

15) 菓子類

菓子類の成分値改訂全般に通ずる主な事項は、次のとおりである。

- ① 四訂成分表の配列を改め、＜和生・半生菓子類＞、＜和干菓子類＞、＜菓子パン類＞、＜ケーキ・ペストリー類＞、＜デザート菓子類＞、＜ビスケット類＞、＜スナック類＞、＜キャンデー類＞、＜チョコレート類＞、＜果実菓子類＞及び＜チューインガム類＞に分類し、配列した。
- ② この食品群に属する食品は、全て二次加工品であり、同種、同名のものであっても、使用する原材料の種類、配合割合、製造方法等の違いによって、製品の成分値に差異が生じる。原則として四訂成分表に準じ、基本的な原材料の配合割合を定め、配合割合と製造工程中の成分変化率等を勘案して、成分値を算出した。一部の食品は、市販品の分析値等に基づいた値を収載した。
- ③ 本食品群の基本的な素材である小豆練りあん類及びクリーム類の原材料配合割合は次のとおりである。

*小豆練りあん類

- (1) 並練りあん(並練り餡)：小豆生あん100、砂糖(上白糖) 70、水あめ7。
- (2) 中割あん(中割餡)：小豆生あん100、砂糖(上白糖) 85、水あめ7。
- (3) つぶしあん(潰し餡、小倉餡)：小豆つぶしあん100、砂糖(上白糖) 75。
- (4) もなかあん(最中餡)：小豆生あん100、砂糖(上白糖) 100、水あめ7。

*クリーム類

カスタードクリーム：鶏卵(全卵) 100、砂糖(上白糖) 26、加糖練乳10、
ショートニング 6.2、小麦粉(薄力1等) 6、コーンスターチ2.8。

- ④ 材料名のうち、おこし種とは、蒸したもち米を乾燥し、煎(い)った煎種(いりだね)の一種である。また、みじん粉(微塵粉)とは、蒸しもち米を乾燥し、煎った煎種を微細な粉末としたものである。挽(ひき)みじん粉と焼(やき)みじん粉の2種があり、主として前者は上菓子に、後者は雑菓子に用いられる。
- ⑤ 次の食品については、原材料中の砂糖由来のしよ糖を可食部100g当たりの含量として、各食品の留意点の説明中に示した。この数値は、配合割合をもとにした計算値¹⁾であり、砂糖以外の原材料に由来するしよ糖の量及び加工中の加水分解によるしよ糖の減少は考慮していない。
 - (1) 原材料の配合割合及び製品部分割合から成分値を算出した食品であって原材料として砂糖(上白糖あるいはグラニュー糖)を用いているもの
 - (2) 配合割合を指定して調製した試料の分析値をもとに成分値を決定した食品であって原材料として砂糖(上白糖)を用いているもの

以下、食品ごとに、成分値改訂に関する主な留意点について述べる。

<和生菓子・和半生菓子類>

<和生菓子・和半生菓子類>は、和菓子のうち水分含量が20%以上のものとした。なお、食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づく「標示を要する生菓子類の定義について」²⁾では、生菓子類とは、(1) 出来上がり直後において水分40%以上を含有するもの、(2) あん(餡)、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類似するものを用いた菓子類であって、出来上がり直後において水分30%以上を含有するもの、のいずれかに該当する場合としている。

甘納豆

- －15001 あずき<小豆>
- －15002 いんげんまめ<隠元豆>
- －15003 えんどう<豌豆>

「甘納豆」は、原料豆を煮熟後、濃度の低い砂糖液から高い砂糖液へと順次浸漬し、蜜(みつ)切り後、砂糖

をまぶしたものである。砂糖をまぶさないものはぬれ甘納豆と呼ぶ。四訂成分表収載の「あずき」に加え、新たに「いんげんまめ」及び「えんどう」を収載した。成分値は、関係資料³⁾に基づき決定した。

－15004 あん入り生八つ橋<餡入り生八つ橋>

「あん入り生八つ橋」は、米粉を蒸し、砂糖を加えて練った八つ橋生地で、つぶしあんを包んだものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮4、あん6。

原材料配合割合：皮生地〔米粉100、砂糖（上白糖）100〕、あん〔つぶしあん50、並練りあん50〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 41 g。

－15005 今川焼

「今川焼」は、鶏卵、砂糖を混ぜ、水に溶かした膨剤、小麦粉を加えてこね、水を加えて混ぜ合わせた生地を、加熱した焼型に流し込んで、あんを入れ、別の焼型で後から焼き始めた生地とあんを挟むように合わせて、焼いたものである。鯛（たい）焼、巴（ともえ）焼、小判焼等の名で呼ばれる同類の製品がある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮2、あん1。

原料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）50、鶏卵（全卵）25、膨剤1.5〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 24 g。

－15006 ういろう<外郎>

「ういろう」は、上新粉あるいはでん粉と砂糖を混ぜ、水を加えて攪拌（かくはん）して糊（のり）状にし、加熱して半流動状とした生地を、枠に入れて蒸し、切り分けたものである。生和菓子の生地としても用いられる。原材料の一部に小麦粉を用いるものや食塩を添加したものもある。製品の種類により使用する原材料の種類、配合割合等も異なるが、本編では、主原材料として上新粉、でん粉、砂糖を用いるいわゆる白ういろうを対象とした。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：上新粉100、じゃがいもでん粉30、砂糖（上白糖）163。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 27 g。

－15007 うぐいすもち<鶯餅>

「うぐいすもち」は、もち米あるいは白玉粉を蒸して搗（つ）き、砂糖を加えて練った生地であんを包み、うぐいすの形に整え、青きな粉をふりかけたものである。青きな粉を、生地練り込んだものもある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：もち生地10、あん8、きな粉0.05。

原材料配合割合：皮生地〔もち粉100、砂糖（上白糖）100、水あめ10〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 33 g。

－15008 かしわもち<柏餅>

「かしわもち」は、こねた上新粉を蒸して搗（つ）いた生地であんを包み、蒸してから冷まし、柏（かしわ）の葉で包んだものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮3、あん2。

