

令和3年度分析食品候補(案)

資料2-2
第19回食品成分委員会
2020.11.26

合計		食品数	131																			
新規食品数		78															令和3年度分析項目(案)					
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況								指標		備考	分析成分						
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版		PFC75%	微量5成分	食物繊維再分析	最新分析年		一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)	
					収載食品	分析推計	収載食品	分析推計	収載食品	分析推計												収載食品
01	01001	1	セット	アマランサス 玄穀	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	5訂2010							現在、生のみしか収載されていないため
01	新規	-	セット	アマランサス 玄穀 ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	01004	4	セット	えんぱく オートミール	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	えんぱく オートミール ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
02	01006	6	セット	おおむぎ 押麦 乾	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2018	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	おおむぎ 押麦 ロースト											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	01007	7	セット	おおむぎ 米粒麦	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	2010	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	おおむぎ 米粒麦 炊飯											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	新規	-	セット	おおむぎ もちむぎ											-	新規分析	◎	◎	◎	◎	-	-
01	新規	-	セット	おおむぎ もちむぎ 炊飯											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	01167	-	セット	キヌア 玄穀	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2016	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	キヌア 玄穀 ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	新規	-	セット	こむぎ [パン類] パンズ											-	バーガー類に使用されている	◎	◎	◎	◎	◎	-
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] マカロニ・スパゲッティ、ゆで (塩の添加なし)											-	新規分析	◎	◎	◎	◎	◎	-
01	01149	65	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ 生	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ ゆで (塩水)											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ ゆで (真水)											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ 焼き											-		◎	◎	◎	◎	-	-
01	01066	67	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、釜焼きふ	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	5訂	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	◎	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、釜焼きふ ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	01067	68	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、板ふ	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	◎	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、板ふ ゆで											-		◎	◎	◎	◎	-	-
01	01068	69	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、車ふ	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、車ふ ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	01070	70	セット	こむぎ [その他] 小麦はいが	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	2015	マンガン、微量5成分未分析	○	-	-	-	◎	-
01	01074	74	セット	こむぎ [その他] ぎょうざの皮	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	5訂	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] ぎょうざの皮 ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] ぎょうざの皮 焼き											-		◎	◎	◎	◎	-	-
01	01075	75	セット	こむぎ [その他] しゅうまいの皮	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	5訂	現在、生のみしか収載されていないため。ゆで、焼きはぎょうざの皮の成分変化率を使用することも検討	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] しゅうまいの皮 ゆで											-		算	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] しゅうまいの皮 焼き											-		算	○	○	○	-	-
