

2027 年度 製品募集要項



食の3重丸



食の3重丸

2027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、安心して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）

[対象品目]

17 カテゴリー64品目です。p.5 別表①「対象品目」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、ジャム類・はちみつ、飲料、食用油、こんにゃく、農作物漬物、菓子類、乾物、農産物加工品、ベビーフード

※申請するカテゴリーや品目をご不明な際は、事務局にお問合せください。

原材料認定：申請製品に使われている95%以上を占める原材料に限り、申請製品と原材料の両方を販売している場合、原材料認定を申請することができます。申請希望の場合は食の3重丸事務局にお問い合わせください。

[対象製品]

食の3重丸は製品に対して認定します。

2027年6月末時点で製造・販売しており、**要項裏表紙の「申請時チェックリスト」とp.6～（別表②）「審査基準」をご確認いただいた製品**

※1回の応募につき、複数製品の応募が可能です。

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.6～別表②）

日本産

- ・主原料は100%日本産であること
- ・副原料も原則として日本産であること
- ・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が確認できていること
- ・人工的に加工され、味や見た目を調整することを目的とした食品添加物・食品素材および、遺伝子組み換え作物等は、基本的に使用していないこと
- ・製造段階において環境に配慮し、環境負荷の少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

※審査基準ではありませんが、ゲノム編集技術を用いた作物等を原料として使用しないことを推奨しています。

応募期間

2026年3月2日（月）～ 2026年6月19日（金）

応募費用

- 初回申請：1製品：10,000円 2製品：15,000円 3製品以上一律：18,000円
- 2026年度認定製品の継続申請：1製品：7,000円 2製品：12,000円 3製品以上一律：15,000円
（申請費用はいずれも消費税込み）
※継続申請と同時に別の製品を初回申請する場合は、別途事務局にお問い合わせください。製品数によって費用が異なります。
- 原材料認定：1製品 20,000円（残留農薬検査・放射能検査のみ）
申請受付完了後、請求書をお送りします。
請求書記載の支払い期限（請求書発行後2週間）までに指定口座にお振込みください。
※ご入金いただいた費用は、いかなる場合も返金はできませんのでご了承ください。

認定までの流れ

応募

- | | | |
|-------------|------------------------|-----------------|
| 1. 事業所登録・申請 | 2026年3月2日～2026年6月19日 | |
| 2. 誓約書の提出 | 2026年6月30日まで | |
| 3. 応募費用の支払い | | |
| 4. サンプルの送付 | 理化学検査用、食味審査用、(カタログ撮影用) | ※それぞれのサンプルが必要です |

審査

- | | |
|----------|---------------|
| 1. 書類審査 | |
| 2. 理化学検査 | 残留農薬検査・放射能検査等 |
| 3. 食味審査 | |

判定および登録

- | | | |
|----------------|----------------|---------|
| 1. 総合判定の結果通知 | 2026年9月30日(予定) | 認定の可否通知 |
| 2. WEB用製品情報の登録 | 2026年10月31日まで | |

認定

- | | |
|----------|------------------------------|
| 1. 認定証発送 | 2026年11月中旬(予定) |
| 2. 認定発表 | 2027年1月初旬(予定)「食の3重丸WEBサイトにて」 |
| 3. 認定開始日 | 2027年1月1日 |

応募の手続き

1. 事業所登録・申請

食の3重丸WEBサイト[2027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、[2027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

事前確認事項

対象品目 (p.5)、申請時チェックリスト (裏表紙)、共通・個別の審査基準 (p.6～) 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

※下記1～8をお手元にご準備の上、ご申請(入力)下さい。

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) ※認定製品カタログ掲載用に使用します。
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・営業届出書 (写し)

※食品衛生法に基づく営業許可または営業届出が確認できる書類をご提出ください。

業種区分につきましては、現行の制度に基づき、内容をご確認のうえご対応をお願いいたします。

ご不明な点がある場合は、管轄の自治体へご確認ください。

5. 製品製造工程フローチャート
6. 商品規格書とFCPシート
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。

