500
格付量(kL)	50,592	51,660	46,051	47,597	48,539
格付率(%)	36.4	37.1	32.9	34.5	36.1

※ 生産量：「酒類食品産業の生産・販売シェア」日刊経済通信社
格付量：（一財）全国調味料・野菜飲料検査協会調べ

【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あった。
- 野菜・果実、香辛料の省略可能規定に関しては特に現状維持を強く要望された。

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 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。

参加者：技術委員、事務局

別表第3 食品の定義について：現状維持

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）一部修正：意見が分かれたため、次回検討会に持ち越すこととした。

（添加物）削除

別表第5 名称規制：現状維持

別表第2-2 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 前回の検討会で積み残しのあった【別表4 個別の表示ルール 原材料名】について議論を行った。

参加者：技術委員、事務局 来賓：消費者庁

別表4 個別の表示ルール

（原材料名）修正：一の野菜・果実に関しては現行のルールでも横断ルールでも選択して書くことができる修正とした。

二以下の原材料名のルールについては横断ルールに移行しても特段の違いはないため、削除とした。また、その間現行ルールによる表示と横断ルールによる表示が混在することになるが、業界としてはそこを許容することとする。

今回は修正としたが、将来的には横断ルールへと緩やかに移行していく考えである。

☆ 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

【とんかつソース(濃厚ソース)表示例】

栄養成分表示:大さじ
1杯15ml(約18g)あたり

エネルギー	23kcal
たんぱく質	0.1 g
脂 質	0 g
飽和脂肪酸	0 g
炭水化物	5.6 g
糖 質	5.5 g
食物繊維	0.1 g
食塩相当量	0.9 g

商品特徴

トマト、りんご、プルーンなどの野菜・果実の濃厚な旨みが味わえるソースで程よい甘味がとんかつによく合います。とんかつの他、お好み焼などにも。

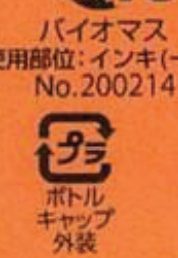
おすすめアレンジ

- ・カツサンド
- ・ドライカレー

キャップ分別方法

①上フタの付け根をねじらずに下に引き破り②更に横に1周引き破ります③上方向に引いて取り外します。







Bull-Dog

**とんかつ
ソース**

500 ml




○名称:濃厚ソース○原材料名:野菜・果実(トマト(スペイン又はポルトガル又はその他)、りんご、プルーン、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、澱粉、酵母エキス(大豆を含む)、香辛料○内容量:500ml○賞味期限:欄外右部に記載○保存方法:直射日光を避け、常温で保存○製造者:ブルドッグソース株式会社 東京都中央区日本橋兜町11-5

製造所:群馬県館林市大新田町61-5
※トマトの産地は、今年度の使用計画順

アレルゲン(特定原材料等)
大豆・りんご

キャップを押さえよくふってください。

●開栓後はキャップをしっかりと閉めて冷蔵庫に保管し、早めにお使いください。●色が変化する場合がありますが品質には問題ございません。



4 902551 013156

お客様相談係 ☎0120-921109
ホームページ <https://www.bulldog.co.jp>

【中濃ソース 表示例】



4 901870 175477



野菜の旨味と
まろやかな酸味

あけくち

矢印の方向に
まわすと中栓も
開きます!

かんたん
オープン





標準

JAS

調味料・野菜飲料検査協会

オマス
インキ(一部)
00214

中濃

ソース 300ml

Chuno Sauce

●名称:中濃ソース ●原材料名:野菜・果実
(トマト(輸入)、にんじん、りんご、その他)、糖類
(ぶどう糖、砂糖)、醸造酢、食塩、アミノ酸液

コーンスターチ、香辛料、発酵調味料/増粘剤
(タマリンド)、(一部に大豆・りんごを含む) ●内
容量:300ml ●賞味期限:キャップ天面に
記載 ●販売者:株式会社シジシージャパン
〒169-8531 東京都新宿区大久保 2-1-1
●製造者:カゴメ株式会社 上野工場
愛知県東海市荒尾町東屋敷108番地

●栄養成分表示 大さじ1杯(15ml)当り
/熱量:23kcal、たんぱく質:0.2g、脂
質:0g、炭水化物:5.7g(糖質:5.5g、食
物繊維:0~0.3g)、食塩相当量:1.1g

本製品に含まれるアレルギー
(28品目中)

大豆・りんご

●賞味期限は未開封での期限
です。●キャップをしっかり閉め、
よく振ってからお使いください。
●開栓後は冷蔵庫で立てて保存し、
お早めにお召し上がりください。
JAN: 4901870175477

