
加工食品事業者への食品添加物規制対応に関する アンケート結果

アンケート調査概要

加工食品事業者の輸出拡大に際して重要な食品添加物規制への対応に関する課題・対応策を把握するためアンケートを行い、輸出産地事業者等から計85件の回答を得た。

実施目的

- 加工食品事業者へのアンケートを行い、輸出拡大に際して重要課題となっている食品添加物規制に関する課題認識・対応状況を把握する
- 把握した情報を添加物勉強会で共有することで事業者の対策推進へつなげるとともに、今後の食品添加物規制への対応に必要な支援策の検討に活用する

実施時期

- 2021年9月17日～10月1日

実施方法

- 加工食品部会事務局であるアクセンチュアから、各事業者へ直接アンケートURLをEメールで発信し、集計

対象者

- 482件（輸出産地登録事業者157件、GFP登録事業者325件）

回答者数

- 85件（回答率：17.6%）

調査内容

- 事業者の添加物に関する輸出時の課題・対応策、情報収集・運用判断の際の課題 等

｜エグゼクティブサマリ（1/2）

- 添加物別では、**着色料**について課題を持つ事業者が4割と最も多く、**甘味料、部分水素添加油脂、調味料、乳化剤**がそれに続き、これらで全体の8割を占めるため、優先した検討が必要
 - **着色料が課題となる背景**として、国内向けの天然着色料と輸出向けの人工着色料を使い分ける必要があるため、**対応コストが高い**ことがあり、特に**大企業において8割程度と問題意識が高い**。赤色色素の中でも価格・安定性に優れる**ベニコウジ**が最も課題となっている
 - 大企業においては、乳化剤について、**ポジティブリストに掲載されていても日本と輸出先の規格が同一か判別できない**との声があり、専門的な支援が必要
 - 各添加物について対応ができていない事業者が3割程度存在（特に、着色料は6割が未対応）。添加物規制対応は個別事業者単位の努力に委ねるのではなく、**食品加工品事業者相互に、又は添加物メーカー・団体をはじめとした関係者と連携して解決すべき課題**
- 品目別では、**菓子・清涼飲料水**については**着色料が、醤油・味噌・その他調味料**については**甘味料**が最も大きな課題となっており、品目ごとに重点を置いて支援を議論することが必要
- **その他調味料**については、和洋問わず多くの商品に問題があり、問題となる添加物も分散しているのが特徴であり、**きめ細やかな対応**が必要
- **菓子事業者の7割以上が添加物について課題**があると回答しており、他の事業者の5割前後を大きく上回るため、着色料について、代替事例や不使用事例をより幅広く周知するなどして、**解決策を共有**することが必要

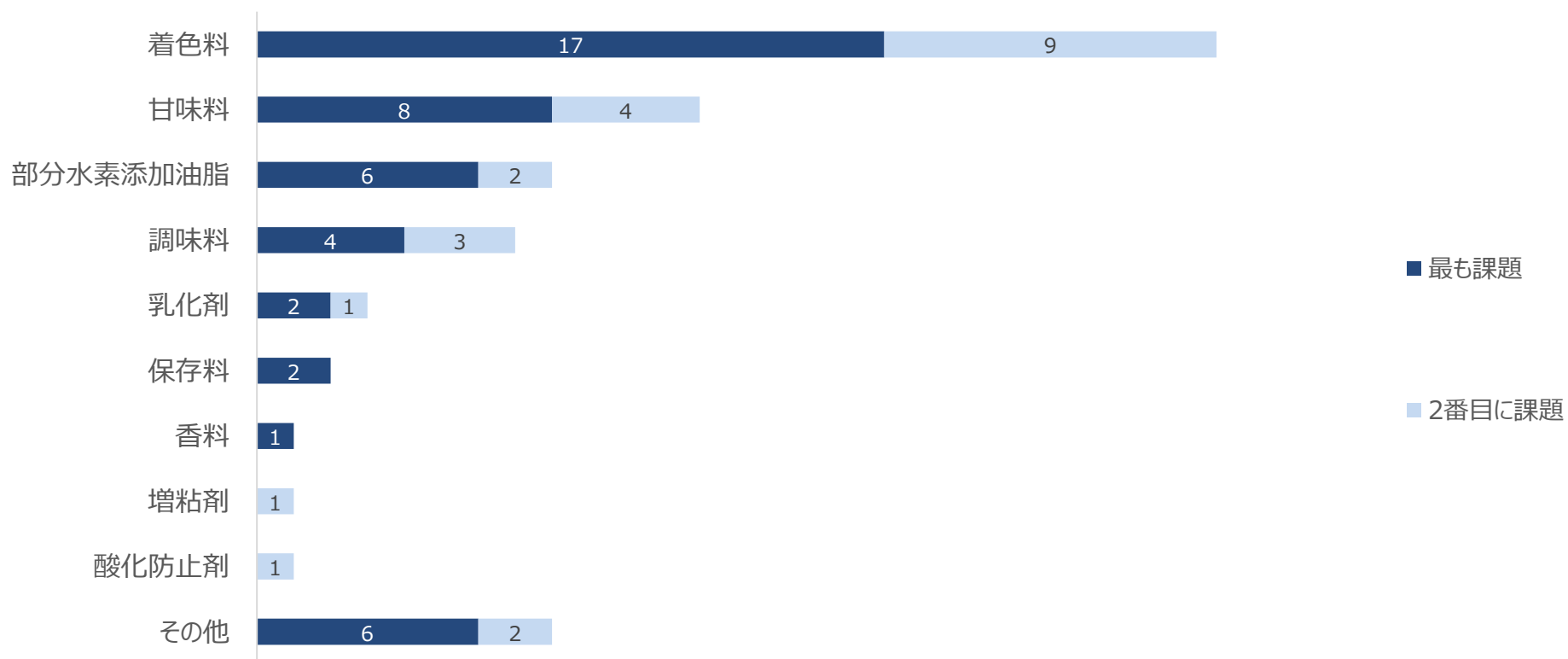
エグゼクティブサマリ (2/2)

- 輸出先国別では、主な輸出先として米国を回答した事業者の**7割以上が米国への輸出に課題**を感じており、州ごとにも規制が異なる米国への輸出のハードルが高い
 - 米国向けでは、**着色料、甘味料、部分水素添加油脂**の順番で問題となっており、全体の傾向と一致。菓子実証事業等での実務に根差した輸出実態把握を推進
 - **EU、イギリス**等では**調味料**が、**アジア**のタイ、シンガポール、台湾等では**部分水素添加油脂**が最も問題となるなど、地域によっても重点を置くべき添加物は異なる
- 情報収集については、中小企業の中では、**情報収集の仕方自体が分からない**とする企業が1割存在しており、**ワンストップで情報収集できるHPを構築し**、周知することが有効
- 他方、大企業は、**必要な情報が取れない、最新の情報が取れない**ことについての問題意識が4割と強く、**特定課題に応じた有識者とのマッチング**などが有効
- 情報の分析/運用判断については、**菓子事業者**は、特に**規制添加物を使用しない商品を製造したいがコストが見合わない**ことを課題に挙げる割合が4割と高く、**添加物対応に利用することができる支援策が必要**
- 期待する情報/支援については、企業規模や品目を問わず、**各国における添加物の規制動向に関する最新情報**や**自社製品の輸出可否を確認することができる仕組み**を求める声が高く、食品事業者間のみならずJETRO、添加物メーカー等の関係者も巻き込んだ仕組みが必要

課題となっている食品添加物の種類

全回答中、着色料を課題とする割合が約4割と最も高く、次いで甘味料、部分水素添加油脂、調味料（鰹節エキス等）、乳化剤で8割を占め、優先した検討が求められる。

Q：課題となっている添加物の種類を選択してください。



※1 「その他」の内訳は、アルコール、酵素処理ルチン（脱色防止）、サクラエキス、ビタミン、ビタミンB1、
餅菓子用品質保持製剤、りんご4倍濃縮果汁、無回答各1

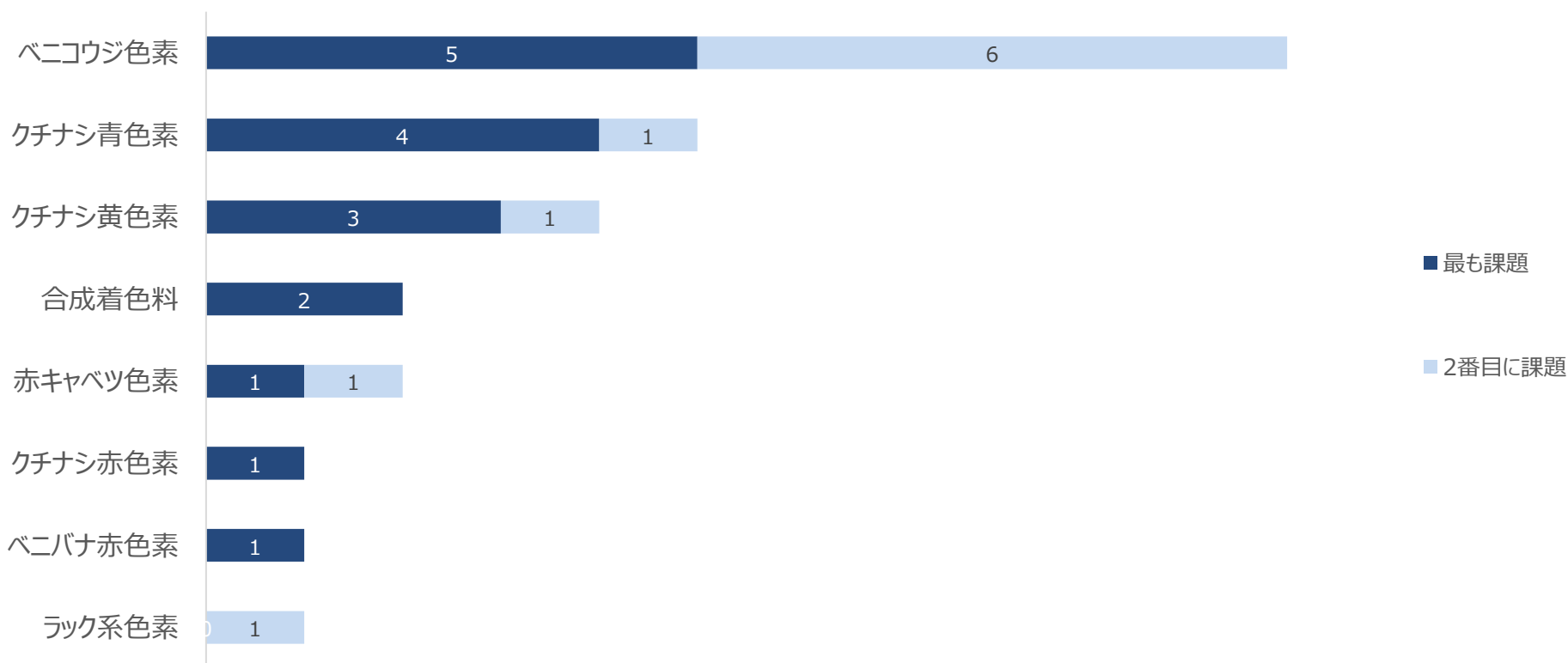
※2 選択肢のうち、ガムベース、光沢剤、酵素、酸味pH調整、イースト、リン酸塩、製造用剤については選択されなかった

(N=46)

着色料の詳細

着色料の中では、食欲をそそるとされる赤色の中でも価格・安定性に優れるベニコウジ色素、単独のほか混合して様々な色を出すのにも使われるクチナシ色素などが問題となる。

Q：前の設問で選択した添加物の詳細を選択してください。



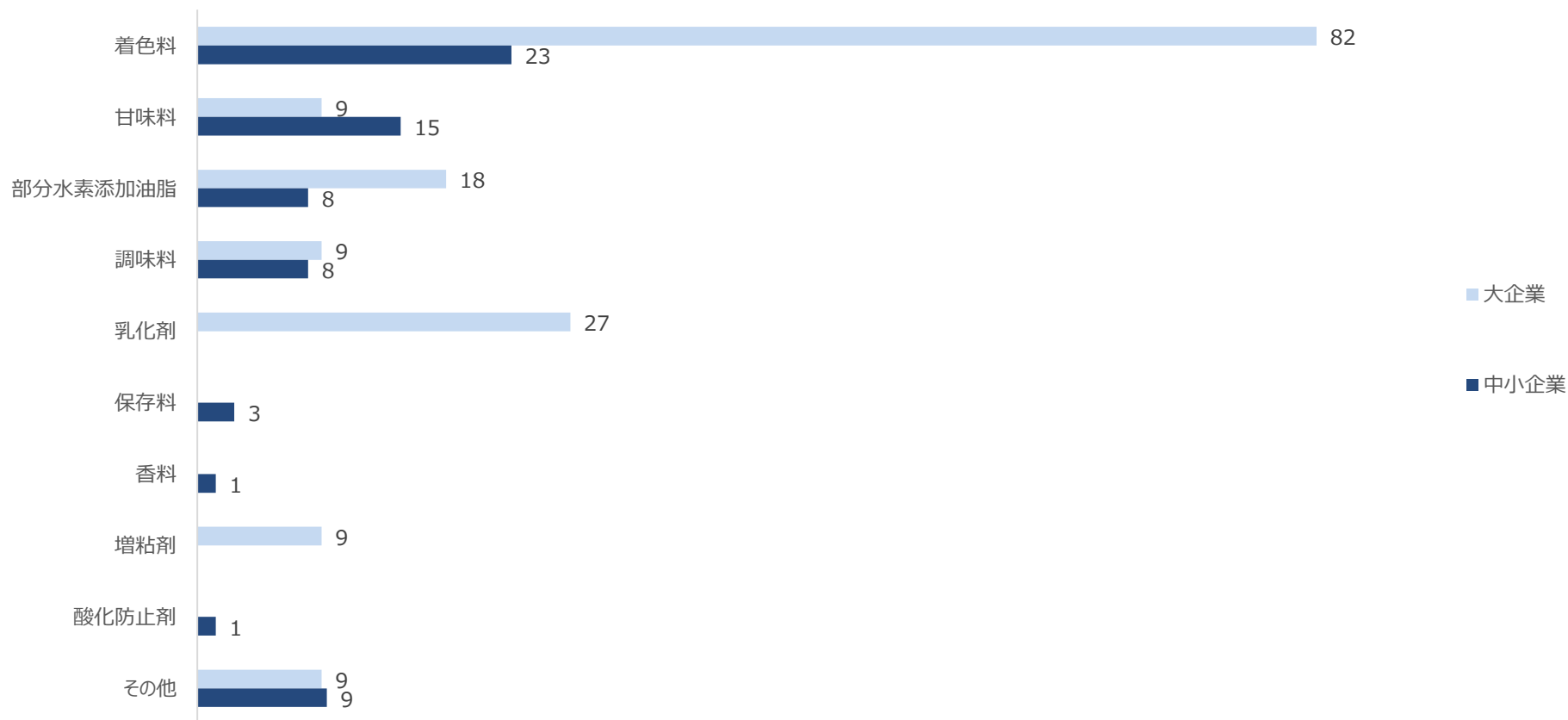
(N=27)

※ 2種類の着色料を回答した事業者がいるため着色料を課題とした回答数より多くなっている

企業規模×課題になっている添加物の種類

大企業の8割以上が着色料に課題を感じている。また、乳化剤は、大企業において、ポジティブリストに掲載されていても日本と規格が同一か判別できないとの声がある。

Q：課題となっている添加物の種類を選択してください。



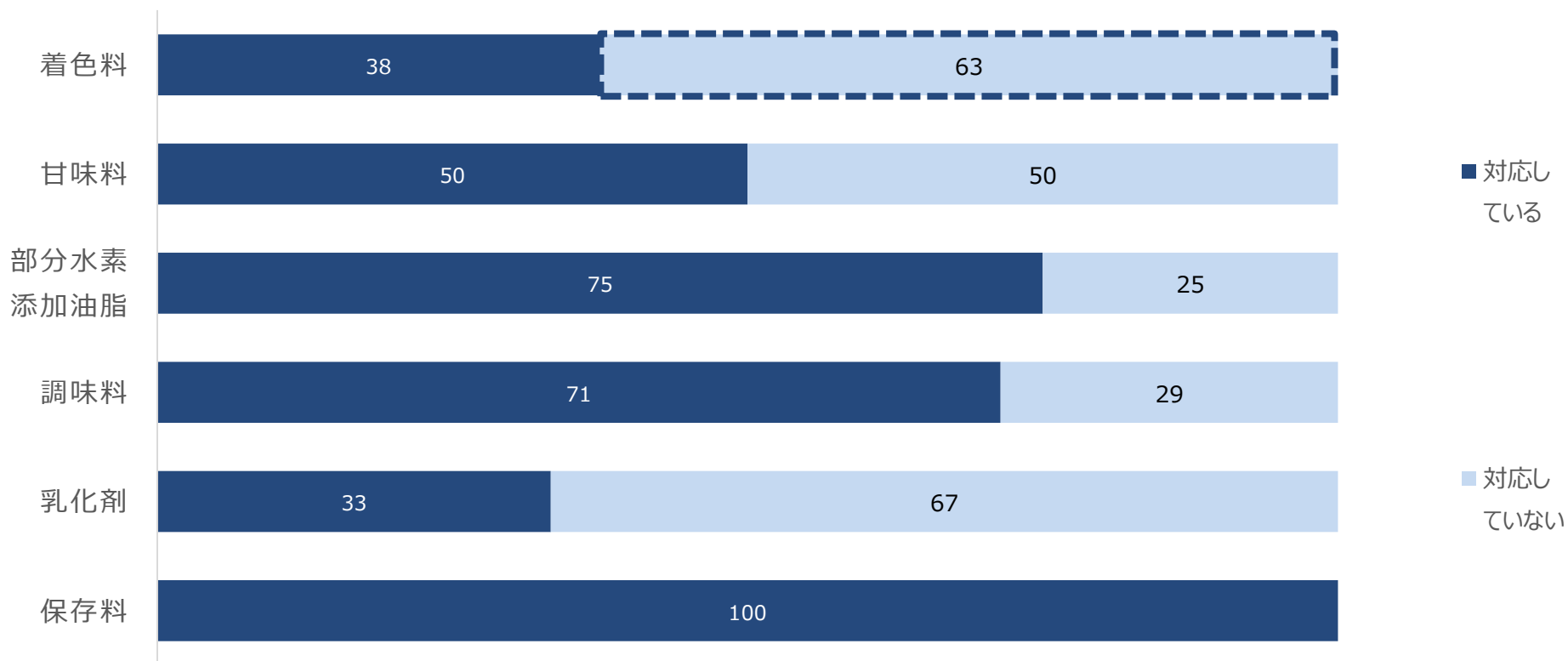
(N=46)

※ グラフ内数値は、回答割合 (%)。2番目に課題となっている添加物までカウントしている。

課題となっている添加物×対応の有無

特に課題として多く挙げられる着色料を扱う事業者のうち6割以上が未対応の状況であり、輸出拡大に向けては優先的な対策が求められる。

Q：課題となっている添加物に関して、輸出に向けた貴社での対応状況を選択してください。



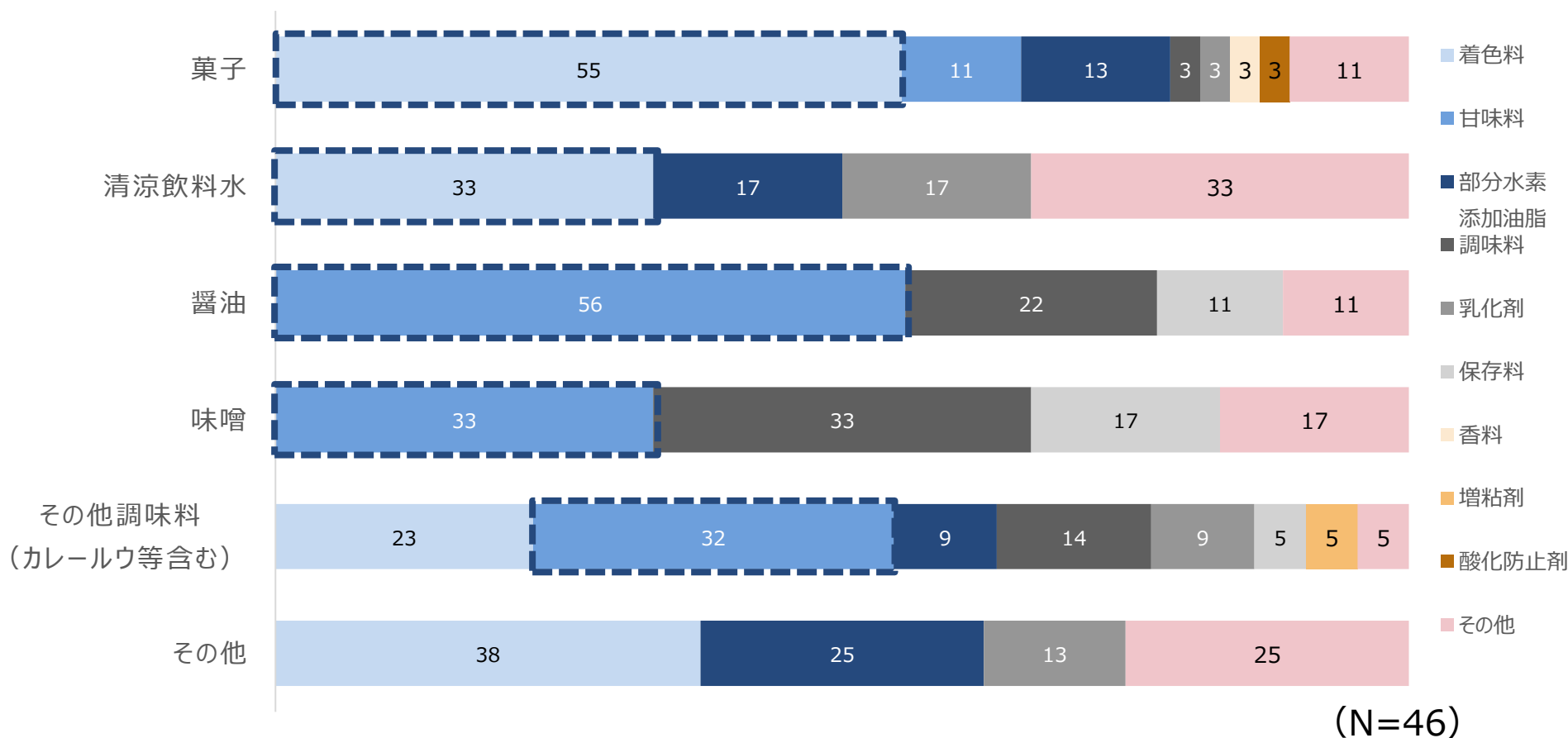
(N=45)

※ 2 事業者以上から選択されているものについて記載。グラフ内数値は、回答割合 (%)

主力商品の品目×課題となっている添加物

菓子・清涼飲料水事業者については着色料が、醤油・味噌・その他調味料事業者については甘味料が最も大きな課題となっており、品目ごとに着眼点を変えた議論が必要。

Q：課題となっている添加物の種類を選択してください。



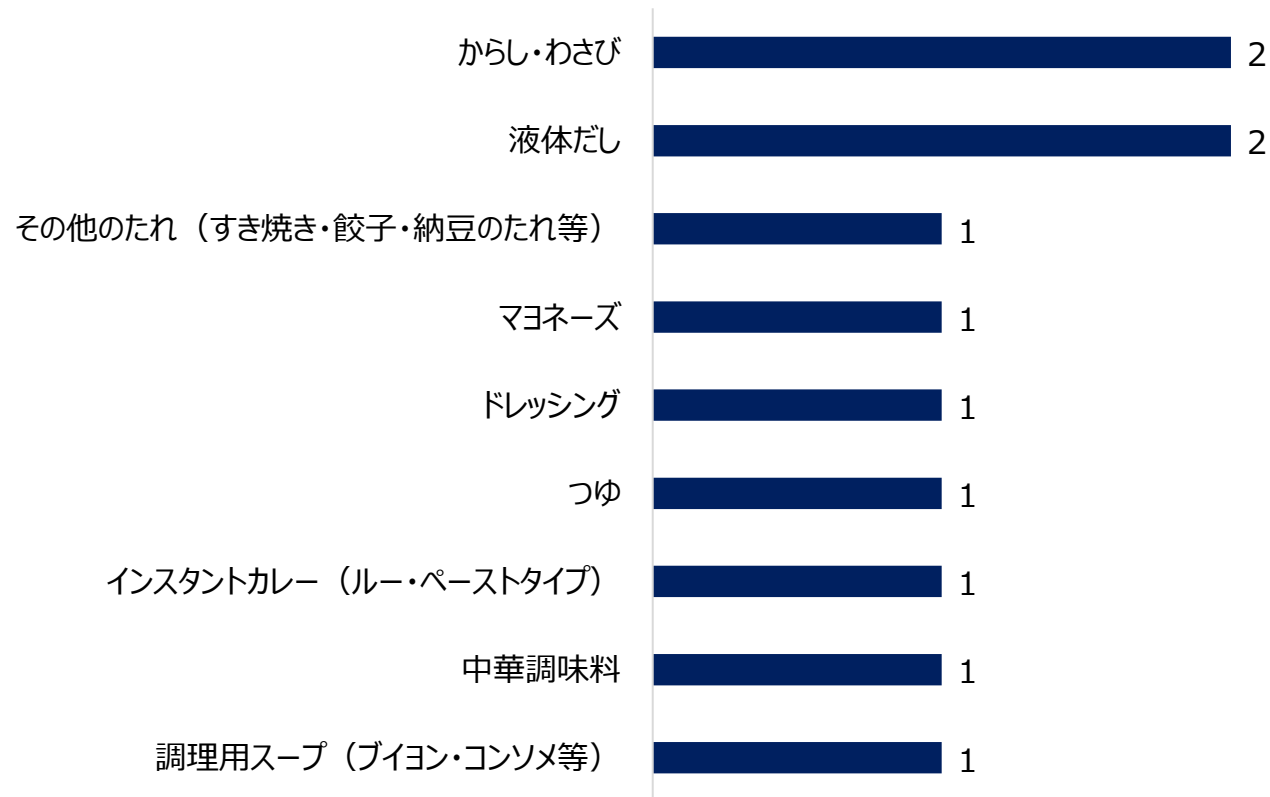
※主力品目別に、1、2番目に課題となる添加物総数のうち、添加物別の内訳を集計。グラフ内数値は、回答割合（％）。主力品目は複数回答のため重複がある。

©Accenture 2022. All Rights Reserved.