2. 誓約書

WEB サイト[2027 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。

※誓約書の最終〆切は 2026 年 6 月 30 日となります。

[誓約書送付先] 「食の3重丸」事務局
〒640-8341 和歌山市黒田二丁目1番20号 一般財団法人 雑賀技術研究所
TEL：073-474-3099

3. 応募費用支払

ご入金の確認後審査を行いますので、請求書の期日までのお振込みをお願いします。

4. サンプル送付

(※継続申請製品については送付不要です。)

入金確認後、理化学検査用・食味審査用サンプル送付依頼のメールをお送りします。

必ずメールの内容（数量・到着日）に沿ってサンプルをお送りください。

常温保管品か／要冷品か によって送付方法が異なります。

送付先・数量・到着日は 事務局からのメールで指定 します。

サンプルの種類

- ① 理化学検査用サンプル（残留農薬検査・放射能検査）
- ② 食味審査用サンプル
- ③ 原材料認定用サンプル ※原材料認定を申請する場合のみ

【送付方法】 ※常温保管可能な製品と要冷品で異なります。

◆ **常温保管可能な製品** ①理化学検査用 + ②食味審査用

→ まとめて送付してください

◆ **要冷品（冷蔵・冷凍）**

- ① 理化学検査用サンプルは、指定の期日までに送付してください。
- ② 食味審査用サンプルは、審査会実施前に改めてご案内しますので、その案内に沿って送付してください。

① 理化学検査用サンプルの送付

【送付量】

残留農薬検査用：製品 200g 以上

放射能検査用：製品 200g 以上

※種を含む製品は、可食部分のみで 200g 以上 が必要です。

（例：梅干し・干し柿などは 各 300g 以上）

※必要数量の準備が難しい場合は、事前にご相談ください。

【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

② 食味審査用サンプルの送付

必要量、送付先、到着日は、メールにて個別にご案内します。案内内容に沿ってお送りください。

③ 原材料認定サンプルの送付

原材料認定を申請する場合は、認定製品の主原料を【① 理化学検査用サンプル】と同様の条件でお送りください。

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または主原料サンプルについて、外部の専門検査機関で残留農薬・放射能、また必要に応じて、動物用医薬品、カドミウム濃度の検査を行い、独自の厳しい基準を満たしているか判定をします。
※場合によって、使用原料で検査を行うことがあります。また原材料認定の場合、認定製品の主原料であることが条件となります。

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、辻調理師専門学校の監修のもと、専門家が確認します。※原材料認定は、食味審査は行いません。
食味審査結果報告書は判定通知と共に送ります。
食味審査結果の評価コメントについては、外部に提示させて頂く場合があります。

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・認定後に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。

検査の結果、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. 総合判定の結果

認定の可否は2026年9月30日（予定）にメールで通知します。

2. 「WEB用製品情報」登録

認定された場合は、2026年10月31日（土）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。
但し、期日までにweb入力が終了していない場合は認定を取消します。

3. 内容量の異なる製品の登録

認定された製品の内容量違いの製品についても、追加登録により認定製品となります。
食の3重丸WEBサイト[2027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

1. 認定発表

2027年1月初旬（予定）に「食の3重丸」WEBサイトにて発表を行います。

2. 認定開始日

2027年1月1日
（※継続申請により、認定有効期間は無期限になります。）

その他

〔認定製品カタログについて〕

毎年度、認定製品カタログを制作しております。判定結果の通知後、カタログ制作に取り掛かります。
掲載情報については、「WEB用製品情報」をもとに作成させていただきます。

