
添加物課題一覽

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	パックご飯	米加工品メーカーA	pH調整剤	保存料	中国	有
2	パスタ	米加工品メーカーA	アル銀酸エステル	グルテンフリーパスタ製造のための増粘剤	米国・EU	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	サイダー・ラムネ	飲料メーカーB	クチナシ色素（青色素・黄色素）	色素	米国・EU	有
2	サイダー・ラムネ	飲料メーカーB	ベニバナ色素（赤色素・黄色素）	色素	米国・EU	有
3	サイダー・ラムネ	飲料メーカーB	合成着色料	色素	米国・EU	一部有
4	サイダー・ラムネ	飲料メーカーB	サクラエキス	味付け・香料・風味付け	中国	有
5	サイダー・ラムネ	飲料メーカーB	ローズエキス	味付け・香料・風味付け	中国	一部有
6	サイダー・ラムネ	飲料メーカーB	キチン酸	酸味料	中国	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	ワサビ	調味料メーカーC	クチナシ色素（青色素・黄色素）	色素	—	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	清涼飲料水	飲料メーカーD	乳化剤	乳化・起泡・消泡	国ごとに分子レベルで規制あり	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	飲料 サプリメント	サプリメントメーカーE	ビタミン剤（濃度）	健康維持	中国	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	キャンディ・グミ・チョコレート	品目団体F	クチナシ、赤キャベツ・青キャベツの色素	色素	米国	有

添加物課題

No.	使用 品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用 制限の有無
1	アイスク リーム	菓子メーカーG	部分水素添加油脂	硬化処理	アジア	有
2	アイスク リーム	菓子メーカーG	部分水素添加油脂	硬化処理	米国・EU	無 ※消費者の健康 意識が高く敬遠さ れる傾向

添加物課題

No.	使用 品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用 制限の有無
1	どら焼き・ 饅頭	菓子メーカーH	部分水素添加油脂	硬化処理	—	—
2	どら焼き・ 饅頭	菓子メーカーH	香料	香りづけ	—	—
3	どら焼き・ 饅頭	菓子メーカーH	膨張剤	生地膨張	—	—
4	どら焼き・ 饅頭	菓子メーカーH	着色料	色素	—	—
5	どら焼き・ 饅頭	菓子メーカーH	乳化剤	乳化・起泡・消泡	—	—

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	煎餅	菓子メーカーI	畜肉エキス	風味づけ	米国	有
2	煎餅	菓子メーカーI	ベニバナ、クチナシ、ベニコウジ	色素	—	—
3	煎餅	菓子メーカーI	部分水素添加油脂	硬化処理	タイ・台湾・シンガポール	有
4	煎餅	菓子メーカーI	部分水素添加油脂	硬化処理	米国	無 ※関税率が高くなる

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	揚げ煎餅海老味	菓子メーカーJ	紅麴色素	色素	米国 EU	有
2	揚げ煎餅抹茶・山椒味	菓子メーカーJ	クチナシ色素（青色素・黄色素）	色素	米国 EU	有
3	揚げ煎餅	菓子メーカーJ	畜肉エキス	味付	米国 EU	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	チョコレート菓子	菓子メーカーK	部分水素添加油脂	硬化処理	香港 台湾等	有
2	チョコレート菓子	菓子メーカーK	脂肪酸エステル	乳化剤	香港 台湾等	有
3	チョコレート菓子	菓子メーカーK	着色料	色素	香港 台湾等	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	甘口醤油	醤油メーカーL	ステビア	甘味料	—	有
2	甘口醤油	醤油メーカーL	甘草	甘味料	—	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	クッキー	菓子メーカーM	部分水素添加油脂	硬化処理	米国	有
2	安納芋 饅頭・クッキー	菓子メーカーM	着色料 (クチナシ色素・ベニコウジ色素)	色素	米国	有

追加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	マヨネーズ・ドレッシング	調味料メーカーN	コハク酸ナトリウム	調味効果	—	有
2	マヨネーズ・ドレッシング	調味料メーカーN	グリシン	静菌作用	—	有
3	マヨネーズ・ドレッシング	調味料メーカーN	タマリンドシードガム	増粘剤	—	有
4	マヨネーズ・ドレッシング	調味料メーカーN	鶏卵	メイン素材	欧州	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	カレー	調味料メーカーO	香料	香料	韓国	有
2	レトルトカレー	調味料メーカーO	部分水素添加油脂	貯蔵性及び品質安定性の向上（油脂の劣化防止）等	—	有
3	デザート・練りわさび	調味料メーカーO	着色料 （クチナシ色素・紅麴色素）	色素	—	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	チョコレート系コーンスタック	菓子メーカーP	部分水素添加油脂	硬化処理	米国	有
2	ビスケット	菓子メーカーP	動物性油脂	硬化処理	米国	有
3	イチゴ系菓子	菓子メーカーP	ベニコウジ色素	色素	香港	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	豆菓子	菓子メーカーQ	部分添加水素油脂	硬化処理	香港 台湾等	有
2	キャンディ	菓子メーカーQ	赤キャベツ色素	色素	中国	有
3	グミ	菓子メーカーQ	ベニバナ色素	色素	米国 香港等	有
4	グミ	菓子メーカーQ	クチナシ色素	色素	米国 香港等	有
5	グミ	菓子メーカーQ	ラック系色素	色素	米国 香港等	有
6	キャンディ	菓子メーカーQ	ステビア	甘味料	中国	有
7	キャンディ	菓子メーカーQ	甘草	甘味料	香港	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	だしの素	調味料メーカーR	アミノ酸	調味料	—	法令制定がない
2	だしの素	調味料メーカーR	香料	香りづけ	—	有
3	だしの素	調味料メーカーR	グルタミン酸カルシウム	調味料	中国	規制を確認中
4	味付調味料	調味料メーカーR	畜肉エキス	風味づけ	米国	有
5	鰹だし	調味料メーカーR	ベンゾピレン	鰹節の焙乾工程で発生	欧州	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	大福・白玉ぜんざい・わらび餅	菓子メーカーS	ベニバナ色素	色素	香港 米国等	有
2	大福・白玉ぜんざい・わらび餅	菓子メーカーS	クチナシ色素	色素	香港 米国等	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	菓子	菓子メーカーT	部分水素添加油脂	硬化処理	シンガポール・東南アジア・米国	有
2	菓子	菓子メーカーT	クチナシ色素	色素	米国・欧州	有