原材料配合割合：皮生地〔上新粉100、じゃがいもでん粉4、食塩0.2〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 15 g。

－15009 カステラ

「カステラ」は、砂糖と鶏卵で作った起酵生地に小麦粉を加え、木枠に入れてスポンジ状に焼いたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

－15010 か の こ<鹿の子>

「かのこ」は、ぎゅうひやようかん等を芯とし、練りあんで包み、外側を蜜（みつ）漬けあずきで覆い、さらに寒天で表面に艶（つや）をつけたものである。本編では、芯（しん）として練りようかんを用いたものを対象とし、成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：蜜漬けあずき50、並練りあん30、練りようかん20、寒天少々。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 49 g。

－15011 かるかん<軽羹>

「かるかん」は、やまのいもをすりおろして砂糖を加え、泡立てたものにかるかん粉（うるち米を水に浸漬し、水切り後、挽いた生新粉）を加えてこねた生地を、枠に入れて蒸し、放冷して切り分けたものである。なお、かるかんまんじゅうは、かるかん生地の中にあんを入れ、蒸したものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：上新粉100、砂糖（上白糖）160、やまのいも80。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 34 g。

－15012 きび団子<吉備団子>

「きび団子」は、ぎゅうひを成型し、砂糖をまぶしたものである。なお、きび団子は、本来、黍（きび）を用いたもの（黍団子）であったが、これとは異なる。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：もち粉100、砂糖（上白糖）200、水あめ20。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 49 g。

－15013 ぎゅうひ<求肥、牛皮>

「ぎゅうひ」は、水を加えてこねたもち粉あるいは白玉粉を蒸して練り、加熱しながら砂糖を加え、練ったものである。単独でも菓子として用いられるが、他の材料と組み合わせて用いられる場合が多い。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：白玉粉100、砂糖（上白糖）200、水あめ20。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 41 g。

－15014 きりざんしょ<切山椒>

「きりざんしょ」は、こねて蒸した上新粉を搗（つ）き、砂糖を混ぜて搗き、山椒（さんしょう）油等で風味をつけ、薄く延ばしてから切ったものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：上新粉100、砂糖（上白糖）100、食塩0.5、山椒油少々。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 33 g。

－15015 きんぎょく糖<錦玉糖>

「きんぎょく糖」は、寒天を水で加熱溶解した後、砂糖を加えて煮つめ、水あめを加え、型に入れて固めたものである。他の材料と組み合わせて用いられる場合が多い。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、水あめ7、寒天1.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 66 g。

－15016 きんつば<金罌>

「きんつば」には、小麦粉に砂糖を加え、水を加えてこねた生地でつぶしあんを包み、平鍋で両面及び側面を焼き上げたもの（包みきんつば）と、あんに水どきした小麦粉をつけて焼き上げたもの（衣掛けきんつば、角きんつば）がある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮1、あん9。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）10〕、あん〔つぶしあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 40 g。

－15017 草もち<草餅>

「草もち」は、こねてから蒸した上新粉とゆでよもぎ（ゆでよもぎの乾燥品）を搗（つ）いた生地であんを包み、蛤（はまぐり）、巾着（きんちやく）、くわい、木魚（もくぎよ）等の形にしたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮6、あん4。

原材料配合割合：皮生地〔上新粉100、砂糖（上白糖）20、ゆでよもぎ10〕、あん〔並練りあん100、食塩0.1〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 21 g。

くし団子<串団子>

－15018 あん

－15019 しょうゆ

「くし団子」は、上新粉をこねて蒸し、搗（つ）いてから丸めた団子を串に刺し、あんやたれをつけたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「あん」

製品部分割合：団子8、あん3。

原材料配合割合：団子〔上新粉100〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 10 g。

「しょうゆ」

製品部分割合：団子9、たれ2。

原材料配合割合：団子〔上新粉100〕、たれ〔砂糖（上白糖）95、こいくちしょうゆ54、じゃがいもでん粉14〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 8 g。

－15020 げっぺい<月餅>

「げっぺい」は、小麦粉に砂糖、かん水等を混ぜてこねた生地で、くるみやごまの入ったあんを包み、表面に模様をつけ、焼いたものである。中華風の菓子として知られ、皮生地にかんすい粉末を用いるのが特徴である。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮生地5、あん4。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）54、ショートニング17.5、水あめ5、かんすい粉末1〕、あん〔生あん100、砂糖（上白糖）85、くるみ15、水あめ10、ごま7.5〕。かんすい粉末〔炭酸カリウム6.0、炭酸ナトリウム3.9、りん酸塩1〕

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 32 g。

桜もち<桜餅>

－15021 関東風

－15022 関西風

「桜もち」は、薄紅色に染めた小麦粉生地を薄く焼いたもの（関東風）あるいは薄紅色に染めたもち米又はもち米を蒸して乾燥した道明寺種（道明寺粉）を蒸して砂糖を混ぜたもの（関西風）であんを包み、さらに塩漬けにした桜の葉で包んだものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「関東風」

製品部分割合：皮4、あん5。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、白玉粉11、砂糖（上白糖）56〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 30 g。

「関西風」

製品部分割合：皮3、あん2。

原材料配合割合：皮生地〔道明寺種100、砂糖（上白糖）50〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 24 g。

－15023 大福もち<大福餅>

「大福もち」は、もち米（もち粉）を蒸して搗（つ）いた生地であんを包んだものである。もち生地に他の材料を混ぜたものは、豆大福、草大福、ごま大福等と呼ばれる。本編では、皮としてもち生地のみを用いた製品を対象とした。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮10、あん7。

原材料配合割合：皮生地〔もち100〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 15 g。

－15024 タルト

「タルト」は、あんを柚子（ゆず）の香りのするカステラ生地で巻いたものである。柚子をあんに加えたものもある。洋菓子のタルトとは異なる。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮2、あん1。

原材料配合割合：皮生地〔砂糖（上白糖）200、鶏卵（全卵）200、小麦粉（薄力1等）100、水あめ50〕、あん〔中割あん100〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 39 g。

