

## 15) 菓子類

菓子類の全般に通ずる主な事項は、次のとおりである。

- ① この食品群に属する食品は全て二次加工品であり、同じ名称でも地域により異なる食品の場合がある。また、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。収載食品については、食品名だけでなく別名や原材料配合割合（備考欄に記載）及び解説（本項）を参照されたい。
- ② 収載値のほとんどは、原材料の配合割合と原材料の成分値を用いて計算した。なお、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。成分表2010から原材料の成分値が変更された食品は再計算を行った。
- ③ 収載値の計算に用いた原材料の配合割合は、原則として四訂成分表に準じた。主要な食品、新規収載食品及び成分表2010収載食品と現状との相違が大きいと考えられる食品は、現状の原材料の配合割合を調査し、試作及び重量変化率の測定等を行い<sup>1)</sup>決定した。
- ④ 計算による収載値は、原材料の配合割合を定め、製造工程中の成分変化率等を勘案して算出した。
- ⑤ 菓子類に用いる基本的な素材である小豆練りあん類、クリーム類、ホイップクリーム類、黒蜜及び砂糖入りきな粉の原材料配合割合は次のとおりである。これらの食品の原材料、配合割合を、収載食品の成分値の計算にも用いた。なお、このうち、つぶしあんは豆類、カスタードクリームは菓子類、ホイップクリームは乳類、黒蜜は砂糖及び甘味類に収載している。

### \* 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：生乳62.8、グラニュー糖16.5、鶏卵（卵黄）14.4、小麦粉（薄力1等）

#### 6.3

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

### \* ホイップクリーム類

- (1) 乳脂肪ホイップクリーム（動物性ホイップクリームともいう）  
：クリーム乳脂肪90、砂糖（上白糖）10
- (2) 乳脂肪・植物性脂肪ホイップクリーム（混合ホイップクリームともいう）  
：クリーム乳脂肪・植物性脂肪90、砂糖（上白糖）10
- (3) 植物性脂肪ホイップクリーム（植物性ホイップクリームともいう）  
：クリーム植物性脂肪90、砂糖（上白糖）10

### \* 黒蜜：黒砂糖50、水50

### \* 砂糖入りきな粉類

- (1) 黄色きな粉：きな粉（黄大豆）1：砂糖（上白糖）1

(2) うぐいす色きな粉：きな粉（青大豆）1：砂糖（上白糖）1

- ⑥ 主に和菓子に用いる餡（あん）は、豆類を煮て砂糖を加え、練りながら煮詰めたものである。一方、もちや小麦粉で包みこむ中身もあんという。豆を煮詰めたあんは、状態で分けると粒あん、つぶしあん、こしあんであり、色で分けると黒あん（小豆）、白あん（白いんげん）、うぐいすあん（青えんどう）等がある。和菓子の基本のあんは、⑤で示した小豆練りあん類である。本成分表のあんは原則として小豆練りあん類の製品を収載しているが、食品によりその種類が異なる。使用したあんの種類を備考欄に追加し、あんの詳細は各食品の解説に記載した。
- ⑦ 原材料名のうち、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にしたものである。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みに、後者は雑菓みに用いられる。
- ⑧ 成分表2010では、栄養指導上の利便性から、菓子類の原材料中の砂糖由来のしょ糖を、可食部100g当たりの含量として「食品群別留意点」の各食品の説明中に示していた。この数値は、配合割合を基にした計算値<sup>2)</sup>であった。成分表2015年版では、炭水化物成分表を公表しているので、その値を参考されたい。なお、炭水化物成分表に未収載の食品のしょ糖量は、成分表2010と同様の方法で計算し推定できる。
- ⑨ 菓子類の原材料の配合割合は、地域、製造者等により、相違がみられる。成分値を知りたい製品の原材料配合割合が本項に収載されているものと異なる場合には、その製品の原材料の配合割合とその原材料の成分値とから、栄養計算により、推定できる（「第3章「3 そう菜」を参照）。
- ⑩ 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。

### <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」<sup>3)</sup>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) 餡（あん）、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。砂糖をまぶさない湿潤タイプのもの（ぬれ甘納豆）も流通している。「あずき」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、それ以外は関係資料<sup>4)</sup>に基づき決定した。「いんげんまめ」及び「えんどう」の成分値は、それぞれ関係資料<sup>3)</sup>に基づき決定した。

