

2018年度 製品募集要項

 食の3重丸

目次

募集にあたって

1) 応募内容

 応募対象

 審査方法

 審査基準

 応募期間

 受付・登録費用

 製品申請に必要なもの

2) 応募～認定の流れ

3) 認定について

4) 認定のメリット

5) スケジュール

募集にあたって

食の3重丸は、平成 29 年 4 月からの募集で 9 期目を迎えるにあたり、これまで「日本産」「安心」「環境」としていたこだわりの項目を、「日本産」「安心」「美味しさ」に変更し、審査基準も厳しくリニューアルします。（これまでの「環境」項目は従来通りですが、「安心」に含まれます）これは生活者の方々からの要望に応えたものであり、食の3重丸を表す新たな基準として確立の上、今後さまざまな取り組みに反映していく考えです。

「美味しさ」の評価には専門家に加えて一般の方々も参加する審査方法を取り入れ、従来の「日本産」「安心」だけではない審査基準を設けることで、より自信を持っておすすめできる製品を認定できるものと考えております。

今回の募集では、「2018 年認定製品」（2018 年 1 月発表）として紹介していくものを対象に認定いたします。

作り手でも販売者でもない第三者的立場で生活者の視点によって審査しております。基準が厳しいだけでなく、抜き打ち検査や抜き取り検査も行っておりますので、より生活者の信頼を得ることが出来る価値のある認定であります。

日本産原材料や製法にこだわり、手間暇かけて安心で美味しい製品をお客さまにご提供されている皆さまには、誇れる日本の食を発信していく「食の3重丸」へのご参加をお願いいたしたく、ご応募をお待ちしております。

1) 応募内容

■ 応募対象

- 〔応募者〕 : 食品製造者、食品販売者 (PB 製品可)
〔対象製品〕 : 2017 年 5 月末時点で既に製造・販売している製品
※一回の応募につき、複数製品の応募申請が可能です。
〔対象カテゴリー・品目〕
: 別表①「表__応募カテゴリー・品目」に記載された 47 品目となります。

■ 審査方法

申請後所定の「書類審査」「理化学検査」「食味審査」を行います。

1) 書類審査

応募いただいた申請内容をもとに、その入力内容が、審査基準を満たしているかを判断します。(審査のために、入力内容について電話やメール等で問い合わせる場合があります)

また認定後、申請内容の確認を行う意味も含め、抜き打ちによる実際の製造現場で書類チェックおよび施設検査を行うことがあります。

2) 理化学検査

審査の為に数値が必要な基準項目については、ご提供いただいたサンプルについて、研究施設で検査します。

また認定後、販売されている製品を通知することなく、抜き取り検査することもあります。

3) 食味審査

ブラインドテストによる審査

地域制も考慮した審査

専門家と一般消費者の審査

■ 審査基準

審査基準は「日本産」、「安心」、「美味しさ」の3つ項目において独自の基準を設けております。

「日本産」

- ・ 主原料は 100%日本産であること
- ・ 副原料も原則 100%日本産であること

「安心」

- ・ 製造段階で環境に配慮して環境負荷の少ない処理がされていること
- ・ 残留農薬基準（理化学検査）
- ・ 放射性基準（理化学検査）
- ・ 食品添加物は、限られたもの以外の使用をしていないこと

「美味しさ」

- ・ 生活者が購入する際の指標となることを目的とし、その点を考慮した「美味しさ」を審査しています。

「日本産」・「安心」の基準について

※下記の共通基準と製品品目別に基準を設けておりますが、詳しくは別表②「品目別基準一覧」とチェックシートをご確認ください

〔共通基準〕

1：原料

- ① 遺伝子組み換えを行った農産物ならびにその加工食品を原料及び添加物として使用することはできません。また、採卵鶏の飼育に遺伝子組換え飼料を用いて生産された鶏卵を原料として使用することはできません。
- ② たんぱく加水分解物、エキス類は原料として使用できません。
- ③ 砂糖はサトウキビまたはテンサイ（砂糖大根）を原料とするものに限り、異性化糖、水飴、還元水飴、各種甘味料等は使用できません。なお果実ジャム、果実ソース、野菜ジャムの3品目については砂糖の原産地を国産に限り（その他の品目では砂糖の原産地を問いません）。
- ④ 食塩の原産地は問いません。
- ⑤ 食品製造上不可欠な（審査基準に記載がある）ものを除き添加物は使用できません。
- ⑥ 加工助剤（ヘキサン、シリコン樹脂等）は使用できません。

