

# エキスの表示に関するガイドライン

(2023 年 7 月 20 日制定)

日本エキス調味料協会

## 作成の趣旨

「エキスの表示に関するガイドライン」は、「エキスの規格に関するガイドライン」と連動し、エキスの表示に関する考え方を明確にして、一般の消費者の利益増進・健康保護を図ること、及び生産・流通の円滑化を図ることを目的として作成された。本ガイドラインは「日本エキス調味料協会」の自主基準としての「考え方」を例示したもので、その個別具体的な運用は各会員企業に委ねられる。

2023 年 7 月

## Index

|                    |    |
|--------------------|----|
| 1. エキスの定義 .....    | 3  |
| 2. 個別エキスの定義 .....  | 3  |
| 3. エキスの表示 .....    | 5  |
| 3-1 名称             |    |
| 3-2 原材料名           |    |
| 3-3 添加物            |    |
| 3-4 その他の事項         |    |
| 4. エキスの表示の例示 ..... | 8  |
| 4-1 共通事項           |    |
| 4-2 畜産エキス          |    |
| 4-3 水産エキス          |    |
| 4-4 農産エキス          |    |
| 4-5 酵母エキス          |    |
| 5. さいごに .....      | 11 |

## 1. エキスの定義

本ガイドラインにおいて、エキスの定義は次のとおりとする。

| 用 語 | 定 義                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| エキス | 食品として用いられる農・水・畜産物・酵母及び、それら加工品を原料として、衛生的管理の下に抽出又は搾汁、自己消化、酵素処理、精製、濃縮等により製造し <sup>1)</sup> 、原料由来の成分を含有するもの、またはこれに副原料、呈味成分を加えたもので <sup>2)</sup> 、食品に風味を付与するものをいう。 |

補注

- 1) 1. 抽出には、エタノール抽出等を含む。
2. 抽出又は搾汁、自己消化、酵素処理は、これらの単独及び組合せを含む。
3. 精製、濃縮等は必要に応じて行う。
- 2) 副原料、呈味成分の添加は、必要に応じて行う。

## 2. 個別エキスの定義

本ガイドラインにおいては、「エキスの規格に関するガイドライン」に準拠し、エキス調味料としての個別エキスの定義は次の表1～4のとおりとする。

表1 畜産エキス

| 用 語   |     | 定 義                                                                                                               |
|-------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 畜産エキス |     | 畜産物を主原料とするエキスの総称を「畜産エキス」という。<br>また、「畜産物エキス」、「畜肉エキス（牛、豚原料の場合）」ともいう。                                                |
| 主原料   | 牛   | 牛原料を主原料とするエキスの総称を「ビーフエキス」といい、その原料の特性により、「牛肉エキス」「ビーフミートエキス」「ビーフエキス」「ビーフボーンエキス」「牛肉骨エキス」「牛骨エキス」 等という。                |
|       | 豚   | 豚原料を主原料とするエキスの総称を「ポークエキス」といい、その原料の特性により、「豚肉エキス」「ポークミートエキス」「ポークエキス」「ポークボーンエキス」「豚肉骨エキス」「豚骨エキス」「豚がらエキス」「豚皮エキス」 等という。 |
|       | 鶏   | 鶏原料を主原料とするエキスの総称を「チキンエキス」といい、その原料の特性により、「鶏肉エキス」「チキンミートエキス」「チキンエキス」「チキンボーンエキス」、「鶏肉骨エキス」「鶏骨エキス」「鶏がらエキス」 等という。       |
|       | その他 | その他の畜産物及び副産物を主原料とするエキスは、その原料の特性により、上記と同様の方式で使用する原料の名称を用いたエキスとする。                                                  |