〔理化学検査報告書をご希望される場合〕

食の3重丸の認定では、検査結果報告書の発行はしていませんが、ご希望の方にはお渡しします。

その際、応募費用とは別に下記費用が必要となりますので、申請時にお申し込みください。

※1製品につき残留農薬検査（28,000円） / 放射能検査（6,000円） / 動物用医薬品検査（30,000円）（いずれも消費税込）

〔認定後の申請内容の変更について〕

原材料や製造方法など、申請内容に変更がある場合は速やかに食の3重丸事務局まで変更の届け出をお願いします。

※誓約書第3項に記載

別表① 対象品目

カテゴリー	品目	具体例
もち	もち	もち(丸餅、角餅、のし餅)、ヨモギもち、豆餅等 ※餅菓子ではないもの
包装米飯	無菌化包装米飯、レトルト米飯	ご飯、おかゆ、おこわ、赤飯、おにぎり等
豆腐類	豆腐	
	油揚げ	薄あげ、厚揚げ等
	湯葉	生湯葉、干し湯葉等
	豆乳(無調整豆乳)	
納豆	納豆	
	乾燥納豆	
	寺納豆(浜納豆)	
麺類	麺	うどん、ひやむぎ、そうめん、平打麺等
	和そば	
	パスタ	パスタ、マカロニ、ラザニア等
煮豆類	煮豆	
	蒸し豆、茹で豆	蒸し大豆、小豆水煮等
調味料	みそ	
	しょうゆ	
	酢	穀物酢(米酢・黒酢)、果実酢(りんご酢・柿酢・ワインピネガー)等
	ソース	トマトソース、フルーツソース、ウスターソース等
	ケチャップ	
	マヨネーズ	
	みりん	
	砂糖	黒糖、黒砂糖、和三盆、ビート糖
	塩	天日塩、平釜塩、藻塩
	その他発酵調味料	魚醤、醬(ひしお)、塩麴、醤油麴、等
ドレッシング	各種ドレッシング、豆乳マヨネーズ、大豆マヨネーズ等	
その他の調味料	ぼん酢しょうゆ、だし醤油、割り下、卵かけご飯用醤油、めんつゆ、白だし、オイスター醤油、寿司酢、食べるラー油等	
穀粉	米粉	白玉粉、だんご粉、上新粉等
	小麦粉	全粒粉、強力粉、中力粉、薄力粉、大麦粉、麦こがし(はったい粉)等
	米、麦以外の粉類	葛粉、きな粉、片栗粉、そば粉、わらび粉等
	ミックス粉	ケーキミックス、パンミックス、天ぷら粉、お好み焼き粉等
ジャム類 はちみつ	野菜・果実等ジャム類	野菜・果実等を使用したジャム、ソース、コンフィチュール、コンポート、シロップ漬け等
	はちみつ類及び農産物のはちみつ漬け	はちみつ、巣はちみつ、甘露はちみつ、及び農産物(レモン、ナッツ、生姜等)のはちみつ漬け
飲料	果実・野菜ジュース	果実・野菜のジュース、ミックスジュース、濃縮ジュース等
	果実・野菜清涼飲料	希釈タイプジュース、シロップ、飲むお酢等
	その他の飲料	甘酒
食用油	食用油	ごま油、こめ油、なたね油、えごま油、亜麻仁油等
	オリーブ油	
	その他の油	フレーバーオイル、ラー油等
こんにやく	こんにやく	刺身こんにやく、しらたき、糸こんにやく、乾燥しらたき等
農産物漬物	梅干し・梅漬け	梅干し・梅漬け、調味梅干し・調味梅漬け、梅肉・練梅等
	漬物	粕漬け、糠漬け、しょうゆ漬け、塩漬け、酢漬け、燻り漬け(いぶりがっこ)等
菓子類	米菓	おかき、せんべい、あられ等
	あめ・打菓子	あめ、金平糖、落雁等
	揚げ菓子	揚げ米菓(揚げおかき等)、芋ケンピ、かりんとう、野菜チップス等
	その他の菓子類 (豆菓子、餅菓子、餡、水菓子、砂糖漬け菓子、蒸菓子、焼き菓子、グラノーラ等)	大豆やピーナッツ等の豆類を主原料とした菓子、炒り豆、きな粉棒、甘納豆、げんこつ飴等 / だんご、練りもち、大福、ちまき、桜餅、求肥等 / 小倉餡、白餡、うぐいす餡、栗餡、芋餡、ぜんざい、最中、しるこ、餡を使った菓子等 / 葛餅、ようかん、水ようかん、水もち、寒天、ところてん等 / ういろう、蒸し羊羹、かるかん、饅頭等 / 焼き菓子 / フレーク / グラノーラ
	乾物	干し椎茸
乾物	干しきのこ(干し椎茸以外)	干しきくらげ等
	かんぴょう、切り干し大根	
	凍豆腐	こうや豆腐、凍み豆腐
	麩	おつゆ麩、すきやき麩、車麩、油麩等
	はるさめ・葛きり	
	農産物粉末	柚子・生姜・ワサビ・山椒等を加工および乾燥して粉末にしたもの
	その他の乾燥野菜・果実等	大豆、黒豆、小豆、えんどう豆、落花生、ごま、煎りごま、すりごま、切りごま、そばの実、柚子、生姜、山椒の実、乾燥ねぎ、薬味、野菜だし、干し芋、干し柿、ドライフルーツ等
	魚介・海藻類粉末	昆布やかつお等の粉末、またこれらを合わせた「だしパック(椎茸含む)」、粉寒天等
農産物加工品	野菜・山菜等水煮	里芋・ごぼう・山菜・たけのこ・山椒等の水煮
	冷凍野菜・果物	
	佃煮	椎茸、ふき等
	ごま豆腐等	
	なめ味噌	金山寺味噌、蒨味噌、ゆず味噌、ピーナッツ味噌等
	薬味・調味料	柚子胡椒、生七味唐辛子、七味等
	ふりかけ	ゆかり等
	野菜・果物等ピューレ・ペースト類	バジルペースト、トマトピューレ、練りごま、スプレッド等
	野菜・果実等の搾り汁	柚子・レモン等の搾り汁
	ベビーフード	ベビーフード
		おかゆ、おやつ、ジュース等(乳児対象製品)

