（参考）新たなＪＡＳ規格の活用イメージ

強みのアピールにつなげるアイデア①（品質）

○ 特有の**品質**を効果的に伝えるため、JAS規格を制定
○ 特定の原材料の使用・不使用を内容として標準品との差別化も可能

●グルテン含有量の低い食品であることをアピールしたい場合

- 海外を中心にグルテンフリー食品が人気。
- グルテンフリー食品の国際規格（Codex規格）をJAS規格化し、認証取得。
- 海外市場における評価に直結。

Codex規格

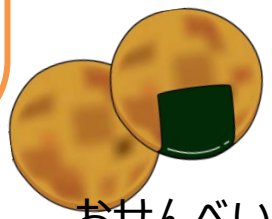
✓ グルテン含有量
✓ 汚染防止措置
✓ 表示

日本語のため
取り組みが容易

翻　訳

JAS規格

✓ グルテン含有量
✓ 汚染防止措置
✓ 表示



おせんべい

高野豆腐

海外の評価基準に適合

強みのアピールにつなげるアイデア②（プロセス）

○ こだわりの**作り方**、独特の**使い方**などを効果的に伝えるため、JAS規格を制定
○ 商品の品質を規格にするだけでは表現しきれない特長をアピール可能
○ 出荷後に品質の変化する商品であっても、特長を効果的に表現

●伝統的な抹茶をアピールしたい場合

➢海外で抹茶人気が高まる中、質の悪い茶葉を粉末にしただけの粉茶も抹茶として流通。
➢日本の伝統的な製法（日光を遮って育てた茶葉を用い専用炉と臼で製造）をJAS規格化。
➢「本物」として認証を取得し、異なる製法の類似品と差別化。

特有の製法を規格化

通常の茶葉を粉末にしたもの

「本物」を類似品と差別化

強みのアピールにつなげるアイデア③（取扱方法）

○ **サービス**の質の高さを効果的に伝えるため、JAS規格を制定
○ モノだけでなく、提供するサービスについてもアピール可能

●「和食」を提供できることをアピールしたい場合

➢日本の「食」は、訪日観光客の最も主要な旅行目的になるなど、興味関心が高いところ。
➢日本の伝統的な食文化である「和食」の特徴を規格化し、認証取得。食材、調理、もてなしなど「和食」の魅力を体験できることをアピール。

「和食」に関する規格のイメージ

➢ 多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用
　地域に根ざした多様な食材の活用、素材の味わいを活かす方法による調理など

