

2020 年度 製品募集要項



食の3重丸



食の3重丸 2020年度 製品募集について

応募にあたって

3つの審査方針「日本産」「安心」「美味しさ」により審査し、安心で良質な製品であると認定・推奨します。
原材料や製法にこだわり食づくりを行われている、日本全国の製造者の皆様からのご応募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]

食の3重丸は製品に対して認定致します。

2019年6月末時点で既に製造・販売しており、**要項裏表紙の「申請時チェックリスト」とP.5～「審査基準」(別表②)をご確認いただいた製品**

※1回の応募につき、複数商品の応募が可能です。

[対象品目]

18カテゴリー73品目です。

裏表紙内側 別表①「対象品目および審査用サンプル量」をご確認ください。

もち、包装米飯、豆腐類、納豆、麺類、煮豆類、調味料、穀粉、こんにゃく、ジャム・はちみつ、飲料、食用油、梅干し、農作物漬物、菓子、乾物、農産物加工品、ベビーフード

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。(P.5～別表②)

日本産

- ・主原料は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

応募期間

2019年3月1日(金)～2019年6月15日(土)

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）

<内訳>

- ・申請に対して「審査料」 1製品：2,000円 2製品：4,000円 3製品以上一律：6,000円
- ・認定に対して「登録料」 1製品：5,000円 2製品：8,000円 3製品以上一律：9,000円

認定までの流れ

応募

1. 事業所登録
・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. 判定通知
(内定通知)
2. 製品情報登録
3. 追加登録

認定

1. 認定通知
2. 認定式
3. 認定発表
4. 認定有効期間

事前確認事項

対象品目（裏表紙内側）、申請時チェックリスト（裏表紙）、共通・個別の審査基準（P.5～）に応募製品が適合することをご確認の上ご応募ください。

申請前の準備

1. 製品の原材料が全て国内産であることを確認できる資料（納品書や産地証明書、etc.）
2. 製品の画像（カラー 正面写真）
3. 製品ラベル（食品表示法に基づく一括表示 etc.）
4. 営業許可証（写し）

※営業許可が必要ない製造の場合（こんにゃく、梅干し等）は不要です。但し、漬物は届出済証をご準備ください。管轄自治体によっては条例営業許可とされている場合にはこの許可証で対応をお願いします。

5. 製品製造工程フローチャート
6. 商品規格書
7. 製造所（工場）見取り図
8. 製造所（工場）周辺地図

※上記2・3については、画像データ(jpg, png, gif, bmp)でご準備ください。

また2・3以外は、ファイル形式(jpg, png, gif, bmp, pdf)でご準備ください。

4～8については、A4サイズでお願いします。

応募の手続き

1. 事業所登録・申請

食の3重丸WEBサイト[2020年度製品申請][製品申請入力ガイド]に添ってご登録・申請ください。事業所仮登録後、届いたメールに記載のURLへアクセスすると事業所登録が完了です。WEBサイト[事業所ログイン]または、[2020年度製品申請][事業所ログイン]から申請画面へログインし、製品申請を行ってください。

2. 誓約書

WEBサイト[2020年度製品申請][誓約書(PDF)]から出力いただけます。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、原本を郵送してください。※誓約書の最終め切は2019年7月10日となります。

誓約書送付先：食の3重丸事務局

〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目10番13号 東洋ライスビル6階
TEL：03-6263-9595

3. 応募費用支払

申請受付完了後、請求書をお送りします。
請求書に指定の期日までに指定口座へお振込ください。

※審査基準を満たさず認定されなかった製品につきましては、登録料のみご返金いたします。ご入金いただいた費用は上記の場合を除き、いかなる場合も返金はできませんのでご了承ください。

4. サンプル送付

審査に必要な送付いただくサンプル量は別表①（裏表紙内側）をご確認ください。到着日指定については別途ご案内します。

(A) 理化学検査用サンプル送付

理化学検査用サンプルを送付ください。

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：073-499-4751

(B) 食味審査用サンプルの送付

【常温保存の製品】

食味審査用サンプルも理化学検査用サンプルと合わせて一括でご送付ください。

【要冷蔵の製品】

7月に予定している食味審査用に、各審査会場へ製品サンプルを送付ください。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. 事業所登録
・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. 判定通知
(内定通知)
2. 製品情報登録
3. 追加登録

認定

1. 認定通知
2. 認定式
3. 認定発表
4. 認定有効期間

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・放射能検査を行い、独自の厳しい基準を満たしているか判定をします。