審査基準 (2027年度)

【申請製品の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. 主原料は国産に限ります。
2. 副原料 (調味料等) について
 - ・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ブツが遺伝子組換え作物でないことが証明できるものは使用可とします。
 - ・水飴・麦芽糖については、原料のテンブツが遺伝子組換え作物でないことが証明できるものは国内に限る。
 - ※ 「野菜・果実等ジャム類」、「あめ・打菓子」に使用する砂糖の原料原産地は国内に限る。
 - ・調味料の主原料の原産地は問いませんが、遺伝子組換え作物でないこととします。(調味料のカテゴリーを除く)
 - ・食用油の採油原料の産地は問いませんが、遺伝子組換え作物でないこととします。(食用油のカテゴリーを除く)
 - ・香辛料の産地は問いませんが、抽出物は不可とします。
3. 原料として使用できないもの
 - ・遺伝子組換えを行なった農産物ならびにその加工食品、またはそれを含むもの
 - ・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
 - ・畜産物 (畜肉・乳製品) を含むもの
 - ・たんばく加水分解物、工みそ類
 - ・異性化糖、還元水飴、各種日味料等使用する副原料 (調味料等)
 - ・食品添加物 (人工的に加工された食品素材や製造行程で使用する加工助剤を含む)
 - ※ 個別基準に記載があるもののみ使用可とします。
4. 製品に付属するタレ、つゆ、ソース等は審査の対象外とします。
5. 残留農薬検査について、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上であること
6. 放射能検査について、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
 - ※ 主原料がきのこ類の場合、製品に含まれる放射性セシウムの量は3ベクレル/kg以下、ベビーフードについては不検出であること。
7. 米を主原料とする製品 (米の使用割合が多いもの) 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以下であること。
8. 個別基準に規定されていない原料については、当基準 (原材料に関する共通基準) に準じて判断します。

【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剤等)	③製造場所	④排水	⑤リサイクル	⑥食品安全性
もち	もち	原料 (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。	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上であること。 ・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。
包菜米飯	無菌化包装米飯、シトルト米飯 (おかゆを含む)	原料 (米及び具材等) が国産であること。 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上であること。 ・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	原料は国産大豆のみに限ること。	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、粗製海水塩化マグネシウム (にがり) ※ 食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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上であること。 ・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。 使用する食用油の産地は問わない。ただし、採油原料は遺伝子組換え作物でないこと。	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、粗製海水塩化マグネシウム (にがり)、また、食用油の酸化防止剤として、ビタミンE ※ 食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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上であること。 ・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 ※ 食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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上であること。 ・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 ※ 食品に準ずるもの以外の消泡剤は使用不可				・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上であること。 ・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上であること。 ・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	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。 油を使用して乾燥する場合、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換え作物でないこと。	不使用 ただし、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上であること。 ・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)	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上であること。 ・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。