追加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	カステラ	菓子メーカーU	鶏卵	原材料	EU	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	冷凍チーズケーキ	菓子メーカーV	部分添加水素油脂	硬化処理	韓国 中国等	有
2	冷凍チーズケーキ	菓子メーカーV	クチナシ色素	色素	タイ	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	白桃味餅菓子	菓子メーカーW	ベニコウジ色素	色素	米国	有
2	抹茶味餅菓子	菓子メーカーW	緑色の着色料（名称不明）	色素	米国	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	ゼリー 半生菓子	菓子メーカーX	ベニコウジ色素	色素	香港	有
2	果汁入り ゼリー菓子	菓子メーカーX	ガラクトオリゴ糖	甘味料	香港	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	ブドウ洋菓子・ 栗和菓子	菓子メーカーY	クチナシ色素	色素	米国	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	醤油	醤油メーカーZ	甘味料			有
2	醤油	醤油メーカーZ	ビタミンB1			有
3	醤油	醤油メーカーZ	トランス脂肪酸			有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	乾麺	品目団体AA	着色料	素麺の着色		有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	菓子	菓子メーカーAB	部分水素添加油脂	硬化処理	EU・シンガポール等	有
2	菓子	菓子メーカーAB	クチナシ色素	色素	—	有
3	菓子	菓子メーカーAB	ベニバナ色素	色素	—	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	菓子	菓子メーカーAC	ベニコウジ色素	色素	—	有
2	菓子	菓子メーカーAC	部分水素添加油脂	硬化処理	—	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1		添加物メーカーAD	赤キャベツの色素	着色料	米国	有
2	醤油	添加物メーカーAD	ステビア	甘味料	欧米	
3		添加物メーカーAD	クチナシ青	着色料	米国・EU	

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	ソース	調味料メーカーAE	クチナシ色素	色素	米国	有

添加物課題

No.	使用品目	事業者名	事業者の課題認識対象	用途	対象地域	輸入品への使用制限の有無
1	お好み焼き (付属ソース)	冷凍食品メーカーAF	カラメル色素	色素	米国	有
2	焼きそば	冷凍食品メーカーAF	カラメル色素	色素	米国	有

添加物対応優良事例集

重点検討添加物×加工食品一覧

加工食品メーカーへのヒアリングにおいて、輸出に向けてハードルとなっている添加物・使用している加工食品は着色料を中心に以下を想定。

対象国	添加物名称	主な使用品目
米国・EU・香港・タイ	クチナシ青色素/黄色素	菓子（クッキー・キャンディ・チョコレート・米菓・大福等）/麺類/清涼飲料水（サイダー）/調味料（ワサビ・ソース）
米国・EU・香港	ベニコウジ色素・ ベニバナ色素	菓子（ビスケット・米菓・饅頭・大福・餅菓子・ゼリー・グミ等）/麺類/清涼飲料水（サイダー）
EU・オーストラリア・ニュージーランド	コハク酸ナトリウム	調味料（マヨネーズ・だしの素）
米国・EU	乳化剤 (ポリグリセリン脂肪酸エステル等)	清涼飲料水/菓子（どら焼き・チョコレート菓子等）
中国・香港・米国	ステビア・甘草	醤油（甘口醤油）/菓子（キャンディ等）
米国・EU・タイ・台湾・シンガポール・香港・中国・韓国	トランス脂肪酸 (部分水素添加油脂)	菓子(チョコレート・アイスクリーム・米菓・どら焼き・クッキー等)/レトルトカレー

【着色料】 クチナシ青色素			事例数	対応概要
<p>【主な使用品目】</p> <ul style="list-style-type: none"> 清涼飲料水・ソース混合調味料・菓子等 	代替	合成着色料 青色1号	4社	<ul style="list-style-type: none"> 調味料メーカーAでは、ワサビの着色にクチナシ青色素・クチナシ黄色素を使用しているが、米国・欧州では規制対象になるため、輸出専用製品では合成着色料等に変更 和菓子メーカーBでは、従来クチナシ青色素・黄色素を用いていた餅菓子の着色を、青色1号と黄色4号を掛け合わせて代替 <ul style="list-style-type: none"> 当初はイメージ通りの色合いが出ず配合の調整に苦労したが、国内流通商品も合成着色料に変更することで国内の流通量が減少すると予想していたものの、売上に影響はなかった
<p>【規制対象国】</p> <ul style="list-style-type: none"> 米国・EU・香港・タイ等 		合成着色料 青色2号	-*	<ul style="list-style-type: none"> 色だけで判断する場合、多くの色素は合成着色料で代替可能であり、クチナシ青色素は、青色1号の他に、青色2号でも代替できる可能性がある 合成着色料の場合、クチナシ色素より鮮明で美しい青色の発色を得ることが可能
<p>【概要・課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 海外における使用認可を得るべく各添加物メーカーが取組を進めているが、安全性試験のコストを相当要するほか、時間もかかる 	不使用		3社	<ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーCでは、クッキー商品をアルミ蒸着フィルムで包装し、酸素を窒素に置換すること等によりクチナシ色素を使用せず色飛びを抑えた 米菓メーカーDでは、国内流通商品については、抹茶味や山葵味の米菓商品に天然色素のクチナシ青色素・黄色素を混ぜた緑色の着色料を用いているが、輸出用には天然色素不使用の専用商品を開発し、輸出している 菓子メーカーEでは、キャンディ・グミの着色においてクチナシ色素の代替が見つからず、不使用の方針としている

		事例数	対応概要
<p>【着色料】 クチナシ黄 色素</p> <p>【主な使用品目】</p> <ul style="list-style-type: none"> 清涼飲料水・ソース混合調味料・菓子等 <p>【規制対象国】</p> <ul style="list-style-type: none"> 米国・EU・香港・タイ等 <p>【概要・課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 海外における使用認可を得るべく各添加物メーカーが取組を進めているが、安全性試験のコストを相当要するほか、時間もかかる 	代替	合成着色料 黄色4号・5号	2社 <ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーFでは、米国輸出向けにクチナシ黄色素を黄色4号・黄色5号に変更して輸出専用商品を製造 和菓子メーカーBでは、餅菓子において青色1号と黄色4号を掛け合わせることで緑色の着色を代替
		ターメリック	1社 <ul style="list-style-type: none"> 調味料メーカーAでは、ターメリックを着色の用途ではなく食品による風味付けの用途で使用することで代替
		カボチャ パウダー	1社 <ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーGでは、米国・欧州等のクチナシの規制に対して、カボチャパウダーで代用。時間が経つとわずかに色の劣化が生じるが、商品の品質に影響なくバイヤーも理解
		ビタミンC	1社 <ul style="list-style-type: none"> 調味料メーカーHでは、麺類にクチナシ黄色素を使用しているが、米国ではクチナシ色素が禁止されているため、ビタミンCを用いて黄色の着色を行っている
		ベータカロテン	-※ <ul style="list-style-type: none"> 練り込みや飲料等の使用方法に限って、クチナシ黄色素をベータカロテンへ限定的に代替可能
	不使用	3社 <ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーCでは、クッキー商品をアルミ蒸着フィルムで包装し、酸素を窒素に置換すること等によりクチナシ色素を使用せず色飛びを抑えた 米菓メーカーDでは、輸出用に天然色素不使用の専用商品を開発し、輸出している 	

