

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（11/2修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(目的) 第1条 この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき、とうふ類の取引について行う表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。</p>	
<p>(定義) 第2条 この規約で「とうふ類」とは、とうふ類の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）で定めるものであって、容器又は包装に密封されたものをいう。</p> <p>2 この規約で「事業者」とは、とうふ類を製造して販売する事業者、とうふ類に自己の商標又は名称を表示して販売する事業者及びとうふ類を輸入して販売する事業者をいう。</p> <p>3 この規約で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給するとうふ類に関する事項について行う広告その他の表示であって、次の各号に掲げるものをいう。 (1) とうふ類の容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付したものによる広告その他の表示。 (2) 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）。 (3) ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオンサイン、アドバルーンその他これらに類似するものによる広告及び陳列物又は実演による広告。 (4) 新聞、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声器による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告。 (5) 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信によるものを含む。）。</p> <p>4 以下の食品群は本規約の適用除外とする。 (1) 凍り豆腐またはこうや豆腐などの凍り豆腐の公正競争規約によって定義される食品群 (2) 以下に掲げる大豆を主要原材料としない「とうふ」と称される食品 ア) 玉子とうふ イ) ごまとうふ ウ) 杏仁とうふ エ) その他、大豆を主要原材料としない「とうふ」と称する食品</p>	<p>(定義) 第1条 とうふ類の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条の「とうふ類」とは、別表に掲げるものをいう。</p> <p>2 施行規則第1条の別表で定める「凝固剤」とは、以下の各号に掲げる食品添加物またはそれらに副剤等を加えた製剤を言い、その主剤の成分規格及び製造基準、品質確保の方法等については食品衛生法第21条で定める最新の食品添加物公定書に記載されている内容から逸脱しないものとする。 (1) 塩化カルシウム (2) 塩化マグネシウム (3) グルコノデルタラクトン (4) 粗製海水塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物 (5) 硫酸カルシウム (6) 硫酸マグネシウム (7) 上記(1)～(6)の混合物</p>
<p>(必要な表示事項) 第3条 事業者は、とうふ類の容器又は包装に、次に掲げる事項を、施行規則の定めるところにより、見やすい場所に邦文で明りょうに一括して表示しなければならない。</p> <p>(1) 種類別名称</p> <p>(2) 大豆固形分</p> <p>(3) 原材料名</p>	<p>(必要な表示事項の表示基準) 第2条 規約第3条第1項の規定により表示すべき事項は、容器又は包装の見やすい場所に、表示した文字が鮮明に識別できるよう邦文をもって表示する。ただし、商品名については邦文以外の文字で表示することができる。</p> <p>2 規約第3条第1項に規定する必要な表示事項は第3条から第11条に掲げる基準に基づき、第12条に掲げる様式（以下、「一括表示欄」という。）により一括表示する。</p> <p>(種類別名称の表示) 第3条 規約第3条第1項の規定により表示すべき種類別名称は、施行規則第1条別表で定める種類別名称をもって記載するものとし、一括表示欄に記載する。</p> <p>2 種類別名称は、一括表示欄に表示するほか、商品名と密着した周辺部分に「種類別」と表示し、その後に別表に定める種類別名称を表示する。</p> <p>3 第2項の規定により表示する種類別名称の文字は、日本工業規格Z8305(1962)（以下「JISZ8305」という。）に規定する12ポイント以上の大きさで表示しなければならない。</p> <p>(大豆固形分の表示) 第4条 規約第3条第1項の規定により表示すべき大豆固形分は、重量百分率をパーセントの単位で整数値をもって表示する。ただし、とうふにあっては「10%（パーセント）以上」、調製とうふにあっては「8%以上」と表示することができる。</p> <p>(原材料名の表示) 第5条 規約第3条第1項の規定により表示すべき原材料名は、使用した原材料を、食品添加物以外の原材料、食品添加物、調味料を添付した場合は添付調味料の区分の順に記載するものとし、それぞれ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。</p>