最も課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品の詳細（その他調味料）

調味料については、特定の商品について特に問題になるというよりは、和洋問わず、調味料全般に課題があるのが特徴。

Q：主力商品の品目分類を「その他調味料」と答えた方は、課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。



(N=11)

（参考）課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品名(1/2)

Q：課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。

添加物種類		主力商品品目	商品の詳細
着色料	ベニコウジ色素	菓子	生菓子
		菓子	半生菓子
		菓子	米菓
		菓子	焼菓子・油菓子
		菓子	豆菓子
		菓子	キャンディ・キャラメル
		その他	アイスクリーム
		その他調味料	ソースミックス
	クチナシ青色素	菓子	生菓子
		菓子	キャンディ・キャラメル
		菓子	ビスケット・クッキー
		菓子	半生菓子
		清涼飲料水	その他果実飲料（果汁10%以下）
	クチナシ黄色素	菓子	焼菓子・油菓子
		菓子	半生菓子
		菓子	ビスケット・クッキー
	クチナシ赤色素	菓子	ビスケット・クッキー
	合成着色料青色1号	その他調味料	からし・わさび
	合成着色料黄色4号	その他調味料	からし・わさび
	赤キャベツ色素	菓子	キャンディ・キャラメル
	ベニバナ赤色素	菓子	米菓
	ラック系着色料	菓子	豆菓子

（参考）課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品名(2/2)

Q：課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。

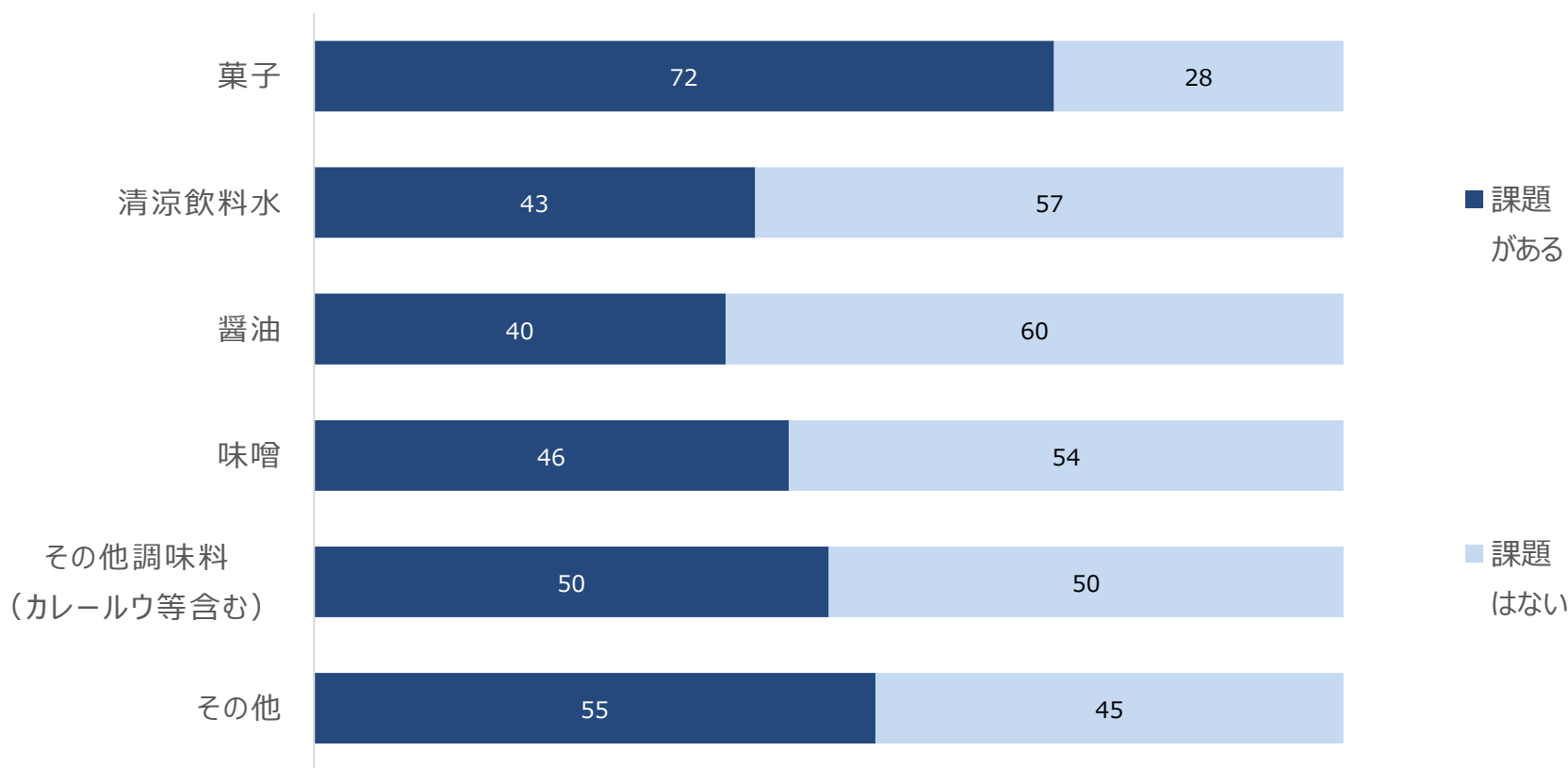
添加物種類		主力商品品目	商品の詳細
甘味料	ステビア	菓子	米菓
		その他調味料	ドレッシング
		その他	漬物の素
		その他調味料	その他のたれ（すき焼き・餃子・納豆のたれ等）
	甘草	菓子	焼菓子・油菓子
		その他調味料	液体だし
	ソルビトール	その他調味料	からし・わさび
部分水素添加油脂	トランス脂肪酸	菓子	焼菓子・油菓子
		菓子	豆菓子
		菓子	ビスケット・クッキー
		菓子	キャンディ・キャラメル
		その他調味料	インスタントカレー（ルー・ペーストタイプ）
		その他調味料	中華調味料
調味料	コハク酸ナトリウム	その他調味料	マヨネーズ
		その他調味料	調理用スープ（ブイヨン・コンソメ等）
	鰹節エキス	N/A	N/A
	畜肉エキス	菓子	米菓
乳化剤	脂肪酸エステル	菓子	チョコレート
		清涼飲料水	その他果実飲料（果汁10%以下）
		その他調味料	単一・複合調味料
	その他	菓子	チョコレート
保存料	ビタミン	菓子	ビスケット・クッキー
		その他調味料	液体だし
その他	酸化防止剤ルチン	菓子	生菓子
	老化防止剤製剤	その他	団子・大福
	香料	清涼飲料水	コーラ
	その他	清涼飲料水	その他果実飲料（果汁10%以下）

※ 醤油・味噌については、商品の詳細を質問していないが、醤油を主力品目とする事業者からは、ステビア3、天草2、鰹節エキス1、ビタミンB1 1、味噌を主力品目とする事業者からは、ステビア2、アルコール1、鰹節エキス1、コハク酸ナトリウム1の回答があった。

主力品目×課題認識

菓子事業者は、7割以上の事業者が課題があると回答しており、他の事業者が5割前後であるのに比べて問題意識が強く、解決策の共有など支援を行う必要。

Q：輸出に際して、食品添加物規制に関して課題・ハードルがあると感じていますか。



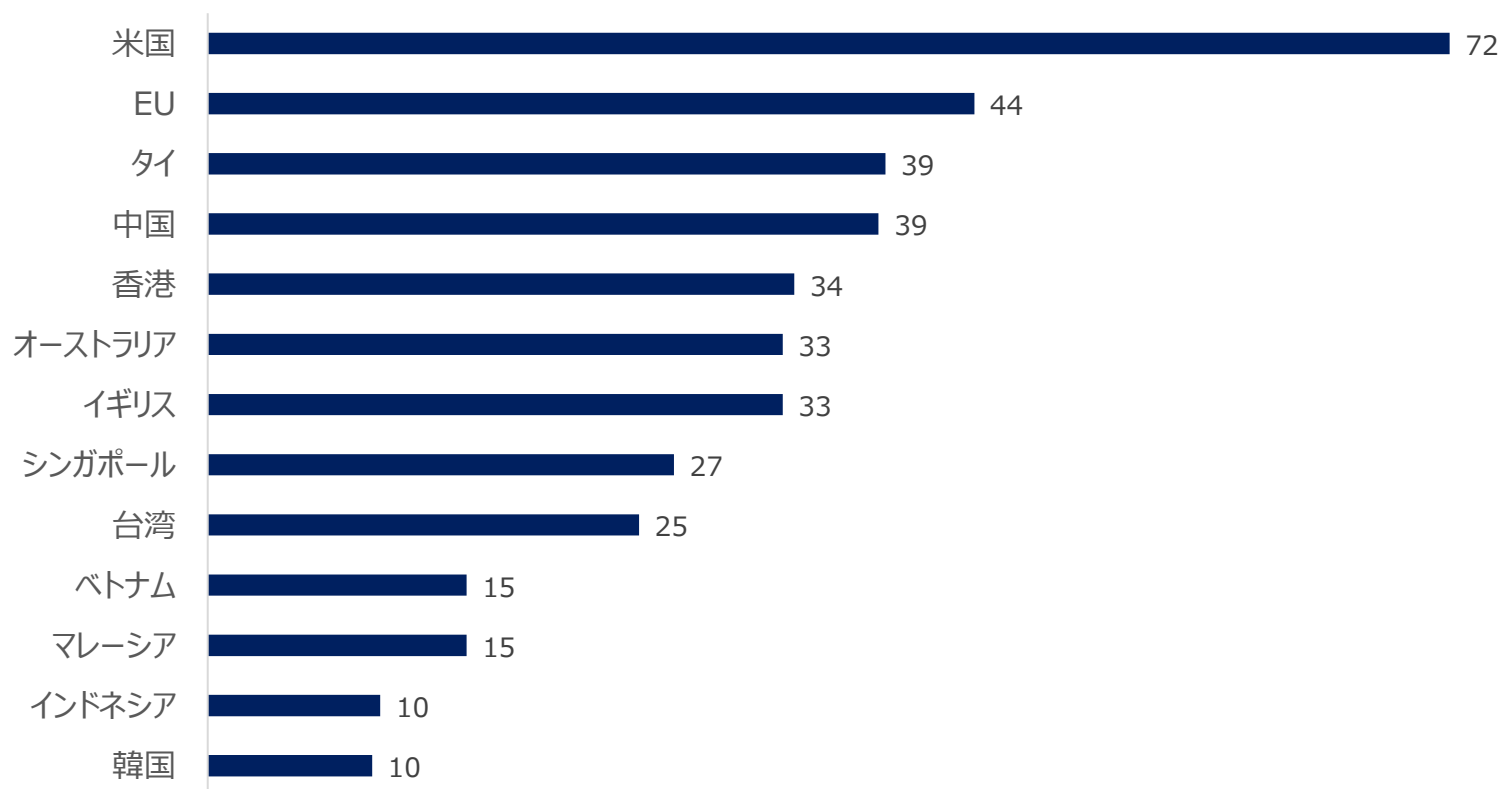
※グラフ内数値は、回答割合 (%)

(N=85)

主な輸出先国×課題となっている添加物の規制対象国

主な輸出先として米国を回答した事業者の7割以上が、課題となっている添加物の規制対象国として米国を挙げており、米国輸出には特に強いガイダンスが必要。

Q：課題となっている添加物の規制対象国/エリアを選択してください。（複数選択可）



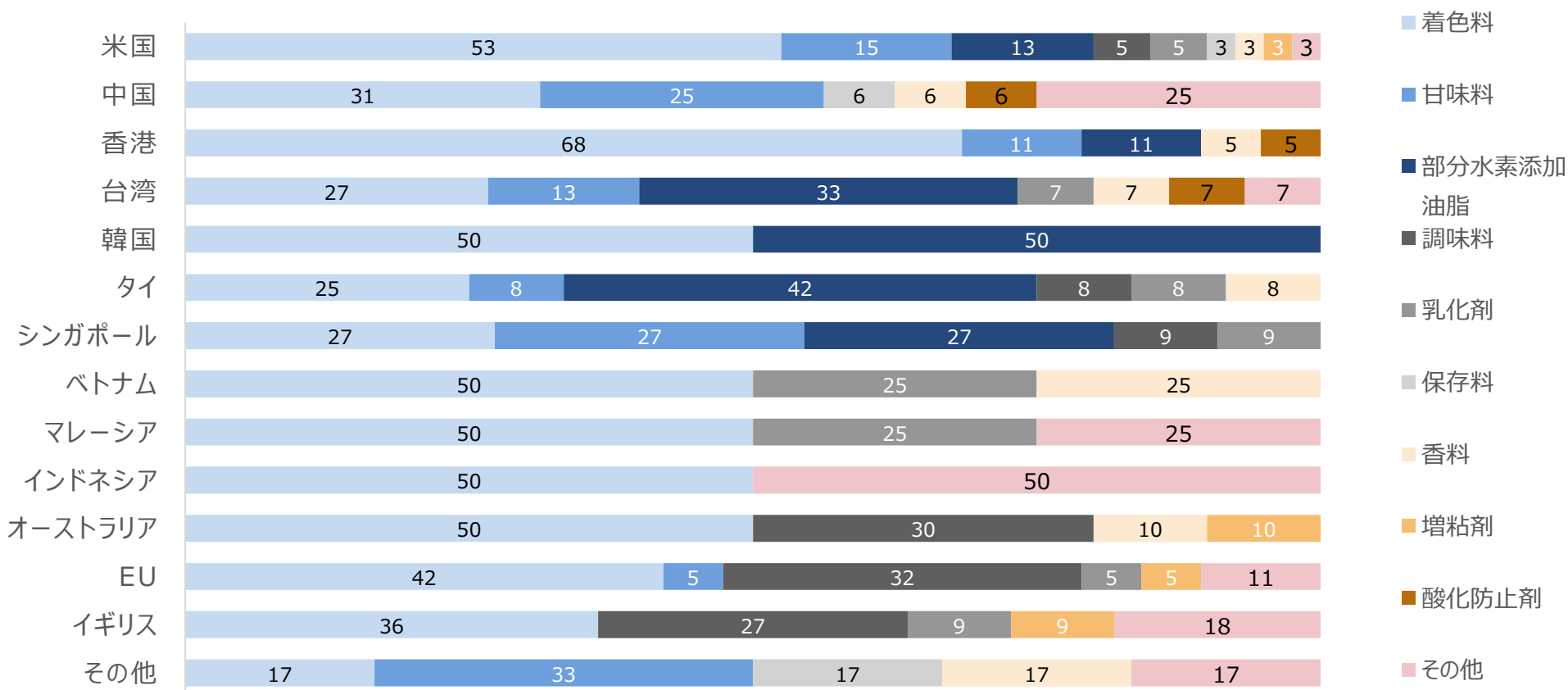
※グラフ内数値は、主な輸出先として特定の国・地域を選択した事業者のうち、その国・地域への輸出に課題を感じている割合（%）

（N=45）

課題となっている添加物の規制対象国×課題となっている添加物

米国はじめ多くの国で着色料が一番の課題となっているが、EU・オーストラリア・イギリスでは調味料が、台湾、タイ、シンガポール等では部分水素添加油脂が課題となっている。

Q：課題となっている添加物の種類を選択してください。



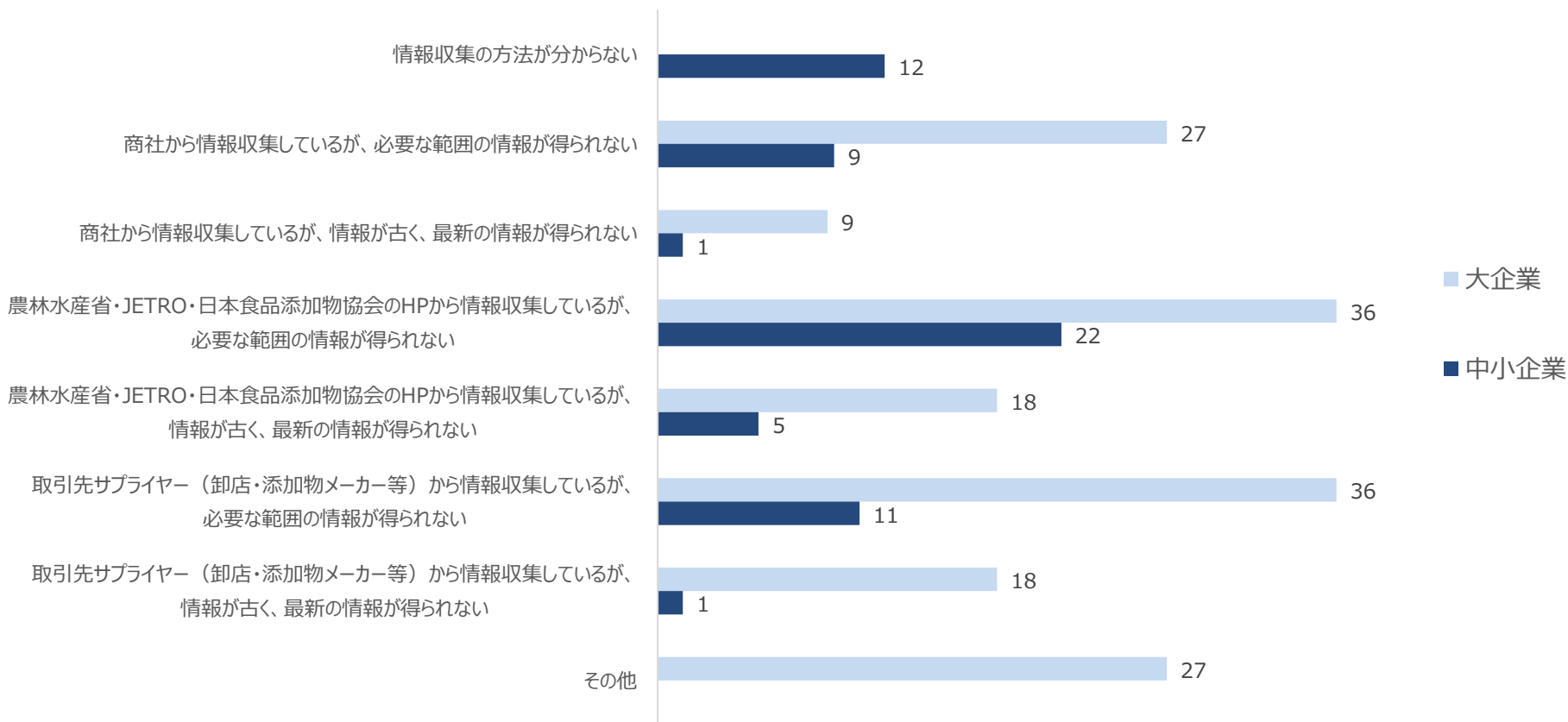
※グラフ内数値は、回答割合（%）

(N=46)

企業規模×情報収取に関し困っている点

情報収集の仕方が分からない中小企業が1割以上存在し、情報を一元化するHP等の対応が必要。必要な情報が得られていない大企業向けには、マッチング支援等が有効。

Q：各国法規制の情報収集に関してお困りの点を選択してください。（複数選択可）



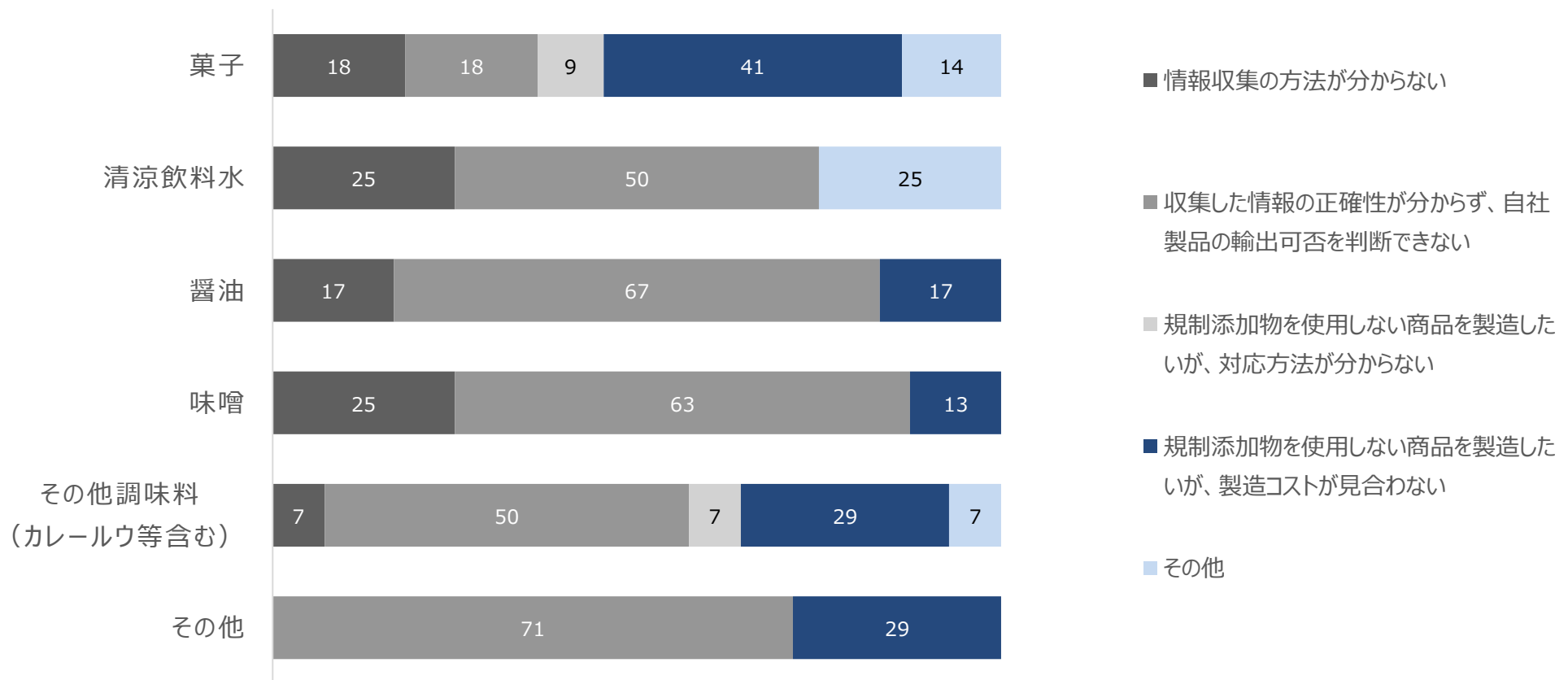
(N=35)

※グラフ内数値は、回答割合 (%)

