

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（7/25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。 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。 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であ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。）。 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。 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を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。 (1) 名称又は品名 (2) 大豆固形分 (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項に規定する必要表示事項は、次に掲げる基準により表示する。 (1) 名称又は品名 規約第2条第1項及び施行規則第1条第1項に定めるところにより、木綿とうふにあつては「木綿とうふ」と、ソフト木綿とうふにあつては「ソフト木綿とうふ」と、絹ごしとうふにあつては「絹ごしとうふ」と、充てん絹ごしとうふにあつては「充てん絹ごしとうふ」と、おぼろとうふ又は寄せとうふにあつては「おぼろとうふ」又は「寄せとうふ」と、調製木綿とうふにあつては「調製木綿とうふ」と、調製ソフト木綿とうふにあつては「調製ソフト木綿とうふ」と、調製絹ごしとうふにあつては「調製絹ごしとうふ」と、調製充てん絹ごしとうふにあつては「調製充てん絹ごしとうふ」と、調製おぼろとうふ又は調製寄せとうふにあつては「調製おぼろとうふ」又は「調製寄せとうふ」と、冷凍とうふにあつては「冷凍とうふ」と表示する。 (2) 大豆固形分 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、とうふにあつては「10%（パーセント）以上」と表示することができる。 (3) 原材料名 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>

※実態に鑑み製剤も凝固剤の一部と認めた点がポイント。

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(4) 内容量</p>	<p>ア 大豆 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。 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。 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。 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。 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。）にトイ イ その他の食品添加物以外の原材料 「食塩」、「砂糖」、「植物油脂」等その最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ウ 豆腐用凝固剤 「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。 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。 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>エ 豆腐用消泡剤 「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。</p> <p>オ 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 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。</p> <p>カ 添付調味料 調味料を添付した場合における食品添加物以外の添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」と表示し、原材料名を一般的な名称をもって併記する。</p> <p>キ 大豆以外の遺伝子組換え食品の表示 大豆以外の遺伝子組換え食品について表示する場合には、遺伝子組換え食品表示基準に定める基準により表示する。</p> <p>ク アレルギー物質を含む食品に関する表示をする場合は、表示基準府令第1条第2項第6号及び第7号の規定に従い、表示すること。</p> <p>(4) 内容量 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。</p>

※現行の原料原産地表示ガイドラインをより明確化する方向に改正すべきかどうか？

※現行の内閣府令よりも厳しい基準を適用。
※表示の方法については、別途表示基準に定める。

※現行の内閣府令よりも厳しい基準を適用。
※表示の方法については、別途表示基準に定める。

※現行の内閣府令よりも厳しい基準を適用。
表示の方法については、別途表示基準に定める。

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（7/25修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
(5) 消費期限または賞味期限	<p>(5) 消費期限または賞味期限</p> <p>ア 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つては、「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。</p> <p>イ 賞味期限 前号を除くとうふ類にあつては、「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。</p> <p>ウ 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、一括表示欄以外の場所に表示することができる。</p> <p>エ 表示の方法 消費期限又は賞味期限の後に記載する年月日は、以下のいずれかの例による方法で表示する。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 平成29年10月1日 ② 29. 10. 1 ③ 29. 10. 01 ④ 2017年10月1日 ⑤ 2017. 10. 1 ⑥ 2017. 10. 01 ⑦ 17. 10. 1 ⑧ 17. 10. 01
(6) 保存方法	<p>(6) 保存方法</p> <p>ア 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。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 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>(7) 冷凍とうふを除くとうふ類における開封後の取扱の表示 「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。</p>
(8) 原産国名	<p>(8) 原産国名 輸入品にあつては「原産国○○○○」（○○○○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>(9) 製造者等の氏名又は名称及び住所 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（輸入品にあつ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（輸入品にあつ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つては、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>