		事例数	対応概要
<p>【着色料】 ベニコウジ 色素</p> <p>【主な使用品目】</p> <ul style="list-style-type: none"> 菓子（ビスケット・米菓・饅頭・餅菓子・ゼリー等）等 <p>【規制対象国】</p> <ul style="list-style-type: none"> 米国・香港 <p>【概要・課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 海外における使用認可を得るべく各添加物メーカーが取組を進めているが、安全性試験のコストを相当要するほか、時間もかかる 	<p>代替</p>	<p>合成着色料 赤色3号</p>	<p>1社</p> <ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーBでは、国内流通と輸出の商品を分けて製造する労力を鑑みて合成着色料の使用に統一しており、米国向けにベニコウジ色素を赤色3号に変更
		<p>合成着色料 赤色40号</p>	<p>1社</p> <ul style="list-style-type: none"> 菓子メーカーEでは、合成着色料による代替や該当着色料不使用の輸出専用商品を開発しており、香港向けにベニコウジ色素を赤色40号に変更している
		<p>カロテン</p>	<p>1社</p> <ul style="list-style-type: none"> 菓子メーカーIでは、国内・輸出向け双方に共通の原料を用い、いずれの国へ輸出しても問題のない添加物を使用しており、ベニバナ色素・ベニコウジ色素をカロテンなどの認可されている天然添加物へ切り替えている
		<p>パプリカ色素</p>	<p>1社</p> <ul style="list-style-type: none"> スイーツメーカーJでは、原料に規制添加物が使用されている場合は、原料メーカーに相談し、調合変更等の対応を依頼 <ul style="list-style-type: none"> ベニコウジ色素をパプリカ色素など別の天然色素へ代替を行った事例がある
		<p>いちごピューレ</p>	<p>1社</p> <ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーKでは、大福に使用していたベニコウジ色素をいちごピューレに代替することで対応した
	<p>不使用</p>	<p>1社</p> <ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーCでは、ディテールにこだわり着色のためにベニコウジ色素を使用していた商品があったが、米国輸出に向けて着色料を不使用とした 	

		事例数	対応概要
<p>【着色料】 ベニバナ色素</p> <p>【主な使用品目】</p> <ul style="list-style-type: none"> 菓子（米菓・グミ・大福等）・清涼飲料水等 <p>【規制対象国】</p> <ul style="list-style-type: none"> 米国・EU・香港 <p>【概要・課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 海外における使用認可を得るべく各添加物メーカーが取組を進めているが、安全性試験のコストを相当要するほか、時間もかかる 	<p>代替</p>	<p>合成着色料 赤色40号</p> <p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーGでは、赤色を着色する際に国内商品ではベニバナ色素を用いているが、海外用商品では合成着色料の赤色40号に切り替えている
		<p>合成着色料 黄色4号</p> <p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> 米国や香港等では天然着色料やラック色素が規制対象となっているため、菓子メーカーLでは、ベニバナ色素を合成着色料の黄色4号・黄色5号で代替
		<p>合成着色料 黄色5号</p> <p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> 米国や香港等では天然着色料やラック色素が規制対象となっているため、菓子メーカーLでは、ベニバナ色素を合成着色料の黄色4号・黄色5号で代替
		<p>赤ビート色素</p> <p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーMでは、葛菓子に天然色素の赤ビート色素・唐辛子色素を使用しているが、米国向けに問題なく輸出することができた
		<p>カロテン</p> <p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> 菓子メーカーIでは、国内・輸出向け双方に共通の原料を用いており、ベニバナ色素・ベニコウジ色素はカロテンなどの認可されている天然添加物へ切り替えている
		<p>唐辛子色素</p> <p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> 和菓子メーカーMでは、葛菓子に天然色素の唐辛子色素を使用して米国向けに輸出。オレンジの色味が出せるため、ベニバナ色素と変わらない色合いを出すことが可能
	<p>不使用</p> <p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> スイーツメーカーNでは、現地菓子業者からプライベートブランドの商品開発を依頼された場合、ベニバナ色素やクチナシ赤色素などの規制対象の添加物を使用しない商品を開発し、供給している 	

			事例数	対応概要
<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 10px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">コハク酸 ナトリウム</div> <p>【主な使用品目】</p> <ul style="list-style-type: none"> ソース混合調味料 (マヨネーズ・だしの素) 等 <p>【規制対象国】</p> <ul style="list-style-type: none"> EU・オーストラリア・ ニュージーランド <p>【概要・課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 代替原料は価格が高いケースがあり、輸出商品のコスト増加要因になっている 「うまみ」を出すことのできる代替原料の開発に長い年月を要する 	代替	イノシン酸 ナトリウム	1社	<ul style="list-style-type: none"> 調味料メーカーOでは、マヨネーズに含有されるコハク酸ナトリウムが、オーストラリア・ニュージーランドの規制に該当し輸出ができなかったため、イノシン酸ナトリウムにて代替し、米国・オセアニア向けに輸出専用商品を製造
		酵母エキス	1社	<ul style="list-style-type: none"> だしの素の重要な原料であるコハク酸ナトリウムについて、EU・オーストラリアにおける規制が厳しいため、調味料メーカーPではコハク酸ナトリウムを除去し酵母エキスで代替した輸出専用商品を開発

乳化剤

【主な使用品目】

- 清涼飲料水/菓子
(どらやき、チョコレート菓子等) 等

【規制対象国】

- 米国・EU・台湾、カナダ等

【概要・課題】

- ポジティブリストに掲載されていても、国家間で成分規格の詳細が異なる場合が多く、確実に輸出可否が判断できない場合には輸出を断念する場合もある

代替

ポジティブリスト掲載の商品に代替

事例数

1社

対応概要

- 清涼飲料水メーカーQでは、台湾向けに輸出するコーヒーについて、乳化剤をポジティブリスト掲載の商品に切り替え、台湾輸出を前提とした国内商品として開発（国内外商品の統一）
 - サプライヤー・専門家・弁護士等に相談しながら輸出先ごとに調整

		事例数	対応概要	
<p>【甘味料】 ステビア・甘草</p> <p>【主な使用品目】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 醤油・菓子（キャンディ）等 <p>【規制対象国】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 中国・香港・米国 <p>【概要・課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 甘口醤油では、ステビアや甘草等の甘味料を使用することが多く、九州の醤油醸造企業に共有する課題となっている 	<p>代替</p>	<p>糖類</p>	<p>2社</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 米菓メーカーRでは、甘草を代替して上白糖を使用 ・ 醤油メーカーSでは、甘草を他の糖類に置き換えて対応 ・ 甘味料として砂糖を使用する場合、添加量が増えるためコストが増加する傾向にある 	
		<p>GRAS指定のステビア</p>	<p>-*</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 米国のGRAS（Generally Recognized As Safe）では数種類のステビアが指定されており、それぞれ物質と用途が特定されているため、規格に合う物質を使用すれば米国へも輸出可能
		<p>サッカリンナトリウム</p>	<p>1社</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 醤油メーカーTでは、ステビアをサッカリンナトリウムに代替しており、輸出上の問題は生じていない
	<p>不使用</p>	<p>2社</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中国ではキャンディにおけるステビアの使用が不可能であるため、菓子メーカーLでは、輸出商品をステビア不使用の商品に限定している ・ 醤油メーカーUでは、ステビアの使用をやめ、商品の設計変更で対応 	

添加物切替以外の対応サマリ

対応手段	使用商材	不使用原料	対象品目	対象国	対応概要
包材切替	アルミ蒸着フィルム	クチナシ青色素・黄色素	クッキー	米国	<ul style="list-style-type: none">和菓子メーカーCでは、色飛びを抑えるために使用していたクチナシ青色素・黄色素について、商品をアルミ蒸着フィルムで包装し、酸素を窒素に置換すること等によりクチナシ色素を使用せず色飛びを抑えた包材をPP素材からアルミ蒸着フィルムに置換することでコストは増加するが、同時に商品の賞味期限が大幅に延長されるため、国内外の流通量が増えることでコスト増加分は吸収できる想定

