

## 17) 調味料及び香辛料類

調味料及び香辛料類の成分値改訂全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

本食品群の収載食品の大部分は、工業的に生産され、市販されている食品であるため、試料は原則として市販品を用いた。

<調味料類>の中で、多くの原材料を用い製造工程が複雑な調味料は、同じ食品でも原材料の種類と配合割合、製造方法等が異なる場合が多く成分変動も大きい。したがって、試料の入手にあたっては、市場流通量等を考慮した。

<香辛料類>は、通常、使用量が少ないため、本成分表で新たに収載した成分項目について分析を行わなかった食品もある。なお、四訂成分表とは異なり、全収載食品のエネルギー値を収載した。

調理した食品の(だし類)は、基本のだし(和風、洋風、中華風等)を新たに収載した。

(しょうゆ類)の「こいくちしょうゆ」、「うすくちしょうゆ」、「たまりしょうゆ」、「さいしこみしょうゆ」及び「しるしょうゆ」並びに「みりん風調味料」は、使用上の便宜を図り、100gに対応するml量及び100mlに対応するg量をそれぞれ備考欄に示した。

<調味料類>に含まれる酢酸及びアルコール含量は、備考欄に示した。炭水化物の成分値は、水分、たんぱく質、脂質、灰分のほかに、酢酸あるいはアルコールの成分値を差し引いて求めた。

四訂成分表で豆類に分類されていた(みそ類)は、「金山寺みそ」及び「ひしおみそ」を除き、調味料として利用されることから本食品群へ移した。

「マーボー豆腐の素」及び「ミートソース」は、四訂成分表では調理加工食品類に収載されていたが、調味料として利用されることから本食品群に移し、収載成分項目は四訂成分表の項目のままとした。

(トマト加工品類)の「ピューレ」及び「ペースト」は、四訂成分表では、野菜類に収載されていたが、調味料として利用されることから本食品群に移した。

以下、各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。

### <調味料類>

#### (ウスターソース類)

- 17001 ウスターソース
- 17002 中濃ソース
- 17003 濃厚ソース

(ウスターソース類)は、日本農林規格<sup>1)</sup>では、「野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したものの、又はこれに、でん粉、調味料などを加えて調製したものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料」と定義されている。その分類は、粘度によって「ウスターソース」、「中濃ソース」及び「濃厚ソース」に区分されている。各食品とも最も普遍的で、消費量の多い日本農林規格<sup>1)</sup>の特級品に相当するものを試料とした。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び資料<sup>2-4)</sup>に基づき決定した。

#### (辛味調味料類)

- 17004 トウバンジャン<豆板醤>
- 17005 チリペッパーソース
- 17006 ラー油

「トウバンジャン」は、吸水させた脱皮そらまめを蒸さずにこうじとし、塩漬けにして発酵させ、ごま油、唐辛子みそ、ごまみそ、小麦みそ、香辛料、砂糖等を加えて熟成させたもので、主に中国料理に用いられる。成分値は、分析値に基づき決定した。

「チリペッパーソース」は、辛味の強い唐辛子、塩を食酢に混ぜ、発酵させて作られる。タバスコソースは商品名である。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ラー油」は、唐辛子油のことで、ごま油で唐辛子を煮て油に辛味をつけたものである。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。なお、使用油配合割合を備考欄に示した。

#### (しょうゆ類)

- 17007 こいくちしょうゆ<濃口醤油>
- 17008 うすくちしょうゆ<淡口醤油>
- 17009 たまりしょうゆ<溜り醤油>
- 17010 さいしこみしょうゆ<再仕込み醤油>
- 17011 しろしょうゆ<白醤油>

(しょうゆ類)は、日本農林規格<sup>6)</sup>の分類に基づき、「こいくちしょうゆ」、「うすくちしょうゆ」、「たまりしょうゆ」、「さいしこみしょうゆ」及び「しろしょうゆ」の5種類に分けて収載した。各食品とも最も普遍的で、消費量の多い本醸造特級品に相当するものを試料とした。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>7)</sup>に基づき決定した。