【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
麺類	麺	原料の小麦または小麦粉、米粉等が国産であること。使用する打ち粉（でんぷん等）や食用油（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。	不使用 ただし、食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可	・製造場所 所は日本国内であること。	・製造にかかると排水を処理していること。	・食品その他の廃棄物の発生および再利用に取組んでいること。	・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上であること。 ・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。 ・米類の場合には以下を加える。 ・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。
	和そば	原料のそば及び小麦粉、その他（山芋、ごま、野菜等）が国産であること。 原料のうちそば粉の配合割合は50%以上であること。 使用する打ち粉（そば粉、小麦粉）は国産に限る。でんぷんを使用する場合は、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上であること。 ・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。
煮豆類	パスタ	原料の小麦（小麦グルテンを含む）、米粉等が国産であること。 使用する打ち粉（でんぷん等）や食用油（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。	不使用 ただし、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上であること。 ・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。 （米粉パスタの場合は以下を加える） ・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。
	煮豆	原料の豆及び具材等がすべて国産であること。 使用する調味料（砂糖、しょうゆ、みりん等）の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。	不使用 ただし、重曹のみ使用可				・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上であること。 ・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。
調味料	蒸し豆、茹で豆	原料は国産の豆に限ること。 使用する調味料（砂糖、しょうゆ、みりん等）の産地は問わない。ただし、遺伝子組換え作物でないこと。	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上であること。 ・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。
	みそ	原料は大豆、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上であること。 ・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。
調味料	しょうゆ	原料は大豆、米及び麦類に限り、すべて国産であること。	不使用 ただし、以下のみ使用可 減塩剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト ト、バーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び 微細繊維状セルロース				・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上であること。 ・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。
	酢	原料（穀物、果実、野菜、その他の農産物）が国産であること。 ※醸造アルコールは使用できません。	不使用 ただし、以下のみ使用可 減塩剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト ト、バーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び 微細繊維状セルロース				・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上であること。 ・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。
調味料	ソース	原料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（砂糖、醸造酢等の主原料）、及び食用油（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。	不使用 ただし、トマトソース等に使用する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上であること。 ・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。
	ケチャップ	原料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（砂糖、醸造酢等の主原料）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上であること。 ・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。
調味料	マヨネーズ	使用する食酢は、本醸造食酢に適合すること。 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。の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 香辛料の産地は問わない。ただし、抽出物は不可。 その他の原料がすべて国産であること。	不使用 ただし、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上であること。 ・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。
	みりん	原料はもち米、米麹及び本格焼酎（準式蒸留焼酎）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 減塩剤として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト ト、バーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び 微細繊維状セルロース				・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上であること。 ・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。
調味料	砂糖	原料は国産のサトウキビ、甜菜に限る。	不使用 ただし、以下のみ使用可 加工助剤として、水酸化カルシウム、石灰、二酸化炭素 （炭酸ガス）				・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上であること。 ・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。
	塩	原料は日本近海沖の海水で、工程は天日、釜炊き、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上であること。 ・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	その他の発酵調味料	原料が全て国産であること。	不使用 ただし、以下のみ使用可 通動物油として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース	・製造場所 所は日本 国内であること。	・製造にかか る排水の減 らしている こと。	・食品そ の他の産 物の減 量および 再利用率 に取 り ま か 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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)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。
	ドレッシング	本審査基準に記載の品目を主原料(※)とする場合は、その品目の個別基準に適合すること。(※製品中、最も多く使われた原材料) 使用する調味料(しょうゆ、砂糖、酢等の主原料)、及び食用油(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。調味料及び食用油以外に使用する原料(食塩を除く)は、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。	不使用 ただし、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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
穀粉	その他の調味料	本審査基準に記載の品目を主原料(※)とする場合は、その品目の個別基準に適合すること。(※製品中、最も多く使われた原材料) 使用する調味料(しょうゆ、砂糖、酢等の主原料)、及び食用油(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。調味料及び食用油以外に使用する原料(食塩を除く)は、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。	不使用 ただし、以下のみ使用可 通動物油として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース 副原料として使用する食用油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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
	米粉	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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
	小麦粉	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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
	米、麦以外の粉類	原料は国産のみに限ること。	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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
ジャム類・はちみつ	ミックス粉	原料(米、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(麥芽糖を含む)、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。	不使用 ただし、アルミニウムフリーかつココロースターチが還元糖と置き換えでないハイキングパウダー、また、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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
	野菜・果実等ジャム類	原料は野菜・果実等、砂糖が、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。	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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。 ・動物用医薬品を検出ししないこと。	
飲料	はちみつ類及び濃産物のばちみつ類	はちみつ類及びはちみつ類に使用するのはちみつの重産物は日本国内のものに限り、何れも添加してないこと。 はちみつ類の区分は「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」第2条に定めることによる。 使用する濃産物は国産であること。	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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)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・野菜ジュース	原料は国産果実及び野菜の搾汁のみに限ること。 濃縮還元でないこと。 濃縮方法は、真空蒸発・膜濃縮・凍結濃縮等であること。(直接加熱による濃縮は不可)	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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
その他の飲料	果実・野菜清涼飲料	原料がすべて国産であること。 使用する際は、旨味の別基準に準じたものであること。 使用する果実・野菜等の搾汁は濃縮還元でないこと。 使用する砂糖の原産地は問わない。ただし遺伝子組換え作物でないこと。	不使用 ただし、以下のみ使用可 通動物油として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース			・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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。	
	その他の飲料	原料(野菜、果実、穀物等)がすべて国産であること。 使用する調味料(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 通動物油として、珪藻土、二酸化ケイ素、ベントナイト、パーライト、カオリン、タルク、活性炭、粉末及び微細繊維状セルロース			・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上であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム(Cs)の量が10ベクレル/kg以下であること。 ・アルコール度数は1%以下であること (米が主原料の場合は以下を加える) ・製品の残留農薬検出値が食品衛生法の定める基準値以下であること。	

