

# とうふの表示に関する 公正競争規約(案)

～その目的と考え方、現在の進捗状況～

---

平成29年1月 豆腐公正競争規約設定委員会

# こんなことってありませんか？



流通BY

PB豆腐の仕様を輸入大豆から国産大豆へ変更する。価格は据え置き。各社検討の上、回答してください。

A社

無茶な要求だ。残念だけどお断りしよう

B社

難しいけど、何とか値上げをお願いしよう。

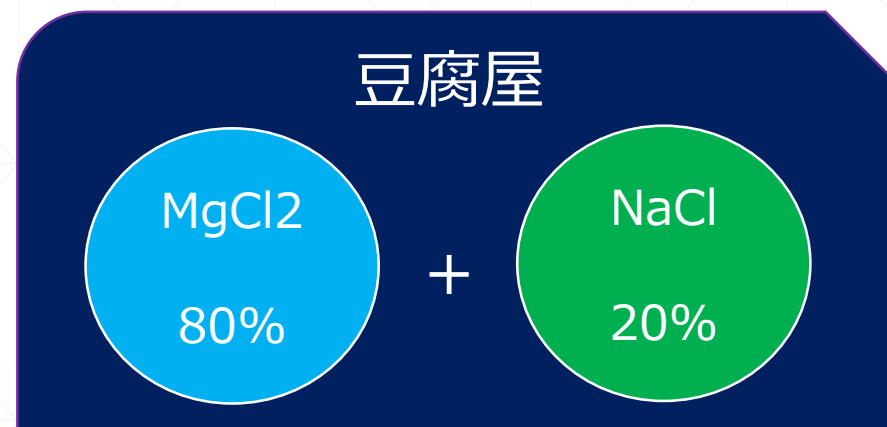
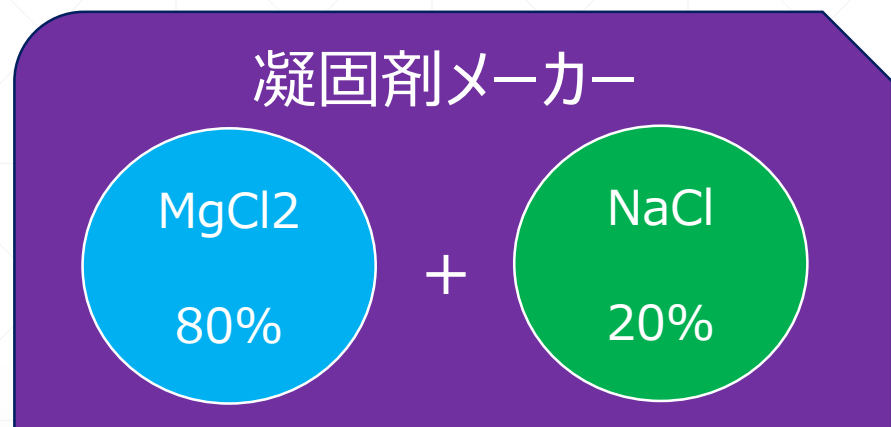
C社

味は落ちるけど、豆乳濃度を下げてこの場を凌ごう。

大豆固形分の基準がないことが、豆腐の安売りの現況になってはいませんか？

# 豆腐品評会とも関係ある？豆腐公正競争規約

品評会にエントリーされた凝固剤のSDSからわかったこと



表示は？

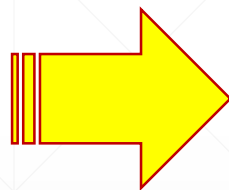


凝固剤（塩化マグネシウム含有物（にがり））

食塩、凝固剤（塩化マグネシウム（にがり））

# お客様に伝わっていますか？

- 大豆の違い
- 豆乳濃度の違い
- 凝固剤の違い
- 作り方の違い
- 価格が違う理由
- 価値の違い



## 飲用乳であれば？

- 牛乳
- 特別牛乳
- 成分調製牛乳
- 低脂肪牛乳
- 加工乳
- 乳飲料

無脂乳固形分や乳脂肪分の違いによつて6つのカテゴリーに分けられている。

# これで情報を伝えていると言えるの？

名称	充てん豆腐
原材料名	大豆(遺伝子組換えでない)、凝固剤
内容量	300g
消費期限	欄外に記載
保存方法	10℃以下で保存
販売者	株式会社〇〇食品A1 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