－15025 ちまき<粽>

「ちまき」は、上新粉に砂糖と水を加えて混ぜて蒸し、こねた生地を円錐形にし、笹（ささ）の葉で巻いて、藁（い）を巻きつけ、蒸したものである。もち米、葛（くず）、羊羹（ようかん）を用いたものもある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、上新粉88、もち粉12。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 20 g。

－15026 ちゃつう<茶通>

「ちゃつう」は、小麦粉、砂糖、卵白、ひき茶を混ぜてこねた生地であんを包み、平鍋で両面を焼いたものである。ひき茶を生地に混ぜずに、あんを包んだ生地を焼く際に、上部を湿らせて煎茶を付け、平鍋に押しつけ表裏の順に焼いたものもある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮1、あん9。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、鶏卵（卵白）38、じゃがいもでん粉10、ひき茶少々〕、あん〔中割あん100、水あめ10、黒ごま9〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 40 g。

－15027 どら焼<銅鑼焼>

「どら焼」は、鶏卵、砂糖を混ぜて泡立て、小麦粉を混ぜた生地を、平鍋で円形に焼いた皮2枚の間に、つぶしあんをはさみ込み、皮の周囲を合わせたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮5、あん4。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、鶏卵（全卵）100、食塩1.2〕、あん〔つぶしあん100〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 38 g。

－15028 ねりきり<練切>

「ねりきり」は、練りあん（普通は白あん）につなぎとしてぎゅうひ又はみじん粉を加えて練った練切餡（ねりきりあん）を、木型に押しつけて模様をつけたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：並練りあん100、練りぎゅうひ10。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 42 g。

まんじゅう<饅頭>

- 15029 カステラまんじゅう<カステラ饅頭>
- 15030 くずまんじゅう<葛饅頭>
- 15031 くりまんじゅう<栗饅頭>
- 15032 とうまんじゅう<唐饅頭>
- 15033 蒸しまんじゅう<蒸し饅頭>
- 中華まんじゅう<中華饅頭>
 - 15034 あんまん<餡饅頭>
 - 15035 肉 ま ん<肉饅頭>

「まんじゅう」には、各種各様のものがあるが、本編では、「カステラまんじゅう」、「くずまんじゅう」、「くりまんじゅう」、「とうまんじゅう」、「蒸しまんじゅう」及び「中華まんじゅう」を収載した。

「カステラまんじゅう」は、カステラ生地で練りあんを包み、焼き上げたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮5、あん7。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）50、鶏卵（全卵）50、膨剤2〕、あん〔並練りあん100〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 35 g。

「くずまんじゅう」は、くず粉と砂糖に水を加え、半透明になるまで加熱した生地（くず種）に練りあんを包み、生地が透明になるように蒸し、桜の葉でくるんだものである。葛桜（くずざくら）とも呼ぶ。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮2、あん3。

原材料配合割合：皮生地〔砂糖（上白糖）200、じゃがいもでん粉100〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 35 g。

「くりまんじゅう」は、小麦粉、鶏卵、砂糖等を用いた生地で細かく刻んだ蜜（みつ）づけ栗を混ぜたあんを包んで焼き、表面に艶（つや）出したものである。市販品の中には、白あんを用いたものや、栗を全く用いず、表面を栗の皮のような色沢となるよう焼き上げたものもある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮1、あん2。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）60、鶏卵（全卵）45、膨剤1〕、あん〔中割あん95、くり甘露煮5〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 42 g。

「とうまんじゅう」は、加熱した平鍋においた丸型、胴型等の枠型に、小麦粉、鶏卵、砂糖等を用いた生地を入れて焼き、あんを丸めてから扁平につぶして乗せ、さらに生地を入れて、ひっくり返し、型に接触している側面には焼き色がつかないように焼いたものである。本編の「とうまんじゅう」は四国地方の同名の菓子〔黒砂糖に播り胡麻（すりごま）を混ぜたものをあんとしたもの〕とは異なる。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮4、あん5。

原材料配合割合：皮生地〔鶏卵（全卵）110、小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、はちみつ10、みりん5〕、あん〔中割あん100〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 40 g。

「蒸しまんじゅう」は、砂糖を水に溶かし、膨剤を混ぜた小麦粉を加えてこねた生地です。練りあんを包み、蒸したものを〔薬（やく、くすり）まんじゅう〕あるいは、酒種に小麦粉を加えてこね、発酵させた生地です。練りあんを

包み、蒸したもの（酒まんじゅう）である。春日まんじゅう、利久まんじゅう、そばまんじゅう等がある。生地に米粉を使ったもの（かるかんまんじゅう等）もある。本編では、その中で最も基本的な菓まんじゅうを対象とした。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮1、あん2。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）60、膨剤1〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 34 g。

「中華まんじゅう」は、酵母を用いた小麦粉生地であん又は具を包み、蒸したものである。中華料理の包子（パオズ）である。なお、「肉まん」は、関西地方では、豚まんという。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「あんまん」

製品部分割合：皮10、あん7。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）200、小麦粉（強力1等）100、砂糖（上白糖）25、酵母0.7、食塩0.2〕、あん〔並練りあん250、ラード25、ゴマ25〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 16 g。

「肉まん」

製品部分割合：皮10、具4.5。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）200、小麦粉（強力1等）100、砂糖（上白糖）25、酵母0.7、食塩0.2〕、具〔たまねぎ150、ぶたひき肉100、たけのこ100、長ねぎ70、キャベツ40、しいたけ15、ショウガ6、砂糖（上白糖）5、しょうゆ4、食塩4、ごま油3〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 4 g。

－15036 も な か<最中>

「もなか」は、搗（つ）いた餅（もち）を、合わせ型で薄く焼いた最中（もなか）皮に、もなかあんを詰めたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：皮1、あん9。

原材料配合割合：皮生地〔もち粉100〕、あん〔もなかあん100〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 43 g。

－15037 ゆ べ し<柚餅子>

「ゆべし」は、砂糖液の中にもち米又はうるち米の粉、しょうゆ、柚子汁を加えて混ぜた生地を蒸した後、切り分けたものである。本編では、くるみ入りのものを対象とした。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（赤ざら糖）140、砂糖（白ざら糖）120、上新粉100、くるみ24、しょうゆ20、みじん粉10。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 53 g。