01	01150	81	セット	こむぎ [その他] 冷めん 生	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] 冷めん ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-
01	01090	97	セット	こめ [水稲全かゆ] 玄米	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	算値(文献値2010)	高齢化、かつ健康志向から、摂取が予測される食品。微量5成分等未分析。組成成分は水稲めし玄米から推計	○	○	○	○	◎	-
01	01093	100	セット	こめ [水稲全かゆ] 精白米	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	算値(文献値2010)	高齢化、かつ健康志向から、摂取が予測される食品。組成成分は半つき米からの推計	○	○	○	○	◎	-
01	01160	126	セット	こめ [うるち米製品] 米粉めん	○	○	○	○	○	○	○	○	×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-
01	新規	-	セット	こめ [うるち米製品] 米粉めん ゆで											-		◎	◎	◎	◎	◎	-

食品群番号	食品番号	索引番号	アセスメント	食品名	組成成分収載状況							指標		備考	令和3年度分析項目(案)						
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版			最新分析年	食物繊維再分析		微量5成分	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
					収載食品	分析推計	収載食品	分析推計	収載食品	分析推計	分析推計										
01	01115	127	アセスメント	こめ [うるち米製品] ビーフン	○	○	○	○	○	○	○	×	2010	現在、乾燥したもののみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	アセスメント	こめ [うるち米製品] ビーフン ゆで									-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01169	-	アセスメント	こめ [うるち米製品] ライスペーパー	○	○	○	○	○	○			2016	現在、乾燥したもののみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	アセスメント	こめ [うるち米製品] ライスペーパー ゆで									-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01127	140	アセスメント	そば そば 生	○	○	○	○	○	○	○	×	2010	摂取量大であるが、脂肪酸および炭水化物は推計値のため分析	○	-	○	○	-	-	
01	01128	141	アセスメント	そば そば ゆで	○	○	○	○	○	○	○	×	2010		○	-	○	○	◎	-	
01	新規	-	アセスメント	そば 二八そば 生									-	二八そばはうどん粉(小麦粉)とそば粉の割合を2対8でつくったそば。逆の割合でも呼び名が同じ	◎	◎	◎	◎	-	-	
01	新規	-	アセスメント	そば 二八そば ゆで									-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01137	154	アセスメント	とうもろこし コーンフレーク	○	○	○	○	○	○	○	×	2010	脂肪酸、炭水化物は推計値のため分析。マンガン未分析	○	-	○	○	◎	-	
02	02001	162	アセスメント	くいも類>きくいも 塊茎 生	×		×		○	○	○	×	2015	炭水化物は推計値のため分析	○	-	-	○	-	◎	
02	02041	163	アセスメント	くいも類>きくいも 塊茎 水煮	×		×		○	○	○	×	2015		微量5成分	-	-	○	◎	◎	
02	新規	-	アセスメント	くいも類>(さといも類) えびいも 球茎 生									-	新規分析	◎	◎	◎	◎	-	◎	
02	新規	-	アセスメント	くいも類>(さといも類) えびいも 球茎 水煮									-		◎	◎	◎	◎	◎	◎	
02	02015	189	アセスメント	くいも類>(さといも類) やつがしら 球茎 生	○	○	○	○	○	○	○	×	2015	カロテン他 未収載	β-カロテン、β-クリプトキサンチン	-	-	-	-	-	◎
02	02016	190	アセスメント	くいも類>(さといも類) やつがしら 球茎 水煮	○	○	○	○	○	○	○	×	2015	カロテン他 未収載	β-カロテン、β-クリプトキサンチン	-	-	-	-	◎	◎
02	02063	-	アセスメント	くいも類>じゃがいも 塊茎 皮つき 生	○	○	○	○	○	○	○	○	2018	現在、生、電子レンジ調理、フライしか収載されていないため	○	○	○	○	-	○	
02	新規	-	アセスメント	くいも類>じゃがいも 塊茎 皮つき ゆで									-		◎	◎	◎	◎	-	◎	
02	新規	-	アセスメント	くいも類>じゃがいも 塊茎 皮つき 焼き									-		◎	◎	◎	◎	-	◎	
02	02021	195	アセスメント	くいも類> じゃがいも 乾燥マッシュポテト	○	○	○	○	○	○	○	◎	2015	微量5成分、カロテンおよびクリプトキサンチンの分析が必要	○	-	-	-	-	-	
02	02023	199	アセスメント	くいも類>(やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 生	○	○	○	○	○	○	○	×	5訂2010	カロテン他 未収載	α-カロテン、β-カロテン	●	●	●	-	◎	
02	02024	200	アセスメント	くいも類>(やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 水煮	○	○	○	○	○	○	○	×	5訂2010	カロテン他 未収載	α-カロテン、β-カロテン	●	●	●	◎	◎	
02	02034	210	アセスメント	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) じゃがいも でん粉	×		×		○	○	○	×	2015	マンガン 未収載	マンガン	-	-	-	◎	-	
02	新規	-	アセスメント	キャッサバ、塊根、ゆで、冷凍									-	流通しているため	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
03	新規	-	アセスメント	(砂糖類) きび糖									-	新規分析	◎	-	-	◎	-	-	
03	新規	-	アセスメント	(その他) はちみつ 国産品									-	はちみつ類の表示に関する公正競争規約及び施行規則が令和元年5月に改正されたため	◎	-	-	◎	-	◎	
03	新規	-	アセスメント	(その他) はちみつ 甘露はちみつ									-	はちみつ(花蜜はちみつ)とは成分組成が異なると考えられるため	◎	-	-	◎	-	◎	
