

ごはんタイムス



発行所
公益社団法人 日本炊飯協会
 〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大和ビル8階
 TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498
 E-mail:suihankyoukai@rice-cook.com

編集・製作
(株)日本出版制作センター
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル4F
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

平成27年度通常総会開催

(公社)日本炊飯協会は、5月20日(水)、東京・銀座のコートヤード・マリOTT銀座東武ホテルで平成27年度通常総会・懇親会を開催した。総会では26年度事業報告、収支決算報告、役員選任が行われ、新会長には福田耕作氏、会長代行兼副会長には坂田文男氏がそれぞれ就任した。

新会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長
福田耕作



福田耕作

平成27年度は米関連ビジネスにとっては歴史的な年度になろうかと思えます。安倍首相がアメリカ方面院合同議会で日本人が誇りに思える名演説をされ、称賛の声があがりました。「日米の希望同盟」を始め多岐に亘り述べられましたが、その中に「長年

に陥ったときに学んだことは「数は力なり」でありました。中食、外食産業で使用している米使用量は320万t/年で主食用米需要量785万tの40%にも及びます。そこで中食業界の主要5団体が平成25年3月に国産米使用推進団体協議会を結成し、米問題を学び、米価格の透明化を求め積極的に提言を行って参りました。この協議会での米使用量は、90万t/年(需要量の12%)規模になります。それまでの業界団体は、業種別にバラバラな活動をして参りましたが、中食業界での纏まった活動は大きなパワーになる事を学びました。

ついで、協会として今日の様な知識普及研修に留まらず、相談機関としての位置づけを目標として、会員各位のサポートをしていく様に努力致します。富澤前会長の築かれた「公益法人としての位置づけ」を旨として、「地道で着実」な「協会の為の協会」の運営を引き継いで参ります。宜しく指導の程お願い致します。以上

「米の希望同盟」を始め多岐に亘り述べられましたが、その中に「長年膨大な予算を投じて60万t/年の飼料用米を生

ついで、協会として今日の様な知識普及研修に留まらず、相談機関としての位置づけを目標として、会員各位のサポートをしていく様に努力致します。富澤前会長の築かれた「公益法人としての位置づけ」を旨として、「地道で着実」な「協会の為の協会」の運営を引き継いで参ります。宜しく指導の程お願い致します。以上

ついで、協会として今日の様な知識普及研修に留まらず、相談機関としての位置づけを目標として、会員各位のサポートをしていく様に努力致します。富澤前会長の築かれた「公益法人としての位置づけ」を旨として、「地道で着実」な「協会の為の協会」の運営を引き継いで参ります。宜しく指導の程お願い致します。以上

「米の希望同盟」を始め多岐に亘り述べられましたが、その中に「長年膨大な予算を投じて60万t/年の飼料用米を生

ついで、協会として今日の様な知識普及研修に留まらず、相談機関としての位置づけを目標として、会員各位のサポートをしていく様に努力致します。富澤前会長の築かれた「公益法人としての位置づけ」を旨として、「地道で着実」な「協会の為の協会」の運営を引き継いで参ります。宜しく指導の程お願い致します。以上

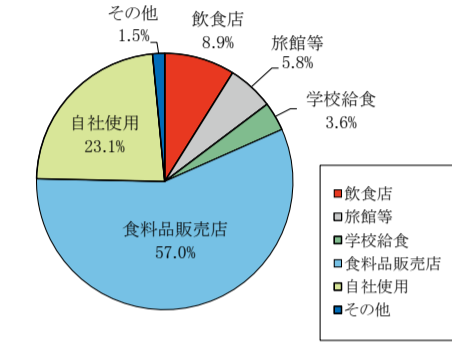
ついで、協会として今日の様な知識普及研修に留まらず、相談機関としての位置づけを目標として、会員各位のサポートをしていく様に努力致します。富澤前会長の築かれた「公益法人としての位置づけ」を旨として、「地道で着実」な「協会の為の協会」の運営を引き継いで参ります。宜しく指導の程お願い致します。以上

