

別表第3（第2条関係）：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
農産物缶詰及び農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。
	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。
	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（ <i>Asparagus officinalis</i> L. に属する品種の生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスパア一等のものを詰めたものをいう。
	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（ <i>Zea mays</i> L. に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第4の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
	あずき缶詰又はあずき瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（ <i>Phaseolus angularis</i> Wight に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
	大豆缶詰又は大豆瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（ <i>Glycine max</i> Merr. に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
	マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
	えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（ <i>Flammulina veltipes</i> Sing の生鮮な子実体をいう。以下別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
	なめこ缶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（ <i>Pholiota nameko</i> S. ITO et IMAI

又はなめこ瓶詰	の生鮮な子実体をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)で, 石付部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰 又はみかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 ① 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, みかん (<i>Citrus reticulata</i> Blanco に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの ② 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, みかんの果皮を除去した全形のことを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 ① 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, もも (<i>Prunus persica</i> L.に属する核果類 (ネクタリン種を除く。)の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの ② 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, ももの果皮を除去した全形のことを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 ① 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, 洋なし (<i>Pyrus communis</i> L.又は <i>Pyrus sinensis</i> L.に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)及び和なし (<i>Pyrus serotina</i> Rehder に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの ② 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, 洋なし及び和なしの果皮を除去し, 又は除去しない全形のことを詰めたもの
パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, パイナップル (<i>Ananas comosus</i> に属する完熟した果実をいう。以下この表, 別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, くり (<i>Castanea crenata</i> Sieb. et Zucc. 又は <i>Castanea sativa</i> MILLER に属する完熟した果実をいう。以下別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
アップルソース缶詰又はアップルソース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, りんご (<i>Malus domestica</i> Borkhausen に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の果肉を破碎し, 適度な粘ちゅう度を有するよう調製したものを詰めたものをいう。

混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
フルーツカクテル缶詰又はフルーツカクテル瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む4種類以上の果実を配合したものを詰めたものをいう。 ① 黄もも ② 洋なし ③ パインアップル ④ ぶどう又はさくらんぼ
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 ① 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの ② ①にあん、蜜等を添付したもの
ホワイト	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の20%を超えないものをいう。
ホワイト・グリーンチップド	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、ロングスピアー、スピアー又はチップを詰めたものであって、頭部及びこれに続く茎の部分が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎に、白色若しくは乳白色のどん茎を加え又は加えないものであり、各個体の長さの2分の1以上の部分が帯色したどん茎が全個体数の25%を超えないものをいう。
グリーン	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの2分の1を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの2分の1を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体数の20%を超えないものをいう。
全形	農産物（アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。）の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホール	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定

		してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。
ボタン		マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さに切断したものをいう。
開き		なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。
全果粒		みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
身割れ		次に掲げるものをいう。 ① みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径2mmのワイヤーで作った12mm平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） ② パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの
小片		次に掲げるものをいう。 ① 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの ② みかんの果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの
じょうのう片		みかんのじょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通過するものをいう。
ホールカーネル		スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル		スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパア		頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15cm以上18cm未満のものをいう。
スパア		頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5cm以上15cm未満のものをいう。
チップ		頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが4cm以上9.5cm未満のものをいう。
筒切り		れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。
傷		たけのこの全形で、欠損しているものをいう。
先		たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。
切		たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。

筒	たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。
2つ割り	次に掲げるものをいう。 ① たけのこの全形を縦に2つに切断したもの ② 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分の1に切断した半円状の果肉）
4つ割り	次に掲げるものをいう。 ① ホール又はボタンをほぼ4等分したもの ② 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
乱切り	全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。
千切り	全形を細かく刻んだものをいう。
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 ① 果実以外のもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2 mm以上8 mm以下に切断したもの） ② 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの
ランダムスライス	ホール又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。
カット	次に掲げるものをいう。 ① アスパラガスにあっては、どん茎の頭部を付け、又は付けずに、長さ2 cm以上6 cm以下に切断したもの ② 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあっては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。）
カット・ヘッド	アスパラガスのどん茎を、長さ2 cm以上6 cm以下に切断したものであって、頭部のついたものが全個体数の20%以上（どん茎を長さ3 cm以下に切断したものを詰めたものにあっては10%以上）含まれているものをいう。
輪切り	パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形	パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね8 mm以上13 mm以下のものをいう。
縦割り	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い