公正競争規約	公正競争規約施行規則
	<p>1 大豆</p> <p>(1) 成分を調製するような加工処理をしていない大豆を使用する場合には「大豆」または「丸大豆」と表示する。</p> <p>(2) 成分を調製するような加工処理をしている大豆を使用する場合には「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆クリーム」、「全粒粉大豆」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>(3) 原料大豆原産地表示については、豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン（平成18年6月27日豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会）の定める基準により表示する。</p> <p>(4) 特別栽培大豆である旨を表示する場合は、特別栽培農産物にかかる表示ガイドライン（平成19年3月23日改正）に定める基準により表示する。</p> <p>(5) 遺伝子組換えに関する表示をする場合は、遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質基準第7条第1項に定める基準（平成12年農林水産省告示第517号）及び表示基準府令第1条第2項第40号に定める基準（以下「遺伝子組換え食品表示基準」という。）により表示する。</p> <p>2 その他の食品添加物以外の原材料</p> <p>「食塩」、「枝豆(大豆)」、「植物油脂(大豆油)」等その最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>(1) 砂糖類にあつては、「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」等とその最も一般的な名称をもって記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「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つては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。</p> <p>(2) 使用した砂糖類が2種類以上のものにあつては、(ア)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その最も一般的な名称をもって記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するものにあつては、「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併用するものにあつては、「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併用するものにあつては、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するもの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。</p> <p>3 豆腐用凝固剤</p> <p>「豆腐用凝固剤」または「凝固剤」と表示し、凝固剤にあつてはその物質名を、凝固剤製剤にあつては原則として製剤に含まれるすべての物質名を併記して表示するものとする。但し、表示すべき物質名が多く容器または包装にすべての物質名を記載しきれない場合においては、別途表示基準に定める方法等により自社のホームページ等で情報を公開すべきものとする。</p> <p>塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物にあつては「塩化マグネシウム(にがり)」又は「粗製海水塩化マグネシウム(にがり)」又は「塩化マグネシウム含有物(にがり)」と表示することができる。</p> <p>硫酸カルシウムにあつては「硫酸カルシウム(すまし粉)」と表示することができる。</p> <p>(1) 凝固剤または凝固剤製剤において、豆乳又は豆乳等に添加する凝固剤液または凝固剤水溶液中、Naとして4.0%を超える又は食塩相当量として100g中10.16gを超えるナトリウム塩が含まれる場合には、一括表示欄の原材料名に「食塩」と記載する。</p> <p>4 豆腐用消泡剤</p> <p>「豆腐用消泡剤」または「消泡剤」と表示し、原則として消泡剤に含まれるすべての物質名を表示するものとする。