

(適用の範囲)

第1条 この規格は、しょうゆのうち、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆに適用する。

(定義)

第2条 この規格において、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
しょうゆ	次に掲げるもの(これらに砂糖類、アルコール等を補助的に加えたものを含む。)をいう。 1 大豆(脱脂加工大豆を含む。以下同じ。)若しくは大豆及び麦、米等の穀類(これに小麦グルテンを加えたものを含む。)を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの(以下「しょうゆこうじ」という。)又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの(以下「もろみ」という。)を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(製造工程においてセルラーゼ等の酵素(たん白分解酵素を除く。)を補助的に使用したものを含む。以下「本醸造方式によるもの」という。) 2 もろみにアミノ酸液(大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。)、酵素分解調味液(大豆等の植物性たん白質をたん白分解酵素により処理したものをいう。以下同じ。)又は発酵分解調味液(小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下同じ。)を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(以下「混合醸造方式によるもの」という。) 3 1、2若しくは生揚げ又はこのうち2つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち2つ以上を混合したものを加えたもの(以下「混合方式によるもの」という。)
こいくちしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものいう。
うすくちしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。
たまりしょうゆ	しょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
さいしこみしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。
しろしょうゆ	しょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
生揚げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。
アミノ酸液	原料として使用したアミノ酸液、酵素分解調味液及び発酵分解調味液の全室

等の使用割合	素の製品の全窒素に対する割合をいう。
--------	--------------------

(こいくちしょうゆの規格)

第3条 こいくちしょうゆの規格は、次のとおりとする。

区 分	基		準
	特 級	上 級	標 準
製 造 方 式	本醸造方式によるものであること。	—	—
性 状	よく発酵、熟成した醸造こいくちしょうゆの特徴である独特の透明感のある鮮やかな赤橙色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが優良であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	よく発酵、熟成した醸造こいくちしょうゆの特徴である独特の透明感のある鮮やかな赤橙色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	こいくちしょうゆ独特の透明感のある鮮やかな赤橙色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。
色 度	しょうゆの標準色18番(JIS Z 8729の物体色の表示方法によるL*(明度指数)=30.0、a*=46.1、b*=51.6とする。以下同じ。)未満であること。	同左	同左
全 窒 素 分	1.50%(容重)以上であること。	1.35%(容重)以上であること。	1.20%(容重)以上であること。
無塩可溶性固形分	16%(容重)以上であること。	14%(容重)以上であること。	—
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 大豆</li> <li>2 小麦、大麦及びはだか麦</li> <li>3 米</li> <li>4 はとむぎ</li> <li>5 小麦グルテン</li> <li>6 食塩</li> <li>7 アミノ酸液、酵素分解調味液及び発酵分解調味液</li> <li>8 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、水あめ及び麦芽糖</li> <li>9 アルコール、焼酎及び清酒</li> <li>10 米発酵調味料、醸造酢、みりん及びみりん風調味料</li> </ol>		
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘味料 カンゾウ抽出物、グリチルリチン酸二ナトリウム、サッカリンナトリウム及びステビア抽出物</li> <li>2 着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ及びカラメルⅣのうち1種</li> </ol>		

	<p>3 保存料 安息香酸ナトリウム、パラオキシ安息香酸イソブチル、パラオキシ安息香酸イソプロピル及びパラオキシ安息香酸ブチルのうち3種以下</p> <p>4 増粘安定剤 キサンタンガム、グァーガム及びデキストランのうち2種以下</p> <p>5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム</p> <p>6 酸味料 クエン酸、酢酸ナトリウム、L-酒石酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち3種以下</p> <p>7 調味料</p> <p>(1) アミノ酸 DL-アラニン、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム</p> <p>(2) 核酸 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち2種以下</p> <p>(3) 有機酸 クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム及びフマル酸一ナトリウムのうち2種以下</p> <p>(4) 無機塩 塩化カリウム</p> <p>8 製造用剤 D-ソルビトール及びチアミンラウリル硫酸塩</p> <p>9 日持向上剤 アルコール</p>
異 物	含まないこと。
内 容 量	表示容積に適合していること。