3. 食味審査

地域性など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「美味しさ」を確認します。

以上の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」として内定します。

※内定・認定後でも、申請情報の確認を行う意味で抜き打ちで製造現場を訪問し、書類チェックおよび施設確認する実地検査や、販売されている製品を無作為に抜き取り、理化学検査を行っております。申請内容と差異が生じた場合には、内定・認定を取り消す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. 判定通知（内定通知）

総合判定の結果は9月初旬にメールで通知します。
「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. 製品情報登録

内定後、2019年9月末までに「食の3重丸」WEBサイト「認定製品」に掲載する製品情報等をご登録ください。

3. 追加登録（内容量違いの製品登録）

内定製品の容量違いの製品についても、追加登録により認定製品とすることができます。
食の3重丸WEBサイト[2020年製品申請][事業所ログイン]よりログインし、申請フォームに、内容量違いの製品情報をご入力ください。

認定までの流れ

応募

1. 事業所登録
・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. 判定通知
(内定通知)
2. 製品情報登録
3. 追加登録



認定

1. 認定通知
2. 認定式
3. 認定発表
4. 認定有効期間

認定

1. 認定通知
2019年10月初旬(予定)に認定の通知をします。
2. 認定式
2019年10月末(予定)
「認定証」を授与します。(不参加企業には送付致しません)
3. 認定発表
2020年1月初旬(予定)に「食の3重丸」WEBサイトおよびメディアにて発表を行います。
4. 認定有効期間
2020年1月1日～2020年12月31日

スケジュール

- | | |
|-----------------|---|
| 1. 応募(申請手続) | 2019年3月1日～2019年6月15日 |
| 2. 誓約書の提出 | 2019年7月10日まで |
| 3. 応募費用の支払い | 請求書記載の支払い期限まで |
| 4. サンプルの送付 | 理化学検査サンプル送付
食味審査用サンプル送付 [指定場所又は審査会場(3か所)へ] |
| 5. 判定通知(内定通知) | 2019年9月初旬(予定) |
| 6. 製品情報の登録、追加登録 | 2019年9月30日まで |
| 7. 認定通知 | 2019年10月初旬(予定) |
| 8. 認定式 | 2019年10月末(予定) |
| 9. 認定発表 | 2020年1月初旬(予定) |

審査基準 <2020年度>

【原材料に関する共通基準】 ※1, 2, 3. については、産地証明書・商品規格書等の提出が必要です。

1. 申請製品の原料(主原料)は国産に限りります。
2. 申請製品の原料として使用できないもの
 - ・遺伝子組み換えを行った農産物ならびにその加工食品
 - ・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
3. 申請製品に使用する調味料等について
 - ・たんばく加水分解物、エキス類
 - ・食塩の原産地は問いません。
 - ・砂糖については、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る。異性化糖、還元水飴、各種甘味料等は使用できません。ただし、原料のデンプンが遺伝子組換え作物でないことが証明できる水飴(麦芽糖を含む)については使用可とします。
 - ・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ります。
 - ・その他の品目では砂糖の原産地を問いませんが、遺伝子組み換え作物でないこととします。
 - ・調味料(だし醤油・ぼん酢)しょうゆ)に使用する醤油及びマヨネーズ、ドレッシングに使用する食酢を除く、しょうゆ、酒、みりん等)の主原料の原産地は問いませんが、遺伝子組み換え作物でないこと。
 - ・香辛料の原産地は問いませんが、抽出物は不可とします。
4. 加工助剂として使用するものを含む食品添加物について
 - ・品目ごとの審査基準に記載があるもののみ使用可とします。
5. 製品に付属するたし、つゆ、ソース等は審査の対象外とします。