表2 水産エキス

| 用 語   |     | 定 義                                                                                                                                                                              |
|-------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 水産エキス |     | 水産物を主原料とするエキスの総称を「水産エキス」という。<br>また、「水産物エキス」ともいう。                                                                                                                                 |
| 主原料   | 魚介類 | 魚介類及びその加工品（乾燥品等）を主原料とするエキスの総称を「魚介エキス」または「魚介類エキス」という。<br>魚類、貝類、甲殻類を主原料とするエキスの総称を、それぞれ「魚類エキス」「貝類エキス」「甲殻類エキス」という場合もある。<br>使用する主原料によって、「かつおエキス」「かつお節エキス」「まぐろエキス」「えびエキス」「ほたてエキス」等という。 |
|       | 海藻  | 海藻を主原料とするエキスの総称を「海藻エキス」という。<br>使用する主原料によって「昆布エキス」「ひじきエキス」等という。                                                                                                                   |

表3 農産エキス

| 用 語   |     | 定 義                                                                                                                                        |
|-------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 農産エキス |     | 農産物を主原料とするエキスの総称を「農産エキス」という。<br>また、「農産物エキス」ともいう。                                                                                           |
| 主原料   | 野菜  | 野菜を主原料とするエキスの総称を「野菜エキス」という。<br>使用する主原料によって「キャベツエキス」「はくさいエキス」「たまねぎエキス」等という。<br>単に一次加工（切断、細断、すりつぶし、すりおろし、他）しただけのものは、エキスには含まない。 <sup>1)</sup> |
|       | きのこ | きのこを主原料とするエキスの総称を「きのこエキス」（または「茸エキス」）という。<br>使用する主原料によって「しいたけエキス」「まつたけエキス」「マッシュルームエキス」等という。                                                 |

## 補注

- 1) エキスの定義にある、「抽出又は搾汁、自己消化、酵素処理、精製、濃縮」等の工程が含まれることを要件とする。単に1次加工しただけのものは、例えば「すりおろし〇〇」等のような名称とする。

表4 酵母エキス

| 用 語   |     | 定 義                                     |
|-------|-----|-----------------------------------------|
| 酵母エキス |     | 酵母を主原料とするエキスの総称を「酵母エキス」という。             |
| 主原料   | 酵 母 | ビール酵母、パン酵母、トルラ酵母等が主原料となるエキスを「酵母エキス」という。 |

### 3. エキスの表示

#### 3-1 名称

本ガイドラインにおいて、エキスの表示の名称は次の表5のとおりとする。

表5 エキスの名称の表示

|        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名<br>称 | 一般 | 個別エキスの定義においてカギ括弧内に記載がある名称を原則として、その内容を表す一般的な名称を表示する。表10の分類例を参考として名称とする。                                                                                                                                                                                                                              |
|        | 詳細 | <p>① その内容を表す一般的な名称とは、社会通念上、その内容の理解が容易かつ適確である一般用語である。例えば大分類「畜産エキス」よりは、小分類「チキンエキス」のように、なるべく個別具体的な一般名称となることを念頭に、消費者理解が容易かつ適確になるようにする。</p> <p>② 商標登録した商品名等は一般名称とは解されないことから、名称として使用しない。</p> <p>③ また、公的な基準（食品表示基準・JAS規格・各種公正競争規約等）で定めのあるものはそれに従わなければならない。</p>                                             |
|        | 注記 | <p>1) 公的な基準で定めのある名称は、それら定義に該当しないものに対し使用してはならない。またそれを誤認させるような用語も名称として使用しない。（例：×「肉しょうゆ」、×「ホタテしょうゆ」。（「しょうゆ」の公正競争規約等に定めがあり、消費者誤認を誘起させる懸念があることによる。））</p> <p>2) 「〇〇スープ」「△△だし」「□□ブイヨン」のように、「～エキス」以外の用語を使用する場合は、それら用語の実態に社会通念が適合していることに注意する。</p> <p>3) 食品表示基準に定めのある例として、食品表示基準第三条関係（別表第四）の「トマト加工品」等がある。</p> |

