

品質基準

NO.	品目	内容
1	(共通)	アミノ酸等の調味料及びその他食品添加物の使用については、食品素材本来の味又はその特性を活かせるよう、必要最低限であること。
2	TOKYO X 加工品 (※1)	1 ロースハムについては、赤肉中の粗たん白質が16.5%以上であること(ハム類の日本農林規格に定める方法による)。 2 ソーセージについては、赤肉中の粗たん白質が12%以上であること(ハム類の日本農林規格に定める方法に準じる)。 3 その他、上記以外については、ハム類・ベーコン類・ソーセージの日本農林規格に定める最も高い基準に適合すること。
3	佃煮	1 国内の港で水揚げされた水産物及び国内で生産された野菜及び畜産物を主原料とすること。 2 保存料及び防カビ剤を入れないしょうゆを使用すること。 3 食品添加物は、次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 (1)調味料(アミノ酸等) (2)D-ソルビトール (3)アルコール (4)PH調整剤 (5)増粘多糖類
4	江戸甘みそ (※2)	1 米は国産米、大豆は非遺伝子組換え大豆とすること。 2 食品添加物はアルコール(酒精)以外のもを使用していないこと。 3 塩分は7%を目安とすること。 (試料10gを秤量し、これに約50mlの水(塩素を除去したもの)を加えて、ホムジナイズし、水を加えて200mlとする。よく混合して均一にした後、ろ過し、ろ液2mlをとり、モール法により測定し、食塩量を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする) 4 こうじ歩合は12~20分とすること。 (こうじ歩合とは、米/大豆×10)
5	くさや	1 国内の港で水揚げされた魚を使用すること。 2 くさや汁、食塩、しょうゆ、砂糖、みりん、清酒、食用酢、とうがらし以外のものは使用していないこと。
6	アイスクリーム類	食品添加物は、次に掲げるもの以外のもを使用していないこと (1)乳化剤:レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル (2)安定剤:カラギナン、ガム類、ペクチン(フルーツアイスクリームに限る)、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル(フルーツアイスクリームに限る)、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム及び重合リン酸塩 (3)着色料(カスタードアイスクリームを除く):化学合成品以外のも及びβ-カロチン (4)香料
7	あしたば加工品	1 着色料を使用していないこと。 2 めん類(生めん・乾めん)のあしたばの使用量は、使用原料の2%(乾物重量比)以上であること。
8	塩及び塩加工品	1 海水だけから製造された塩であり、輸入製塩、岩塩等を使用していないこと。 2 天日濃縮、煎ごう(加熱蒸発)、噴霧乾燥などにより製造し、イオン交換膜濃縮によらないこと。 3 塩、やきしおの塩分濃度は、NaCl濃度換算として95%以下であること。 4 凝固防止剤を使用する場合は、製造過程で生成された「にがり」を、製造工程中に添加している場合に限る。

NO.	品目	内容
9	東京揚げ (※3)	1 生大豆粉量は魚肉すり身に対して、5%から10%とすること。 2 脂質は15%～28%であること。
10	魚介乾製品	食品添加物を使用していないこと。 (但し、BHA及びBHT並びにそれらを含む製剤以外の製品の品質保持上必要不可欠と思われる酸化防止剤を除く)
11	清酒及び リキュール類	1 米は国産米で、農産物検査法(昭和26年法律第144号)により、3等以上に格付けされた玄米又はこれを精米したものであること。 2 リキュール類に使用する農産物等は都内で生産されたものであること。 3 食品添加物は使用していないこと。 4 清酒の製法品質表示基準(平成元年11月22日国税庁告示第8号)に定める吟醸酒・純米酒・本醸造酒のいずれかの製法によるものであること(特定名称酒)。ただし、リキュール類においてはこの限りではなく、申請者が醸造した清酒を使用していること。
12	ところてん	1 テングサ類を直接煮だして製造すること。 2 食品添加物は使用していないこと。
13	大豆テンペチョコ (※4)	1 テンペの製造に使用する大豆は、国内産非脱皮大豆であること。 2 コーティングに使用するチョコレートは、カカオ分が全重量の35%以上(ココアバターが全重量の18%以上)であって、水分が全重量の3%以下のものであること。 3 食品添加物は、次に掲げるもの以外のものを使用しないこと。 (1)乳化剤 (2)香料
14	しょうゆ	しょうゆの日本農林規格に定める特級の基準に適合すること。

【注】

※1 TOKYO Xとは、旧東京都畜産試験場において、パークシャー種、デュロック種、北京黒豚から系統造成された東京のブランド豚。

※2 江戸甘みそとは、江戸時代から伝わる米味噌で、普通の辛味噌に比べて塩が約半分で麴が約2倍の、独特の甘みのある味噌。

※3 東京揚げとは、魚肉すり身に生大豆粉、にがり及び大豆油等を加えて乳化させ、大豆油で揚げたもの。

※4 大豆テンペチョコは、大豆をテンペ菌で発酵させ、凍結乾燥させたのち、チョコレートでコーティングしたものの。