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーA

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
酒まんじゅう・クッキー	米国	代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂不使用の材料で代替
		不使用	天然色素（ベニコウジ色素）	使用しない
		包材切替	天然色素（クチナシ青色素・黄色素）	アルミ蒸着フィルム包装と窒素置換により色飛びを抑える

取り組み概要

- 原料メーカーにより海外向けの部分水素添加油脂不使用のショートニングや乳化剤が開発されているため、部分水素添加油脂不使用の材料に置き換えて対応している
 - 輸出商社の意見を聞き、米国規制に鑑みてトランス脂肪酸の許容量を考慮しながら使用するより、不使用とする方が今後の販路拡大の可能性が高いと判断している
- 部分水素添加油脂不使用により原料コストは1割～2割増となるが、業務用で需要が伸びていけばコストも見直されると考えている
- ディテールにこだわり着色のためにベニコウジ色素を使用していた商品があったが、米国輸出に向けて着色料を不使用とした
- 色飛びを抑えるために使用していたクチナシ青色素・黄色素は、商品をアルミ蒸着フィルムで包装し、酸素を窒素に置換すること等により色素を使用せず色飛びを抑えることができた
 - 包材をPP素材からアルミ蒸着フィルムに置換することでコストは1.5倍程度増加したが、国内で120日の賞味期限を設定していた商品の賞味期限を倍以上に延長できた。包材の変更や窒素置換によりイニシャルコスト・追加コストを要するが、賞味期限の延長により国内外の流通量が増えることでコスト増加分は吸収できる想定

（参考）対応事例 ～調味料

調味料メーカーB

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
ワサビ カレー調味料	米国、欧州、 韓国、台湾、 東南アジア	代替	天然色素（クチナシ青色素）	合成着色料（青色1号）で代替
		代替	天然色素（クチナシ黄色素）	食品による風味付けの用途でターメリックを用いて代替
		代替	動物性原料（畜肉エキス等）	うまみ調味料・酵母エキスなどで代替

取り組み概要

- 輸出における添加物規制への対応として、各国の規制に適合した原材料を用いて設計した輸出専用の製品を国内流通製品とは別に製造している
 - 畜肉エキスや添加物といった規制対象品は抜いて、代替品を取り入れ、同等の味になるようにしている
- 自社の製品ではワサビの着色にクチナシ青色素・クチナシ黄色素を使用しているが、米国・欧州ではクチナシ等の天然色素が規制対象になるため、輸出専用製品ではクチナシ色素を使用せず合成着色料等に変更している
 - クチナシ青色素の代替としては、合成着色料の青色1号を使用している
 - クチナシ黄色素の代替としては、過去には合成着色料の黄色4号等を使用していたが、他の輸出国における規制の関係で現在はターメリックを着色の用途ではなく食品による風味付けの用途で使用し、代替している
- カレールウに使用している畜肉エキスについては、代替品としてうまみ調味料や酵母エキスなどを用いて同等の味になるように調整している

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーC

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
グミ・ キャンディ	米国、香港	代替	天然色素（クチナシ青色色素）	合成着色料（青色1号）で代替
		代替	天然色素（ベニバナ色素）	合成着色料（黄色4号、黄色5号）で代替
	中国	代替	赤キャベツ色素	合成着色料（赤色40号）で代替

取り組み概要

- 各国規制に対応した合成着色料を使用して、輸出専用商品の製造・輸出を行っているが、合成着色料を用いると日本国内での流通が不可能になってしまうため、輸出は一部のグミ・キャンディ商品に限られている
 - 米国や香港等ではベニバナ色素やクチナシ色素と言った天然着色料やラック色素が規制対象となっているため、クチナシ青色色素は合成着色料の青色1号、ベニバナ色素は合成着色料の黄色4号・黄色5号で代替している
 - 中国ではキャンディに使われる赤キャベツ色素やステビアの使用が不可能であるため、赤キャベツ色素は合成着色料の赤色40号で代替し、輸出商品をステビア不使用の商品に限定している
 - 香港では甘草等の甘味料や、部分水素添加油脂の規制が障壁となっている
 - 国ごとに着色料の変更は行っていない。国内販売がメインの商品は国内販売数の低下を防ぐため合成着色料に変更せず、使用添加物が許可されている国のみでの販売に限定
- 約5年の検討期間を要したが、海外で求められる基準を満たすため、アルミ包材への変更といった包装設備の変更等の工夫により豆菓子の賞味期限を6カ月から12カ月への引き延ばしすることができた

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーD

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
饅頭・大福	米国	代替	天然色素（クチナシ赤色素）	合成着色料（赤色3号、赤色40号）で代替
		代替	天然色素（クチナシ青色素）	合成着色料（青色1号）で代替
		代替	天然色素（クチナシ黄色素）	合成着色料（黄色4号、黄色5号）で代替

取り組み概要

- 基本的には日本で販売している商品をそのまま海外店舗へ輸出しているが、規制対象になる色素等については、規制に対応した添加物に変更している
 - 米国輸出向けに天然色素のクチナシ赤色素を合成着色料の赤色3号・赤色40号に、クチナシ青色素を合成着色料の青色1号に、クチナシ黄色素を黄色4号・黄色5号に変更して輸出専用商品を製造
- 各国の規制に合わせて代替添加物等を用いながら、輸出可能な商品仕様に変えて対応している
- 賞味期限について、大福は短いもので解凍から2日、どら焼きは10日程度、せんべいは2～3か月となっている
 - 賞味期限が短いという話はあるが、餅などの商品で賞味期限が長いものについては、なぜ長いのか、添加物を使用しているのかという質問をされることもあり、添加物への関心が高い客層も一定数存在している

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーE

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
餅菓子	米国	代替	天然色素（ベニコウジ色素）	合成着色料（赤色3号）で代替
		代替	天然色素（クチナシ青色色素）	合成着色料（青色1号）で代替
		代替	天然色素（クチナシ黄色色素）	合成着色料（黄色4号）で代替

取り組み概要

- 自社の商品は元来天然着色料を使用していたが、輸出にあたっては天然色素が使用できないことから、国内流通と輸出の商品を分けて製造する労力を鑑みて合成着色料に統一した。手間や利益率の観点から、大口の取引に限って、輸出先国の基準に合わせた添加物に変更して対応している
- 具体的には、天然色素のベニコウジ色素を赤色3号へ変更している。また、従来クチナシ青色色素・黄色色素を用いていた緑色の着色は、青色1号と黄色4号を掛け合わせることで代替している。当初はイメージ通りの色合いが出ず配合の調整に苦労した
- 菓子類は、着色料などの添加物も少なくないため、各国の添加物規制に合わせていくと、輸出できる商品が限られてしまう。そのため、輸出に対応できるように原材料を変え、国内で流通している商品も輸出向けの商品と同じ材料・添加物で製造している
 - 合成着色料に変更することで国内の流通量が減少すると予想していたが、売上に影響はなかった
- その他、商品の賞味期限を180日まで延長するために、糖度を上げることに加えて、材料の選定や精密な検査の実施、酸素を通さない袋に脱酸素剤を同封する等して対応している

