

## (2) 流通実態

### a 乾麺の流通

米国では、日本産乾麺はスペシャリティーフード、エスニックフードとして位置づけることができ、主にアジア系スーパーやエスニックフードを扱うスーパーで販売されている。

米国におけるエスニックフードを含む食品流通については、1(3)「米国の食品流通の構造と動向」参照。

### b スーパーの陳列状況

アジアの乾麺は、今回の調査で訪れた小売店でも全店で売られていた。予想されたことだが、アジア系スーパーマーケットではさまざまな種類・ブランドの乾麺が入手できるのに比べ、一般の店では種類や量が限られていた。アジア系スーパーマーケットでは調査対象の日本の乾麺は4種類とも置いてあったが、ひやむぎは一般のスーパーマーケットではめったに見られなかった。また、一般のスーパーマーケットでは、イタリア風の Pasta が広い面積を占めており、乾麺の売り場面積は大きくない。

日系・アジア系スーパーでは独立した大きな乾麺売り場があるのに対して、米系スーパーで乾麺が置かれている売り場は Pasta、アジア食品、日本食、インスタント麺、健康食品・有機食品など様々であり、複数の売り場に分かれている場合もあった。

外国製の日本風乾麺は、南加製麺（米国製）、エデンフーズ（米国企業、日本製乾麺を使用）、オーストラリアはくばく、友白髪そうめん（日系商社各社の PB、中国製）があり、いずれも日本製ないし日系企業によるものであった。

また、外国製の日本風乾麺には、コーシャー（Kosher：ユダヤ教徒の利用可能な食品）や有機認証（USDA および QAI のもの）を表示しているものがあつた。

店舗調査でわかつたことは、以下の通りである（価格はすべて1オンス [=28.35グラム] 当たり）。

## [米系スーパー]

全体に日本風乾麺の品揃えは少なく、あってもブランドの数は限られている。アジア各国の乾麺を扱っており、日本の乾麺はその一部をなしている。日本風の冷凍麺は見当たらず、冷凍パスタや一部の店では中華風の冷凍麺を扱っている。これらの冷凍麺はいずれも具材入りの調理済製品であり、スープ麺は見かけなかった。

### Whole Foods (オーガニック/自然食)

そば、うどん、そうめんが店頭にあったが、ひやむぎはなかった。そばとうどんはすべてエデンフーズの製品だが、そばのすべてと小麦うどんは日本からの輸入品(パッケージはエデンフーズ)である。そのほかに米うどんが2種類あり、これらはカナダで製造されている。そうめんは1種類(JFC Internationalが輸入している「友白髪」)が入手できる。調査対象の乾麺が麺類全体(パスタ以外)の棚面積の約75%を占めていた。

### Tradore Joe's (オーガニック/自然食)

調査時点では該当する乾麺は置いてなかった。

### Wegmans (一般)

そば、うどん、そうめんは店頭にあったが、ひやむぎはなかった。乾麺売り場の75%が日本の乾麺で占められている。そばとうどんはすべて日本製であり、そうめんは2種類が日本製で、2種類は韓国製だった。日本の乾麺は、平均して韓国の乾麺より値段が高い。日本の乾麺のほとんどは、JFC Internationalが扱う「Asian Gourmet」ブランドだった。

### Shoppers Foods (一般)

うどんとそうめん(すべて日本製)を扱っていたが、そばとひやむぎはなかった。店頭にあった乾麺はほとんどが明星の即席うどんで、0.22ドルという値段は、もう1つのブランド「亀うどん」の0.51ドルよりかなり安い。中国の乾麺やWai-Wai(タイ)のライスヌードルも、少数だが置いてあった。