主力品目×規制情報の分析/運用判断に関して困っている点

菓子メーカーには、規制添加物を使用しない商品を製造したいが、製造コストが見合わないとの意見が多く、添加物対応に利用できる支援が必要。

Q：規制情報の分析／運用判断に関してお困りの点を選択してください。（複数選択可）



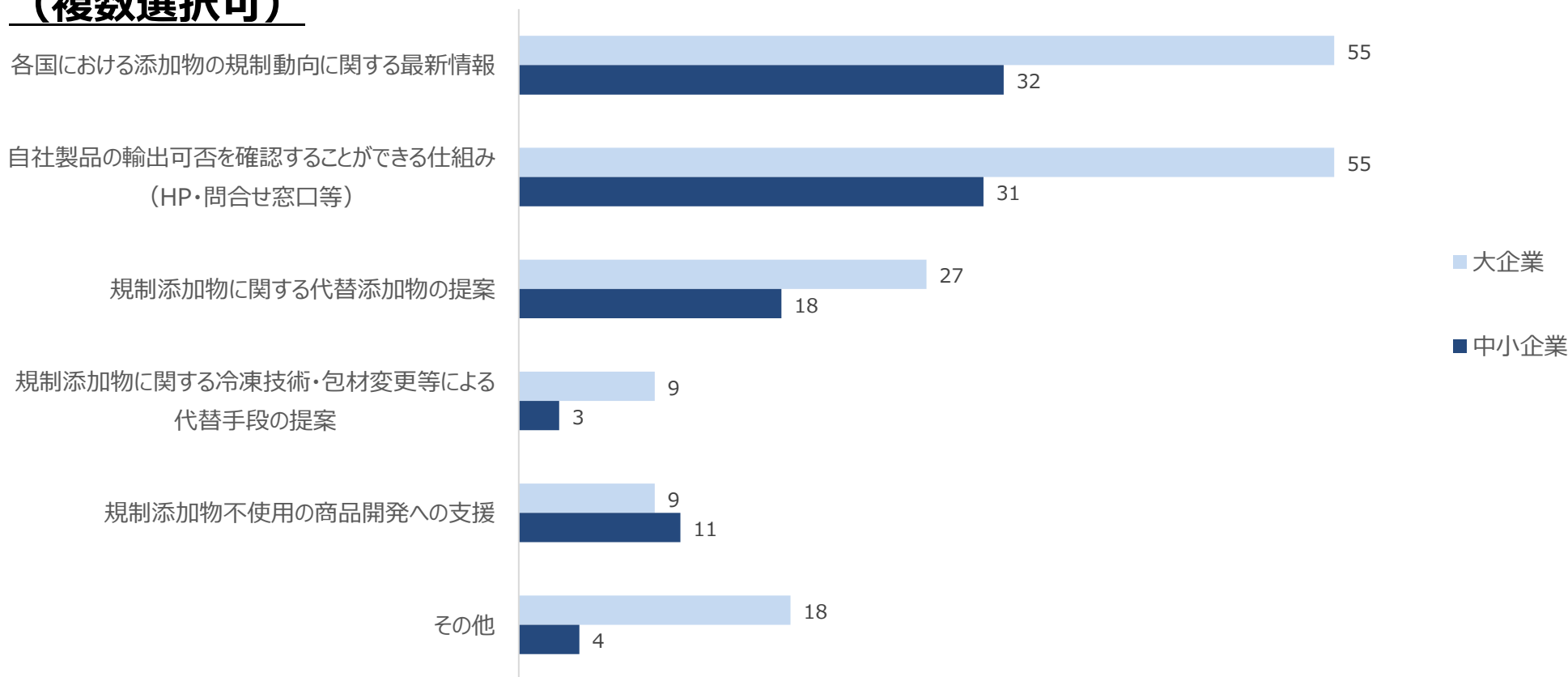
(N=36)

※グラフ内数値は、回答割合（％）。主力品目は複数回答のため重複がある。

企業規模×期待する情報/支援

企業規模を問わず、規制動向に関する最新情報や自社製品の輸出可否を確認することができる仕組みについてのニーズが強い。

**Q：代替等の添加物対応を検討する上で、期待する情報／支援を選択してください。
(複数選択可)**



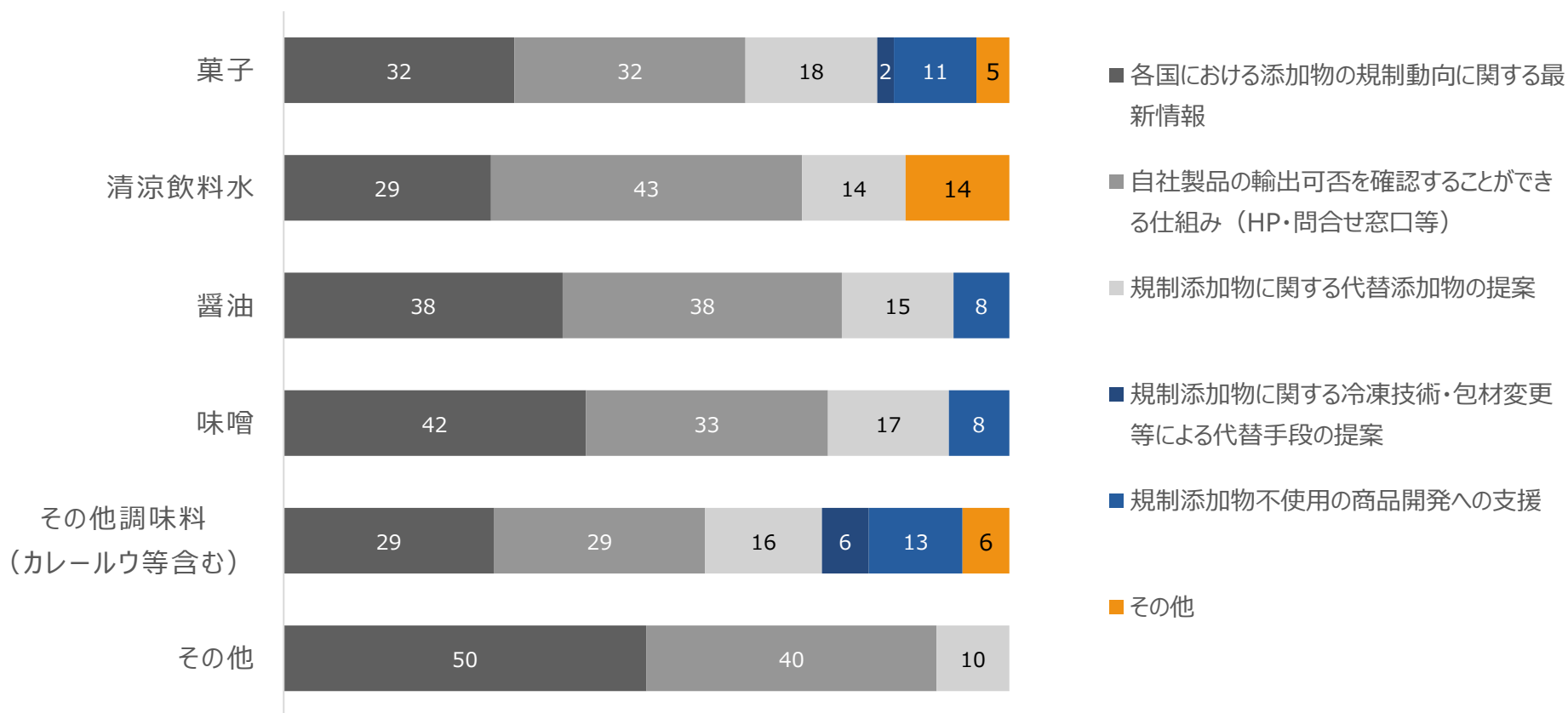
(N=38)

※グラフ内数値は、企業数を分母とした回答割合 (%)

主力品目×期待する情報/支援

品目にかかわらず、規制動向に関する最新情報と自社製品の輸出可否を確認することができる仕組みを求める点は変わらず、対応のための新たなプラットフォームが必要。

**Q：代替等の添加物対応を検討する上で、期待する情報／支援を選択してください。
(複数選択可)**



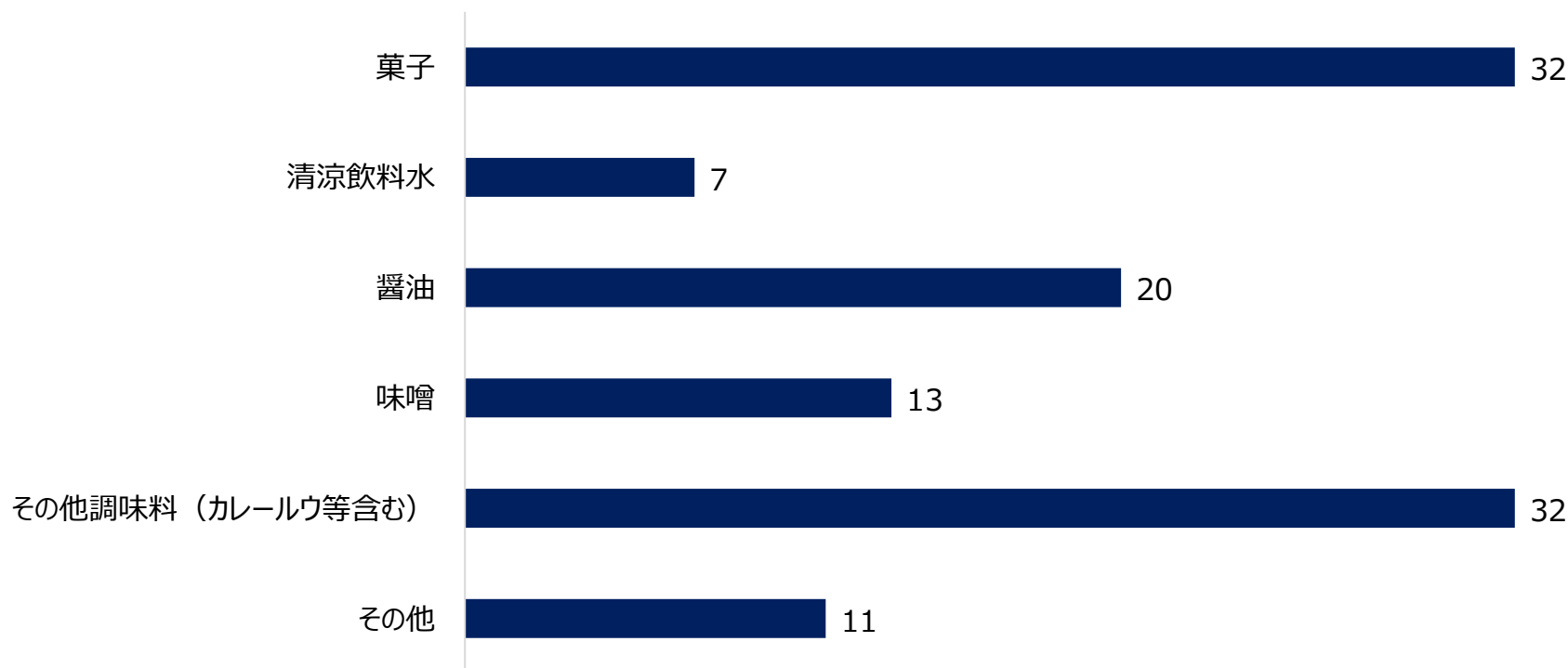
(N=38)

※グラフ内数値は、回答割合（%）。主力品目は複数回答のため重複がある。

回答者属性 主力商品の品目

菓子又はその他調味料を主力商品とする事業者が最も多く、次いで醤油・味噌等を主力商品とする事業者が多い。

Q：主力商品の品目分類を選択してください。（複数選択可）



(N=85)

大企業の占める割合は1割強であり、残りの9割弱を中小企業が占める。

従業員数・資本金額の区分による大企業・中小企業数

		資本金額	
		3億円以下	3億円超
従業員数	300人以下	62	1
	300人超	11	11

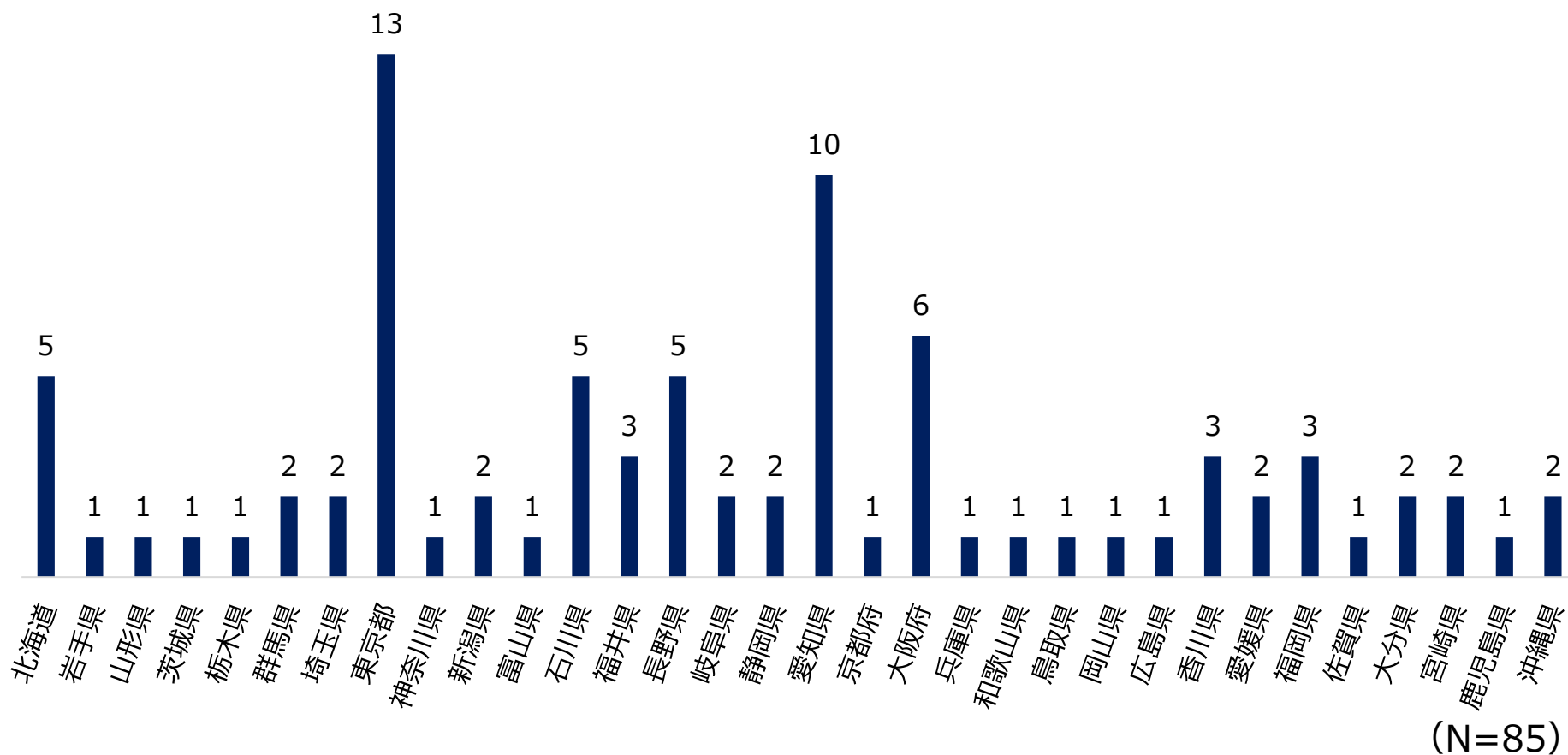
☐ 中小企業
 ☒ 大企業

(N=85)

回答者属性 所在地

東京、愛知、大阪など大都市圏に所在する事業者が比較的多いが、北海道から沖縄までの32都道府県、各地方にまんべんなく分布。

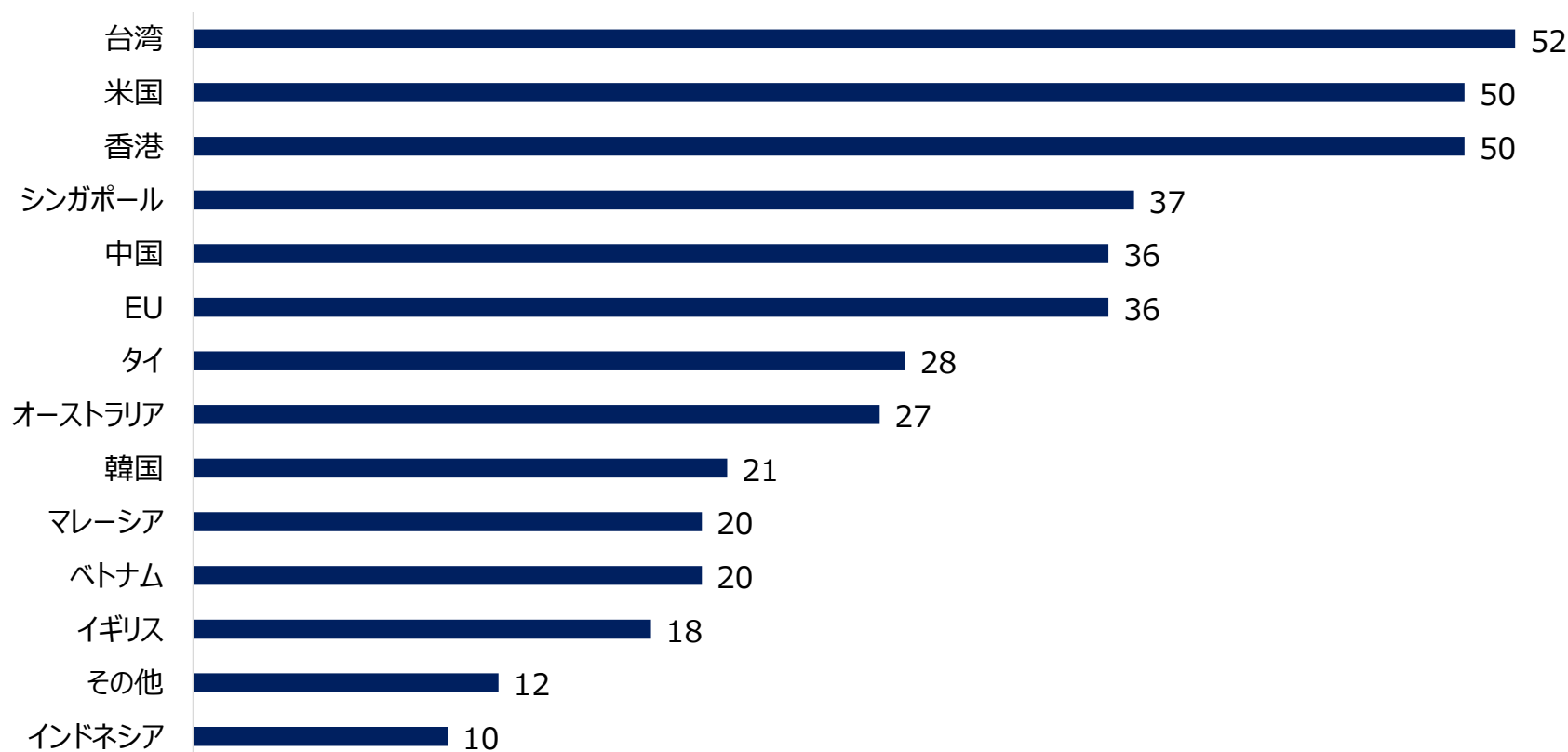
Q：所在地（都道府県）を選択してください。



回答者属性 主要輸出先

主な輸出先としては、台湾、香港、シンガポール、中国、タイ等のアジア圏が最も多く、次いで、米国、EU等の欧米圏が多い。

Q：主な輸出先国/エリアを選択してください（複数選択可）



※「その他」として、カナダ3、ロシア2、UAE、モンゴル、中東、南米、ブラジル、メキシコ、ニュージーランド、ミャンマー各1

(N=85)

食品添加物規制に関する課題有無

過半数の46事業者は、輸出に際し食品添加物規制に関する課題を感じている。

Q：輸出に際して、食品添加物規制に関して課題・ハードルがあると感じていますか。



(N=85)

食品添加物規制に関する課題数

課題となる添加物がある事業者のうち、該当する添加物数は、1つである事業者が半分程度であるが、2つ以上の課題を持つ事業者も半分程度存在する。

輸出に際した食品添加物規制の課題数



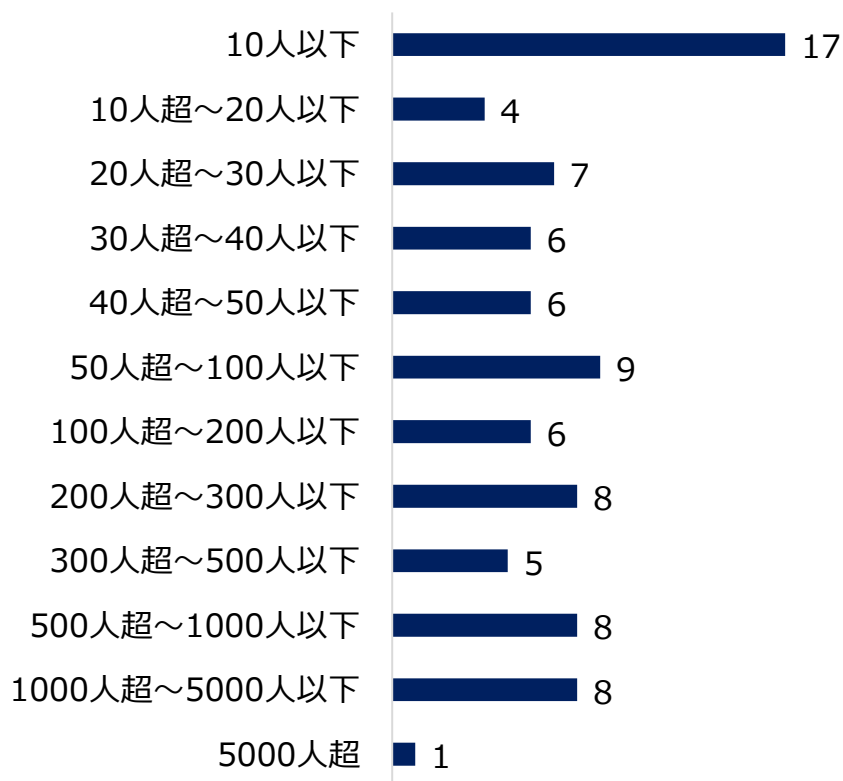
- 添加物課題はない
- 課題となる添加物数：1
- 課題となる添加物数：2
- 課題となる添加物数：3以上

(N=85)