平成26年度(1月~12月)
 会員炊飯量調査報告書
 公益社団法人 日本炊飯協会
 平成27年5月20日

総生産量 [前年度総生産量]	180.0(千トン) 177.3(千トン)
売上高 前年比	576(億円) 101.5%
精米使用量	82(千トン)

※売上高は、例年とあり @320 / ごはん 1kg として計算している。

出荷先比率

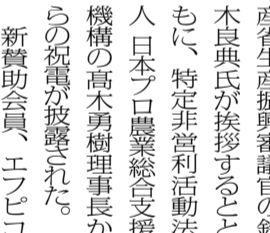


平成24年度には豊作にも触れ「60年続いた農協の仕組みを抜本的に変える」と米国議会の場でも明言されたのには驚きました。その表れの一つが「飼料用米政策」と思っています。27年度は、770億円の膨大な予算を投じて60万t/年の飼料用米を生

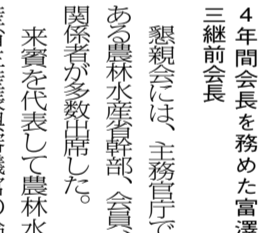
ついで、協会として今日の様な知識普及研修に留まらず、相談機関としての位置づけを目標として、会員各位のサポートをしていく様に努力致します。富澤前会長の築かれた「公益法人としての位置づけ」を旨として、「地道で着実」な「協会の為の協会」の運営を引き継いで参ります。宜しく指導の程お願い致します。以上



農林水産省生産振興審議官の鈴木良典氏



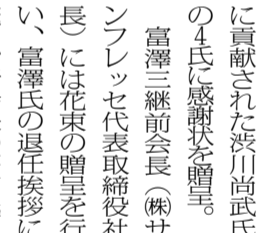
新賛助会員、エフピコ



4年間会長を務めた富澤三継前会長



懇親会には、主務官庁である農林水産省幹部、関係者が多数出席した。



来賓を代表して農林水産省生産振興審議官の鈴木良典氏が挨拶するとともに、特定非営利活動法人日本アロ農業総合支援機構の高木勇樹理事長からの祝電が披露された。



新賛助会員、エフピコ



中締めを行った坂田文男会長代行

ガス炊飯ラインなら、実績・技術とも **KYOH** です。

■自動火力調整で誰が炊いてもふっくらおいしいご飯が炊き上がります。

↑熱気を逃がさない構造がエコ!! 釜全体を均一にムラなく燃焼がミソ

【写真】メタルニットバーナーの燃焼

■メタルニットバーナーの採用で火力調整の精度、レスポンスもIH炊飯同様の操作性を兼ね備え、ガス炊飯ならではの高火力な直火炊飯を実現しました。

KE 京豊エンジニアリング株式会社
 KYOH
 〒612-8462 京都市伏見区中島秋ノ山町133-3
 TEL075-612-0811 FAX.075-612-0821

第10回「ごはんソムリエ認定試験」についての報告

第10回「ごはんソムリエ認定試験」が平成27年3月11日(水)～12日(木)の2日間にかけて女子栄養大学(駒込キャンパス)にて実施されました。

講師の木野信秋氏



講師の貝沼やす子氏



研修・試験会場の様子

第10回「ごはんソムリエアンケート項目別(抜粋)

講義と内容

・全体的事で基本のきの字から学べて今までのように学んで来たが、理解できませんでした。

意見

・会社から初めての参加で、前情報が無かったり不安な事が多かったです。日常あまり気にしていません。

第10回「ごはんソムリエ」研修内容

貝沼 やす子氏
(静岡県立大学 名誉教授)
「ごはん・炊飯に関する知識」
第1章 炊飯の科学

岩瀬 富美男氏
(愛知県経済農業協同組合連合会 米穀部 食糧販売課)
「お米についてもっと知ろう」
第4章 精米技術

山本 良郎氏
(元明治乳業株式会社 取締役研究所長)
「ごはん・炊飯に関する知識」
第4章 ごはんの栄養
第5章 ごはんと健康

木村 藤行氏
(明治ライスデリカ ㈱生産技術部 部長)
「ごはん・炊飯に関する知識」
第2章 炊飯の実際
第3章 米飯加工品の実際

佐藤 孝氏
(㈱加工用米取引センター 代表取締役社長)
「お米についてもっと知ろう」
第1章米の一生
第2章米の品種特性と品種改良
第3章米の品位区分と品質管理
第5章米に関する制度の概要