【個別基準】

カテゴリー	品目	①原材料(原料)	②原材料(食品添加物及び加工助剂等)	③製造場所	④排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性
もち	もち	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は国産の米のみに限ること。 ・使用する打ち粉(でんぷん等)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不使用 	製造場所は日本国内であること。	製造にかかると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137の量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品のカド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	<ul style="list-style-type: none"> ・原料(食塩を除く米及び具材等)が国産であること。 ・使用する打ち粉(でんぷん等)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ・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137の量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品のカド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。
色あざみ飯	無菌化包装米飯(おかゆを含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・原料(米及び具材等)が国産であること。 ・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137の量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品のカド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(おかゆを含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・原料(米及び具材等)が国産であること。 ・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137の量が10ベクレル/kg以下であること。 ・製品のカド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	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は国産大豆のみに限ること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ・ただし、以下のみ使用可 凝固剤として、塩化カルシウム、塩化マグネシウム、組製海水塩化マグネシウム(にがり) 				<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137の量が10ベクレル/kg以下であること。
	油揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は大豆が国産であること。 ・使用する食用油脂の産地は問わない。ただし、採油原料は遺伝子組換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不使用 ・ただし、以下のみ使用可 凝固剤として、塩化カルシウム、塩化マグネシウム、組製海水塩化マグネシウム(にがり)、また、食用油脂の酸化防止剤として、ビタミンE 				<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137の量が10ベクレル/kg以下であること。
納豆	湯葉	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は国産大豆のみに限ること。 	<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137の量が10ベクレル/kg以下であること。
	豆乳(無調整豆乳)	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<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137の量が10ベクレル/kg以下であること。
	納豆	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は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。 	<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137の量が10ベクレル/kg以下であること。
	乾納豆	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は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。 	<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137の量が10ベクレル/kg以下であること。
納豆	寺納豆(浜納豆)	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は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。 	<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137の量が10ベクレル/kg以下であること。

【個別基準】

カテゴリー	品目	①原材料(原料)	②原材料(食品添加物及び加工助剤等)	③製造場所	④排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性	
調味料	みりん	・原料はもち米、米麹及び本格焼酎(単式蒸留焼酎)に限りすべて国産であること。	・不使用 ただし、以下のみ使用可 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)、活性炭	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。	
	砂糖(黒糖/黒砂糖、和三益)	・原料は国産のサトウキビに限る。	・不使用 ただし、以下のみ使用可 水酸化カルシウム、石灰				・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。	
	塩(天日塩、平産塩)	・原料は日本近海の海水で、工程は天日、平釜、焼成、乾燥に限る。	・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量が10ベクレル/kg以下であること。
	だし醤油	・原料に使用する醤油は本審査基準のしよゆに適合すること。 ・使用する調味料(魚介、しいたけ等)が国産であること。 ・使用する調味料(食塩を除く、酒、砂糖、みりん等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ・たんぱく加水分解物、エキズ類等は不使用であること。	・不使用 ただし、以下のみ使用可 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、活性炭				・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。	
	発酵調味料	・原料(食塩を除く)の海産物、畜産物が国産であること。	・不使用 ただし、以下のみ使用可 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、活性炭				・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。	
	ドレッシング	・使用する食酢は、本審査基準の酢に適合すること。 ・使用するかんきつ類等農産物は国産であること。 ・使用する食用油(採油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ・使用する調味料(食塩を除く、砂糖、みりん等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ・香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。	・不使用 ただし、以下のみ使用可 食用油脂の酸化防止剤として、ビタミンE				・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。	
	米粉(白玉粉、だんご粉、上新粉など)	・米粉に使用する原料米が国産であること。	・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。	
	小麦粉(全粒粉、強力粉、中力粉、薄力粉など)	・使用する小麦または大麦が国産であること。	・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。	
	薯粉	・使用する薯が国産であること。	・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。	
	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量が10ベクレル/kg以下であること。	
穀粉	パン用ミックス粉	・原料(小麦または大麦、グルテン、穀粉等)が国産であること。 ・使用する砂糖(麦芽糖を含む)、食用油脂(採油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。	・不使用 ただし、アルミニウムフリーかつコーンスタスターチが遺伝子組換えでないベーキングパウダー、また、食用油脂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。 ・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。	
	ケーキ用ミックス粉	・原料(小麦または大麦、グルテン、穀粉等)が国産であること。 ・使用する砂糖(麦芽糖を含む)、食用油脂(採油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。	・不使用 ただし、アルミニウムフリーかつコーンスタスターチが遺伝子組換えでないベーキングパウダー、また、食用油脂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。 ・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。	
	こんにやく	・原料のこんにやく芋が国産であること。 ・副原料(膏のり等)もすべて国産であること。	・不使用 ただし、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量が10ベクレル/kg以下であること。	
	果実ジャム	・原料は果実等、砂糖、かんきつ類の果汁(含有率が4%以下である場合に限る)に限る、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。	
	野菜ソース	・原料は果実等、砂糖、かんきつ類の果汁(含有率が4%以下である場合に限る)に限る、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。	
	野菜ジャム	・原料は野菜、果実等、砂糖、かんきつ類の果汁(含有率が4%以下である場合に限る)に限る、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。	
	はちみつ	・蜜源植物は日本国内のものに限り、何れの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量が10ベクレル/kg以下であること。 ・動物用医薬品を検出しなさいこと。	