#### (食塩類)

- 17012 食塩
- 17013 並塩
- 17014 精製塩

(食塩類)は、市場流通量の多い「食塩」及び「並塩」と新たに「精製塩」を収載した。「精製塩」は家庭用で、業務用と異なり固結防止用に炭酸マグネシウムを添加したものである。市販品の純度の低いいわゆる粗塩は、「並塩」に相当する。成分値は、「食塩」及び「並塩」は四訂成分表成分値及び関係資料<sup>8)</sup>、「精製塩」は関係資料<sup>8)</sup>に基づき決定した。

#### (食酢類)

- 17015 穀物酢
- 17016 米酢
- 果実酢
  - 17017 ぶどう酢
  - 17018 りんご酢

(食酢類)は、日本農林規格<sup>9)</sup>の分類に基づき、「穀物酢」、「米酢」、「果実酢」の「ぶどう酢」及び「りんご酢」の4種類に分類した。これらのうち「りんご酢」は、四訂成分表の「果実酢」を名称変更したものである。新たに収載した「ぶどう酢」は、ワインビネガー、ワイン酢とも呼ばれ、白ワインを原料としたものである。成分値は、「ぶどう酢」は分析値、その他の食酢は分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>10)</sup>に基づき決定した。

#### (だし類)

- 17019 かつおだし
- 17020 昆布だし
- 17021 かつお・昆布だし
- 17022 しいたけだし
- 17023 煮干しだし
- 17024 鳥がらだし
- 17025 中華だし
- 17026 洋風だし
- 17027 固形コンソメ

- 17028 顆粒風味調味料

- めんつゆ

- 17029 ストレート

- 17030 三倍濃厚

(だし類)のうち、新たに収載した液状の「かつおだし」、「昆布だし」、「かつお・昆布だし」、「しいたけだし」、「煮干しだし」、「中華だし」及び「洋風だし」と四訂成分表の獣鳥鯨肉類に分類されていた「鳥がらだし」は、下記により調理しただしを試料とした。

「かつおだし」の成分値は、沸騰水に対し3%の「かつお」の「削り節」を加え、再沸騰から1分後に火を止め、削り節が沈んだ後、布でこして得られただしの分析値に基づき決定した。

「昆布だし」の成分値は、水に対し3%の昆布を加えて約60分放置し、布でこして得られただしの分析値に基づき決定した。

「かつお・昆布だし」は、混合だしとも呼ばれる。混合割合は「かつおだし」2:「昆布だし」1とした。成分値は、両者の分析値に基づき計算により決定した。

「しいたけだし」の成分値は、「乾しいたけ」に1.5倍量の水を加え、軟らかくなるまで放置し、布でこして得られただし(加えた水の約70%)の分析値に基づき決定した。

「煮干しだし」の成分値は、水に対し3%の「かたくちいわし」の「煮干し」を加えて約30分放置し、そのまま火にかけ、沸騰後2~3分加熱し、布でこして得られただしの分析値に基づき決定した。

「鳥がらだし」の成分値は、鳥がらを2倍量の水に入れて加熱し、沸騰後、あくをとりながら液量が3/4になるまで弱火で加熱した後、布でこして得られただし(加えた水の約70%)の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「中華だし」は、中国料理の基本のだしの一つである。成分値は、脂肪を除いた骨付き鶏肉及び豚もも肉各200gを水2リットルに加えて加熱し、沸騰後、ねぎ30g、しょうが7g及び清酒20gを加え、あくをとりながら弱火で加熱し、布でこして得られただし(加えた水の約50%)の分析値に基づき決定した。

「洋風だし」の成分値は、牛もも肉350gを水2リットルに加えて加熱し、沸騰後、あくをとりながら弱火で加熱し、にんじん、たまねぎ及びセロリーを各200g、塩5gを加えて更にあくをとりながら弱火で加熱し、布でこして得られただし(加えた水の約50%)の分析値に基づき決定した。

「固形コンソメ」は日本農林規格<sup>1)</sup>では、「乾燥スープのうち、食肉の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることより食肉の風味を有するおおむね静澄なスープとなるもの」と定められている。成分値は、分析値に基づき決定した。