但し、表示すべき物質名が多く容器または包装にすべての物質名を記載しきれない場合においては、別途表示基準に定める方法等により自社のホームページ等で情報を公開すべきものとする。</p> <p>5 豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物及び加工助剤</p> <p>豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物は、原則として使用しているすべての物質名を表示するものとする。但し、表示すべき物質名が多く容器または包装にすべての物質名を記載しきれない場合においては、別途表示基準に定める方法等により自社のホームページ等で情報を公開すべきものとする。</p> <p>6 添付調味料</p> <p>調味料を添付した場合には、「添付調味料」と表示し、添付調味料に使用している原材料名を一般的な名称をもって併記する。</p>

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（11/2修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
	<p>7 大豆以外の遺伝子組換え食品の表示 食品表示基準第三条第2項の表の第1欄「別表第十七の下欄及び別表第十八の中欄に掲げる加工食品」に該当する場合にあっては、同第2欄の「遺伝子組換え食品に関する事項」を同3欄に基づき一括表示欄に表示する。</p> <p>8 アレルゲン 原材料にアレルゲンを含む場合にあっては、食品表示基準第三条第2項の表の「別表第十四に掲げる食品を原材料とする加工食品を含む食品」に基づき一括表示欄に表示する。</p> <p>9 アスパルテームを含む食品 原材料にアスパルテームを含む場合にあっては、食品表示基準第三条第2項の表の「アスパルテームを含む食品」に基づきL-フェニルアラニン化合物を含む旨を一括表示欄に表示する。</p>
(4) 内容量	<p>(内容量の表示) 第6条 とうふを乾燥及び外部からの衝撃から保護する目的で容器包装内部に充填された水または調味液等を除いた内容重量を、グラム(g)又はキログラム(kg)の単位で表示する。 2 漬けとうふにあっては、「総重量〇〇グラム（内とうふ〇〇グラム、調味液等〇〇グラム）」と一括表示欄に記載する。</p>
(5) 消費期限または賞味期限	<p>(消費期限または賞味期限の表示) 第7条 (1) 消費期限 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすいとうふ類にあっては、「消費期限」（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日。 (2) 賞味期限 前号を除くとうふ類にあっては、「賞味期限」（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日。 (3) 表示する場所 消費期限又は賞味期限を一括表示欄に記載できない場合は、一括表示欄内に容器包装上の記載場所を明記することにより、一括表示欄以外に表示することができる。 (4) 表示の方法 消費期限又は賞味期限の後に西暦年または元号年、月、日の順に記載する。</p>
(6) 保存方法	<p>(保存方法の表示) 第8条 (1) とうふ類（常温保存可能なとうふおよび冷凍とうふを除く）の保存方法 「要冷蔵（2℃～10℃）、凍結を防ぐため冷蔵庫の冷氣吹出し口を避けて保存してください。」と表示する。 (2) 常温保存可能なとうふの保存方法 「直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所に保存してください。」と表示する。 (3) 冷凍とうふの保存方法 「要冷凍-18℃以下」と表示する。</p>
(7) 開封後の取扱の表示	<p>(開封後の取扱の表示) 第9条 「開封後は消費期限又は賞味期限にかかわらず、できる限り早く消費する」旨及び「開封後保存する場合は要冷蔵（2℃～10℃）にて保存する旨を明記する。→欄外に任意表示としてはどうか？」</p>
(8) 原産国名	<p>(原産国名の表示) 第10条 輸入品にあっては「原産国〇〇〇〇」（〇〇〇〇は国名）と表示する。</p>
(9) 製造者等の氏名又は名称及び住所	<p>(製造者等の氏名又は名称及び住所) 第11条 原則として、製造所又は加工所（最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所。以下同じ。）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）を表示する。 前号の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合等にあっては、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条及び食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項に定めるところにより製造所固有の記号をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。</p>

