

17) 調味料及び香辛料類

調味料及び香辛料類の全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

- ① <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、試料の入手に当たっては、市場流通量等を考慮した。
- ② <香辛料類>は、通常、使用量が少ないため、一部の成分項目について分析を行わなかった食品もある。
- ③ (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」、「しろしょうゆ」及び「減塩しょうゆ、こいくち」並びに「みりん風調味料」及び「ナンプラー」は、使用上の便宜を図り、100 gに対応するmL量及び100 mLに対応するg量をそれぞれ備考欄に示した。
- ④ <調味料類>に含まれるアルコール量は、成分表2010では備考欄に記載していたが、新たに本表に収載した。<調味料類>に含まれる酢酸量は備考欄に示した。これらの食品の炭水化物の成分値は、可食部(100 g)から、水分、たんぱく質、脂質、灰分、酢酸及びアルコールの成分値を差し引いて求めた。
- ⑤ 「お好み焼きソース」、(調味ソース類)、「お茶漬けの素」、「ふりかけ」等の新規食品の収載値については、現状の原材料の配合割合を調査し、試作及び重量変化率測定等を行い決定した。これらの食品は、製品により原材料及び配合割合に相違があるので、原材料及び栄養成分表示を見て判断することも必要である。
- ⑥ 文中の「分析値」及び「分析値(2015)」については、第3章冒頭の「食品群全般に通じる事項」を参照されたい。

以下、食品ごとに成分値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
- 17085 お好み焼きソース

(ウスターソース類)は、日本農林規格²⁾では、① 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、② ①にでん粉、調味料等を加えて調製したものと定義されている。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」に区別されている。各食品とも最も普遍的で、消費量の多い日本農林規格²⁾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^{3)~6)}に基づき決定した。

新たに収載した「お好み焼きソース」は、主にお好み焼きに使われるソースである。とろみがあり中濃ソース又は濃厚ソースに分類されるのが一般的である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾: トマトケチャップ35、中濃ソース21、ウスターソース19、砂糖(上白糖)

11.5、りんご酢6、オイスターソース油5、こいくちしょうゆ2、顆粒和風だし0.5

(辛味調味料類)

- －17004 トウバンジャン<豆板醬>
- －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、辛味の強い唐辛子及び食塩を食酢に混ぜ、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⁷⁾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>
- －17086 減塩しょうゆ、こいくち<減塩醤油、濃口>
- －17087 だししょうゆ<だし醤油>
- －17088 照りしょうゆ<照り醤油>

(しょうゆ類)は、日本農林規格⁸⁾の分類では「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」に分かれている。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⁹⁾に基づき決定した。

新たに収載した「減塩しょうゆ」は、通常のしょうゆを製造後、食塩だけを特殊な方法で取り除き、旨味、香り等、他の成分はそのまま残して作られる。成分値は、市販品の分析値(2015)に基づき決定した。試料は、食塩量(表示で示された値)が8.0~9.3 g/100 mL(7.1~8.3 g/100 g)、カリウム量が167~467 mg/100 mL(149~417 mg/100 g)の範囲にあった市販品である。

なお、「減塩しょうゆ」と一般のしょうゆのほぼ中間の食塩量のしょうゆが、うす塩しょうゆである。あさ塩しょうゆともいう。うす塩しょうゆは通常のしょうゆの80%(食塩13%)以下の食塩を含む。

新たに収載した「だししょうゆ」は、しょうゆにだしを加えうまみによる減塩を目的とした調味料である。しょうゆやだしの種類と配合割合により成分量が異なる。収載食品は、「こいくちしょうゆ」と「かつお・昆布だし」で作ったものである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾: こいくちしょうゆ10、かつお・昆布だし汁10

新たに収載した「照りしょうゆ」は、魚等を照り焼きする時などに、照りを出すために塗るたれである。しょうゆに酒、砂糖、みりん等を加えたものがある。収載食品は、本みりんとこいくちしょうゆを合わせ加熱したものである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合⁹⁾：本みりん126、こいくちしょうゆ45

(食塩類)