#### －15005 今川焼

「今川焼」は、鶏卵、砂糖を混ぜ、水に溶かした膨張剤、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。地域によって、大判焼、小判焼、回転焼、二重焼、太鼓まんじゅう、ともえ焼、きんつば等の様々な呼び名がある。鯛（たい）焼も同類の製品である。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。

なお、小豆こしあんの代わりに、小豆つぶしあん、カスタードクリーム等を加えた製品もある。

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、膨張剤1.5〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕

#### －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、本成分表では、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：上新粉100、じゃがいもでん粉30、砂糖（上白糖）163

#### －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、生地に練り込んだものや、小豆つぶしあんの製品もある。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。

製品部分割合：皮10、あん8、青きな粉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〕

#### －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、原材料の配合割合と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〕

#### －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、練りあんを包み、外側を蜜（みつ）漬け小豆で覆い、さらに寒天で表面に艶（つや）をつけたものである。本成分表では、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：蜜漬け小豆50、並練りあん30、練りようかん20、角寒天少々

－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：上新粉100、砂糖（上白糖）160、やまのいも80

－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、収載食品はこれとは異なる。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：もち粉100、砂糖（上白糖）200、水あめ20

－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、他の原材料と組み合わせて使われる場合が多い。ねりきり、若鮎（求肥を小麦粉を主原料とする皮で包んだ菓子）、ゆべし等に用いられる。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：白玉粉100、砂糖（上白糖）200、水あめ20

－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：上新粉100、砂糖（上白糖）100、食塩0.5、山椒油少々

－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。他の原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：砂糖（上白糖）100、水あめ7、角寒天1.5

－15016 きんつば <金鑊>

「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。あんは、小豆つぶしあん、こしあん、白いんげんあん、さつまいもあん等がある。収載食品は、小豆つぶしあんの製品である。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。

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]

### －15017 草もち<草餅>

「草もち」は、こねてから蒸した上新粉とゆでたよもぎ（または、その乾燥品）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。収載食品は、小豆こしあんの製品である。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。

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〕

### －くし団子 <串団子>

#### －15018 あん

#### －15019 みたらし

「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（小豆こしあん、小豆つぶしあん）やたれをつけたものである。「くし団子、みたらし」は、しょうゆ団子とも呼ばれる。「くし団子、みたらし」は成分表2010の「くし団子、しょうゆ」を名称変更した。成分値は、それぞれ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。

「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〕

「みたらし」

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〕

### －15121 くずもち<葛餅>、くずでん粉製品

### －15122 くずもち<葛餅>、小麦でん粉製品

新たに収載した「くずもち、くずでん粉製品」は主に関西で流通し、「くずもち、小麦でん粉製品」は主に関東で流通している。砂糖入りのきな粉や黒蜜を付けて食べることが多い和菓子である。また、「くずもち」の原料に砂糖を加えたものもあるが、ここでは無糖の「くずもち」のみの成分値を収載した。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。

「くずもち、くずでん粉製品」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：くずでん粉55、水225

「くずもち、小麦でん粉製品」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：小麦でん粉55、水225

### －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、原材料の配合割合と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）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、リン酸塩1〕

－15123 五平もち<五平餅>

新たに収載した「五平もち」は、愛知県、岐阜県、静岡県、長野県等の郷土料理である。炊きたての飯をつぶし細長く整え、たれ（砂糖、みそ。これにクルミやゴマ等を混ぜたものもある）をつけて火にかざしてあぶり固める。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。

製品部分割合<sup>1)</sup>：うるち米生地50、たれ（練りみそ）10.6

－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。「関西風」は道明寺とも呼ばれる。白あんを包んだ製品もある。収載食品は、2食品とも小豆こしあんの製品である。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。

「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〕

「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〕

－15124 笹だんご<笹団子>

新たに収載した「笹（ささ）だんご」は、うるち米ともち米を製粉して、水を加えて捏（こ）ね、干したよもぎと白玉粉を練ったものと合わせた生地であんを包み、笹で巻いて蒸したものである。あんは、小豆こしあん、小豆つぶしあん、きんぴらごぼう、ひじきの煮物等がある。収載食品は小豆こしあんの製品である。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。