2：製造工程

- ① 製造場所は日本国内にあること。
- ② 製造にかかる排水が適法に処理されていること。
- ③ 「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」に従い、食品廃棄物の減量及

び再生利用に取り組んでいること。また、食品廃棄物以外の廃棄物の減量及び再生利用を図っていること。

3：食品安全性

- ① 当該食品に残留する農薬等（動物性医薬品を含む）が、食品衛生法に基づくポジティブリスト制度が定める基準値の2分の1以下であること。なお、有機食品にあつては農薬等を検出しないこと。
- ② 米を主原料とする食品については、カドミウム濃度が食品衛生法の定める基準値（0.4ppm）以下であること。
- ③ 当該食品中の放射性セシウムの量が、10 ベクレル/kg以下であること。

「食の3重丸」は、国産原料を使用するとともに、日本国内の製造所において伝統的な製法やできるかぎり単純な製法でつくられた安全安心で美味しい食品を顕彰し、その普及をはかることを目的としています。また、食味に関しましても生活者が購入する指標となることを目的とし、この目的に合致する食品を選ぶために設けたものであり、本審査基準に合致しない食品の価値を決して云々するものではありません。

■ 応募期間

2017年4月17日（月）10:00 ～ 2017年5月19日（金）17:00 まで

※上記はWEBサイトからの「製品申請」の受付期間です。

※申請内容に不備があった場合は連絡をしますので、修正していただき再度申請をしてもらうこととなります。再申請での受け付けもこの期間で終了となりますので、お早めに申請いただくようお願いいたします

■ 受付・登録費用

その都度、請求書を郵送させていただきますので、請求書に指定された期日までにお振込みをお願いいたします。

- ・ 申請時「受付料」として 1製品につき 2,000円（消費税込）
(申請手続完了後、運営事務局より請求書をお送りしますので、請求書発行日から6営業日以内にお振込みをお願い致します。)
- ・ 内定時「登録料」として 1製品につき 5,000円（消費税込）
登録料は、審査後基準を満たしたと判定され内定した場合のみ必要となります。
(内定後事務局から請求書をお送りしますので、2017年9月29日までにお振込みをお願いいたします)

※ご入金いただいた費用は如何なる場合も返金できませんのでご了承ください。

※お振込手数料は申請企業様にてご負担をお願いします。

■ 製品申請に必要なもの

- ① 申請書 : (WEB サイトの「製品申請」を使って申請していただきます)
- ② 誓約書 : 企業代表者による内容確認後、**誓約書**に署名押印しご提出いただきます。
- ③ 受付料 : 応募時には、受付料のみ必要です。
- ④ サンプル: 理化学検査・食味審査（開催会場3カ所）するために、それぞれ所定の場所にサンプルの送付をお願いします。

※ 上記の〔申請書〕〔誓約書〕〔受付料〕を、運営事務局による受取確認をもって申請が完了となります。

誓約書送付先:

食の3重丸運営事務局（株式会社ネットワーク創研）

〒102-0073 東京都千代田区九段北 1-10-1 九段勸業ビル7階 TEL.03-6268-9603

※誓約書の最終メ切は2017年5月29日となります。

2) 応募～認定の流れ

■ STEP 1 【応募】

① 事業所登録・申請

食の3重丸 WEB サイトより事業所登録を行ってください。

事業所登録後、ID・パスワード・申請フォームの URL が記載されたメールが届きます。

指定の URL よりログインし、申請フォームに申請情報をご登録ください。

② 誓約書

事業所登録完了メールに記載の URL より誓約書をダウンロードし、必要事項をご記入（代表者押印必要）の上、原本を郵送にてお送りください。

③ 受付料支払

申請手続完了後、運営事務局より受付料の請求書をお送りします。

請求書発行日から6営業日以内に、下記の指定口座へお振込をお願いいたします。

受付料振込先：

みずほ銀行 本郷支店 普通 4049391

口座名義) 株式会社ネットワーク創研 (食の3重丸運営事務局)