－17012 食塩

－17013 並塩

－精製塩

－17014 家庭用

－17089 業務用

(食塩類)は、市場流通量の多い「食塩」、「並塩」及び「精製塩」を収載した。

「食塩」は塩化ナトリウム含有量が99%以上のもの、「並塩」は95%以上のものと、塩事業センター及び日本塩工業会等の品質規格で定められている。市販品の純度の低いいわゆる粗塩は、「並塩」に相当する。「食塩」及び「並塩」の成分値は、四訂成分表成分値及び関係資料¹⁰⁾に基づき決定した。

「精製塩」は塩事業センターの品質規格で塩化ナトリウム含有量が99.5%以上と定められており、固結防止用に炭酸マグネシウムを添加した「家庭用」と、無添加の「業務用」がある。成分表2010では「業務用」のマグネシウムの成分値を備考欄に示していたが、新たに本表に収載した。「精製塩」の成分値は、関係資料¹⁰⁾に基づき決定した。

(食酢類)

－17090 黒酢

－17015 穀物酢

－17016 米酢

－果実酢

－17091 バルサミコ酢

－17017 ぶどう酢

－17018 りんご酢

新たに収載した「黒酢」は、つぼ酢、米黒酢とも呼ばれる。日本と中国では原材料が異なる。日本産は、米・米麴・水を原材料とする。中国産はコーリャンや大麦等も原材料とするので日本では香酢と呼ぶ場合が多い。伝統的な製造は、野天に並べた陶器の壺(つぼ)に原材料をいれ、糖化、アルコール発酵、酢酸発酵を進め、このまま熟成させ「黒酢」を作る。ろ過、殺菌、びん詰の工程は一般の食酢と同じ方法である。成分値は、市販品の分析値(2015)に基づき決定した。

「穀物酢」は、醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもので、使用総量が醸造酢1 Lにつき40 g以上であるもの、「米酢」は、「穀物酢」のうち、米の使用量が「穀物酢」1 Lにつき40 g以上のものと、日本農林規格¹¹⁾で定められている。「穀物酢」及び「米酢」の成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び関係資料¹²⁾に基づき決定した。

「果実酢」は、醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもので、使用総量が醸造酢1 Lにつき果実の搾汁として300 g以上であるものと、日本農林規格¹¹⁾で定められてい

る。このうち、新たに収載した「バルサミコ酢」は、「ぶどう酢」を長期に樽熟成したイタリアの特産品である。イタリア語のbalsamicoは「芳香がある」という意味である。成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。なお、熟成されていない「ぶどう酢」に着色料、香料、カラメル等を添加し、大量生産によって作られた普及品も出回っている。

「ぶどう酢」は、ぶどう搾汁又はぶどう酒を原材料とする醸造酢で、ワインビネガー、ワイン酢とも呼ばれる。成分値は、分析値に基づき決定した。

「りんご酢」は、りんご搾汁を原材料とした醸造酢である。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料¹²⁾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 固形ブイヨン
- －17092 顆粒おでん用
- －17093 顆粒中華だし
- －17028 顆粒和風だし
- －めんつゆ
- －17029 ストレート
- －17030 三倍濃厚

(だし類)のうち、「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」、「洋風だし」及び「鳥がらだし」は、液状（天然抽出だし）である。下記の材料と作り方でとっただしを試料とした。塩やしょうゆ等で調味すると汁物やスープになる。なお、日本では、一般的に「だし」と言えば、かつお節のだしである。

「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。なお、ヨウ素の再分析を行い、分析値（2015）及び分析値に基づき成分値を決定した。

「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15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」は、鶏がらスープとも呼ばれ、ラーメン、中華料理、西洋料理等に用いられる。収載食品は、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%）である。成分値は、この試料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2L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2L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。

「固形ブイヨン」、「顆（か）粒おでん用」、「顆粒中華だし」及び「顆粒和風だし」は、キューブ状、顆粒状又は粉末状のだしである。天然素材からだしを抽出して、乾燥させ、食塩、うま味成分等を加えて作った食品が多い。「固形ブイヨン」は、日本農林規格¹³⁾では、乾燥コンソメという名称である。「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。成分表2010の「固形コンソメ」を名称変更した。成分値は、分析値に基づき決定した。