		形状の果肉であって、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
	角柱形	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが38mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
	立方形	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。
	果肉	果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあっては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。
トマト加工品	トマト加工品	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。
	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 ① トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの ② 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
	トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 ① トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの ② トマトジュースを主原料とするもので、①に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第4のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
	トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 ① 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を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの ② ①に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
	トマトソース	次に掲げるものをいう。 ① 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの ② ①に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュル

		ームその他の野菜類，酸味料（かんきつ類の果汁を含む。），調味料（アミノ酸等），糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの
チリソース		次に掲げるものをいう。 ① トマトを刻み，又は粗く砕き，種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩，香辛料，食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの ② ①にたまねぎ，にんにく，ピーマン，セルリーその他の野菜類，酸味料（かんきつ類の果汁を含む。），調味料（アミノ酸等），カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマト果汁飲料		次に掲げるもののうち，トマトの搾汁が50%以上のものをいう。 ① トマトの搾汁を希釈したもの ② 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの ③ ①又は②に食塩，砂糖類，香辛料等を加えたもの
固形トマト		全形若しくは立方等形状のトマトに充てん液を加え，又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トマトピューレー		次に掲げるものをいう。 ① 濃縮トマトのうち，無塩可溶性固形分が24%未満のもの ② ①にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩，香辛料，たまねぎその他の野菜類，レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの
トマトペースト		次に掲げるものをいう。 ① 濃縮トマトのうち，無塩可溶性固形分が24%以上のもの ② ①にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩，香辛料，たまねぎその他の野菜類，レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの
トマト		完熟した赤色の，又は赤味を帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P.Mill）の果実をいう。
濃縮トマト		トマトを破碎して搾汁し，又は裏ごしし，皮，種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8%以上のもの
充てん液		次に掲げるものをいう。 ① トマトジュース，トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー，ピーマン，たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの ② 水 ③ ①又は②に食塩，砂糖類，香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色

		料を除く。)を加えたもの
	全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のもをいう。
	2つ割り	全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。
	4つ割り	全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。
	輪切り	全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のもをいう。
	くさび形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のもをいう。
	立方形	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のもをいう。
	不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。
乾しいたけ	乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。
	どんこ	乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
	こうしん	乾しいたけのうち、かさが七分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
	原木栽培	クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
	菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
農産物漬物	農産物漬物	農産物(山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。)を塩漬け(塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。)し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物(魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。)を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの(水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。)を塩、しょうゆ、アミノ酸液(大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下この表及び別表第4の農産物漬物の項において同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。)、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。
	農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの(以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。)に漬けたもの ② ①を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの ③ ①を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替え

	たもの
たくあん漬 け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの ② この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬 け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす 漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下この表及び別表第4の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。
刻みなら漬 け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。
農産物酢漬 け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの ② この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう 酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢 漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬 け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に漬けたもの ② この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香

		辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け		農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し		梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け		梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し		梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下別表第4の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
べったら漬け		農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物赤とうがらし漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ		農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
はくさい以		農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以

	外の農産物 キムチ	外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
野菜冷凍食品	野菜冷凍食品	野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下この項において同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
ジャム類	ジャム類	次に掲げるものをいう。 ① 果実、野菜又は花卉（以下この表、別表第4及び別表第22のジャム類の項において「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ② ①に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの
	ジャム	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。
	マーマレード	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
	ゼリー	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
	プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
乾めん類	乾めん類	次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの ② ①に調味料、やくみ等を添付したもの
	干しそば	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
	干しめん	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
	手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。

	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
	調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
	そば粉の配合割合	食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。
即席めん	即席めん	次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したものの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ② ①にかやくを添付したもの
	生タイプ即席めん	この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。
	添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
	かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。
マカロニ類	マカロニ類	デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。
パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第4のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のもの ② あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの ③ ①にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラ

		ワースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
	食パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄①又は②に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
	菓子パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄②に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項③に規定するものをいう。
	その他のパン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄①に規定するものであって、食パン以外のものをいう。
凍り豆腐	凍り豆腐	次に掲げるものをいう。 ① 原材料として大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。）のみを原料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水し、及び乾燥したもの（膨軟加工したものを含む。） ② ①のうちさいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの ③ ①及び②に調味料を添付したもの
ハム類	骨付きハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの ② ①を湯煮し、又は蒸煮したもの ③ サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの ④ ①、②又は③をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ボンレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ③ ①又は②をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ロースハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

