

別添資料1 とうふ類の表示に関する公正競争規約(案)と食品関係法令等との比較対照表

公正競争規約と法律 どこがどう違う？ 上乗せ部分は？

大項目	中項目	小項目	公正競争規約(案)	食品表示法等	目的、理由、背景	メリット	デメリット	備考
豆腐の定義	定義		大豆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に凝固剤を加えて固めた食品(但し、凍とうふ、油揚げ等、大豆を主成分としないとうふ状食品を含まない。)	定義の記載無し	和食文化の広がりにもない、とうふが世界中で食べられるようになる中、日本の質の高いとうふが世界標準となるよう定義や規格基準を明確にしておく必要がある。	国際的にCODEX委員会等でとうふの定義を明確に示すことが可能になり、海外から粗悪な商品が流入することを予防できる。		
	原材料等による分類	とうふ	とうふ(以下の要件のすべてに該当) ・大豆(成分調製加工したものを含む) ・おからを分離後の豆乳を使用 ・大豆、凝固剤、消泡剤、水以外を使用せず(但し、ナトリウム塩は下記食塩相当量以下であれば可) ・大豆固形分10%以上 ・食塩相当量0.16g/100g以下	なし	使用している原材料や大豆固形分の違いによるとうふの違いを消費者にわかりやすく分類。消費者は目的や用途に応じてとうふを選びやすくなる。	・分類の明確化により消費者にとうふの違いが伝わりやすくなる ・日本の基準が世界標準に	一部の商品では大豆固形分が10%を下回ることもあり、とうふに分類されないことも。特にすまし粉やGDL使用の場合はその傾向が顕著となる。	・大豆固形分は公定法や換算式を定め、誤差の範囲も明確にする ・食塩相当量は今後の検証を要する
		調製とうふ	調製とうふ(大豆固形分8%以上、かつ、以下の要件のいずれかに該当) ・大豆(成分調製加工したものを含む) ・豆乳とおからとを分離していないものも含む ・大豆、凝固剤、消泡剤、水以外の原材料や添加物を加えて味、食感等を調製している ・食塩相当量0.16g/100g超 ・とうふの定義に該当しない			・分類の明確化により消費者にとうふの違いが伝わりやすくなる ・カテゴリーが増えることでとうふ商材のバリエーションを促進、とうふ市場の拡大につながる	分類=価値、価格の違いと捉えられがち	
		加工とうふ	加工とうふ(大豆固形分が6%以上、かつ、以下の要件のいずれかに該当) ・大豆(成分調製加工したものを含む) ・とうふ以外の固形原材料を加えたもの ・表面を焼成加工したもの ・調味液等に漬けて味付けをしたもの ・木材等で燻煙したもの ・とうふ、調製とうふの定義に該当しない			・分類の明確化により消費者にとうふの違いが伝わりやすくなる ・カテゴリーが増えることでとうふ商材のバリエーションを促進、とうふ市場の拡大につながる	分類=価値、価格の違いと捉えられがち	
	製法や物性による分類	木綿	木綿とうふ又は調製木綿とうふ	なし	これまで明確な基準が無かったとうふの分類を明確に規定	消費者にとうふの種類をわかりやすく伝えることができる	分類が多くなり、最初は戸惑いや混乱が生じるかも	
		ソフト木綿	ソフト木綿とうふ又は調整ソフト木綿とうふ					
		絹ごし	絹ごしとうふ又は調製絹ごしとうふ					
		充てん絹ごし	充填絹ごしとうふ又は調製充填絹ごしとうふ					
		寄せ・おぼろ	寄せとうふ又は調製寄せとうふ おぼろとうふ又は調製おぼろとうふ					
		冷凍	調製冷凍とうふ又は加工冷凍とうふ					
添加物	凝固剤	以下の物質またはこれらに副剤等を加えた製剤 (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 (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	・副剤等を加えた製剤について明記していない ・(4)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	使用実態に即し、いわゆる“乳化にがり”等副剤を加えた凝固剤製剤も凝固剤として明確に規定。	これまでグレーゾーンであったいわゆる“乳化にがり”等を凝固剤の範疇に加えたことで、事業者にとっても消費者にとってもとうふ用凝固剤とはどういうものかが明確になる。	成分規格や製造・品質基準については、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こと。		