※受付料の最終メ切は2017年5月29日となります。

④ サンプルの送付

A) 理化学検査用サンプルの送付

誓約書の受領・受付料の入金確認後、食の3重丸運営事務局より受付メール（理化学検査用サンプルのご案内を記載）をお送りします。

理化学検査用サンプルの送付先：

「食の3重丸」認定審査部

〒641-0014 和歌山県和歌山市毛見 996-2 TEL.073-499-4736

※製品品目別のサンプル必要量は、別表③「審査サンプル提供量について」をご確認ください。

B) 食味審査用サンプルの送付

6月に予定している食味審査用に、再度、各審査会場へ製品サンプルをご送付いただきます。製品品目別のサンプル必要量は別表③「審査サンプル提供量について」を参照。送付先については別途ご案内をいたします。

■ STEP 2 【審査】

① 書類審査

申請情報をもとに、審査基準を満たしているかを判定します。

なお、申請情報の確認のため、電話やメール等で問合せさせていただくことがあります。

② 理化学検査

応募時にお送りいただいた理化学検査用のサンプルについて、「食の3重丸」独自の厳しい基準に基づき残留農薬検査・放射線の専門機関で理化学検査を行います。

③ 食味審査

食の専門家から選んだ専門審査委員と一般の審査員から構成する食味審査会で「美味しさ」を判定します。

特に一般の審査員は3つの地域（東京・名古屋・大阪）から選定し、地域性も考慮し

た判定ができるよう工夫しています。

以上の審査および検査結果をもとに総合判定を行い、審査基準を満たした製品を「食の3重丸認定製品」として内定の判定をいたします。

※なお、申請内容に疑義が生じた場合は、総合判定後でも、抜き打ちで実際に製造現場を訪問して書類チェックや施設検査を行う、店頭で市販されている製品を購入し、抜き取り検査を行うなどすることもありますので、予めご了承ください。

■ STEP 3 【判定および登録】

① 判定結果通知

総合判定の結果は9月初旬に郵送で通知いたします。

「基準を満たした」と判定された場合は、事前にメールでもご連絡をいたします。

② 登録料支払

総合判定後、運営事務局より登録料の請求書をお送りします。

下記の指定口座へのお振込みをお願いいたします。

受付料振込先：

みずほ銀行 本郷支店 普通 4049391

口座名義) 株式会社ネットワーク創研 (食の3重丸運営事務局)

※登録料の最終メ切は2017年9月29日となります。

③ 製品情報の登録

2017年9月末までに「食の3重丸」WEBサイトより、掲載する製品情報等をご登録ください。

■ STEP 4 【認定】

① 認定通知

2017年10月初に「認定通知」を郵送し、同時に「認定証」を発行いたします。

② 認定発表

2018年1月初に「食の3重丸」WEBサイトにて発表を行うとともに、メディアへの発表を行います。

3) 認定について

■ 認定の有効期間

今回認定された製品は、2018年「食の3重丸」認定製品として、2018年1月に発表し、12月末までの1年間、認定製品として紹介をしていきます。

・認定製品には、「食の3重丸認定マーク」を付けることが可能です。なお、このマークは、原則1か年、表示することができます。

■ 認定後の活動

認定発表

2018年認定製品は、1月4日公式サイトで発表するとともに、1月上旬に共催新聞社（産経新聞、中日新聞）での紙面で発表します。

認定証の授与

認定された企業には、認定証を発行します。

・食の3重丸のPRのために、事前連絡なしに製品の写真や情報を使用させていただく場合があります。また企画するイベント開催や出展等する際、使用する製品につきまして、場合によって事務局が選択させていただくことがあります。ご理解をいただきたく願います。

4) 認定のメリット

- 1) 品質の証である食の3重丸認定マーク（食の3重丸マーク）を使用できます。
認定されました製品には、「食の3重丸マーク」を貼付いただき、生活者に訴求することが出来る。また、チラシやポスター、製品パンフレットなどで、販促に利用できます。
- 2) 「食の3重丸」公式ホームページでの認定製品の紹介。共催新聞社（産経新聞、中日新聞）や各種食に関するメディアでの認定製品の発表や情報発信を行います