木野 信秋氏
(一般財団法人日本穀物検定協会 本部営業部長)
「食味試験の実習」(計3回)
「食味試験解説」

渋川 尚武氏
(公益社団法人日本炊飯協会 理事)
「ごはんの食味評価に関する知識」
第1章 官能検査の基礎知識
「ごはん・炊飯に関する知識」
第6章 炊飯製品の衛生管理
第7章 炊飯製品の表示
「ごはんの食味評価に関する知識」
第2章 ごはんの食味評価法
第3章 おいしいごはんへの道
第4章 おいしい米の見分けるために

「ごはん(炊飯)に関してだけでなく、稲の歴史から精米技術、品質管理まで、いままでも事少なかった分野まで勉強が出来、大変貴重な経験ができました。幅広く「ごはん」についてしっかりと学べる機会があったことは驚きでした。受講する前は、適度に期待してはいけなかつたと思いましたが、実際に受講して項目ごとにスペシャルの講師がおり、それぞれ自身の深い経験を持って講義して頂きとても満足しています。今後は、学んだ事を必ず復習して身に付けるとともに米屋として現場のお客様に役立つ事が出来たらと思っています。

・私には普段職場でまことに今回の講義で学んだ事をやっていきます。基本的には種類と数を打ち込めば機械が動いてくれますが、気温、水

温、加水量の違いによるわずかな差に対応できることが重要だと思えます。混ぜ飯が吸収しにくい芯のある飯になりやすいのは、本当によくあることで、私も現在の部署に入った当初は何回も失敗しました。この他、蒸らしや沸騰の時間が何らかのトラブルによって誤差を生じた時も忽ち使用できないしやがが出来てしまいました。お米というものは非常にデリケートであり、奥が深い物だと仕事をするようになってから実感しています。今後もお米との付き合いがまた続くと思われ、引き続き上手く仕上げが出来るように関わっていかたいと思います。

・2日間ありがとうございました。原料である稲の生育から幅広い内容についての講義で非常に充実した内容でした。特に貝沼先生のお話では、実際にされた実験結果に基づいた解説でも分かり易かったです。

・官能検査の手法、炊飯の科学等非常に参考になりました。有難うございました。

・炊飯に対して知識を高める事が出来とても良かったです。炊飯に係る仕事なのでここで学んだ事を活かして、良いごはんを製造して

第10回「ごはんソムリエ」供試米

基準米	千葉	ふさおとめ	青森	青天の霹靂
	岡山	朝日	北海道	きらら397
	北海道	ゆめぴりか	宮城	金のいぶき
	愛知	あいちのかおり	新潟	魚沼コシヒカリ
	埼玉	彩のかがやき	福岡	夢つくし

特徴
・岡山「朝日」は、大粒で、コシヒカリの品種改良の基となった品種
・宮城「金のいぶき」は、巨大胚芽の米
・青森の「青天の霹靂」は、青森県として初めて穀物検定協会の特Aを取得した品種



食味試験

IH連続炊飯システム

IH炊飯器
蓋センサーと釜底センサーで理想的な温度コントロールを実現。
1釜ごとの炊き分けが可能です。

省エネ型ガス連続炊飯機
従来機機能継承
強弱をつけた独自の火力配列で規則的な対流を発生させ、釜内の温度を均一化することで、バラツキの少ない安定した品質のご飯を炊き上げます。

ランニングコスト
23%削減(当社比)