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーF

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
キャンディ グミ	香港、台湾、 米国、中国	不使用	天然色素（クチナシ青色素・ 黄色素、アントシアニン）	使用しない
		代替	天然色素（ベニコウジ色素、 マリーゴールド由来色素）	合成着色料（赤色40号、黄色 4号）で代替
		代替	部分水素添加油脂	完全水素添加油脂で代替

取り組み概要

- ハードキャンディ・ソフトキャンディ・グミを中心に海外輸出をしているが、特に着色料の対応に苦慮しており、着色料の切り替えにコストを要している
 - 天然着色料の使用が禁止されていることが多いため、合成着色料による代替や該当着色料不使用の輸出専用商品を開発している。また、含有量に関する規制に対しても対応済である
 - 米国で規制されているクチナシ色素、中国で規制されているアントシアニン色素などは代替可能な着色料が見つからなかったため、不使用の方針としている
 - 主な代替事例としては、香港向けにベニコウジ色素を赤色40号に変更した他、台湾向けにマリーゴールド由来の色素を黄色4号に変更した事例等がある
 - コストを考慮すると、国内と海外で商品を統一し、合成着色料を使用するのが良いが、国内消費者からは商品イメージとして天然着色料が好まれる上、国内売上比率の方が高いため、国内向けに合成着色料を使用することは難しい
- 輸出向け商品の着色料以外の対応としては、部分水素添加油脂を完全水素添加油脂へ切り替えている

（参考）対応事例 ～調味料

調味料メーカーG				
輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
風味調味料・ だし・つゆ	ASEAN (ミャンマー、 中国、韓国、 台湾他)、欧 州、米国、 オーストラリア	代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂を含まない 油脂を使用
		代替	コハク酸ナトリウム	酵母エキスで代替

取り組み概要

- アメリカのカリフォルニア州の「PROPOSITION 65」に対応するため、うどんスープの原材料に使用されている植物油脂を、部分水素添加油脂を含まないものに代替した
- EUは牛乳や鰹など動物由来の原料が輸出不可であるため、EU-HACCPに対応したスペイン産鰹節を使用した原料で代替した
- だしの素のキーとなる3大原料としてグルタミン酸ナトリウム、リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸が挙げられるが、コハク酸ナトリウムはEU、オーストラリアにおける規制が厳しいため、輸出専用商品ではコハク酸を除去し酵母エキスで代替を行った
 - コハク酸ナトリウムに比べ酵母エキスは3～4倍の価格であるため、輸出商品は数十円/1kgのコスト増となった
 - 2年かけてコハク酸の代替として「うまみ」が残る代替物の開発を行った
 - ASEAN、米国にはコハク酸含有商品を一部輸出しているが、現在は除去した商品を案内している
- 商品に含まれる重金属について、100g計算での説明書の作成が必要であり、規制対象となっている
 - 欧州では1食あたりの含有量を示すことで許可されたが、中国では許可されない可能性が高い

（参考）対応事例 ～調味料

調味料メーカーH				
輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
ソース・醸造酢・タレ・麺	東アジア、欧州、米国、東南アジア、オセアニア	代替	天然色素（クチナシ黄色素）	ビタミンCを使用して着色
		代替	畜肉エキス	酵母エキスなどで代替

取り組み概要

- 自社商品の中ではロングライフ商品である麺類にクチナシ黄色素を使用している。米国ではクチナシ色素が禁止されているため、ビタミンCを用いて黄色の着色を行っている
 - 今後クチナシ色素の使用が解禁される可能性もあると考えているが、多くの資料を提出して日本における既存商品の輸出認可を取得するより、規制添加物を使用しない輸出用商品を製造する方が素早く対応できると考えている
- 畜肉エキスも米国では規制されているが、主原料ではなくゼラチンなどの複合原料等に含まれるケースもあるため、輸出用商品を製造した方が手間がかからないと判断し、輸出取組の当初から規制添加物を使用しない専用商品で対応する方針としている
 - 米国の他にも、畜肉・魚介系のエキスはEUにおける規制が近年厳しくなっており、酵母エキスなどを使用することで同様の味になるよう調整している
 - すべての国に対応した製品を製造することは難易度が高いため、規制が厳しい米国・EU向けについては国ごとに製造している
- 自社のソース商品は色素をほとんど使用しておらず、着色する場合もカラメルなどの天然原料を使用している

（参考）対応事例 ～調味料

調味料メーカーI

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
マヨネーズ	米国、オセア ニア	代替	コハク酸ナトリウム	イノシン酸ナトリウムで代替

取り組み概要

- 輸出に取り組んだ当初、マヨネーズに含有されるコハク酸ナトリウムが、オーストラリア、ニュージーランドの規制に該当し輸出できなかったため、イノシン酸ナトリウムにて代替し、輸出専用商品（米国・オセアニア向け）を製造
 - 原料の変更の際に、官能検査や品質面のチェックを行い問題がないことを確認している
- EU-HACCPを取得している日本の鶏卵生産者が少ないため、原料を米国産の卵黄に変更した
 - 自社での輸出認証の取得も検討しているが、現時点では欧州向けの輸出額は小さいため、今後輸出拡大が見込めた段階で投資したい
- 特段輸出用に設備投資はしておらず、既存の工場ラインで切り替えて生産している

（参考）対応事例 ～醤油

醤油メーカーJ

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
醤油・タレ・ソース	欧州、中東、アジア、米国、オセアニア	代替	ステビア	サッカリンナトリウムで代替

取り組み概要

- 自社商品では、ステビアをサッカリンナトリウムに代替しており、輸出上の問題は生じていない
- 輸出商品は国によって異なる規制に対して個別対応をしている
 - 醤油以外にも、たれ、ソース、ドレッシング等を62か国に輸出している
 - 中東向けの商品はアルコールフリー商品、欧米向けにはグルテンフリー商品、トルコ向けには非遺伝子組み換え商品を輸出するといった対応をしている
 - EU-HACCPにおいてカツオ原料が規制対象となっているが、出し醤油等の値上げや韓国やベトナムの鰹で代替することでの品質の低下が避けられない現状である
 - GMO（遺伝子組み換え）の基準が日本とEUで異なることから残留がゼロであることを証明するための分析を日本で行うことができない現状である。1年以上の期間がかかることもあるが、農政局に間に入ってもらい海外で分析をしている

（参考）対応事例 ～清涼飲料水

飲料メーカーK

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
乳酸菌飲料・サイダー・コーヒー	北米・台湾・マレーシア・モンゴル	代替	乳化剤	ポジティブリスト記載の商品に切替
		ポジティブリスト掲載	アカダイコン色素	TFDA（台湾衛生福利部食品薬物管理署）に追加申請

取り組み概要

- コーヒー、果実飲料において米国・台湾等への輸出の際のネックとなる乳化剤を、台湾のポジティブリスト掲載の商品に代替
 - 台湾向けのコーヒーにおいて、ポジティブリスト記載の原料に切り替え、台湾輸出を前提とした国内商品として開発（国内外商品の統一）
- 果実飲料の赤い色味を再現するために用いているアカダイコン色素は、当時台湾のポジティブリストに掲載されておらず、輸出が不可であったところ、ポジティブリストへの掲載に成功
 - 国内サプライヤーによるデータ提供や、台湾側のサプライヤーの協力を得て、TFDA（台湾衛生福利部食品薬物管理署）に追加申請
 - 約半年の期間を経て、昨年ポジティブリストへの掲載が承認され、台湾へのアカダイコン色素を使った商品の輸出が可能となった