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（11/2修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>2 一括表示欄の表示方法</p> <p>3 栄養成分に関する表示</p> <p>4 アレルギー表示 (第5条第8項へ変更)</p> <p>4 容器または包装の識別表示</p>	<p>(一括表示欄の表示方法) 第12条 2 規約第3条第1項第1号から第9号に掲げる事項の表示は、原則として、以下の各号の基準に従って表示する。 (1) 記載すべき表示事項は、容器包装の見やすい場所に罫線等を用いた枠で囲んで一括して表示する。 (2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。 (3) 表示に用いる文字は原則として日本工業規格Z8305(1962)（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイント以上の大きさの統一のとれた文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにおいては、JISZ8305に規定する6ポイント以上の大きさの文字とすることができる。 (4) 表示すべき情報が多く容器または包装にすべての情報を記載しきれない場合においては、別途表示基準に定める方法等により自社のホームページ等で情報を公開すべきものとする。</p> <p>(栄養成分に関する表示方法) 第13条 栄養成分表示については、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項および食品表示基準（平成25年内閣府令第10号。以下「食品表示基準」という。）の定めるところにより、明りょうに表示しなければならない、①熱量(kcal)、②たんぱく質(g)、③脂質(g)、④炭水化物(g)、⑤食塩相当量(g)を100gあたり又は1個包装あたり又は1食(g)あたりの単位で表示する。</p> <p>4 アレルギー物質を含む食品に係る表示を行う場合には、食品衛生法第19号第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号。以下「表示基準府令」という。）第1条第2項第6号及び第7号の規定に基づき表示しなければならない。</p> <p>第5条第8項へ変更 (容器または包装の識別表示) 第14条 容器または包装の識別表示を行う場合は、資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号。以下「容器リサイクル法」という。）の定めるところにより表示しなければならない。</p>
<p>(特定事項の表示基準) 第4条 事業者は、とうふ類の取引に関する事項について、次の各号に掲げる事項又は用語を表示する場合には、施行規則の当該各号に定めるところによらなければならない。なお表示に当たっては、原則として、商品名と同一面に記載することとする。</p> <p>1 商品名</p> <p>2 濃度を強調する表示を行う場合</p>	<p>(商品名の表示) 第15条 事業者は、とうふ類を示す商品名等に「とうふ」（「豆腐」、「豆富」、「豆富」、「と一ふ」、「トウフ」、「トーフ」、「TOFU」、以下同じ。）を用いることができる。 規約第2条および施行規則第1条に定めるところのとうふ類の表示については、本綿とうふ、ソフト本綿とうふ、絹ごしとうふ、充てん絹ごしとうふ、寄せとうふ、おぼろとうふにあっては、「○○とうふ」と記載する。 調製本綿とうふ、調製ソフト本綿豆腐、調製絹ごしとうふ、調製充てん絹ごしとうふ、調製寄せとうふ、調製おぼろとうふにあっては、「調製○○とうふ」又は「○○とうふ（調製タイプ）」と記載する。 冷凍とうふにあっては、「冷凍とうふ（調製タイプ）」と記載する。</p> <p>(濃度を強調する場合の表示) 第16条 絹ごしとうふ、充てん絹ごしとうふ、寄せとうふ、おぼろとうふ及び調製絹ごしとうふ、調製充てん絹ごしとうふ、調製寄せとうふ、調製おぼろとうふ、調製冷凍とうふにおいて、「濃厚」、「特濃」、「濃い」など濃度を強調する文言を用いる場合は、大豆固形分11.5%以上としなければならない。 事業者は前号の基準を満たす場合に限り、規約第3条に定める一括表示内の大豆固形分欄に「11.5%以上」と記載することができる。大豆固形分の測定が困難な事業者においては、別途表示基準に定める簡易測定機器を用いた場合における簡易測定値と大豆固形分との換算表を用い、大豆固形分が11.5%以上とみなされる場合において「濃厚」、「特濃」、「濃い」などの文言を用いることができる。</p>

