

# しょうゆ認証基準

## 第1 適用の範囲

この基準は、道産食品独自認証制度実施要綱（以下「要綱」という。）に定める認証基準のうち、本醸造方式によるしょうゆ（こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆ）に適用する。

## 第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
しょうゆ (本醸造方式による)	大豆若しくは大豆及び麦、米等の穀類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「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をいう。また、これらにアルコールを補助的に加えたものをいう。
こいくちしょうゆ	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。
うすくちしょうゆ	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	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	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	しょうゆのうち、少量の大豆に麦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。

## 第3 主たる原材料

主たる原材料の大豆は丸大豆とし、大豆及び麦、米等の穀類は、道内において生産されたものとする。

## 第4 表示

製品の容器又は包装の表示方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 原材料の生産地名は北海道又は市町村、その他一般的な地域名を表示すること。

## 第5 生産情報の開示

認証事業者は、別表1の生産仕様書の右欄に掲げる情報を開示すること。

## 第6 製造工程の管理

製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 次のいずれかにより衛生管理状況を確認できること。
  - (1) 北海道及び地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条の規定に基づき保健所を設置する市が実施した、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第30条第2項の規定に基づく食品衛生監視員の監視指導を受けた食品衛生監視票の写し。（努力義務項目を除く該当項目の総基準点に対する獲得点数の達成度が80%以上であること。）
  - (2) 北海道HACCP自主衛生管理認証制度に基づく認証の写し。（道産食品認証申請の時点で有効期間を有しているもの）
  - (3) 道の「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」又は札幌市の「札幌市HACCP型衛生管理導入評価制度」に基づく保健所の評価を受け、段階5以上である評価証の写し。（令和3年5月31日までに管轄する保健所長に評価申請されたものまで有効。）
- 2 別表1の左欄に掲げる項目に関して、中欄に掲げる内容の生産仕様書を作成し、当該生産仕様書に基づく管理の結果を記録し、保存すること。
- 3 大豆及び麦、米等の穀類以外の原材料については、次の定めによること。
  - (1) 食塩、種麴及び酒精以外のものを使用しないこと。
  - (2) 検査証明書（規格書）を毎年入手し、保存することとし、入手先を変更した場合は、その都度、新しいものを入手すること。
- 4 別表2の成分基準に適合すること。

## 第7 商品特性の評価

商品特性については、次の定めによるものとする。

- 1 特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。
- 2 1の特性は、次に掲げる条件を満たしていること。
  - (1) 客観的な方法により確認できること。
  - (2) 食品の内容物を誤認させるものでないこと。

## 第8 官能検査

最終の評価判定は、次に定める消費者による嗜好型官能検査（以下「消費者検査」という。）及び専門家による分析型官能検査（以下「専門家検査」という。）の総合評価によるものとする。

- 1 消費者検査
  - (1) 検査を行うパネルは、25名以上とする。
  - (2) パネルの選定に当たっては、購入するしょうゆの種類、購入の頻度等について、事前にアンケート調査を実施し、調査の結果から性別、年齢層、職業層に極端な偏りがないこととする。ただし、特定の消費者を対象とした製品であって、事業者の申出があった場合は、パネルの構成を配慮することができるものとする。
  - (3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、しょうゆの基礎的知識、評価対象の商品特性、検査方法等について説明した上で検査を実施するものとする。
  - (4) 各パネルが評価対象の食品を試食し、次の表により点数を算出するものとする。

評 価	評価点	評価に当たってのコメント
好ましい	5	
やや好ましい	4	
普通	3	
あまり好ましくない	2	
好ましくない	1	

(5) (4) の評価結果、全パネルの評価点の平均を算出した上で、2の専門家検査に移行するものとする。

## 2 専門家検査

(1) 検査を行うパネル数は、5名以上の奇数とする。

(2) パネルの選定に当たっては、しょうゆの製造方法、品質及び官能検査に一定の知識と経験を有する者とする。

(3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、評価対象の商品特性、検査方法等について説明し、検査を実施するものとする。

(4) 検査は、次の表の左欄に掲げる3項目の評価を行い、すべての項目で右欄に掲げる基準に適合するものを合格とし、パネルの意見が分かれた場合は、多数の評価で合否を判定する。

なお、合否の判定に当たっては、1の消費者検査の結果を尊重するものとする。

### 【こいくち、うすくち、たまり、さいしこみ】

色	冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい赤みがあること。 くすみや濁りがないこと。
香り	新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること（エステル、熟成、アルコール香等）。 かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。
味	調和がとれていること（まろやか、すっきり、程よい後味、しまり）。 風味（ふくみ香）が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。

### 【しろ】

色	冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい琥珀色があること。 くすみや濁りがないこと。
香り	新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること（熟成等）。 かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。
味	調和がとれていること（まろやか、すっきり、程よい後味、しまり）。 風味（ふくみ香）が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。

## 附則

1 この基準は、平成20年2月1日から施行する。

## 附則

1 この基準は、令和3年5月26日から施行し、令和3年6月1日から適用する。

別表1 生産仕様書

項目	主な内容		左記のうち開示する情報
①商品特性	製品の特徴 確認方法		製品の特徴
②製造工程フロー	使用原材料から製品出荷までのフロー図		
③施設、機械器具	配置図 ゾーニング図 種類、能力、保守点検方法		
④原材料	大豆	仕入先、生産地、品種又は銘柄、受入検査方法、保管方法	生産地
	穀類	仕入先、生産地、品種又は銘柄、受入検査方法、保管方法	生産地
	その他	食塩、種麴、酒精の仕入先及び検査証明書（規格書）	
⑤原材料の加工	浸漬、蒸煮、炒煎、割砕、混合、製麴、仕込、発酵、熟成、圧搾、火入れ、ろ過、充填		
⑥最終検査	出荷前検査（異物）の方法		検査方法
⑦保管	温度、時間		
⑧廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法		
⑨表示事項	容器包装の記載 認証マーク管理方法		容器包装
⑩不良品及び異常についての処置	不良品及び異常が発生した場合の処理方法 苦情処理方法、回収方法		
⑪管理記録の作成及び保存	記録様式 保存期間		
⑫従業員の衛生管理及び教育訓練	健康管理 衛生管理 従業員研修		

別表2 成分基準

種類	基準		
	全窒素分	無塩可溶性固形分	直接還元糖
こいくちしょうゆ	1.50%（容量）以上	16%（容量）以上	—
うすくちしょうゆ	1.15%（容量）以上	14%（容量）以上	—
たまりしょうゆ	1.60%（容量）以上	16%（容量）以上	—
さいしこみしょうゆ	1.65%（容量）以上	21%（容量）以上	—
しろしょうゆ	0.40%（容量）以上 0.80%（容量）未満	16%（容量）以上	12%（容量）以上

成分の測定は、しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）第8条に定める方法による。