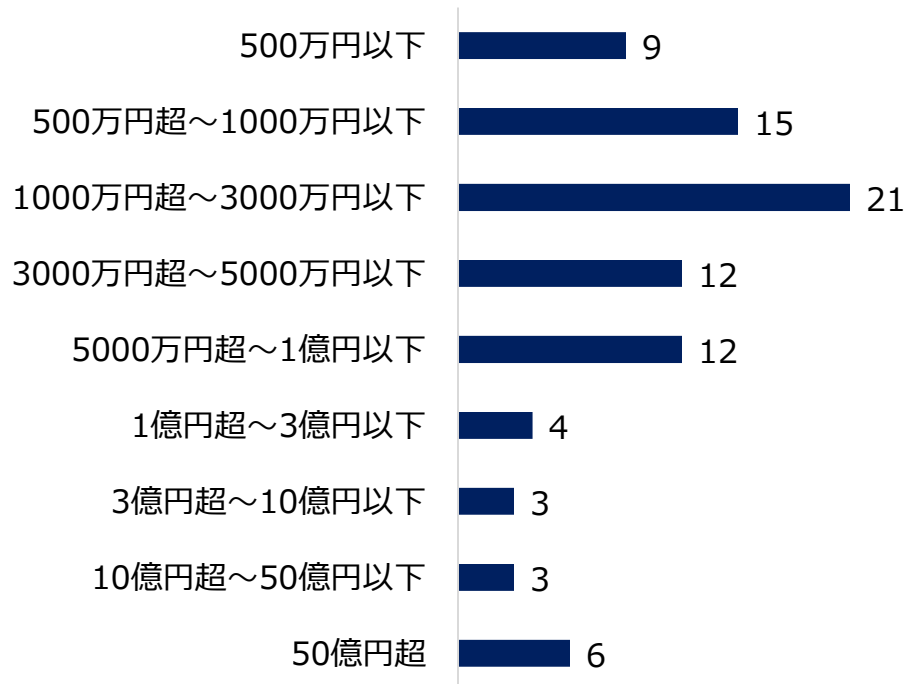
回答者属性 従業員数・資本金額

従業員数10人以下、資本金3000万円以下の小規模事業者が比較的多いが、大規模事業者まで幅広く分布している。

Q：従業員数を選択してください。



Q：資本金額を選択してください。

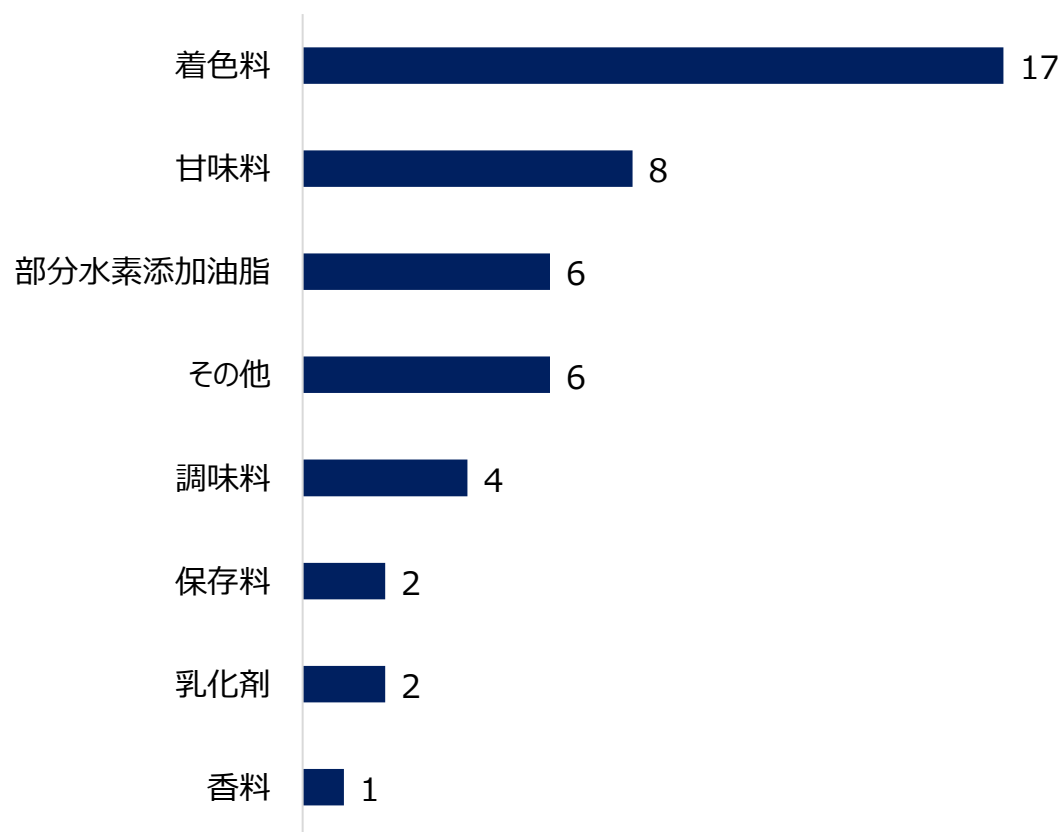


(N=85)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物種類

問題となっている添加物としては着色料が圧倒的に多く、甘味料、部分水素添加油脂、調味料等が続く。

Q：最も課題となっている添加物の種類を選択してください。



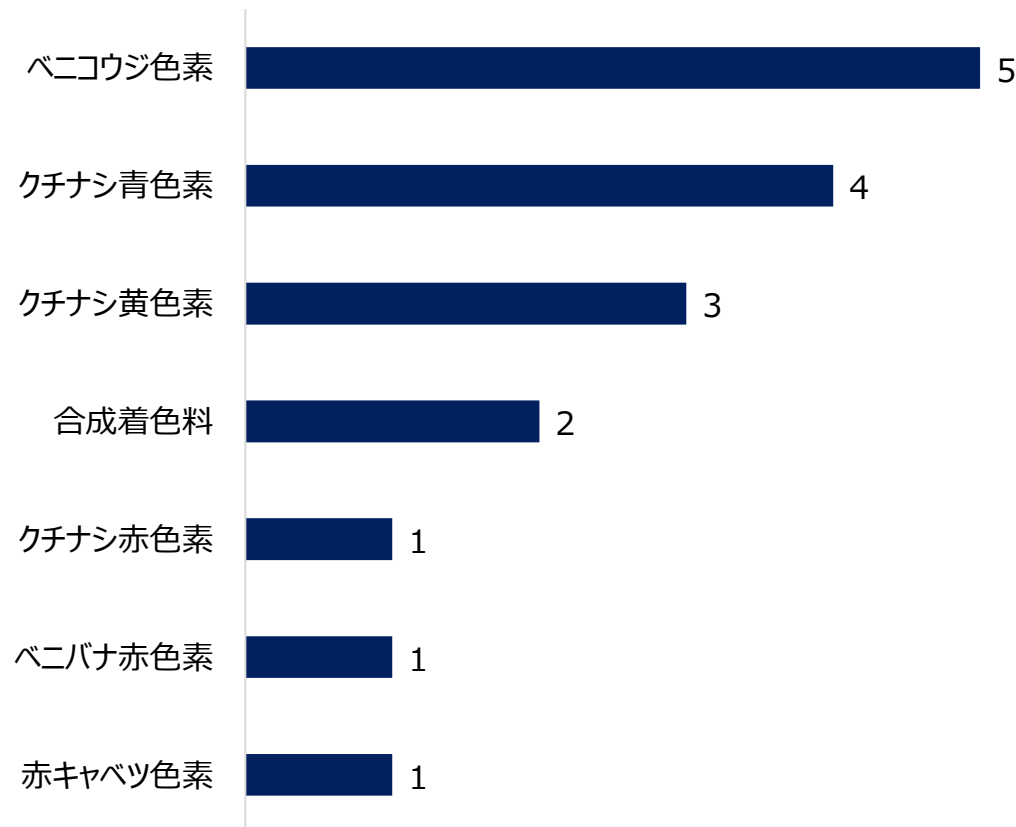
(N=46)

※部分水素追加油脂はトランス脂肪酸のみ、保存料はビタミンのみ

最も課題となっている規制添加物概要 添加物種類～着色料の詳細

着色料の中では、ベニコウジやクチナシ青・黄・赤といった国内で不可欠な天然着色料が大きな課題となっている。

Q：最も課題となっている添加物の詳細を選択してください。

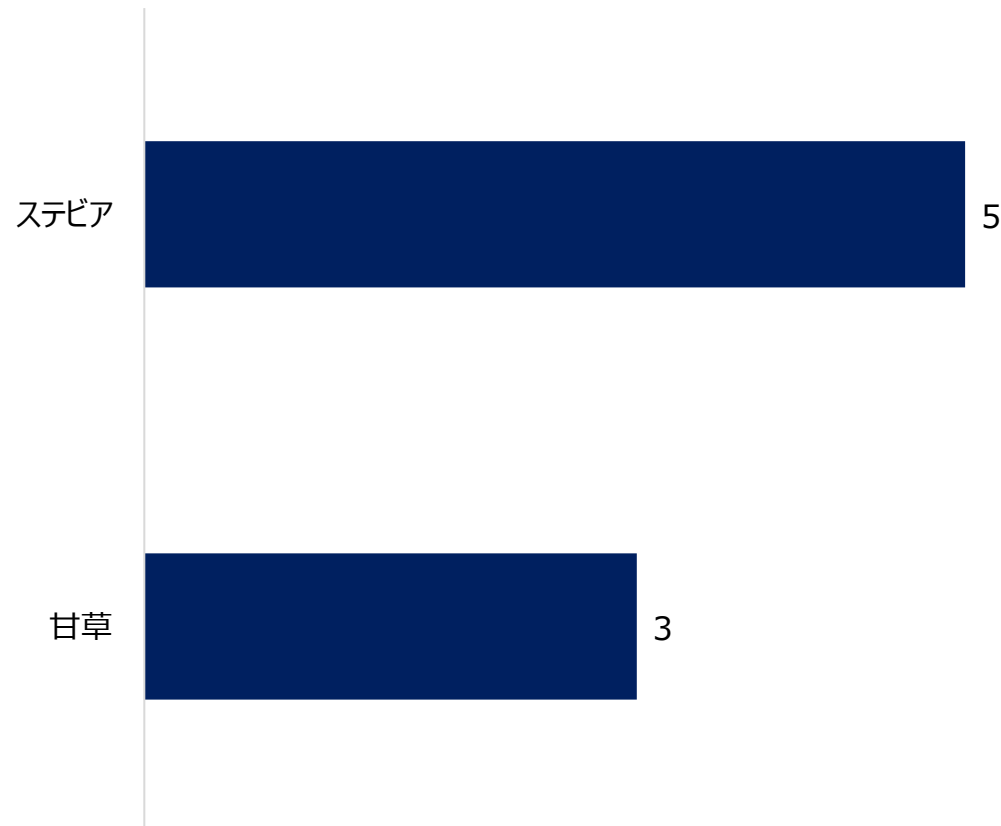


(N=17)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物種類～甘味料の詳細

甘味料の中では、醤油やたれ等に甘みを出すために使用されることが多いステビア・天草に対して課題がある。

Q：最も課題となっている添加物の詳細を選択してください。

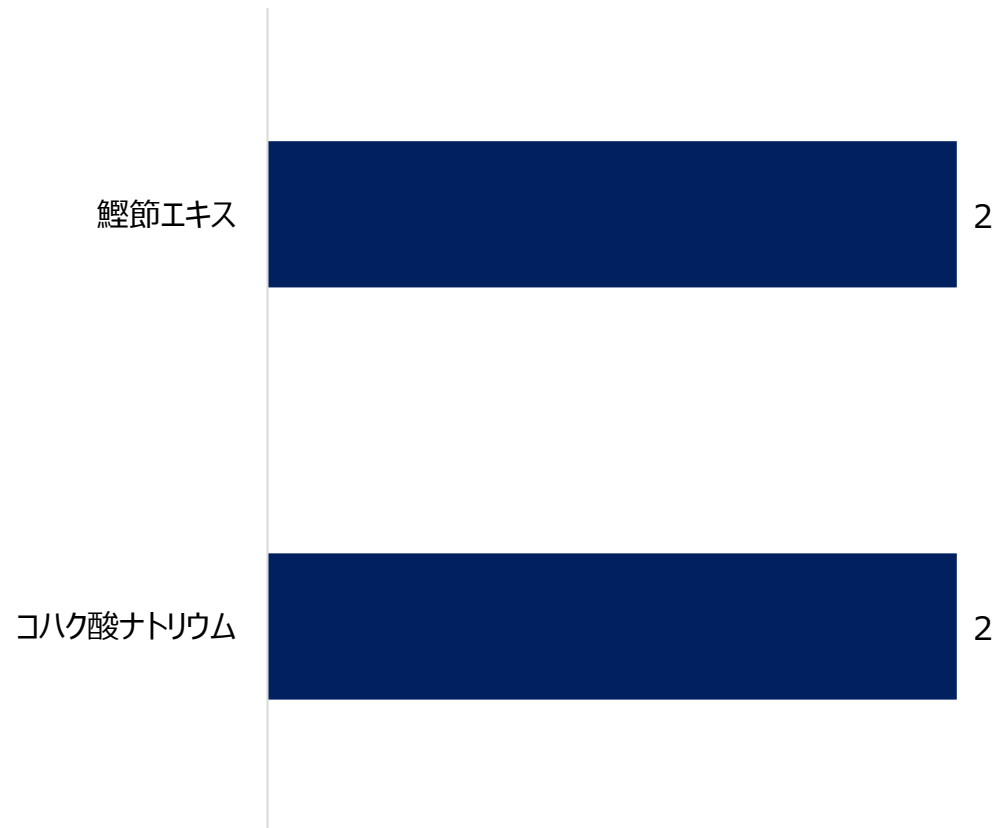


(N=8)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物種類～調味料の詳細

調味料の中では、EU-HACCPの規制対象である鰹節エキスや、コハク酸ナトリウムが課題となっている。

Q：最も課題となっている添加物の詳細を選択してください。

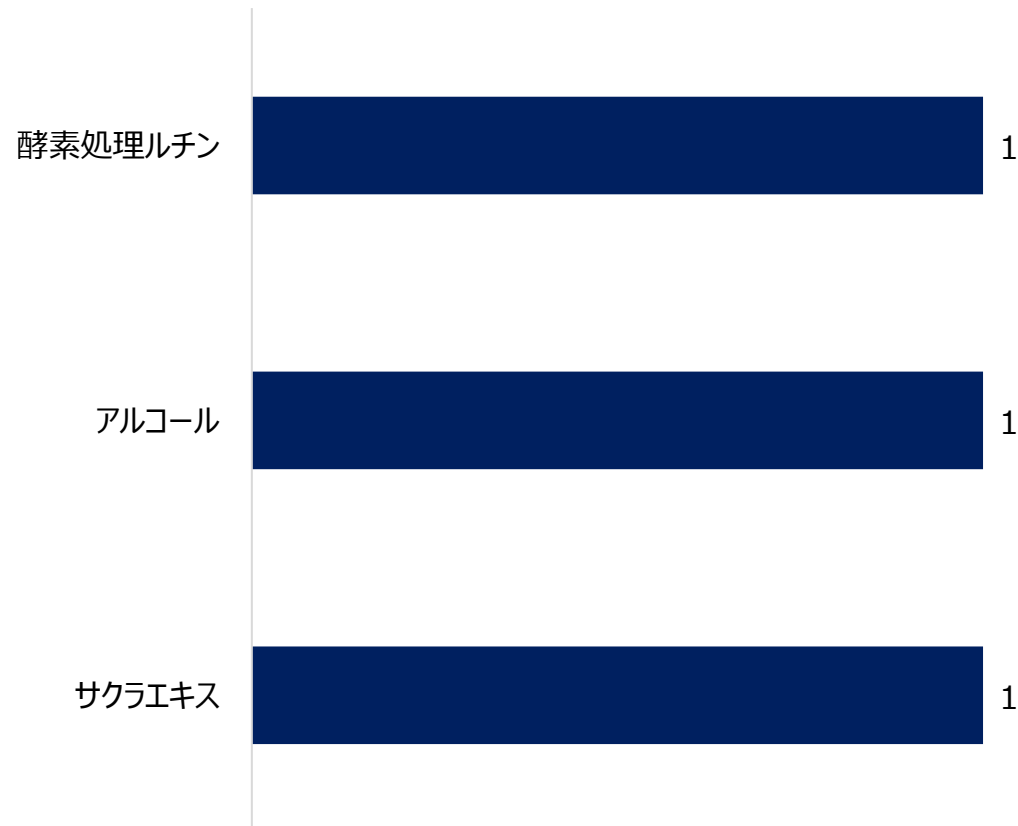


(N=4)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物種類～その他の詳細

添加物種類で「その他」を選択した事業者においては、酵素処理ルチン（退色防止）、アルコール、サクラエキスが課題となっている。

Q：最も課題となっている添加物の詳細を選択してください。



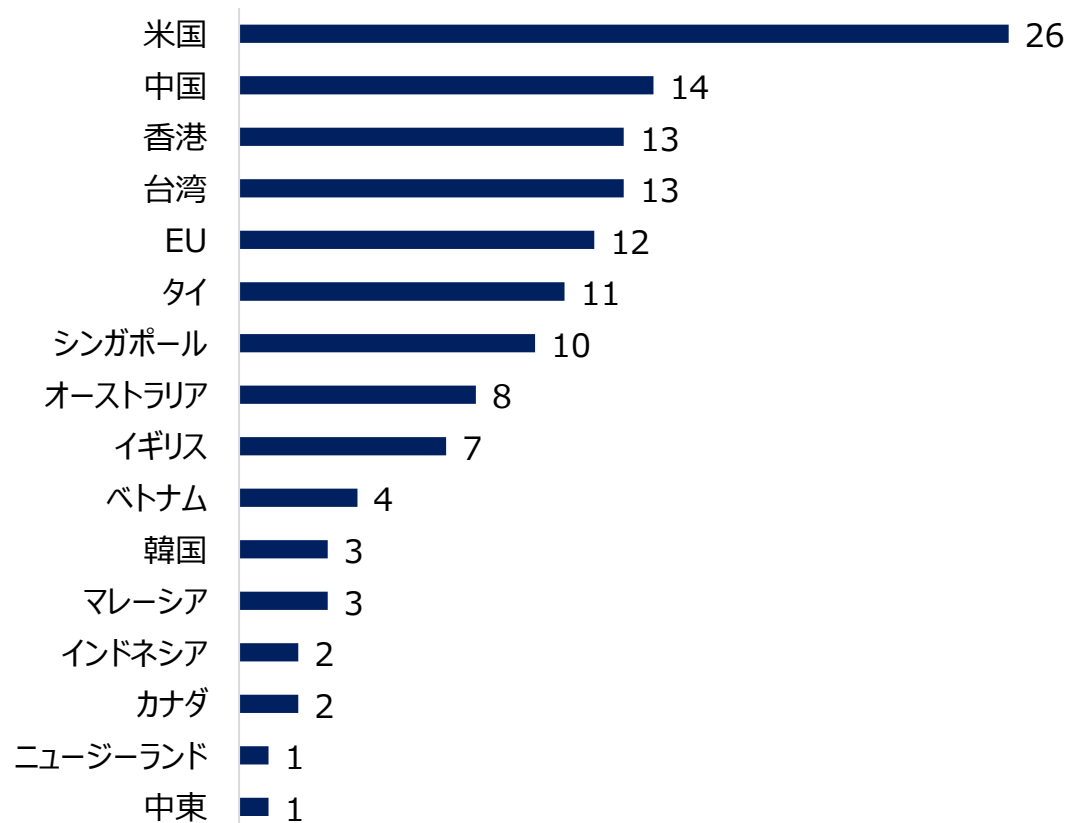
(N=3)

※「その他」の6件中3件は、具体的な記載なし

最も課題となっている規制添加物概要 規制対象国/エリア

米国に輸出する際に最も課題を持っている事業者が最も多く、米国の添加物規制が課題として大きいことを窺わせる。

Q：最も課題となっている添加物の規制対象国/エリアを選択してください。（複数回答可）

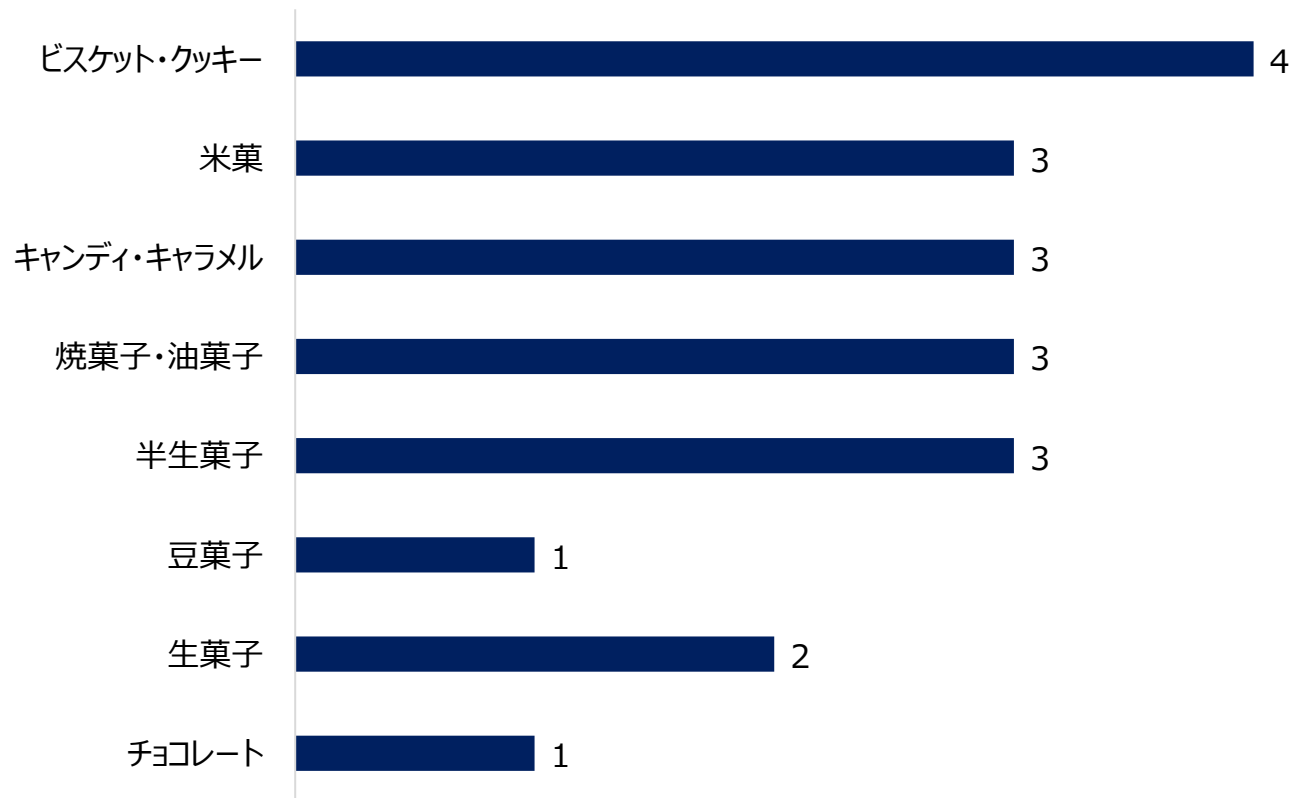


(N=48)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品の詳細（菓子）

菓子については、種類を問わずまんべんなく事業者は課題を感じており、菓子類全般に関して添加物規制が問題になっていると言える。

Q：主力商品の品目分類を「菓子」と答えた方は、課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。



(N=20)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品の詳細（清涼飲料水）

清涼飲料水については、果汁10%以下の果実飲料、コーラ商品に規制添加物が使用されている。

Q：主力商品の品目分類を「清涼飲料水」と答えた方は、課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。

その他果実飲料（果汁10%以下）

1

コーラ

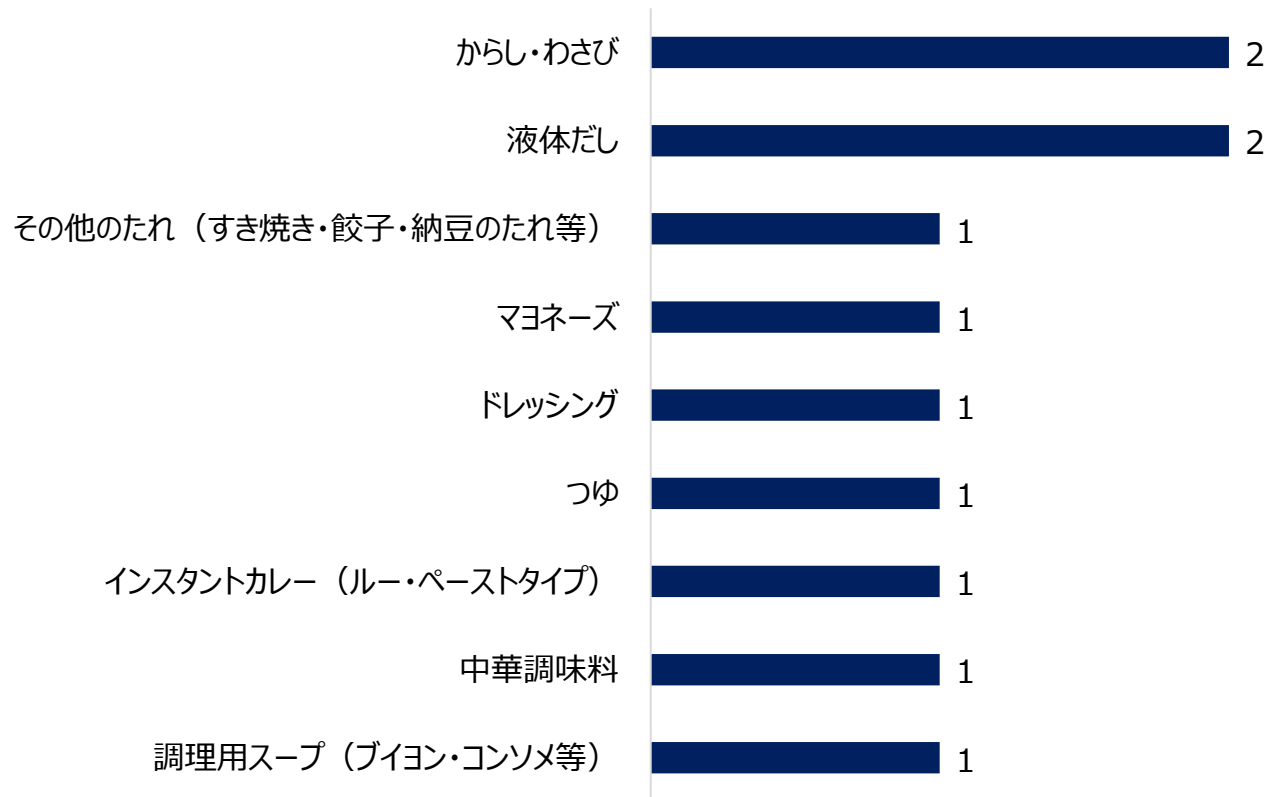
1

(N=2)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品の詳細（その他調味料）

調味料については、特定の商品について特に問題になるというよりは、調味料全般に課題がある。

Q：主力商品の品目分類を「その他調味料」と答えた方は、課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。



(N=11)

最も課題となっている規制添加物概要 添加物使用品目

日本でよく使用されている天然色素や甘草といった添加物が輸出における最大障壁となっている場合が多数ある。

Q：輸出に向けて添加物が課題となっている、貴社の具体的品目をご記入ください。

添加物種類		主力商品品目
甘味料	ステビア	ドレッシング 漬物の素 その他のたれ（すき焼き・餃子・納豆のたれ等）
	甘草	焼菓子・油菓子 液体だし
着色料	クチナシ赤色素	ビスケット・クッキー
	クチナシ青色素	生菓子
		キャンディ・キャラメル
	クチナシ黄色素	ビスケット・クッキー
		半生菓子
		焼菓子・油菓子
	合成着色料青色1号 合成着色料黄色4号 ベニコウジ色素 ベニバナ赤色素 赤キャベツ色素	半生菓子
		からし・わさび
		からし・わさび
		生菓子
		半生菓子
	ベニコウジ色素	米菓
		豆菓子
		アイスクリーム
	ベニバナ赤色素 赤キャベツ色素	米菓
		キャンディ・キャラメル

最も課題となっている規制添加物概要 添加物使用品目

菓子品目では部分水素添加油脂が課題となるほか、動物性原料を含む添加物がEU等への輸出の障壁である。

Q：輸出に向けて添加物が課題となっている、貴社の具体的な品目をご記入ください。

添加物種類		主力商品品目
調味料	コハク酸ナトリウム	マヨネーズ
		調理用スープ（ブイヨン・コンソメ等）
	鰹節エキス	味噌・調味料
乳化剤	脂肪酸エステル	チョコレート
		その他果実飲料（果汁10%以下）
	その他	チョコレート
部分水素添加油脂	トランス脂肪酸	焼菓子・油菓子
		豆菓子
		ビスケット・クッキー
		キャンディ・キャラメル
		インスタントカレー（ルー・ペーストタイプ）
		中華調味料
保存料	ビタミン	液体だし
その他	酸化防止剤ルチン	生菓子
	老化防止剤製剤	団子・大福
	香料	コーラ