	ショルダー ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ベリーハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ラックスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
プレスハム	プレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、10g以上のものをいう。
	つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
混合プレスハム	混合プレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が5

		<p>0%を超えるものを除く。)</p> <p>② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	肉塊	<p>畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）、家兎肉、家きん肉又は魚肉を切断したもので、10g以上のものをいう。</p>
	つなぎ	<p>畜肉、家兎肉、家きん肉又は魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。</p>
ソーセージ	ソーセージ	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>① 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第4、別表第5及び別表第22のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第4及び別表第22のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下この表及び別表第4のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</p> <p>② 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの</p> <p>③ ①又は②に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの</p> <p>④ ①、②又は③に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるもの</p> <p>⑤ ①、②、③又は④をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包</p>

	装したもの
クックドソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したものの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第4のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したものの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が5%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が3%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） ② 「Mortadella Bologna」（モルタデッラポローニャ（その他これの翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたもの
フランクフルトソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
ウインナーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
リオナソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄④に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるボロニアソーセージに係るこの表の下欄②に規定するものを除く。）をいう。
レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が5%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていな

		いものをいう。
	レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄②又は③に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 ① 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 ② コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム ③ 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
混合ソーセージ	混合ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表及び別表第22の混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表及び別表第22の混合ソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以上50%未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。②及び③において同じ。） ② ①に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの ③ ①又は②二に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの ④ ①、②又は③をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
	加圧加熱混合ソーセージ	この表の中欄に掲げる混合ソーセージのうち、摂氏120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。

	家畜	豚, 牛, 馬, めん羊又は山羊をいう。
	臓器及び可食部分	肝臓, じん臓, 心臓, 肺臓, ひ臓, 胃, 腸, 食道, 脳, 耳, 鼻, 皮, 舌, 尾, 横隔膜, 血液又は脂肪層をいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 ① 牛腸, 豚腸, 羊腸, 胃又は食道 ② コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム ③ 気密性, 耐熱性, 耐水性, 耐油性等の性質を有する合成フィルム
ベーコン類	ベーコン	次に掲げるもの(食料缶詰, 食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。 ① 豚のばら肉(骨付のものを含む。)を整形し, 塩漬し, 及びくん煙したもの ② ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉(骨付のものを含む。)を切り取り, 整形したもの ③ ①又は②をブロック, スライス又はその他の形状に切断したもの
	ロースベーコン	次に掲げるもの(食料缶詰, 食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。 ① 豚のロース肉(骨付のものを含む。)を整形し, 塩漬し, 及びくん煙したもの ② ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉(骨付のものを含む。)を切り取り, 整形したもの ③ ①又は②をブロック, スライス又はその他の形状に切断したもの
	ショルダーベーコン	次に掲げるもの(食料缶詰, 食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。 ① 豚の肩肉(骨付のものを含む。)を整形し, 塩漬し, 及びくん煙したもの ② サイドベーコンの肩肉(骨付のものを含む。)を切り取り, 整形したもの ③ ①又は②をブロック, スライス又はその他の形状に切断したもの
	ミドルベーコン	次に掲げるものをいう。 ① 豚の胴肉を塩漬し, 及びくん煙したもの ② サイドベーコンの胴肉を切り取り, 整形したもの
	サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬し, 及びくん煙したものをいう。
	半丸枝肉	豚のと体をはく皮し, 又は脱毛し, 内臓を摘出し, 並びに頭部, 尾部及びし端を除去し, これをせきついに沿って二分したものをいう。
	胴肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。
	畜産物缶	畜産物缶詰

詰及び畜産物瓶詰	又は畜産物瓶詰	液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
	食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。
	焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。
	ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。
	ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。
	ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。
	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさずに、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。
	コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。
	無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬しないで単に塩漬し、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。

	コンビーフ 瓶詰	
	ランチョン ミート缶詰 又はランチ ョンミート 瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
	家きん卵水 煮缶詰又は 家きん卵水 煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。
	その他の畜 産物缶詰又 はその他の 畜産物瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰又は食肉瓶詰、焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰、ハム缶詰又はハム瓶詰、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰、ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰及び家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。
	食肉鳥卵	食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	臓器及び可 食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	塩漬	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。
	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
	結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。
煮干魚類	煮干魚類	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させて乾燥したものをいう。
魚肉ハム 及び魚肉 ソーセー ジ	魚肉ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソ

		<p>ーセージの項において「肉様植たん」という。)若しくは脂肪層(肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね5g以上のものに限る。)を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの(魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満であり、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>② ①をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
魚肉ソーセージ		<p>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</p>
普通魚肉ソーセージ		<p>次に掲げるもの(食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。</p> <p>① 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであって、脂肪含有量が2%以上のもの(以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合わせ魚肉」という。)をケーシングに充てんし、加熱したもの(魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。)</p> <p>② ①をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
特種魚肉ソーセージ		<p>次に掲げるもの(食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。</p> <p>① 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、たまねぎ、荒びき肉等(以下別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。)を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの</p> <p>② ①をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ		<p>特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及びたまねぎを加えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。</p>
肉片		<p>肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの(肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。)であって、おおむね5g以上のものをいう。</p>

	つなぎ	魚肉をひき肉したもの、魚肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 ① 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 ② コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム ③ 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
削りぶし	削りぶし	次に掲げるものをいう。 ① かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下この表、別表第4、別表第19及び別表第22の削りぶしの項において「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下別表第4、別表第19及び別表第22の削りぶしの項において「かれぶし」という。）を削ったもの ② いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥したもの（以下別表第4、別表第19及び別表第22の削りぶしの項において「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22の削りぶしの項において「圧搾煮干し」という。）を削ったもの ③ ①及び②を混合したもの
	薄削り	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
	厚削り	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
	糸削り	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。
	碎片	薄削りを破砕したものをいう。
	削り粉	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち日本産業規格Z8801-1（2006）に規定する目開き2mmの試験用ふるいを通過するものをいう。
うに加工品	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。
	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。

	混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が50%以上65%未満のものをいう。
	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 ① おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) ② ながうに科 (Echinometridae) ③ らっぱうに科 (Toxopneustidae)
	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量 (g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率 (\%)} \div \text{塩うにの基準の固乾物含有率 (\%)} \div \text{製品の内容量 (g)} \times 100$ $\text{塩うにの基準の固乾物含有率} = 35\%$ (注) 固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、摂氏105℃で5時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
うにあえもの	うにあえもの	粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が15%以上のものをいう。
	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表及び別表第19のうにあえものの項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うにあえものの項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。
	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。
	混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が50%以上65%未満のものをいう。
	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 ① おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) ② ながうに科 (Echinometridae) ③ らっぱうに科 (Toxopneustidae)
	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量 (g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率 (\%)} \div \text{塩うにの基準の固乾物含有率 (\%)} \div \text{製品の内容量 (g)} \times 100$ $\text{塩うにの基準の固乾物含有率} = 35\%$ (注) 固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、摂氏105℃で5時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
	うなぎ加工品	うなぎ加工品
乾燥わか	乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。

め		<p>① わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第4及び別表第22の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの</p> <p>② 湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第4の乾燥わかめの項において同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの</p>
	乾わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
	灰ぼしわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
	もみわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
	板わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第4及び別表第22の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第4及び別表第22の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの</p> <p>② ①に食塩を加えたもの</p>
	湯通し塩蔵わかめ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの</p> <p>② ①に食塩を加えたもの</p>
みそ	みそ	<p>次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。</p> <p>① 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの</p> <p>② ①に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第4のみその項において同じ。）等を加えたもの</p>
	米みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。

	麦みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	豆みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。
	調合みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。
しょうゆ	しょうゆ	次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。 ① 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第4のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第4及び別表第22のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。） ② もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第4のしょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下この表及び別表第4のしょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下別表第4のしょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下この表及び別表第4のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。） ③ ①、②若しくは生揚げ又はこのうち2つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち2つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第4のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）
	こいくちしょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。

	うすくちし しょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。
	たまりし ょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
	さいしこみ しょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。
	しろし ょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
	生揚げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。
ウスター ソース類	ウスター ソース類	次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 ① 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ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
	ウスター ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s未満のものをいう。
	中濃 ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上2.0 Pa・s未満のものをいう。
	濃厚 ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が2.0 Pa・s以上のものをいう。
ドレッシ ング及び ドレッシ ングタイ プ調味料	ドレッシ ング	次に掲げるものをいう。 ① 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第4のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）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 ①にピクルスの細片等を加えたもの
	ドレッシ ングタイ プ調 味料	次に掲げるものをいう。 ① 食酢又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た液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。）