新たに収載した「顆粒おでん用」は、おでんの素とも呼ばれる。製品には粉末状のものもある。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：食塩4、こいくちしょうゆ3、顆粒和風だし3、砂糖（上白糖）2

新たに収載した「顆粒中華だし」は、主に中華料理に用いる顆粒だしである。日本農林規格にはない。食材から作る「中華だし」を再現できるように食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス、食用油脂、こしょう、たん白加水分解物、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、セルロース等を原材料としている。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「顆粒和風だし」は日本農林規格¹⁴⁾では、風味調味料という名称である。「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。成分表2010の「顆粒風味調味料」を名称変更した。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や煮込汁、又は天ぷらのつけ汁として用いる液体である。原液をそのまま利用する「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¹⁵⁾に基づき決定した。

近年、流通量が増加しているだしパック（不織布に、鰹節、煮干し、昆布等のだしを取る材料をいれたもの）は、製品により用いる食品の種類、形状（粉碎の程度）、配合割合に相違がある。天然素材だけの製品と化学調味料を加えた製品がある。このように、だしパックは多様であるた

め標準品が定め難く、本成分表では収載しなかった。なお、天然素材の微粉末製品をそのまま料理の食材としても利用する場合は、その素材の成分値と配合割合からおおよその分量を計算できる。

(調味ソース類)

- －17094 甘酢
- －17095 エビチリの素
- －17031 オイスターソース
- －17096 黄身酢
- －17097 ごま酢
- －17098 ごまだれ
- －17099 三杯酢
- －17100 二杯酢
- －すし酢
 - －17101 ちらし・稻荷用
 - －17102 にぎり用
 - －17103 巻き寿司・箱寿司用
- －17104 中華風合わせ酢
- －17105 デミグラスソース
- －17106 テンメンジャン<甜麵醬>
- －17107 ナンプラー
- －17108 冷やし中華のたれ
- －17109 ホワイトソース
- －17110 ぽん酢しょうゆ
- －17032 マーボー豆腐の素
- －17111 マリネ液
- －17033 ミートソース
- －17112 焼き鳥のたれ
- －17113 焼き肉のたれ
- －17114 みたらしのたれ
- －17115 ゆずこしょう<柚子胡椒>

(調味ソース類) は、いくつかの調味料を組み合わせた複合調味料である。素材に混ぜることで簡単に複雑な味付けの料理ができるため調理時間が短縮できる。

新たに収載した「甘酢」は、酢に砂糖及び塩を混合したもので、みりんを使用することもある。「三杯酢」より甘めに作られる。野菜や魚介類を甘酢に漬けたものは「甘酢漬け」、唐辛子を加えた甘酢でつけたものは「南蛮漬け」と呼ばれる。香辛料を加え甘みの強いピクルス用にも用いられる。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：穀物酢100、砂糖（上白糖）36、塩1.6

新たに収載した「エビチリの素」は エビチリ用のソースである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：中華だし汁200、トマトケチャップ30、豆板醤15、酒15、砂糖（上白糖）9、しょうがおろし8、水5、にんにく4、片栗粉3、油3、塩0.5、こしょう0.3

「オイスターソース」は、元来、生がきを塩漬けにし、発酵、熟成させたものである。成分表2010の「かき油」を名称変更した。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、加熱混合した製品である。成分値は、分析値に基づき決定した。

新たに収載した「黄身酢」は、和風マヨネーズである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：穀物酢18、鶏卵（卵黄）18、砂糖（上白糖）9、塩2.7

新たに収載した「ごま酢（ごまず）」は、白ごまを炒り、すり鉢ですりつぶし、二杯酢、三杯酢などを混ぜ合わせた合わせ酢である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：穀物酢30、砂糖（上白糖）15、ごま（いり又はすりごま）10、こいくちしょうゆ8、本みりん5

新たに収載した「ごまだれ」は、青菜等の和え物の衣やしゃぶしゃぶのたれに用いられる。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：こいくちしょうゆ4、練りごま3、ごま（いり又はすりごま）2、砂糖（上白糖）3、食塩0.1、りんご酢3、穀物酢1、本みりん3、顆粒和風だし0.4