内釜移載装置(トラバナー)
炊飯釜の移動は、このトラバナーがすべて行うため、人が炊飯釜に触れることはありません。

低放射シリーズ
ガス消費量・CO
当社従来型 CRC2-20S 省エネ型 CRC2-20M

株式会社 中西製佐所
本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 電話: 544-0015
TEL: 大代表 (06) 6791-1111 FAX: (06) 6793-5151
URL: http://www.nakanishi.co.jp/

新しい食品表示制度

新しい食品表示制度(消費者庁食品表示課 平成27年4月)

2015年4月1日に、食品表示法が施行され、食品表示基準(縦書き、749ページ)、食品表示基準O&A集(現時点で553ページ、暫時追加予定)が、消費者庁ホームページに公開されています。

食品表示の改定は、ラベル自体のつくり直しも含め膨大な量の法律・Q&A・施行通知を参照しての作業になりますが、経過措置期間が設定されています。今回、消費者庁より説明が行われている「新しい食品表示制度の主な変更点(11項目)」を中心に、制度のポイントについて解説致します。

この新法は、現行の3つの法律(JAS法、食品衛生法、健康増進法)の義務表示の部分を一元化し、判り易い表示を目指し、現行制度の見直しをしたもので、機能性表示食品制度も導入しました。

法律の名前も改正され、例えばJAS法は「農林物資の規格化及び品質表示の適性化に関する法律」から「農林物資の規格化に関する法律」となり、表示は新法に一元化されたものが判ります。

現行制度からの主な変更点(11項目) (消費者庁説明会資料より)

- ①加工食品と生鮮食品の区分の統一
- ②製造固有記号のルール改善
- ③アレルギー表示のルール改善
- ④栄養成分表示の義務化
- ⑤栄養強調表示のルール改善
- ⑥栄養機能食品のルール変更
- ⑦原材料名表示ルールの変更
- ⑧販売用途の添加物表示のルール改善
- ⑨通知等の表示ルール規定の変更
- ⑩表示レイアウトの改善
- ⑪経過措置期間

3つの法律では、食品の栄養表示の義務化の対象事業者が自ら科学的根拠に基づいて評価し、消費者庁に届け出を行き要件が揃えば表示を可能とするもので、自らの責任を問われるためリスクは大きいと言えます。

言葉の表現含め判り易く、こちらを参考に作成致しました。(機能性表示食品の解説は除く)

また、食品表示基準の横書き版(268ページ)目次にページ記載)が、茨城県ホームページに掲載されており、ご紹介致します。なおQ&A集は、食品表示基準の目次の順番に構成されています。

①加工食品と生鮮食品の区分の統一

JAS法と食品衛生法では食品の区分に違いがあったが、JAS法に基づく区分に統一され、従来は生鮮品であった加工食品の区分に入ると、栄養表示・アレルギー表示の義務化が可能で、製造所所在地等の表示は義務化になります。製造と加工、製造者と加工者の定義にも注意を払う必要があり、Q&A集参照(P.60~65 総則13 総則14 総則15、16) 味付け肉は食品衛生法で生鮮食品、JAS法で加工食品だが、新法では加工食品に区分される。

②製造固有記号のルールの変更

一括表示欄の一番下に「製造者」「販売者」などの項目がありますが、現行制度では製造所と異なる場合は「製造所固有記号」を使用するが、新法では同一製品を複数工場で製造する場合には限り利用することができ、①連絡先、②製造所在地のわかるウェブサイトで、

③アレルギー表示のルールの改善

新基準でも、アレルギー(義務表示の特定原材料7品目、推奨20品目、合計27品目)の数は変わっていませんが、消費者にとってよりわかりやすく表示方法が見直されました。現行制度で定められていた、特定加工食品(例えば、特定原材料名を含む、特定原材料名を含む)を、今回の食品表示基準に定められました。

④栄養成分表示の義務化

これまでは栄養成分表示は、一定のルール(栄養表示基準(健康増進法)の基に、企業が任意に行っていました)が、新法では栄養表示が義務化されました。新基準でも義務表示項目は5つと同様ですが、栄養表示基準をベースにして様々な見直しを、今回の食品表示基準に定められました。

