

# ラベルバンク新聞

発行所  
株式会社ラベルバンク  
大阪市淀川区西中島5-12-8  
新大阪ローズビル6F  
TEL : 06-6838-7090  
FAX : 06-6838-7091  
<https://www.label-bank.co.jp/customer@label-bank.co.jp>

## 第163号

**これまで…**  
よくわからない  
何を添加してないの？

**これから**  
よくわかる！  
【何が無添加なのか】【何が使われているのか】が明確になります

例1: 着色料や着色料と類似機能をもつ原材料※・添加物を使用していないときに『着色料無添加』  
例2: 『ジュースの赤色はいちごそのものの色です』  
※ラズベリー抽出エキスなど

例1: 甘味料や甘味料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していないときに『甘味料不使用』  
例2: 『ラカンカという植物から抽出した甘みを使っています』  
※ラカンカ抽出物など

例1: 保存料や保存料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していないときに『保存料無添加』  
例2: 『保存効果を持たせるため、酸化防止剤を使用しています』  
※酸化防止剤やpH調整剤など

先月のことではありませんが、消費者庁が「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の啓発チラシ・ポスターを同庁ウェブサイトで発表しています。合わせて「100型イラスト」も掲載されていますので、今回のコラムはこれらを取り上げてみたいと思います。

啓発チラシ・ポスターは、2022年6月22日に発表されています。消費者向けに作成されたものではありませんが、具体的な表示例もあることから、食品を製造する方にとっても同ガイドラインの理解に役立つと思います。ただし、この啓発チラシ・ポスターには「片面」と「両面」の2種類があり、使用されているイラストの内容に少し違いがあります。まずは記載された3つの例より分かることを整理したいと思います。

### 「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の啓発チラシ・ポスターが発表されました

●啓発チラシ・ポスター(片面)

①いちごジュースの例  
何を添加してないのかが不明確な場合は、ガイドラインに抵触するおそれがある。  
例1として、着色料や着色料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していない場合は、「着色料無添加」等と表示できる。ただし、「ラズベリー抽出エキス」などは、「着色料と類似機能をもつ原材料」に該当する。  
例2として、「ジュースの赤色はいちごそのものの色です」等と表示できる。

②ドーナツの例  
人工甘味料不使用の表示は、ガイドラインに抵触するおそれがある。  
例1として、甘味料や甘味料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していない場合は、「甘味料不使用」等と表示できる。ただし、「カンソウ抽出物」などは、「甘味料と類似機能をもつ添加物」に該当する。  
例2として、「ラカンカという植物から抽出した甘みを使っています」等と表示できる。

●啓発チラシ・ポスター(両面)

わかりやすい表示ってどんなもの？

これならOK!  
例1 着色料や着色料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していないとき『着色料無添加』  
例2 『ジュースの赤色はいちごそのものの色です』  
※ラズベリー抽出エキスなど

これならOK!  
例1 甘味料や甘味料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していないとき『甘味料不使用』  
例2 『ラカンカという植物から抽出した甘みを使っています』  
※ラカンカ抽出物など

これならOK!  
例1 保存料や保存料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していないとき『保存料無添加』  
例2 『保存効果を持たせるため、酸化防止剤を使用しています』  
※酸化防止剤やpH調整剤など

【何が無添加なのか】、【何が使われているのか】が書いてあればわかりやすいね。

③おにぎりの例  
酸化防止剤を使用した食品に「保存料無添加」の表示は、ガイドラインに抵触するおそれがある。  
例1として、保存料や保存料と類似機能をもつ原材料・添加物を使用していない場合は、「保存料無添加」等と表示できる。ただし、「酸化防止剤やpH調整剤」などは、「保存料と類似機能をもつ添加物」に該当する。  
例2として、「保存効果を持たせるため、酸化防止剤を使用しています」等と表示できる。

なお、この啓発チラシ・ポスター内では、例1(不使用表示)と例2(同一機能・類似機能をもつ原材料又は食品添加物が共に明示される可能性までは言及されていません)。

次に、「100型イラスト」の資料にも具体例が掲載されているものがありますので、こちらに抜粋してみたいと思います。

おにぎりの例では、「日持ち向上効果が期待されるグリシンが使用されている」と表示されています。

名称	おにぎり
原材料名	うるち米(国産)、調味梅干し、グリシン

日持ち向上効果が期待されるグリシンが使用されている。

※当該イラストは特定の商品を示しているものではありません。

白だしの例では、「アミノ酸が主成分である酵母エキスが使用されている」と表示されています。

名称	白だし
原材料名	醤油(国内製造)、本みりん、酵母エキス
内容量	500ml

アミノ酸が主成分である酵母エキスが使用されている。

※当該イラストは特定の商品を示しているものではありません。

また白だしの例では、「アミノ酸が主成分である酵母エキスが使用されている」食品に、「調味料(アミノ酸等)無添加」と表示することは、類型5(同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示)に該当することが分かります。ガイドラインの説明では「原材料」として「アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、添加物としての調味料を使用していない旨を表示」のみであったことから、具体的な例として「酵母エキス」については注意が必要である(調味料(アミノ酸等)と類似機能をもつ添加物に該当する)ことが分かります。

啓発チラシ・ポスターや「100型イラスト」より、添加物不使用に関する表示をしようとする際に注意すべきポイントは「何が無添加なのか、何が使われているのかを明確にする」ことです。今後の表示の見直しに向け、左記の参照URLより一度確認されておかれるとよいと思います。

(川合)

参照:  
「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の啓発チラシ・ポスターを掲載しました。(消費者庁)  
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029241/>  
「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_220330\\_25.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220330_25.pdf)





## ミニコラム

## 「清酒の製法品質表示基準」の一部改正について

令和4年7月19日、国税庁より「酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達の一部改正について（法令解釈通達）」の通達がありました。