使用上の注意:開封後はお早めにお召し上がりください。

# 食品表示法と公正競争規約

## 食品表示法

平成25年6月28日制定  
平成27年4月1日施行  
経過措置期間 5年

- 誰が？ ⇒ 国が定める
- 何を ⇒ あらゆる食品に共通する食品表示のルール（全体表示基準）
- 何のために ⇒
  - ① 消費者の安全確保
  - ② 消費者による自主的かつ合理的な選択機会の確保
  - ③ 国民の健康の保護・増進
  - ④ 食品の生産・流通の円滑化
  - ⑤ 消費者の需要に即した食品の生産の振興

## 公正競争規約

- 誰が？ ⇒ 業界が自主的に定めたルールを国が認定する。
- 何を ⇒ 個別の食品に関する表示のルール（個別表示基準）
- 何のために ⇒
  - ① 不当な顧客の誘引を防止
  - ② 消費者による自主的かつ合理的な選択機会の確保
  - ③ 事業者間の公正な競争の確保

# 誰のための規約？

- ① 一般消費者のため
    - ・ 不当な表示による顧客の誘引を防止
    - ・ 自主的かつ合理的な商品選択の機会の確保
  - ② 関連事業者（流通事業者、仕入業者）
    - ・ 適正表示によるコンプライアンスの確保
    - ・ 適正表示による商品価値の確保
  - ③ 豆腐事業者自身
    - ・ 公平で公正な競争環境の確保
    - ・ コンプライアンス徹底による信頼の獲得
-

# 対象となる豆腐事業者は？

## 皆さんに質問

- ① 豆腐を包装せずに販売している
- ② 自店で対面販売のみ
- ③ 地元の飲食店に卸している
- ④ 地元の小売店に卸している
- ⑤ 広域に流通している

**不特定多数の  
消費者に販売する  
すべての事業者**

ただし、関連性は⑤→①の順で薄れていく。



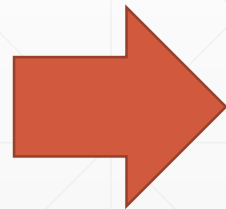
# 公正競争規約で何が変わる？

- 消費者にとうふの違いを正しく知ってもらえる。
- 消費者が目的に応じてとうふを選ぶことができる。
- とうふの категорияが増えて棚や市場が広がる。
- 伝統的なとうふと新しいとうふ、汎用品と高付加価値品など商品の違いによる事業者間の住み分けができるようになり、無意味な価格競争が減少。
- 日本のとうふの規格が国際標準規格になる？

# 公正競争規約を遵守するメリット

**厳しくなった景品表示法  
平成28年4月1日から  
課徴金制度を導入**

**消費者庁は優良  
誤認や有利誤認  
の取締りを強化**



公正競争規約を遵守している事業者については、優良・有利誤認はないものとみなし、課徴金納付の対象としない

とうふの価値が混沌とし、無意味な価格競争によって事業者が自らの価値を下げ、急激な減少に寡占化が進み、業界の多様性が失われつつある今だからこそ、私たちが消費者にとうふの価値を正しく伝え、事業者同士が公平・公正に切磋琢磨で事業を営むためのルールを私たちが事業者が自ら作らなければならない。

# 「とうふの表示に関する公正競争規約」 設定作業の進捗について

平成29年1月

---

豆腐公正競争規約設定委員会

# 委員紹介

(五十音順)

青山 隆 (青山とうふ研究所／所長・(株)いづみや／顧問)

梅内 壱 (太子食品工業(株)／執行役員)

織田 浩司 (日本ビーンズ(株)／常務取締役)

川田 学 (東京都豆腐商工組合・(有)土佐屋)

佐藤 正貴 (朝日食品工業(株)／マーケティング開発本部長)

高木 延光 ((株)ライクスタカギ／取締役名誉会長)

高橋 栄二 (森永乳業(株)／生産本部生産部安全衛生管理グループ豆腐事業担当)

棚橋 勝道 ((株)棚橋食品／代表取締役)

村尾 誠 (さとの雪食品(株)／常務取締役)

山森 芳郎 (全豆連関豆ブロック協議会・東京都豆腐商工組合／理事)

---

※ 委員会では引き続き若干名の委員を募集しております。  
お問い合わせは、事務局 03-3833-5391 (全豆連) または、03-5687-6542 (日豆協) まで。