新たに収載した「二杯酢」及び「三杯酢」の成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

「二杯酢」

原材料配合割合¹⁾：米酢10、こいくちしょうゆ8

「三杯酢」

原材料配合割合¹⁾：米酢100、砂糖（上白糖）18、うすくちしょうゆ18、かつお・昆布だし汁15

新たに収載した「すし酢」は、「ちらし・稲荷用」、「にぎり用」及び「巻き寿司・箱寿司」の3食品を収載した。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。「ちらし・稲荷用」は最も甘みが強く、にぎり用は最も甘みが少ないすし酢である。

「ちらし・稲荷用」

原材料配合割合¹⁾：米酢15、砂糖（上白糖）7、食塩1.5

「にぎり用」

原材料配合割合¹⁾：米酢10、砂糖（上白糖）1、食塩1.2

「巻き寿司・箱寿司用」

原材料配合割合¹⁾：米酢12、砂糖（上白糖）3、食塩1.4

新たに収載した「中華風合わせ酢」は、中華料理用の甘酢である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：こいくちしょうゆ45、米酢45、砂糖22.5、ごま油4、しょうが2、

新たに収載した「デミグラスソース」は、フランス料理の基本のソースの一つである。ブラウンソースを煮詰め風味づけしたソースである。成分値は市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「テンメンジャン」は、中華甘みそともいわれる。小麦粉と塩を混ぜ特殊な麴を加えて醸造した黒または赤褐色のみそで甘味がある。大豆を原材料とする場合は、砂糖を加え製品にする。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「ナンプレー」はタイの魚醤（しょう）である。魚特有の香りを持ち、アミノ酸を多く含み濃厚な旨味がある。エスニック料理に用いる。日本の魚醤には、しょつつる、いしる等がある。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「冷やし中華のたれ」の成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^リ：中華だし133、こいくちしょうゆ72、米酢45、砂糖（上白糖）9、ごま油4

新たに収載した「ホワイトソース」は、グラタン、パスタソース、クリームコロッケに用いる。成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「ぼん酢しょうゆ」は、和え物、サラダ、鍋物等に用いられる。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^リ：ゆず果汁6、こいくちしょうゆ4

「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。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^{15)~19)}に基づき決定した。

新たに収載した「マリネ液」は、マリネ（西洋料理の調理方法の一つで、肉、魚、野菜等を汁につけ味をふくませる）のためのつけ汁である。生の食品や加熱した食品をつける。マリナード（肉や魚の下準備のために肉の軟化、風味づけ、保存のために漬けこむ液。白ワインや酢、香辛料等を素材とし、3種類ある）や、ワイン、酢、砂糖、香辛料、油等を材料に作る。収載食品は、ピクルス用である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^リ：ぶどう酒（白）280、水280、ぶどう酢240、砂糖（上白糖）90、食塩8.5、こしょう0.6

「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。缶詰及びレトルトパウチ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（調理加工食品類に収載）及び関係資料¹⁵⁾¹⁶⁾²⁰⁾に基づき決定した。

新たに収載した「焼き鳥のたれ」は、しょうゆ、酒、砂糖、みりん等を材料とする甘辛味のたれである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^リ：こいくちしょうゆ12、本みりん8、酒8、砂糖（上白糖）4

新たに収載した「焼き肉のたれ」は、焼いた肉を食べるためのたれである。しょうゆ、砂糖、りんご、ごま等を材料としたものである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^リ：こいくちしょうゆ40、砂糖（上白糖）20、すりおろしりんご20、ごま油

1.5、顆粒和風だし1.5、ごま（いり又はすりごま）0.5、食塩0.5

新たに収載した「みたらしのたれ」は、和食料理の仕上げに用いる「あん」やみたらし団子の「たれ」として用いられる。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：昆布だし46、砂糖（上白糖）23、こいくちしょうゆ10、酒10、片栗粉4.5

新たに収載した「ゆずこしょう」は、唐辛子を粗刻みにし、ゆずの果皮と塩を入れてすり潰し、熟成させたものである。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