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（1/9）

- 合わせ醤油に使用のステビアが規制対象
- 国によって規制内容・基準が異なるため、個々での対応が困難である
- 今後の輸出の拡大を考慮し、**添加物の使用をやめ、設計変更を行うことで対応**

醤油メーカーA

- **香料製剤に使用される原料は多く、複雑**
- 日本の法律に則ったものが使われているため、国内向けに販売する場合は問題ないが、海外の規制法に対応していない
- 輸出不可となった添加物への対応はしていない

菓子メーカーB

- 果実飲料（果汁10%以下）に使用する乳化剤が規制対象
- **添加物自体はポジティブリストに掲載**されている
- 国ごとに**成分規格の細部が異なることにより使用可否を判断しきれない**ため、代替添加物で対応している

飲料メーカーC

- 漬物の素に使用する甘味料のステビアが規制対象
- シンガポールにおいて、ステビアの含まれる食品はそもそも輸入不可であるため添加物への対応をしていない

調味料メーカーD

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（2/9）

- 米菓に使用する着色料が規制対象
- 米菓の原材料は白、茶色であるため、商品の彩りを綺麗に見せるためにベニコウジ色素、クチナシ色素を使用
- 添加物規制への対応はしていない

菓子メーカーE

- 米菓、ミックスナッツ等を製造する際に使用する**フライ油や掛け油にPHOsが含まれている**ため、そこが規制対象
- 規制への対応はしていない

菓子メーカーF

- 日本ではトランス脂肪酸量は下限量以下であれば部分水素添加油脂の使用可能だが、海外では**部分水素添加油脂の使用自体が不可**である
- **自社では代替添加物で対応**しているが、輸出を断念したり、或いはパッケージに部分水素添加油脂を使用している旨を表示したりする必要がある

菓子メーカーG

- グミに使用するクチナシ青色素を合成着色料に変更して対応
- 国内は**合成着色料を嫌う**ため、**国内の主力商品は合成着色料に変えられない**
- クチナシ以外にも紅花黄色、赤キャベツ等の着床量を使用しているためこれらの改善も必要

菓子メーカーH

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（3/9）

- 加工わさびに使用する**合成着色料（青色 1 号、黄色 4 号）が規制対象**
- 添加物の純度試験の規格値が各国で異なる
- FDA規格に対応した色素は国内では添加物ではなく工業品となるため、**同じ添加物を国内向け、輸出用と使い分け**しなくてはならない

調味料メーカーI

- 各種飴商品に使用する赤キャベツ色素が規制対象であり、代替添加物で対応
- 着色料使用により輸出できる商品が限定される
- 利益が期待できる場合は代替着色料への変更を検討するが、それ以外はコストが合わず対象外**となる

菓子メーカーJ

- ラーメン醤油（液体だし）に使用する保存料のビタミンが規制対象
- ポジティブリストに記載がない**ため、アルコールで代替し対応

調味料メーカーK

- せんべいのたれに使用する甘味料（甘草）が規制対象
- 昔から使用しているたれであったが、**上白糖で代替**し対応

菓子メーカーL

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（4/9）

- インスタントカレーの素に含まれる部分水素添加油脂が規制対象
- 油脂の融点の兼ね合いから原料として使用する**油脂を複数使用**している。その中でも、**融点の高い動物性油脂を使用する際に、部分水素添加油脂が影響**してくる

調味料メーカーM

- 生菓子に使用する酵素処理ルチンが規制対象
- 退色防止に使用したいが使用限度が決まっており、退色効果を発揮するほど添加できない状況である
- **ビタミンCで代替**することで対応

菓子メーカーN

- クチナシ青色素やベニコウジ色素など天然着色料を使用したゼリー商品が**香港や中国で規制対象**
- 着色料が必要な場合は合成着色料を使用しなければならないが、国内では逆に合成着色料の取り扱いをしてもらえないことが多いため、**海外用と国内用の2種類の商品が必要**になる

菓子メーカーO

- 半生菓子に使用するクチナシ黄色素が規制対象、代替着色料で対応
- 海外は天然着色料が規制対象であるため使用できない現状

菓子メーカーP

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（5/9）

- チョコレートの油脂に使用されている部分水素添加油脂が規制対象、規制に沿った鯉節エキ스로代替
- 代替は可能だが**バイヤーの希望する価格帯に合わせる事が出来ないため対応していない**

菓子メーカーQ

- 半生菓子に使用するクチナシ青色素・黄色素が規制対象のため、**オリジナルの合成着色料で対応**
- 輸出先国の中でも**特に中国はクチナシ色素の添加に成約がある**。その他は**着色自体の使用目的で禁止**されている

菓子メーカーR

- 赤みそに使用する鯉節エキスが規制対象
- 国内と輸出用商品の原料を**共有化するとコスト増となったため、国内流通とEU流通でスペックを揃える必要**が生じた

調味料メーカーS

- 生菓子に使用するベニコウジ色素が規制対象、**いちごピューレに代替して対応**
- ベニコウジ色素の使用が輸出の際の課題となった

菓子メーカーT

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（6/9）

- ビスケット・クッキーに使用する添加物の多数が規制対象
- 各メーカーにて代替添加物で対応している
- **国内規制と海外規制が一致しないため、海外での規制対応が後手になる**

菓子メーカーU

- 米菓に使用するベニバナ赤色素が規制対象
- 日本ではトップ商品だが、**ベニバナ色素を使用しているので米国はじめ各国への輸出が困難**
- 米菓のベニバナ赤色素については現在では対応できていない

菓子メーカーV

- ビスケット・クッキーに使用するクチナシ青色素が規制対象
- クチナシ青色素とクチナシ黄色素の混合ブレンド品を、**抹茶の色とび防止のために使用**していた

菓子メーカーW

- 味噌に使用する一般発酵アルコール95度が規制対象
- 対象輸出国が**アルコール及びアルコールの使用に関して嫌悪感を頂いている**ことから規制の対象になった

調味料メーカーX

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（7/9）

- アイスクリーム類に使用するベニコウジ色素が規制対象
- ベニコウジ色素が配合されている商品は、苺を原料にした商品が多く、国内販売の方が圧倒的に販売数量が多い為、基本的には**代替品を採用するより輸出不可で案内**している

菓子メーカーY

- めんつゆに使用する鰹節エキ스가規制対象
- 混合食品規制のため、規制対象になっているが、対応できていない現状である

醤油メーカーZ

- カステラのなかにクリームを入れているが、その**クリームの中に使用されている着色料（ベニコウジ色素）が規制対象**
- **生産工程都合により輸出用のみの製品を作るのは非効率**であり、レギュラー品をそのまま輸出できないため対応していない

菓子メーカーAA

- 餅等に使用するビタミンが規制対象
- アメリカ、EUには**餅を造る文化が無く**、添加物の原料を説明しなくてはならないがメーカーからの説明も不可能であるため困難
- 全原料を検査しなくてはならないがメーカーの協力が無ければ不可能である

菓子メーカーAB

最も課題となっている規制添加物概要 課題となっている背景・理由（8/9）

- コーラに使用する植物エキ스가規制対象
- 代理店の方から、**中国でも植物エキスはあるものの日本産の植物エキスは中国では食用と認められていない**とのことで、中国への輸出は行っていない

飲料メーカーAC

- さしみしょうゆやドレッシングに含まれるステビアが規制対象
- 原料には含まないが、**加工品のベースとなる油にステビアを添加しているため**、対応はしていない

醤油メーカーAD

- 昆布しょうゆに含まれるビタミンB1が規制対象
- ビタミンB1は日持向上目的に使用しているが、**国によって規制対象になるため不使用にすること**で対応している

醤油メーカーAE

- チョコレート等に使用する乳化剤が規制対象
- 中鎖脂肪酸（MCT）やトリアセチン、ジアセチンも「グリセリン脂肪酸エステル」表示可能であることから、**原料規格書で判別が困難なケースがある**
- 国際規格に合致しない「グリセリン脂肪酸エステル」も日本国内では使用可能なため、その添加物を含む原料を使用した商品を輸出選択できない
- 「グリセリン脂肪酸エステル」との総称記載が可能なため、**INS番号などが不明なケース多い**

菓子メーカーAF

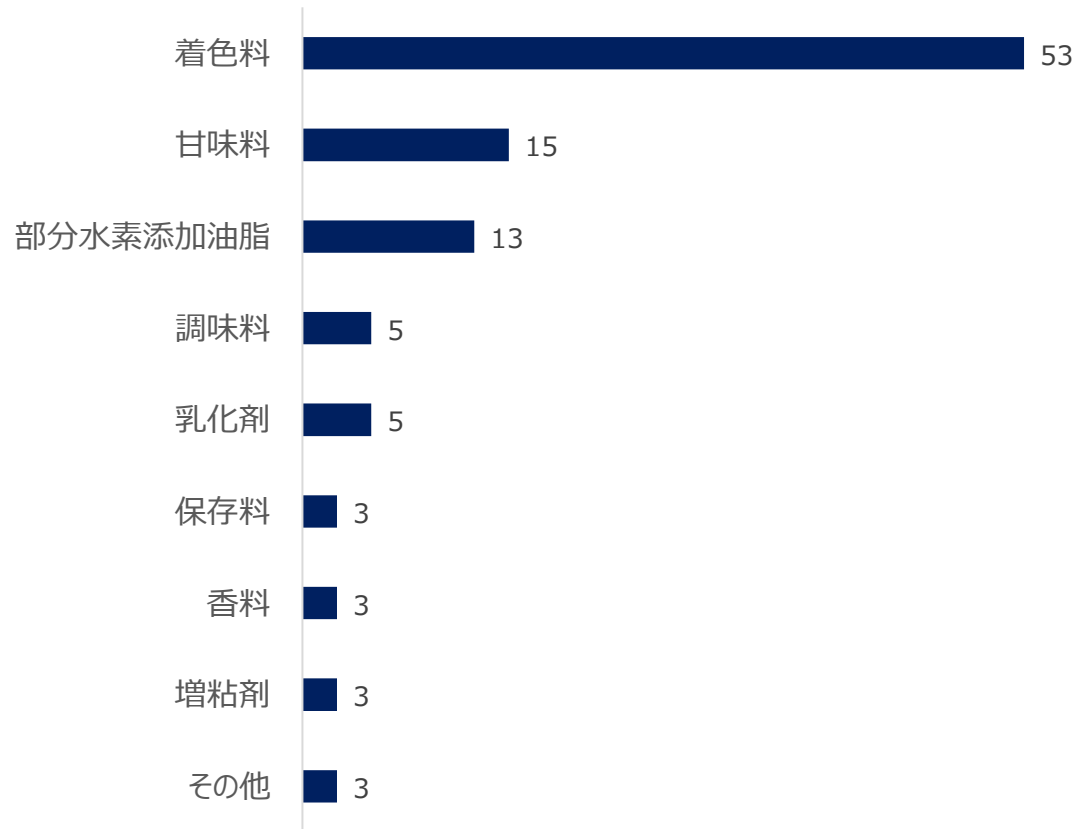
- かつおだしの素に使用するコハク酸ナトリウムが規制対象
- コハク酸を抜いた新配合の商品は製造可能だが、コハク酸が入った国内商品とは販売価格が異なり、1回あたりの生産ロットや年間の製造量の見込み次第で販売価格見込の判断が難しい状況である
- 自社では**一定の海外への販売見込みができた時点で海外用の配合で商品を作ることとなり**、一定の解決はしている

調味料メーカーAG

（参考）課題となっている添加物の規制対象国（米国）×課題となっている添加物

米国向けでは、着色料、甘味料、部分水素添加油脂の順で課題となっており、全体の傾向と一致する。

Q：課題となっている添加物の種類を選択してください。



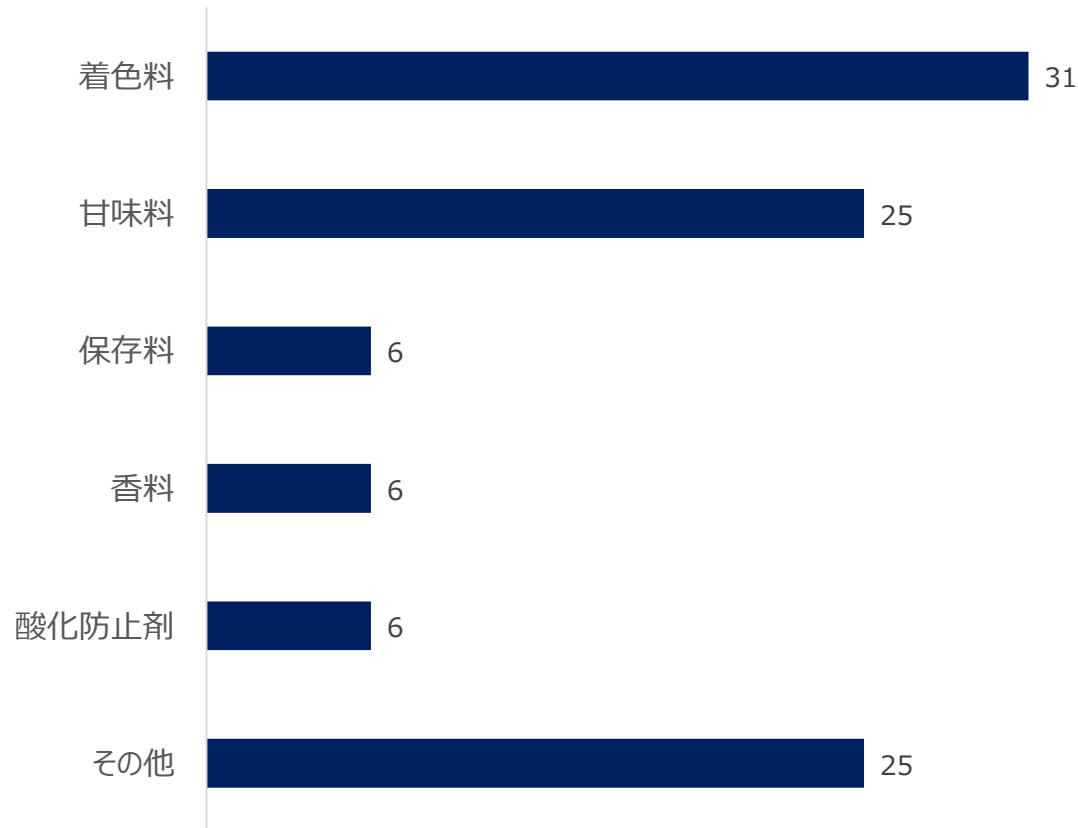
(N=26)

※2番目に課題となっている添加物まで集計。グラフ内数値は、回答割合 (%)

（参考）課題となっている添加物の規制対象国（中国）×課題となっている添加物

中国向けでも、着色料、甘味料が問題となる点は変わらないが、「その他」として酵素処理ルチン、りんご果汁なども挙げられている。

Q：課題となっている添加物の種類を選択してください。



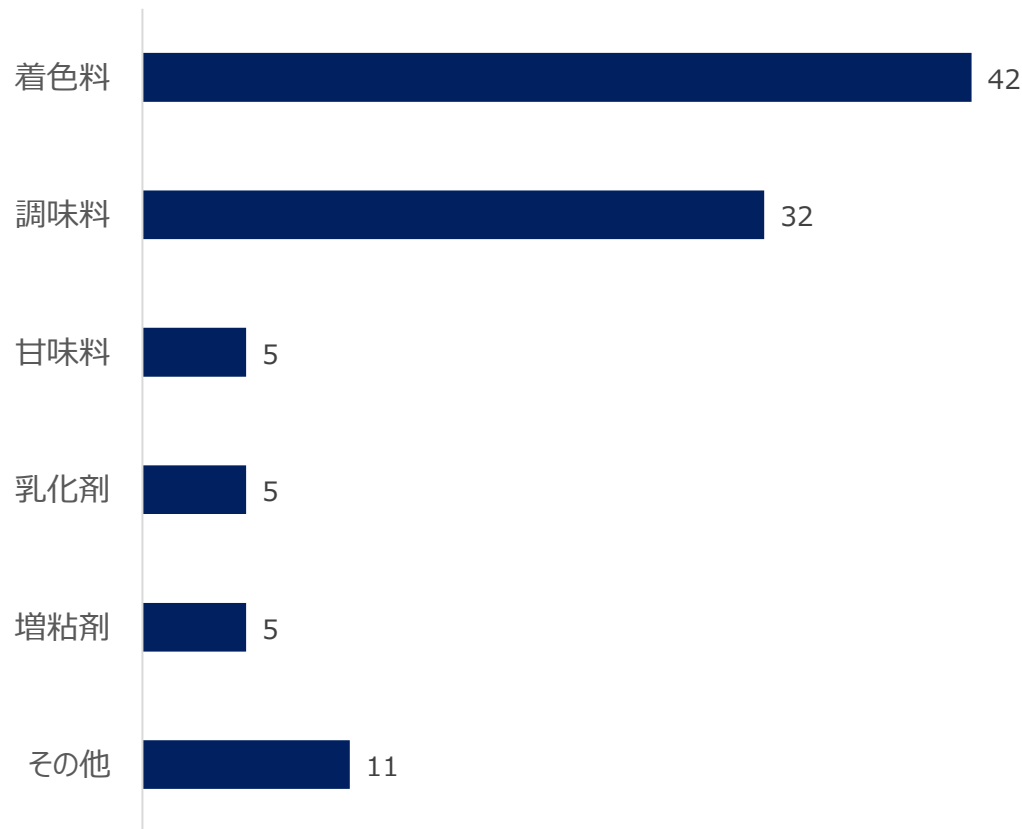
※ 2番目に課題となっている添加物まで集計。グラフ内数値は、回答割合（%）。「その他」の内容は、酵素処理ルチン（退色防止）、ビタミンB1、りんご濃縮果汁等

（N=15）

（参考）課題となっている添加物の規制対象国（EU）×課題となっている添加物

EU向けでは、鰹節エキスや、コハク酸ナトリウムを使用できないため、着色料の次に調味料が挙げられており、他地域と比べた特色となっている。

Q：課題となっている添加物の種類を選択してください。



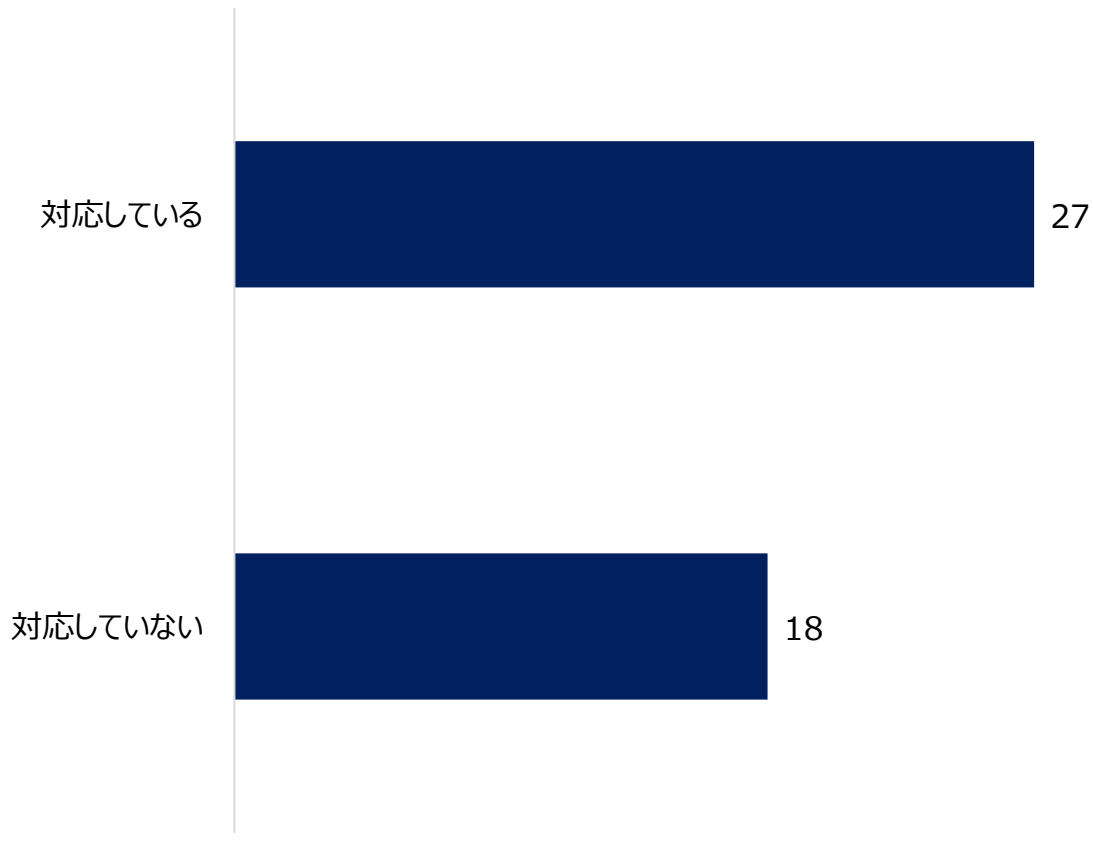
(N=14)

※2番目に課題となっている添加物まで集計。グラフ内数値は、回答割合 (%)

最も課題となっている規制添加物概要 規制対応状況

規制添加物に課題を感じている43事業者のうち、過半数の27社は課題への対応を行っている状況。

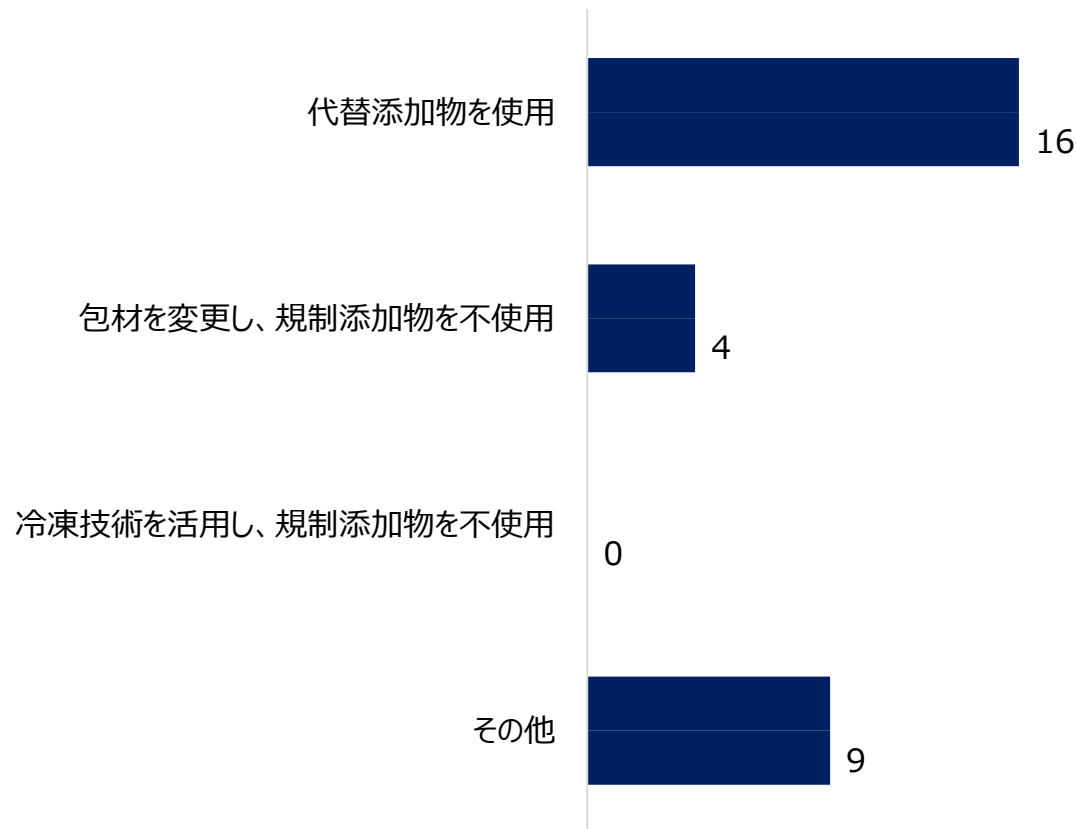
Q：最も課題となっている添加物に関して、輸出に向けた貴社での対応状況を選択してください。



最も課題となっている規制添加物概要 規制対応状況の詳細（1/4）

規制対応を行っている事業者では、代替添加物使用による対応割合が約6割と最も多く、冷凍技術による対応を行っている事業者は存在していない。

Q：「対応している」を選択した方はどのような対策をしていますか。（複数選択可）



(N=27)

最も課題となっている規制添加物概要 規制対応状況の詳細（2/4）

Q：前の設問で「包材を変更」「冷凍技術を活用」を選択された方は対応の詳細をご記入ください。



菓子メーカーA

- 紫外線防御により製品の色とびを防ぐため、**クチナシ色素の使用からアルミ包材へ変更**
- 加脱酸素剤導入か窒素置換によって賞味期間を延長



味噌メーカーB

- アルコールを不使用にし、**穴を設けた包材を利用した加熱殺菌**で対応

※「包材を変更し、規制添加物を不使用」としたのは4社あったが、そのうち2社は、確認したところ、規制添加物を代替又は不使用とする際に、包装の記載を変更するという趣旨で回答していたため、掲載していない

