

2019年度製品募集概要

 食の3重丸



募集にあたって

食の3重丸は、平成30年4月からの募集で10期目を迎えます。
3つの審査方針「日本産」「安心」「美味しさ」により審査し、安心して良質な製品であると認定・推奨します。
こだわりの食づくりが行われている、日本全国の製造者の皆さまからの製品申請をお待ちしております。

応募対象

〔応募資格〕

食品製造者、食品販売者（PB製品可）

〔対象製品〕

2018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、複数商品の応募申請が可能です。

〔対象品目〕

別表①の57品目です。

もち・穀粉・麺類・包装米飯・豆腐類・納豆・煮豆類・調味料・乾物・こんにゃく・ジャム・はちみつ・飲料・食用油・梅干し・農産物漬物

審査基準

3つの審査方針「日本産」「安心」「美味しさ」において独自の審査基準を設けています。（別表②）

日本産

- ・主原材料は100%日本産であること
- ・副原材料も原則100%日本産であること
- ・日本国内で製造していること

安心

- ・理化学検査により残留農薬基準、放射能基準等の食品安全性を確認できたものであること
- ・食品添加物、化学調味料、遺伝子組み換え作物等は基本使用していないこと
- ・製造段階で環境に配慮して、環境負荷のない製品であること

美味しさ

- ・地域性などの様々な嗜好を考慮した上で、生活者が購入する際の指標となるための「美味しさ」が確認できること

※詳しい審査基準はWEBサイトをご確認ください。

応募期間

2018年3月12日（月）10:00～2018年~~5月31日（木）~~6月29日（金）17:00

応募費用

1製品：7,000円 2製品：12,000円 3製品以上一律：15,000円 （いずれも消費税込）

サンプル送付

審査用に、製品を送付いたします。



認定までの流れ

応募

1. 申請
2. 誓約書
3. 応募費用支払
4. サンプル送付



審査

1. 書類審査
2. 理化学検査
3. 食味審査



判定および登録

1. 結果通知
2. 製品情報登録



認定

応募

1. 事業所登録・申請

食の3重丸WEBサイト「2019年度製品申請」より事業所登録を行なってください。
登録後、届いたメールに記載のURLへアクセスし事業所登録が完了です。
ご登録いただいたID・パスワードを申請画面へログインし、製品申請を行なってください。

2. 誓約書

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、原本を郵送でお送りください。

※誓約書の最終メ切は2018年6月10日7月10日となります。

3. 応募費用支払

申請受付完了後、応募費用をお支払い下さい。
請求書に指定の期日までに指定口座へお振込をお願いいたします。

4. サンプルの送付

送付いただくサンプル量は別表①をご確認ください。

(1) 理化学検査用サンプルの送付

申請手続完了後、ご送付ください。

(2) 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、製品サンプルをご送付ください。

※送付先・到着日指定については別途ご案内します。



認定までの流れ

応募

1. 申請
2. 誓約書
3. 応募費用支払
4. サンプル送付



審査

1. 書類審査
2. 理化学検査
3. 食味審査



判定および登録

1. 判定結果通知
2. 製品情報登録



認定

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。
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

お送りいただいた製品サンプルについて、外部の専門検査機関で残留農薬検査・放射線検査を行い、独自の厳しい基準に基づき判定を行います。

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審査を行います。
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、地域性も考慮した工夫をしています。