#### 3-2 原材料名

本ガイドラインにおいて、エキス表示の原材料名は次の表6のとおりとする。

表6 エキスの原材料名の表示

|  |    |                                                                                                                                    |
|--|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 一般 | 使用した原材料は、最も一般的な名称をもって表示する。原則として使用する状態を適切に表現する。製造所で原材料として使用する重量の多い順に表示することを原則とする <sup>1)</sup> 。                                    |
|  | 詳細 | <p>① 抽出残渣を引き上げる場合、合理的かつ客観的な算定根拠がある場合は、残渣重量を差し引いた重量で算定することができる。</p> <p>② 中間原材料を使用する場合は、その中間原材料を最も一般的に言い現わす名称で表示する。<sup>2)</sup></p> |

|  |    |                                                                                                                  |
|--|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 注記 | 1) 個別具体的な算定においては関係法令・Q&A等を参照の上、必要に応じ行政事前確認を得るなどして算定する。<br>2) 中間原材料として表示する場合は、消費者理解がより容易になり、かつ消費者視点での合理性がある場合に限る。 |
|--|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3-3 添加物

本ガイドラインにおいて、エキスの表示の添加物は次の表7のとおりとする。

表7 エキスの添加物の表示

|     |    |                                                                                                     |
|-----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 添加物 | 一般 | 使用した添加物は、食品表示基準に従い表示する。製造所で使用する添加物と原材料に含まれる表示対象となる添加物とを、重量の多い順にて表示する。                               |
|     | 詳細 | 1. 事項名を立てない場合は、／（スラッシュ）で区切り、原材料名に続けて記載することができる。<br>2. 用途名併記が必要な場合は、それに従う。<br>3. その他、必要事項は食品表示基準に従う。 |

### 3-4 その他の事項

食品表示法／食品表示基準に従わなければならない。表示事項に関し特に留意が必要な内容は次の表8のとおりである。

表8 表示事項に関する留意点

| 事項      | 留意点                                                                                                                                                                                    |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 原料原産地   | 一般用加工食品（小売販売用）に該当する場合は、重量割合上位1位の原材料に関して、原料原産地表示を行う。詳細は食品表示基準に従う。                                                                                                                       |
| アレルギー表示 | 食品表示法に従い表示する。枠外に別途一覧表記する場合は、枠内表示との整合性を担保する。また、表示対象のアレルゲンが特定原材料に限定されるものか、特定原材料に準ずるものを含んでいるか、表示対象を明記する。アレルギー表示においては、各種省略規定が食品表示法／食品表示基準（Q&A含む）で規定／解釈されているが、「魚介類」に関しては省略規定が適用されないことに注意する。 |
| 期限表示    | 表示されている保存方法にて、未開封の賞味期限（消費期限）を年月日で表示する。記載方式は食品表示法に従わなければならない。3箇月を超える賞味期限の場合は、年月表示も可能。年月表示する場合は、月末日が賞味期限である場合を除き、端数日数は切り捨て、賞味期限日の前月の年月で表示する。                                             |
| 保存方法    | 具体的な保存方法を記載すること。記載方式は食品表示基準に従う。期限表示の条件となっていることに留意する。                                                                                                                                   |
| 製造者     | 商品の製造責任を負う法人名もしくは個人名と所在地を表示する。                                                                                                                                                         |

|                           |                                                                                                                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 製造所                       | 実際に製造行為を行った施設の所在を表示する。製造者と同じ場合は、省略可能。<br>(詳細は食品表示基準Q&A参照)                                                                                       |
| 輸入者                       | 海外で製造した商品を輸入し国内販売する場合は、上記製造者及び製造所に代えて、輸入者を表示しなければならない。                                                                                          |
| 加工者                       | 加工行為を行った施設名称と所在。                                                                                                                                |
| 販売者                       | 販売責任を有する事業者名と所在。(単独では不可。製造所等を併記。)                                                                                                               |
| 原産国名                      | 輸入品の場合は表示する。                                                                                                                                    |
| 栄養成分表示                    | 栄養成分の量及び熱量は、食品表示基準に従い、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する(特定保健用食品及び機能性表示食品について表示する場合を除く)。この場合において、当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分の量を併記する。 |
| その他の枠外表示<br>(枠は実際になくても良い) | 合理的に予見が可能な誤使用を抑止する目的や、消費者の適正な製品認知を確実にする目的で、必要となる表示を枠外に表示することができる。                                                                               |
| 景品表示法上の注意内容               | 消費者の誤認を誘起させないよう、また選択を誤らせないよう、食品表示の記載位置、記載方法(フォント種類・サイズ)、視認性(表示箇所の背景等)に配慮する。                                                                     |

