

ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品JAS

- 主要100ヶ国・地域におけるベジタリアン及びヴィーガンの人口は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大前の2018年には約6.5億人であり、欧米諸国を中心に毎年約1%近く増加傾向（日本では人口比率の約4%がベジタリアン及びヴィーガン）。
- ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品について、使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法などを規格化することにより、次の効果が期待。
 - JAS認証によって、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品を求める消費者が適切に商品を選択することが可能。

規格の内容

ベジタリアン又はヴィーガンについて、それぞれ下記の基準を規定。

- 使用してはならない原材料及び添加物
- 原材料及び添加物の区分管理
- 製造行程における意図せざる混入の防止
- 食品の容器包装に「ベジタリアン」、「ヴィーガン」等と表示 など

原材料及び添加物の受入れ

ベジタリアン又はヴィーガンに適した原材料であることを確認

原材料及び添加物の保管

ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物との区分管理

製造

ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物の意図せざる混入の防止

ラベル表示

「ベジタリアン」、「ヴィーガン」等の用語を商品名と同じ視野に表示



製品にマークを貼付

ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法JAS

- 主要100ヶ国・地域におけるベジタリアン及びヴィーガンの人口は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大前の2018年には約6.5億人であり、欧米諸国を中心に毎年約1%近く増加傾向（日本では人口比率の約4%がベジタリアン及びヴィーガン）。
- 2018年度の訪日客約3,119万人のうち、約167万人がベジタリアン及びヴィーガンであり、訪日客から食材変更のリクエストに柔軟な飲食店や専門店などの数が少ないことに対する不満が多くあったところ。
- ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店について、使用してはならない食材や提供すべき料理とその品目数、情報提供方法などを規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① JAS認証によって、ベジタリアン又はヴィーガンに適した飲食店を求める消費者が適切に飲食店を選択することが可能。
 - ② インバウンド需要の回復を見据え、ベジタリアン又はヴィーガンの訪日客への対応が可能。

規格の内容

ベジタリアン又はヴィーガンについて、それぞれ下記の基準を規定。

- 使用してはならない食材及び添加物
- ベジタリアン又はヴィーガンに適さない食材及び添加物の混入防止
- 情報の提供 など

ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を1品目以上提供

(例) メニュー

ヴィーガン用

豆腐ハンバーグ ¥800

豆腐 たまねぎ パン粉
しいたけ オリーブ油

ベジタリアン用

ポテトサラダ ¥400

ジャガイモ たまねぎ にんじん
きゅうり 卵 酢 コショウ

料理数、食材根拠、配合割合等を顧客に正しく情報提供



看板等にマークを貼付