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーL

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
団子・餅菓子	中国、インドネシア、EU、中東	代替	部分水素添加油脂	低トランス脂肪酸マーガリンで代替
		代替	天然色素（ベニバナ色素）	合成着色料（赤色40号）で代替
		代替	天然色素（クチナシ黄色素）	カボチャパウダーで代替

取り組み概要

- トランス脂肪酸（部分水素添加油脂）が多く含まれるマーガリン・バターといった原料を、トランス脂肪酸の少ないマーガリンに変えている
- 赤色を着色する際は、国内商品はベニバナ色素を用いているが、海外用商品では合成着色料の赤色40号に切り替えている
- 米国・欧州といった国々でのクチナシの規制に対しては、クチナシ黄色素の代替品としてカボチャパウダーを使用することで対応している
 - 時間が経つとわずかに色の劣化が生じるが、商品の品質に影響はなくバイヤーにも理解を得られている
- 黒豆に関しても規制対象外の着色料を使用し対応しているが、時間が経つと色が劣化してしまうこともある
- どら焼き・あんぱん・クッキーといった焼き菓子は包装次第では賞味期限が3～4ヶ月に設定可能であるが、船便を使用すると輸送だけで1ヶ月程度かかってしまい必然的に賞味期限が短くなってしまったため、冷凍した状態で輸出し賞味期限は「解凍後3か月」という形で案内している

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーM

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
チョコレート ビスケット	台湾、中国、 米国	代替	部分水素添加油脂	低トランス脂肪酸オイルで代替
		代替	天然色素（ベニバナ色素、 ベニコウジ色素）	カロテンなどで代替

取り組み概要

- 輸出拡大のため、5～6年をかけて添加物規制に対応。現在は国内・輸出向け双方に共通の原料を用い、いずれの国へ輸出しても問題のない添加物を使用している
 - 以前は各国の添加物規制内容に合わせて製造ラインを分けていたが、複数種類の菓子をひとつのパッケージに梱包している商品もあり、製造時点でのミス要因になりかねないため、共通原料の使用に変更した
 - 部分水素添加油脂については、輸出に対応した低トランス脂肪酸オイルに切り替えている
 - 着色料については、ベニバナ色素・ベニコウジ色素から、カロテンなど認可されている天然添加物へ切り替えた
- 規制への対応に関しては添加物レベルの切替に留まるため、大きなコストはかかっていない。むしろ、人件費や原材料の高騰による影響の方が大きい
- 変化する規制内容に完全に対応し続けることは不可能であるため、輸出代理店とも相談を行いながら輸出している

(参考) 対応事例 ~菓子

菓子メーカーN

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
ラムネ 葛菓子	米国	代替	天然色素（ベニバナ色素）	赤ビート色素・唐辛子色素などの天然色素で代替
		不使用	動物性原料	使用しない

取り組み概要

- 葛菓子にコチニール色素等の赤色の天然色素を使用するケースがあるが、米国向けには赤ビート色素・唐辛子色素を使用した商品を問題なく輸出することができた
 - 天然色素を使用した商品を開発する過程で赤ビート色素を使用するレシピを提案したところ、偶然米国の規制に適合していたことで輸出につながった
- 唐辛子色素もオレンジの色味が出せるため、ベニバナ色素と変わらない色合いを出すことが可能
- 現在販売している商品のほとんどは植物性原料を使用している
 - 動物性の原料は一切使用していない

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーO

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
大福・団子	香港、台湾、タイ、シンガポール、マレーシア、EU	代替	部分水素添加油脂	牛乳を原料としたクリームを豆乳クリームで代替
		代替	天然色素（ベニコウジ色素）	いちごピューレで代替

取り組み概要

- 各国とも部分水素添加油脂が規制対象となっており、特にEU・シンガポールの規制が厳しく苦戦している
 - 牛乳を原料として使用しており、大福のクリーム内に部分水素添加油脂が含まれてしまうため、クリーム自体を豆乳クリームに代替し対応している
 - 過去に商社を通じてスペイン向け輸出を行っていたが、添加物規制が厳しくなり現在は輸出できていない。代替品となる商品の提案は行っている
- 添加物対策に関しては、問屋からの情報を基に自分たちで調べ、原料メーカーに問い合わせる形をとっている。また、規制をクリアできる原料を随時探している
 - 自社の親会社である製粉会社の顧客である他の菓子メーカーとも、規制に関する情報共有を随時行っている
- 大福に使用していた天然色素（ベニコウジ色素）は、いちごピューレに代替することで対応した

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーP

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
クッキー	米国、台湾	代替	部分水素添加油脂	トランス脂肪酸含有量が低い油脂で代替

取り組み概要

- 平成30年度に、米国・台湾などの輸入規制により原材料使用油脂の精製過程における水素添加油脂の使用が禁止され、輸出額が前年比62%と落ち込んだ
- 部分水素添加油脂に関する規制への対応をしなければ輸出額の回復は見込めないと判断し、米国・台湾向けに約1年半をかけてトランス脂肪酸含有量が低い油脂に使用原材料の置き換えを行った
 - 精油メーカーでの精製過程変更で対応できなかったため、メーカーごと変更することで対応した
- 国内の流通では部分水素添加に関する指摘はなかったが、国内・海外で原料を分けて製造することのデメリットを鑑みて、国内流通商品についても海外向けと同じ原材料に切り替えた

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーQ

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
ケーキ・ソフトクリームミックス	韓国、台湾、香港、中国	代替	天然色素（ベニコウジ色素）	パプリカ色素など別の天然色素へ代替
		代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂不使用の材料で代替

取り組み概要

- 過去にはベニコウジ色素や部分水素添加油脂が輸出にあたり課題となったが、近年は国内商品においても海外で規制されている添加物を使用しない方針で商品进行設計している
- 色素を添加するケースはないが使用する原料に規制添加物が使用されている場合は、原料メーカーに相談し、調合変更等の対応を依頼している
 - 具体的には、ベニコウジ色素をパプリカ色素など別の天然色素へ代替を行った事例がある
 - 自社では合成着色料を使用しない方針としている
- 近年は原料メーカー側で部分水素添加油脂に関する規制に対応した原料に変更している傾向にあり、基本的には問題ないことが多いが、メーカーと確認する中で万が一規制に該当するものがあれば輸出しないようにしている
- 短いサイクルで商品の入れ替えを行っており、1、2年程度でリニューアルして商品を切り替えていくため、その際に規制添加物を使用しない原材料を用いて新商品の開発を行っている
 - 現地パートナーや通関担当者に企画書を確認してもらい、原料メーカーと連携して商品企画を進めている

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーR

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
アイスクリーム	米国、香港、台湾、中国、EU	代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂を含まない油脂を使用