製品部分割合<sup>1)</sup>：皮34、あん20

原材料配合割合：皮生地<sup>1)</sup>〔もち米粉300、米粉200、砂糖（上白糖）50、小麦粉（薄力1等）50、湯350、白玉粉50、水40、よもぎ（ゆで）89、片栗粉1〕、あん〔小豆200、砂糖（上白糖）280、食塩1〕

－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。もち生地に他の原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。一方、あんは、

小豆こしあん、小豆つぶしあんをベースに生鮮いちごや栗の甘露煮を加えた製品もあり、いちご大福、栗大福等と呼ばれる。本成分表では、もち生地のための皮に、小豆こしあんのみを包んだ製品を対象とした。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。豆大福、いちご大福、栗大福等の成分値は、原材料の配合割合がわかれば、原材料の成分値を用いて計算できる。

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〕

#### －15024 タルト（和菓子）

「タルト（和菓子）」は、柚子（ゆず）の香りのするあんをカステラ生地で巻いたもの（あんロールカステラ）である。愛媛県の郷土菓子であり、洋菓子のタルトとは異なる。このため、成分表2010の「タルト」に（和菓子）を加えた食品名に変更した。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。なお、シベリアも原材料は類似しており、この収載値を用いることができる。

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〕、ゆず果汁7.8

#### －15025 ちまき<粽>

「ちまき」は、もち米、うるち米、米粉等で作ったもちを長円錐形又は三角錐形に形づくり、笹やマコモの葉で巻き、藪（い）草で縛り蒸す又はゆでたものである。砂糖入りきな粉を付けて食べることが多い。葛（くず）、羊羹（ようかん）、麩（ふ）まんじゅうを用いたものもちまきと呼ばれる。

収載した食品は、上新粉等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の葉で巻き、藪草で巻きつけ、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：砂糖（上白糖）100、上新粉88、もち粉12

#### －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、原材料の配合割合と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、黒ごま9〕

#### －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、原材料の配合割合と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〕

－15004 生八つ橋、あん入り<生八つ橋、餡入り>

「生八つ橋、あん入り」は、米粉を蒸し、砂糖を加えて練った八つ橋生地であんを包んだものである。成分表2010の「あん入り生八つ橋」を名称変更した。収載食品は、つぶしあんとしあんを半量ずつ包んだ製品である。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。

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〕

－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：並練りあん100、練りぎゅうひ10

－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、本成分表では、「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。収載食品は、小豆こしあん製品である。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。

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、膨張剤2〕、あん〔並練りあん100〕

「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（くずぎくら）とも呼ぶ。収載食品は、小豆こしあん製品である。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。

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]

「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）漬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。収載食品は、小豆こしあんに蜜（みつ）漬けの栗を混ぜたあんを用いた製品である。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。

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、膨張剤1〕、あん〔中割あん95、くり甘露煮5〕

「とうまんじゅう」は、加熱した平鍋に置いた丸型、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。本成分表の「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。収載食品は、小豆こしあんの製品である。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。

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〕

「蒸しまんじゅう」は、砂糖を水に溶かし、膨張剤を混ぜた小麦粉を加えてこねた生地で練りあんを包み、蒸したもの〔菓（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。収載食品は、最も基本的な菓まんじゅうの小豆こしあん製品を対象とした。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。

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、膨張剤1〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕

「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。収載した「あんまん」は、小豆こしあんにラード等を加えたあんを用いたものである。なお、「肉まん」は、関西地方では、豚まんという。成分値は、原材料の配合割合と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、ごま25〕

「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、しょうが6、砂糖（上白糖）5、しょうゆ4、食塩4、ごま油3]

－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。なお、あんは、小豆つぶあん、白いんげんあん、栗入りあん、求肥（ぎゅうひ）入りあん等もある。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。

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〕

－15037 ゆべし<柚餅子>

「ゆべし」は、柚子（ゆず）の実をくりぬき、その中に果肉、もち米粉、うるち米粉、白みそ、しょうゆ、砂糖等を入れて蒸した丸ゆべしと、柚子の皮や果汁ともち米粉、うるち米粉、白みそ、砂糖等をまぜて蒸し、切り分けたものがある。クルミやゴマを加えた製品や柚子が入らない製品もある。本成分表では、くるみ入りのものを対象とした。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：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、ゆず皮5

－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、小豆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。小豆つぶしあん、白いんげんあん、栗入り等多様な製品もある。収載食品は、小豆こしあんの製品である。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：砂糖（上白糖）100、こしあん65、水あめ6、角寒天1.5