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（11/2修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>3 手作りである旨を強調する表示を行う場合</p> <p>4 「生とうふ」と表示する場合</p> <p>5 「新穀」または「新大豆」と表示する場合</p> <p>6 地域の特色あるとうふ類の品名</p> <p>7 賞、推奨等を受けた旨を表示する場合</p> <p>8 特定の健康機能、成分等を表示する場合</p> <p>9 「有機」又は「オーガニック」など有機農産物加工食品である旨の表示</p> <p>10 特別栽培大豆を使用している旨の表示</p> <p>11 独自製法等、特定の製法を強調して表示する場合</p>	<p>（手作りである旨を強調する表示） 第17条 事業者は、以下の各号をすべて満たすことにより「手づくり」である旨を強調する表示を行うことができる。 (1) 温豆乳を使用し、凝固剤の混合は電動・エア作動など機械を使用せず、漉し・包丁・流し込み・ワンツース式等手技により混合し、凝固を完了させていること。 (2) 施行規則第1条で定める(1)～(6)の凝固剤又は(1)～(6)の合剤を使用して副剤等を使用しないこと。但し海洋成分（食塩・塩化カリウム等）は重量合計で凝固成分の重量を超えない範囲で使用出来る。合剤に海洋成分以外の物質は使用しないこと。 (3) 冷却豆乳を使用し凝固剤を混合後、昇温により凝固を完了させる製法は手作り豆腐に含めない。</p> <p>（「生とうふ」と強調する表示） 第18条 事業者は以下の基準を満たすとうふに限り、「生とうふ」と表示することができる。 規約第2条及び施行規則第1条別表で定義するとうふにあって（但し、充てん絹ごしとうふは除く）、容器または包装に密封された後に加熱処理を行わないもの。</p> <p>（大豆が新穀である旨を強調する表示） 第19条 事業者は「新穀」または「新大豆」など原料大豆が新しいものである旨を表示する場合には、当該商品に使用される大豆が収穫されてから概ね4ヶ月以内のものであり、かつ、当該大豆を100%使用するものに限り表示することができる。</p> <p>（地域の特色あるとうふ類である旨を強調する表示） 第20条 事業者は、地域の特色あるとうふ類の保護及び振興を目的として、以下の各号に定めるとうふ類を特定の文言を用いて表示することができる。 (1) 地理的表示法（平成27年6月1日施行）に定める地理的表示保護制度により登録された品名については、その品名。 (2) 当該とうふ類の名称が地域の消費者に広く認知されており、かつ、一定の地域において複数の製造事業者による製造が継続的に行われている場合においては、当該とうふ類の保護及び振興を目的とする組合又はそれに準ずる団体等によって、当該とうふ類の品名及び規格基準が定められ、かつ、規約第7条により設置される日本とうふ公正取引協議会に届出が行われた場合については、その品名。</p> <p>（賞、推奨等を受けた旨を強調する表示） 第21条 賞、推奨等を受けた旨を表示する場合は、これを受けたものと同一の商品について表示することとし、品評会等主催者又は推奨者の定める表示基準により、受賞年又は推奨を受けた年、品評会等主催団体又は推奨者の氏名又は名称等を表示することができる。 容器包装にシール又はラベルを貼付して表示する場合には、規約第3条及び施行規則第2条から第14条に定める必要な表示事項にかからない場所に貼付すること。</p> <p>（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性食品の表示） 第22条 特定の健康機能、成分を表示する場合（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性食品）には、食品表示法及び食品表示基準の規定に基づき表示する。</p> <p>（有機農産物加工食品である旨の表示） 第23条 「有機」又は「オーガニック」など有機農産物加工食品である旨の表示を行う場合は、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）及び有機農産物加工食品の日本農林規格（平成12年農林水産省告示第60号）により表示する。</p> <p>（特別栽培である旨の表示） 第24条 特別栽培大豆を使用している旨を表示する場合は、特別栽培農産物にかかる表示ガイドライン（平成19年3月23日改正）に定める基準により表示する。</p> <p>（独自製法等を強調する表示） 第25条 とうふ類の製造にあたり、豆乳製造方法および豆腐製造方法等において製法名と同一面において、当該製法の根拠となる製造方法の説明を記載しなければならない。</p>
<p>（その他の表示事項等） 第5条 日本とうふ公正取引協議会は、第1条の目的を達するため、特に必要があると認められる場合は、第3条および第4条に規定する事項の他に、これらの事項に関連する特定の事項又は表示の基準を施行規則により定めることができる。</p>	
<p>（不当表示の禁止） 第6条 事業者はとうふ類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。</p>	

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（11/2修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