取り組み概要

- 乳製品は各国それぞれ規制が異なるが、すべての規制をクリアできるような輸出専用商品を目指している
 - 米国FDAの規制さえクリアしていれば、マレーシア・シンガポールなど他の地域での輸出規制もクリアできることが多く、米国の規制対応を最優先にした商品開発を行っている
 - アメリカ、タイ、台湾、シンガポールでの規制に対応するため、部分水素添加油脂不使用の原料に変更して輸出向け商品を製造している
 - EUは部分水素添加油脂の規制はないが、消費者の健康志向の高まりにより敬遠されるケースが多く、当社商品でも取り扱いを避けるようにしている
- マレーシアにおいては、現地の独立系中堅アイスクリームメーカーと戦力提携し、現地で調達された原料をしようすることによってマレーシアでの規制やハラル認証に対応している

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーS

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
どら焼き・饅頭	米国、中国、 欧州、韓国、 東南アジア	代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂不使用のオリジナル油脂で代替
		代替	膨張剤	アルミフリー対応の膨張剤に代替
		代替	天然色素（クチナシ青色素・黄色素）	USDA認可の合成着色料を使用

取り組み概要

- 添加物メーカーと連携し、各国のいずれの添加物規制にも合致する商品を作るための開発に着手
- 部分水素添加油脂については、部分水素添加不使用に対応した油脂の独自開発を依頼して20年前から対応し、オリジナルの油脂を調達することによって輸出拡大につなげた
 - 国内商品も統一できているため、製造コストの面でも効率化している
- 日本国内に流通している膨張剤には焼ミョウバンが使用されているケースが主流であり、各国の規制に該当してしまうため、約15年前にアルミフリー対応にした商品開発を行い、シンガポール・EU・オーストラリアへの輸出を実現
 - 国内流通分についてもアルミフリー対応を実施
- 米国のアジア系マーケットに向けて、抹茶味どらやきに使用していた天然着色料（クチナシ黄色素及び青色素）をUSDA認可の合成着色料に変更し、オリジナル商品を開発し、オーストラリアにも流通
 - 国内商品は既存の天然着色料を用いており、輸出商品との製造工程を分けている状況

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーT

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
大福 白玉ぜんざい	香港、米国、 中国	不使用	天然色素（ベニバナ色素）	使用しない
		不使用	天然色素（クチナシ赤色素）	使用しない

取り組み概要

- 製品の原材料一覧を作成し、規制対象添加物の含有有無を商社に確認してもらっているが、商社側で規制の情報を把握していない場合は、自社での確認を行っている
 - 海外の規制でネックとなるのは着色料であり、例えば、ベニバナ色素やクチナシ赤色素を使用している商品は引き合いがあっても輸出を断っている
 - 現地菓子業者からプライベートブランドの商品を依頼された場合は、ベニバナ色素やクチナシ赤色素などの規制対象の添加物を使用しない商品を開発・供給している
- 海外での商品展開について、プライベートブランド製品とは異なりナショナルブランド製品には規制対象の添加物等を使用する場合もあるため、国内向けの製品を予め海外の規格に合わせて生産できればハードルが低くなると考えている

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーU

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
ケーキ	中国	代替	乳酸カルシウム	（企業秘密のため非公表）
	台湾、シンガポール、タイ	代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂を含まない油脂を使用

取り組み概要

- 中国において乳酸カルシウムの使用が不可能であるため代替添加物に変更する等して対応している
- 商品は冷凍状態で輸出され現地で解凍される。ケーキの賞味期限は短い商品で60日、長期の商品で180日間を確保している
 - 基本的にケーキは冷凍状態で販売しており、購入後に解凍して2日以内に消費してもらうタイプである
- 賞味期限を引き延ばすには、添加物等の作用も含めた様々な要素が関係し合うため、一概に冷凍技術の向上だけで達成できるものではない
- 原料に部分水素添加油脂が含まれていると規制の対象となる。原料メーカー側で海外規制対応済みの油脂は通常の約3倍の価格であることも多く、コスト面の問題で使用が困難な場合もある
- その他に、例えば、中国で使用できる着色料がタイでは使用不可であるパターンなど、国によって規制対象の添加物が異なることも課題である。中国では規制対象が頻繁に変更になることもあり対応に苦慮している
- 具体的には、タイではクチナシ色素が規制対象となっている。既に流通している商品に対しては途中で代替添加物に切り替えることは困難であるが、翌年の出荷に向けて、状況に応じて変更する等して対応していく方針

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーV

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
バームクーヘン・ケーキ	シンガポール	代替	部分水素添加油脂	バターによって代替
		規制がない国に輸出	天然色素（クチナシ青色素・黄色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素）	シンガポールにおいては特に問題なく輸出ができています

取り組み概要

- シンガポール国内の規制が変わり、部分水素添加油脂やショートニングが禁止されたが、バターによって代替することで問題なく輸出できるようになった
- 着色料は天然色素（クチナシ青色素・黄色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素）を使用しているが、シンガポールにおいては特に問題となっていないため課題は感じていない
- 添加物に関する情報は、基本的な部分はJETROを通じて収集しており、それ以上の国に応じた詳細な情報は商社・現地パートナー企業と連携して収集している
 - 現地パートナー・百貨店ともに日本人スタッフが常駐しているためスムーズな連携が可能となっている
- 自社製品は賞味期限が非常に短く、輸出開始当時にはバームクーヘンで2週間程度であることに課題を感じ、ショックフリーザー等の冷凍設備を導入した
 - 冷凍により、味の違いは生じるが、それ以上に賞味期限伸長による需要がある
 - 依然として短いことに変わりはないが、バームクーヘンの賞味期限は3か月に伸ばすことができた

(参考) 対応事例 ~菓子

菓子メーカーW

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
ケーキ・クッキー	米国、韓国、台湾、シンガポール、フィリピン、香港	規制がない国に輸出	部分水素添加油脂	輸出可能な国へ輸出、及び副材としての申請によって輸出可能になった国へ輸出

取り組み概要

- 添加物規制については、用途や使用可能量について記載されている添加物規制の内容を確認している
 - 中国向けの輸出の場合は、衛生当局にひとつずつ確認している。確認するなかで中国への輸出が難しい可能性があったことから、現在は、一部の商品を除いて現地生産を行っている
 - 最近ではEU-HACCPを取得したメーカーでないと輸出できない状況であることから、EU向けの輸出規制が厳しくなっていると感じている。次いで、米国向け、台湾向け等が厳しいと認識している
- 自社商品は基本的に海外向けと日本向けの販売商品は同一商品であり甘味料や着色料等の添加物は使用していないが、バターを多く使用しており、不飽和脂肪酸が添加物規制の対象となるケースが多い
 - アジアにおいて添加物の規制が厳しい国は、タイや台湾であり、不飽和脂肪酸の使用も禁止されている。今後アジア全体でも使用禁止となると予想される。また、韓国向けにおいても証明書を要求されることがある
 - 台湾向けの輸出を始める際に、不飽和脂肪酸は主成分ではなく副材として使用している旨の用途説明や、原材料の原産地証明書、配合量等を開示し、現地のレギュレーションとのすり合わせを行ったことで輸出が可能になった