「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。あんの種類により多様な製品がある。収載食品は、最も基本的な小豆こしあんの製品である。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：並練りあん400、砂糖（上白糖）100、水あめ6、角寒天4、食塩1.2

「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、本成分表では、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：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

<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。本成分表では、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：砂糖（上白糖）100、水あめ20

－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：さつまいも126、砂糖（上白糖）38、吸着した揚げ油（植物油）22

－15043 おこし<粗粒>

「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：おこし種125、砂糖（上白糖）100、水あめ25、植物油0.9、食塩0.6

－15044 おのろけ豆 <お惚気豆>

「おのろけ豆」は、いり落花生に塩を加えた梅粉で衣掛けし、焙（ばい）焼したものである。成分値は、原材料の配合割合と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〕

－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。なお、野菜の乾燥粉末を小麦粉に加えた製品もある。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。

「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

「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

－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を混ぜて円柱状に丸め、きな粉に砂糖、水あめで作った蜜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：おこし種100、砂糖（上白糖）100、水あめ100、きな粉100

－小麦粉せんべい<小麦粉煎餅>

－15048 磯部せんべい<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。本成分表では、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。

「磯部（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泡立てた卵白を加え、型に入れて焼いたものである。類似の製品に炭酸せんべい、温泉せんべい、湯せんべいがある。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：小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、食塩（鉱泉）2.5

「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。「有平巻き」ともよばれる。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：小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、有平糖50、鶏卵（全卵）20、膨張剤1

「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原材料とともに、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作られたのが始まりで、この名がある。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。

「ごま入り」

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、ごま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

－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：砂糖（上白糖）100、みじん粉60、水あめ3、食塩2.6、ゆかり1.3

－ひなあられ<雛霰>

－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分は、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、本成分表では、「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、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。

なお、成分表2010では、「関西風」を、甘納豆といり大豆を含む製品として計算していたが、現在の流通製品にあわせて、あられのみの製品として成分を再計算した。

「関東風」

原材料配合割合：あられ88、甘納豆6、いり大豆6

「関西風」

原材料配合割合：あられ100

－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<霰>

－15060 しょうゆせんべい<醤油煎餅>

「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、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：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。「ざらめせんべい」とも呼ばれる。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：上新粉（水分6%）100、砂糖（上白糖）10、しょうゆ9

「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、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：もち（水分6%）100、しょうゆ12

「しょうゆせんべい」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。成分表2010の「塩せんべい」を名称変更した。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、それ以外は市販品の分析値に基づき決定した。

－ポーロ

－15061 ボーロ、小粒

－15062 そばボーロ<蕎麦ボーロ>

「ボーロ、小粒」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。たまごボーロ、乳（ちち）ボーロ、衛生ボーロ、栄養ボーロ等の呼び名がある。成分表2010の「衛生ボーロ」を名称変更した。乳幼児用として、カルシウム、ビタミン類を添加したのも多いので、その旨備考欄に記載した。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。

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

「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：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

－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：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

－15064 みしま豆<三嶋豆>

「みしま豆」は、大豆を煎（い）り、砂糖で衣掛けしたものである。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：砂糖（上白糖）200、いり大豆100

－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（とい）の形に湾曲させたものである。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：米粉100、砂糖（上白糖）100

－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」、小豆粉又は小豆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、原材料の配合割合と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

「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

「もろこしらくがん」

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

### <菓子パン類>

- －15125 揚げパン
- －15069 あんパン<餡パン>
- －15126 あんパン、薄皮タイプ
- －15127 カレーパン、皮及び具
- －15128 カレーパン、皮のみ
- －15129 カレーパン、具のみ
- －15070 クリームパン
- －15130 クリームパン、薄皮タイプ
- －15071 ジャムパン
- －15072 チョココロネ
- －15131 チョコパン、薄皮タイプ
- －15132 メロンパン

菓子パンは、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<sup>9)</sup>では、「食パン」、「菓子パン」及び「その他のパン」に分類される。

新たに収載した菓子パンは、学校給食用の「揚げパン」、近年流通量が多くなっている薄皮タイプの菓子パン（「あんパン」、「クリームパン」、「チョコパン」）である。

「揚げパン」は学校給食用の揚げパンである。砂糖入りきな粉、砂糖入りココア、砂糖入り抹茶をかけて提供される場合もあるが、揚げパンの成分値のみを収載した。成分値は、全国の5か所の給食用パンを試料とし分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「カレーパン、皮及び具」の成分値は、皮及び具の部分割合と成分値に基づき計算により決定した。

