

品質表示基準の見直しについて

「即席めん類」 及び
「生タイプ即席めん」



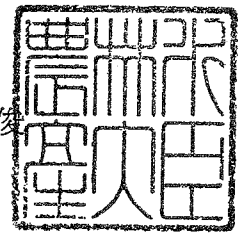
20消安第3400号

平成20年6月19日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 若林 正俊



日本農林規格及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記1から5までに掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記6から9までに掲げる品質表示基準の改正を行う必要があるので、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 即席めん類の日本農林規格（昭和47年8月25日農林省告示第1571号）
- 2 生タイプ即席めんの日本農林規格（平成9年3月31日農林水産省告示第478号）
- 3 乾めん類の日本農林規格（昭和61年6月9日農林水産省告示第911号）
- 4 手延べ干しめんの日本農林規格（平成16年6月18日農林水産省告示第1189号）
- 5 乾燥スープの日本農林規格（昭和50年5月30日農林省告示第602号）
- ⑥ 即席めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1641号）
- ⑦ 生タイプ即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1642号）
- 8 乾めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1639号）
- 9 乾燥スープ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1671号）

即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直しについて（案）

平成 20 年 12 月 2 日
農 林 水 産 省

1 趣旨

「JAS 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 17 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、即席めん類品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1641 号）及び生タイプ即席めん品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1642 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準について、

- （１）用語の定義を「即席めん」、「生タイプ即席めん」、「添付調味料」及び「かやく」について規定する
- （２）「調理方法」及び「使用上の注意」を一括表示によらないものとするため、「調理方法」及び「使用上の注意」を内容とする「義務表示事項」を削除し、「その他の表示事項及びその表示の方法」を規定する
- （３）個別品目の名称規制を廃止するため、「表示方法」から「名称」の事項を削除する

等の改正及び統合を行い、新たに即席めん品質表示基準を制定する。

また、個別品目の名称規制を廃止することに伴い、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）第 4 条第 1 項第 1 号ただし書きによる名称規制の対象から、「即席めん類」及び「生タイプ即席めん」を削除する。

即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1641号）制定案新旧対照表

制 定 案	現 行（即席めん類品質表示基準）	現 行（生タイプ即席めん品質表示基準）																				
即席めん品質表示基準 （趣旨） 第1条 即席めん（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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>即席めん</td><td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したものと及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの</td></tr><tr><td>生タイプ即席めん</td><td>即席めんのうち、めんを<u>蒸し又はゆで</u>、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したものと及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの	生タイプ即席めん	即席めんのうち、めんを <u>蒸し又はゆで</u> 、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したものをいう。	即席めん類品質表示基準 （趣旨） 第1条 即席めん類（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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>即席めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1642号）第2条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの</td></tr><tr><td>即席中華めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いて作られたものをいう。</td></tr><tr><td>即席和風めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30%未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。</td></tr><tr><td>即席欧風めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナ</td></tr></table>	用 語	定 義	即席めん類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1642号）第2条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの	即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いて作られたものをいう。	即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30%未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。	即席欧風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナ	生タイプ即席めん品質表示基準 （趣旨） 第1条 生タイプ即席めん（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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>生タイプ即席めん</td><td>小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。
用 語	定 義																					
即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したものと及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの																					
生タイプ即席めん	即席めんのうち、めんを <u>蒸し又はゆで</u> 、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したものをいう。																					
用 語	定 義																					
即席めん類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1642号）第2条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの																					
即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いて作られたものをいう。																					
即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30%未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。																					
即席欧風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナ																					
用 語	定 義																					
生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。																					

添付調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（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。）が即席めん類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。~~

~~2 食器として使用できる容器にめんを入れであるものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。~~

（表示の方法）

~~第3条 原材料名及び内容量、調理方法及び使用上の注意の表示に際しては、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。）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) 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、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多

	の占める重量の割合が30%以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。
即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。
調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び調味料以外のものをいう。

（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。）が即席めん類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。