(うすくちしょうゆの規格)

第4条 うすくちしょうゆの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
製 造 方 式	前条の規格の製造方式と同じ。	—	—
性 状	よく発酵、熟成した醸造うすくちしょうゆの特徴である独特の黄色みを含んだ淡い赤橙色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが優良であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	よく発酵、熟成した醸造うすくちしょうゆの特徴である独特の黄色みを含んだ淡い赤橙色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	うすくちしょうゆ独特の黄色みを含んだ淡い赤橙色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。
色 度	しょうゆの標準色22番(JIS Z 8729の物体色の表示方法によるL*(明度指数)=36.7、a*=45.6、b*=62.9とする。以	同左	しょうゆの標準色18番以上であること。

	下同じ。)以上であること。		
全 窒 素 分	1.15% (容重) 以上であること。	1.05% (容重) 以上であること。	0.95% (容重) 以上であること。
無塩可溶性固形分	14% (容重) 以上であること。	12% (容重) 以上であること。	—
原 材 料	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。		
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、グリチルリチン酸二ナトリウム、サッカリンナトリウム及びステビア抽出物 2 保存料 安息香酸ナトリウム、パラオキシ安息香酸イソブチル、パラオキシ安息香酸イソプロピル及びパラオキシ安息香酸ブチルのうち3種以下 3 増粘安定剤 キサンタンガム、グァーガム及びデキストランのうち2種以下 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 クエン酸、酢酸ナトリウム、L-酒石酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち3種以下 6 調味料 (1) アミノ酸 DL-アラニン、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム (2) 核酸 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち2種以下 (3) 有機酸 クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム及びフマル酸一ナトリウムのうち2種以下 (4) 無機塩 塩化カリウム 7 製造用剤 D-ソルビトール及びチアミンラウリル硫酸塩 8 日持向上剤 アルコール		
異 物	前条の規格の異物と同じ。		
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。		

(たまりしょうゆの規格)

第5条 たまりしょうゆの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
製 造 方 式	第3条の規格の製造方式と同じ。	—	—
性 状	よく発酵、熟成した醸	よく発酵、熟成した醸	たまりしょうゆ独特の赤

	造たまりしょうゆの特徴である独特の赤褐色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが優良であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	造たまりしょうゆの特徴である独特の赤褐色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	褐色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。
色 度	しょうゆの標準色18番未満であること。	同左	同左
全 窒 素 分	1.60%(容重)以上であること。	1.40%(容重)以上であること。	1.20%(容重)以上であること。
無塩可溶性固形分	16%(容重)以上であること。	13%(容重)以上であること。	—
原 材 料	食品添加物以外の原材料	第3条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。	
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、グリチルリチン酸二ナトリウム、サッカリンナトリウム及びステビア抽出物 2 着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ及びカラメルⅣのうち2種以下 3 保存料 安息香酸ナトリウム、パラオキシ安息香酸イソブチル、パラオキシ安息香酸イソプロピル及びパラオキシ安息香酸ブチルのうち3種以下 4 増粘安定剤 キサンタンガム、グァーガム及びデキストランのうち2種以下 5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム 6 酸味料 クエン酸、酢酸ナトリウム、L-酒石酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち3種以下 7 調味料 (1) アミノ酸 DL-アラニン、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム (2) 核酸 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち2種以下 (3) 有機酸 クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム及びフマル酸一ナトリウムのうち2種以下 (4) 無機塩 塩化カリウム 8 製造用剤 D-ソルビトール及びチアミンラウリル硫酸塩 9 日持向上剤 アルコール	

異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。

(さいしこみしょうゆの規格)