### Safeway（一般）

調査対象の乾麺はすべてそろっていた。ひやむぎだけはすべて中国製だが、それ以外は日本、韓国、またはオーストラリア製である。そばは9割近くが日本製だった。オーストラリアで製造された「はくばく」ブランドのそばが少しあり（全体の2%）、残りは韓国製だった。平均価格は日本産のそばが最も高く（0.33ドル）、次がオーストラリア製の「はくばく」そばの0.25ドル、最も低いのが韓国製の0.15ドルである。韓国のそばは、ごく少量のパッケージ（12または14オンス）か、他の国よりずっと大きなパッケージ（35.5～48オンス）か、どちらかである。

同様に、うどんもほとんどが日本製で（全体の70%）、次いで韓国製（20%）、残りがオーストラリア製（こちらも「はくばく」ブランド）である。価格の順位はそばと同じで、日本が0.42ドル、オーストラリアが0.31ドル、韓国が0.12ドルだった。

そうめんもやはり日本（全体のほぼ60%）、韓国（37%）、オーストラリア（はくばく）（4%）からの輸入品である。しかし、この中では、日本のそうめんが平均0.12ドルで最も安く（その中でも安いのが「友白髪」ブランド）、最も高いのはオーストラリアの「はくばく」で0.31ドル、韓国製は平均で0.15ドルだった。

ひやむぎはすべて中国製であった。Safewayの店頭での割合は、そば42%、そうめん21%、ひやむぎ20%、うどん17%である。

### Harris Teeter（一般）

手に入る乾麺は次のとおりである。

- ・ そば：「はくばく」のそば（オーストラリア）と亀そば（日本）
- ・ うどん：「はくばく」の小麦うどん（オーストラリア）と亀うどん（日本）
- ・ そうめん：「はくばく」の有機麺（オーストラリア）と「Asian Gourmet」のそうめん（日本）

日本の製品は他の国のものより若干広いスペースを占めていた。そうめんを除き、平均価格は日本製のものの方がオーストラリア製のものより高い。

### Ralphs（一般）

日本風の乾麺は南加製麺の太長うどん（ほかに中華風のチャーメンと卵麺あり）のみ。ビーフンなどアジア系の乾麺は多い。

#### **Savemart**（一般）

日本風の乾麺は南加製麺の太長うどん、そば（ほかに中華風のチャーメンあり）のみ。日本ブランド（日清、マルチャン）のインスタント麺は品揃えが豊富。

**Giant**（一般） 調査時点では該当する乾麺は置いてなかった。

**B J's**（会員制クラブ） 調査時点では該当する乾麺は置いてなかった。

**Costco**（会員制クラブ） 調査時点では該当する乾麺は置いてなかった。

#### **Balducci's**（高級スーパー）

調査時点で次の乾麺が入手できた。

- ・ そば：五木の田舎そば（日本）、はくばくの有機小麦そばと有機そば（オーストラリア）
- ・ うどん：五木の田舎うどんと亀うどん（日本）、はくばくの有機うどん（オーストラリア）
- ・ そうめん：はくばくの有機そうめん（オーストラリア）

そば、うどん、そうめんが乾麺のほぼ 75%を占めていた。そのうち 55%が日本製で、残り 45%はオーストラリア製のはくばくだった。オーストラリア製の麺は、日本製のものより 0.15 ドル程度高かった。

#### **[日系スーパー]**

日系スーパーでは、日本の乾麺の品揃えが豊富であり、日本国内のスーパーと同等以上と思われる。日本国内向け製品と日系商社の PB（Shirakiku、JFC、Orchid）を多く扱っている。一部には、日本国内ブランドの英文パッケージ（日系商社名が入っているものが多い）もある。また、日本風の冷凍麺（うどん、そば）も扱っている。

### ミツワ（日系）

調査時点で以下のメーカーないしブランドの日本製乾麺があった。

MIURA、オカベ、もり井、伊藤久右衛門、五木食品、後藤製麺、児玉製粉麵工場、自然芋そば、川田製麺、素兵衛屋、池田食品工業、池島、東亜食品工業、日清フーズ、日東富士製粉、布袋食糧、茂野製麺、揖保の糸。