清酒の製法品質表示基準（平成元年国税庁告示第8号）は、酒類業組合法（昭和28年法律第7号）の規定に基づき平成元年11月に制定（平成2年4月適用）されています。平成元年当時、清酒については、酒造技術の発達や消費の多様化に伴い、吟醸酒、純米酒、本醸造酒といった製法や品質の異なるさまざまなタイプの清酒が酒屋さんの店頭で見られるようになりましたが、それらの表示には法的なルールがなかったため、消費者からどのような品質のものかよく分からないという声が高まっており、消費者の商品選択のよりどころとして制定されました。

当該基準では、消費者利益の保護の観点から特定名称を表示するのにふさわしい製法品質の確保と表示の適正化を図るため、特定名称表示の要件を規定するほか、清酒全般における必要表示事項等が規定されています。

今回、国内外の消費者にとっての表示の分かりやすさや日本酒のブランド価値向上等の観点より行われた改正の内容について、改正前の表示基準の概要と共に確認したいと思います。（※赤字は必要な見直しを実施される項目です。）

## ■ 表示基準の概要（改正前）

特定名称の清酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒をいい、それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができます。なお、特定名称は、原料、製造方法等の違いによって8種類に分類されます。

特定名称：吟醸酒、大吟醸酒、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、特別純米酒、本醸造酒、特別本醸造酒

## 必要記載事項

清酒には、次の事項を、原則として8ポイントの活字以上の大きさの日本語で表示することになっています。

- (1) 原材料名
- (2) 製造時期
- (3) 保存又は飲用上の注意事項
- (4) 原産国名（輸入品の場合に記載します。）
- (5) 外国産清酒を使用したものの表示

以上のほか、次の事項も必ず表示するよう清酒製造者に表示義務が課されています。製造者の氏名又は名称、製造場の所在地、内容量、清酒、アルコール分

## 任意記載事項

次に掲げる事項は、それぞれの要件に該当する場合に表示することができます。

- (1) 原料米の品種名  
表示しようとする原料米の使用割合が50%を超えている場合に、使用割合と併せて、例えば、山田錦100%と表示できます。
- (2) 清酒の産地名  
その清酒の全部がその産地で醸造されたものである場合に表示できます。
- (3) 貯蔵年数  
1年以上貯蔵した清酒に、1年未満の端数を切り捨てた年数を表示できます。
- (4) 原酒  
製成後、水を加えてアルコール分などを調整しない清酒に表示できます。
- (5) 生酒  
製成後、一切加熱処理をしない清酒に表示できます。
- (6) 生貯蔵酒  
製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒に表示できます。
- (7) 生一本  
ひとつの製造場だけで醸造した純米酒に表示できます。
- (8) 樽酒  
木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒に表示できます。
- (9) 「極上」、「優良」、「高級」等品質が優れている印象を与える用語  
自社に同一の種別又は銘柄の清酒が複数ある場合に、品質が優れているものに表示できます（使用原材料等から客観的に説明できる場合に限りです。）

## (10) 受賞の記述

国、地方公共団体等公的機関から受賞した場合に、その清酒に表示できます

上記以外の事項については、事実に基づき別途説明表示する場合に限り表示しても差し支えないことになっています。

## 表示禁止事項

次に掲げる事項は、これを清酒の容器又は包装に表示してはいけません。

- (1) 清酒の製法、品質等が業界において「最高」、「第一」、「代表」等最上級を意味する用語
- (2) 官公庁御用達又はこれに類似する用語
- (3) 特定名称酒以外の清酒について特定名称に類似する用語

## ■ 主な改正事項

## 製造時期表示の改正

- ・製造時期表示について、食品の国際規格であるコーデックス規格や食品表示基準に沿って、必要記載事項から任意記載事項に変更。
  - ・現行の製造時期表示の取扱い（原則として容器詰めした年月表示）に代えて、商品特性に応じた日付表示（出荷等の時期）を可能とする。
- （注）具体的な日付表示は、日本酒造組合中央会において明確化。

## 受賞記述表示の改正

現行の受賞の記述表示の取扱い（公的機関から付与された賞に限り受賞機関及び受賞年の表示可）を廃止し、公的機関以外の機関から付与された賞の表示を可能とする。食品表示基準に倣い、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語を表示の禁止事項に追加。

## その他の改正（通達）

上記のほか、「生原酒」、「生貯蔵原酒」など原酒、生酒、生貯蔵酒、樽酒の用語を複合して用いることを可能とする等、取扱通達において関係規定の見直しを実施。

※ 令和5年1月1日から適用。適用日前に移出等した清酒について、必要な経過措置を設ける。

以上、清酒の製法品質表示基準の概要及び改正内容について見てまいりましたが、改正の背景としては国際規格や食品表示基準に沿った内容にすることで表示の分かりやすさ、製品特性に合わせた表示を行う事でのブランド価値の向上等が考えられます。清酒を扱われている方におきまして、一度改正内容について目を通されるとよいと思います。今回の情報がお役に立ちましたら幸いです。

（早川）

## 参照：

「清酒の製法品質表示基準」の概要（※改正前の内容となっています）

<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/seishu/gaiyo/02.htm>

酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達の一部改正について（法令解釈通達）

<https://www.nta.go.jp/law/tsutatsu/kihon/sake/kaisei/220719/index.htm>

清酒の製法品質表示基準を定める件の一部改正等について

<https://www.nta.go.jp/about/council/sake-bunkakai/220119/pdf/002-2.pdf>

## 今月の「お気に入り」言葉

Here's to alcohol: the cause of, and solution to, all of life's problems.

酒は人生の問題の原因であり解決である。



Homer Simpson（アメリカのアニメ『The Simpsons』より）