ようかん<羊羹>

－15038 練りようかん<練り羊羹>

－15039 水ようかん<水羊羹>

－15040 蒸しようかん<蒸し羊羹>

「練りようかん」は、膨潤させた寒天を水と加熱して溶かし、砂糖、こしあんを加えて加熱し、練りながら煮詰め、型あるいは筒に入れて固めたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、こしあん65、水あめ6、寒天1.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 56 g。

「水ようかん」は、膨潤させた寒天を水と加熱して溶かし、砂糖、水あめ、練りあんを加えて練り、型に入れて冷却し、固めたものである。缶入りの製品を対象とした。なお、缶入りのものは、缶入りでないものに比べて水分含量が少ない傾向にある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：並練りあん400、砂糖（上白糖）100、水あめ6、寒天4.0、食塩1.2。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 30 g。

「蒸しようかん」は、練りあんに小麦粉及び水を加えて練った生地を、型に入れて蒸し、放冷後、切り分けたものである。使用する原材料により、栗蒸しようかん等種々のものがあるが、本編では、最も基本的なあずき並練りあんを用いたものを対象とした。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：並練りあん100、砂糖（上白糖）15、小麦粉（薄力1等）9.3、食塩0.3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 37 g。

<和干菓子類>

和菓子のうち水分含量が20%未満のものを<和干菓子類>とした。

－15041 あめ玉（飴玉）

「あめ玉」は、砂糖と水あめを主原材料として煮詰めたものである。使用する副原材料により、種類が多い。砂糖以外の甘味料を用いた製品も多い。本編では、砂糖と水あめを用いる最も基本的な配合割合のものを対象とした。なお、味の対比効果により甘味を強めるため、食塩を添加したのものもあるので、その旨備考欄に記載した。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、水あめ20。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 82 g。

－15042 芋かりんとう<芋花林糖>

「芋かりんとう」は、さつまいもを短冊状に切って、油揚げした後、蜜（みつ）掛けしたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：さつまいも126、砂糖（上白糖）38、吸着した揚げ油（植物油）22。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 34 g。

－15043 おこし<粗糎>

「おこし」は、おこし種に、砂糖や水あめの蜜（みつ）を加熱して掛けて混ぜ、湿らせた木枠に入れて薄く延ばし、切り分けて冷ましたものである。全国各地で各種各様のものが造られているが、代表的なものとして、関東の米おこし、関西の粟おこし等がある。しかし、使用される主原材料はおこし種で、その粒度の違いのみである場合が多い。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：おこし種125、砂糖（上白糖）100、水あめ25、植物油0.9、食塩0.6。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 39 g。

－15044 おのろけ豆<お惚気豆>

「おのろけ豆」は、いり落花生に塩味の寒梅粉で衣掛けし、焙（ばい）焼したものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：ころも100、いり落花生35。

原材料配合割合：ころも〔米粉100、砂糖（上白糖）5、食塩1.3。〕

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 4 g。

かりんとう<花林糖>

－15045 黒

－15046 白

「かりんとう」は、小麦粉を主原料として、水、酵母等を加えて練った生地を棒状に成形し、油で揚げ、蜜（みつ）掛けし、乾燥させたもの又はこれに風味原料を加えたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算

により決定した。

「黒かりんとう」

原材料配合割合：小麦粉（強力2等）100、黒砂糖40、砂糖（上白糖）30、吸着した揚げ油（植物油）19、炭酸アンモニウム1.6、酵母1.2。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 34 g。

「白かりんとう」

原材料配合割合：小麦粉（強力2等）100、砂糖（上白糖）30、吸着した揚げ油（植物油）13、炭酸アンモニウム1.6、酵母1.2。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 22 g。

－15047 ごかぼう<五家宝>

「ごかぼう」は、おこし種に砂糖及び水あめで作った蜜（みつ）を混ぜて円柱状に丸め、きな粉に砂糖、水あめで作った蜜（みつ）を加えて混ぜた外皮でくるみ、きな粉を敷いた台上でころがしながら細い棒状に延ばし、切ったものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：おこし種100、砂糖（上白糖）100、水あめ100、きな粉100。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 24 g。

小麦粉せんべい<小麦粉煎餅>

－15048 いそべせんべい<磯部煎餅>

－15049 かわらせんべい<瓦煎餅>

－15050 巻きせんべい<巻き煎餅>

－南部せんべい<南部煎餅>

－15051 ごま入り

－15052 落花生入り

せんべいは、一般に関西では小麦粉を用いたものを指すが、関東では米を用いたもの（米菓）も含めている場合が多い。本編では、小麦粉を用いたものを「小麦粉せんべい」とし、米を用いたものを「米菓」とした。

「いそべせんべい」は、砂糖及び食塩を磯部鉱泉（炭酸水素ナトリウムを含む食塩泉）に溶かし、炭酸アンモニウム、サラダ油、小麦粉を加えてこね、さらに鉱泉水を加えた生地を泡立てた卵白を加え、型に入れて焼いたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、食塩（鉱泉）2.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 50 g。

「かわらせんべい」は、砂糖と鶏卵を混ぜ、水で溶かした重曹（炭酸水素ナトリウム）、水、小麦粉を加えてこね、さらに水を加えた生地を、型に入れて、直火で焼いたものである。最も一般的なせんべい類の一つである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

「巻きせんべい」は、小麦粉、砂糖、鶏卵を用いた生地を焼き、有平（あるへい）糖を芯（しん）にして巻いたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、有平（あるへい）糖50、鶏卵（全卵）20、膨剤1。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 59 g。

「南部せんべい」は、小麦粉と食塩を用いた生地を、ごま、落花生、くるみ等さまざまな材料とともに、焼き型に入れて焼いたものである。盛岡市を中心とする南部地方で造られたのが始まりで、この名がある。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「ごまいり」

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、ゴマ20、食塩1.2。

「落花生入り」

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、落花生20、砂糖（上白糖）5、食塩1.0。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 4 g。

－15053 しおがま<塩竈>

「しおがま」は、砂糖に水あめを溶かした液〔しとり蜜（みつ）〕を加え、みじん粉、ゆかり（しそ）を加え、木型に詰めて押し固めたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、みじん粉60、水あめ3、食塩2.6、ゆかり1.3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 56 g。