外国産は南加製麺（米国製、全体の1割半程度を占める）と、はくばく（オーストラリア製、有機）があった。



### マルカイ（日系）

調査時点で以下のメーカーないしブランドの日本製乾麺があった。

いしぐろ、カネス、はくばく、マツツネ、マルキン、石丸製麺、川田製麺、霧しな、茂野製麺。

外国産は南加製麺（米国製）と、友白髪そうめん（中国製、Shirakiku および Orchid）があった。

### 浪速食品（日系）

日本製の麺しか扱っていない。調査時点では、以下の麺が売られていた。

- ・ そば：播州そば（つゆつき）、石黒の山芋そば、讃岐そば、本仕込み、八割そば、更級そば

- ・ うどん： 稲庭うどん、讃岐うどん、道産の長熟うどん、陸奥（みちのく）の極太うどん
- ・ そうめん： 三輪そうめん、友白髪そうめん

### [韓国系・中国系スーパー]

韓国系スーパーにおける日本風乾麺の品揃えは、中国系スーパーよりはるかに多い。また、冷凍うどんも扱っている。日本風の乾麺以外に、韓国系スーパーでは冷麺やクッス、中国系スーパーでは様々な中華麺やビーフンの品揃えが豊富である。

#### Lotte Plaza（韓国系）

そば、うどん、そうめん、ひやむぎで店頭にある乾麺の過半数を占めていた。そのほとんどが、日本製または韓国製である。日本製がそばの70%近く、うどんの40%、そうめんの85%、ひやむぎのほぼ60%を占めていた。韓国製よりも日本製の方が値段がかなり高く、たとえば、そばは韓国製が0.14ドルであるのに対して日本製は0.23ドルだった。そばの値幅は、日本製が0.11～0.32ドル、韓国製が0.12～0.16ドルである。うどんの場合は、日本製が0.25～0.65ドル、韓国その他の国のものが0.06～0.15ドルである。そうめんは、日本製が0.05～0.93ドル、韓国製が0.05ドルだった。

#### H-Mart（韓国系）

扱っている麺類のほぼ70%が、そば、うどん、そうめん、ひやむぎだった。日本の製品が最も多く、乾麺のほぼ7割、麺類全体の半分弱である。

第2位の供給国は韓国で、台湾製の乾麺もいくつかあった。そうめんについては、韓国製のものの方が日本製のものより高かったが、そばとうどんは日本製の方が高かった。ひやむぎはすべて日本製だった。

#### Calleria Food Wholesale（韓国系）

日本の乾麺はそばとそうめんが中心であり、ひやむぎとうどんは少ない。そうめんは韓国製もあった。日本の乾麺と韓国のクッスは同じ棚にあり、区別が曖昧。冷

麺は別の棚にあり、広さは他の乾麺全体に匹敵する。冷凍うどんは産地にかかわらず、いずれも商品名に「讃岐」ないし「さぬき」を含む。

#### The Plaza Market（韓国系）

上記の Calleria Food Wholesale と同様。

#### Grand Mart（韓国系）

調査対象の乾麺は4種類とも入手できる。日本製が最も多く、6割強を占めていた。入手先とシェア、価格は次の表16のとおりである。

表16 Grand Martで購入できる麺類

		日本	中国	韓国	豪州	合計
そば	数量	240	-	29	6	275
	平均価格/オンス	\$0.33	-	\$0.15	\$0.25	
	シェア	87%	0%	11%	2%	
うどん	数量	80	-	24	8	112
	平均価格/オンス	\$0.42	-	\$0.12	\$0.31	
	シェア	71%	0%	21%	7%	
そうめん	数量	80	-	50	5	135
	平均価格/オンス	\$0.12	-	\$0.15	\$0.31	
	シェア	59%	0%	37%	4%	
ひやむぎ	数量	-	130	-	-	130
	平均価格/オンス					
	シェア		100%			

(注) 1ドル/オンス=390円/100g (1オンス=28.35g)