別添資料1 とうふ類の表示に関する公正競争規約(案)と食品関係法令等との比較対照表

公正競争規約と法律 どこがどう違う？ 上乗せ部分は？

大項目	中項目	小項目	公正競争規約(案)	食品表示法等	目的、理由、背景	メリット	デメリット	備考	
必要な表示事項(一括表示欄等への表示)	大豆固形分		実測値をもって重量百分率(%)で表示 ただし、とうふにあつては10%以上、調製とうふにあつては8%以上、加工とうふにあつては6%以上と表示可	なし	とうふにどれくらいの大豆が使われているのかを消費者にわかりやすく表示するため。	消費者がとうふを選ぶ際の目安になる。	・大豆固形分＝価値と捉えられがち ・測定に手間と費用がかかる		
	原材料/添加物	大豆	・「大豆」、「丸大豆」・・・成分調製加工していない大豆 ・「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆クリーム」等・・・成分調製加工した大豆	明確な規定なし	原料の状態をより明確に表示	消費者がとうふを選ぶ際の目安になる。			
		凝固剤	・凝固剤(物質名)表示に統一 ・副剤は重量比で第3位までの物質名を重量順に表示 ・塩化マグネシウムは、塩化マグネシウム(にがり)と表示可 ・粗製海水塩化マグネシウムは、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)と表示可 ・硫酸カルシウムは、硫酸カルシウム(すまし粉)と表示可	・凝固剤とだけ表示すれば良い ・物質名は任意表示 ・副剤の表示義務無し(キャリーオーバー) ・硫酸カルシウム(すまし粉)との表示は不可	使用添加物をできるだけ正確に正直に表示するため。	・どのような凝固剤で固めたとうふなのか分かるようになる ・消費者により正確な情報を提示することで業界全体への信頼が高まる	・カタカナの物質名がたくさん並ぶことで、豆腐には多くの添加物を使用されているとの誤解を生みやすい ・表示スペースの確保が難しい場合も		
		消泡剤	「消泡剤」と表示し、重量比で第2位までの物質名を重量順に表示	加工助剤として表示義務無し	・消泡剤はとうふの味や食感に影響を与えること ・常態的に使用している添加物なので正確に正直に表示するため	・消費者がとうふを選ぶ際の目安になる ・消費者により正確な情報を提示することで業界全体への信頼が高まる	・カタカナの物質名がたくさん並ぶことで、とうふに多くの添加物を使用されているとの誤解を与える ・表示スペースの確保		
特定事項の表示(任意表示、強調表示)	原材料	濃度	「濃厚」、「特濃」、「濃い」等濃度を強調する表示を行う場合は、大豆固形分11.5%以上としなければならない。	なし	これまで自社比較であったものを統一基準とし任意表示を行う際の要件を明確化	・消費者がとうふを選ぶ際の目安になる ・任意表示の適正化		木綿とうふは表示対象外	
		新穀、新大豆	「新穀」、「新大豆」と強調表示できるのは、収穫されてから概ね4ヶ月以内	なし	任意表示を行う際の要件の明確化	優良誤認の防止		賞味期限の長い商品については別途検討	
		特色のある原材料、原料原産地	「国産」、「〇〇産」、「特定銘柄」、「特定品種」、「契約栽培」等を強調表示する場合は、当該原材料を100%使用する場合のみ表示可	原料原産地表示制度において「〇〇産50%」等の表示可	任意表示を行う際の要件の明確化	優良誤認の防止	事業者にとっては、すべての原材料を特色のある原材料にしなければ強調表示ができない。	豆腐・納豆の原料原産地表示ガイドラインの考え方を踏襲	
	製法等	GI、地域ブランド	地域の特色あるとうふである旨を強調表示する場合の基準を明確化	なし	任意表示を行う際の要件の明確化	・地域振興を図ること ・優良誤認の防止			
		固さの目安表示	木綿とうふの固さの目安を表示することができる	なし	消費者が目的に合わせて商品を選びやすくするため	・表示を見るだけで凡そのとうふの固さがわかるようになる ・調理等の目的に応じて商品を選択し易くなる	・事業者にとっては、表示をすることで管理項目が増える場合がある	表示基準で固さの基準値を定める	
		手づくり	「手づくり」を強調表示する場合の要件 ・温豆乳を使用する(冷却豆乳は使用しない) ・凝固剤を手技で混合する ・凝固剤に副剤を使用しない	なし	任意表示を行う際の要件の明確化	・消費者がとうふを選ぶ際の目安になる ・小規模製造小売事業者にとって大手メーカーとの差別化をしやすい		充填とうふ、調製とうふ、加工とうふは表示対象外	
		生とうふ	「生とうふ」を強調表示する場合の要件 ・とうふが成型された後、又は容器包装に密閉された後に加熱処理を行わない	なし	任意表示を行う際の要件の明確化	・消費者が「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解する一つの目安になる ・小規模製造小売事業者にとって大手メーカーとの差別化をしやすい	・「消費期限」=生とうふとの誤解を生じさせないよう注意を要する	充填とうふは表示対象外	