「顆粒風味調味料だし」は日本農林規格<sup>12)</sup>では、「調味料(アミノ酸等)及び風味原料(かつおぶし、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう)に糖類、食塩等(香辛料を除く)を加え、乾燥し、粉末状、顆(か)粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう」と定められている。成分値は、分析値に基づき決定した。通常、約150倍希釈したものが和風だしとして利用される。

「めんつゆ」は、しょうゆに糖類及び風味原料(かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう)から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩その他の調味料を加えたものであって、原液のまま又は希釈して、主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁若しくは煮込汁又は天ぷらのつけ汁として用いる液体である。新たに原液をそのまま利用する「ストレート」を収載することとし、成分値は市販品の「ストレート」及び「三倍濃厚」の成分値は、市販品の分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>7)</sup>に基づき決定した。

(調味ソース類)

- 17031 かき油

- 17032 マーボー豆腐の素

### - 17033 ミートソース

新たに収載した「かき油」は、オイスターソースとも呼ばれ、元来、生がきを塩漬けにし、発酵、熟成させたものである。特有の風味とこくを持つ調味料で、主に中国料理に用いられる。市販品は生がきから抽出した液汁に砂糖、塩、でん粉、酸味料等を加え、加熱混合し製造している。成分値は、分析値に基づき決定した。

「マーボー豆腐の素」は、食肉（豚肉、鶏肉）、食用油脂（大豆油、ごま油）、トウバンジャンを主体とし、でん粉、肉エキス、しょうゆ、香辛料等を加えたものである。これを豆腐又は野菜にからませて加熱し用いられる。四訂成分表では調理加工食品類に収載されていた。市販品は、ストレートタイプと希釈タイプに分けられるが、ストレートタイプを収載した。成分値は、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>13-17)</sup>に基づき決定した。

「ミートソース」は、野菜（たまねぎ、にんじん等）及び食肉（牛肉、鶏肉、豚肉）を主体とし、トマトペースト、トマトピューレー、小麦粉等を加え、調理したものである。四訂成分表では、缶詰及びレトルトパウチに分けて調理加工食品類に収載されていたが、それぞれの分析値に相違はみられないので一括して成分値を示した。成分値は、缶詰及びレトルトパウチの四訂成分表成分値及び関係資料<sup>13, 14, 18)</sup>に基づき決定した。

#### (トマト加工品類)

- 17034 ピューレー
- 17035 ペースト
- 17036 ケチャップ
- 17037 トマトソース
- 17038 チリソース

(トマト加工品類)は、日本農林規格<sup>19)</sup>の分類に基づき「ピューレー」、 「ペースト」、 「ケチャップ」、 「トマトソース」及び「チリソース」を収載した。

「ピューレー」は、加工用トマトを破碎後、裏ごし又は搾汁し、皮、種子等を除去した後濃縮したいわゆる濃縮トマトに、少量の食塩、香辛料等を加えたもので、日本農林規格<sup>19)</sup>では、無塩可溶性固形分が24%未満とされている。「ピューレー」は、四訂成分表では野菜類に収載されていた。

「ペースト」は、ピューレーの製造方法に準じるが、日本農林規格<sup>19)</sup>では、無塩可溶性固形分が24%以上とピューレーに比べ高い。「ペースト」も、四訂成分表では野菜類に収載されていた。

「ケチャップ」は、濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、糖類、たまねぎ又はにんにく等を加えて作られる。日本農林規格<sup>19)</sup>の特級では、可溶性固形分30%以上とされている。

「トマトソース」は、濃縮トマトを原料とし、食塩及び香辛料を加えて調味したもので、日本農林規格<sup>19)</sup>では、可溶性固形分9%以上25%未満とされている。

「チリソース」は、加工用のトマトを粗く砕いて種子の大部分を残したまま皮を除いた後濃縮したものに食塩、香辛料、糖類及び野菜類を加えて調味したものである。日本農林規格<sup>19)</sup>では、可溶性固形分30%以上とされている。

(トマト加工品類)の成分値は、いずれも分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>2, 3)</sup>に基づき決定した。