新たに収載した「カレーパン、皮のみ」、「カレーパン、具のみ」及び「メロンパン」の成分値は、それぞれの市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

「あんパン」、「クリームパン」、「チョココロネ」及び「ジャムパン」の成分値は、それぞれ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。

新たに収載した「あんパン、薄皮タイプ」、「クリームパン、薄皮タイプ」及び「チョコパン、薄皮タイプ」の成分値は、それぞれ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。

成分値を計算した各パンの製品部分割合<sup>1)</sup>は、以下のとおりである。

「あんパン」：ロールパン10、並練りあん7

「あんパン、薄皮タイプ」：ロールパン22、つぶしあん（砂糖入り）7

「クリームパン」：ロールパン5、カスタードクリーム3

「クリームパン、薄皮タイプ」：ロールパン31、カスタードクリーム69

「ジャムパン」：ロールパン5、いちごジャム（高糖度）3

「チョココロネ」：ロールパン5、チョコクリーム4

「チョコパン、薄皮タイプ」：ロールパン31、チョコクリーム69

計算に用いた「ロールパン」は穀類に、クリームパン用の「カスタードクリーム」は菓子類のその他、「チョココロネ」及び「チョコパン」用の「チョコクリーム」は本項の冒頭の⑤に記載している。なお、あんパンは、関東では小豆つぶしあん、関西では小豆こしあんの流通量が多い。小豆粒あん入りあんパンの成分値は、記載した「あんパン」の比率を用い、並練りあんをつぶしあんの成分値に変更すれば計算できる。

また、「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、穀類に記載した。

### <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、原材料の配合割合と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）162、小麦粉（薄力1等）100、水100、有塩バター80、砂糖（上白糖）3.5、食塩0.7〕

#### －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る。成分値は次の配合により調製した製品の分析値に基づき決定した。

原材料配合割合：小麦粉（薄力1等）100、鶏卵（全卵）150、砂糖（上白糖）100、無塩バター10、水10

#### －15075 ショートケーキ、果実なし

「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、挟んだホイップクリームや表面のホイップクリームの上にいちご等を載せた製品が一般的である。製品の名称は用いた果物の名前を加えたものが多い。製品によりホイップクリーム（乳脂肪製品、乳脂肪・植物性脂肪製品、植物性脂肪製品）の種類と量、果実の種類等が異なる。記載食品は、スポンジとホイップクリームだけの製品である。成分値は、「スポンジケーキ」及び「ホイップクリーム 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（乳脂肪・植物性脂肪）1

#### －15133 タルト（洋菓子）

新たに記載した「タルト（洋菓子）」は、パイ生地やビスケット生地の上に、ホイップクリームやカスタードクリーム、果実やナッツを載せた菓子である。パイのように表面を覆わないのが特徴である。記載食品はいちごタルトである。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。

製品部分割合<sup>1)</sup>：タルト22.5、スポンジケーキ19.6、その他（カスタードクリーム等）54.9

原材料配合割合<sup>1)</sup>：いちご31.9、ワインゼリー2.4、ホイップクリーム6.3、カスタードクリーム14.2、スポンジケーキ19.6、タルト生地25.5（ハードビスケット17、無塩バター8.5）

## ーチーズケーキ

ー15134 バイクドチーズケーキ

ー15135 レアチーズケーキ

新たに収載した「バイクドチーズケーキ」は、クリームチーズ、卵、砂糖、小麦粉、レモン汁を原料としオーブンで焼いた製品である。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<sup>1)</sup>: クリームチーズ200、鶏卵100、砂糖（上白糖）60、小麦粉（薄力1等）25、  
レモン果汁14

新たに収載した「レアチーズケーキ」は、クリームチーズ、生クリーム、プレーンヨーグルト、ビスケット、砂糖、バター、レモン汁、粉ゼラチン等を原料とし冷却して固めた製品である。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<sup>1)</sup>: クリームチーズ200、生クリーム130、プレーンヨーグルト（全脂無糖）  
100、ビスケット（ハード）85、砂糖（上白糖）55、有塩バター47.5、水  
47.5、レモン果汁19.5、鶏卵（卵白）12.5、粉ゼラチン6.5、キュラソー  
2.5