		② ①にピクルスの細片等を加えたもの
	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30 Pa・s以上のものをいう。
	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が30 Pa・s未満のものをいう。
	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。
	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。
食酢	食酢	醸造酢及び合成酢をいう。
	醸造酢	次に掲げるものをいう。 ① 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの ② アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの ③ ①及び②を混合したもの ④ ①、②又は③に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下食酢の項において同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0%に換算したときの含有率をいう。以下食酢の項において同じ。）が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの

	合成酢	次に掲げるものをいう。 ① 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの ② ①又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの
	穀物酢	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（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1ℓにつき40g以上であるものをいう。
	果実酢	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（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1ℓにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。
	米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1ℓにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。
	米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1ℓにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	大麦黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢1ℓにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1ℓにつき300g以上のものをいう。
	ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢1ℓにつき300g以上のものをいう。
風味調味料	風味調味料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、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。
	風味原料	節類（かつおぶし等）、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。
乾燥スープ	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 ① 次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの イ 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きん（以下乾燥スープの項において「家畜等」という。）の肉をいう。以下この表及び別表第

		<p>22の乾燥スープの項において同じ。), 家畜等の食肉以外の可食部分(胃, 腸, 食道, 脳, 耳, 鼻, 皮, 舌, 尾, 横隔膜, 血液, 脂肪層等をいう。以下乾燥スープの項において同じ。), 家畜等の骨及びけん, 魚介, 野菜, 海藻等の煮出汁</p> <p>ロ 食肉, 家畜等の食肉以外の可食部分, 家畜等の骨及びけん, 魚介, 野菜, 海藻等を煮たものを破碎してこしたのもの</p> <p>ハ たんぱく加水分解物</p> <p>ニ イ, ロ又はハにつなぎを加えたもの</p> <p>② ①にうきみ又は具を加えたもの</p>
	乾燥コンソメ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち, 食肉, 家畜等の食肉以外の可食部分, 家畜等の骨及びけん, 魚介の煮出汁を使用し, 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により食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。
	乾燥ポタージュ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち, つなぎを加えたものであって, 水若しくは牛乳を加えて加熱し, 又は水, 熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。
	その他の乾燥スープ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち, 乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。
	つなぎ	穀粉, でん粉, 牛乳, 粉乳等であって, スープを濃厚にするために使用するものをいう。
	うきみ	食肉, 卵, 野菜, 海藻, ヌードル, クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって, スープに浮かせるものをいう。
	具	食肉, 卵, 野菜, 海藻, ヌードル, クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって, うきみ以外のものをいう。
食用植物 油脂	食用植物油	食用サフラワー油, 食用ぶどう油, 食用大豆油, 食用ひまわり油, 食用小麦はい芽油, 食用とうもろこし油, 食用綿実油, 食用ごま油, 食用なたね油, 食用こめ油, 食用落花生油, 食用オリーブ油, 食用パーム油, 食用パームオレイン, 食用調合油及び香味食用油をいう。
	食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用大豆油	大豆から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用とうも	とうもろこしのはい芽から採取した油であって, 食用に適するように処理

	ろこし油	したものをいう。
	食用綿実油	綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するように処理したもののうち、よう素価が56以上であるものをいう。
	食用調合油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合したものをいう。
	香味食用油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。
マーガリン類	マーガリン	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第4のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第18のマーガリン類の項において同じ。）が80%以上のものをいう。
	ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 ① 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のもの ② 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合して作られた可塑性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにおいては、カカオ分が2.5%未満であって、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。

調理冷凍食品	調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
	冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの ② ①を食用油脂で揚げたもの
	冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。
	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第22の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
	冷凍カツレツ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの ② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	冷凍ぎょうぎ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの ② ①に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をした

		もの
	冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの ② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） ② ①にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの ③ ①又は②に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの
	冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） ② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの ③ ①又は②に具又はソースを加えたもの
	冷凍フィッシュハンバーグ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使

		<p>用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの(植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>② ①にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>③ ①又は②に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。	<p>① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの(植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>③ ①又は②に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。	<p>① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、精米(精麦又は雑穀を混合したものを含む。)に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの</p> <p>② ①の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの</p> <p>③ ①若しくは②を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの</p>
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。	<p>① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの</p> <p>② ①に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等(以下この項及び別表第4の調理冷凍食品の項において「かやく」という。)を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの</p>
あん		食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。
臓器及び可		肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、