●CGCお客様相談室
0120-912-855

●ホームページ
<https://www.cgcjapan.co.jp>
MADE IN JAPAN

ラベル:PS
中栓:PE
キャップ:PP
ボトル:PET

【ウスターソース(こいくち) 表示例】

開け口

いい味、いい笑顔

コ-ミソース

こいくち ちびちゃん

DX Sauce
デラックスソース

160ml

ちびちゃん

容器を強く握りながら
ふたを開けると、中身が
飛び出ることがありますので
ご注意ください。

こいくちソース
を使ったレシピ
がいろいろ！

栄養成分表示 (100ml当たり)
エネルギー: 157kcal / たんぱく
質: 1.1g / 脂質: 0.1g / 炭水化
物: 37.8g / 食塩相当量: 8.7g

お問い合わせ先「お客様相談室」
☎052(931)2471
受付時間/土、日、祝日除く平日9:00~17:00
ホームページ
<https://www.komi.co.jp>

賞味期限

キャップ
ボトル
ラベル

■名称: ウスターソース(こいくち) ■原材料
名: 野菜(たまねぎ(エジプト、国産)、トマト、
にんにく、セロリー)、糖類(果糖ぶどう糖液
糖、砂糖、水あめ)、醸造酢、食塩、酵母パウ
ダー、香辛料、昆布エ
キス/カラメル色素、
増粘剤(加工でん粉、
タマリンドシードガ
ム)、調味料(アミノ
酸)、香辛料抽出物
■内容量: 160ml
■賞味期限: 枠外左
面に記載 ■保存方法:
直射日光を避けてく
ださい。 ■製造者:
コ-ミ株式会社 名古
屋市東区芳野1-9-3

この製品の
アレルギー物質
(特定原材料等)
該当なし

特 級
JAS
調味料・野菜飲料類

809 4608
4965 5964

製造所: 愛知県
犬山市大字羽黒
新田上平塚1-5

バイオマス
使用部位: インキ(一部)
No.200214

ウスターソース類の個別ルール見直し案

○別表第3（食品の定義）

	現行	業界案
ウスターソース類	次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 二 一にでん粉、調味料等を加えて調製したもの	●現状維持
ウスターソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が0.2パスカル・秒未満のものをいう。	●現状維持
中濃ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が0.2パスカル・秒以上2.0パスカル・秒未満のものをいう。	●現状維持
濃厚ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が2.0パスカル・秒以上のものをいう。	●現状維持

○別表第4（個別の表示ルール）表示の方法【名称】

	現行	業界案
名称	ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が33パーセント以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。	●現状維持

理由：定義及び表示の方法（名称）についてはすでに周知されていることでもあるため、現状維持とする。

ウスターソース類の個別ルール見直し案

○別表第4（個別の表示ルール）表示の方法【原材料名】

	現行	業界案
原材料名		●修正
	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。 一 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）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、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が4種類以上となる場合は、割合の高いものから順に3種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。 二 砂糖類は、「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」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、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、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 三 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、二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、「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」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」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」と表示する。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、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 四 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。 五 四の規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「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。 六 野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 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。	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ことができる。 一 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）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、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が4種類以上となる場合は、割合の高いものから順に3種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。 二～六 削除

○別表第4（個別の表示ルール）表示の方法【原材料名】

<意見>

- 野菜果実の表示に関して、
「割合の高いものから順に3種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。」については現状維持を希望する。
多く含まれていない野菜果実をすべて列挙することが必ずしも消費者の知りたい情報ではないのではないか。
(もちろん問い合わせがあればお答えする)
- 消費者に向けて表示を作る中で何が一番分かりやすいのか。また製造者側も使用したものをそのまま書く方が分かりやすいが、その反面いきなり移行するのは改版が必要になり負担が大きい。今回は「できる」表示にしておき、その先にまた今回のような見直しのタイミングが来た際に一斉切り替えを行い、今はどちらでも書ける「できる」表示の方が良いのではないか。
- 改版はハードルが高く、中小の製造業者には死活問題である。
猶予期間が4,5年では足りないと考え、今回は「出来る」表示に修正し、いずれは横断へと移行していくのが良い。

<結論>

- 一の野菜・果実に関しては現行のルールでも横断ルールでも選択して書くことができる修正とした。
- 二以下の原材料名のルールについては横断ルールに移行しても特段の違いはないため、削除とした。
- ※「香辛料」の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。の削除については反対多数であったが、2%ルールの運用見直しが行われたことにより、他品目にあわせ削除とした。

また、その間現行ルールによる表示と横断ルールによる表示が混在することになるが、業界としてはそこを許容することとする。
今回は修正案としたが、将来的には横断ルールへと緩やかに移行するよう検討を続ける。

ウスターソース類の個別ルール見直し案

○別表第5（名称の規制）

現行	業界案
ウスターソース	●現状維持
中濃ソース	●現状維持
濃厚ソース	●現状維持

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

○別表第22（表示禁止事項）

現行	業界案
<u>1 「純正」その他純粋であることを示す用語</u> <u>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</u> <u>3 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。</u>	●削除 理由：禁止事項については、食品表示基準第9条第1項第2（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

【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。

現時点では修正および削除が難しく、個別ルールとして残した項目も、時間を掛けて将来的には横断ルールで表記できるよう検討を続けていきたいと考えております。

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