04	新規	-	アセスメント	こし練りあん									-	現在、計算値のため	◎	◎	-	◎	-	◎	
04	新規	-	アセスメント	えんどう うぐいすあん									-	新規分析	◎	◎	◎	◎	◎	-	
04	04034	294	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] ソフト豆腐	○	○	○	○	○	○	○	×	5訂	微量成分等未収載	微量成分、α-カロテン	-	-	-	◎	◎	
04	04036	296	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 沖縄豆腐	○	○	○	○	○	○	○	×	5訂	微量成分等未収載	微量成分、α-カロテン	-	-	-	◎	◎	
04	04038	298	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 焼き豆腐	○	○	○	○	○	○	○	×	5訂	微量成分等未収載	微量成分、α-カロテン	-	-	-	◎	◎	
04	新規	-	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類]、絹厚揚げ									-	新規分析	◎	◎	◎	◎	◎	-	
04	04040	300	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油揚げ	○	○	○	○	○	○	○	×	5訂	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン未収載	α-カロテン、β-カロテン	-	-	-	-	-	
04	04084	301	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 生	○	○	○	○	○	○	○	×	2015		α-カロテン、β-カロテン	-	-	-	-	-	
04	04085	302	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 焼き	○	○	○	○	○	○	○	×	2015		α-カロテン、β-カロテン	-	-	-	-	-	
04	04086	303	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き ゆで	○	○	○	○	○	○	○	×	2015		α-カロテン、β-カロテン	-	-	-	◎	-	
04	04041	304	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] がんもどき	○	○	○	○	○	○	○	×	2010	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン未収載	α-カロテン、β-カロテン	○	○	○	-	-	
04	新規	-	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] がんもどき ゆで									-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
04	04046	311	アセスメント	だいず [納豆類] 糸引き納豆	○	○	○	○	○	○	○	×	5訂2010	無機質の一部等 未収載	マンガン、α-カロテン	-	-	-	◎	◎	

食品群番号	食品番号	索引番号	アレルゲン	食品名	組成成分収載状況						指標			備考	令和3年度分析項目(案)										
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版		最新分析年	食物繊維再分析	微量5成分		PFC75%	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)				
					収載食品	分析推計	収載食品	分析推計	収載食品	分析推計															
04	新規	-		だいず [納豆類] 塩納豆								-						流通しているため	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
04	04047	312		だいず [納豆類] 挽きわり納豆	○	○	○	○	○	○	x	◎	5訂						無機質の一部等 未収載	微量5成分、α-カロテン、β-	-	○	-	◎	-
04	新規	-		だいず [納豆類] 干し納豆								-						新規分析	◎	◎	◎	◎	◎	-	
04	04052	317		だいず [その他] 豆乳 豆乳	○	○	○	○	○	○	x		5訂 2010						ビタミンの一部等 未収載	α-カロテン、β-マンナン、微量5成分	-	-	-	◎	◎
04	04053	318		だいず [その他] 豆乳 調製豆乳	○	○	○	○	○	○	x		5訂						無機質/ビタミンの一部等 未収載		-	-	-	◎	◎
04	04054	319		だいず [その他] 豆乳 豆乳飲料・麦芽コーヒー	○	○	○	○	○	○	x	◎	関係資料						分析値無し 無機質の一部等 未収載	微量5成分	-	-	-	◎	◎
05	05027	374		ひまわり フライ 味付け	○	○	○	○	○	○	x		5訂						ビタミンの一部未収載	β-リプトキサンチン	-	-	-	-	-
06	新規	-		アيسプラント生								-						新規分析	◎	-	-	-	-	-	
06	06061	455		(キャベツ類) キャベツ 結球葉 生	○	○	○	○	○	○	○		2015								○	○	○	◎	◎
06	新規	-	セット	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 カット トキャベツ 洗浄(常法)								-								◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規	-	セット	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 カットキャベツ 洗浄(次亜塩素酸洗浄)								-								◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規	-	セット	(なす類) なす 果実 皮むき 生								-							新規分析、別名「焼きなす」	◎	◎	◎	◎	-	◎
06	新規	-	セット	(なす類) なす 果実 皮むき 焼き								-								◎	◎	◎	◎	-	◎
06	06214	617		(にんじん類) にんじん 根 皮なし 生	○	○	○	○	○	○	○		2015								○	○	○	◎	◎
06	新規	-	セット	(にんじん類) にんじん 根 皮なし カット 洗浄(常法)								-								◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規	-	セット	(にんじん類) にんじん 根 皮なし カット 洗浄(次亜塩素酸洗浄)								-								◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規	-		ほうれんそう(サラダほうれんそう) 葉 生								-	2019						再分析、シュウ酸(有機酸)新規分析	-	-	-	-	-	○