## 4. エキスの表示の例示

### 4-1 共通事項

#### 4-1-1 名称の例示

- (1) 名称は、表 10 の小分類の欄を参考に、その内容を表す一般的なものとする。なお表 10 の分類例は代表的な例示であり、これに限らない。
- (2) 名称における、ひらがな／カタカナ表記は何れも可。漢字での表記は平易なものとする。邦文で記載する。
- (3) 複数の素材を使用した場合の名称は、例えば「〇〇と△△エキス」「〇〇・△△エキス」のように記載する（〇〇と△△は、原材料使用重量の多い順）。
- (4) 表 10 において括弧書きで記載した欄の字句は名称としない。また、備考欄に記載のある名称は使用することができる。
- (5) エキスを粉末化したものは、「粉末〇〇エキス」、「〇〇エキスパウダー」等のように、その状態が判るような名称とすることができる。
- (6) 濃縮度が高まりエキスがペースト状になったものは、上記（１）（２）の名称の他、「〇〇エキスペースト」、「糊状〇〇エキス」等とすることができる。エキスの定義に該当する場合において、素材を丸ごとペースト化した場合は、〇〇ペースト等と記載することができる。ただし、食品表示基準に該当する品目に関しては、これに従わなければならない（例：「トマト加工品」の表示基準が適用される規格等）。

表 10 エキスの表示における分類例

| 大分類     | 中分類        | 小分類                    | 備考     |
|---------|------------|------------------------|--------|
| (畜産エキス) | 畜肉エキス      | ビーフエキス、牛肉エキス           | 畜肉エキス  |
|         |            | ポークエキス、豚肉エキス           | 畜肉エキス  |
|         | (家きん肉エキス)  | チキンエキス、鶏肉エキス           |        |
|         |            | うずらエキス                 |        |
|         | がらエキス      | ビーフボーンエキス、牛骨エキス        | ビーフエキス |
|         |            | ポークボーンエキス、豚骨エキス        | ポークエキス |
|         |            | チキンボーンエキス、鶏骨エキス、鶏がらエキス | チキンエキス |
|         | (その他畜産エキス) |                        |        |
| (水産エキス) | 魚介エキス      | かつおエキス                 |        |
|         |            | かつお節エキス                |        |
|         |            | さばエキス                  |        |
|         |            | さば節エキス                 |        |
|         |            | まぐろエキス                 |        |



|         |        |                  |        |
|---------|--------|------------------|--------|
|         |        | とびうおエキス          |        |
|         |        | 煮干しエキス           |        |
|         |        | (貝類エキス)          |        |
|         |        | ほたてエキス           |        |
|         |        | ほたて貝柱エキス         | ほたてエキス |
|         |        | あさりエキス           |        |
|         |        | (甲殻類エキス)         |        |
|         |        | かにエキス            |        |
|         |        | えびエキス            |        |
|         |        | おきあみエキス          |        |
|         |        | (その他魚介エキス)       |        |
|         | 海藻エキス  | 昆布エキス            |        |
|         |        | わかめエキス           |        |
|         |        | ひじきエキス           |        |
|         |        | (その他海藻エキス)       |        |
|         | 魚醤     | 魚醤               |        |
| (農産エキス) | 野菜エキス  | オニオンエキス、たまねぎエキス  |        |
|         |        | ジンジャーエキス、しょうがエキス |        |
|         |        | キャロットエキス、にんじんエキス |        |
|         |        | 白菜エキス            |        |
|         |        | キャベツエキス          |        |
|         |        | セロリエクス           |        |
|         |        | ねぎエキス            |        |
|         |        | トマトエキス           |        |
|         |        | (その他野菜エキス)       |        |
|         | きのこエキス | しいたけエキス          |        |
|         |        | マッシュルームエキス       |        |
|         |        | (その他きのこエキス)      |        |
| 酵母エキス   | 酵母エキス  | 酵母エキス            |        |
|         |        | (その他酵母エキス)       |        |