#### Great Wall（中国系）

調査対象の日本風乾麺が乾麺全体に占める割合はごくわずかだった。日本風乾麺のほぼすべてが日本製であり、ほかにはオーストラリア製（はくばく）が少しあるだけだった。

## 香港超級市場（中国系）

日本風乾麺は少ないが、調査対象の4種類は揃っている。その多くが日本製であり、外国製はオーストラリア製の有機うどん・そば（はくばく）と中国製のそうめんのみ。

### c 輸入・流通に関する制度

#### (a) 分類

標準産業コード：SIC 2098 （マカロニ、スパゲティ、バーミセリ、麺類）

北米産業分類コード：NAICS 311823 （乾麺類製造業）

本調査の対象である乾麺の各品目は、下記の表17のように区分できる。

表17 乾麺の種類

そば	そば粉と小麦粉の両方または一方を原料とし、風味付けされた、または風味付けされていない、細い麺
うどん	小麦粉を原料とし、風味付けされていない太い麺
そうめん	小麦粉を原料とし、風味付けされていない細い麺
ひやむぎ	小麦粉を原料とし、風味付けされていない極細の麺

上記の各乾麺は、やまいも、よもぎ、ごま、クロレラ抽出物、緑茶抽出物などの他の材料で風味付けされる場合がある。例えば、アジア食料品店で広く販売されている日本の乾麺として「白菊印ざるそば やまいも入り」があったが、その主要原材料は、そば粉、小麦粉、やまいもであった。

これらの主要原材料の含有パーセンテージおよび麺全体の配合の正確な割合が、輸入通関書類、査定（appraisal）、HTS分類、およびその後の引渡しに必要である。

#### HTS 1902.19.0920

パスタ（EU以外の国で生産された非発酵セモリナ粉、または小麦粉・とうもろこし粉・米粉・ばれいしょ粉などを原料とするもの）



原料のすべてまたは大部分を小麦粉とする日本の加塩麺類は、HTS 1902. 19. 0920（パスタ [EU 以外の国で生産された非発酵セモリナ粉、または小麦粉・とうもろこし粉・米粉・ばれいしょ粉などを原料とするもの]）に分類できる。日本の関税コードでは、これらの製品は、詰め物や他の調製を行っていないパスタとして、未加熱のうどん、そうめん、そばとも呼ばれる。この分類に入る製品は、無税扱いを受ける。

#### **HTS 1901. 90. 9095**

**ココアを含有しない、穀粉・ミール・でん粉・または麦芽エキスの調製食料品**

さつまいもでん粉や緑豆でん粉などのでん粉が原料の 100%である麺類、または原料の大部分がでん粉で一部が小麦である麺類は、HTS 1901. 90. 9095（ココアを含有しないか、または完全脱脂ベースで計算してココアの含有量が全重量の 40%以下の穀粉・ミール・でん粉・または麦芽エキスの調製食料品で、他の項に記述または記載があるものを除く）に分類される。この分類に入る製品は 6. 4%の関税を課される<sup>(1)</sup>。

穀粉またはでん粉を原料とする麺類の分類を区別するのは、食品の製造プロセスである。穀粉は、穀粒、塊茎、または豆果に由来する乾燥した植物性物質から得られ、でん粉は、穀粒、さつまいも塊茎、または豆果から抽出した粘性でん粉から得られる。

#### **HTS 1902. 19. 4000**

**パスタ（加熱による調理・肉類その他の材料の詰め物・その他の調製の有無を問わず、調製ソースとともに包装されたパスタを含む）**

多くのそばやうどんの消費者用包装製品に広くみられるように、製品包装にスープベースが入っている場合、輸入上の留意事項は、この HTS 1902. 19. 4000 に該当する。

---

<sup>(1)</sup> 「日本産ばれいしょでん粉麺の関税分類」、NYD88527、分類判定：CLA-2-19:RR:NC:2:228 D88527、米国税関国境警備局、税関裁定オンライン検索システム、1999.3.10