06	06312	735		(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 生	○	○	○	○	○	○	x		2015								○	○	○	◎	-
06	新規	-	セット	(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 カット 洗浄(常法)								-								◎	◎	◎	◎	-	
06	新規	-	セット	(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 カット 洗浄(次亜塩素酸洗浄)								-								◎	◎	◎	◎	-	
07	新規	-		(すぐり類) スグリ(別名レッドカーラント)、冷凍								-							新規分析、カシスとレッドカーラントの普及程度は同程度	◎	◎	◎	-	◎	-
07	新規	-		ぶどう 皮つき シャインマスカット 生								-							近年、皮つきぶどうの生産が伸びているため	◎	◎	◎	◎	◎	◎
07	新規	-		ぶどう 皮つき ナガノパープル 生								-							近年、皮つきぶどうの生産が伸びているため	◎	◎	◎	◎	◎	◎
08	新規	-		マッシュルーム ブラウン種 生								-							現在、ホワイト種のみ収載されているため	◎	◎	◎	◎	◎	-
10	10205	1253		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 生	○	○	○	○	x		x		2015< 5訂 201						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-	-
10	10206	1254		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 焼き	○	○	○	○	x		x		2015< 5訂 201						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 水煮								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 蒸し								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 電子レンジ調理								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき ソテー								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮つき 天ぷら								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮なし 生								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮なし 焼き								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮なし 水煮								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮なし 蒸し								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮なし 電子レンジ調理								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮なし ソテー								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮なし 天ぷら								-						常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-	
10	新規	-		<貝類>ホンピノス貝 生								-							東京湾等で採れ、はまぐりの代用等としてスーパーなどでも普及している。※ホンピノスガイ 生(一般成分個別分析)、脂質、脂肪酸分析(HIP法、Folch法併用)。	◎	◎	◎	-	-	◎

食品群番号	食品番号	索引番号	アセット	食品名	組成成分収載状況									指標		備考	令和3年度分析項目(案)						
					アミノ酸成分表2015年版			脂肪酸成分表2015年版			炭水化物成分表2015年版			最新分析年	微量5成分		食物繊維再分析	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
					収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計										
10	新規	-	アセット	<貝類>ホンビノス貝 水煮												-	◎	◎	◎	-	-	◎	
10	新規	-	アセット	<貝類>ホンビノス貝 蒸し												-	◎	◎	◎	-	-	◎	
10	新規	-	アセット	<貝類>ホンビノス貝 焼き												-	◎	◎	◎	-	-	◎	
10	新規	-	セプト	<えび・かに類>(えび類)アルゼンチンあかえび、生												-	◎	◎	◎	-	-	◎	
10	新規	-	セプト	<えび・かに類>(えび類)アルゼンチンあかえび、ゆで												-	◎	◎	◎	-	-	◎	
10	新規	-	セプト	<えび・かに類>(えび類)アルゼンチンあかえび、焼き												-	◎	◎	◎	-	-	◎	
13	13059	1765		<牛乳及び乳製品>(液状乳類)乳児用液体ミルク												文献値	国内メーカーからデータを入手しデータ更新	算	-	-	-	-	-
13	新規	-		(発酵乳・乳酸菌飲料)ヨーグルト、アロエ入りヨーグルト 加糖												-	13026「ヨーグルト、脱脂加糖」から計算	算	-	-	-	-	-
13	13040	1805		<牛乳及び乳製品>(チーズ類)プロセスチーズ	○	○	○	○	○	○	○	●	◎	2017	微量5成分は未収載のためたんぱく質摂取量27位、脂質摂取量25位である	微量5成分	-	-	-	-	-	-	
15	新規	-		<チョコレート類>スイートチョコレート												-	基本的なチョコレートの種類だが未分析の為	◎	◎	◎	◎	◎	-
15	新規	-		<チョコレート類>スイートチョコレート(カカオ増量)												-	ビターチョコレートの外部要望	◎	◎	◎	◎	◎	-
16	新規	-	セプト	<茶類>(緑茶類)番茶 茶葉												-	茶葉も分析	◎	-	-	-	◎	-
16	16039	2028	セプト	<茶類>(緑茶類)番茶 浸出液	×		×		×							5訂		○	-	-	-	-	-
16	新規	-	セプト	<茶類>(緑茶類)ほうじ茶 茶葉												-	ほうじ茶飲料の販売額が10年前から3倍規模、「ほうじ茶ティーラテ」がカフェ等で定番化、若年層で飲用習慣の拡大。茶葉も分析	◎	-	-	-	◎	-
16	16040	2029	セプト	<茶類>(緑茶類)ほうじ茶 浸出液	×		×		×							5訂		○	-	-	-	-	-
16	新規	-		<コーヒー・ココア類>缶コーヒー 無糖												-	新規分析	◎	-	-	-	-	-