#### (ドレッシング類)

- 17039 ドレッシングタイプ和風調味料
- 17040 フレンチドレッシング
- 17041 サウザンアイランドドレッシング
- マヨネーズ
  - 17042 全卵型
  - 17043 卵黄型

(ドレッシング類)は、日本農林規格<sup>20)</sup>では、「食用植物油(香味食用油を除く)及び食酢若しくはかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加え調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化状の調味料、

又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの、又はこれにピクルスの細片等を加えたもの」と定義している。その形態から、分離液状、乳化液状、半固体状に区分されている。

分離液状として「フレンチドレッシング」の分離型に加え、新たにノンオイルタイプの「ドレッシングタイプ和風調味料」を収載した。乳化液状ドレッシングとして四訂成分表の「フレンチドレッシング-乳化型-」を削除し、新たに「サウザンアイランドドレッシング」を収載した。半固体状としては「マヨネーズ」の「全卵型」及び「卵黄型」を収載した。

「ドレッシングタイプ和風調味料」の成分値は、関係資料<sup>21)</sup>に基づき決定した。

「フレンチドレッシング」の成分値は、「なたね油」、「大豆油」、「穀物酢」、「上白糖」、「食塩」、「レモン果汁」及び「こしょう」の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：調合油42（なたね油8：大豆油2）穀物酢30、上白糖5、食塩3、レモン果汁1、こしょう0.2、水18.8

「サウザンアイランドドレッシング」の成分値は、「なたね油」、「大豆油」、「穀物酢」、「トマトケチャップ」、「ピクルス」、「卵黄」、「上白糖」、「食塩」、「レモン果汁」、「たまねぎ」及び「こしょう」の成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：調合油40（なたね油8：大豆油2）穀物酢12、トマトケチャップ12、ピクルス5、卵黄4、上白糖4、食塩3、レモン果汁3、たまねぎ2、こしょう0.5、水14.5

「マヨネーズ」の「全卵型」は全卵を原料とした市販品、「卵黄型」は卵黄を原料とした市販品を試料とし、成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>15,22)</sup>に基づき決定した。

## （みそ類）

### - 米みそ

- 17044 甘みそ

- 17045 淡色辛みそ

- 17046 赤色辛みそ

- 17047 麦みそ

- 17048 豆みそ

### - 即席みそ

- 17049 粉末タイプ

- 17050 ペーストタイプ

みそは品質表示基準<sup>23)</sup>では、米みそ、麦みそ、豆みそ、調合みそとして表示することとされている。四訂成分表の「乾燥みそ」を「即席みそ」の「粉末タイプ」に名称変更し、新たに「ペーストタイプ」を収載した。

「米みそ」は、蒸煮大豆に米麹（こうじ）及び食塩を加えて発酵、熟成させたものである。色の濃淡、塩辛味の強弱により、「甘みそ」、「淡色辛みそ」及び「赤色辛みそ」に細分した。「米みそ」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「麦みそ」は、蒸煮大豆に麦麹及び食塩を加えて発酵、熟成させたものである。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「豆みそ」は、蒸煮大豆に麹菌を培養させ、これに食塩水を加えて発酵、熟成させたものである。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「即席みそ」として収載した「粉末タイプ」と「ペーストタイプ」は、共にインスタント味噌汁の基材として使用される。「粉末タイプ」は、「米みそ」の「淡色辛みそ」を凍結乾燥し、化学調味料や天然調味料を加えたものである。「ペーストタイプ」は、「米みそ」の「淡色辛みそ」に化学調味料や天然調味料、アルコールを加えて加工したものをプラスチック小袋に包装し、加熱殺菌したものである。「粉末タイプ」及び「ペーストタイプ」の成分値は、それぞれ市販品の分析値に基づき決定した。

## (ルウ類)

- 17051 カレールウ

- 17052 ハヤシルウ

「カレールウ」は、カレー粉のほかに小麦粉、油脂、でん粉、糖類、食塩、化学調味料等を原料として固形状にしたものである。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ハヤシルウ」は、小麦粉、油脂、でん粉、トマト、たまねぎ、糖類、食塩、化学調味料、ビーフエキス等を原料として固形状にしたものである。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5, 17)</sup>に基づき決定した。