別添資料1 とうふ類の表示に関する公正競争規約(案)と食品関係法令等との比較対照表

公正競争規約と法律 どこがどう違う？ 上乗せ部分は？

大項目	中項目	小項目	公正競争規約(案)	食品表示法等	目的、理由、背景	メリット	デメリット	備考
		独自製法等	独自製法等、特長ある製法を強調表示する場合、根拠となる説明も表示しなくてはならない	なし	任意表示を行う際の要件の明確化	優良誤認の防止		
	その他	賞、推奨	賞、推奨を受けた旨を強調表示する場合の基準を明確化	なし	任意表示を行う際の要件の明確化	優良誤認の防止		
不当表示の禁止(禁止表示)	定義	名称	とうふの定義や分類と異なる又はまぎらわしい表示の禁止 ・調製、加工等がわかりにくい表示 ・「成分無調製」、「無調製」等の表示 ・「充てん」、「ソフト」、「冷凍」等の文字の省略 ・充てんとうふに「寄せ」、「おぼろ」、「ざる」等の表示をすること	なし	一括表示欄に記載する品名や分類とパッケージに大きく記載される商品名とが異なる表現やまぎらわしい表現にならないようにするため	優良誤認の防止		表示基準にまぎらわしい表示の具体例を示す
		名称	・「本格とうふ」、「本とうふ」等の表示の禁止 ・「〇〇風」(「京風」、「手作り風」等)の表示の禁止	なし	何をもって「本格」なのか？等根拠がはっきりしない表示や「〇〇風」など曖昧な表示をしないようにするため	類似誤認の防止		
	原材料/添加物	添加物等不使用をことさらに強調する表示の禁止 ・「保存料不使用」、「合成保存料不使用」 ・「着色料不使用」、「合成着色料不使用」 ・「乳化剤不使用」 ・「消泡剤不使用」 等を周囲より大きな文字、太字、色字、囲み文字、反転文字、特別な字体やフォント、下線、傍点等でことさらに強調することを禁止	なし	通常、とうふに使用しない添加物や安全性の高い添加物を使用していないことをことさらに強調する表示は不公正なので原則禁止	・消費者が添加物や消泡剤等に抱くマイナスイメージを軽減 ・安全性が認められた添加物が適正に使用されていることへの理解を促進する	消費者に情報が伝わりにくい	表示基準に表示できる場合の具体例を示す	
			以下の用語の使用禁止 ・「天然」、「自然」、「ナチュラル」等 ・「純」、「純粋」、「純正」、「ピュア」等 ・「新鮮」、「フレッシュ」、「作りたて」等	なし	客観性や科学的根拠に乏しい表現を禁止	消費者の正しい理解を促進		
	その他		不当な競争優位表示の禁止 ・「最高級」、「最上級」等 ・他社商品と比較しての優位表示	一部景品表示法に規定	・客観性や科学的根拠に乏しい表現を禁止 ・モラルに則った競争環境の整備	不当競争の防止		
その他	特例	小規模製造小売事業者の特例	小規模製造小売事業者とは、 ・従業員数10名以下 ・複数の工場や支店を持たない ・他者の小売店へ商品を卸していない事業者で、対面販売を主としていることから、商品への表示義務を課さず、店頭への簡易表示によって適正表示を行うことで規約を遵守しているとみなされる事業者	なし	小規模事業者(主に街店、個人店)の保護	・街店でも積極的に規約遵守に参加できることで業界全体のコンプライアンス意識を向上 ・消費者も原材料や添加物など商品の基本的な情報を得ることができる	店頭表示をする際に多少の手間がかかる	
		公正マーク/店頭ステッカー	公正取引協議会に加盟し、規約を遵守する事業者の商品には、公正マークが表示される。小規模製造小売事業者の場合は、店頭「適正表示推奨店」のステッカーが掲示される。	なし	消費者へ信頼の証を端的に伝える	消費者、流通の信頼を得やすくなる。	印刷面のスペース確保	