

原材料使用基準

		推奨	容認	禁止	
基本調味料	塩	1. 海水を自然濃縮・平窯で煮詰め製造された塩。 2. 輸入天日塩を真水または海水に溶解・再結晶させ天然にがりを添加した塩。	1. 輸入天日塩を真水に溶解して再結晶させた塩 2. 輸入天日塩を溶解・化学的処理をして製造された精製塩に、にがりを添加した塩。 3. 異物除去した源塩。	1. 異物除去工程の無い輸入源塩その物。 2. 輸入天日塩を溶解・化学処理をして製造された精製塩。 3. 海水よりイオン交換膜法で精製された塩。 4. にがり以外の物を添加した塩。	
	糖類	砂糖	国内産原料または輸入原料を使用し製造された粗糖または含蜜糖。	1. 国内産原料を使用し製造された糖。 2. カラメル色素を使用していない三温糖。 3. 有機精製糖 * * 有機認定品のみとする。	1. カラメル色素等添加物を使用した三温糖。 2. 海外原料にて製造された上白糖、グラニュー糖。
		単糖類		果糖ブドウ糖	
		水飴	国内産原料を使用し、麦芽中の糖化酵素で澱粉質を分解した物。	国内産原料を使用し、液化酵素で澱粉質を分解した物。	酸糖化水飴
	醤油		国産大豆、小麦、または有機大豆、小麦を原料都市天然熟成の上、本醸造された物。	一般栽培丸大豆、小麦を原料とし天然熟成の上、本醸造された物。	1. ヘキサン抽出後の脱脂加工大豆を使用した物。あるいは保存料・調味料など添加物を使用した物。 2. 天然熟成せず発酵時に負荷をかけた速醸にて製造された物。
		酢	米酢 穀物酢 リンゴ酢 果実酢	国内産農産物、又は有機農産物のみを原料として醸造された物。ただし必要に応じ醸造用アルコールを容認することもある。	国内産農産物、又は有機農産物のみを原料として醸造された物。ただし必要に応じ醸造用アルコールを容認することもある。
	味醂	本みりん 発酵調味料	国内産農産物、又は有機農産物のみを原料として醸造された物。	国内産農産物、又は有機農産物のみを原料として醸造された物。ただし必要に応じ醸造用アルコールを容認することもある。	糖類を添付したもの。
	味噌		国産大豆・麦・米または有機大豆・有機小麦を原料とし天然熟成の上、天然本醸造されたもの。	一般栽培丸大豆・麦・米を原料とし天然熟成の上、天然本醸造された物。	酒精・保存料等添加物を使用した物。また、発行時に温床などの負荷をかけて速醸させたもの。