## (b) 衛生安全検査の体制と根拠法令

米国では、農業と食品の安全に関する規制・監視・執行は、15 の政府機関のネットワークと 35 の連邦法によって行われている。保健福祉省食品医薬品局 (FDA) と商務省消費者製品安全委員会 (CPSC) が、食品安全基準の策定、公衆衛生に対する潜在的脅威の調査、国産・外国産製品に関する回収命令と警告の発令、300 以上の入港地におけるすべての米国境を越える水産物および植物の輸入品に対する検査を行う。FDA は、米国の食料供給の 80% 近くを監督している。米国農務省 (USDA) は、10 の指定入港地において検査を行い、外国から輸入される牛肉、豚肉、家禽肉、穀類、果実、野菜に病原菌、害虫、病気が存在しないことを認証する。

9 月 11 日の同時多発テロ後の国土安全保障省の設置を受けて、すべての国外からの輸入品は、税関国境警備局 (Customs and Border Protection agency)、FDA、農務省動植物検疫局 (APHIS) の三者合同による監督のもとで米国内に輸入されている。米国への大量輸出業者の多くについては、出荷前に加工場にて APHIS が輸出製品の検査と認証を行う。特別な場合、国外の加工施設にて FDA 検査官が製品を隔離して検査を行う。

乾麺は、食品医薬品局 (FDA) による審査と検査の対象となる。しかし、税関国境警備局も米国境を越える製品の流れに対して管轄権を有するので、現行の米国の規則が確実に遵守されるように FDA と緊密に連携している。

食品輸入業者に対しては、出荷前に評価・審査用のサンプルを輸入することが奨励される。連邦の法律と規則により、輸入品は到着の 5 日前に税関国境警備局 (CBP) に申告することが義務付けられる。CBP は、米国の関税支払い保証、書類提出、公衆衛生・安全に関する管理と判定を行う。通関手続き書類、インボイス、FDA および他の連邦機関による衛生安全手続き認証に関する情報など、貨物の入港地到着時に提出すべき他の書類は、CBP ウェブサイトで公開している。

衛生安全検査の根拠となる法律・規則は、以下の通りである。

- 純正食品医薬品法 (1906 年)
- 1930 年関税法
- 1938 年連邦食品医薬品化粧品法 (FD&C 法) 第 801 条 (a)
- 1990 年栄養表示・教育法 (NLEA) (1994 年 5 月発効)
- 公正包装表示法 (1966 年)

- 1993 年の関税近代化法（Mod 法）
- 1996 年の食品品質保護法（FQPA）
- 2002 年の公衆の健康安全保障ならびにバイオテロへの準備および対策法（バイオテロ法）

### （c）FDA 要件

FDA の検査手続きは、入港地に限定される。すべての輸入食品品目に対して、FDA は、①食品関連施設の登録、②事前通告、③記録の作成・保管・提供、を求めている。

#### a) 食品関連施設の登録——連邦規則集第 21 編第 1 部 H 項

2003 年のバイオテロ法により、米国内での消費を目的とする食品を扱うすべての食品製造業者、加工業者、梱包業者、食品保管業者は、当該施設からの食品が別の施設で加工される中間製品である場合を除き、FDA への登録が義務付けられる。業者は [www.fda.gov/FURLS](http://www.fda.gov/FURLS) で電子的に登録できる。登録手数料は無料である。

#### b) 事前通告

すべての輸入食品は、[www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov) において、FDA PN システムインターフェースも登録と提出を行わなくてはならない。

事前通告は、到着前 5 日以内に、また下に記す輸送方法ごとに定められた時間までに、FDA によって電子的に受領・確認されなくてはならない。

- 道路輸送の場合、到着の 2 時間前
- 航空輸送または鉄道輸送の場合、到着の 4 時間前
- 海上輸送の場合、到着の 8 時間前

各食品品目について、それぞれ事前通告の登録を行わなくてはならない。食品品目とは、「製品コードとサイズが同一で、同じ製造業者または生産業者による単一の製品」と定義される。