2 即席カップめんにあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、内容量及び使用上の注意の表示に際しては、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、即席中華めんにあつては「即席中華めん」と、即席和風めんにあつては「即席和風めん」と、即席欧風めんにあつては「即席欧風めん」と、即席カップめんにあつては「即席カップめん」と記載すること。

(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、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多

添付調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（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。）が生タイプ即席めん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。

2 製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。ただし、軟包装の袋に入った生タイプ即席めんであつて、鍋等に移し替えた上加熱して調理するものに表示する場合は、この限りでない。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、内容量及び使用上の注意の表示に際しては、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、「生タイプ即席めん」と記載すること。

(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、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量

いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(7) めんにあっては、「めん」（油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(4) 添付調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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する食品添加物にあっては、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。

(2) 内容量

添付調味料~~又は~~かやく~~又は~~やくみを添付したものにあっては、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、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(7) めんにあっては、「めん」（味付けしたもので油処理により乾燥しないものにあっては「味付けめん」、油揚げめんにあっては「油揚げめん」、味付け油揚げめんにあっては「味付け油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(4) 調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「食塩」、「糖類」、「植物油脂」、「トマトケチャップ」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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する食品添加物にあっては、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

調味料、かやく又はやくみを添付したものにあっては、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、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 使用上の注意

容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「やけどに注意」等と記載すること。

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、使用上の注意、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、調理方法又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意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。

の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(7) めんにあっては、「めん」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多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵」、「食塩」等と記載すること。

(4) 添付調味料及びかやくにあっては、「もち」、「めんつゆ」とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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する食品添加物にあっては、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、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 使用上の注意

容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「やけどに注意」等と記載すること。

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、使用上の注意、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、調理方法又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表

(その他の表示事項及びその表示の方法) <u>第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項に規定する事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。ただし、(2)に掲げる事項については、食器として使用できる容器にめんを入れているもの以外のものにあつては、この限りでない。</u> (1) <u>容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、5.5ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、調理方法を記載すること。</u> (2) <u>容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と、前号に規定する方法により記載すること。</u> (表示禁止事項) <u>第5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調理後のめんの重量及び調理後の強調する重量の百分率とする(2)に掲げる事項についてはかんすいを使用している場合は、この限りでない。</u> (1) <u>強調するかやくの量がめんの重量の2%未満のものにあつては、そのかやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2%以上である場合は、この限りでない。</u> (2) <u>「中華めん」の用語</u> (3) 日本そばにあつてはそば粉を使用しているものであつて、そば粉の配合割合が30%未満のものにあつては、そばの用語 (4) 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 (5) 生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語	3 前項ただし書の規定により使用上の注意を他の箇所に記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する10ポイントの活字以上のものとしなければならない。 (表示禁止事項) 第5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調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあつてかやくの総量が6%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ3%以上である場合及び汁もの以外のものにあつてかやくの総量が4%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2%以上である場合、(3)に掲げる事項については即席めん類の日本農林規格（昭和47年8月25日農林省告示第1571号）第6条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。 (1) かやくのうち特定のものを特に強調する用語 (2) そば粉の配合割合が30%未満のものにあつては、そばの用語 (3) 「上級」又は「標準」の用語 (4) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語 (5) 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	示すれば、他の箇所に記載することができる。 3 前項ただし書の規定により使用上の注意を他の箇所に記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する10ポイントの活字以上のものとしなければならない。 (その他の表示事項及びその表示の方法) 第5条 商品名中に「生タイプ」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、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「生タイプ」の用語を表示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調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあつてかやくの総量が5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2.5%以上である場合及び汁もの以外のものにあつてかやくの総量が2.5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ1.25%以上である場合、(2)に掲げる事項についてはかんすいを使用している場合、(3)に掲げる事項についてはそば粉の配合割合が30%以上である場合は、この限りでない。 (1) かやくのうち特定のものを特に強調する用語 (2) 「中華めん」の用語又はこれと紛らわしい用語 (3) 「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語 (4) 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
---	--	---

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年6月27日（金）

14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・即席めん類の日本農林規格
- ・生タイプ即席めんの日本農林規格
- ・乾めん類の日本農林規格
- ・手延べ干しめんの日本農林規格
- ・乾燥スープの日本農林規格