	食部分	横隔膜，血液及び脂肪層をいう。
	衣	フライ種を食用油脂で揚げる際に，主に水分の蒸発を防ぎ，又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして，次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉，でん粉等 ② ①に脱脂粉乳，卵等を加えたもの ③ ②の上にパン粉，クラッカー，はるさめ等をつけたもの
	つなぎ	パン粉，小麦粉，粉末状植物性たんぱく等で，食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	皮	小麦粉等に食塩，食用油脂等を加え，又は加えないで練り合わせ，薄く伸ばしたもので，あんを包むものをいう。
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	次に掲げるいずれかのものを包装したものであって，チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 ① 食肉（牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表，別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。），牛，豚，馬，めん羊，山羊，家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに，たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの，つなぎ，調味料，香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後，だ円形状等に成形し，食用油脂で揚げ，ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え，かつ，植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） ② ①にソース（動植物の抽出濃縮物，トマトペースト，果実ピューレー，食塩，砂糖類（砂糖，糖蜜及び糖類をいう。），香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの
	臓器及び可食部分	肝臓，じん臓，心臓，肺臓，ひ臓，胃，腸，食道，脳，耳，鼻，皮，舌，尾，横隔膜，血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ	パン粉，小麦粉，粉末状植物性たんぱく等で，食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	具	野菜，果実，きのこ類，チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって，チルドハンバーグステーキの項①に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。
チルドミ	チルドミ	次に掲げるいずれかのものを包装したものであって，チルド温度帯におい

ートボール	トボール	<p>て冷蔵してあるものをいう。</p> <p>① 食肉（牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表，別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。），牛，豚，馬，めん羊，山羊，家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに，たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの，つなぎ，調味料，香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後，球状等に成形し，食用油脂で揚げ，ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え，かつ，植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>② ①にソース（動植物の抽出濃縮物，トマトペースト，果実ピューレー，食塩，砂糖類（砂糖，糖蜜及び糖類をいう。），香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）を加えたもの</p>
	臓器及び可食部分	肝臓，じん臓，心臓，肺臓，ひ臓，胃，腸，食道，脳，耳，鼻，皮，舌，尾，横隔膜，血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ	パン粉，小麦粉，粉末状植物性たんぱく等で，食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	あんを皮で包んだ後，蒸煮し，ばい焼し，又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油脂，調味料又は香辛料を添付したものを含む。）を包装したものであって，チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	チルドぎょうざ	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，円形状又は円形状に成形してあるものをいう。
	チルドしゅうまい	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。
	チルド春巻	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，棒状に成形してあるものをいう。
	チルドぱおず	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，半球形状に成形してあるものをいう。
	あん	野菜等（野菜，果実，種実，きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）をみじん切りし，若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切し，若しくはひき肉したもの，魚肉等（魚肉，魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）を細切し，若しくはすりつぶし

		たもの若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第4のチルドぎょうざ類の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。
	食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	魚肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	つなぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく等で、あんに加えるものをいう。
	皮	小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもの（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。
	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	ハヤシ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	パスタソース	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
	まあぼ料理のもと	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等をみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	混ぜごはん	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わら

のもと類	びその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
どんぶりのもと	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
シチュー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
スープ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
和風汁物	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
米飯類	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したもの（これにそうぎいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。
ぜんざい	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをいう。
ハンバーグステーキ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第4及び別表第19のレトルトパ

		ウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。)を加えたものを含む。)を詰めたものをいう。
	ミートボール	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
	食肉味付	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
	食肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
	魚肉味付	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉にしょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
	魚肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
	臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	魚肉	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰	調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限る、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう。
	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。

	カレー缶詰 又はカレー 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯にかけて食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	シチュー缶詰 又はシチ ュー瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。
	その他の調 理食品缶詰 又はその他 の調理食品 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。
	食肉鳥卵	食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。
	可食部分	食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。
	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
炭酸飲料	炭酸飲料	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 ① 水に二酸化炭素を圧入したもの ② ①に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの
	フレーバリ ング	この表の中欄に掲げる炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。 ① 香料 ② 果汁又は果実ピューレー ③ 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物 ④ 乳又は乳製品
果実飲料	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。
	果実の搾汁	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。
	濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除

く。以下果実飲料の項において同じ。)が表2の基準以上)のものをいう。

表1 (濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準)