ー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に油脂をのせ、折り込みながら成形して焼いたものである。小豆あん、カスタードクリーム等を包んだ製品もある。収載食品はあんを包んでいない製品である。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: 小麦粉（強力1等）80、マーガリン40、小麦粉（薄力1等）20、鶏卵（全卵）  
20、砂糖（上白糖）15、ショートニング15、生酵母7、食塩1.4

## ードーナッツ

ー15077 イーストドーナッツ

ー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、膨張剤を用いる「ケーキドーナッツ」に分類される。また、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である。さらに、出来上がったドーナッツにチョコレートクリーム等を挟んだり、チョコレート等を塗った製品もある。収載食品は、生地に砂糖を加えた何も挟んだり塗ったりしない製品である。成分値は、それぞれ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。

「イーストドーナッツ」

原材料配合割合: 小麦粉（強力1等）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

「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、膨張剤1、食塩0.5

## ーパイ

－15079 パイ皮

－15080 アップルパイ

－15081 ミートパイ

「パイ皮」は、小麦粉と食塩を混合し、バター（又はショートニング）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1等）50、小麦粉（薄力1等）50、ショートニング50、食塩2

「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、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。なお、チェリーパイ、チョコレートパイ、クリームパイ等の成分量は、その製品の部分割合を計量し、原材料を成分値を用いて計算できる。その場合は「パイ皮」の成分値を用いることができる。

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〕

「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、原材料の配合割合と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、鶏卵及び砂糖の割合が同量の製品で、パウンドケーキとも呼ばれる。マドレーヌもバターケーキに含まれる。一方、フィナンシェは外観はよく似ているが小麦粉の半量がアーモンドパウダーであるため成分量は異なっている。

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：小麦粉（薄力1等）25、鶏卵（全卵）25、砂糖（上白糖）25、有塩バター25

－15083 ホットケーキ

「ホットケーキ」は、ホットケーキ用プレミックス粉で作った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：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。収載食品は、カスタードクリーム及びジャムを用いた製品である。成分値は、それぞれ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。

「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、膨張剤1〕

「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、膨張剤1〕

## <デザート菓子類>

### －15086 カスタードプリン

「カスタードプリン」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。成分表2010の「カスタードプディング」を名称変更した。成分値は、次の配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：牛乳250、鶏卵（全卵）125、砂糖（上白糖）45

大量に流通している冷やして固めたプリンは、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、乳製品、植物油、水あめ、デキストリン、でん粉、卵黄粉末、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、乳化剤、pH調整剤等を含み、収載食品とは異なる食品である。

### －15136 牛乳寒天

新たに収載した「牛乳寒天（ぎゅうにゅうかんてん）」は、ミルク寒天、牛乳ようかん等ともよばれる。牛乳に砂糖を加え寒天で固めた製品である。杏仁豆腐（あんにんどうふ）は、牛乳寒天に杏仁（杏の種子にある仁）をすり鉢で潰し水を加え成分を抽出した液を加えたものである。また、杏仁と似た香りを持つアーモンドエッセンスやアマレット（アーモンドの香りのリキュール）を牛乳寒天に加えた製品もある。牛乳寒天及び杏仁豆腐は、寒天の量により硬さが異なる製品がある。成分値は、牛乳寒天の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<sup>1)</sup>：水200、牛乳100、砂糖（上白糖）30、粉寒天1.8

### －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。「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。ゼラチン割合の多少により硬さが異なる製品がある。収載食品は少し揺れる程度の硬さである。成分値は、いずれも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。

「オレンジ」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：バレンシアオレンジジュース（濃縮還元）300、砂糖（上白糖）30、粉ゼラチン5

「コーヒー」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：水300、砂糖（上白糖）30、粉ゼラチン5、インスタントコーヒー4  
「ミルク」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：牛乳400、砂糖（上砂糖）40、粉ゼラチン5  
「ワイン」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：水115、砂糖（グラニュー糖）20、赤ぶどう酒15、粉ゼラチン3

#### －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：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、粉ゼラチン6

### <ビスケット類>

#### －15092 ウエハース

#### －15141 ウエハース、クリーム入り

「ウエハース」は、砂糖、鶏卵、粉乳、膨張剤等を水と混合し、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ものもあるので、その旨備考欄に記載した。

