

# みその“公正マーク”は 適正表示の証しです。

公正取引委員会が認定した表示規約を守って製造している  
全国味噌業公正取引協議会の会員社のみそに表示されています。



最近、“公正”のマークが記載されたみその包装・容器が増えています。  
このマークは消費者保護のための新しい表示です。以下に公正マーク  
の表示されたみそについてご説明いたします。

## 景品表示法では不当表示（優良誤認）を禁止

“公正マーク”は、全国味噌業工業協同組合連合会の関連  
団体である全国味噌業公正取引協議会に加盟する会員社が、  
「みその表示に関する公正競争規約」（以下、表示規約と略）  
に定められた方法によって製造したみそに限って表示できるみそ  
です。“公正マーク”は、正式には“会員証紙”といえます。

「表示規約」とは、業界団体が申請して公正取引委員会が認  
定した規約のことで、全国味噌業公正取引協議会では平成16  
年5月に認定を受けました。

一般消費者が商品を選択する際の重要な判断材料となるの  
が「表示」です。この表示は不適切であってはならないと定めた  
のが「不当景品類及び不当表示防止法」（景品表示法）です。  
「景品表示法」の第4条では、商品の品質、規格などの内容に  
ついて、実際のもの、事実と相違して他の事業者に係わるものよ

りも、著しく優良であると一般消費者に誤認される表示を“不当  
表示”（優良誤認）として禁止しています。

## 消費者にわかりずらかった多様なみその表示

みそは、伝統食品として日本人に長い間、食されてきました。  
安全面からも健康面からも身体によい食品で、日本各地の気候  
風土に合わせた多様なみそが製造されています。

しかし、商品の特徴を表現するために製造や使用する原材  
料の違いについて、さまざまな用語が使われてきました。法律に  
基づく表示方法以外は、特にその使用基準は定められていま  
せんでした。消費者がみそを購入する際に、わかりにくさを与え  
てきたといえます。

消費者が適正な商品選択を行えるようにするには、適正、かつ、  
わかりやすい表示にすることがみそメーカーの社会的責任です。

全国味噌業公正取引協議会

## 「だし入りみそ」などと表示する場合

「だし入りみそ」と表示できるものは、みそに用いる原材料のうち、かつおぶし、煮干し魚類、こんぶ等の粉末または抽出濃縮物、魚醤、蛋白質加水分解物、酵母エキス等の重量の総和が、グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム等の重量の総和を超えるものに限りま

す。つまり、グルタミン酸ナトリウムだけ、また、グルタミン酸ナトリウムにイノシン酸ナトリウムを混合したものが中心となっているものは「だし入りみそ」と表示することはできません。

## 「1年みそ」「2年みそ」などと表示する場合

これらの用語については、蒸煮処理された大豆、麴、食塩を混合し、発酵容器（仕込み）に充填した日から容器包装した日までの年数が1年以上のものについては「1年みそ」、同年数が2年以上のものについては「2年みそ」と、同年数に沿って「〇年みそ」との文言を表示することができます。

①から⑤の条件のうち1つ以上の条件を満たせば「特選」または「特撰」の用語を使用することができます。使用するときはその条件を併記することになっています。

表示例： 特選 国産大豆使用  
特選 天日塩使用  
特選 天然醸造

## 「吟醸」と表示する場合

使用する大豆またはこうじ原料のいずれかが農産物規格規定に定められた一定の規格以上のものを使用したとき「吟醸」の用語を使用できます。

表示例： 吟醸 国内産大豆  
吟醸 国内産米

## 「長期熟成」および「長熟」みそと表示する場合

長期熟成したみそであって、当該用語に近接して醸造期間を記載することにより表示ができます。

## みその表示に関する法律

みその包装には、いろいろな表示が記載されています。いずれも国が定めた法律に従って、みそメーカーや販売者が表示しているものです。表示規約はこれらのすべてに準拠しています。

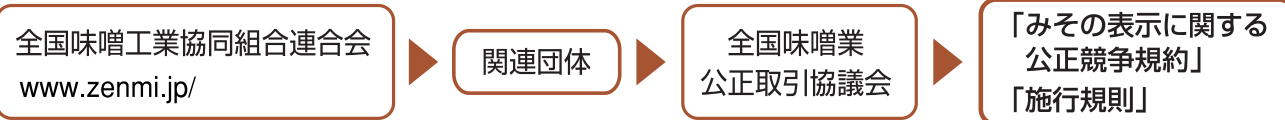
みその表示に関する法律（法令）には、次のようなものがあります。

- ・厚生労働省関連  
「食品衛生法」「健康増進法」（栄養表示基準）
- ・農林水産省関連  
「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（JAS法）  
※加工食品品質表示基準、みそ品質表示基準が含まれている

