

乾燥スープ品質表示基準

制 定 平成12年12月19日農林水産省告示第1671号  
 改 正 平成16年4月15日農林水産省告示第928号  
 改 正 平成16年10月7日農林水産省告示第1821号  
 改 正 平成19年11月6日農林水産省告示第1371号  
 最終改正 平成21年1月29日農林水産省告示第129号

(趣旨)

第1条 乾燥スープ(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉(牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きん(以下「家畜等」という。)の肉をいう。以下同じ。)、家畜等の食肉以外の可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下同じ。)、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 (2) 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこしたもの (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの
乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。
乾 燥 ポ タ ー ジ ュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。
そ の 他 の 乾 燥 ス ー プ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。
つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。
う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。
具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。

(義務表示事項)

第3条 製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)が乾燥スープの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、内容量及び調理方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定す

るところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と記載すること。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ（中華風）」、「乾燥スープ（和風）」等とスープの特性を表す用語を記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、アからウまでの順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」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多いものから順に記載すること。

(イ) (ア)の規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

イ うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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多いものから順に記載すること。

ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載するとともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇mlで〇人前」等と記載すること。ただし、1人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の記載を省略することができる。

(4) 調理方法

水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）

の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、調理方法を一括して記載することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 乾燥コンソメであつて商品名中に「コンソメ」の文字のないもの又は乾燥ポタージュであつて商品名中に「ポタージュ」の文字のないものにあつては、製造業者等は、義務表示事項のほか、その商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で、それぞれ「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語を記載しなければならない。

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については、使用した原材料の重量が別表に定める重量以上である原材料（以下「基準量以上の原材料」という。）の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料（基準量以上の原材料を除く。）を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。

- (1) 原材料のうち特定のを特に強調する用語
- (2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

附 則（平成12年12月19日農林水産省告示第1671号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成16年4月15日農林水産省告示第928号）

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

（経過措置）

- 2 この告示の施行の日以前に製造され、加工され、又は輸入された乾燥スープの品質に関する表示については、この告示による改正前の乾燥スープ品質表示基準の規定の例によることができる。
- 3 この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される乾燥スープの品質に関する表示については、この告示による改正前の乾燥スープ品質表示基準の規定の例によることができる。

附 則（平成16年10月7日農林水産省告示第1821号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成19年11月6日農林水産省告示第1371号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成21年1月29日農林水産省告示第129号）

平成22年8月27日以前に製造され、加工され、又は輸入される乾燥スープの品質に関する表示については、この告示による改正前の乾燥スープ品質表示基準の規定の例によることができる。

（最終改正の施行期日）

平成21年1月29日農林水産省告示第129号については、平成21年2月28日から施行する。

別表（第6条関係）

区 分	調理方法に従い調理したスープ1,000ml当たりの使用量（無水固形物に換算）		
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ
鶏肉	2g	5g	2g
牛肉	1g	2g	1g
その他の肉	2g	5g	2g
魚介	2g	3g	2g
乳及び乳製品	—	5g	5g
ばれいしょ	—	25g	5g
とうもろこし	—	20g	5g
きのこ	2g	2g	2g
たまねぎ	2g	2g	2g
かぼちゃ	—	15g	2g
グリーンピース	—	20g	2g
にんじん	—	7g	2g
こまつな	—	2g	2g
チンゲンサイ	—	2g	2g
ほうれんそう	—	2g	2g
その他の野菜	2g	5g	2g
こんぶ	2g	2g	2g
その他の海藻	3g	3g	3g
卵	2g	2g	2g
クルトン	4g	4g	4g

ヌードル 穀類加工品（ク ルトン及びヌー ドルを除く。）	6 g —	6 g 4 g	6 g 4 g
---------------------------------------	----------	------------	------------

(注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。