【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
食用油	食用油	国産の採油原料植物から圧搾法で搾出し濾し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	・製造場所は日本国内であること。	・製造にかかると排水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上以下であること。 ・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。
	オリーブ油	国産のオリーブから圧搾法で搾出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上以下であること。 ・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。
	その他の油	使用する食用油は、各食用油の個別基準に準じたものであること。その他の原材料も全て国産であること。香りの原料（ドライハーブや香辛料等）が国産であること。フルーツやハーブから抽出したオイルや香料等は使用不可。	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上以下であること。 ・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。
	こんにゃく	原料のこんにゃく芋（生芋）が国産であること。副原料（曹のり等）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 貝殻精成カルシウム、水酸化カルシウム、石灰、卵殻精成カルシウム				・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上以下であること。 ・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。
農産物漬物	梅干し・梅漬け	原料がすべて国産であること。（漬け原料となる梅や粕を含む）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、漬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上以下であること。 ・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。
	漬物	原料がすべて国産であること。抽出物は不可。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、漬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上以下であること。 ・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。 ただし、きのこ類を主原料とした製品については、含まれる放射性セシウム137の量が3ベクレル/kg以下であること。
菓子類	米菓	原料（もち米、うるち米）が国産であること。副原料（こま、豆等）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）及び食用油（採油原料）等の産地は問わない。ただし、漬伝子組換え作物でないこと。	不使用 ただし、重曹のみ使用可				・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上以下であること。 ・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。
	あめ・打菓子	砂糖の原料産地は国内であること。原料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、漬伝子組換え作物でないこと。原料のデンプンが漬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。	不使用 ただし、重曹のみ使用可				・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上以下であること。 ・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。
	揚げ菓子	原料が国産であること。副原料（こま、落花生等）も国産であること。使用する調味料（しょうゆ、みりん等の主原料）、及び食用油（採油原料）の産地は問わない。ただし、漬伝子組換え作物でないこと。	不使用 ただし、重曹及び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上以下であること。 ・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。 （米が主原料の場合は以下を加える） ・製品のカタミト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。
	その他の菓子類（豆菓子、餅菓子、餡、砂糖漬け菓子、水菓子、蒸菓子、焼菓子、クッキー等）	原料がすべて国産であること。使用する調味料等及び食用油の産地は問わない（漬伝子組換え作物でないこと）。卵を使用する場合、採卵鶏の飼育に漬伝子組換え飼料を使用していないこと。	不使用 ただし、重曹及び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上以下であること。 ・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。 （米が主原料の場合は以下を加える） ・製品のカタミト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。
乾物	干し椎茸	原料が国産であること。栽培に使用する原木が国産であること。	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上以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム137の量が3ベクレル/kg以下であること。
	干しきのこ（干し椎茸以外）	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。	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上以下であること。 ・製品に含まれる放射性セシウム137の量が3ベクレル/kg以下であること。
	かんぴょう、切り干し大根	原料が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上以下であること。 ・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。
	凍豆腐	原料の大豆が国産であること。	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、粗製海水塩化マグネシウム（にがり） ※食品に準ずるもの以外の凝固剤は使用不可				・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上以下であること。 ・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
乾物	麩	原料（小麦、小麦グルテン、餅粉、山芋粉等）が国産であること。油麩に使用する食用油（菜油原料）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、油麩に使用する食用油の酸化防止剤として、ビタミンEのみ使用可	製造場所 所は日本国内であること。	製造にかかわ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発生を再生利用に取組んでいること。	<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上であること。 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。