- ・公正取引委員会  
「不当景品類及び不当表示防止法」（景品表示法）
- ・経済産業省関連  
「計量法」「製造物責任法」
- ・7省庁共管  
「資源の有効利用の促進に関する法律」（リサイクル法）

### ◆◆◆ 表示規約の全文が閲覧できます。 ◆◆◆

「みその表示に関する公正競争規約」および「施行規則」の全文は、次のアドレスで閲覧できます。



## 全国味噌業公正取引協議会

〒104-0033 東京都中央区新川1-26-19  
TEL. 03-3551-7161

全国味噌業公正取引協議会は「みそ業における景品類の提供の制限に関する公正競争規約」（昭和52年12月認定）に基づき、昭和52年12月に設立いたしました。現在、全国のみそメーカー約1,150社が加盟しています。

このパンフレットは、平成18年度公正取引委員会の委託事業により作成したものです。



# “公正マーク”が表示された

そのためには、消費者に誤解や誤認を与える表示を排除し、購買者の利益を守る規約を策定することが、みそ業界にとって急務でした。

幸いにも、業界が自主的に制定した規約を公的機関が認定する制度があります。それが公正取引委員会が設けている「公正競争規約制度」です。

## 表示規約はみそに関するすべての法律に準拠

全国味噌業公正取引協議会は約4年をかけて、消費者にわかりやすい表示規約案を検討し、公正取引委員会に申請した

しました。公聴会などを経て認定されたのが“表示規約”です。

みその表示に関する法律(法令)はいろいろあります(P4参照)。表示規約は、これらの法律をすべて準拠しているほか、さらに、みそ業界独自の表示である「うす塩」「あさ塩」「塩分控え目」「地域的特徴」などの特定事項を表示する場合の表示基準や、「天然醸造」「手造り」などの特定用語を表示する場合の使用基準を設けています。

法律や表示基準を守って製造されているみそには“公正マーク”の表示が認められています。消費者のみそ選びの際の“安心の目安”といえます。

## 「みその表示に関する公正競争規約」(表示規約)のポイント

### 1. 必要表示事項

・みその名称 ・原材料名 ・内容量 ・賞味期限 ・保存方法 ・製造者名 ・(以上の)一括表示 ・容器包装の「識別マーク」

### 2. 特定事項の表示基準

- ・国内産大豆など特色ある原材料を使用している場合  
表示例:大豆(国内産)、米(有機)など  
※100%でないときは、使用割合を表示しなければならない／表示例:国内産大豆使用(50%)など
- ・原材料の種類や品種名を使用している場合  
表示例:米はコシヒカリ使用、天日塩使用  
※一括表示枠内ではなく、枠の外にしか記載できない。
- ・有機みそであることを表示する場合  
表示例:有機米みそ、米みそ(有機)など  
※有機農産物加工食品の日本農林規格により行うこと(別項参照)
- ・含有量が多い、少ないなどを表示する場合  
表示例:「うす塩」「塩分ひかえ目」など(別項参照)
- ・特定の地域名や地域的特長を表示する場合  
表示例:秋田みそ、信州みそ、西京みそなど

※その地域で生産された農産物を使用し、その地域で製造し、包装されたみそ。また、みその事業協同組合などで商標権を所有しているみそ

### 3. 特定用語の表示基準

- ・「生」「天然醸造」「手造り」「特選または特撰」「吟醸」「長期熟成または長熟」「だし入りみそ等」「1年みそ・2年みそ」  
※以上の8つの特定用語を表示する場合の基準が新たに設けられた(別項参照)

### 4. 不当表示の禁止

- ・みその定義に合致しないものは、「米みそ、豆みそ、麦みそ、調合みそ」と表示できない
- ・天然・自然などの用語は「天然醸造」以外、使用できない
- ・「無添加」の表示には条件が策定された
- ・「純」「純正」の用語使用も制限が加えられた
- ・その他、事実と反する病気の予防や効能・官公庁等の推奨、中傷やひぼうなども不当表示として禁止