➢ バランスがよく、健康的な食生活
　一汁三菜メニュー、うま味の活用や動物性油脂を低減した料理の提供など

➢ 自然の美しさの表現
　食事の場での季節感の表現（つまもののあしらい、季節にあった器の利用）など

➢ 年中行事との関わり
　祭りや行事に関連した料理の提供など

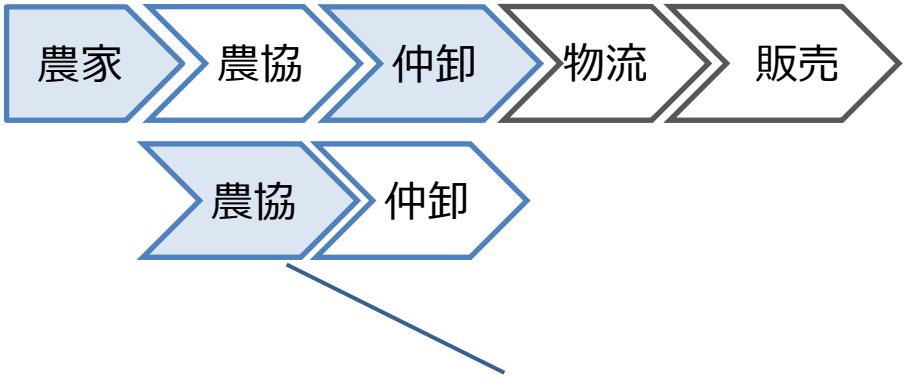
「和食」の魅力の訴求が可能に

強みのアピールにつなげるアイデア④（取扱方法）

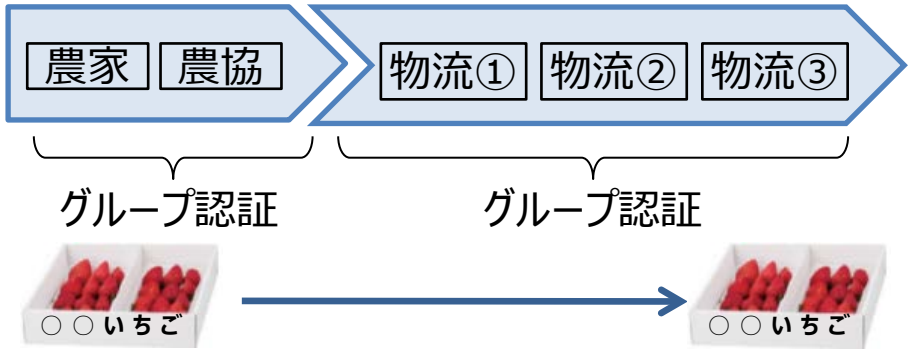
○ 事業者の**生産や流通の方式**などをJAS規格化し、認証を取得
○ その能力を有する者として優位性をアピール。取引における事業者選択の目安にも
○ さらに、こうした能力を有する者が取り扱う産品も一定の管理がなされていることをアピール可能

●鮮度の高さをアピールしたい場合

➢鮮度を維持する定温保管・輸送方式をJAS規格化し、能力を有する者として認証を取得。
➢保管・輸送能力を差別化し、取引先へのアピール力が向上。
➢認証事業者が扱う産品についても、鮮度が維持されていることをアピール可能に。



認証による差別化
業界全体の能力向上



取り扱い産品も鮮度
保持をアピール可能

強みのアピールにつなげるアイデア⑤（経営管理）

○ **CSRなどの取組や経営管理**を効果的に伝えるため、JAS規格を制定

○ モノやサービスに直接かかわるものだけでなく、経営の理念・ポリシー・取組がアピールが可能に。企業価値の向上も

● **環境に配慮した企業活動をアピールしたい場合**

➢企業の社会責任は、信頼や期待を集める上で近時増々重要。
➢環境に配慮した経営管理の基準をJAS規格化し、実践している企業として認証を取得。
➢環境配慮企業であることのアピール力が高まり、企業イメージ・ブランド価値が向上。

環境に配慮した経営管理規格イメージ

- 環境に配慮した原料の使用、商品の調達
- エネルギーの節減、再生可能エネルギーの使用
- 物流効率の向上
- 廃棄物の適正な処理、利用　　等

企業イメージ・企業価値が向上！

強みのアピールにつなげるアイデア⑥（要員能力）

○ 専門的な**知識や技術**を効果的に普及するため、JAS規格を利用可能。
○ 第三者認証を組み入れ、能力を有する者の優位性を保証。個人の能力についてもアピール可能。

●日本茶の知識や技術を普及したい場合

➢海外において日本茶に関心が集まる一方、日本茶の知識や技術を有する人材はわずか。
➢日本茶の専門家に必要な知識や技術をＪＡＳ規格化し、国内外の能力を有する者が認証を取得。
➢正しい日本茶を普及することで、海外市場における販売拡大に寄与。