- 3) 「食の3重丸」公式ホームページを使って認定製品を紹介し、その製品を食べた読者からのコメントなどを紹介して、PR 活動を行っていきます
- 4) 食の展示会などに「食の3重丸ブース」として出展し、業界関係者から一般生活者まで、幅広く紹介していきます。
- 5) 食のジャーナリストを集めた試食会や「マルシェ」などでの展示試食販売など、認定製品を実際に試食しているイベントを開催します。
- 6) 販促宣伝用品「3重丸マークシール、パンフレット等」を提供します
運営事務局では、「食の3重丸マーク」のシール（中版、小版）やパンフレット等の販促宣伝用品を準備します。これらはご希望の方に、一定数量までは「無料」で提供いたします。

5) スケジュール

1. 応募 : 2017年4月17日10時 ~ 2017年5月19日17時
2. 誓約書の提出
3. 受付料の支払い : 請求書発行日から6営業日以内
4. 審査・検査 : 書類検査
理化学検査 (指定場所へサンプル送付)
食味審査 (審査会場(全国3箇所)へサンプル送付)
5. 総合判定 : 2017年8月末日完了
(内定通知は、この時点でメールにてお知らせする)
6. 判定通知 : 2017年9月初
7. 製品情報登録及び追加登録 : 2017年9月30日締切
8. 登録料の支払い : 2017年9月30日迄
9. 認定決定通知 : 2017年10月初通知
10. 認定発表 : 2018年1月メディア発表

別表① 応募カテゴリー・品目

カテゴリー	品目
もち	もち
	混ぜもち
包装米飯	無菌化包装米飯
	レトルト米飯
豆腐類	豆腐
	油揚げ
	湯葉
	豆乳
納豆	納豆
	乾燥納豆
	寺納豆(浜納豆)
麺類	和そば
煮豆類	煮豆
	蒸し豆
	茹で豆
調味料	みそ
	しょうゆ
	お酢
	ソース
	ケチャップ
	トマトソース
	マヨネーズ
	ぽん酢しょうゆ
	みりん
穀粉	きな粉(大豆)
こんにやく	こんにやく
ジャム・はちみつ	果実ジャム
	果実ソース
	野菜ジャム
	はちみつ
飲料	果実ジュース(ストレート)
	野菜ジュース(ストレート)
	果実・野菜ミックスジュース(ストレート)
	果実ミックスジュース(ストレート)
食用油	ごま油
	こめ油
	なたね油
	エゴマ油
	オリーブ油
梅干し	梅干し・梅漬け
	調理梅干し・調理梅漬け
	梅肉・練梅等
農産物漬物	粕漬け
	糠漬け
	しょうゆ漬け
	塩漬け
	酢漬け

別表②「品目別基準一覧」 < 2018年 食の3重丸 >

対象食品							
カテゴリー	品目	①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
もち	もち	・原料は国産の米のみに限ること。	・不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の кадミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
	混ぜもち	・原料米が国産であること。 ・使用する具材等もすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の кадミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
包装米飯	無菌化包装米飯	・原料米が国産であること。 ・使用する具材等もすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の кадミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
	レトルト米飯	・原料米が国産であること。 ・使用する具材等もすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品の кадミウム濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
豆腐類	豆腐	・原料は国産大豆のみに限ること。	・凝固剤として以下のみ使用可 塩化カルシウム、 塩化マグネシウム、 粗製海水塩化マグネシウム (にがり)				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	油揚げ	・原料の大豆が国産であること。 ・使用する揚げ油の産地は問わない。 ただし採油原料は遺伝子組み換え作物でないこと。	・凝固剤として以下のみ使用可 塩化カルシウム、 塩化マグネシウム、 粗製海水塩化マグネシウム (にがり) ・揚げ油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	湯葉	・原料は国産大豆のみに限ること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	豆乳（無調整豆乳）	・原料は国産大豆のみに限ること。 ・成分は無調整であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。

