

施行規則第1条 別表

名称	名称	とうふ	調製とうふ	加工とうふ
名称	定義	<p>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。</p> <p>(1) 大豆、凝固剤、水以外の原材料及び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。ただしナトリウム塩にあっては、最終製品に含まれる量が食塩相当量として100g中0.16g以下であること。</p> <p>(2) 大豆固形分が10%以上のもの。</p> <p>(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。</p>	<p>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、大豆固形分が8%以上であり、かつ、以下の各号のいずれかひとつ以上に該当するもの。</p> <p>(1) 大豆、凝固剤、水以外の原材料、調味料、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。ただしナトリウム塩にあっては、最終製品に含まれる量が食塩相当量として100g中0.16gを超えないものはその限りではない。</p> <p>(2) 施行規則第1条別表の「とうふ」の定義に該当しないもの</p>	<p>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、大豆固形分が6%以上であり、かつ、以下の各号のいずれかひとつ以上に該当するもの。</p> <p>(1) とうふ以外の固形原材料を加えたもの</p> <p>(2) 表面を焼成加工したもの</p> <p>(3) 水以外の調味液または調味料(以下、「調味料等」という)に漬け込むことによって味や風味付けをしたもの</p> <p>(4) 木材等により燻煙したもの</p> <p>(5) 施行規則第1条別表の「とうふ」または「調製とうふ」のいずれの定義にも該当しないもの</p>
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、成型したもの。	木綿とうふ	調製木綿とうふ	
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、成型したものであって、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	
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、成型したもの。	絹ごしとうふ	調製絹ごしとうふ	加工とうふ
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	
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	
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、冷凍したものであって、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	加工冷凍とうふ