新たに収載した「ウエハース、クリーム入り」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。

クリーム入りの原材料配合割合：ウエハース100、砂糖（上白糖）15、ショートニング15

#### －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、膨張剤を混合し、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、膨張剤を混合し、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、膨張剤を混ぜてよくこね延ばした生地を、型抜きし、焼き上げたものである（グラニュー糖をまぶして焼き上げたものもある）。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：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、膨張剤1.6

#### －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。成分表2010では<和干菓子類

>に分類していたが、<ビスケット類>に分類変更した。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：小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）70、ラード65、鶏卵（全卵）30、膨張剤1、食塩0.3

ービスケット

ー15097 ハードビスケット

ー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、膨張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張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、膨張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。ビスケット類の表示に関する公正競争規約<sup>9)</sup>に基づく同規約の施行規則におけるクッキー（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もソフトビスケットに含めている。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

ー15099 プレッツェル

「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、アルカリ液に浸漬した後、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。

ー15096 リーフパイ

「リーフパイ」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。成分表2010の「パフパイ」を名称変更した。パルミエも同類の食品である。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：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

ー15100 ロシアケーキ

「ロシアケーキ」は、ビスケット生地の上に、マカロン生地を搾り、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、原材料の配合割合と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、膨張剤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〕

<スナック類>

ー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：小麦粉（薄力1等）100、ショートニング20、食塩2

#### －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や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」（15103）は、じゃがいもを水洗、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。

「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。

#### －15109 かわり玉

「かわり玉」は、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、原材料の配合割合と成分値に基づき計算により決定した。成分表2010の「チャイナマーブル」を名称変更した。

原材料配合割合：砂糖（上白糖）100

#### －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℃）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。

#### －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：水あめ300、砂糖（上白糖）100、角寒天5

#### －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、原材料の配合割合と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、角寒天9〕

#### －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℃）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：砂糖（上白糖）55、水あめ45

#### －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：砂糖（上白糖）100、水あめ20、バター10、食塩0.5

#### －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：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

#### －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：砂糖（上白糖）55、水あめ50、水20、粉ゼラチン3

#### －15106 ラムネ

「ラムネ」は、一般には砂糖が主原料で、これに結合剤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。成分表2010の「錠菓」を名称変更し、成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

### <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、粉乳等を磨砕、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<sup>7)</sup>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。

#### －15137 アーモンドチョコレート

新たに収載した「アーモンドチョコレート」は、アーモンドをチョコレートで包んだ菓子である。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。

製品部分割合：ミルクチョコレート27、アーモンド（いり）15

#### －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、原材料の配合割合と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、膨張剤0.4〕

－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、鬼皮をむいて煮た栗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、咀嚼により溶出する成分100 g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。

<その他>

－15138 カスタードクリーム

新たに収載した「カスタードクリーム」は、洋菓子の基本のクリームである。一般に鶏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、バニラの風味をつける。ホイップクリームと異なり加熱して作るので日持ちする。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<sup>1)</sup>：牛乳62.8、グラニュー糖16.5、鶏卵（卵黄）14.4、小麦粉（薄力1等）6.3  
－しるこ

－15139 こしあん

－15140 つぶしあん

新たに収載した「しるこ」は、「おしるこ」とも呼ばれる。小豆に砂糖を加えて煮た汁に餅、白玉団子、栗等を入れるのが一般的である。関西では、こしあんを用いたものを「しるこ」とよび、粒あんを用いたものを善哉（ぜんざい）と呼ぶ。収載食品は、餅や栗を入れない「しるこ」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。

「こしあん」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：こしあん30、砂糖（上白糖）21、水あめ2.1、水10

「つぶしあん」

原材料配合割合<sup>1)</sup>：つぶしあん（砂糖入り）30、水10

## 参考文献

- 1) 渡邊智子・中路和子・鈴木亜夕帆・並木咲野・藤井瞳・恒岡奈都：成分表2015のための菓子類に関する検討（未発表）
- 2) 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(5), p.247-252 (2001)
- 3) 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
- 4) (財)日本豆類基金協会：分析結果資料（未公表）
- 5) パン類品質表示基準：平成12年農林水産省告示第1644号
- 6) ビスケット類の表示に関する公正競争規約:昭和46年公正取引委員会告示第26号
- 7) チョコレート類の表示に関する公正競争規約：昭和46年公正取引委員会告示第16号