【規格内容イメージ】

知　識			技　術
歴　史	茶業概要	栽培・製造	茶鑑定
科　学	品質審査	利　用	インストラクション

認証

筆記試験　　実技試験

日本茶普及を後押し
市場拡大に寄与

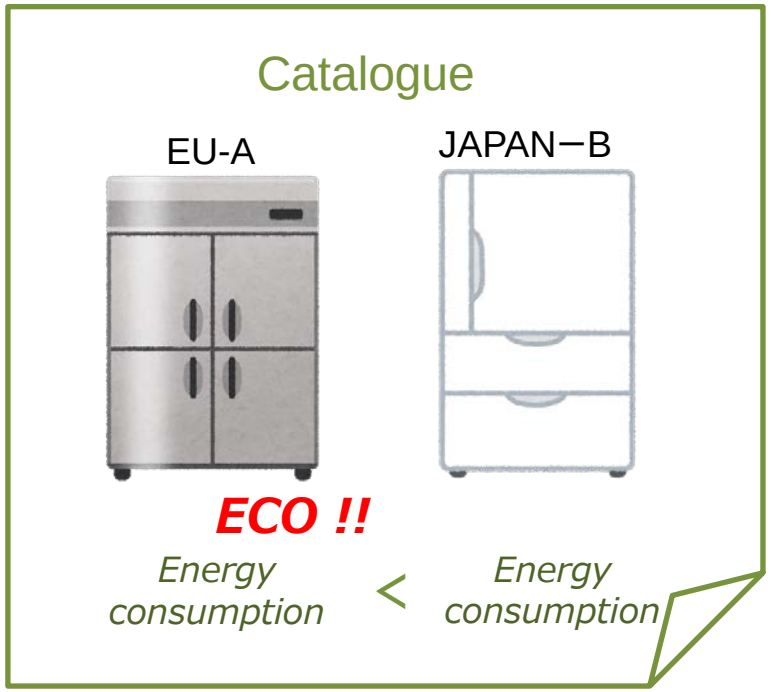
試験方法規格とは

○　製品の優劣を客観的に比較するためには、その性能評価方法（試験方法）を揃えることが必要

	日本車	米国車	欧州車
燃費	２０ km／L	２０ km／L	２０ km／L
試験方法	JC08モード	LA#4モード	NEDCモード

試験方法規格の戦略的な活用

○ 性能評価方法（試験方法）の規格化（公定化）を戦略的に行うことにより、自社の優位性を発揮



規格

✓ **国際規格（IEC62552－３：2007）**

（試験条件）
- ◆ **扉開閉を行わない**
- ◆ **水などの負荷は投入しない**
- ◆ **周囲温度は１条件（25℃±1℃）　など。**

日本提案により改正

✓ **国際規格（ＩＥＣ62552-３：2015）**

（試験条件）
- ◆ **扉開閉を行う**
- ◆ **水などの負荷を投入する**
- ◆ **周囲温度は2条件（32℃±0.5℃及び16℃±0.5℃）　など**

強みのアピールにつなげるアイデア⑦（試験方法）

○　食品・農林水産品についても、その優位性の証明につながるような成分の測定方法やDNAの分析方法などをJAS規格化（公定化）

○　時間が経つと品質の変化が大きい生鮮品や生産にノウハウなどの営業秘密や産地の秘伝の絡む産品などについても、優位性の客観的なアピールが可能に

●養殖技術の高さをアピール

- 我が国事業者が養殖魚の魚臭さを抑える独自の養殖方法を開発・工夫。
- 魚臭さ成分の統一的な測定・分析方法の確立・規格化により、魚臭さがないことを客観的に証明し、養殖技術の高さをアピール。