⑤栄養強調表示に係るルールの改善(NV)

相対表示(低減された、強化された)及び無添加強調表示に、コーデックの考え方が導入される。熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウムに「低減された」との表示の場合、及びたんぱく質及び食物繊維が「強化された」との表示の場合、絶対差に加え、新たに25%以上の相対差が必要となります。

⑥栄養機能食品のルール変更

「栄養機能食品」として表示する場合は、栄養機能食品の表示基準(食品衛生法)に基づき、科学的根拠に基づいて評価し、消費者庁に届け出を行き要件が揃えば表示を可能とするもので、自らの責任を問われるためリスクは大きいと言えます。

だから、炊飯はサタケにおまかせください。

サタケの歴史は1896年、日本で最初の動力式精米機を開発したことに始まります。以来、お米の栽培、乾燥調製、選別、精米などあらゆる工程において、業界のリーディングカンパニーとして常に最先端の技術をご提供してまいりました。川上から川下まで、お米を知り尽くすサタケがそのノウハウを結集し、ご提案しているのが「サタケIH炊飯システム」です。

加圧式IH炊飯ライン (株式会社プロシスタス共同開発機種)

半自動IH炊飯機 炊飯マイスター

節水型洗米機

光選別機 ビカ選GRAND

異物を除去

原料米を精米

原料米を評価

穀粒判別器

サタケ IH炊飯システム

年間を通じて品質の安定したご飯
原料米の性質に合わせて加熱パターンをコントロール!

大加熱でふっくら炊き上げる「丸釜IH」
釜内の対流を促進し、ムラのない、おいしいご飯に!

快適で清潔な作業環境
廃熱が少なく、ススや水蒸気も出ない、快適・クリーンな環境!

コストを削減
熱効率が高くエネルギーロスが少ない、少量多品種生産でムダ0!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH | 検索

株式会社サタケ

■ 広島本社 (食品システム課) / 広島県東広島市西条西本町2番30号 TEL 082 (420) 8531
■ 東京本社 (東京食品システム課) / 東京都千代田区外神田4丁目7番2号 TEL 03 (3253) 5511

サタケが活かす、お米の底力。

株式会社サタケは、マネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得しています。

みんなで食料自給率アップ!

食品表示基準(横書き版目次)(平成27年4月内閣府令第15)

1 本文

○第1章:総則

- ◇第1条(食品表示基準の適用範囲).....1
- ◇第2条(用語の定義).....1

○第2章:加工食品

●第1節:食品関連事業者に係る基準

◎第1款:一般用加工食品

- ◇第3条(横断的義務表示).....3
- ◇第4条(個別的義務表示).....20
- ◇第5条(義務表示の特例).....20
- ◇第6条(推奨表示【栄養成分】).....22
- ◇第7条(任意表示).....22
- ◇第8条(表示の方式等).....26
- ◇第9条(表示禁止事項).....27

◎第2款:業務用加工食品

- ◇第10条(義務表示).....28
- ◇第11条(義務表示の特例).....31
- ◇第12条(任意表示).....32
- ◇第13条(表示の方式等).....33
- ◇第14条(表示禁止事項).....34

●第2節:食品関連事業者以外の販売者に係る基準

- ◇第15条(義務表示).....34
- ◇第16条(表示の方式等).....35
- ◇第17条(表示禁止事項).....35

○第3章:生鮮食品

●第1節:食品関連事業者に係る基準

◎第1款:一般用生鮮食品

- ◇第18条(横断的義務表示).....35
- ◇第19条(個別的義務表示).....41
- ◇第20条(義務表示の特例).....41
- ◇第21条(任意表示).....42
- ◇第22条(表示の方式等).....43
- ◇第23条(表示禁止事項).....44

◎第2款:業務用生鮮食品

- ◇第24条(義務表示).....45
- ◇第25条(義務表示の特例).....46
- ◇第26条(任意表示).....47
- ◇第27条(表示の方式等).....47