－15054 中華風クッキー

「中華風クッキー」は、油脂としてラードを用いたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）70、ラード65、鶏卵（全卵）30、膨剤1、食塩0.3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 29 g。

ひなあられ<雛糰>

－15055 関東風

－15056 関西風

「ひなあられ」は、もち米を蒸し、乾燥させてから煎（い）った白丸種、もち米を蒸してから搗（つ）き、着色し、延ばして小さく切ってから乾燥し、煎った風船種、水に浸漬した大豆を煎って蜜（みつ）掛けした豆種を混ぜ合わせたものである。「ひなあられ」については、主体となるあられ部は、関東ではでん粉を、関西では米を用いて造られる。また、いり大豆、甘納豆の混合割合も異なる。このため、本編では、ひなあられを「－関東風－」と「－関西風－」に分別して収載した。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「関東風」

原材料配合割合：あられ88、甘納豆6、いり大豆6。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 4 g。

「関西風」

原材料配合割合：あられ94、甘納豆3、いり大豆3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 2 g。

米 菓

－15057 揚げせんべい<揚げ煎餅>

－15058 甘辛せんべい<甘辛煎餅>

－15059 あられ<糰>

－15060 塩せんべい<塩煎餅>

「米菓」は、もち米を原料とするあられ類及びうるち米を原料とするせんべい類の総称である。

「揚げせんべい」は、水に浸漬したうるち米を製粉し、蒸しながら練った餅状の生地を板状に延ばして型抜きして乾燥し、油で揚げ、食塩をまぶしたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：上新粉（水分6%）100、吸着した揚げ油（植物油）20、食塩1.5。

「甘辛せんべい」は、水に浸漬したうるち米を製粉し、蒸しながら練った餅状の生地を板状に延ばして型抜きして乾燥し、焼いて砂糖を含む調味液を塗布したり、ざらめ糖をまぶしたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：上新粉（水分6%）100、砂糖（上白糖）10、しょうゆ9。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 9 g。

「あられ」は、もち米から作った餅を硬化させてから切断し、乾燥した後、焼き上げ、調味料を塗布したもの

である。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：もち（水分6%）100、しょうゆ12。

「塩せんべい」は、水に浸漬したうるち米を製粉し、蒸しながら練った餅状の生地板状に延ばして型抜きして乾燥し、焼いてしょうゆを主体とする調味液を塗り、さらに焼き上げたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

ボ ー ロ

－15061 衛生ボーロ

－15062 そばボーロ<蕎麦ボーロ>

「衛生ボーロ」は、砂糖と鶏卵を混ぜ、でん粉を加えた生地を成形後、鉄板に並べて焼いたものである。乳幼児用として、カルシウム、ビタミン類を添加したのも多いため、その旨備考欄に記載した。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：じゃがいもでん粉100、砂糖（上白糖）100、鶏卵（全卵）40。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 49 g。

「そばボーロ」は、砂糖と鶏卵を混ぜ、水あめ、砂糖、水に溶かした重曹（炭酸水素ナトリウム）を加えて混ぜ、小麦粉、そば粉を加えてこねた生地を、薄く延ばして型抜きし、焼いたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）70、砂糖（上白糖）70、鶏卵（全卵）40、そば粉（全層粉）20、水あめ7、はちみつ5、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.6。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 40 g。

－15063 松 風

「松風」は、小麦粉、砂糖、水あめ等をこねた生地を平らにならし、けしの実をふりかけて焼き、熱いうちに切ったものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、水あめ12、炭酸アンモニウム0.4、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.2。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 47 g。

－15064 三 島 豆

「三島豆」は、大豆を煎（い）り、砂糖で衣掛けしたものである。なお、四訂成分表の「源平豆」は、ほとんどみられなくなったので、「三島豆」に名称変更した。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）200、いり大豆100。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 66 g。

－15065 八 つ 橋

「八つ橋」は、上新粉で作った生地を蒸し、砂糖、はちみつ、桂皮末等を加えて練り、薄く延ばして大豆粉、桂皮末等をまぶし、短冊状に切った後、平鍋で両面を焼き、熱いうちに型に入れて樋の形に湾曲させたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：米粉100、砂糖（上白糖）100。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 52 g。

らくがん<落雁>

－15066 らくがん<落雁>

－15067 麦らくがん<麦落雁>

－15068 もろこしらくがん<諸越落雁>

「らくがん」は、砂糖に水あめを溶かした液〔しとり蜜（みつ）〕あるいは水を加え、穀粉種を加えて混ぜ、木型に詰めて成型し、取り出して乾燥させたものである。みじん粉を用いた「らくがん」、麦こがしを用いた「麦ら

くがん」、あずき粉又はあずきさらしあんを用いた「もろこしらくがん」を収載した。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「らくがん」

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、みじん粉54、じゃがいもでん粉13、水あめ3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 59 g。

「麦らくがん」

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、麦こがし60、みじん粉10、水あめ3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 57 g。

「もろこしらくがん」

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、あずきさらしあん40、もち粉10、水あめ3、食塩0.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 64 g。

<菓子パン類>

－15069 あんパン<餡パン>

－15070 クリームパン

－15071 ジャムパン

－15072 チョココロネ

<菓子パン類>は、砂糖を多く含むパン生地を用いたパンで、我が国独特の食品と考えられるものである。パン類は、品質表示基準⁴⁾では、「食パン」、「菓子パン」及び「その他のパン」に分類される。四訂成分表に従い、「菓子パン」は菓子類に収載した。成分値は、いずれも原材料の成分値に基づき計算により決定した。なお、「食パン」、「コッペパン」、「乾パン」、「フランスパン」、「ライ麦パン」、「ぶどうパン」、「ロールパン」及び「クロワッサン」は、穀類に収載した。

「あんパン」

製品部分割合：ロールパン10、並練りあん7。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 27 g。

「クリームパン」

製品部分割合：ロールパン5、カスタードクリーム3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 19 g。