(1) 商品名	<p>(まぎらわしい商品名表示の禁止) 第26条 規約第2条第1項及び施行規則第1条第1項の別表に定めるところのとうふ類の定義に合致しない商品について、それぞれ「〇〇とうふ」、「調製〇〇とうふ」であるかのように誤認されるおそれのある表示。 2 施行規則第1条第1項の別表に定める名称又は品名とそれぞれ類似するまぎらわしい表示</p>
(2) 特定の原材料または食品添加物等を使用していない旨を強調する表示	<p>(特定原材料または食品添加物を使用していない旨を強調する表示の禁止) 第27条 規約第3条により表示することと定めている消泡剤及び食品添加物及び加工助剤その他の副剤について、ことさらにそれらを使用していない旨を強調する表示 2 遺伝子組換えでない原材料を用いる場合において、ことさらに遺伝子組換えでない旨を強調する表示</p>
(3) 類似誤認を与える表示	<p>(類似誤認を与える表示の禁止) 第28条 客観的な根拠に基づかない、第15条から第25条に規定する事項又は用語に類似する表示を行うことにより、著しく優良であるかのように誤認されるおそれのある表示 2 「本生とうふ」など規定に定める用語と類似する表示、ないし「〇〇風」など規定に定める用語に付与してあたかも同一であるかのように誤認を与える表示は出来ない。</p>
(5) 唯一性を意味する用語の表示	<p>(唯一性を意味する表示の禁止) 第29条 「最上級」、「最高級」など唯一性を意味する用語の表示。</p>
(6) 「天然」、「自然」、「ナチュラル」等の用語	<p>(天然を意味する表示の禁止) 第30条 客観的な根拠を示すことなく「天然」や「自然」、「ナチュラル」など天然性を強調する用語を用いること。</p>
(7) 純粋性を示す用語	<p>(純粋性を意味する表示の禁止) 第31条 「純」、「純粋」、「純正」、「ピュア」等、客観性に基づかない純粋であることを示す用語（但し、朝鮮半島の豆腐料理である「純豆腐（スンドゥブ）」を意味する場合を除く。）</p>
(8) 新鮮であることを示す用語	<p>(新鮮を意味する表示の禁止) 第32条 「新鮮」、「フレッシュ」、「作りたて」、「できたて」等、客観性に基づかない新鮮であることを示す用語</p>
(9) 国産大豆100%でないにもかかわらず、「国産」と表示すること	<p>(原料原産地や栽培方法の表示に関する禁止事項) 第33条 「国産」、「国産大豆」、「国産大豆使用」と表記する場合には、100%国産大豆を使用していなければならない。 2 特定の大豆原産国名、栽培収穫された都道府県名、銘柄名、特別栽培や有機栽培等の栽培方法を表示する場合においても100%該当すること。</p>
(10) 不当な競争優位表示	<p>(競争優位表示の禁止) 第34条 成分、製法、品質、原材料等について実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものより著しく優良であると誤認されるおそれがある表示 2 他の事業者又はその製品を中傷し、誹謗し、又はこれらの信用を毀損するおそれのある表示 伝統、歴史、製造技術、生産規模、生産設備、販売量、販売比率、その他事業者の実態について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優位であるかのように誤認されるおそれがある表示</p>
(11) 誤認されるおそれのある表示	<p>(架空表示等の禁止) 第35条 自己の取り扱うほかの商品又は自己のほかの事業について受けた賞、推奨等を当該商品について受けたものであるかのように誤認されるおそれがある表示 2 架空の又は公共性の低い品評会等によって得られる賞の表示 3 原産国及び原料原産地について誤認されるおそれのある表示</p>
(12) 健康や美容等に効果があるかのように誤認されるおそれのある表示	<p>(健康や美容への効果を強調する表示) 第36条 薬事法、食品表示法など関連法規により、表現、表示、成分などが規定されている表示と同一ないし誤認を与えると判断する用語の表示</p>
(13) 前各号に掲げるもののほか、商品の内容又は取引条件について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示	

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(公正取引協議会の設置) 第7条 この規約の目的を達成し、この規約を適正に施行するため、日本とうふ公正取引協議会（以下、「公正取引協議会」という。）を設置する。 2 公正取引協議会は、事業者及び外部有識者をもって構成する。</p> <p>(公正取引協議会の事業) 第8条 公正取引協議会は次の事業を行う。 (1) この規約の周知徹底に関すること。 (2) この規約についての相談及び指導に関すること。 (3) 公正マークの表示に関すること。 (4) この規約の遵守状況の調査に関すること。 (5) この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。 (6) この規約の規定に違反する事業者に対する措置に関すること。 (7) 不当景品類及び不当表示防止法及び公正取引に関する法令の普及並びに違反の防止に関すること。 (8) 一般消費者からの苦情処理に関すること。 (9) 関係官公庁との連絡に関すること。 (10) その他この規約の施行に関すること。</p> <p>(違反に対する調査) 第9条 公正取引協議会は、第3条から第6条までの規定に違反する事実があると思料するときは、関係者を招致し、事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他その事実について必要な調査を行うことができる。 2 事業者は前項の規定に基づく公正取引協議会の調査に協力しなければならない。 3 公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない事業者に対し、当該調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときは、3万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。</p> <p>(違反に対する措置) 第10条 公正取引協議会は、第3条から第6条までの規定に違反する行為があると認めるときは、その行為を行った事業者に対し、その違反行為を排除するために必要な措置を取るべき旨、その違反行為と同種又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨、その他これらに関連する事項を実施すべき旨を文書を持って警告することができる。 2 公正取引協議会は、前項の規定による警告を受けた事業者がこれに従っていないと認めるときは、当該事業者に対し、30万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は必要があると認めるときは、消費者庁長官に必要な措置を講ずるよう求めることができる。 3 公正取引協議会は、前条第3項又は本条第1項若しくは第2項の規定により警告をし、違約金を課し、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく、文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。</p> <p>(違反に対する決定) 第11条 公正取引協議会は、第9条第3項又は前条第2項の規定による措置（警告を除く。）を採ろうとする場合には、採るべき措置の案（以下「決定案」という。）を作成し、これを当該事業者に送付するものとする。 2 前項の事業者は、決定案の送付を受けた日から10日以内に、公正取引協議会に対して文書によって異議申立てをすることができる。 3 公正取引協議会は、前項の異議の申立てがあった場合には、当該事業者に追加の主張及び立証の機会を与え、これらの資料に基づいてさらに審理を行い、それに基づいて措置の決定を行うものとする。 4 公正取引協議会は、第2項に規定する期間内に異議の申立てがなかった場合には、速やかに決定案の内容と同趣旨の決定を行うものとする。</p> <p>(規則の制定) 第12条 公正取引協議会は、この規約の実施に関する事項について規則を定めることができる。 2 前項の規則を定め、又はこれを変更しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を受けるものとする。</p> <p>附則 この規約は、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。</p>	<p>(公正マーク) 第37条 公正取引協議会に加入している事業者が販売する施行規則第1条別表に規定するとうふ類の容器または包装には「公正」マークを表示することができる。ただし「公正」マークは通い箱その他反復して使用する容器または包装に使用してはならない。 2 「公正」マークの使用方法等については、公正取引協議会が別に定めるところによるものとする。</p> <p>附則 この施行規則は、規約について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。</p>

施行規則第1条 別表(11/2修正原案)

名称	定義	とうふ	調製とうふ						
			調製とうふ	塩とうふ	具入りとうふ	風味とうふ	甘味とうふ	漬けとうふ	燻製とうふ
名称	定義	大豆(成分を調製するような加工処理をしたものを除く)に水を加えた液体からおからを分離し、タンパク質その他の可溶成分を抽出した液体(以下、これを「豆乳」という。)に施行規則第1条第2項で定めるとうふ用凝固剤(以下、「凝固剤」という。)を加えて固めた食品であって、以下の各号のすべてに該当するもの。 (1) 大豆、凝固剤、水以外の原材料及び食品添加物及び加工助剤等(とうふ用消泡剤を除く。)を含まないもの。 (2) 大豆固形分が10%以上のもの。 (3) 製品に最も多く含まれる栄養成分が大豆タンパク質であること。 (4) ナトリウム塩は、添加する凝固剤液または凝固剤水溶液中、Naとして4.0%以下または食塩相当量として100g中10.16g以下であること。	大豆(成分を調製するような加工処理をしたものを含む)に水を加えた液体からタンパク質その他の可溶成分を抽出した液体(以下、これを「豆乳等」という。)