○附則

- ◇第1条(施行期日).....55
- ◇第2条(現行の内閣府令、農林水産省告示等の廃止)(経過措置).....55
- ◇第3条【府令施行前にした表示に係る表示の基準の適用】57
- ◇第4条【加工食品及び添加物】.....57
- ◇第5条【生鮮食品】.....57
- ◇第6条【栄養成分表示義務が当分の間免除される事業者】58

●第2節:食品関連事業者以外の販売者に係る基準

- ◇第29条(義務表示).....48
- ◇第30条(表示の方式等).....48
- ◇第31条(表示禁止事項).....48

○第4章:添加物

●第1節:食品関連事業者に係る基準

- ◇第32条(義務表示).....48
- ◇第33条(義務表示の特例).....52
- ◇第34条(任意表示).....52
- ◇第35条(表示の方式等).....53
- ◇第36条(表示禁止事項).....54

●第2節:食品関連事業者以外の販売者に係る基準

- ◇第37条(義務表示).....54
- ◇第38条(表示の方式等).....54
- ◇第39条(表示禁止事項).....54

○第5章:雑則

- ◇第40条(生食用牛肉の注意喚起表示).....54
- ◇第41条(努力義務【記録の整備・保存等】).....54

茨城県ホームページより転記

2 別表

- 別表第1(第2条関係):食品表示基準の対象となる加工食品.....59
- 別表第2(第2条関係):食品表示基準の対象となる生鮮食品.....61
- 別表第3(第2条関係):個別加工食品等の定義.....63
- 別表第4(第3条関係):加工食品の個別の表示方法(義務表示に係るもの).....106
- 別表第5(第3条関係):名称の使用が制限される加工食品.....162
- 別表第6(第3条関係):用途名表示が必要な添加物.....166
- 別表第7(第3条関係):一括名表示が必要な添加物.....167
- 別表第8(第32条関係):食品衛生法施行規則別表第1に掲げる名称では表示できない添加物.....168
- 別表第9(第3、7、9、12、21、23、26、34条関係):栄養成分表示の対象成分等.....169
- 別表第10(第2条関係):栄養等表示基準値.....173
- 別表第11(第2、7、9、23条関係):栄養機能食品の対象成分等.....174
- 別表第12(第7条関係):栄養強調表示の基準値(高い旨、含む旨及び強化された旨).....177
- 別表第13(第7条関係):栄養強調表示の基準値(含まない旨、低い旨及び低減された旨).....178
- 別表第14(第3条関係):特定原材料.....179
- 別表第15(第3、10条関係):原料原産地表示を要する加工食品.....180
- 別表第16(第2条関係):遺伝子組換え表示対象農作物.....181
- 別表第17(第3、9条関係):遺伝子組換え表示対象となる加工食品.....182
- 別表第18(第3、18条関係):特定遺伝子組換え表示対象となる加工食品.....183
- 別表第19(第4、5条関係):加工食品の個別の表示事項の表示方法(横断的義務表示以外).....184
- 別表第20(第8条関係):加工食品個別の一括表示様式及び一括表示外に表示する事項の表示方式.....217
- 別表第21(第9条関係):
表示禁止事項に該当しない牛乳に係る屋根型紙パック容器の上端の一部を1箇所切り欠いた表示.....230
- 別表第22(第9条関係):加工食品個別の表示禁止事項.....231
- 別表第23(第13条関係):業務用加工食品の表示事項のうち容器包装に表示するもの.....244
- 別表第24(第19、20、24、25条関係):生鮮食品の個別の表示事項(義務表示に係るもの).....245
- 別表第25(第27条関係):業務用生鮮食品の表示事項のうち容器包装に表示するもの.....260

3 様式

- 別記様式1(第8条関係):加工食品の一括表示様式.....261
- 別記様式2(第8、22、35条関係):栄養成分表示様式(義務表示成分のみ表示する場合).....262
- 別記様式3(第8、22、35条関係):栄養成分表示様式(義務表示以外の成分を表示する場合).....263
- 別記様式4(第22条関係):袋詰米穀の一括表示様式.....264