FDA による確認後に、以下の必須情報のいずれかに変更が生じた場合、新たな事前通告を提出しなくてはならない。

- 提出者の識別情報（氏名、電話番号、ファックス番号、電子メールアドレス、企業名、企業所在地など）
- 送信者（提出者と異なる場合）の識別情報

- 通関種別と CBP 識別子
- 食品品目の識別情報（予定数量を除く）
- 製造業者の識別情報
- 生産業者（判明している場合）の識別情報
- FDA 生産国（The FDA country of production）
- 荷送人の識別情報
- 食品の出荷元の国、または国際郵便で輸入される食品は発送予定日
- 食品が国際郵便で輸入される場合、米国受取人（氏名、住所）
- 輸入業者、荷主、荷受人の識別情報
- 輸送業者の識別情報および輸送方法
- 検査

c) 記録の作成、保管、提供——連邦規則集第 21 編第 1 部 J 項

食品輸入業者は、輸入される食品の直前の供給元および直後の受領者を特定するのに十分な記録を作成、保管し、提供可能な状態にしなくてはならない。

受領・発送日後の対応する期間内における品質劣化、価値損失、または食味損失のリスクに応じて、以下の期間にわたり記録を保管しなくてはならない。

- 受領・発送日から 60 日以内にリスクがある食品については、受領・発送から 6 カ月
- 受領・発送日から 60 日以上 6 カ月以内にリスクがある食品については、受領・発送から 1 年
- 受領・発送日から 6 カ月以内にリスクがない食品については、受領・発送から 2 年

保管が必要な記録には、コマーシャルインボイス、パッキングリスト、原産地証明書、国外製造業者の申告書、および当該の通関に必要な紙媒体、電子作成資料または装置読み取り式資料による他のあらゆる追加的書類、などが含まれる。輸入業者などが保管する必要のある書類を説明した「(a) (1) (A) リスト」が税関によって作成されている<sup>(2)</sup>。

---

<sup>(2)</sup> (a)(1)(A)リストの入手先

## (d) 通関手続き

### a) 貨物の通関

書類の登録と提出において、自動商用システムの CBP 自動ブローカーインターフェース (ABI/ACS) で登録するか、あるいは ABI/ACS にアクセスできる公認通関業者に依頼することが奨励される。

通常、通関業者に貨物の輸入を依頼するが、製品の輸入に伴う規制・通関・書類提出に関するすべての問題については、輸入業者が最終的な責任を負う。

事前通告は、到着前5日以内にFDAに電子的に受領・確認されなくてはならない。事前通告については、FDA 規則を参照すること。FDA 書類提出に加え、CBP 港湾当局が以下の書類も義務付けている。

### b) 通関プロセス

輸入しようとする各品目について、輸入業者は次の書類を提出する必要がある。

- ・ 船荷証券、航空貨物証券、または荷受人が通関権を有することを示す輸送業者の証書
- ・ コマーシャルインボイス
- ・ 通関積荷目録 (関税申告書 7533) または即時引取り申請書 (関税申告書 3461)
- ・ パッキングリスト、および商品の通関許可の可否を決定するのに必要な他の書類

### c) インボイス

インボイスには、以下の製品説明を記載するものとする。

- ・ 製品の状態 (生鮮、冷蔵、乾燥、保存処理)
- ・ 該当する場合、種類および形状 (ホール、スライス、ダイス)
- ・ 梱包の種類 (バラ、箱詰、缶詰)
- ・ 原産国