に施行規則第1条第2項で定めるとうふ用凝固剤(以下、「凝固剤」という。)を加えて固めた食品であって、以下の各号のいずれか一方または両方に該当するもの。 (1) 大豆、凝固剤、水以外の原材料、調味料、食品添加物のいずれかまたはこれらを複合して加えることで味、食感等を調製したものの。 (2) 大豆固形分が8%以上のもの (3) 施行規則第1条別表の「とうふ」の定義に該当しないもの	調製とうふにあつて、以下のいずれかに該当するもの。 (1) 原材料として食塩のみを用いて味付けをしたもの。 (2) ナトリウム塩が、凝固剤液または凝固剤水溶液中、Naとして4.0%を超えるまたは食塩相当量として100g中10.16gを超えるもの。	調製とうふにあつて、とうふ以外の固形原材料「以下、「具」という。」を加えて固めたもの。 (1) 具が入っていることが目視及び食感により確認できること。 例:湯葉入りとうふ、枝豆とうふ、紫蘇とうふ、からしとうふ等	調製とうふにあつて、風味の素として、その風味を想定させる原材料を一切用いず、香料等の食品添加物や調味料その他の原材料のみで風味付けをしたもの。または食感を再現したものの。 例:枝豆風とうふ、ゆず風とうふ、もち風味とうふ	調製とうふにあつて、以下のいずれかまたは複数の要件に該当するもの。 (1) 糖類を加えて味付けをしたもの。 (2) 甘味料を加えて味付けをしたもの。 (3) 果肉及び果物から抽出した果汁やエキス等で味付けをしたもの (4) 糖類または甘味料等を含む加工原材料等を加えて味付けをしたもの。	調製とうふにあつて、水以外の調味液または調味料(以下、「調味液等」という。)に漬け込むことにより味や風味付けをしたもの 例:塩漬けとうふ、醤油漬けとうふ、味噌漬けとうふ、豆乳入りとうふ	調製とうふにあつて、木材等によりとうふを燻製したものの。 ただし、燻製液に漬け込んだだけのものは漬けとうふ。
木綿とうふ	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものに荒し又は崩しを行い、型箱等で押し固めて脱水、成型した後、容器または包装に密封されたもの。	木綿とうふ	調製木綿とうふ	「塩木綿とうふ」 または 「木綿とうふ(塩味)」	〇〇入り木綿とうふ (〇〇は具の名称)	〇〇風木綿とうふ (〇〇は想定する風味の名称)	甘味とうふ 〇〇漬けとうふ (〇〇は調味液等の名称)	燻製とうふ	
焼きとうふ	木綿とうふの表面に焼き目をつけたもの。	焼きとうふ	調製焼きとうふ	「焼きとうふ(塩味)」	〇〇入り焼きとうふ (〇〇は具の名称)	〇〇風焼きとうふ (〇〇は想定する風味の名称)			
ソフト木綿とうふ	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものを型箱等で押し固めて脱水、成型した後、容器または包装に密封されたものであつて、木綿豆腐に比べて軟らかい特徴を持つもの。	ソフト木綿とうふ	調製ソフト木綿とうふ	「ソフト塩木綿とうふ」 または 「ソフト木綿とうふ(塩味)」	〇〇入りソフト木綿とうふ (〇〇は具の名称)	〇〇風ソフト木綿とうふ (〇〇は想定する風味の名称)			
絹ごしとうふ	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて型箱等で凝固、成型した後、容器または包装に密封されたもの。	絹ごしとうふ	調製絹ごしとうふ	「塩絹ごしとうふ」 または 「絹ごしとうふ(塩味)」	〇〇入り絹ごしとうふ (〇〇は具の名称)	〇〇風絹ごしとうふ (〇〇は想定する風味の名称)			
充てん絹ごしとうふ	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えた液体を容器に直接充てんし、容器または包装に密封された後に凝固させたもの。	充てん絹ごしとうふ	調製充てん絹ごしとうふ	「充填絹ごしとうふ(塩味)」	〇〇入り充填絹ごしとうふ (〇〇は具の名称)	〇〇風充填絹ごしとうふ (〇〇は想定する風味の名称)			
寄せとうふ おぼろとうふ	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものを成型することなく容器に盛り付け密封包装したもの。	寄せとうふ おぼろとうふ	調製寄せとうふ 調製おぼろとうふ	「塩寄せとうふ」または 「塩おぼろとうふ」 または 「寄せとうふ(塩味)」または 「おぼろとうふ(塩味)」	〇〇入り寄せとうふ または 〇〇入りおぼろとうふ (〇〇は具の名称)	〇〇風寄せとうふ または 〇〇風おぼろとうふ (〇〇は想定する風味の名称)			
冷凍とうふ	豆乳等に凝固剤その他の原材料及び食品添加物を加えて凝固、成型、冷凍した後、容器または包装に密封されたものであつて、冷凍保存(-18度以下)され、解凍して食するもの。		調製冷凍とうふ ※食品衛生法及び冷凍食品の規格基準に該当する食品である場合は適用除外またはとうふと異なる食品として取り扱われる可能性大。	「冷凍とうふ(塩味)」	〇〇入り冷凍とうふ (〇〇は具の名称)	〇〇風冷凍とうふ (〇〇は想定する風味の名称)	甘味とうふ(冷凍)	〇〇漬けとうふ(冷凍) (〇〇は調味液等の名称)	燻製とうふ(冷凍)