## 「うす塩」「有機大豆」などの特定事項の表示基準

### 多い、少ないなどを表示する場合

特定の成分について「多い」または「少ない」などを表示する場合は、厚生労働省が定める「栄養表示基準」により行うこととなっています。

この表示基準では「塩分が少ない」旨を記載するときは、比

較する対象のものに比べて、みそ100g当たりナトリウム量として「120mg(12%)以上」カットすれば相対表示により 強調表示をすることができます。

しかし、「みその公正競争規約」では比較対象のものに比べて、ナトリウムの量を15%以上カットしたものに「塩分ひかえめ」、「うす塩」等の表示ができるとなっています。したがって、みその表

# みそは、表示規約を守っています。

示規約は国の基準に比べてかなり厳しくなっています。ちなみに、市販されているみそで「塩分ひかえめ」等と表示されているみその塩分量は11%(100g当たりの食塩が11g)以下です。

## 遺伝子組み換え大豆は使用していません、と表示する場合

現在、みそに使用されている大豆は非遺伝子組み換え大豆です。大豆の生産・流通の段階を通じて遺伝子組み換え大豆が混入しないように、各段階で適切に管理された非遺伝子組み換え大豆であるということを証明する書類が完備していれば「遺伝子組み換えでない」についての表示はしても、少なくともよいことになっています。

市販のみそで「遺伝子組み換え大豆は使っていません」の表示をしていないみそも、すべて非遺伝子組み換え大豆を原料に使用しています。

しかし、より正確に情報を提供するために「遺伝子組み換え大豆は使っていません」と任意で表示をすることができます。

## アレルギー食品を原料に使用する場合

食物アレルギー症状を引き起こす食品として小麦、そば、卵、乳、落花生の5品目(特定原材料)を含む加工食品については「含む旨」を記載することが義務付けられています。

また、大豆などの20品目(特定原材料に準ずるもの)を原材料として含んでいる加工食品についても、可能な限り「含む旨」を

表示することになっています。

みそはJAS法で定められている一括表示の中で使用した原材料名として大豆、米(または大麦、裸麦)、食塩、酒精、その他食品添加物名を記載することになっています。したがって、アレルギー物質を含む食品に係る表示は適正に行われています。

## 有機みそ、または、有機原材料使用と表示する場合

有機加工食品の日本農林規格(平成17年農林水産省告示第1606号)で定められている生産方法などについての次の基準に合致したものに、有機みそ、オーガニックみそなどと記載することができます。

- ①格付が表示されている農産物を使用すること
- ②原材料の使用割合は食塩および水の重量を除いた原材料のうち、有機農産物以外の重量は5%以下であること
- ③食品添加物の使用は当該加工食品を製造するために必要な最小限度のもの(アルコールの原材料として組み換えDNA技術を用いたものは使用できない)
- ④製造・加工・包装・その他の工程に係る管理について認定を受けること

また、有機農産物の日本農林規格(平成17年農林水産省告示第1605号)に合致した農産物を原材料として使用したときは、有機大豆使用、有機米使用の表示をすることができます。

## 特選・吟醸・手造りなどの特定用語の表示基準

### 「生」みそと表示する場合

発酵容器(仕込み)に充填した後、出荷のための容器包装作業の前後において、加熱殺菌処理を施さないものに限り、表示できます。

### 「天然醸造」みそと表示する場合

加温により醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則別表第1(注参照)に掲げる添加物を使用しないものに限り、表示することができます。

〈注〉別表1では、甘味料、人工甘味料、着色料、保存料、安定剤、酸化防止剤、発色剤、漂泊剤、防かび剤など、約300の添加物が指定されている。

### 「手造り」みそなどと表示する場合

上記の「天然醸造」の品位のもので、かつ、製造に当たり、全量が伝統的な手作業による麴蓋方式によって製麴された麴を使用したものに限り、表示することができます。

### 「特選」または「特撰」と表示する場合

- 比較対象のみそと比べたとき、
- ①原材料の品質(よいこと、特色があること)
  - ②こうじの作り方(こうじ蓋方式)
  - ③大豆に対するこうじの使用割合(多いこと)
  - ④発酵・熟成期間(長いこと)
  - ⑤熟成方法に特徴がある(天然醸造等)