最も課題となっている規制添加物概要 規制対応状況の詳細 (3/4)

Q: 前の設問で「その他」を選択された方は具体的にご記入ください。



醤油メーカーA

- ステビアを不使用にするため、商品の**設計自体を変更**し対応



菓子メーカーB

- クチナシ赤色素を含む**商品を輸出のリストから外して**対応している



菓子メーカーC

- ベニコウジ色素のほかにもクチナシ色素を使用しているため、**出荷をしていない**



調味料メーカーD

- **国内向け品と輸出品とで添加物を使い分け**対応
- FDA向け色素のように工業規格のものを国内食品工場で使用しても良いか疑問



醤油メーカーE

- 代替添加物使用
- または、**商品原料の配合調整を行い**対応している



調味料メーカーF

- 部分水素添加油脂を含む融点の高い油脂を使用しないよう調整
- または、融点の高い**植物性油脂を代わりに使用**し対応

最も課題となっている規制添加物概要 規制対応状況の詳細（4/4）

Q：前の設問で「その他」を選択された方は具体的にご記入ください。



醤油・味噌メーカーG

- 国内用品と輸出用品で原料を変え、**棲み分けなどを行い対応**



菓子メーカーH

- 台湾の規制に関しては、台湾のみ牛由来ではなく豚由来のゼラチンを購入し使用している



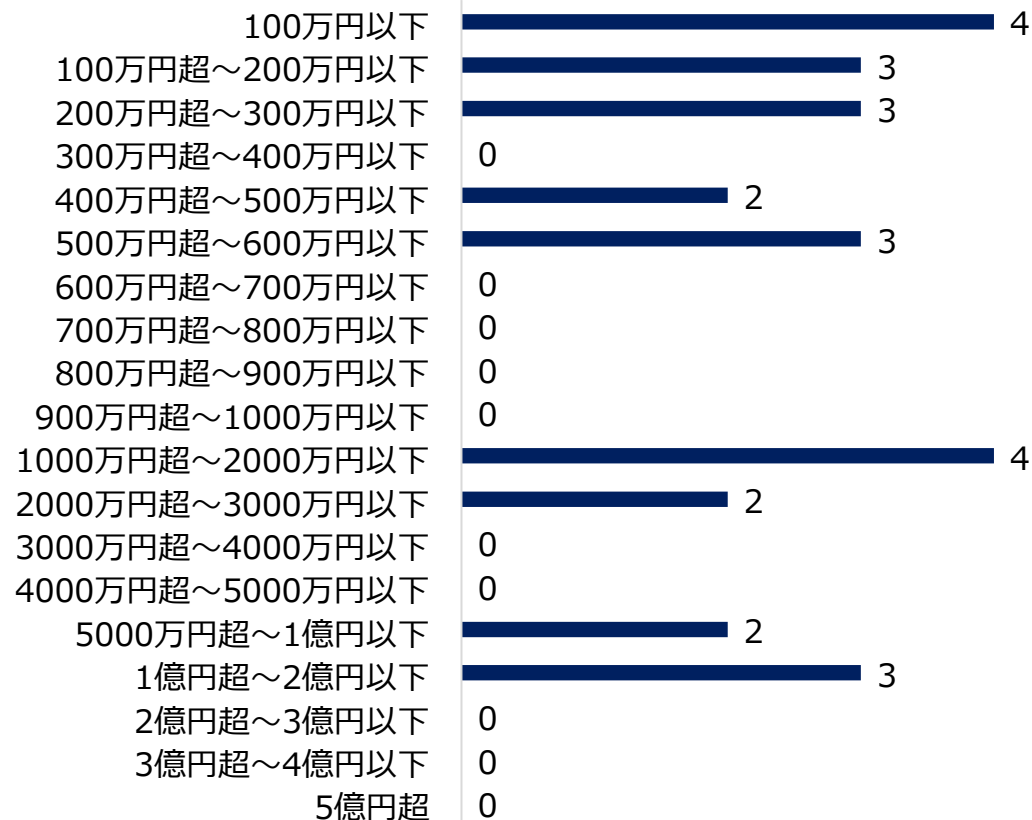
調味料メーカーI

- 輸出のため**海外用バルクを作り**、コハク酸を抜いた商品の生産を行うことで対応している

最も課題となっている規制添加物概要 課題クリアによる年間輸出増加見込額

課題クリアによる年間輸出額増加見込額としては、600万円以下の回答割合が高いが、約4割の事業者は1,000万円以上と回答しており、1億円超と回答する事業者も存在。

Q：規制添加物の課題がクリアされた場合の、対象商品に関する年間輸出額の増加見込みを選択してください。

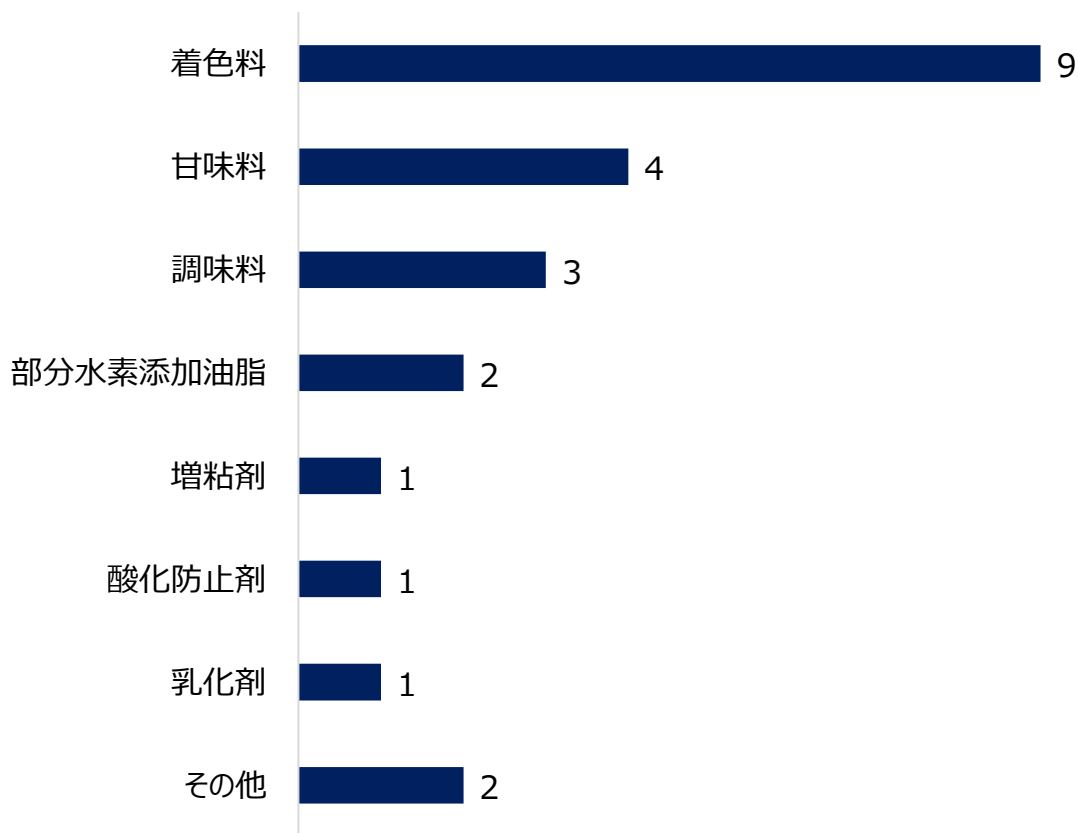


(N=26)

2番目に課題となっている規制添加物概要 添加物種類

最も課題となっている添加物と同様、2番目に課題となっている添加物においても着色料が最も多く、次いで甘味料、調味料・部分水素添加油脂となっている。

Q：2番目に課題となっている添加物の種類を選択してください。

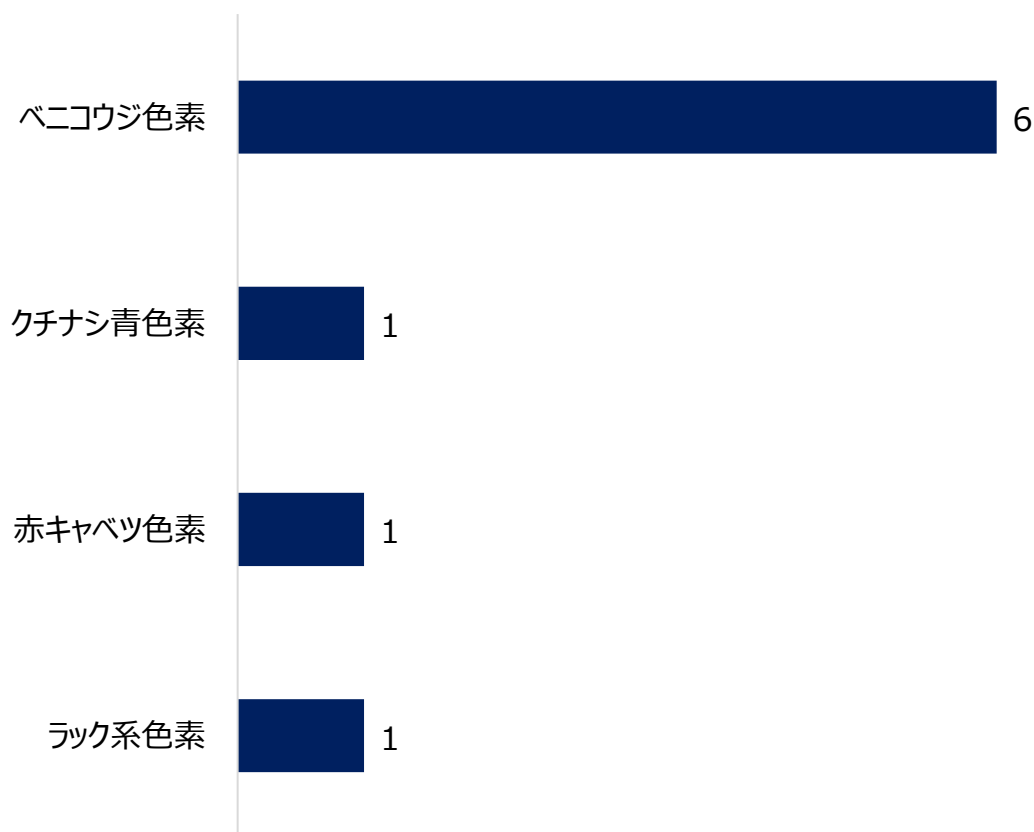


(N=22)

2番目に課題となっている規制添加物概要 添加物種類～着色料の詳細

着色料の中では、ベニコウジ色素が課題となっている割合が多く、またクチナシ青色色素、赤キャベツ色素、ラック系色素も課題となっている。

Q：2番目に課題となっている添加物の詳細を選択してください。

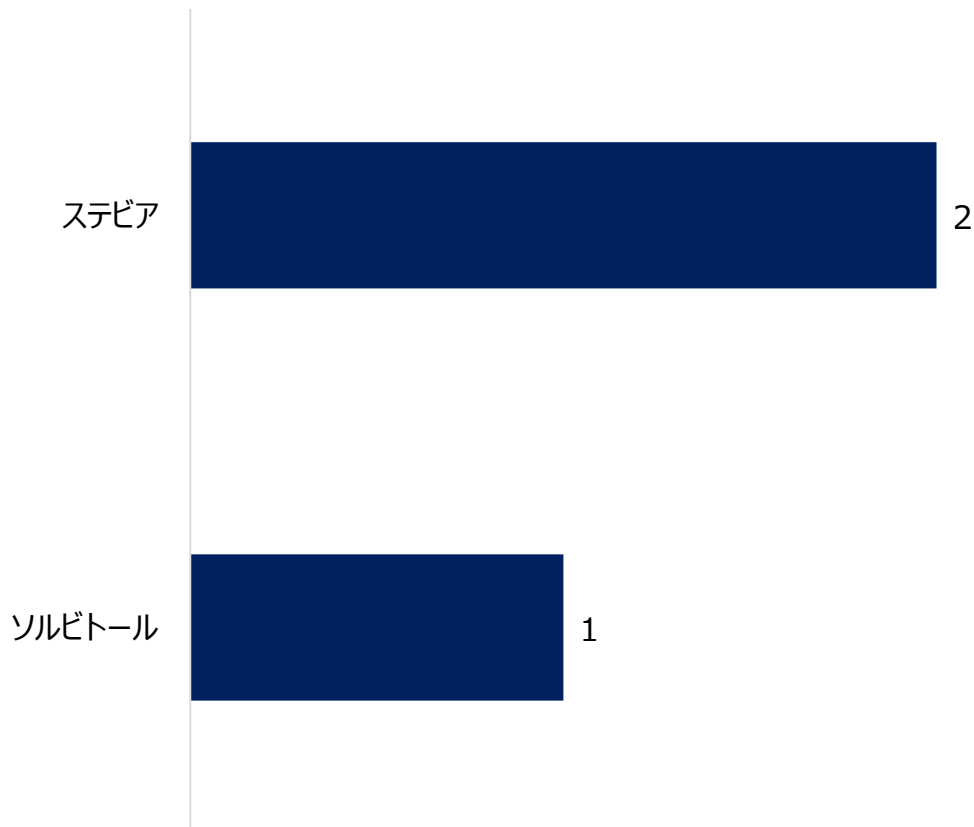


(N=9)

2番目に課題となっている規制添加物概要 添加物種類～甘味料の詳細

甘味料の中では、ステビア、ソルビトールが課題となっている。

Q：2番目に課題となっている添加物の詳細を選択してください。

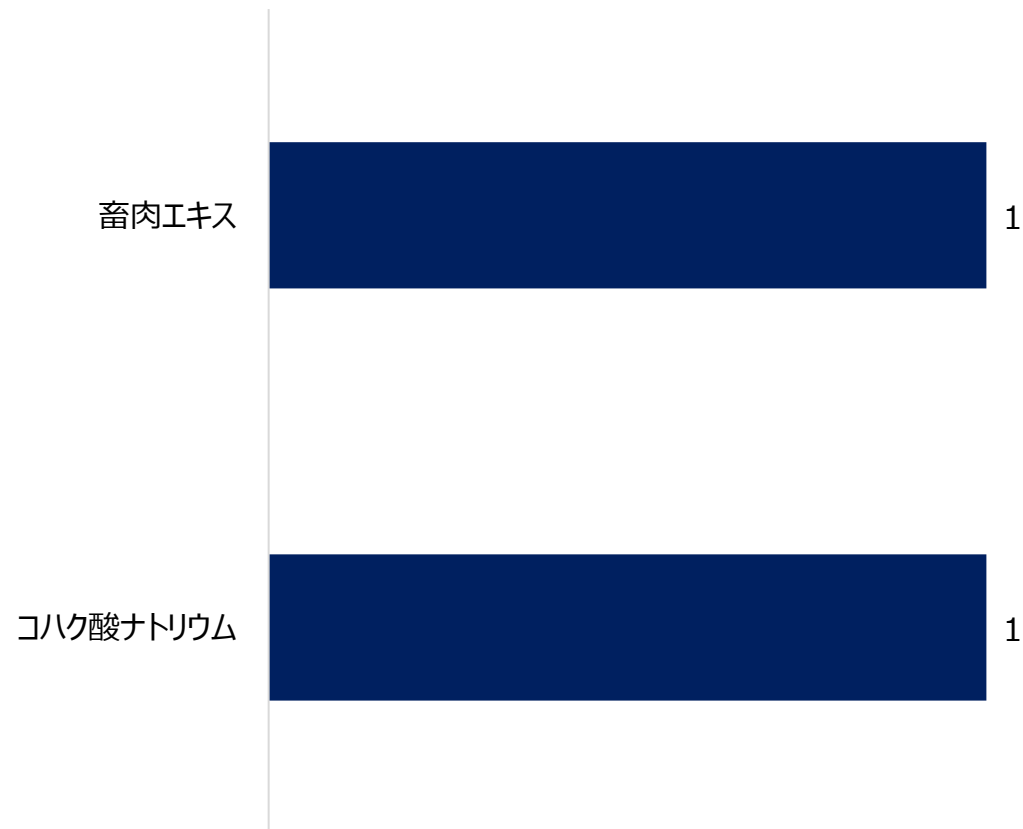


(N=3)

2番目に課題となっている規制添加物概要 添加物種類～調味料の詳細

調味料の中では、畜肉エキス、コハク酸ナトリウムが課題となっている。

Q：2番目に課題となっている添加物の詳細を選択してください。

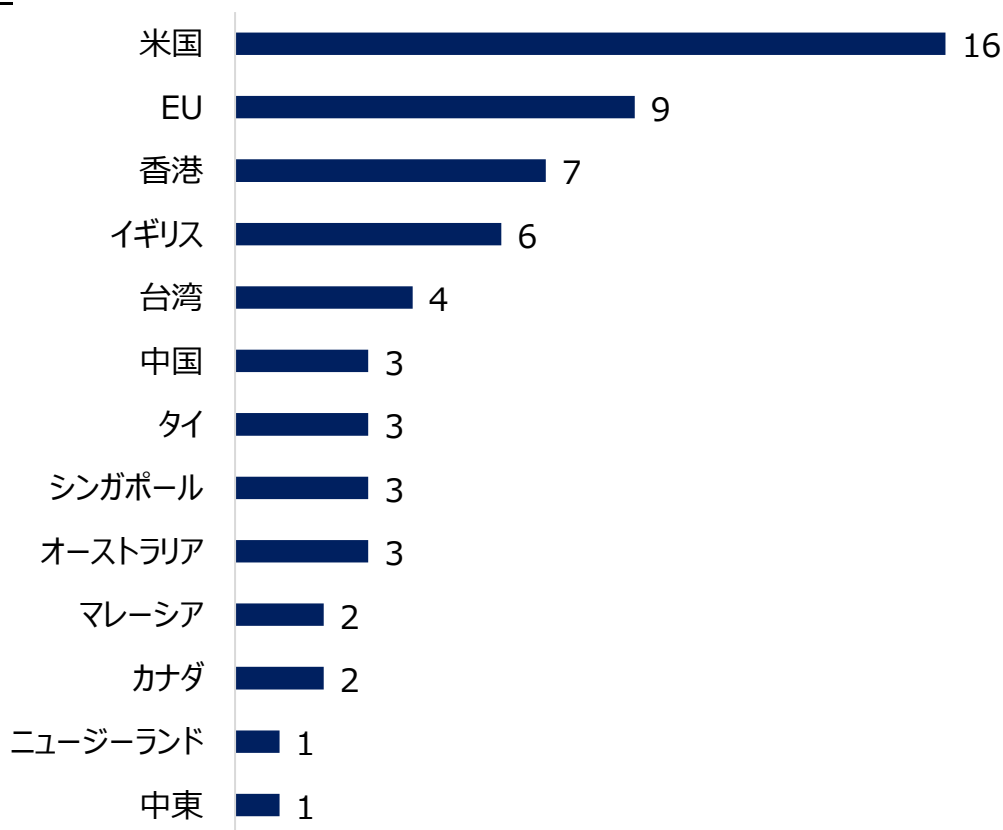


(N=2)

2番目に課題となっている規制添加物概要 規制対象国/エリア

米国向け輸出において課題を持っている事業者割合が多く、次いでEU、香港、イギリス向け輸出に課題がある。

**Q：2番目に課題となっている添加物の規制対象国/エリアを選択してください。
(複数回答可)**

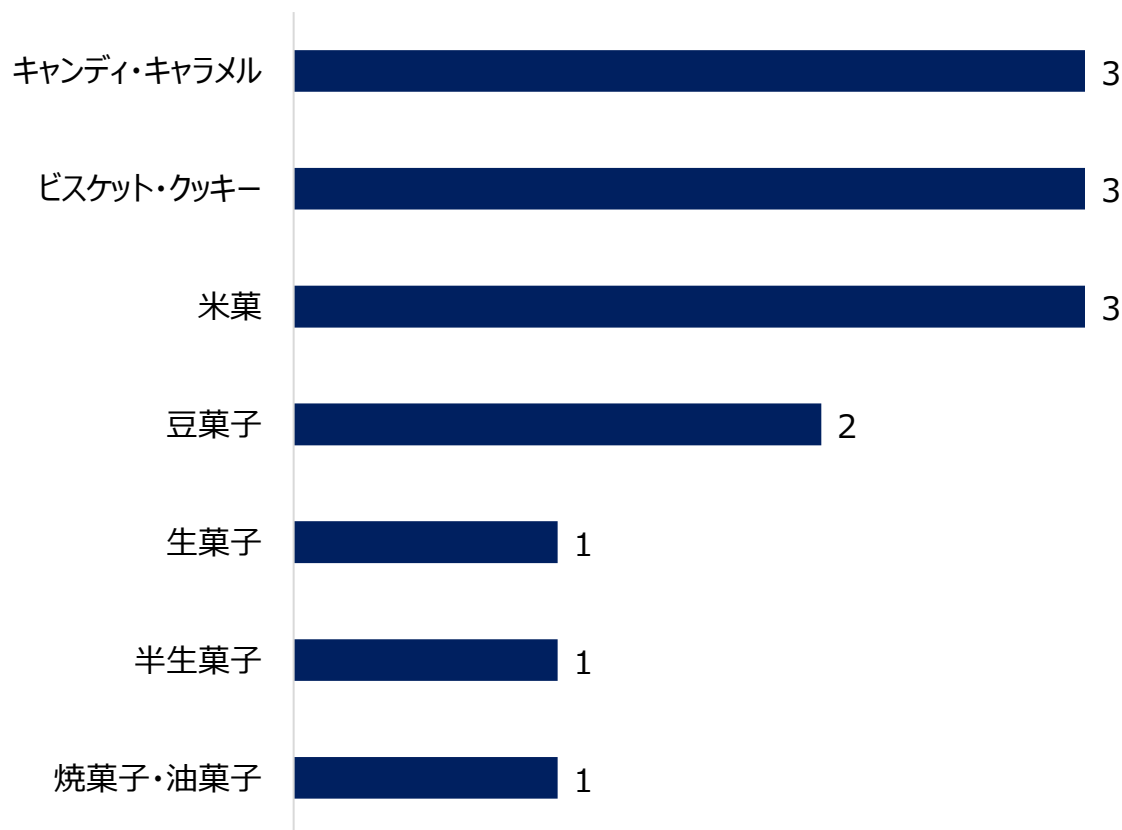


(N=22)

2番目に課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品の詳細（菓子）

菓子では、キャンディ・キャラメル、ビスケット・クッキー、米菓等の様々な商品に規制添加物を使用されている。

Q：主力商品の品目分類を「菓子」と答えた方は、課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。



(N=14)

2番目に課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品の詳細（清涼飲料水）

清涼飲料水においては、果汁飲料に規制添加物が使用されている。

Q：主力商品の品目分類を「清涼飲料水」と答えた方は、課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。

果汁飲料（果汁10%-100%）

1

その他果実飲料（果汁10%以下）

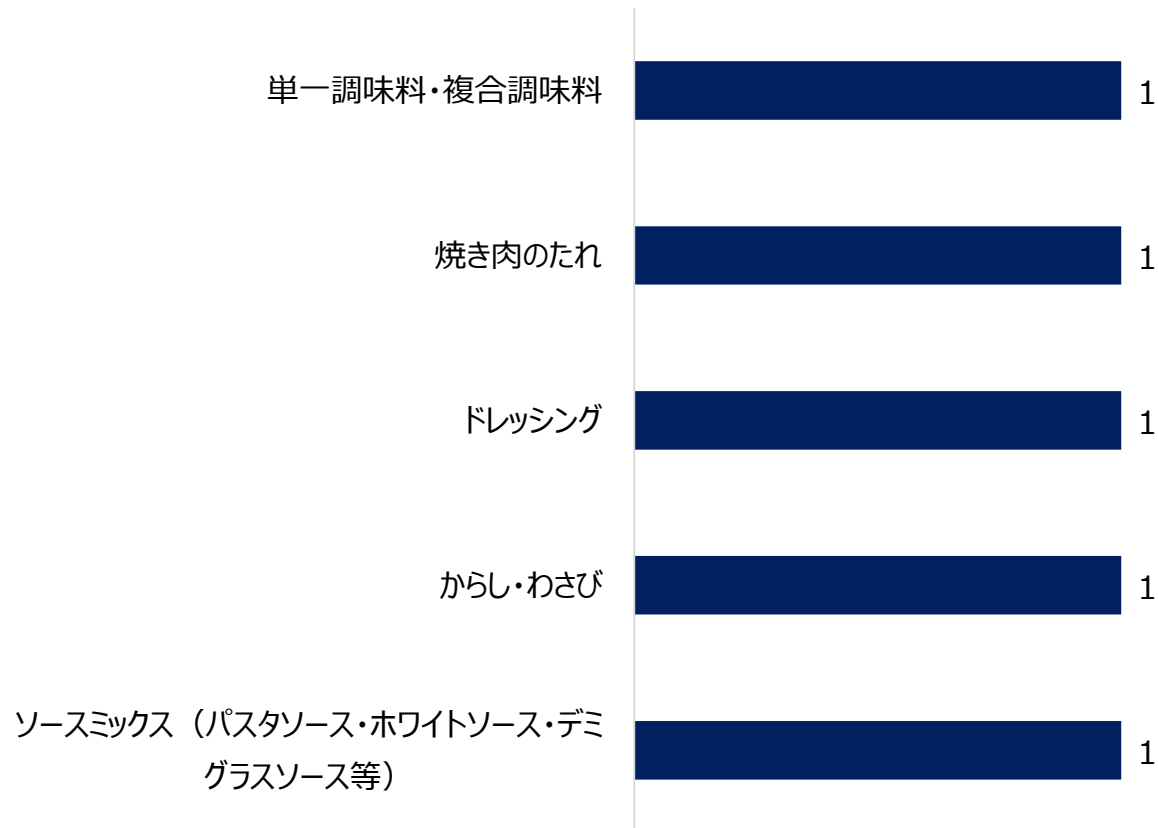
1

(N=2)