（トマト加工品類）

- －17034 トマトピューレー
- －17035 トマトペースト
- －17036 トマトケチャップ
- －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²⁾の分類に基づき「トマトピューレー」、「トマトペースト」、「トマトケチャップ」、「トマトソース」及び「チリソース」を収載した。

「トマトピューレー」は、加工用トマトを破砕後、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、必要に応じて少量の食塩、香辛料等を加えたもので、日本農林規格²⁾では、無塩可溶性固形分が24%未満とされている。成分表2010の「ピューレー」を名称変更した。

「トマトペースト」は、トマトピューレーの製造方法に準じるが、日本農林規格²⁾では、無塩可溶性固形分が24%以上とトマトピューレーに比べ高い。成分表2010の「ペースト」を名称変更した。

「トマトピューレー」及び「トマトペースト」は、成分表2010では、食塩を添加した製品を収載していたが、現在は食塩無添加品が主に流通している。このため、成分表2010の食塩添加品を食塩無添加品に変更し収載した。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⁴⁾⁵⁾に基づき決定した。

「トマトケチャップ」は、濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及び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²⁾の特級では、可溶性固形分30%以上とされている。成分表2010の「ケチャップ」を名称変更した。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料³⁾⁴⁾⁵⁾に基づき決定した。

「トマトソース」は、濃縮トマトを原材料とし、食塩及び香辛料を加えて調味したもので、日本農林規格²⁾では、可溶性固形分8%以上25%未満とされている。なお、ナトリウム量の見直しを行い、関係資料³⁾⁴⁾⁵⁾に基づき決定した。食塩相当量について再計算し決定した。

「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、食酢、砂糖類等を加えて調味したものである。日本農林規格²⁾では、可溶性固形分25%以上とされている。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び関係資料³⁾⁴⁾⁵⁾に基づき決定した。

（ドレッシング類）

- －17039 和風ドレッシングタイプ調味料
- －17040 フレンチドレッシング

- 17116 和風ドレッシング
- 17117 ごまドレッシング
- 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
- 17118 マヨネーズタイプ調味料、低カロリータイプ

(ドレッシング類)は、日本農林規格²²⁾では、①食用植物油脂(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、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状、若しくは乳化液状の調味料、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、②上記①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、半固体状、乳化液状、分離液状に区分されている。

半固体状として「マヨネーズ」を、乳化液状として「ごまドレッシング」及び「サウザンアイランドドレッシング」を、分離液状として「和風ドレッシングタイプ調味料」、「フレンチドレッシング」及び「和風ドレッシング」の分離型を収載した。

「和風ドレッシングタイプ調味料」は、成分表2010の「ドレッシングタイプ和風調味料」を名称変更した。成分値は、関係資料²³⁾に基づき決定した。

「フレンチドレッシング」は、ドレッシングの基本であり香辛料等を加えることでバリエーションができる。サラダ油、穀物酢、上白糖、食塩、レモン果汁等を材料とする製品である。成分値は、原材料の配合割合と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(サラダ油)42、穀物酢30、砂糖(上白糖)5、食塩3、レモン果汁1、こしょう0.2、水18.8

新たに収載した「和風ドレッシング」は、しょうゆ、米酢、混合だし、調合油、おろししょうが等を用いたものである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：こいくちしょうゆ18、米酢15、かつお・昆布だし15、調合油(サラダ油)13、おろししょうが10

新たに収載した「ごまドレッシング」は、練りごまを主原料とし米酢、しょうゆ、上白糖、マヨネーズ等を原料としたものである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：練りごま36、米酢30、こいくちしょうゆ18、砂糖(上白糖)12、マヨネーズ12

「サウザンアイランドドレッシング」は、調合油、穀物酢、トマトケチャップ、ピクルス、卵黄、上白糖、食塩、レモン果汁等を原料としたものである。

原材料配合割合：調合油40(サラダ油)、穀物酢12、トマトケチャップ12、ピクルス5、卵黄4、砂糖(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」は全卵を原材料とした市販品、「卵黄型」は卵黄を原材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¹⁷⁾²⁴⁾に基づき決定した。