なお、クリームパン用のカスタードクリームは、一般に鶏全卵や油脂の少ないいわゆるフラワーペーストが用いられている。

「ジャムパン」

製品部分割合：ロールパン5、いちごジャム（高糖度）3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 17 g。

「チョココロネ」

製品部分割合：パン5、チョコクリーム4。

原材料配合割合：パン生地〔小麦粉（中力粉1等）100、砂糖（上白糖）、ショートニング5、鶏卵（全卵）5、脱脂粉乳4、生酵母3、食塩1〕、チョコクリーム〔でん粉8.4、マーガリン7.4、加糖練乳4.9、ミルクチョコレート4.3、全粉乳2.2〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 10 g。

<ケーキ・ペストリー類>

－15073 シュークリーム

「シュークリーム」は、シュー皮（シューパフ）にカスタードクリームあるいはホイップクリームを詰めたものである。成分値は、カスタードクリームを詰めたものを対象とし、原材料の成分値に基づき計算により決定し

た。

製品部分割合：皮1、カスタードクリーム5。

原材料配合割合：皮生地〔鶏卵（全卵）250、小麦粉（薄力1等）100、ショートニング90、食塩0.8〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 15 g。

－15074 スポンジケーキ

「スポンジケーキ」は、小麦粉、鶏卵、砂糖を主原料とし、卵の起泡性を利用して焼き上げたものであり、新たに収載した。成分値は次の配合により調製したものの分析値に基づき決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力粉）100、鶏卵（全卵）150、砂糖（上白糖）100、無塩バター10。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 29 g。

－15075 ショートケーキ

「ショートケーキ」は、スポンジケーキにクリームを挟み、表面にもクリームを塗り、果実をのせたものである。成分値は、「スポンジケーキ」及び「ホイップクリーム」の「乳脂肪・植物性脂肪」の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：スポンジケーキ3、ホイップクリーム1。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 23 g。

－15076 デニッシュペストリー

「デニッシュペストリー」は、砂糖を多く含む生地油脂をのせ、折り込みながら成形して焼いたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（強力1等）60、マーガリン34、小麦粉（薄力1等）15、砂糖（上白糖）、鶏卵（全卵）5、生酵母4、脱脂粉乳2.3、食塩1.2。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 6 g。

ドーナッツ

－15077 イーストドーナッツ

－15078 ケーキドーナッツ

「ドーナッツ」は、生地として小麦粉、バター（又はショートニング）、鶏卵（全卵）及び砂糖を用い、イーストを用いて発酵させる「イーストドーナッツ」と、膨剤を用いる「ケーキドーナッツ」に分類される。なお、生地には砂糖を用いず、油で揚げた後で仕上げに砂糖を用いるフレンチタイプのものがある。成分値は、それぞれ原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「イーストドーナッツ」

原材料配合割合：小麦粉（強力）75、吸着した揚げ油（植物油）29、小麦粉（薄力1等）25、砂糖（上白糖）14、ショートニング10、鶏卵（全卵）10、脱脂粉乳6、酵母3、食塩1.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 7 g。

「ケーキドーナッツ」

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、鶏卵（全卵）50、砂糖（上白糖）50、牛乳20、ショートニング10、吸着した揚げ油（植物油）7.3、膨剤1、食塩0.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 23 g。

パイ

－15079 パイ皮

「パイ皮」は、小麦粉と食塩を混合し、ショートニングを入れて軽く合わせ、水を加えて軽く練った生地を折りたたみ、焼き上げたものである。成分値は、次の配合割合により調製した試料の分析値に基づき決定した。

原材料配合割合：水55、小麦粉（強力粉1等）50、小麦粉（薄力粉1等）50、ショートニング50、食塩2。

－15080 アップルパイ

「アップルパイ」は、アメリカンパイ（練りパイ）生地に甘煮りんごをのせ、又は、更にその上に切れ目を入れた生地をのせて、焼いたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：パイ皮1、甘煮りんご1。

原材料配合割合：甘煮りんご〔りんご100、砂糖（上白糖）80〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 16 g。

－15081 ミートパイ

「ミートパイ」は、ひき肉とたまねぎをトマトソースと食塩で調味したフィリングをアメリカンパイ生地で包み、焼いたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：パイ皮8、フィリング2。

原材料配合割合：フィリング（ひき肉20、たまねぎ10、にんじん10、トマトソース5、食塩0.5）。

－15082 バターケーキ

「バターケーキ」は、原材料の小麦粉、鶏卵および砂糖の割合が等しいもので、パウンドケーキやマドレーヌを含んでいる。なお、四訂成分表の「カップケーキ」を名称変更した。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）25、鶏卵（全卵）25、砂糖（上白糖）25、無塩バター25、膨剤1。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 26 g。

－15083 ホットケーキ

「ホットケーキ」は、ゆるめの生地を円形に焼き上げたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：ホットケーキ用プレミックス粉200、牛乳145、鶏卵（全卵）50。

ワッフル

－15084 カスタードクリーム入り

－15085 ジャム入り

「ワッフル」は、小麦粉、砂糖、バター（又はショートニング）、牛乳、鶏卵からなる生地を型に入れて焼き、カスタードクリーム又はジャムをはさみ込んだものである。成分値は、それぞれ原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「カスタードクリーム入り」

製品部分割合：皮1、カスタードクリーム1。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 12 g。

「ジャム入り」

製品部分割合：皮1、いちごジャム（高糖度）1。

原材料配合割合：皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、牛乳100、鶏卵（全卵）50、砂糖（上白糖）15、ショートニング5、膨剤1〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 32 g。

<デザート菓子類>

－15086 カスタードプディング

「カスタードプディング」は、鶏卵に砂糖を加え、加熱した牛乳を混ぜた液を型に入れ、蒸し焼きにしたものである。成分値は、次の配合により調製したものの分析値に基づき決定した。

原材料配合割合：牛乳250、鶏卵（全卵）125、砂糖（上白糖）45。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 11 g。