## (その他)

- 17053 酒かす

- 17054 みりん風調味料

「酒かす」は、市販品の清酒かすを試料とした。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、四訂成分表の「酒かす」の「みりん」は削除した。

「みりん風調味料」は、「本みりん」と同様の目的で調理に用いられる。成分値は、資料<sup>2, 4)</sup>に基づき決定した。なお、「本みりん」は、嗜好飲料類に記載した。

## <香辛料類>

### オールスパイス

- 17055 粉

- 17056 オニオンパウダー

### からし<辛子>

- 17057 粉

- 17058 練り

- 17059 練りマスタード

- 17060 粒入りマスタード

- 17061 カレー粉

### クローブ

- 17062 粉

### こしょう<胡椒>

- 17063 黒、粉

- 17064 白、粉

- 17065 混合、粉

### さんしょう<山椒>

- 17066 粉

### シナモン

- 17067 粉

### しょうが<生姜>

- 17068 粉

- 17069 おろし

### セージ

- 17070 粉

### タイム

- 17071 粉

- 17072 チリパウダー

とうがらし<唐辛子>

- 17073 粉

ナツメグ

- 17074 粉

にんにく<大蒜>

- 17075 ガーリックパウダー

- 17076 おろし

バジル

- 17077 粉

パセリ

- 17078 乾

パプリカ

- 17079 粉

わさび<山葵>

- 17080 粉、からし粉入り

- 17081 練り

「オールスパイス、粉」は、百味胡椒(こしょう) ピメントとも呼ばれ、未熟果実を乾燥し粉末としたものである。シナモン、クローブ、ナツメグを混ぜた香りに似ている。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「オニオンパウダー」は、たまねぎを乾燥し粉末にしたもので、食塩を添加したものもある。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「からし」は、マスタードとも呼ばれる。和からしは、オリエンタルマスタード、洋からしはイエローマスタードとも呼ばれている。和からしはカラシナ、洋からしはクロカラシ及びシロカラシの種からそれぞれ作られる。からしは、「粉」、「練り」、「練りマスタード」及び「粒入りマスタード」の形態で市販されている。「粉」及び「練り」は、洋風又は和風と分けて市販されているが、その分析値に大きな相違は見られなかった。新たに収載した「練りマスタード」及び「粒入りマスタード」は、からしに醸造酢、食塩、植物油脂等を混ぜたものである。「練りマスタード」はフレンチマスタード、「粒入りマスタード」はあらびきマスタードとも呼ばれる。成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「カレー粉」は、辛味としてこしょう、唐辛子等、香りとしてコリアンダー、カルダモン、クミン等多種類の香辛料を混合し、うこんで色をつけたものである。カレー粉に使用する香辛料の種類及び混合比は、多様である。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「クローブ」の「粉」は、ちょうじとも呼ばれる。チョウジ(丁字)の花のつぼみを乾燥し粉末にしたものである。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「こしょう」はペッパーとも呼ばれる。「黒」は、コショウの実が熟する前に採取した実からつくり、「白」は完全後外皮を除いてつくる。「混合」は、両者を混ぜあわせたものであり、流通量は最も多い。「黒」及び「白」の成分値は、市販品の分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。新たに収載した「混合」の成分値は、「黒」及び「白」の成分値に基づき計算により決定した。

「さんしょう」の「粉」は、サンショウの実を粉末にした日本の代表的薬味である。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「シナモン」は、和名ではニッケイ(肉桂)又はにっきとも呼ばれ、シナモンの若い枝の皮を剥(は)ぎ乾燥したものである。原産国により、シナモンはカシアと呼ばれる場合と、カシアをシナモンの代用として位置づけ

ている場合がある。市販品はスティックと粉末状があるが、消費量を考慮し粉末状のものを収載した。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「しょうが」はショウガの根茎を乾燥し粉状にしたもので、ジンジャーとも呼ばれる。「粉」及び「おろし」の形態で市販されている。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「セージ」は、薬用サルビアとも呼ばれ、葉を乾燥したものである。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「タイム」の「粉」は、和名タチジャコウソウの茎葉を乾燥し粉末にしたものである。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「チリパウダー」は、辛味種の洋風唐辛子にオレガノ、ディルシーズ等を混ぜた洋風七味唐辛子である。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、チリペッパーパウダーは、辛味種の洋風唐辛子の粉末で洋風一味唐辛子といわれる。