---

[http://search.cbp.gov/cs.html?charset=iso-8859-1&url=http%3A//www.cbp.gov/linkhandle/r/cgov/import/reg\\_audit/archive/compliance\\_assessment/exhibit25.ctt/exhibit25.doc&qt=%28a%29%281%29%28A%29+list&col=&n=1&la=en](http://search.cbp.gov/cs.html?charset=iso-8859-1&url=http%3A//www.cbp.gov/linkhandle/r/cgov/import/reg_audit/archive/compliance_assessment/exhibit25.ctt/exhibit25.doc&qt=%28a%29%281%29%28A%29+list&col=&n=1&la=en)

d) 表示

改正された 1930 年関税法 304 条（米国法典第 19 編第 1304 条）は、一般に米国に輸入されるすべての外国産の品物に対して、米国内での最終的な購入者が認識できるように、原産国の英語名をわかりやすくはっきりと消えないように表記しなくてはならないと定めている。米国法典第 19 編第 1304 条に対する施行規制は、「第 134 部 関税規則」（連邦規則集第 134 部）に規定されている<sup>(3)</sup>。

e) 査定

輸入業者は、自らの貨物の価値を判定する際、米国税関が「合理的な配慮」と見なすものを用いる責任を負う。輸入業者は、税関が貨物の最終的な価値を定めるのに必要なあらゆる追加的な情報を提供しなくてはならない。米国に入国する輸入品は、コマーシャルインボイスに記載された価値に従って査定される。税関国境警備局が価値の見直しを決定した場合、その評価は HTS コード・性状・製法・輸送業者が同一の貨物に従って行う。比較すべき同一の製品がない場合は、類似の代替製品を用いて価値を評価する。

f) 分類

分類は、国境または入港地において米国税関の輸入専門官の口頭による助言的裁定（Oral Advisory Ruling）によって行うことができる。しかし、口頭による助言的裁定には拘束力がなく、別の入港地では分類に関する判断と見なすことができない。

すべての港で認められる正式な拘束力のある裁定（binding ruling）に対する請求を、米国税関に提出することができる。拘束力のある裁定に対する不服は、規則裁定局に上訴することができる。

## **(e) 規制に関する留意事項**

a) 製造

大半のアジアの麺類製造業者は、相対価格と求められる最終用途特性に基づいてブレンドした小麦を原料とした穀粉を使用している。多くのアジアの麺類は、他品

---

<sup>(3)</sup> 「日本産ばれいしょでん粉麵の関税分類」、NYD8859、分類判定：CLA-2-19:RR:NC:2:228 D88527、米国税関国境警備局、税関裁定オンライン検索システム、1999.3.10

種の小麦に比べて製粉特性がすぐれているため、硬質白色小麦（HWW）、軟質白色小麦（SWW）、部分的もち（waxy）小麦を主要原材料としている。

b) 有害生物防除措置

FDA 検査官は、製品の品質と残留化学物質の観点から、有害生物防除措置を行なう可能性がある。環境保護庁も FIFRA による規制を執行しており、植物性製品について残留農薬の基準を設けている。

c) 表記および表示

原材料ごとの配合率を製品包装に示す必要はないが、1930 年の関税法第 304 条に従い、消費者のために各原材料の明確な一覧を英語で目立つように表記する必要がある。ただし、輸入業者はこの基準を適切に守っていないことがある。

また、原産国を製品に英語で明確に表記しなくてはならない。「○○原産」の語句を含む原産国表示を適格とする。製品が梱包されただけの国については、この語句を用いることはできない。

d) 製品の取扱いおよび保管

輸入される食料製品の品質劣化を防ぎ、食品安全リスクを抑制するため、適温管理が必要である。

検査では、輸入される製品の生産から出荷、米国入国までの製品の取扱いと保管の手順も評価する場合がある。

### (3) 今後必要な対応

a 現状の評価

日系スーパー、韓国系スーパーでは、日本におけるのと同様かそれ以上のスペースで乾麺を売っており、そのうち日本製がかなりのシェアを占め、これらのスーパーでは、日本製の乾麺はすでにある程度の地位を築いている。

米系スーパーでも、有機・自然食品を扱っている一部のスーパーでは、豪州製、米国製とともに、日本製の乾麺を扱っているが、一般の米系スーパーでは乾麺を置いていない店もあり、乾麺は米国国内でそれほど広く普及しているわけではない。