ゼリー

－15087 オレンジ

- 15088 コーヒー
- 15089 ミルク
- 15090 ワイン

「ゼリー」は、果汁等に凝固剤として寒天、ゼラチン、ペクチン、カラギーナン等を加え、溶かしてから固めたものであるが、凝固剤としてゼラチンを用いたものを収載した。市販品はカラギーナンを用いたものが多い。四訂成分表の「ゼリー」を、「オレンジ」、「コーヒー」、「ミルク」及び「ワイン」の4種に分けて収載した。成分値は、いずれも原材料の成分値に基づき計算により決定した。

「オレンジ」

原材料配合割合：水280、オレンジ果汁150、砂糖（グラニュー糖）60、粉ゼラチン12。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 12 g。

「コーヒー」

原材料配合割合：水500、砂糖（グラニュー糖）50、粉ゼラチン10、インスタントコーヒー5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 9 g。

「ミルク」

原材料配合割合：牛乳115、砂糖（グラニュー糖）20、水15、粉ゼラチン3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 13 g。

「ワイン」

原材料配合割合：水115、砂糖（グラニュー糖）20、赤ぶどう酒15、粉ゼラチン3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 13 g。

-15091 ババロア

「ババロア」は、牛乳に砂糖を加えて加熱し、卵黄、砂糖、ゼラチンを混ぜたものに加えて放冷し、泡立てた生クリームを混ぜ、型に入れて冷却し、固めたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：牛乳150、生クリーム60、砂糖（グラニュー糖）60、鶏卵（卵黄）40、水30、ゼラチン6。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 17 g。

<ビスケット類>

-15092 ウエハース

「ウエハース」は、砂糖、鶏卵、粉乳、膨剤等を水と混合し、小麦粉を加えて練った生地を、焼き型に入れ、薄板状に焼いたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。乳幼児用として、カルシウム、ビタミン類を添加したのものもあるので、その旨備考欄に記載した。

クラッカー

-15093 オイルスプレークラッカー

-15094 ソーダクラッカー

「クラッカー」は、酵母を用いて発酵させた小麦粉生地を薄く延ばして積層し、型抜きして焼いたものである。

「オイルスプレークラッカー」は、小麦粉、ショートニング、食塩、イースト、膨剤を混合し、発酵させた生地を薄く延ばして積層し、型抜きして焼いたものに、融かした植物性油脂をスプレーしたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

「ソーダクラッカー」は、小麦粉、ショートニング、食塩、イースト、膨剤を混合し、発酵させた生地を薄く延ばして積層し、型抜きして焼いたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

-15095 サブレ

「サブレ」は、小麦粉、油脂、鶏卵、砂糖、膨剤を混ぜてよくこねのばした生地を、型抜きし、（グラニュー糖をまぶして）焼き上げたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）110、砂糖（上白糖）70、ショートニング30、鶏卵（全卵）30、膨剤1.6。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 33 g。

－15096 パフパイ

「パフパイ」は、小麦粉を主体とした層と油脂の層を交互に折りたたんで成形し、砂糖等をふりかけて軽く焼き上げたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、ショートニング50、砂糖（上白糖）5、食塩0.2。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 3 g。

ビスケット

－15097 ハードビスケット

－15098 ソフトビスケット

「ビスケット」は、小麦粉、砂糖、油脂、食塩、粉乳、膨剤等を混合した生地を焼いたものである。

「ハードビスケット」は、原材料を混合して練った生地を折りたたみ、シート状に圧延し、型抜きをして焼いたものである。生地に含まれる水分や膨剤から発生したガスが揮散し易いように、針穴を付ける。成分値は、市販品の分析値に基づき計算により決定した。乳幼児用として、カルシウム、ビタミン類を添加したのものもあるので、その旨備考欄に記載した。

「ソフトビスケット」は、砂糖、油脂等を混合し、鶏卵、水に溶かした食塩、膨剤を加えて乳化させ、さらに小麦粉を加えて混合した生地を成型し、焼いたものである。四訂成分表では、ビスケット類の表示に関する公正競争規約⁵⁾に基づく同規約施行規則における「手作り風で、糖分、脂肪分の合計が重量百分比で40%以上のもの」の規定に合致するものを、「クッキー」として記載していた。しかし、「クッキー」は、ソフトビスケットの範疇（はんちゅう）に入るものであるため、ソフトビスケットにまとめた。成分値は、分析値に基づき決定した。

－15099 プレッツェル

新たに記載した「プレッツェル」は、生地を押しだして紐を結んだ形や棒状に成型し、アルカリ浴に浸漬した後、食塩を振りかけて、焼いたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

－15100 ロシアケーキ

「ロシアケーキ」は、ビスケット生地の上に、マカロン生地を絞り、焼いた後、ゼリージャム、マーマレード等で飾ったものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

なお、マカロンとは、ピーナッツ、アーモンド等の種実類を煎（い）ってつぶしたものに、砂糖を加えて再度焼き上げたものである。

製品部分割合：ビスケット4、マカロン2、クリーム1。

原材料配合割合：ビスケット〔小麦粉（薄力1等）60、砂糖（上白糖）20、ショートニング18.5、全粉乳1.2、食塩0.7、膨剤0.3〕、マカロン〔砂糖（粉糖）90、鶏卵（卵白）45、アーモンド45〕、クリーム〔ショートニング100、砂糖（上白糖）100〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 36 g。

<スナック類>

－15101 小麦粉あられ

「小麦粉あられ」は、小麦粉に水を加え、加熱しながら練った生地を、成形、乾燥し、焙（ばい）焼するか油で揚げたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、ショートニング20、食塩2.0。

－15102 コーンスナック

「コーンスナック」は、コーングリッツを主原料とした生地を、エクストルーダで押し出して、膨張させ、乾燥、調味したものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

ポテトチップス

－15103 ポテトチップス

－15104 成形ポテトチップス

「ポテトチップス」には、じゃがいもの薄切りを原料としたもの及び乾燥マッシュポテト等を原料として成形したものがある。

「ポテトチップス」は、原料を水洗、剥（はく）皮、薄切り後、油で揚げ、調味したものである。成分値は分析値に基づき決定した。なお、四訂成分表のいも類から本食品群に移した。

「成形ポテトチップス」は、乾燥マッシュポテト、ショートニング、安定剤等を混合、加熱した生地を圧延、成形後、油で揚げ、調味したものである。成分値は、分析値に基づき決定した。