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。

判定および登録

1. 判定結果通知

総合判定の結果は9月初旬にメールで通知いたします。
「基準を満たした」と判定された場合は、内定のご連絡をいたします。

2. 製品情報の登録

内定後、2018年9月末までに「食の3重丸」WEBサイトに掲載する製品情報等をご登録ください。

認定

1. 認定通知

2018年10月初に「認定証」を送付させていただきます。

2. 認定発表

2019年1月初に「食の3重丸」WEBサイトおよびメディアへの発表を行います。

別表① 対象品目及び審査サンプル量について

カテゴリー	品 目	理化学検査サンプル量 (残留農薬・放射性物質)	食味審査サンプル量/1会場 ×3会場 (東京、大阪、名古屋)
もち	もち	200g以上×2個口	10個以上
	混ぜもち		10個以上
包装米飯	無菌化包装米飯		350g以上
	レトルト米飯		350g以上
豆腐類	豆腐		500g以上
	油揚げ		200g以上
	湯葉		生湯葉:300g以上、乾燥湯葉:150g以上
	豆乳		1000ml以上
納豆	納豆		200g以上
	乾燥納豆		200g以上
	寺納豆(浜納豆)		200g以上
麺類	うどん、ひやむぎ、そうめん		200g以上
	和そば		2人前
煮豆類	煮豆		200g以上
	蒸し豆		200g以上
	茹で豆		200g以上
調味料	みそ		300g以上
	しょうゆ		150g以上
	お酢		150g以上
	ソース		150g以上
	ケチャップ		150g以上
	トマトソース		150g以上
	マヨネーズ		150g以上
	ぼん酢しょうゆ		150g以上
みりん	150g以上		
穀粉	米粉(白玉粉、たんご粉、上新粉を含む)		300g以上
	小麦粉(全粒粉、強力粉、中力粉、薄力粉)		300g以上
	葛粉		300g以上
	きな粉(大豆)	200g以上	
こんにやく	こんにやく	400g以上	
ジャム・はちみつ	果実ジャム	200g以上	
	果実ソース	200g以上	
	野菜ジャム	200g以上	
	はちみつ	200g以上	
飲料	果実ジュース	1000ml以上	
	野菜ジュース	1000ml以上	
	果実・野菜ミックスジュース	1000ml以上	
	果実ミックスジュース	1000ml以上	
食用油	ごま油	100g以上	
	ごめ油	100g以上	
	なたね油	100g以上	
	エゴマ油	100g以上	
	オリーブ油	100g以上	
梅干し	梅干し・梅漬け	10粒以上	
	調理梅干し・調理梅漬け	10粒以上	
	梅肉・練梅等	300g以上	
農産物漬物	粕漬け	300g以上	
	糠漬け	300g以上	
	しょうゆ漬け	300g以上	
	塩漬け	300g以上	
	酢漬け	300g以上	
乾物	豆類(大豆、黒豆、えんどう豆)	50g以上	
	干し椎茸	30g以上	
	凍り豆腐(別称:こうや豆腐、凍み豆腐)	40g以上	
	切り干し大根	40g以上	
	ごま(胡麻)	30g以上	
	えごま(荳)	30g以上	

※食味審査用サンプルについて
食味審査会の実施にあわせ、送付いただく食味審査用サンプル量が少し変動することがあります。
送付先、サンプル量につきまして、申請受付完了後ご連絡いたします。

別表② 審査基準<2019年度>

対象品目							
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 cadmium 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 cadmium 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	・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。 ・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 cadmium 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(おかゆを含む)	・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。 ・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 cadmium 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。
納豆	納豆	・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	・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)	・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				・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	うどん、ひやむぎ、そうめん	・使用する小麦(または小麦粉)、また打ち粉も100%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。
	和そば	・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				・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 審査基準<2019年度>

【2/5】

対象品目							
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
煮豆等	煮豆	・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	・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。 ・豆以外の原料(食塩を除く)も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分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
	茹で豆	・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。 ・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分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が10ベクレル/kg以下であること。
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 ・濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルクは使用可				・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 ・濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルクは使用可				・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分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が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分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が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分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が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分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が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分以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム量が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 ・濾過助剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ペントナイト、パーライト、カオリン、タルク、タンニン(抽出物)は使用可	・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量が10ベクレル/kg以下であること。				

別表② 審査基準<2019年度>

対象品目		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	米粉(白玉粉、だんご粉、上新粉を含む)	・米粉に使用する原料米は100%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 cadmium 濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。
	小麦粉(全粒粉、強力粉、中力粉、薄力粉)	・使用する小麦または大麦は100%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。
	葛粉	・使用する葛は100%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。
	きな粉	・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。
ジャム・はちみつ	果実ジャム	・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・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。
	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 審査基準<2019年度>

【4/5】

対象品目		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
食用油	ごま油	・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。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可	・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。
	こめ油	・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。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・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。
	なたね油	・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。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・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。
	エゴマ油	・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。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・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。
	オリーブ油	・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。	・不使用 ※ヘキサン、シリコーン樹脂等は使用不可				・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。
こんにゃく	こんにゃく	・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。	・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			・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	・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。	・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。
	調味梅干し・ 調味梅漬 け	・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	・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 審査基準<2019年度>

対象品目							
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
農産物漬物	粕漬け	・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。	・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	・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	・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	・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	・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。
乾物	豆類(大豆、黒豆、えんどう豆)	・使用する原料が100%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。
	干し椎茸	・使用する原料が100%国産かつ原木栽培であること。	・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。
	凍豆腐(別称:こうや豆腐、凍み豆腐)	・使用する原料の大豆が100%国産であること。	・原料となる豆腐の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。
	切り干し大根	・使用する原料が100%国産で天日干しされたものであること。	・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。
	ごま(胡麻)	・使用する原料が100%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。
	えごま(荳)	・使用する原料が100%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。

【原材料に関する共通基準】

- 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食品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ません。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 審査基準に記載があるものを除き、加工助剤として使用するものを含む食品添加物は使用できません。
- ⑥ 使用する調味料の主原料の産地は問いません。ただし、遺伝子組み換え作物でないこと。