第6条 さいしこみしょうゆの規格は、次のとおりとする。

区 分	基		準
	特 級	上 級	標 準
製 造 方 式	本醸造方式によるもの 又は混合醸造方式によるものであること	—	—
性 状	よく発酵、熟成した醸造さいしこみしょうゆの特徴である独特の赤褐色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが優良であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	よく発酵、熟成した醸造さいしこみしょうゆの特徴である独特の赤褐色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	さいしこみしょうゆ独特の赤褐色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。
色 度	しょうゆの標準色18番未満であること。	同左	同左
全 窒 素 分	1.65%(容重)以上であること。ただし、混合醸造方式によるものにあつては2.00%(容重)以上であること。	1.50%(容重)以上であること。	1.40%(容重)以上であること。
アミノ酸液等の使用割合(混合醸造方式によるものに限る。)	20%以下であること。	—	—
無塩可溶性固形分	21%(容重)以上であること。	18%(容重)以上であること。	—
原 材 料	食品添加物以外の原材料	第3条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。	
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。	
異 物	第3条の規格の異物と同じ。		
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。		

(しろしょうゆの規格)

第7条 しろしょうゆの規格は、次のとおりとする。

区 分	基		準
	特 級	上 級	標 準
製 造 方 式	第3条の規格の製造方	—	—

性 状	式と同じ。 よく発酵、熟成した醸造しろしょうゆの特徴である独特の淡い琥珀色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが優良であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	よく発酵、熟成した醸造しろしょうゆの特徴である独特の淡い琥珀色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。	しろしょうゆ独特の淡い琥珀色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが良好であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。
色 度	しょうゆの標準色46番(JIS Z 8729の物体色の表示方法によるL*(明度指数)=76.7、a*=12.5、b*=81.9とする。以下同じ。)以上であること。	同左	同左
全 窒 素 分	0.40%(容重)以上0.80%(容重)未満であること。	0.40%(容重)以上0.90%(容重)未満であること。	同左
無塩可溶性固形分	16%(容重)以上であること。ただし、添加した砂糖類を含まないものであること。	13%(容重)以上であること。	10%(容重)以上であること。
直接還元糖	12%(容重)以上であること。	9%(容重)以上であること。	6%(容重)以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 大豆 2 小麦、大麦及びはだか麦 3 小麦グルテン 4 食塩 5 アミノ酸液、酵素分解調味液及び発酵分解調味液 6 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、水あめ及び麦芽糖 7 アルコール、焼酎及び清酒 8 米発酵調味料、醸造酢、みりん及びみりん風調味料	
	食品添加物	第4条の規格の食品添加物と同じ。	
異 物	第3条の規格の異物と同じ。		
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。		

(測定方法)

第8条 第3条から前条までの規格における色度、全窒素分及び無塩可溶性固形分並びに前条の規格における直接還元糖の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
色 度	試料を口径10mmの試験管にとり、しょうゆの標準色と比色する。

全窒素分	試料1mlに分解促進剤約2g及び濃硫酸5mlを加えて加熱分解する。その分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置により蒸留し、滴定して100ml中のg数で表す。
無塩可溶性固形分	(1) 試料及び糖用屈折計を20℃に保った時の示度を読みとり、その値を%で表す。 (2) 試料5mlをメスフラスコにとり、水を加えて250mlとする。これから5mlを磁性蒸発皿にとり、2%クロム酸カリウム液約1mlを指示薬として0.02mol/L硝酸銀で微橙色を呈するまで滴定し、食塩分を100ml中のg数で表す。 (3) (1)で得られた値から(2)で得られた値を差し引いて得た値を無塩可溶性固形分とする。
直接還元糖	試料10mlを20~25倍に希釈し、その希釈液5~20mlをとり、これにフェーリング液20ml及び水を加えて全量を50mlとし、正確に2分間煮沸した後急冷し、25%硫酸10mlとよう化カリウム3gを加え、1%でん粉液を指示薬として0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム液で滴定し、別に試料を加えないブランク試験を行って両滴定値の差を直接還元糖とする。