【個別基準】

カテゴリー	品目	①原材料(原料)	②原材料(食品添加物及び加工助剤等)	③製造場所 は日本国内であること。	④排水 製造にか かる排水 が適法に 処理され ているこ と。	⑤マイクロ 食品子の 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。	⑥食品安全性
飲料	果実ストレートジュース	・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。
	野菜ストレートジュース	・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・野菜ストレートミックスジュース	・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。
	果実ストレートミックスジュース	・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。
	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10ベクレル/kg以下であること。
食用油	ごめ油	・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たものであること。	・不使用 ※ヘキササン、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10ベクレル/kg以下であること。
	梅干し・梅漬け	・原料(食塩及び水を除く)は梅のみ、または梅と赤紫蘇に限り、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10ベクレル/kg以下であること。
梅干し	調味梅干し・調味梅漬け	・原料(食塩及び水を除く)が国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ、みりん、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組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10ベクレル/kg以下であること。
	梅肉・梅糖等	・原料(食塩及び水を除く)が国産であること。 ・使用する調味料(しょうゆ、みりん、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組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10ベクレル/kg以下であること。
	梅漬け	・原料(食塩を除く)がすべて国産であること。 ・香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 ・使用する調味料(しょうゆ、みりん、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組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10ベクレル/kg以下であること。
	梅漬け	・原料(食塩を除く)がすべて国産であること。 ・香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 ・使用する調味料(しょうゆ、みりん、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組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10ベクレル/kg以下であること。
	しょうゆ漬け	・原料(食塩を除く)がすべて国産であること。 ・香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 ・使用する調味料(しょうゆ、みりん、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組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10ベクレル/kg以下であること。
農産物漬物	梅漬け	・原料(食塩を除く)がすべて国産であること。 ・香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 ・使用する調味料(しょうゆ、みりん、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組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10ベクレル/kg以下であること。
	酢漬け	・原料(食塩を除く)がすべて国産であること。 ・香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 ・使用する調味料(醸造酢、みりん、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組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10ベクレル/kg以下であること。

【個別基準】

カテゴリー	品目	①原材料(原料)	②原材料(食品添加物及び加工助剤等)	③製造場所	④排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性
菓子	米菓(おかし、煎餅)	<ul style="list-style-type: none"> 原料(食塩及び水を除くもち米、うるち米)が国産であること。 副原料(ごま、豆など)もすべて国産であること。 使用する調味料(しょうゆ、砂糖、みりん等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、重曹のみ使用可 	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 物の廃棄 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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 製品が10ベクレル/kg濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。 	
	小豆菓(餅、ぜんざい、しるこ、菓中、羊羹、饅頭)	<ul style="list-style-type: none"> 原料(食塩及び水を除く、小豆、米、小麦、寒天等)がすべて国産であること。 卵は採卵鶏の飼育に遺伝子組換え飼料を使用していないこと。 使用する調味料(しょうゆ、砂糖等の主原料)の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、重曹のみ使用可 	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 物の廃棄 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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 製品が10ベクレル/kg濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。 	
乾物	ドライフルーツ(干し芋、干し柿など)	<ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 砂糖等は不使用であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
	豆類(大豆、黒豆、小豆、えんどう豆など)	<ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
農産物加工品	干しきのこ(干し椎茸、干しきくらげなど)	<ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 栽培に使用する原木または菌床の材料が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
	凍豆腐(こらや豆腐、凍み豆腐)	<ul style="list-style-type: none"> 原料の大豆が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、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、組製海水塩化マグネシウム(にがり) 	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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
ベビーフード	切り干し大根	<ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
	赤いごま(胡麻・煎りごま、すりごま、切りごま、練りにごま)	<ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
農産物加工品	えごま(粒)	<ul style="list-style-type: none"> 原料が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
	蕨	<ul style="list-style-type: none"> 原料(小麦、小麦グルテン、餅粉、山羊粉等)が国産であること。 油麩に使用する食用油脂(採油原料)等の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、油麩に使用する食用油脂の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可 	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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
農産物加工品	だしパック	<ul style="list-style-type: none"> 使用する風味原料(魚介類、しいたけ等)がすべて国産であること。 たんぱく加水分解物、エキス類等が不使用であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
	山菜水煮	<ul style="list-style-type: none"> 原料(食塩及び水を除く)が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、重曹のみ使用可 	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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
農産物加工品	冷凍野菜・果物	<ul style="list-style-type: none"> 原料(食塩及び水を除く)が国産であること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、重曹のみ使用可 	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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 	
	離乳食(おやつ、ジュース等含む)	<ul style="list-style-type: none"> 原料(食塩及び水を除く)がすべて国産であること。 使用する調味料(しょうゆ、麦芽糖を含む砂糖等の主原料、食用油脂(採油原料))の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。 ジュース等の場合、本審査基準の飲料に適合すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 不使用 ただし、重曹、アルミニウムフリーかつコーンスターチが遺伝子組換えでないペーキングパウダー、また、食用油脂の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可 	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。	<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(の重)が10ベクレル/kg以下であること。 (米が主原料の場合)は以下を加える 製品の加工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。 (シュースの場合は以下を加える) 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) + 専門家審査分
もち	もち	200g以上×2個口	300g以上
	混ぜもち		300g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
	パスタ		200g以上
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		200g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
	砂糖(黒糖/黒砂糖、和三盆)		50g以上
	塩(天日塩、平窯塩)		20g以上
	だし醤油		150g以上
	発酵調味料		150g以上
	ドレッシング		150g以上
	穀粉		米粉(白玉粉、たんご粉、上新粉を含む)
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
パン用ミックス粉			300g以上
ケーキ用ミックス粉			300g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		150g以上
	果実ソース		150g以上
	野菜ジャム	150g以上	
	はちみつ	150g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	
	こめ油	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	
菓子	米菓(おかき、煎餅)	100g以上	
	小豆菓子(餡、ぜんざい、しるこ、最中、羊羹、饅頭)	300g以上	
	ドライフルーツ(干し芋、干し柿など)	40g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	
	麩	20g以上	
	だしパック	3パック以上	
農産物加工品	山菜水煮	100g以上	
	冷凍野菜・果物	100g以上	
ベビーフード	離乳食(おやつ、ジュース等含む)	100g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。