2番目に課題となっている規制添加物概要 添加物使用商品の詳細（その他調味料）

調味料においては、単一調味料・複合調味料、焼き肉のたれ、ドレッシング等の様々な商品において規制添加物が使用されている。

Q：主力商品の品目分類を「その他調味料」と答えた方は、課題となっている添加物を使用している商品の詳細を選択してください。

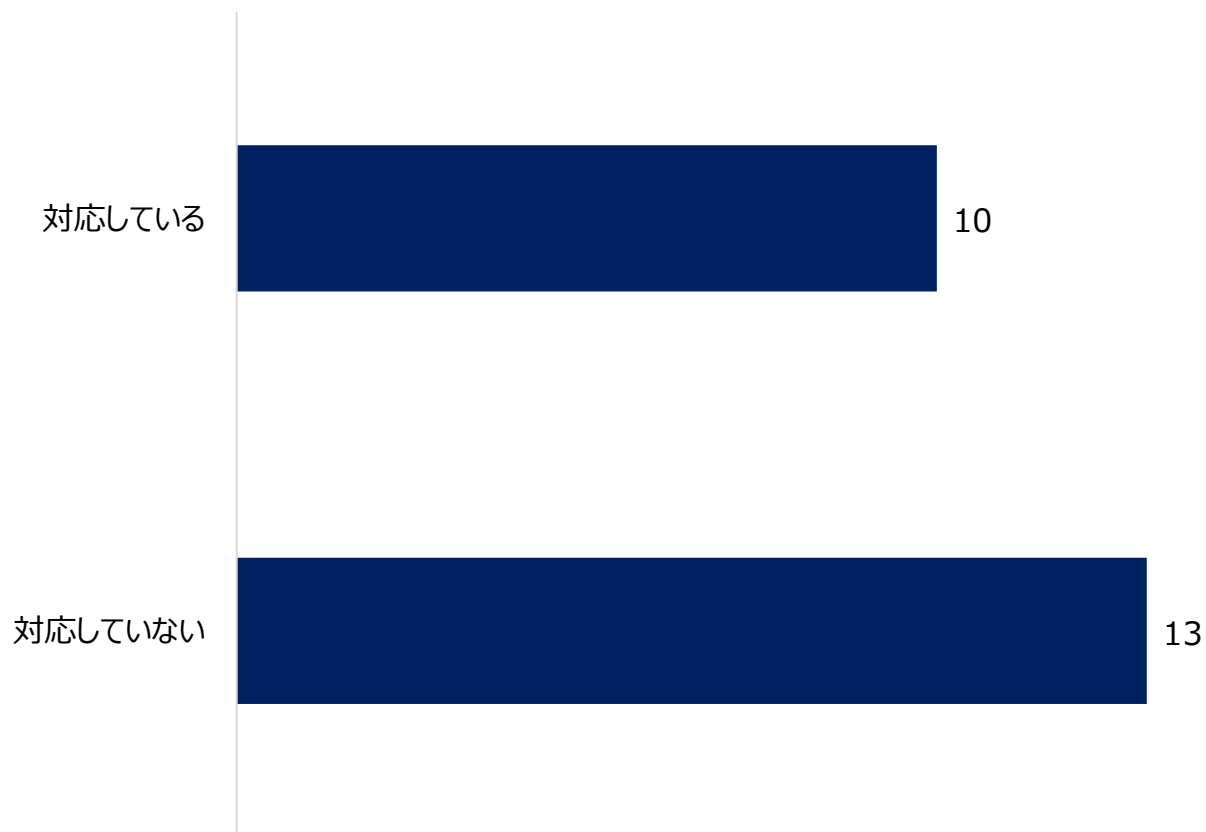


(N=5)

2番目に課題となっている規制添加物概要 規制対応状況

2番目に課題となっている添加物については、最も課題となっている添加物への対応状況と異なり、半数以上の事業者において対応できていない状況である。

Q：2番目に課題となっている添加物に関して、輸出に向けた貴社での対応状況を選択してください。

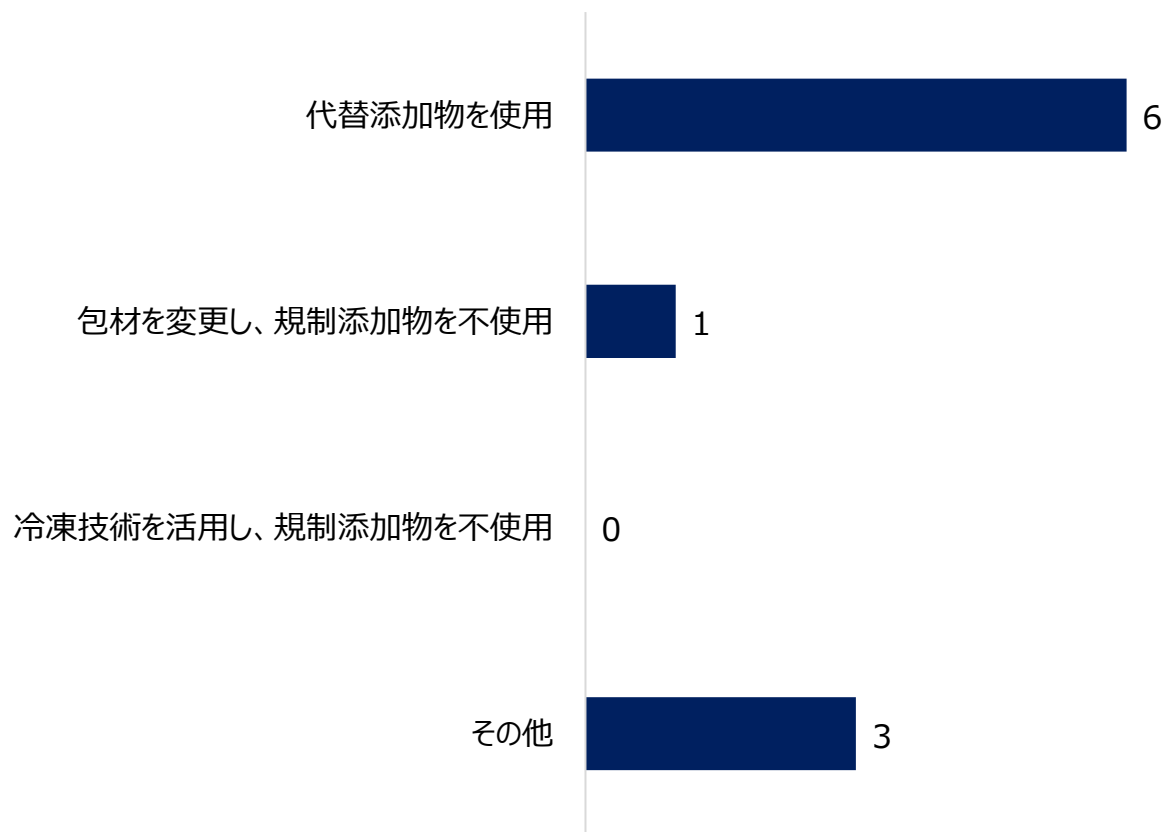


(N=23)

2番目に課題となっている規制添加物概要 規制対応状況の詳細（1/3）

規制対応を行っている事業者では、代替添加物使用による対応が最も多く、冷凍技術による対応を行っている事業者は存在していない。

Q：「対応している」を選択した方はどのような対策をしていますか。（複数選択可）



(N=10)

2番目に課題となっている規制添加物概要 規制対応状況の詳細 (2/3)

Q：前の設問で「包材を変更」「冷凍技術を活用」を選択された方は対応の詳細をご記入ください。



菓子メーカーA

- アイスクリーム類に使用している乳化剤や香料に含まれるトランス脂肪酸（部分水素添加油脂）が規制対象
- 代替添加物への変更と包材変更による規制添加物不使用によって対応

2番目に課題となっている規制添加物概要 規制対応状況の詳細 (3/3)

Q : 前の設問で「その他」を選択された方は具体的にご記入ください。

- ビスケット・クッキーにおいて使用しているビタミンが規制対象である
- ビタミン類が規制されている地域に輸出を行うため、**国内製品の配合を見直し、変更を行うことで規制に対応**
- 国内製品の配合変更から行ったため、**コストアップ**となっている

菓子メーカーA

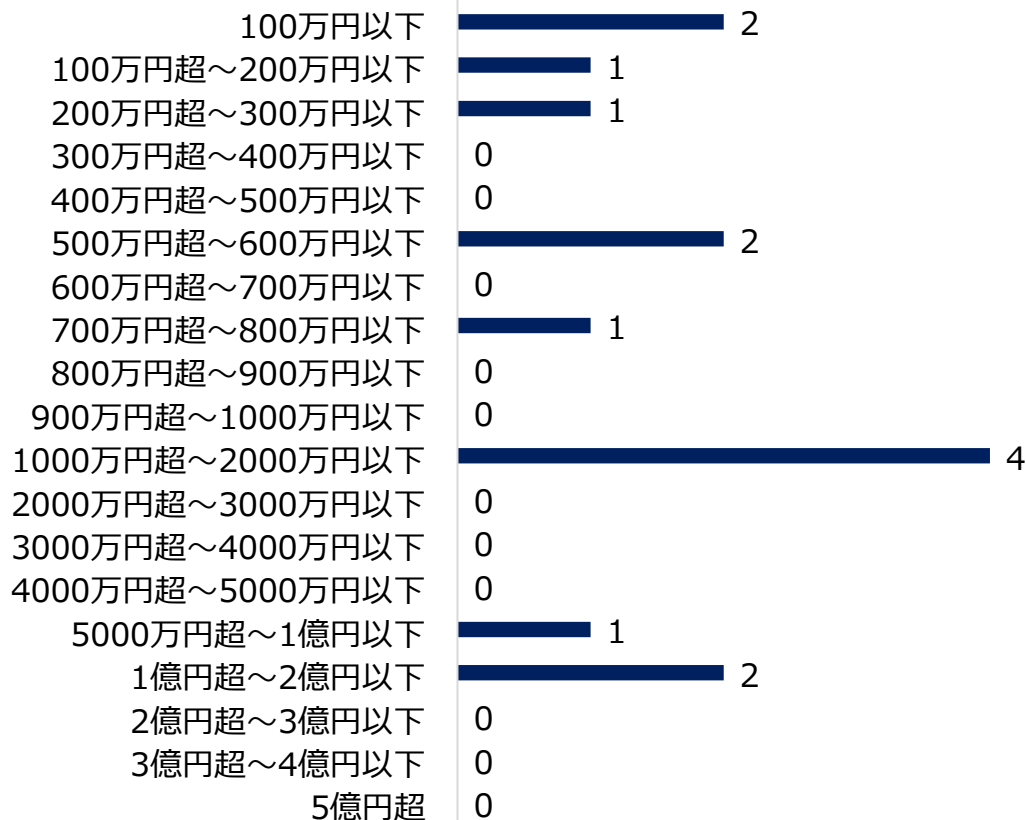
- 干し柿製造時に、**酸化防止・色止めのため硫黄燻蒸を行うが、それによる二酸化硫黄が規制対象**
- 台湾では、二酸化硫黄の輸入が規制されているため、輸入を嫌がる業者が多い
- 弊社干し柿の菓子などが実際には輸入されており、**輸出することは可能**
- **制度上不可**となっているため、わからない企業は輸入することを避ける傾向がある

菓子メーカーB

2番目に課題となっている規制添加物概要 課題クリアによる年間輸出増加見込額

課題クリアによる年間輸出増加見込額としては、1000万円～2000万円の回答割合が最も多く、最高額で1億円超～2億円以下、最低額で100万円以下となっている。

Q：規制添加物の課題がクリアされた場合の、対象商品に関する年間輸出額の増加見込みを選択してください。



(N=14)

3番目に課題となっている規制添加物概要

Q：上記以外に現時点で課題となっている添加物があれば、添加物名・対象国・対象商品に関してご記入ください。



調味料メーカーA

- ・ クチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素／米国、EU
- ・ クエン酸、アスコルビン酸／中国



菓子メーカーB

- ・ 酸化防止剤（チャ抽出物、ローズマリー抽出物）/台湾、タイ等
- ・ ホルンチョコレートビスケット、アポロチョコ等に使用



菓子メーカーC

- ・ ポークエキス、着色料（クチナシ）



菓子メーカーD

- ・ 乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル 等）/国により規格の細分化範囲が異なる



菓子メーカーE

- ・ 部分水素添加油脂/米国、カナダ、タイ、香港



調味料メーカーF

- ・ クチナシ色素/米国、EU

3番目に課題となっている規制添加物概要

Q：上記以外に現時点で課題となっている添加物があれば、添加物名・対象国・対象商品に関してご記入ください。



菓子メーカーG

- 畜肉エキス/欧米、中国等
- 豆菓子に使用



菓子メーカーH

- PHOs（部分水素添加油脂）/米国、台湾、タイ等
- 16枚チーズアーモンドに使用



飲料メーカーK

- ムラサキイモ色素、ベニバナ黄色素/米国、カナダ（乳性飲料）
- リン酸塩/台湾、米国、カナダ（乳性飲料）
- ガラクトマンナナーゼ、フィターゼ/米国、カナダ、台湾（乳入りコーヒー飲料）
- 酵素処理ルチン/台湾、米国、カナダ（炭酸飲料、乳性飲料）
- キサンタンガム、カルボキシメチルセルロースナトリウム/米国、カナダ、台湾



菓子メーカーI

- かつお節エキス/EU
- 米菓に使用



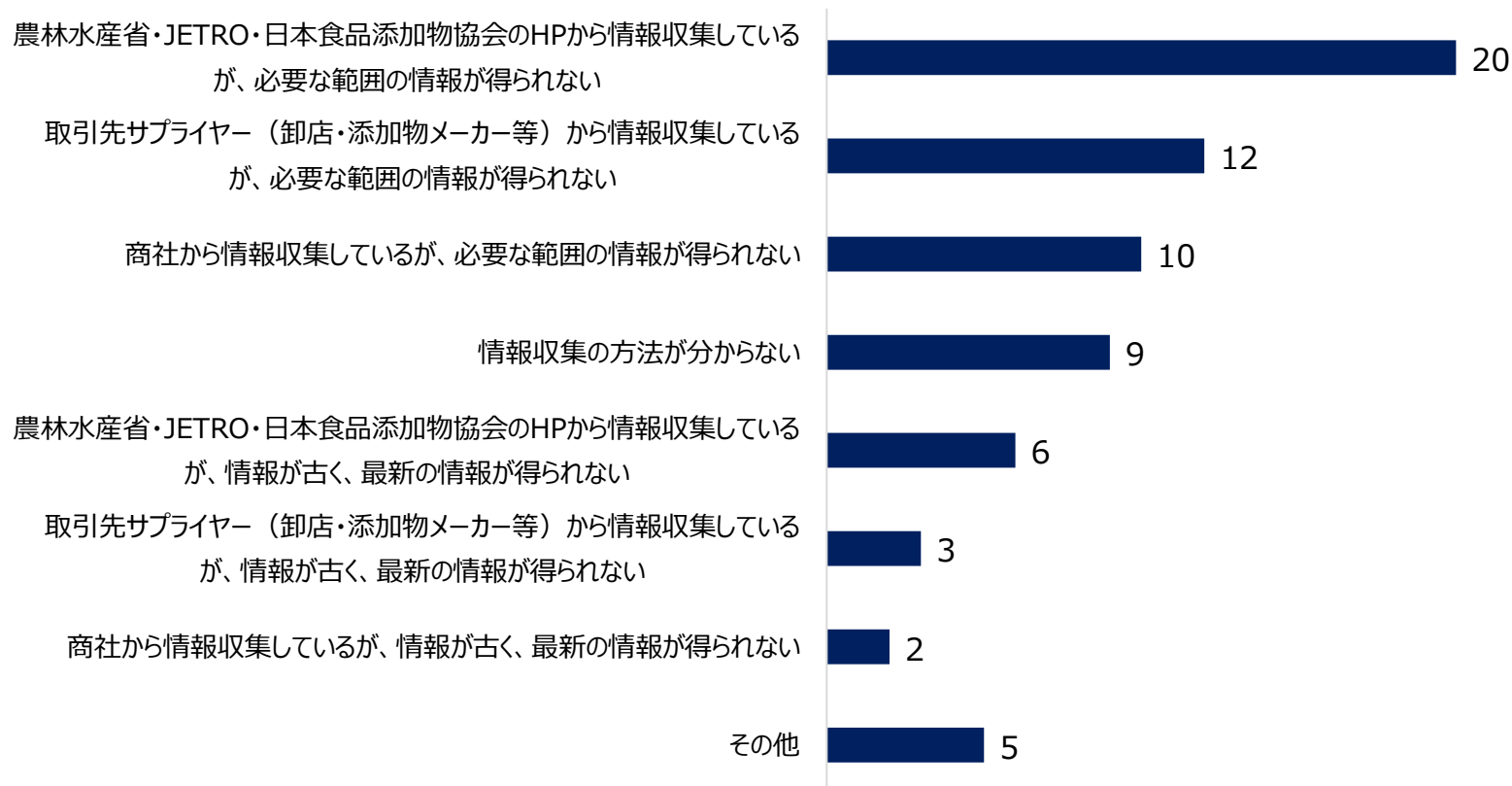
菓子メーカーJ

- 香料に含まれる溶剤のエタノール等/多数
- アルコール規制がある国は何%含有なら輸出可能か等の確認が必要だが、香料の詳細は開示されていない為、判断が不可能

食品添加物の情報収集に関する課題（1/2）

関係機関のHP、取引先等から情報収集しているが、必要な情報が得られないとの声が多い。

Q：各国法規制の情報収集に関してお困りの点を選択してください。（複数選択可）



（N=49）

食品添加物の情報収集に関する課題（2/2）

Q：前の設問でその他を選択された方は具体的にご記入ください。



菓子メーカーA

- 添加物の法規確認については、**原料メーカー自身が分からない場合**や詳細が分かるメーカーが添加物製剤の主剤は合致しているが副剤が合っていないので使用不可と判断する場合もあるため、**どこまで掘り下げるべきか不明**



調味料メーカーB

- **輸出国のHP**にアクセスし、規格基準含めて検索するなど直接確認を行っている



菓子メーカーC

- **JETRO**等のHPや現地の販売代理店等から情報収集は可能だが、時間と手間がかかる



調味料メーカーD

- 商社、メーカー、**JETRO**などから情報を収集している
- どうしてもわからないこともあるが、将来的な商売の規模を考えて取捨選択をしている



調味料メーカーE

- **JETRO**からもらった資料で情報収集している



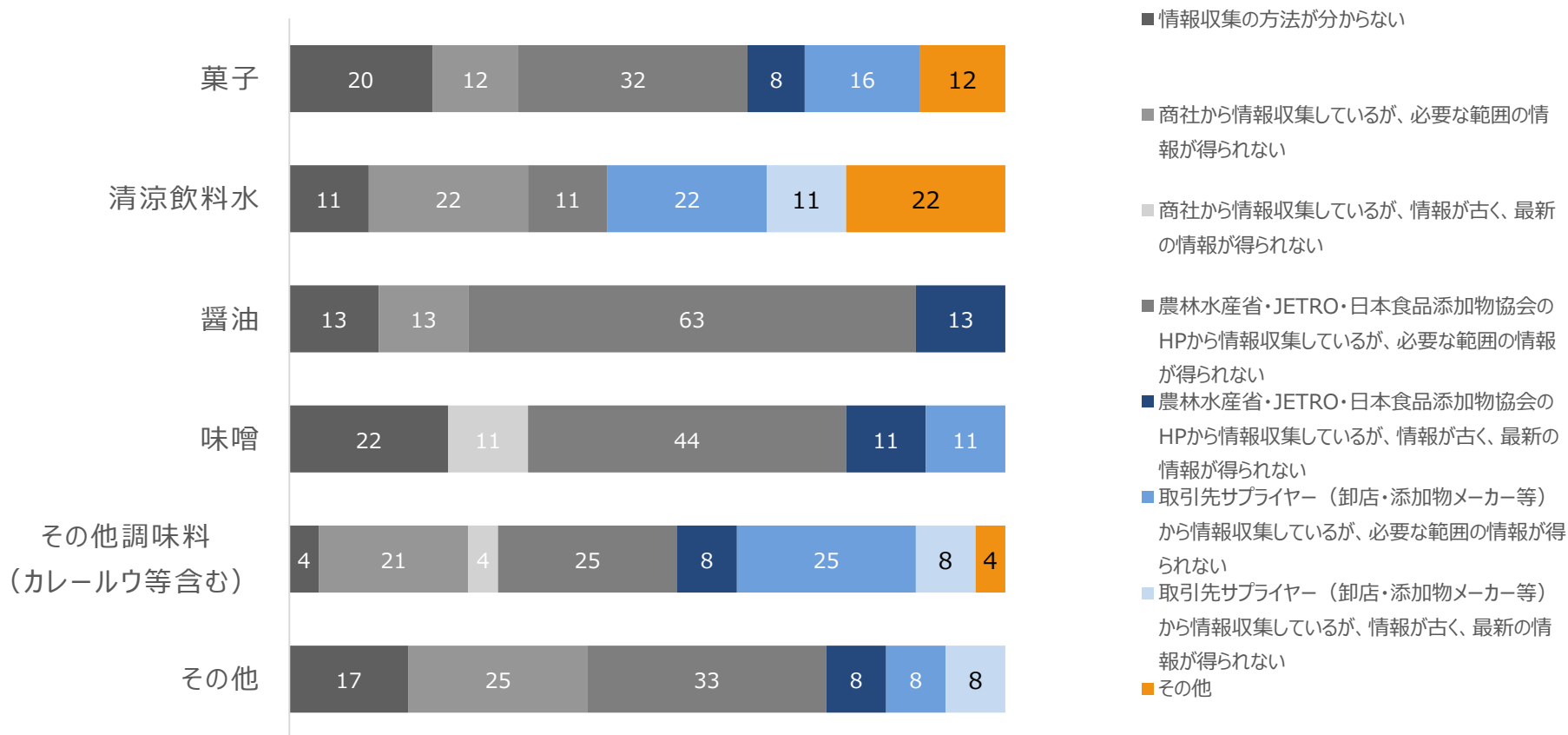
醤油メーカーF

- 情報収集の際、米国など**州によって規制が異なる**ことがある

(参考) 品目×情報収集に関して困っている点

醤油メーカー及び味噌メーカーには、HPから情報収集しても必要な情報が得られないことに関する問題意識が強い。

Q：各国法規制の情報収集に関してお困りの点を選択してください。（複数選択可）



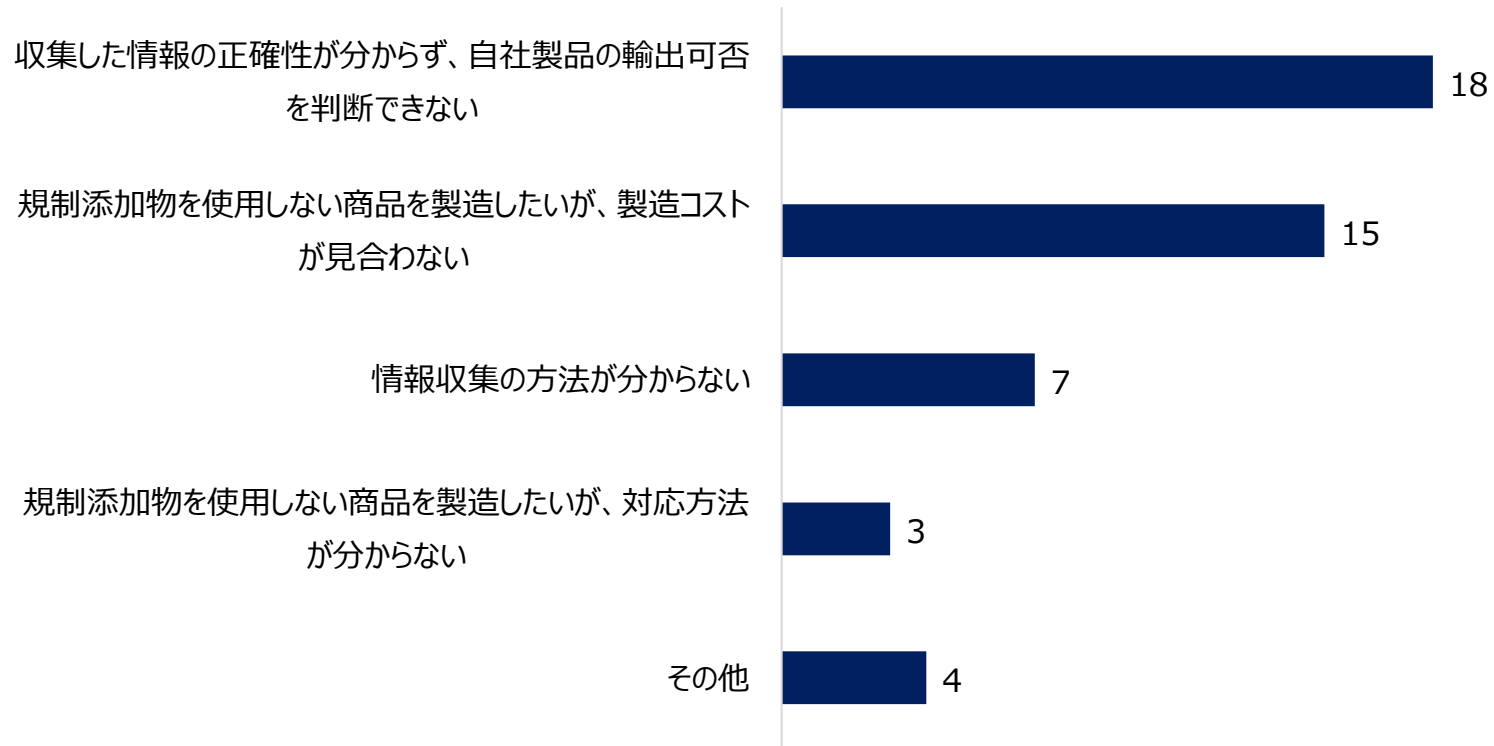
(N=35)