（2）品質表示基準の見直しについて

- ・即席めん類品質表示基準
- ・生タイプ即席めん品質表示基準
- ・乾めん類品質表示基準
- ・乾燥スープ品質表示基準

（3）その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 乾めん類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 手延べ干しめんの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 乾燥スープの日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直しについて（案）
- 7 乾めん類品質表示基準の見直しについて（案）
- 8 乾燥スープ品質表示基準の見直しについて（案）
- 9 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
◎ 石井 胖行	財団法人食品産業センター参与
◎ 石和 祥子	消費科学連合会副会長
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
◎ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会専務理事
○ 栗生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 安藤 剛久	全国乾麺協同組合連合会専務理事
○ 井上 猛	兵庫県手延素麺協同組合代表理事
○ 川崎 一平	クノール食品株式会社開発工業化センター長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 長谷川 朝恵	消費者（消費生活アドバイザー）
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 松尾 伸二	日清食品株式会社中央研究所食品開発部課長
○ 山根 香織	主婦連合会副会長

（注）◎：農林物資規格調査会委員

（五十音順、敬称略）

○：農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
(即席めん類品質表示基準の全部改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H20.7.14～H20.8.12）

(1) 受付件数 8 件（業者 7、業界団体 1）

(2) 意見・情報
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H20.10.6～H20.11.23）

受付件数 なし

即席めん品質表示基準の制定案に対して寄せられた御意見・情報等に対する考え方（案）について

御意見の概要	当省の考え方（案）
即席めんの定義において、主原料に米粉及び雑穀を加えてほしい。	めんの主原料に米粉及び雑穀を加えることについては、検討した結果、即席めんの範囲を何処まで広げるかについて更に慎重に検討する必要があることから、今後の製造実態等を踏まえ議論を進めていきたいと考えていますので、案のとおりとします。
中華めんはかんすいを使用するものと社会通念上認識されているが、即席中華めんの定義が削除されると「かんすい」を使用しない「即席中華めん」が製造可能となり、これまで築き上げてきた日本の食文化が破壊されることから、即席中華めんの定義を現行どおり残してほしい。 （同様の意見 1 件）	今回の改正は、より分かりやすい基準とするために、即席めん類と生タイプ即席めんの基準を即席めんの基準として統合を図るものであり、基準の中でめんの種類ごとに定義を定めることは考えておりませんので、案のとおりとします。しかしながら、「中華めん」の表示については、かんすいを使用している場合のみ使用できるように措置します。
現行どおり名称の規定を残して欲しい。	JAS規格及び品質表示基準の見直し基準では、名称規制については、消費者に重大誤認が生じる等の懸念がある場合を除いて原則として廃止することとしており、名称の表示の方法についても、その内容を表す一般的な名称をもって記載することとしています。即席めんについては、名称の規定を削除しても大きな混乱は生じないと考えられることから、案のとおりとします。
中華めんに関する定義がなくなることにより、かんすいを使用していないにも関わらず中華めんと表示することが可能となってしまうため、表示禁止事項として、「かんすいを用いずに製造しためんに中華めんと表示すること」との記載を追加してほしい。 （同様の意見 6 件）	御意見を踏まえ、表示禁止事項に追加します。
かんすいを使用し、添付調味料を添付した「即席めん」と乾めん類の「干しめん」の	即席めんは「簡便な調理操作により食用に供するもの」と定義していることから

違いは何か。また、「簡便な調理操作」とは何を基準とすればよいか。	、乾めん類と比べて「簡便な調理操作」か否かにより、区別することとしています。なお、「簡便な調理操作」については、めんと添付調味料と一緒に調理して、食器に移し食用に供する、あるいは、めん等の入った容器に熱湯を注ぎそのまま食用に供することなどが該当します。
表示禁止事項について、「そば粉の配合割合」は何に対しての配合割合か明示してほしい。	めんの使用原材料粉の重量に対するそば粉の配合割合です。

注) 上記以外の御意見については、告示案の内容に関する御意見ではなかったため、参考として賜ります。