

品質表示基準の見直しについて

「乾燥スープ」



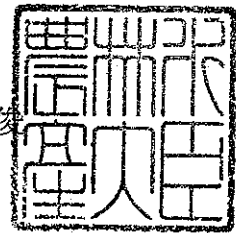
20消安第3400号

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）

乾燥スープ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、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）について、所要の見直しを行う。

2 内容

- （1）定義について、乾燥スープの日本農林規格の見直しとの整合性を図る
- （2）表示の方法について、原材料名の記載順序を「うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料」、「うきみ又は具の原材料」、「食品添加物」の順とする等の改正を行う。

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）の一部改正案新旧対照表

改 正 案	現 行																																
（趣旨） 第１条 （略） （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。	（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。																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乾 燥 ス ー プ</td><td>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。）<u>、家畜等の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層等をいう。以下同じ。）</u>、骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものの煮出汁 (2) 食肉、家畜等の可食部分、骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたものを (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 （略）</td></tr> <tr> <td>乾 燥 コ ン ソ メ</td><td>乾燥スープのうち、<u>食肉、家畜等の可食部分、骨及びけん、魚介を煮たものの煮出汁</u>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及び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。</td></tr> <tr> <td>乾 燥 ポ タ ー ジ ュ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>その他の乾燥スープ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>つ な ぎ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>う き み</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>具</td><td>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。</td></tr> </tbody> </table>	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。） <u>、家畜等の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層等をいう。以下同じ。）</u> 、骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものの煮出汁 (2) 食肉、家畜等の可食部分、骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたものを (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 （略）	乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、 <u>食肉、家畜等の可食部分、骨及びけん、魚介を煮たものの煮出汁</u> 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及び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	（略）	その他の乾燥スープ	（略）	つ な ぎ	（略）	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。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乾 燥 ス ー プ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）<u>、野菜、海藻等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものを若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、顆粒状又は固形状のものであって、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</u> 2 １にうきみ又は具を加えたもの</td></tr> <tr> <td>乾 燥 コ ン ソ メ</td><td>乾燥スープのうち、<u>食肉の煮出汁</u>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。</td></tr> <tr> <td>乾 燥 ポ タ ー ジ ュ</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>その他の乾燥スープ</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>つ な ぎ</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>う き み</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>具</td><td>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。</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。） <u>、野菜、海藻等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものを若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、顆粒状又は固形状のものであって、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</u> 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、 <u>食肉の煮出汁</u> 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。
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。） <u>、家畜等の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層等をいう。以下同じ。）</u> 、骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものの煮出汁 (2) 食肉、家畜等の可食部分、骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたものを (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 （略）																																
乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、 <u>食肉、家畜等の可食部分、骨及びけん、魚介を煮たものの煮出汁</u> 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及び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	（略）																																
その他の乾燥スープ	（略）																																
つ な ぎ	（略）																																
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。																																
用 語	定 義																																
乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。） <u>、野菜、海藻等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものを若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、顆粒状又は固形状のものであって、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</u> 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、 <u>食肉の煮出汁</u> 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 (略)

(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) (略)

(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。

(イ) 「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。

(i) (略)

〔削る。〕

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っては、「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) (略)

(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、乾燥コンソメにあっては「乾燥スープ(コンソメ)」と、乾燥ポタージュにあっては「乾燥スープ(ポタージュ)」と、その他の乾燥スープにあっては「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っては「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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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。

(イ) 「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。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載するものとする。

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

(ii) 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、麦芽糖等のうち、記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(イ)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と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。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を使用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を使用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を使用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

イ うきみ又は具は、「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、うきみ又は具以外の原材料に添加したものにあってはうきみ又は具以外の原材料名の表示に併記して、うきみ又は具の原材料に添加したものにあってはうきみ又は具の原材料名の表示に併記して、それぞれ記載すること。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。

(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

2 (略)

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 (略)

(表示禁止事項)
第6条 (略)

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	2 g	5 g	2 g
牛肉	1 g	2 g	1 g
その他の肉	2 g	5 g	2 g
魚介	2 g	3 g	2 g
乳及び乳製品	—	5 g	5 g
ばれいしょ	—	25 g	5 g
とうもろこし	—	20 g	5 g
きのこ	2 g	2 g	2 g
たまねぎ	2 g	2 g	2 g
かぼちゃ	—	15 g	2 g
グリンピース	—	20 g	2 g
にんじん	—	7 g	2 g
こまつな	—	2 g	2 g
チンゲンサイ	—	2 g	2 g
ほうれんそう	—	2 g	2 g
その他の野菜	2 g	5 g	2 g
こんぶ	2 g	2 g	2 g
その他の海藻	3 g	3 g	3 g
卵	2 g	2 g	2 g
クルトン	4 g	4 g	4 g
ヌードル	6 g	6 g	6 g
穀類加工品 (クルトン及びヌードルを除く。)	—	4 g	4 g

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 乾燥コンソメであって商品名中に「コンソメ」の文字のないもの又は乾燥ポタージュであって商品名中に「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 Z 8305 (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も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

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	2 g	5 g	2 g
牛肉	1 g	2 g	1 g
その他の肉	2 g	5 g	2 g
魚介	2 g	3 g	2 g
乳製品	—	5 g	5 g
ばれいしょ	—	25 g	5 g
とうもろこし	—	20 g	5 g
きのこ	2 g	2 g	2 g
たまねぎ	2 g	2 g	2 g
かぼちゃ	—	15 g	—
グリンピース	—	20 g	—
にんじん	—	7 g	—
その他の野菜	2 g	5 g	2 g
こんぶ	2 g	2 g	2 g
その他の海藻	3 g	3 g	3 g
卵	2 g	2 g	2 g
クルトン	4 g	4 g	4 g
ヌードル	6 g	6 g	6 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。

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

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
(乾燥スープ品質表示基準の改正案)

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 2 件（業者 1、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

(別紙)

乾燥スープ品質表示基準の一部改正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)
原材料名の表示方法は、加工食品品質表示基準に整理統合してほしい。	スープの味の基本となる「うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料」を最初に記載するほうが分かりやすいこと、また、「うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料」と「うきみ又は具」を区分したほうが分かりやすいことから、消費者の選択に資する観点から、案のとおりとします。
経過措置について、表示変更等が必要となり、対応に多大の時間と労力を要することから、公布の日から施行までの猶予期間を少なくとも2年間は設けてほしい。	経過措置については、過去の改正時に設定した期間等も踏まえ検討したいと考えています。

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。