# 委員会開催状況

- 第1回 2015.11.11 (水) 全国豆腐連合会
  - 第2回 2015.12.16 (水) 日本豆腐協会
  - 第3回 2016.1.29 (金) 全国豆腐連合会
  - 第4回 2016.2.19 (金) ハロー貸会議室岩本町
  - 第5回 2016.3.18 (金) ホテルパークサイド
  - 第6回 2016.4.22 (金) ハロー会議室秋葉原
  - 第7回 2016.5.25 (水) ホテルパークサイド
  - 第8回 2016.7.1 (金) ホテルパークサイド
  - 第9回 2016.7.25 (月) ホテルパークサイド
  - 第10回 2016.9.2 (金) ホテルパークサイド
  - 第11回 2016.11.9 (水) ホテルパークサイド
  - 第12回 2016.12.6 (火) ホテルパークサイド
  - 第13回 2017.1.11 (水) ホテルパークサイド
-

# 資料、議事録の閲覧について

一般社団法人全国豆腐連合会ホームページ

<http://www.zentoren.jp/about/minutes.html>

日本豆腐協会ホームページ

<http://tofu-as.com/fair/index.html>

にて公開中

---

# 委員会審議のポイント

## 規約第2条・施行規則第1条（定義）

### 1. とうふの定義・分類①

- ・ とうふ … 固形分10%以上。原則、大豆、凝固剤、水だけで作ったもの
- ・ 調製とうふ … 固形分8%以上。味、食感などを調製したもの
- ・ 加工とうふ … 固形分6%以上。より加工度の高いとうふ。