※グラフ内数値は、回答割合（%）

食品添加物の規制情報分析/運用判断に関する課題（1/2）

情報を収集できたとしても、その正確性が分からず、自社製品の輸出可否が判断できないとの声が多く、情報の正確性を判断できる手段が求められている。

Q：規制情報の分析/運用判断に関してお困りの点を選択してください。（複数回答可）



（N=42）

食品添加物の規制情報分析/運用判断に関する課題（2/2）

Q：前の設問でその他を選択された方は具体的にご記入ください。



菓子メーカーA

- 在庫が二重になる等、**輸出用に製造することは困難**な部分が多い



菓子メーカーB

- 規制の対象をどこまで細分化し詳細を掘り下げていくかが判断できない**



菓子メーカーC

- 輸出の分のみ生産となると**製造効率が悪く、商品価値の低いものしか開発が不可能**



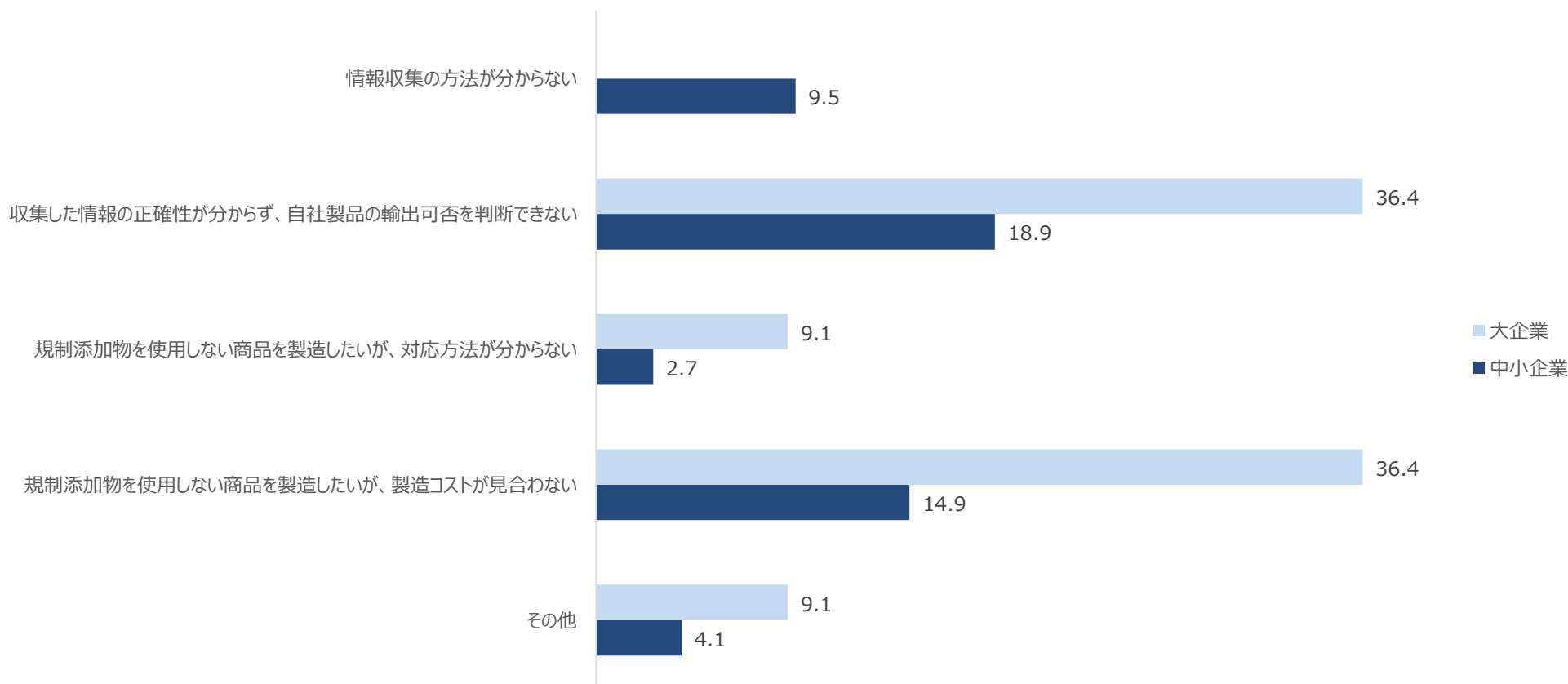
調味料メーカーD

- 国内販売製品を直接輸出したいが、規制によって不可能である**

（参考）企業規模×規制情報の分析/運用判断に関して困っている点

自社製品の輸出可否や規制添加物を使用しない商品の製造について関心が強いが、特に大企業の問題意識が強い。

Q：規制情報の分析／運用判断に関してお困りの点を選択してください。（複数選択可）



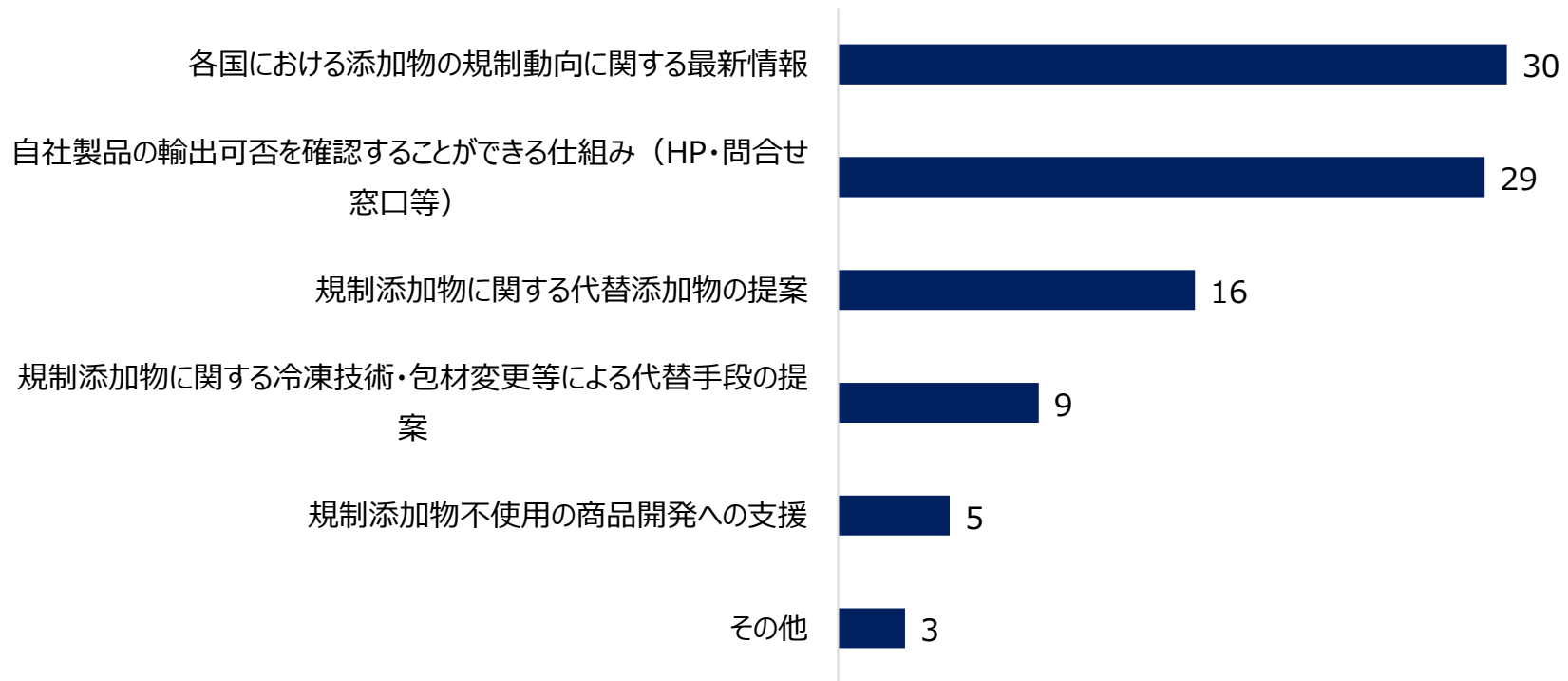
(N=36)

※グラフ内数値は、回答割合 (%)

添加物対応の検討において期待する情報/支援（1/2）

各国の規制動向に関する最新情報や自社製品の輸出可否を確認できる仕組みなど、正確な情報を求めるニーズが強い。

**Q：代替等の添加物対応を検討する上で、期待する情報/支援を選択してください。
（複数回答可）**



（N=58）

添加物対応の検討において期待する情報/支援（2/2）

Q：前の設問でその他を選択された方は具体的にご記入ください。



飲料メーカーA

- **規制の共通化**
- 規制撤廃
- 食品衛生法に合致していれば、○国での使用は問題ない、等の**見解提示**



菓子メーカーB

- 国ごとに分かりやすく記載したリストが必要である



調味料メーカーC

- **該当添加物認可への各国への働きかけ**



菓子メーカーD

- **部分水素添加油脂の不使用を国内で標準化**することで、不使用の原料売価の価格を安定させる
- 合成着色料への認知の違いなどへの**国内理解**



調味料メーカーE

- 各国の添加物規制の違いについて、**基準の調整を政府レベルで行う**

輸出における食品添加物規制以外の課題

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。



調味料メーカーA

- ・ **福島原発事故に関わる規制**
- ・ 残留農薬、GMO、アレルギー等の**国内基準との差異**
- ・ 動植物検疫



味噌メーカーB

- ・ EUにおける混合食品規制への新対応の中で、**動物性加工済原料はEU認定施設由来を使用しなければならないという課題**



菓子メーカーC

- ・ 輸出へはこれから取り組んでいきたいためさまざま思案中
- ・ アドバイスをお願いしたい



調味料メーカーD

- ・ 賞味期限延長の課題



菓子メーカーE

- ・ 賞味期限延長の課題
- ・ 出荷後商品の行方（不明点へ着くこと）や売れ行き
- ・ 味、量目が適正であるか等を判断する現地情報の少なさ



調味料メーカーF

- ・ 放射性物質に関する規制
- ・ 動物検疫に関する規制

輸出における食品添加物規制以外の課題

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。



調味料メーカーG

- 輸出の際に糖質など**分析費用の高いデータの提出**
- 売り上げ的に割に合わない



菓子メーカーH

- 中国の放射能規制（長野県に2工場あるため）



菓子メーカーI

- 値上げをしなければ対応できないほどの原料費の高騰
- 中国の工場登録



菓子メーカーJ

- 各国の市場の状況について



調味料メーカーK

- 鰹節のベンゾピレンと、昆布のヨウ素に対する規制



調味料メーカーL

- US向けのリコール保険等高額であるため加入をためらう制度への国の支援制度
- FSMA対応のためのGFSI規格取得に対する補制度
- 低酸性食品登録のための必要資料の作成指導制度 等

輸出における食品添加物規制以外の課題

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。



菓子メーカーM

- **EU-HACCP認証**などの取得方法



飲料メーカーN

- 輸出手続の煩雑さ



調味料メーカーO

- 新型コロナウイルス感染症によって海外渡航や現地調査ができない点



醤油メーカーP

- 商品輸出ルートの確立



調味料メーカーQ

- 原料素材由来の輸出規制の多様性
- どの食材を使用したらいいかどうかの判断が不可能



菓子メーカーR

- 輸出を検討している他国において、**商品の物流温度を管理できる搬送網（コールドチェーン）のインフラ構築が困難**な状況であること

輸出における食品添加物規制以外の課題

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。



味噌メーカーS

- 生産量の限界
- 品質の管理課題



醤油メーカーT

- 輸出に関する情報収集



醤油・味噌メーカーU

- 新型コロナウイルス感染症の影響により、輸出先への人材派遣ができない点



菓子メーカーV

- **FSSC22000等の認証規格の取得**を求められているが、それに対する費用面、技術面対応



調味料メーカーW

- EU向けの鰹節入り調味料輸出のための代替原料
- ハラル認定のプロセス



菓子・飲料メーカーX

- EUへの輸出において、ビスフェノールA不使用に対応している炭酸飲料のビンのキャップのコンパウンドが見つからない点

輸出における食品添加物規制以外の課題

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。



調味料メーカーY

- ぽん酢と魚醤の輸出がEU-HACCPによりなくなった
- 小ロットで引き続きEUに輸出できている商社もある
- EU側の規制事情が不明



醤油メーカーZ

- 動物性加工済み原料(鰹節等)を使った醤油加工品、つゆ類等の輸出に関して
- 今後輸出を考える場合に製品の原材料見直しが必要



味噌メーカーAA

- **各国別基準の表示方法**についての把握



菓子メーカーAB

- EU並びにUKにおける**混合食品規制に対する対応**
- 国として交渉するなり、国内認可施設を促進するなり、国産乳・卵を使用した加工品の輸出を促進して欲しい



調味料メーカーAC

- 輸出国エリアについての新規制のリアルタイム情報取得
- 社内調整等に必要なため情報をどうにかして手に入りたい



菓子メーカーAD

- 韓国における**放射能検査要請**や**中国における輸入規制**
- アメリカ主導のPHOs使用規制
- EUの動物性原材料使用に対する規制

輸出における食品添加物規制以外の課題

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。



菓子メーカーAE

- 冷凍配送の場合の国内運賃が高い点



味噌・醤油メーカーAF

- **包装資材の規制の違い**
- 食品分析の分析方法の違い
- 有機JAS法と海外の有機基準との違い



醤油メーカーAG

- 持続可能な原料調達



醤油・味噌メーカーAH

- 輸送コンテナ価格の高騰
- 自国製に切り替えられるものならば、自国製に切り替えたいという顧客の希望＝マーケットの今の風潮



菓子メーカーAI

- 原材料で、弊社商品全般にラードを使用しており、規制対象国が多い
- **ラード代替の製品等情報**が欲しい



菓子メーカーAJ

- **貿易書類不備時の輸出先国税関の対応**

輸出における食品添加物規制以外の課題

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。



菓子メーカーAK

- 添加物は必要最小限にであるため課題に感じていない
- プラスチックを使う包装資材が多いため将来の課題である



菓子メーカーAL

- 中国、台湾からの引き合いが多くあるが、茨城県に工場があるために、取引ができない



調味料メーカーAM

- 現地販売代理店を探すのに苦慮している



調味料メーカーAN

- EUにおける動物性だし原料の使用規制についての詳細情報が不明な点



飲料メーカーAO

- 現在コンテナがなかなか押さえられずに延期や変更が多発しており、在庫の滞留等で余分に保管料が発生している



菓子メーカーAP

- 輸出先の商標取得（中国で企業名の商標を取得できてしまっている）
- 海上運賃の高騰
- 賞味期限・品質保持

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。

- 中国における放射能規制
- 製品の製造場所だけでなく、**原料においても乳原料などは産地の提示を求められ、輸出できなくなることがある**
- EUに動物性原料を含む食品を輸出する際の**第三国リスト**の扱い
- EU輸出に関しては製造工場における**EU-HACCP認証**の提出を求められる
- EPAやTPPなどの加入によって各国間の関税は下がり、輸出入が増えるように見えるが、**実務上では法規制の運用が厳しくなっており、日本からの輸出拡大に繋がらない危険性がある**

菓子メーカーAQ

- 米国CFR21で食品原材料にもFCC規格が設定されているものがあり、使用可否が判断できない
- **放射線関連による輸出禁止県やリサイクルPET樹脂禁止措置**（台湾）
- **容器の添加物、触媒の規制**（米国、カルフォルニア州）
- 国により**アレルギーの対象物質が異なる**、表示免除ルールが不明確な国への対応が不明瞭
- **栄養成分計算方法や表示ルールが異なる**
- **トクホ、機能性表示食品の相互認証**
- 世界的なコンテナ不足による大幅な輸出遅延

飲料メーカーAR

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。

- 現時点では、食品添加物規制が全くないわけではないが、致命的な問題とはなっていない
- 台湾が**乳酸菌について規制を強化**しており、**38種類のポジティブリスト以外では輸出ができない**
- 世界的なコンテナ不足で、クリスマスや旧正月向けの輸送手段が確保できず足かせになっている

菓子メーカーAS

- マレーシアの規制にある「乳及び乳製品」にアイスクリーム類が含まれるのか判断ができない
- アイスクリーム類が乳製品に含まれる場合、**施設登録とハラル認証が必要**になり、弊社ではハラル認証の取得は現在の工場では取得が難しい為、輸出不可になってしまう
- 乳の配合割合が低い（10～20%）の場合は、その他の認証ISO22000などで対応できないか調整してほしい
- マレーシアからの引き合いが多くなっているが、対応が難しい

菓子メーカーAT

Q：輸出における食品添加物規制以外に困っていることがあれば、ご記入ください。

- **会社規模が小さいため、国によって商品を考えるというような事が不可能**
- 商社を通して輸出しているため、商談があれば相手国にあった商品を提案にする形で行っている
- 自社から商社への新商品の売り込みができず、農水省・JETROとも問い合わせに親切に答えてもらっているが、ターゲットの国が決まらないと答えることができないというものがほとんどで、**汎用性の高い商品を開発できずに困っている**

菓子メーカーAU

- 輸出する際に**重金属、GMO、動物性原料**などの問題も解決が必要
- 重金属については、基準値が100g当たりとなっている場合が多く、輸入禁止となる場合もある。国によっては、保証書に1喫食(約2g)当たりの計算値を記載することで対応してもらうこともある。1回あたりの使用量が少ない風味調味料であることから、1喫食分を証明できる制度を作してほしい
- 輸出先国で商品を登録する際の要件の一つとして、**自由販売証明書を事前に求められることがある**。商工会議所でラバー証明を取得することで対応する場合もあるが、**国の証明が必要な場合がある**

調味料メーカーAV

(参考) 規制添加物への対応済事業者 (菓子・清涼飲料水) 一覧

事業者名	対応方法	対応詳細 ^{※1}	商品種類	添加物種類	事業者が課題と考える規制対象国
菓子メーカーA	代替添加物	上白糖で代替	焼菓子・油菓子	甘味料 (甘草)	台湾
飲料メーカーB	代替添加物	代替添加物に変更	その他果実飲料 (果汁10%以下)	着色料 (クチナシ青色素)	米国・香港・台湾
菓子メーカーC	代替添加物	FD&C BLUE No.1で代替	キャンディ・キャラメル	着色料 (クチナシ青色素)	米国
菓子メーカーD	不使用	包材をアルミ包材で色とびを防ぐようにすることで対応	ビスケット・クッキー	着色料 (クチナシ青色素)	米国
菓子メーカーE	代替添加物	オリジナルの合成色素で代替	半生菓子	着色料 (クチナシ青色素・黄色素)	米国・中国・オーストラリア・EU
菓子メーカーF	代替添加物	代替着色料で対応	半生菓子	着色料 (クチナシ黄色素)	米国・オーストラリア
菓子メーカーG	代替添加物	ShadeRed15330で代替	キャンディ・キャラメル	着色料 (赤キャベツ色素)	米国・中国
菓子メーカーH ^{※2}	代替添加物	ムラサキイモ色素で代替	キャンディ・キャラメル	着色料 (赤キャベツ色素)	米国・中国・香港・台湾・ベトナム
菓子メーカーI	代替添加物	いちごピューレで代替	生菓子	着色料 (ベニコウジ色素)	香港・EU・イギリス
飲料メーカーJ	代替添加物	代替添加物に変更	その他果実飲料 (果汁10%以下)	乳化剤	米国・台湾・カナダ
菓子メーカーK	代替添加物	代替添加物に変更	ビスケット・クッキー	部分水素添加油脂	米国・香港・台湾・タイ
菓子メーカーL	代替添加物	代替添加物に変更	焼菓子・油菓子	部分水素添加油脂	米国・台湾・韓国・シンガポール
菓子メーカーM	代替添加物	部分水素添加油脂を含まないショートニングに変更	ビスケット・クッキー	部分水素添加油脂	米国
菓子メーカーN	代替添加物	代替添加物への変更と規制添加物を不使用にできる包材への変更	アイスクリーム類	部分水素添加油脂	タイ・シンガポール
菓子メーカーO	代替添加物	各メーカーにて代替添加物に変更して対応	ビスケット・クッキー	香料	米国・中国・香港・台湾・タイ・ベトナム・オーストラリア・ニュージーランド・カナダ
菓子メーカーP	代替添加物	ビタミンCで代替	生菓子	その他 (酵素処理ルチン)	中国・台湾
菓子メーカーQ	国内製品の配合変更	当該地域対応の為、国内製品の配合を変更	ビスケット・クッキー	その他 (ビタミン)	その他
菓子メーカーR	N/A	N/A	生菓子	その他 (二酸化硫黄)	中国・香港・台湾

※1：規制対象国すべてに対する対応ではない場合があります。

※2：米国において、赤キャベツ色素がvegetable juice(21CFR Part73にて定義)であれば使用できる可能性あり。ムラサキイモ色素は使用不可 (2025年6月時点)。

©Accenture 2022.

All Rights Reserved. 89

(参考) 規制添加物への対応済事業者（醤油・味噌・その他調味料）一覧

事業者名	対応方法	対応詳細※	商品種類	添加物種類	事業者が課題と考える規制対象国
醤油メーカーA	添加物不使用	商品設計の変更	その他のたれ	甘味料（ステビア）	中国・タイ・シンガポール
調味料メーカーB	代替添加物	代替添加物に変更	ドレッシング	甘味料（ステビア）	米国・シンガポール
醤油・味噌メーカーC	代替添加物	代替添加物に変更	醤油・味噌	甘味料（ステビア）	中国
調味料メーカーD	代替添加物	水あめ等で代替	からし・わさび	甘味料（ソルビトール）	米国・EU
醤油メーカーE	代替添加物	他の糖類で代替	液体だし	甘味料（甘草）	米国・中国・香港
調味料メーカーF	国内品との区別	国内品と輸出品で添加物を使用し分けている	からし・わさび	着色料（合成着色料）	米国・EU
調味料メーカーG	代替添加物	イノシン酸ナトリウムで代替	マヨネーズ	調味料	米国・タイ・シンガポール・オーストラリア・EU・イギリス
味噌メーカーH	代替添加物	EUかつおだしの素で代替	赤味噌	調味料（鰹節エキス）	EU
調味料メーカーI	不使用	コハク酸を抜いた商品の生産で対応	かつおだしの素	調味料	オーストラリア・EU
味噌メーカーJ	代替添加物	代替添加物に変更	味噌	調味料	その他
調味料メーカーK	代替添加物	グアーガムで代替	ドレッシング	増粘剤	米国・オーストラリア・EU・イギリス
調味料メーカーL	代替添加物	アルコールで代替	液体だし	保存料（ビタミン）	米国
醤油メーカーM	国内品との区別	国内品と輸出品の棲み分けで対応	醤油	保存料	中国
調味料メーカーN	代替添加物	代替添加物に変更	中華調味料	部分水素添加油脂	タイ
調味料メーカーO	不使用または代替	融点の高い油脂を不使用・融点の高い植物性油脂で代替	インスタントカレー	部分水素添加油脂	台湾
味噌メーカーP	不使用	穴を設けた包材へ変更をして加熱殺菌をすることで対応	味噌	その他（アルコール）	マレーシア・インドネシア・EU・イギリス・中東
醤油メーカーQ	不使用	規制添加物を不使用にして対応予定	昆布しょうゆ	その他（ビタミンB1）	中国
醤油メーカーR	代替添加物使用又は配合調整	N/A	つゆ	情報開示不可	米国・中国・香港・台湾・韓国・タイ・シンガポール・マレーシア・オーストラリア・EU・イギリス
			焼き肉のたれ	非公開	EU・イギリス

※規制対象国すべてについての対応ではない場合があります。