別表②「品目別基準一覧」 < 2018年 食の3重丸 >

対象食品							
カテゴリー	品目	①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
納豆	納豆	<ul style="list-style-type: none"> 原料の大豆が国産であること。 原料は大豆と納豆菌のみに限ること。 	・ 不使用	・ 製造場所は日本国内であること。	・ 製造にかか排水が適法に処理されていること。	・ 食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	乾燥納豆	<ul style="list-style-type: none"> 原料の大豆が国産であること。 原料は大豆と納豆菌のみに限ること。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	寺納豆（浜納豆）	<ul style="list-style-type: none"> 原料の大豆が国産であること。 大豆以外の原料（食塩を除く）もすべて国産であること。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
麺類	和そば	<ul style="list-style-type: none"> 原料のそば粉及び小麦粉、その他（山芋、ごま、野菜など）が国産であること。 打ち粉は国産のそば粉に限ること。 原料のうちそば粉の配合割合は50%以上であること。 具材が付属する場合は、国産であること。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
煮豆等	煮豆	<ul style="list-style-type: none"> 原料の豆及び具材等（砂糖及び食塩を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	蒸し豆	・ 原料は国産の豆に限ること。	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	茹で豆	<ul style="list-style-type: none"> 原料の豆が国産であること。 豆以外の原料（食塩を除く）もすべて国産であること。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。

別表②「品目別基準一覧」 <2018年 食の3重丸>

対象食品		①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
カテゴリー	品目						
調味料	みそ	・原料（食塩を除く）は大豆、米及び麦類等がすべて国産であること。	・不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	しょうゆ	・原料（食塩を除く）は大豆、米及び麦類に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	酢	・原料（食塩及び砂糖を除く）がすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	ソース	・原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 ・使用する調味料（醸造酢等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	ケチャップ	・原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	トマトソース	・原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 ・使用する食用油の産地は問わない。ただし採油原料は遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用 ・食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	マヨネーズ	・原料の卵は国産で、採卵鶏の飼育に遺伝子組換え飼料を使用していないものであること。 ・その他の原材料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 ・使用する食用油の産地は問わない。ただし採油原料は遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用 ・食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	ぼん酢しょうゆ	・原料（食塩及び砂糖を除く）がすべて国産であること。 ・使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	みりん	・原料はもち米、米麴及び本格焼酎（単式蒸留焼酎）に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。

別表②「品目別基準一覧」 < 2018年 食の3重丸 >

対象食品							
カテゴリー	品目	①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
穀粉	きな粉（大豆）	・原料は国産大豆のみに限ること。	・不使用	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	ジャム・はちみつ	・原料は果実等、砂糖、はちみつ、かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限り）に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	果実ソース	・原料は果実等、砂糖、はちみつ、かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限り）に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	野菜ジャム	・原料は野菜等、砂糖、はちみつ、かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限り）に限りすべて国産であること。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	はちみつ	・蜜源植物は日本国内のものに限り、何ものも添加していないこと。 ・対象品目の区分は「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」第2条に定義するところによる。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
飲料	果実ジュース（ストレート）	・原料は国産果実の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。
	野菜ジュース（ストレート）	・原料は国産野菜の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。
	果実・野菜ミックスジュース（ストレート）	・原料は国産果実及び国産野菜の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。
	果実ミックスジュース（ストレート）	・原料は国産果実の搾汁のみに限ること。 ・濃縮還元でないこと。	・不使用				・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。 ・厚生労働省が定める清涼飲料水の規格基準に適合していること。

別表②「品目別基準一覧」 < 2018年 食の3重丸 >

対象食品		①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
カテゴリー	品目						
こんにゃく	こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> 原料のこんにゃく芋が国産であること。 副原料（青のり等）もすべて国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 凝固剤として以下のみ使用可 貝殻焼成カルシウム、 水酸化カルシウム、 石灰、 卵殻焼成カルシウム 	<ul style="list-style-type: none"> 製造場所は日本国内であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 製造にかかる排水が適法に処理されていること。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。 	<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
食用油	ごま油	<ul style="list-style-type: none"> 国産の採油原料植物（胡麻）から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	こめ油	<ul style="list-style-type: none"> 国産の採油原料植物（米）から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	なたね油	<ul style="list-style-type: none"> 国産の採油原料植物（菜種）から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	エゴマ油	<ul style="list-style-type: none"> 国産の採油原料植物（エゴマ）から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	オリーブ油	<ul style="list-style-type: none"> 国産の採油原料植物（オリーブ）から圧搾法で搾油し湯洗い精製したものであること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
梅干し	梅干し・梅漬け	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩を除く）は梅のみ、または梅と赤紫蘇及び醸造酢に限り、すべて国産であること。 使用する醸造酢の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	調味梅干し・調味梅漬け	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩及び砂糖を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	梅肉・練梅等	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩及び砂糖を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。