果実名	糖用屈折計示度の基準 (ブリックス度)
オレンジ	20
うんしゅうみかん	18
グレープフルーツ	18
りんご	20
ぶどう	30
パイナップル	27
もも	16
なつみかん	18
はっさく	20
いよかん	20
ポンカン	22
シイクワシャー	16
日本なし	16
西洋なし	22
かき	28
まるめろ	20
すもも	12
あんず	14
クランベリー	14
バナナ	46
パパイヤ	18
キウイフルーツ	20
マンゴー	26
グアバ	16
パッションフルーツ	28

注：表1の果実以外の果実(表2の果実を除く。)にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の2倍を糖用屈折計示度の基準とする。

表2 (濃縮果汁の酸度の基準)

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	9
ライム	12
うめ	7

	かぼす	7
還元果汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。	
	表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準）	
	果実名	糖用屈折計示度の基準 (ブリックス度)
	オレンジ	11
	うんしゅうみかん	9
	グレープフルーツ	9
	りんご	10
	ぶどう	11
	パインアップル	11
	もも	8
	なつみかん	9
	はっさく	10
	いよかん	10
	ポンカン	11
	シイクワシャー	8
	日本なし	8
	西洋なし	11
	かき	14
	まるめろ	10
	すもも	6
	あんず	7
	クランベリー	7
	バナナ	23
	パパイヤ	9
	キウイフルーツ	10
	マンゴー	13
	グアバ	8
	パッションフルーツ	14
	注：表3の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。	
	表4（還元果汁の酸度の基準）	
	果実名	酸度の基準（%）

	レモン ライム うめ かぼす	4. 5 6 3. 5 3. 5
果実ジュース	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。	
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。	
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
パイナップルジュース	パイナップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものを除く。）をいう。	
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下別表第4の果実飲料の項に	

		おいて「果粒」という。)を加えたもの又はこれらに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものをいう。
	果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破碎して搾汁若しくは裏ごしをし, 皮, 種子等を除去したもの(これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。)を加えたもの又はこれらに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものであって, 果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を上回るものをいう。
	果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 ① 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものであって, 糖用屈折計示度が表3の基準(レモン, ライム, うめ及びかぼすにあっては, 酸度について表4の基準。2種類以上の果実を使用したものにあっては, 糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準)の10%以上100%未満のもので, かつ, 果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁, 還元果汁, 砂糖類, 蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの ② 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものであって, 果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%以上のもので, かつ, 果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁, 砂糖類, 蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの ③ 希釈して飲用に供するものであって, 希釈時の飲用に供する状態が①又②に掲げるものとなるもの
豆乳類	豆乳	大豆(粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。)から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ, 繊維質を除去して得られた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「大豆豆乳液」という。)であって大豆固形分が8%以上のものをいう。
	調製豆乳	次に掲げるものをいう。 ① 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類, 食塩等の調味料を加えた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「調製豆乳液」という。)であって大豆固形分が6%以上のもの ② 脱脂加工大豆(大豆を加えたものを含む。)から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ, 繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類, 食塩等の調味料を加えた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。)であって大豆固形分が6%以上のもの
	豆乳飲料	次に掲げるものをいう。

		<p>① 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たんぱく（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下別表第4、別表第19及び別表第20の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上のもの</p> <p>② 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第19の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの</p>
<p>にんじんジュース及びにんじんミックスジュース</p>	<p>にんじんジュース</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの（以下別表第4のにんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。）</p> <p>② にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香辛料（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。）を加えたものであつて、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%未満のもの</p>
	<p>にんじんミックスジュース</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんミックスジュース</p>

		<p>スの項において「果実の搾汁」という。) 又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下ににんじんミックスジュースの項において「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>② ①にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%未満のものに限る。)</p> <p>③ にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%未満のものに限る。)</p>
玄米及び 精米	玄米	もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)をいう。
	精米	玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)をいう。
	もち精米	精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないものをいう。
	うるち精米	もち精米以外の精米をいう。
	原料玄米	製品の原料として使用される玄米をいう。
	調製時期	原料玄米を調製した年月旬又は年月日をいう。
	精米時期	原料玄米を精白した年月旬又は年月日をいう。
	輸入時期	玄米又は精米を輸入した年月旬又は年月日をいう。
しいたけ	しいたけ	しいたけ菌の子実体であつて全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切り等にしたものをいう。
	原木栽培	クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
	菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
水産物	養殖	幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。