	はるごめ・葛きり	原料が国産であること。	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上であること。 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。
	農産物粉末	原料が国産であること。	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上であること。 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。
	その他の乾燥野菜・果実等	原料が国産であること。調味料は不使用であること。植物油等は不使用であること。	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上であること。 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。
	魚介・海藻類粉末	使用する原料（魚介類、椎茸等）がすべて国産であること。海産物の水揚げ地、養殖地は国内であること。	不使用				<ul style="list-style-type: none"> 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。
	野菜・山菜等水煮	原料が国産であること。	不使用 ただし、重曹のみ使用可				<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上であること。 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。
	冷凍野菜・果物	原料が国産であること。	不使用 ただし、重曹のみ使用可				<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上であること。 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。
	佃煮	原料がすべて国産であること。使用する調味料（砂糖、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。	不使用 ただし、重曹のみ使用可				<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上であること。 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。
	ごま豆腐等	原料が国産であること。	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上であること。 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。
	なめ味噌	主原料として使用する味噌は、本審査基準のみに適合すること。その他使用する調味料（砂糖、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。調味料以外の原料は国産であること。	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上であること。 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。
農産物加工品	薬味・調味料	原料が国産であること。	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上であること。 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。
	かりかけ	原料が国産であること。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。	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上であること。 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。
	野菜・果物等ピューレ・ペースト類	原料が国産であること。搾汁は濃縮還元でないこと。	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上であること。 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。
	野菜・果実等の搾り汁	原料が国産であること。搾汁は濃縮還元でないこと。	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上であること。 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。
	パピーフード	本審査基準に記載の品目を主原料（※）とする場合は、その品目の個別基準に適合すること。（※製品中、最も多く使われた原材料）原料がすべて国産であること。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。ジュース等の場合、本審査基準の飲料に適合すること。	不使用 ただし、重曹、アルミニウムフリーかつコクーンスターチが遺伝子組換えでないハイパーキングパウダー、また、食用油の酸化防止剤としてビタミンEのみ使用可				<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上であること。 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。 （米が主原料の場合は以下を加える） 製品のカタミラミ菌濃度が食品衛生法の定める基準値以下であること。（シユコ）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。

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、一般財団法人 雑賀技術研究所 食の3重丸事務局 (073-474-3099) までお気軽にお問合せください。

確認項目

1	応募製品は「対象品目」(p.5 別表①) 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 (p.6 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の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、遺伝子組換え食品 (作物) や遺伝子組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・アミノ酸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・麦芽糖については使用可)	はい	いいえ
7	製品に使用している調味料の主原料、また食用油の採油原料に、遺伝子組換え作物が使用されていませんか？ [本審査基準の対象品目 (p.5 別表①) を製品の主原料とする場合を除く] また、これを証明する資料がありますか？	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、p.6 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、p.6 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
11	(審査基準ではありませんが) ゲノム編集技術を用いた作物等を原料として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。

「食の3重丸」事務局

(一般財団法人 雑賀技術研究所内)

お問い合わせはこちら ▶▶

<https://s3jumaru.jp/contact.php>



主催：一般財団法人 雑賀技術研究所

後援：一般社団法人 日本生活習慣病予防協会、日本食糧新聞社