

かまぼこ類品質表示基準実施要領

1 表示すべき商品

かまぼこ類

2 表示すべき事項

かまぼこ類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）に基づく加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号。以下「加工食品品質表示基準」という。）等、他の法令に定めるもののほか、東京都消費生活条例（以下「条例」という。）の定めるところにより、次の事項を表示する。

(1) でん粉含有率

(2) 原材料配合割合

3 表示方法等

表示すべき事項の表示方法等は次のとおりとする。

(1) 適用範囲

① 条例の適用範囲

「かまぼこ類」の適用範囲は、蒸しかまぼこ類（蒸しちくわを除く）、焼抜きかまぼこ類（焼きちくわ及び卵黄焼きかまぼこを除く。）とする。

ただし、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこは除く。

《参考》

かまぼこ類の定義

魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩を加えたもの若しくはこれに砂糖、でん粉（加工でん粉を含む。以下同じ。）、保存料等を加えたものを練りつぶしたもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）若しくは魚肉を練りつぶしたものの若しくはこれにわかめ、グリーンピース、チーズ等（以下「種もの」という。）を加えたもの又は練りつぶし魚肉を種ものに巻いたものを蒸煮、焙焼、湯煮又は油で揚げ、たん白を凝固させたもの又はこの表面を焼いたものをいう。

ア 蒸しかまぼこ類

練りつぶし魚肉を成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたもの又は練りつぶし魚肉に種ものを加えたものを成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたものをいう。

(ア) 板付きかまぼこ

蒸しかまぼこ類のうち、板に盛付成形したもの（表面の一部に焼き目等をつけたものを含む。）をいう。

(イ) 蒸焼きかまぼこ

蒸しかまぼこ類のうち、全表面を焼いたものをいう。

(ウ) 蒸しかまぼこ

蒸しかまぼこ類のうち、板付きかまぼこ及び蒸焼きかまぼこ以外のもの（竹、木、金属等のくしに巻き付け、円筒状に成形したものを除く。）をいう。

(エ) 蒸しちくわ

蒸しかまぼこ類のうち、竹、木、金属等のくしに巻き付け、円筒状に成形したものをいう。

イ 焼抜きかまぼこ類

魚肉を練りつぶしたものの若しくは練りつぶし魚肉又はこれに種ものを加えたものを成形し、焙焼してたん白を凝固させたものをいう。

(ア) 板付焼抜きかまぼこ

焼抜きかまぼこ類のうち、板に盛付成形したものをいう。

(イ) 焼きちくわ

焼抜きかまぼこ類のうち、竹、木、金属等のくしに巻き付け、円筒状に成形したものをいう。

(ウ) 卵黄焼きかまぼこ

練りつぶし魚肉に全卵又は卵黄等を加えて製造したものをいう。

(エ) 焼抜きかまぼこ

焼抜きかまぼこ類のうち、板付焼抜きかまぼこ、焼きちくわ及び卵黄焼きかまぼこ以外のものをいう。

ウ ゆでかまぼこ類

練りつぶし魚肉を成形し、湯煮してたん白を凝固させたものをいう。

(ア) はんぺん

ゆでかまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉に、やまのいも、天然ガム等の起泡剤を加え、多孔質の組織にしたもの又はこれに種ものを加えたものをいう。

(イ) ゆでかまぼこ

ゆでかまぼこ類のうち、はんぺん以外のものをいう。

エ 揚げかまぼこ類

練りつぶし魚肉又はこれに種ものを加え若しくは種ものに巻いたものを成形し、油で揚げたたん白を凝固したものをいう。

オ 特殊包装かまぼこ類

練りつぶし魚肉であって、脂肪含有率が2%未満のもの、又はこれに種ものを加えたものをケーシングに充填し、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白

を凝固させたものをいう。

※ フィルムとは、気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。

※ ケーシングとは、フィルムでできた筒状包装をいう。

カ 風味かまぼこ

魚肉に食塩及び風味原料（かに、ほたて貝等若しくはこれらの抽出濃縮物若しくはアミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するものをいう。）を加えたもの若しくはこれにでん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの若しくはこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの、又はこれに種ものを加えたものであって原材料に占める重量の割合が50%を超えないもののうち、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したもの（脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限る。）とする。

② でん粉含有率の適用範囲

原材料として、でん粉（加工でん粉を含む。）を使用したものに適用する。ただし、種ものを加えた製品にあっては、その表示を省略することができる。

③ 原材料配合割合の適用範囲

原材料の一部の名称を特に付して商品名又は名称（以下「商品名等」という。）としている製品（例えば、鯛入りかまぼこ、えび入りかまぼこ等）に適用する。

(2) 表示方法

① でん粉含有率

でん粉含有率（練りつぶし魚肉に対する割合をいう。）をパーセントの単位で表示すること。

《表示例》

・でん粉含有率 ○%

② 原材料配合割合

商品名等に付された原材料の仕込み時（前処理を施し混入直前の時点をいう。）の配合比（可食に値する原材料の配合割合をいう。）をパーセントの単位で表示すること。

《表示例》

・原材料配合割合 鯛 ○%（仕込み時）

(3) 表示場所

2の規定により表示すべき事項は、容器又は包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること。

また、表示事項は、次のいずれかの方法で表示すること。

- ① JAS法に基づく加工食品品質表示基準に規定されている一括表示枠内に「でん粉含有率」、「原材料配合割合」の項目を別途設けて表示
- ② JAS法に基づく加工食品品質表示基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「でん粉含有率」、「原材料配合割合」の項目を設けて表示

(4) 文字の大きさ及び配色

表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイント以上の大きさの統一のとれた活字で、背景の色と対照的な色で表示すること。

4 施行年月日

昭和55年4月10日

平成2年5月1日 一部改正

平成13年4月1日 一部改正

平成25年4月1日 一部改正