△塩無添加(食塩無添加表示を含む)に関する強調表示は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができます。

●栄養表示レイアウトは、食品表示基準の別記様式三に記載されており、推奨表示・任意表示の成分がその栄養成分に含まれるか、その包括関係が理解できる等の表示に変更されています。

⑥**栄養機能食品に係るルールの変更**

- 栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3系脂肪酸」、「ビタミンK」、「カリウム」を追加
- 鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象とする。表示事項の追加・変更

●栄養素等表示基準値の対象年齢(18歳以上)及び基準熱量(2000kcal)に関する文言を表示

●特定の対象者(疾病に罹患している者、妊産婦等)に対し、必要な定型文以外の注意を表示

●栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量とする。

●生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存の方法を表示

⑦**原材料名表示ルールの変更**

- 食品表示の原材料名の欄には、原材料が多いもの順で、続いて食品添加物の順で、続いて食品添加物が多いもの順で表示されるが、新法では、原材料と添加物の間を明確に区分して表示することが義務づけられました。
- 原材料と添加物を、Ⅰ. 記号(〽)で区分して表示、Ⅱ. 改行して表示、Ⅲ. 原材料名の下に添加物の事項名を設けて表示する等いくつかのパターンが考えられます。
- 複合原材料表示で原材料を分割表示した方が分かり易い場合、原材料を分割した表示が可能。
- 原材料名中のでん粉の表示に「でん粉含有率」を併記していた場合、表示事項の項目を立てた表示が必要。(プレスハム、混合プレスハム)

⑧**販売用途の添加物表示ルールの改善**

- 一般消費者向けの添加物は、新たに「内容量」と「表示責任者(氏名又は名称及び住所)」の表示が必要となる。
- 業務用途の場合、新たに「表示責任者(氏名又は名称及び住所)」の表示が必要になる。

⑨**通知等の表示ルールの改善**

- フグ食中毒対策及びボツリヌス食中毒対策等の表示は、安全性の確保から、通知の規定の指導から、表示義務を課す食品表示基準に規定された。
- 表示基準に規定された分り易い食品表示基準として、基準と通知等とが規定されるのではなく、基準にまとめたものが一部あります。

⑩**表示レイアウトの改善(レイアウトを変更し、食品添加物と原材料を判り易く区分)**

- 表示面積が概ね30㎠以下の場合、表示が免除されていますが、安全性に関する情報は必要として、「名称」「アレルギー」「消費期限又は賞味期限」「保存方法」「表示責任者」「L-フェルアラニン化合物を含む」旨が省略不可となりました。

⑪**経過措置期間**

- 加工食品の新ルールへの経過措置期間は5年だが生鮮食品は1年半です。
- 製造固有記号は1年後の2016年4月より、新ルールが施行となります。



美味、おいしい、わけて、天童米。

- 恵まれた気候と肥沃な大地で育てます。
- 農家の皆さんの気持ちか詰まったこだわりの減農薬栽培。
- 厳しい品質管理の中で精米しているから安心です。

天童市農業協同組合



株式会社ジェイエイトんどうフーズ


米穀事業部(玄米・精米)
山形県天童市大字矢野目字西沼田3227
TEL: 023-653-5731 / FAX: 023-653-0747
<http://www.jatendo.or.jp/>

安全・安心・さらに
コストダウンが図れます

《天海の塩》(業務用高級塩)
室戸海洋深層水100%
使用の国産塩(製造元:赤穂化成株)


＜洗浄剤＞
ケミーライトボックスLS
フォーミング洗浄剤
除菌性洗浄剤


＜殺菌用アルコール＞
アルコール67度
アルコール75度



次亜塩素酸ソーダ他化学薬品総合商社
平成ケミカル株式会社
〒171-0014 東京都豊島区池袋2-23-3 橘ビル5F
TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741

米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。





夢を包みたい
食品パッケージなら
おまかせ下さい。

- ◎ 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。
- ◎ 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。
- ◎ 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもちっています。

朋和産業株式会社

〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12
TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082