申請時チェックリスト

審査の対象とならない製品が応募されるケースがありますので、
申請前に以下の項目についてご確認をお願いします。
なお、不明なところ、判断に迷うところがあれば、
食の3重丸事務局（TEL:03-6263-9595）までお気軽にお問合せください。

確認項目

1	応募製品は審査基準に記載の「対象品目」に該当しますか？	はい	いいえ
2	応募製品に使用している原材料は審査基準表（別表②）に記載のものだけですか？	はい	いいえ
3	応募製品に使用する国産原材料は産地を証明できる資料がありますか？	はい	いいえ
4	応募製品の原材料として、遺伝子組み換え食品（作物）や遺伝子組み換え飼料で生産した鶏卵は使用していませんか？	はい	いいえ
5	応募製品の原材料として、たんぱく加水分解物・エキス類等は使用していませんか？	はい	いいえ
6	応募製品の原材料として、異性化糖、水飴、還元水飴、各種甘味料等は使用していませんか？ （ただし、原料のデンプンが遺伝子組換え作物でないことが証明できる水飴（麦芽糖を含む）については使用可とします）	はい	いいえ
7	製品に使用している調味料〔しょうゆ、酒、みりん等（だし醤油・ぼん酢しょうゆに使用する醤油、及びマヨネーズ・ドレッシングに使用する食酢を除く）〕の主原料は遺伝子組み換え作物を使用していませんか？	はい	いいえ
8	香辛料の抽出物は使用していませんか？	はい	いいえ
9	応募製品の原材料として、食品添加物を使用していない。もしくは食品添加物を使用している場合、別表②〔個別審査基準表〕で認めている以外の食品添加物を使用していませんか？	はい	いいえ
10	応募製品を製造する際に、加工助剤を使用していない。もしくは加工助剤を使用している場合、別表②〔個別審査基準表〕で認めている以外の加工助剤を使用していませんか？	はい	いいえ



以上の項目について、すべて「はい」であることをご確認のうえご応募ください。

問い合わせ先：

「食の3重丸」事務局

T e l : 03-6263-9595

M a i l : inquiry@s3jumaru.jp

W e b : s3jumaru.jp

主催：一般財団法人 雑賀技術研究所

協賛：産経新聞社、中日新聞社

後援：フード・アクション・ニッポン推進本部

一般社団法人 日本生活習慣病予防協会、日本食糧新聞社