新たに収載した「マヨネーズタイプ調味料、低カロリータイプ」は、従来のマヨネーズの50%以下のエネルギー量の食品である。成分値は、市販品の分析値（2015）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

－17119 減塩みそ

－17120 だし入りみそ

－即席みそ

－17049 粉末タイプ

－17050 ペーストタイプ

－17121 辛子酢みそ

－17122 ごまみそ

－17123 酢みそ

－17124 練りみそ

みそは品質表示基準²⁵⁾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。

「米みそ」は、蒸煮大豆に米麴（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。「甘みそ」、「淡色辛みそ」及び「赤色辛みそ」の成分値は、それぞれ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、蒸煮大豆に麦麴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、蒸煮大豆に麴菌を培養させ、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。

新たに収載した「減塩みそ」の成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。試料は、食塩量（表示で示された値）が9.4～9.9 g/100 gの範囲にあった市販品である。

新たに収載した「だし入りみそ」は、だしを加えてあるみそである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合¹⁾：米みそ（淡色辛みそ）11、顆粒和風だし1

「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、ともにインスタントみそ汁として使用される。「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。

新たに収載した「辛子酢みそ」、「ごまみそ」、「酢みそ」及び「練りみそ」は、和食の和え衣やつけみそとして用いられる。

「辛子酢みそ」は、甘みそ、砂糖、穀物酢、辛子を材料とした食品である。成分値は原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^り：米みそ（甘みそ）20、砂糖（上白糖）10、穀物酢10、からし（練り）2

「ごまみそ」は、甘みそ、酒、ごま、上白糖を材料とした食品である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^り：米みそ（甘みそ）80、酒22、ごま（いり又はすりごま）18、砂糖（上白糖）6

「酢みそ」は、甘みそ、上白糖、穀物酢を材料とした食品である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^り：米みそ（甘みそ）20、砂糖（上白糖）10、穀物酢10

「練りみそ」は、甘みそ、上白糖、酒を材料とした食品である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^り：米みそ（甘みそ）60、砂糖（上白糖）40、酒10

（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、化学調味料等を原材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材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^りに基づき決定した。

（その他）

－17125 お茶漬けの素、さけ<鮭>

－17053 酒かす

－17126 即席すまし汁

－17127 ふりかけ、たまご

－17054 みりん風調味料

新たに収載した「お茶漬けの素、さけ」は、お茶漬けの定番である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^り：新巻きさけ（焼き）34、食塩29、かわらせんべい23、顆粒和風だし17、砂糖（上白糖）11、焼きのり5、かつおぶし4、抹茶3、まこんぶ（干し）2

「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。

新たに収載した「即席すまし汁」は、乾燥素材製品でお湯を注いで作る製品である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^り：食塩34、こいくちしょうゆ33、顆粒和風だし30、こねぎ30、砂糖（上白

糖) 11、焼きふ11、焼きのり7、かつおぶし5

新たに収載した「ふりかけ、たまご」は、ふりかけの定番である。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合^り: 砂糖(上白糖) 23、ごま(いり又はすりごま) 19.3、鶏卵(乾燥卵黄) 16.5、
顆粒和風だし12.4、さば節10.7、小麦粉(薄力粉1等) 8.5、干しのり6.1、
食塩4、抹茶1.5

「みりん風調味料」は、本来の調味料である「本みりん(アルコール14.0容量%)」の模造食品である。ぶどう糖や水あめにグルタミン酸や香料を混合したもので、アルコールは1%未満である。成分値は、資料²⁶⁾に基づき決定した。