※表示の方法については、別途表示基準に定める。でもよいかも？

※昭和34年厚生省告示第370号との整合性（現行は豆腐は要冷蔵保存）については要検討
※実際の表示方法を調査し、整合性を取ることを。

※実際の表示方法を調査し、整合性を取ることを。

※新食品表示基準による表示方法に準拠すること。

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（7/25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</p> <p>5 容器包装の識別表示</p>	<p>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以下のものにあつては、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>3 栄養成分表示 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45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>5 容器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>3 手作りである旨を強調する表示を行う場合</p>	<p>(特定事項の表示基準) 第3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」、「とーふ」、「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条に定めるとうふ類の表示については、木綿とうふ、ソフト木綿とうふ、絹ごしとうふ、充てん絹ごしとうふ、寄せとうふ、おぼろとうふにあつては、「〇〇とうふ」と記載する。 調製木綿とうふ、調製ソフト木綿豆腐、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つては、「調製〇〇とうふ」又は「〇〇とうふ（調製タイプ）」と記載する。 冷凍とうふにあつては、「冷凍とうふ（調製タイプ）」と記載する。</p> <p>2 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、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13%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「13%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、簡易測定方法として、豆乳（糖類等その他の原材料を加えない状態のもの）濃度を糖度系（Brix計）で測定した値の平均値が概ね15.5以上であれば、「濃厚」、「特濃」、「濃い」などの文言を用いることができる。</p> <p>3. 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)原則温豆乳を使用し、凝固剤の混合は電動・エア作動など機械を使用せず攪・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>

※(4)はQRコード等によりHPへ誘導する方法をさす。この規定について零細個人事業主等に対する免除規定を設けるべきかどうか？

※表示の方法については、別途表示基準に定める。

※「濃い木綿」などと表現したい場合の基準をどうすべきか？

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（7/25修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
4 「生とうふ」と表示する場合	4 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 ）、容器包装に密封された後に加熱処理を行わないもの。
5 「新穀」または「新大豆」と表示する場合	5 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。
6 地域の特色あるとうふの品名	6 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。
7 賞、推奨等を受けた旨を表示する場合	7 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じ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。
8 特定の健康機能、成分等を表示する場合	8 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。
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	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。
10 独自製法等、特定の製法を強調して表示する場合	10 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。
（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。	
（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。 (1) 商品名	第4条 (1) 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

※「本商品は密封包装後に加熱殺菌をしております。」等と表示すること。→表示基準に明記

※従前5にあった「本にがり」は削除。

※前回は「地域の伝統的な」としていたが、地域おこしのために今後新しく開発されるケース等も考慮し、「地域の特色ある」と変更。

※QRコードにより事業者のHPに誘導する方法も含め表示基準に表示方法を明記する。

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（7/25修正原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
(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	(1) 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
(3) 第2条定義及び施行規則第1条に定義される事項又は用語の基準に合致しない表示	
(4) 類似誤認を与える表示	(4) 客観的な根拠に基づかない、第4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 「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。
(5) 唯一性を意味する用語の表示	(5) 「最上級」、「最高級」など客観的根拠に基づかない(二重下線部分削除)唯一性を意味する用語の表示「最上級」、「最高級」など唯一性を意味する用語の表示
(6) 「天然」、「自然」、「ナチュラル」等の用語	(6) 天然物がさも優良であるかのような誤認を招く表示はこれを認めない。
(7) 純粋性を示す用語	(7) 「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。)
(8) 新鮮であることを示す用語	(8) 「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
(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	(9) 「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。
(10) 不当な競争優位表示	(10) 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 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
(11) 誤認されるおそれのある表示	(11) 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 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 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
(12) 健康や美容等に効能があるかのように誤認されるおそれのある表示	(12) 薬事法、健康増進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
(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	

※一括表示と同等の8ポイント文字で表示する場合は良いが、それよりも大きなポイント文字、異なるフォント、太字、ボールド文字、傍点、下線、赤等の強調色等でことさらに強調して表示しないことを表示基準に明記。
※「消費者保護」と「公正競争」とを併せて鑑みた場合において、安全性がある程度確保されているあるいは人体への有害性が明確に証明されていない原材料や食品添加物について、それらを使用している場合は明記することを規約において義務付けているにも拘らず、一方でそれらを使用していない場合において不使用の旨をことさらに強調することは、却って消費者の優良誤認を招くと同時に公平で公正な競争の原則にもととの判断から不当表示の扱いとした。

※都道府県産大豆、大豆銘柄、特別栽培大豆、有機栽培大豆等すべての特定原材料に対応する内容とすべきか？

※具体事例等を表示基準にて解説

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（7/25修正原案）

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。</p>	

施行規則第1条 別表(7/25修正原案)

	名称	とうふ	調製とうふ
名称	定義	<p>大豆(成分を調整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。</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(成分を調整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。</p> <p>(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。</p> <p>(2) 大豆固形分が8%以上のもの</p> <p>(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</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、成型した後、容器包装したもの。	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、成型した後、容器包装したものであって、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、成型した後、容器包装したもの。	絹ごしとうふ	調製絹ごしとうふ
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、密封包装し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
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、容器包装したものであって、冷凍保存(-18度以下)され、解凍して食するもの。		冷凍とうふ

※別途表示基準において、固さの目安となる指標を推奨する。

※別途表示基準において、固さの目安となる指標を推奨する。

※「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)との整合性要検討。