### 2. とうふの定義・分類②

木綿、ソフト木綿、絹ごし、充てん絹ごし、寄せ（おぼろ）の5分類。

### 3. 凝固剤の定義

従来の6種類の食品添加物とこれらに副剤、加工助剤等を加えた  
凝固剤製剤を凝固剤として明確に定義

---



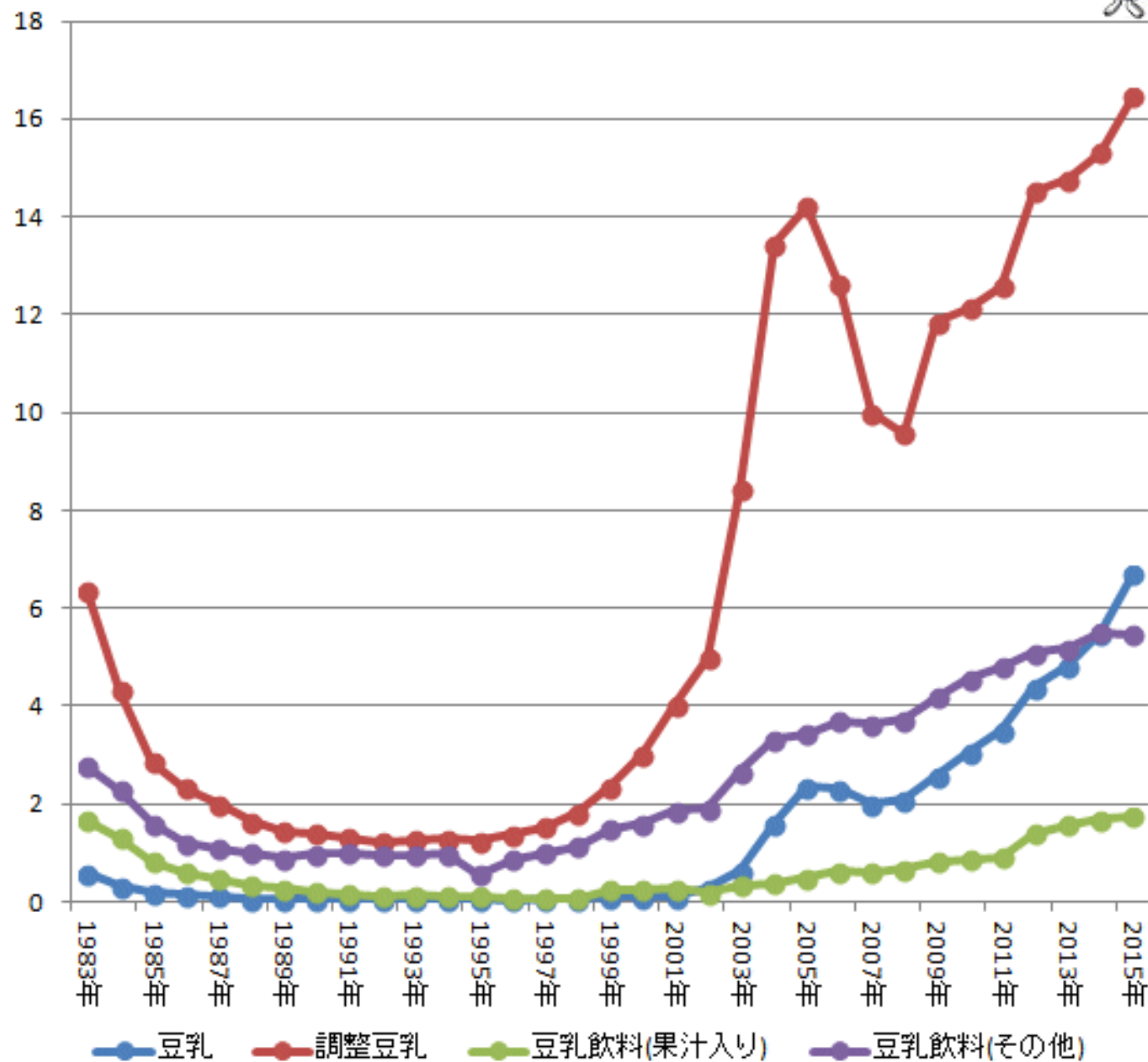
# 参考：豆乳市場の拡大

2000年には6万klに満たなかった生産量が15年間で5倍超の30万klに！

飲みやすく、美味しくなった調整豆乳が市場を牽引！

豆腐も従来の概念に縛られていては市場は拡大しない！

豆乳などの生産量(年ベース、万kl)(主要種類別)



# 委員会審議のポイント

## 規約第3条・施行規則第2条（必要表示事項）

1. 一括表示に大豆固形分（%）の表示義務
  2. 豆腐用凝固剤の物質名表示併記の義務化
  3. 硫酸カルシウム（すまし粉）との表示が可能に
  4. 凝固剤製剤に含まれる物質名を原則表示義務化
  5. 消泡剤及び物質名表示併記の義務化
  6. その他添加物や新素材も積極的に表示 → QRコード連動
  7. 栄養成分表示、アレルギー表示等、新食品表示基準に対応
-

# 委員会審議のポイント

## 規約第4条・施行規則第3条（特定事項の表示）

1. 濃度を強調する場合の表示基準を明確化
  2. 「手づくり」と称する場合の基準の明確化
  3. 「生とうふ」と称する場合の基準の明確化
  4. 「新穀」、「新大豆」使用を表示する場合の基準の明確化
  5. 地理的表示制度における登録商品の表示基準
  6. 地域組合・団体による認証商品の表示基準
-

# 委員会審議のポイント

## 規約第6条・施行規則第4条（不当表示の禁止）

1. まぎらわしい表示の禁止
  2. 消泡剤等を**使用していない旨を強調する表示の禁止**
  3. 「最上級」、「最高級」など唯一性表示の禁止
  4. 「天然」、「自然」、「ナチュラル」などの表示禁止
  5. 「純」、「純粹」、「純正」、「ピュア」などの表示禁止
  6. 「新鮮」、「フレッシュ」、「作りたて」、「できたて」などの表示禁止
  7. **国産大豆を100%使用していないのに「国産大豆」と表示すること**
-

# よりわかりやすい表示とするために

- 信頼の証、「公正マーク」をデザイン（街店の店頭にはステッカー）
  - 木綿とうふの固さの目安となるアイコンをデザイン
  - 凝固剤事業者向けに豆腐用凝固剤の表示ガイドラインを作成
  - 豆腐事業者向けに公正競争規約及び施行規則に基づく表示マニュアルを作成
-

# 今後のスケジュール

- 2016.10月 とうふの表示に関する公正競争規約原案まとめ  
消費者庁へ規約案を提出し、事前相談開始
  - 2016.11月 集中審議による規約原案見直し
  - 2017. 1~3月 豆腐業界内意見交換会開催
  - 2017. 3月 委員会審議ならびに消費者庁との事前相談終了
  - 2017. 4月 表示連絡会開催  
学識経験者や消費者団体から意見を聞く
  - 2017. 6月 消費者庁へ認定申請 → 公正取引委員会へ
-

# 今後のスケジュール

2017. 10月 パブリックコメント実施

2018.1~3月 認定・告示を目指す！

業界内に公正取引協議会設置

豆腐事業者、流通事業者、関係団体への周知

表示移行措置期間は2年間

2020.4月1日 新食品表示基準移行措置期間終了

豆腐公正競争規約による新表示へ完全移行

---

**ご清聴ありがとうございました。**

---