

豆腐類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(目的)</p> <p>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、豆腐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)</p> <p>第2条 この規約で「豆腐類」とは、豆腐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、豆腐類を製造して販売する事業者、豆腐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豆腐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豆腐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。</p> <p>(1) 豆腐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である広告その他の表示。</p> <p>(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。）。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(5) 情報処理に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 豆腐類の表記として、豆富、とうふ、トウフ、TOFUは、豆腐と同義に用いることができる。</p> <p>5 以下の豆腐と称される食品については、本規約の適用除外とする。</p> <p>ア) 玉子豆腐（玉子を主原料とするもの。）</p> <p>イ) ごま豆腐（ごまを主原料とするもの。）</p> <p>ウ) 凍豆腐、こうや豆腐（凍り豆腐の公正競争規約によって定義される食品群。）</p>	<p>(定義)</p> <p>第1条 豆腐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「豆腐類」とは、別表に掲げるものをいう。</p>

施行規則第1条 別表

	名称	豆腐	調整豆腐	加工豆腐
名称	定義	大豆(丸大豆、挽き割り大豆、粉末大豆、フレーク状大豆、脱脂大豆等の加工大豆を含む。)に水を加えて溶かした乳状の液体または同液体から分離抽出された乳状の液体(以下、これらを総称して「豆乳等」という。)に、施行規則で定める豆腐用凝固剤(以下「凝固剤」という。)を加えて起こる凝固反応により固まった固体状の食品であって、大豆固形分が10%以上のもの、かつ、大豆、豆腐用凝固剤、水以外の原材料および食品添加物を含まないもの。	豆乳等に凝固剤を加えて起こる凝固反応によって固まる豆腐状の食品であって、凝固剤以外に油脂や食塩等の原材料、または、乳化剤等の食品添加物、または、それらの両方に加えることによって味や食感を調えたものであって、大豆固形分が10%以上のもの。	豆乳等を凝固剤添加による凝固反応以外の方法(ゼラチン、寒天、でんぷん、ゲル化剤等)を加えることによるそれらの物質自体の糊化作用、乳化剤等を加えることによる乳化作用、トランスグルタミナーゼ等の酵素を加えることによる共有反応等)で固められた豆腐状の食品、または、凝固剤で固めた場合であっても大豆固形分が10%未満のもの。
木綿豆腐	豆乳等に凝固剤を添加して凝固させた後、荒し又は崩しにより数cm角の断片に分割したものを型箱等で湯取り、脱水しながら固めるという方法で作られることから、以下の特徴を持つもの。 (1)表面および内部に微細な凹凸や亀裂がある。 (2)大豆固形分が13.0%以上であること。 (3)硬度 75g/cm ²	木綿豆腐	調整木綿豆腐	
ソフト木綿豆腐	豆乳等に凝固剤を添加して凝固させた後、荒し又は崩しは行わすが、湯取りや脱水をほとんど行わずに作られることから、以下の特徴を持つもの。 (1)表面および内部に微細な凹凸や亀裂がある。 (2)大豆固形分が11.5%以上であること。 (3)硬度 50g/cm ²	ソフト木綿豆腐	調整ソフト木綿豆腐	加工豆腐

施行規則第1条 別表

	名称	豆腐	調整豆腐	加工豆腐
絹ごし豆腐	表面および内部に凹凸や亀裂がなく、全体に均一に凝固していること。 容器に水と共に密封包装されていること。	絹ごし豆腐	調整絹ごし豆腐	
絹ごし豆腐 (充填タイプ)	表面および内部に凹凸や亀裂がなく、全体に均一に凝固していること。 容器に充填、密封された後に凝固させたもの。	絹ごし豆腐(充填タイプ)	調整絹ごし豆腐(充填タイプ)	
寄せ豆腐 おぼろ豆腐 (ざる豆腐)	豆乳等を凝固させたものを容器に盛り付け密封包装したもの。ざる目状の容器に盛り付けたものは特に「ざる豆腐」という。	寄せ豆腐 おぼろ豆腐 (ざる豆腐)	調整寄せ豆腐 調整おぼろ豆腐 (調整ざる豆腐)	