## 4-2 畜産エキス

畜産エキスの例示は次の表 11 のとおりである。

表 11 畜産エキスの例示

|        |        |    |                                      |
|--------|--------|----|--------------------------------------|
| ら<br>系 | 骨<br>が | 名称 | 主要原材料にエキスを付して、例えば「豚骨エキス」「牛骨エキス」等とする。 |
|--------|--------|----|--------------------------------------|

|      |      |                                                            |
|------|------|------------------------------------------------------------|
|      |      | 複数の主要原材料がある場合は、原料使用が多い順にならべ、「豚骨と牛骨のエキス」「畜産エキス（豚骨、牛骨）」等とする。 |
|      | 原材料名 | 使用する重量の多い順にて、例えば「豚骨、鶏骨」「牛骨」「豚骨」等とする。                       |
| ミート系 | 名称   | 主要原材料にエキスを付して、例えば、「鶏肉エキス」「豚肉エキス」等とする。                      |
|      | 原材料名 | 使用する重量の多い順にて、例えば、「鶏肉」「豚肉」「豚肉煮汁」等とする。                       |

### 4－3 水産エキス

水産エキスの例示は次の表 12 のとおりである。

表 12 水産エキスの例示

|       |      |                                                                      |
|-------|------|----------------------------------------------------------------------|
| 素材系   | 名称   | 主原料にエキスを付して、例えば「かつおエキス」「ほたてエキス」「かにエキス」「昆布エキス」等とする。                   |
|       | 原材料名 | 使用する重量の多い順にて、例えば「マグロ、カツオ」「ホタテ、アサリ」「マグロ、ホタテ」等とする。                     |
| 加工素材系 | 名称   | 主原料にエキスを付して、例えば「かつお節エキス」「干しほたて貝柱エキス」「昆布エキス」等とする。                     |
|       | 原材料名 | 使用する重量の多い順にて、例えば「かつお節、カツオ」「干しほたて貝柱エキス、アサリエキス」「かにエキス、オキアミ、昆布エキス」等とする。 |

### 4－4 農産エキス

農産エキスの例示は次の表 13 のとおりである。

表 13 農産エキスの例示

|      |      |                                                        |
|------|------|--------------------------------------------------------|
| 野菜系  | 名称   | 主原料にエキスを付して、例えば「にんじんエキス」「はくさいエキス」「たまねぎエキス」「ねぎエキス」等とする。 |
|      | 原材料名 | 使用する重量の多い順にて、例えば「にんじん、たまねぎ」等とする。                       |
| きのこ系 | 名称   | 主原料にエキスを付して、例えば「しいたけエキス」「えのきたけエキス」等とする。                |
|      | 原材料名 | 使用する重量の多い順にて、例えば「しいたけ、えのきたけ」等とする。                      |

### 4－5 酵母エキス

酵母エキスの例示は次の表 14 のとおりである。

表 14 酵母エキスの例示

|             |      |                                 |
|-------------|------|---------------------------------|
| 酵<br>母<br>系 | 名称   | 「酵母エキス」等とする。                    |
|             | 原材料名 | 使用する重量の多い順にて、例えば「酵母、酵母エキス」等とする。 |

## 5. さいごに

食品表示は、①一般消費者の利益の増進、②国民の健康の保護と増進、③消費者の需要に即した食品の生産の振興の3点が目的とされている。その役割は、①食品を摂取する際の安全性の確保、②自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保の2点とされている。

食品表示法、食品表示基準等の法令に従うことは元より、その運用に際しては関連するQ&A等の内容に沿うようにする。個別品の表示に疑義箇所がある場合は、あらかじめ行政の担当窓口へ照会し確認するとよい。食品表示は、上述の目的と役割の観点から、いかなる消費者誤認も発生しないよう、判りやすいものとするのが大事である。

エキス製品群の場合は、直接消費者への小売り販売より、原材料として食品メーカー等で使用されることが多いことから、食品表示関連法令要件を満たすことに加え、業者間の情報伝達手段である規格仕様書（製品カルテ）等において、最終小売製品との整合性を確保・維持することがフードチェーンとして重要になる。消費者の「自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保」はフードチェーンにおける全事業者の社会的責務である。