(参考) 対応事例 ~菓子

菓子メーカーX

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
ケーキ・チルド商品・和菓子	香港、中国、台湾、タイ、ベトナム、マレーシア、シンガポール、インドネシア、UAE	代替	天然色素（クチナシ赤色素・ベニバナ色素・ベニコウジ色素）	合成着色料（企業秘密のため非公表）によって代替
		代替	天然色素（クチナシ青色素・黄色素）	合成着色料（企業秘密のため非公表）によって代替
		代替	タマリンド	タマリンドが含まれない増粘剤に代替

取り組み概要

- 安心安全のために無添加・合成着色料不使用をコンセプトとしており、国内の流通商品には合成着色料を使用していないが、輸出版売商品については米国のFDAで登録されている合成着色料を参照して代替している
- 自社で製造販売を行い、規制には代替原料の使用やパッケージを切り替えることで対応するため、添加物等の成分によって進出を断念した国はない
- UAEへの輸出においては、ハラール対応等も踏まえ、アルコールや豚由来の原料を除去して商品を製造している
 - ゼラチンが含まれる商品は主にケーキ類であるが、国内含めて豚由来のゼラチンから徐々に魚・牛由来の材料に切り替えた
- タイで一般に食されているフルーツであるタマリンドというフルーツ由来の添加物が使用されたアイスクリームが、タイで輸入できないと事例があった。タイ向けのみ製品を変えるのではなく、タマリンドが含まれず、国内でも使用可能な増粘剤に変えることで対応した
- 輸出にあたって油脂の変更は特段行っていない。最近では原料メーカー側でも輸出に対応できる原料に変えている傾向にあるため、メーカーと確認する中で万が一規制に該当するものがあれば輸出しないようにしている
 - ケーキ類の製造に使用する主原料ではなく、副原料に部分水素添加油脂を含む材料が使用されることが多い

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーY

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
米菓	欧州	不使用	天然色素（クチナシ青色素・黄色素）	使用しない
		不使用	動物性原料（畜肉エキス）	使用しない

取り組み概要

- 国内流通商品については、抹茶味や山葵味の商品に天然色素のクチナシ青色素・黄色素を混ぜた緑色の着色料を用いているが、輸出用には天然色素不使用の専用商品を開発し、輸出している
 - アメリカ向けには酸味唐辛子をかけた小粒仕様の商品を輸出しているが、その商品は輸出向けに原料を切り替えて製造している
- 2021年4月のEUにおける混合食品規制に関する新規則施行により、EU向け輸出額は大幅に減少した
 - EU-HACCPへ対応するため、動物性原料（畜肉エキス）を使用しない製品を開発中である
- 輸出専用の商品については、製造ロットの兼ね合いで、一定数売れる見込みがなければ製造はしない方針としている

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーZ

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
チョコレート ビスケット	米国	代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂不使用の材料で代替
		代替	動物性油脂	植物性油脂を使用

取り組み概要

- 部分水素添加油脂の規制により、チョコレート系のお菓子に影響が出ている。チョコレートは、国内流通用の商品とは原料を変更した輸出専用商品を製造しており、部分水素添加油脂不使用の材料を用いて、パッケージを英文に変えたものを日本から輸出している
- ショートニングにおける動物性油脂の使用が米国のFDA規制により2009年以来禁止されているが、ビスケットAではラードを使用しているため、米国向けには中国で製造した輸出専用商品で対応している
 - 輸出用商品は動物性油脂を植物性油脂に変更して製造しているが、日本国内の製造ではFDA規制に対応しきれないため、ビスケットAは約10年前に中国工場からの出荷に切り替えている
- ビスケットBも同様に、国内流通用の商品とは原料を変更して製造しており、動物性油脂を植物性油脂に変更し、パッケージを英文にしたものを日本から輸出している

（参考）対応事例 ～菓子

菓子メーカーAA

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
キャンディ キャラメル	米国、東アジア、東南アジア、北米、オセアニア	代替	赤キャベツ色素	果汁色素によって代替
		代替	部分水素添加油脂	部分水素添加油脂を含まない油脂を使用

取り組み概要

- 輸出にあたり国内商品の着色料を米国生産のソフトキャンディで使用している着色料（果汁色素：Shade Red 153330）へ変更して対応
 - 現地で調達可能で、規制対象外の着色料を調査した際に見つけたもの。濃い果汁で飲用には向いていないものの食品原料扱いの着色料であり、ほとんどの国で食品原料が規制されることは少ないため、今回は果汁色素・果汁原料で代替することによって輸出を可能にした
 - 原料費はコストアップしたが、その分を海外での利益で相殺する方向で進めている
- PHO規制の対象だった油脂の代替を5,6年かけて検討し、国内商品の原料を変更することによって11月より3品（ビスケット・クッキー）の輸出販売が実現した
 - ビスケットは米国への輸出販売で年間2000万円の利益があったが、5,6年前のPHO規制によって一度輸出を停止した
 - 油脂自体はPHO規制の対象ではなく、油脂の中にある香料を油脂に混ざりやすくするための溶媒がPHO規制対象であった。香料は原料メーカーで製造しているため、部分水素添加油脂ではない油脂への変更に3年程度を有した

（参考）対応事例 ～調味料

調味料メーカーAB

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
カレー調味料	欧州、北米	不使用	うまみ調味料	使用しない
		不使用	動物性原料	使用しない

取り組み概要

- 自社のカレールウは、うまみ調味料や動物性原料を一切使用していないが、伝統の直火焼きの技によって24種類のスパイスを香り高くブレンドしコクとうま味の強さを実現している
 - 健康への意識が高く、うまみ調味料・添加物・動物性原料不使用といった点に価値を感じる20～30代の中流階級をターゲットに商品を展開している
- フレークタイプであるため、固形にする際に使用する油脂が少量であり、調理がしやすいことが特徴
 - 中国では牛肉自体の規制は解除されたものの、牛脂（牛由来の加工品）に対する規制があり、油脂に牛脂を採用しているカレールウは現在輸出できていないが、現地製品との価格差は3倍弱あるため、カレー輸出拡大の余地があると考えて高級スーパーなどでの展開を検討している
- うまみ調味料・動物性原料・添加物不使用で油脂が少量であるため、健康志向層にニーズがある

（参考）対応事例 ～調味料

調味料メーカーAC

輸出品目	輸出先国	対応分類	対象添加物	対応概要
醤油・味噌	中国、台湾	不使用	ビタミンB1	使用しない

取り組み概要

- 中国、台湾に対して、醤油と味噌、醤油加工品（だしが入った醤油）などの輸出を行っている
 - 中国がメイン輸出国で、輸出の9割を占める
- 元々輸出していた商品に含まれるビタミンB1が中国の規制対象になるということが分かったため、ビタミンB1を不使用とし元々含まれていた塩分とアルコールを調整することで製品の保存性を維持した
 - 2018年ごろに、取引先の商社から規制に関する連絡をいただいた
 - 製品名として塩分9%と固定されている製品であったため、8.5%から9.49%という小数点以下での塩分量の微調整を行った
 - 開栓後の保存性はビタミンB1に若干劣るが、製造時のタンクを密閉できるタイプに変更することで製造段階での衛生面を改善し、さらに開栓後要冷蔵商品とすることで保存性を担保した
 - 以前より国内の販売先から添加物除去についての要望があり検証を行っていたため、製造・ラベルの切替含めて半年ほどで変更が可能だった