「とうがらし」の「粉」は、一味唐辛子とも呼ばれる。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ナツメグ」は、にくずくとも呼ばれ、褐色の果実中の種子（種皮を含む仮種皮が香辛料のベース）である。成分値は、市販品の分析値、及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「にんにく」は、ニンニクのりん茎を乾燥し粉状にしたもので、ガーリックとも呼ばれる。「ガーリックパウダー」及び「おろし」が市販されている。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。なお、「ガーリックパウダー」には、食塩を添加したものもあり、備考欄に成分値を示した。

「バジル」は、めぼうきあるいはバジリコともいい、「粉」は、開花直前の全植物を乾燥し粉末にしたものである。近年消費量が増加している香辛料であり、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

「パセリ」の「乾」は、パセリを乾燥粉末にしたもので、近年消費量が増加しているので、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

「パプリカ」は、辛味のない唐辛子の乾燥粉末である。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

「わさび」の「粉、からし粉入り」は、ホースラディッシュ粉末にからし粉末を混ぜたものである。「練り」は、わさび粉末及びホースラディッシュ粉末に水分等を加えペースト状にしたものである。成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

## <その他>

### 酵 母

- 17082 パン酵母、圧搾
- 17083 パン酵母、乾燥
- 17084 ベーキングパウダー

「酵母」はイーストとも呼ばれ、パン用とビール用等がある。「パン酵母」の「圧搾」及び「乾燥」を収載した。成分値は、関係資料<sup>25)</sup>に基づき決定した。

新たに収載した「ベーキングパウダー」は、主に洋菓子の膨張剤として用いられる。成分値は、関係資料<sup>26)</sup>に基づき決定した。なお、加熱調理に伴い二酸化炭素等が発生するので、その量を備考欄に示した。従って、一般成分はこの量を加えて100gになる。

## 文 献

- 1) ウスターソース類の日本農林規格：昭和49年6月27日告示農林省告示第565号、改正平成10年7月22日農林水産省告示第1074号
- 2) 財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会：資料（未公表）

- 3) カゴメ株式会社：資料(1999)
- 4) ブルドックソース株式会社：資料(未公表)
- 5) エスピー食品株式会社：資料(未公表)
- 6) しょうゆの日本農林規格：昭和55年3月7日農林水産省告示第228号、改正平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
- 7) 財団法人日本醤油研究所：資料(未公表)
- 8) 財団法人塩事業センター：資料(未公表)
- 9) 醸造酢の日本農林規格：昭和54年6月8日農林水産省告示第801号、改正平成16年6月23日農林水産省告示第1215号
- 10) 株式会社中埜酢店：資料(未公表)
- 11) 乾燥スープの日本農林規格：昭和50年5月30日農林省告示第602号、改正平成16年4月15日農林水産省告示第927号
- 12) 風味調味料の日本農林規格：昭和50年3月25日農林省告示第310号、改正平成13年10月2日農林水産省告示第1341号
- 13) 香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995)
- 14) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)
- 15) 味の素株式会社：資料(未公表)
- 16) 石井食品株式会社：資料(未公表)
- 17) ハウス食品株式会社：資料(未公表)
- 18) 日清製粉株式会社：資料(未公表)
- 19) トマト加工品の日本農林規格：昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号、改正平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
- 20) ドレッシングの日本農林規格：昭和50年10月4日農林省告示第955号、改正平成15年9月10日農林水産省告示第1401号
- 21) 理研ビタミン株式会社：資料(未公表)
- 22) キューピー株式会社：資料(未公表)
- 23) みそ品質表示基準：昭和62年12月9日農林水産省告示第1974号、改正平成12年12月19日農林水産省告示第1664号
- 24) 全国みりん風味調味料協議会：資料(未公表)
- 25) オリエンタル酵母工業株式会社：資料(1998)
- 26) 大宮糧食工業株式会社：資料(未公表)