別表②「品目別基準一覧」 <2018年 食の3重丸>

対象食品		①原材料	②食品添加物及び加工助剤等	③製造場所	④排水	⑤3R	⑥食品安全性
カテゴリー	品目						
農産物漬物	粕漬け	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	・ 不使用	・ 製造場所は日本国内であること。	・ 製造にかかる排水が適法に処理されていること。	・ 食品その他の廃棄物の減量および再生利用に取り組んでいること。	<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	糠漬け	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	しょうゆ漬け	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	塩漬け	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。
	酢漬け	<ul style="list-style-type: none"> 原料（食塩、砂糖及び香辛料（抽出物不可）を除く）がすべて国産であること。 使用する調味料（しょうゆ・みりん等）の主原料の産地は問わない。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。 	・ 不使用				<ul style="list-style-type: none"> 製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準の半分以下であること。 製品に含まれる放射性セシウムの量が10ベクレル/kg以下であること。

別表③「審査サンプル提供量について」

カテゴリー	品目	理化学検査（残留農薬・放射性物質）	食味審査／1会場（大阪、名古屋） 一般審査員×2会場	食審査／1会場（東京） 一般審査員＋専門審査員×1会場
もち	もち	200g以上×2個＋申請製品×1個＜撮影用＞ ※（ただし、申請製品をご提出頂く場合、別途1個ご提出頂かず、200g以上×2個分の量に含んでも可能です）	切り餅・丸餅 25個以上	切り餅・丸餅 50個以上
	混ぜもち		切り餅・丸餅 25個以上	切り餅・丸餅 50個以上
包装米飯	無菌化包装米飯		600g以上	1300g以上
	レトルト米飯		600g以上	1300g以上
豆腐類	豆腐		500g以上	1030g以上
	油揚げ		250g以上	500g以上
	湯葉		生湯葉：400g以上、乾燥湯葉：200g以上	生湯葉：750g以上、乾燥湯葉：420g以上
	豆乳		2000ml以上	3000ml以上
納豆	納豆		240g以上	500g以上
	乾燥納豆		240g以上	400g以上
	寺納豆（浜納豆）		240g以上	400g以上
麺類	和そば		5人前	10人前
煮豆類	煮豆		300g以上	630g以上
	蒸し豆		300g以上	630g以上
	茹で豆		300g以上	630g以上
調味料	みそ		300g以上	600g以上
	しょうゆ		300g以上	600g以上
	お酢		300g以上	600g以上
	ソース		300g以上	600g以上
	ケチャップ		300g以上	600g以上
	トマトソース		300g以上	600g以上
	マヨネーズ		300g以上	600g以上
	ぼん酢しょうゆ		300g以上	600g以上
	みりん		300g以上	600g以上
穀粉	きな粉（大豆）		200g以上	420g以上
こんにやく	こんにやく	400g以上	830g以上	
ジャム・はちみつ	果実ジャム	300g以上	600g以上	
	果実ソース	300g以上	600g以上	
	野菜ジャム	300g以上	600g以上	
	はちみつ	300g以上	600g以上	
飲料	果実ジュース	2000ml以上	3000ml以上	
	野菜ジュース	2000ml以上	3000ml以上	
	果実・野菜ミックスジュース	2000ml以上	3000ml以上	
	果実ミックスジュース	2000ml以上	3000ml以上	
食用油	ごま油	200g以上	400g以上	
	こめ油	200g以上	400g以上	
	なたね油	200g以上	400g以上	
	エゴマ油	200g以上	400g以上	
	オリーブ油	200g以上	400g以上	
梅干し	梅干し・梅漬け	25粒以上	48粒以上	
	調理梅干し・調理梅漬け	25粒以上	48粒以上	
	梅肉・練梅等	320g以上	650g以上	
農産物漬物	粕漬け	320g以上	650g以上	
	糠漬け	320g以上	650g以上	
	しょうゆ漬け	320g以上	650g以上	
	塩漬け	320g以上	650g以上	
	酢漬け	320g以上	650g以上	