<香辛料類>

ーオールスパイス

ー17055 粉

ー17056 オニオンパウダー

ーからし<辛子>

ー17057 粉

ー17058 練り

ー17059 練りマスタード

ー17060 粒入りマスタード

ー17061 カレー粉

ークローブ

ー17062 粉

ーこしょう<胡椒>

ー17063 黒、粉

ー17064 白、粉

ー17065 混合、粉

ーさんしょう<山椒>

ー17066 粉

ーシナモン

ー17067 粉

ーしょうが<生姜>

ー17068 粉

ー17069 おろし

ーセージ

ー17070 粉

ータイム

ー17071 粉

ー17072 チリパウダー

ーとうがらし<唐辛子>

ー17073 粉

- ーナツメグ
 - ー17074 粉
- ーにんにく<大蒜>
 - ーガーリックパウダー
 - ー17075 食塩無添加
 - ー17128 食塩添加
 - ー17076 おろし
- ーバジル
 - ー17077 粉
- ーパセリ
 - ー17078 乾
- ーパプリカ
 - ー17079 粉
- ーわさび<山葵>
 - ー17080 粉、からし粉入り
 - ー17081 練り

「オールスパイス、粉」は、百味胡椒（ひゃくみこしょう）、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⁷⁾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⁷⁾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みられなかった。「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⁷⁾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⁷⁾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⁷⁾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、こしょうの実が熟する前に採取した実からつくり、「白」は完熟後外皮を除いてつくる。「混合」は、両者を混ぜ合わせたものであり、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⁷⁾に基づき決定した。「混合」の成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチン

は分析値に基づき、それ以外は「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⁷⁾に基づき決定した。

「シナモン」は、和名ではニッケイ（肉桂）又はにつきとも呼ばれ、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⁷⁾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⁷⁾に基づき決定した。

「セージ」の「粉」は、薬用サルビアとも呼ばれ、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⁷⁾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⁷⁾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呼ばれる。

「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⁷⁾に基づき決定した。なお、「ガーリックパウダー」には、食塩を添加した製品もある。成分表2010では備考欄に、食塩添加品のナトリウム及び食塩相当量を示していたが、本表では新たに「食塩添加」として本表に収載した。「食塩添加」のナトリウム及び食塩相当量以外の成分値は、「食塩無添加」と同一の値とした。

「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。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ある。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⁷⁾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⁷⁾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
- －17129 天ぷら用バター
- －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²⁷⁾に基づき決定した。

新たに収載した「天ぷら用バター」は、天ぷらの衣やフライのパン粉の前につける衣の一つである。成分値は、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：天ぷら粉39、水61

「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²⁸⁾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。したがって、一般成分はこの量を加えて100 gになる。

参考文献

- 1) 渡邊智子・中路和子・鈴木亜夕帆・恒岡奈都：成分表2015のための調味料に関する検討（未発表）
- 2) ウスターソース類の日本農林規格：昭和49年農林省告示第565号
- 3) 一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会：資料（未公表）
- 4) カゴメ株式会社：資料（2015）
- 5) キッコーマン食品株式会社：資料（2015）
- 6) ブルドックソース株式会社：資料（未公表）
- 7) エスビー食品株式会社：資料（未公表）
- 8) しょうゆの日本農林規格：平成16年農林水産省告示第1703号
- 9) 一般財団法人日本醤油技術センター：資料（未公表）
- 10) 公益財団法人塩事業センター：資料（未公表）
- 11) 醸造酢の日本農林規格：昭和54年農林水産省告示第801号
- 12) 株式会社中埜酢店：資料（未公表）
- 13) 乾燥スープの日本農林規格：昭和50年農林省告示第602号
- 14) 風味調味料の日本農林規格：昭和50年農林省告示第310号
- 15) 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）
- 16) 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）
- 17) 味の素株式会社：資料（未公表）
- 18) 石井食品株式会社：資料（未公表）
- 19) ハウス食品株式会社：資料（未公表）
- 20) 日清製粉株式会社：資料（未公表）

- 21) トマト加工品の日本農林規格：昭和54年農林水産省告示第1419号
- 22) ドレッシングの日本農林規格：昭和50年農林省告示第955号
- 23) 理研ビタミン株式会社：資料（未公表）
- 24) キューピー株式会社：資料（未公表）
- 25) みそ品質表示基準：平成12年農林水産省告示第1664号
- 26) 全国みりん風味調味料協議会：資料（未公表）
- 27) オリエンタル酵母工業株式会社：資料（1998）
- 28) 大宮糧食工業株式会社：資料（未公表）