<キャンデー類>

<キャンデー類>は、砂糖と水あめを主原料とした菓子類の総称で、糖液を煮詰める温度で類別すると低温で煮詰めるソフトキャンデーと高温で煮詰めるハードキャンデーに分類される。

－15105 キャラメル

「キャラメル」は、砂糖と水あめを加熱しながら攪拌（かくはん）し、練乳、小麦粉、ショートニング等を混合し、比較的低温（120～125 °C）で煮詰め、香料を加え、冷却、圧延、切断したもので、ソフトキャンデーに属する。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

－15106 錠菓

「錠菓」は、一般には砂糖が主原料で、これに結合剤、果汁、ミント系フレーバ等を少量混合したものを、打錠機で圧縮成型したものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、果汁5、有機酸1～2、植物性ガム1、滑沢剤0.5～1、香料0.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 97 g。

－15107 ゼリーキャンデー

「ゼリーキャンデー」は、砂糖と水あめを主原料として、ゼラチン、ペクチン、寒天等の凝固剤で固めたものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：水あめ300、砂糖（上白糖）100、寒天5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 23 g。

－15108 ゼリービーンズ

「ゼリービーンズ」は、水あめ、砂糖、でん粉等を主原材料としてゼリーを作り、これを粉糖と糖液（主原材料：砂糖、アラビアガム等）で交互に被覆、乾燥したものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：糖衣5、ゼリー6。

原材料配合割合：糖衣部〔砂糖（上白糖）100、アラビアガム少々〕、ゼリー部〔水あめ200、砂糖（上白糖）100、じゃがいもでん粉90、寒天9〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 54 g。

－15109 チャイナマーブル

「チャイナマーブル」は、かわり玉とも呼ばれ、砂糖を核として、煮詰めて着色した砂糖液を幾重にも被覆、乾燥したものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 98 g。

－15110 ドロップ

「ドロップ」は、砂糖を水に溶解加熱し、水あめを加え、高温（約145 °C）で煮詰め、冷却し、酸味料、色素、香料を加え、成型したもので、ハードキャンデーに分類される。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）55、水あめ45。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 57 g。

－15111 バタースコッチ

「バタースコッチ」は、主原材料の砂糖、水あめ、バターを配合し、水を加えて混合しながら煮詰め、冷却、切断したもので、ハードキャンデーに分類される。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100、水あめ20、バター10、食塩0.5。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 77 g。

－15112 ブリットル

「ブリットル」は、少量の水に砂糖、水あめを溶解加熱し、油脂や練乳を加えて煮詰め、落花生を加え、少量の重曹（炭酸水素ナトリウム）を加えて気泡を抱き込ませ、冷却、圧延、成型したもので、ハードキャンデーに分類される。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：いり落花生150、砂糖（上白糖）100、水あめ50、ショートニング5、食塩0.4、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.2。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 33 g。

－15113 マシュマロ

「マシュマロ」は、砂糖、水あめを加熱溶解し、泡立てたゼラチンを加え、攪拌（かくはん）して空気を抱き込ませ、成形し、でん粉型中で放冷、乾燥させたもので、ソフトキャンデーに分類される。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）55、水あめ50、ゼラチン3。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 44 g。

<チョコレート類>

チョコレートは、カカオマス、カカオバター、砂糖、粉乳を磨砕、微粒化、精練、調温、成型、熟成したものである。チョコレート類の表示に関する公正競争規約⁶⁾が定められている。チョコレートは、カカオマスに砂糖を加えたスイートチョコレートとさらに乳製品を加えたミルクチョコレートに大別される。四訂成分表に記載していた「スイートチョコレート」はほとんどみられないことから、削除した。また、カカオマスを用いない「ホワイトチョコレート」を新たに記載した。

－15114 カバーリングチョコレート

「カバーリングチョコレート」は、ビスケットをチョコレートで被覆したものである。成分値は、原材料の成分値に基づき計算により決定した。

製品部分割合：ミルクチョコレート3、ビスケット2。

原材料配合割合：ビスケット〔小麦粉（薄力1等）69、砂糖（粉糖）16、ショートニング10、全粉乳1.8、食塩0.5、膨剤0.4〕。

原材料中の砂糖由来のしよ糖量：可食部100 g当たり 30 g。

－15115 ホワイトチョコレート

「ホワイトチョコレート」は、カカオマスを用いず、カカオバター、粉糖及び粉乳を原料としたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

－15116 ミルクチョコレート

「ミルクチョコレート」は、カカオマス、カカオバター、粉糖及び粉乳を原料としたものである。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

<果実菓子類>

－15117 マロングラッセ

「マロングラッセ」は、鬼皮をむいて煮たくりから渋皮を取り除き、濃度の低い砂糖液から高い液へと順次浸

漬し、艶（つや）出し糖液を掛け、加熱乾燥したものである。成分値は、四訂成分表成分値に基づき決定した。

＜チューインガム類＞

－15118 板ガム

－15119 糖衣ガム

－15120 風船ガム

＜チューインガム類＞は、ガムベース（植物性樹脂、酢酸ビニル樹脂、エステルガム等）に、各種糖類、香料類等を加え、練り合わせ、圧延、切断したものである。なお、収載した成分値は、そしゃくにより溶出する成分100g当たりの値である。成分値は、四訂成分表成分値に基づき計算により決定した。

文 献

- 1) 渡邊智子・布施 望・萩原清和：五訂成分表収載食品の菓子類のしょ糖量と推定式，栄養学雑誌，59，247～252（2001）
- 2) 標示を要する生菓子類の定義について：昭和34年6月23日厚生省公衆衛生局長通達
- 3) (財) 日本豆類基金協会：分析結果資料（未公表）
- 4) パン類品質表示基準：平成12年12月19日農林水産省告示第1644号
- 5) ビスケット類の表示に関する公正競争規約：昭和46年4月8日公正取引委員会告示第26号、改正平成13年1月18日公正取引委員会告示2号
- 6) チョコレート類の表示に関する公正競争規約：昭和46年3月29日公正取引委員会告示第16号、改正平成14年6月28日公正取引委員会告示22号