農林水産大臣の登録を受けたISO基準を満たす試験所の測定結果

魚臭さ成分α測定方法	一般養殖	天然	独自の養殖方法
	１０	１	**１**

登録試験所A
証明書　JAS
α含有量　１

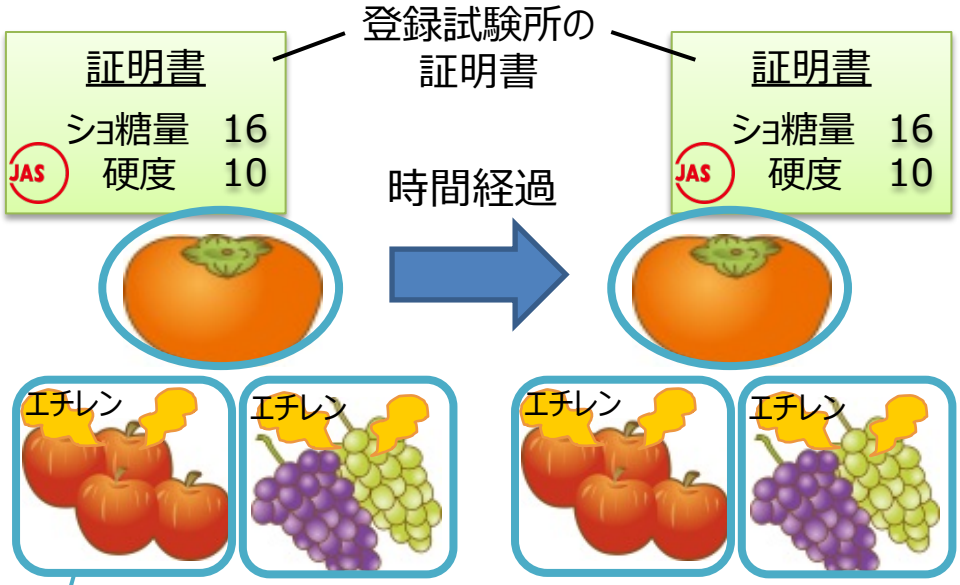
養殖技術の高さをアピール
「天然物と遜色なし！」「安定供給を実現!!」

強みのアピールにつなげるアイデア⑧（試験方法）

○ 食品・農林水産品の試験方法規格を活用し、食品関連製品やサービスのアピールも可能

● エチレン吸着素材の性能をアピール

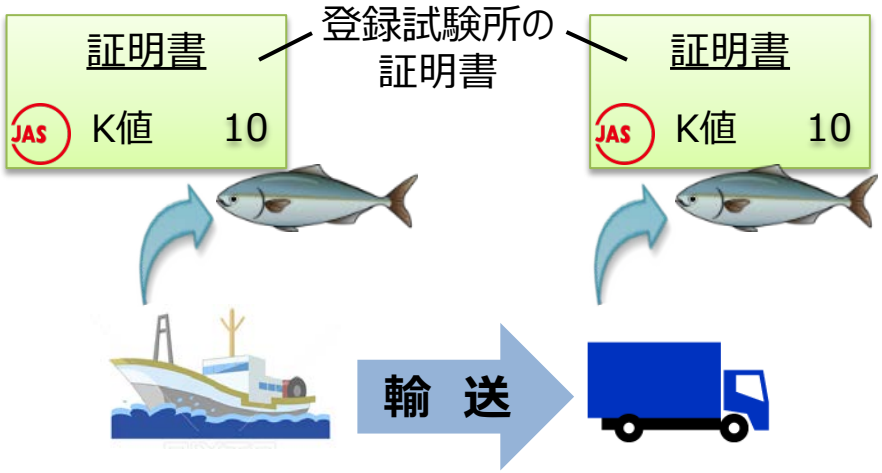
- 果物の熟度は、他の果物から発生するエチレンにより進行。
- 熟度の指標となるショ糖量や硬度などの測定方法を規格化し、エチレン吸着素材の性能を間接的に証明。



熟度が進まないことを示して
エチレン吸着性能の高さをアピール

● 鮮度保持輸送・保管の能力をアピール

- 魚の鮮度の保持は、取り扱う者の管理が重要。
- 鮮度の指標となるK値の測定方法を規格化し、魚の輸送・保管能力を間接的に証明。



鮮度が変わらないことを示して
輸送・保管能力の高さをアピール

ご相談・お問い合わせ先

農林水産省食料産業局食品製造課食品規格室

室長　松本
担当　田中、加集、岡田

TEL：０３－６７４４－７１８２
jas_soudan@maff.go.jp

（独）農林水産消費安全技術センター
規格検査部商品調査課

課長　牟田
担当　山内、横田、藤田

TEL：０５０－３７９７－１８４６
shohin_mailbox@nm.famic.go.jp

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

ご相談・お問い合わせ先（各地域）

（北海道）札幌センター　規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１７６０

（東北）仙台センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１８９０

（関東）横浜事務所 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１８８０

（中部・北陸）名古屋センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１８９８

（近畿・中四国）神戸センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１９０９

（九州・沖縄）福岡センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１９２５

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.