

ひょうご推奨ブランド加工食品（共通）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：加工食品・共通

(2) 上記(1)の要件

- ① 主原料が全て県内産であること。
ただし、主原料が県内産でない場合であっても、次に掲げる全てに該当する場合は、対象とする。
ア 県内産の主原料による代替使用では製造又は相当価額での販売が困難であること。
イ 個性・特長にかかる副原料が県内産であり、その生産が一定の期間、相当の規模で取り組まれており、地域での生産が定着していること。
ウ 当該加工食品が相当の期間、販売されている実績があり、地域の特産として、一般に認知されていること。
- ② 容器に入れ又は包装されて不特定多数に販売されており、将来にわたって一定の期間は生産及び供給が担保される別紙に掲げるいずれかの種類に該当するものであること。
ただし、次に掲げるいずれかに該当する場合は対象外とする。
ア 消費者への直接（対面）販売又は飲食店での飲食に限定される場合
イ 消費期限が2日未満、かつ、密封包装していない場合
ウ 弁当の類（主食又は主食と副食を容器包装又は器具に詰め、そのまま摂取できるようにしたもの（幕の内弁当等の〇〇弁当、おにぎり、かまめし、いなりずし、その他これに類する形態のもの及び駅弁、仕出し弁当等）
- ③ 全ての製造工程が県内であること。
ただし、次のアからウに掲げる条件を全て満たし、ひょうご食品認証審査会（加工食品）で承認されるときは、製造工程が県外にある場合も対象として認めることとする。
ア 県産加工食品として認知されている食品で、次のいずれかの理由で当該食品を製造する既存施設が確保できないこと。
(ア) 県内に製造可能な施設がない場合
(イ) 県内に製造可能な施設はあるが、原料・商品の数量が少ないこと等から既存の製造施設を当該商品の製造のために使用できない場合
イ 新たに県内に自己施設を整備して製造する旨の要請を行うことが妥当な状況にないこと。
ウ 県外での加工が、申請者が自ら所有する製造施設又は申請者が書面により委託した事業者の製造施設で行われていること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

自主的な一定の基準に沿って作られており、次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

※内容は、申請者自らが証明できるものに限る。

① 生産方法

- ア 環境への配慮
イ 特色ある技術の使用 等

② 品質

- ア 食品本来の旬（おいしさ）、品位・品格（外観、色彩、形状、味、匂い等）等の具備
- イ 特色ある原材料の使用
- ウ 保存料、着色料等の未使用 等

③ 地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

- ア 地域特産
- イ 地域の食文化に根ざしたもの
- ウ 地域限定の販売 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

- ① 食品衛生法等に基づき、営業許可等を得ている施設で生産されていること。
- ② 生産者（企業）内部において、安全性や品質の確保のため、定期的な検査が行われ、検査記録が備えられていること。
＜検査事項＞
 - ア 食の安全安心と食育に関する条例施行規則第13条第1項第1号に基づく細菌検査と同等の項目
 - イ 「食品、添加物等の規格基準」（厚生労働省告示）がある項目
 - ウ その他食品により特有な項目
（例）PH、水分、糖分、塩分 等
- ③ 自主衛生検査、自主点検の体制が整備されていること。
施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する衛生管理計画を策定していること。
- ④ 食品表示法等に基づき適正に表示されていること。

(3) 安心感の醸成

次の項目の全てを履行していること。

- ① 製造責任者、衛生責任者等が設置されていること。
 - ア 製造責任者等は、県が別途開催する衛生管理講習会を受講した者、又は、当該年度における講習会への参加が確実な者とする。
 - イ 第三者によるチェック機関を設けること（努力目標）。
- ② 原材料の生産工程が確認できること。
- ③ 製造工程を記した手順書が整備されていること。
- ④ 製造状況等の記録（製造日報）を備えていること。（特に殺菌・保管の手法と温度等の重要な工程の管理状況の記録）
- ⑤ 生産（製造）・加工履歴が記録され、消費者の求めに応じて開示できること。
- ⑥ 商品の荷受台帳、製品ロットへの受け渡し記録ができていること。
- ⑦ 製品の在庫先（配送先）の記録が整備されていること。

- ①野菜加工品（野菜つくだ煮（さんしょうつくだ煮、たけのこつくだ煮等）、乾燥野菜（乾燥大根等）、農産物漬物、塩蔵野菜、野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、野菜冷凍食品）
- ②果実加工品（果実缶・瓶詰、ジャム類（ジャム、マーマレード及び果実バター）、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品）
- ③茶
- ④めん・パン類
- ⑤穀類加工品（もち類、はったい粉、アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶）
- ⑥菓子類（ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、生菓子、半生菓子、和干菓子、飴類、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓）
- ⑦豆類の調製品（煮豆、豆腐・油揚げ類、きな粉、ゆば、凍豆腐、納豆、ピーナッツ製品、あん、いり豆類）
- ⑧こんにゃく
- ⑨粉類（米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、調整穀類）
- ⑩食肉製品（加工食肉製品（チキンハム、ひょうご味どり等）、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品）
- ⑪酪農製品（牛乳を除く。）（乳飲料、練乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類）
- ⑫加工卵製品（畜産物審査基準で定める卵類の加工製品）
- ⑬加工魚介類（乾製品、塩蔵品、つくだ煮、調味加工品、練り製品、燻製、水産漬物、塩辛類、缶詰、加工水産物冷凍食品）
- ⑭加工海藻類（わかめ加工品、のり加工品、昆布加工品、寒天加工品、その他海藻製品、魚卵加工品）
- ⑮調味料及びスープ（みそ、しょうゆ、食塩、ソース、食酢、うまみ調味料、調味料関連製品、スープ）
- ⑯食用油脂（食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂）
- ⑰調理食品（調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、そうざい等）
- ⑱清涼飲料水
- ⑲酒類

ひょうご安心ブランド加工食品（共通）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：加工食品・共通

(2) 上記(1)の要件

- ① 主原料が全て県内産であること。
ただし、主原料が県内産でない場合であっても、次に掲げる全てに該当する場合は、対象とする。
 - ア 県内産の主原料による代替使用では製造又は相当価額での販売が困難であること。
 - イ 個性・特長にかかる副原料が県内産であり、その生産が一定の期間、相当の規模で取り組まれており、地域での生産が定着していること。
 - ウ 当該加工食品が相当の期間、販売されている実績があり、地域の特産として、一般に認知されていること。

- ② 容器に入れ又は包装されて不特定多数に販売されており、将来にわたって一定の期間は生産及び供給が担保される別紙に掲げるいずれかの種類に該当するものであること。
ただし、次に掲げるいずれかに該当する場合は対象外とする。
 - ア 消費者への直接（対面）販売又は飲食店での飲食に限定される場合
 - イ 消費期限が2日未満、かつ、密封包装していない場合
 - ウ 弁当の類（主食又は主食と副食を容器包装又は器具に詰め、そのまま摂取できるようにしたもの（幕の内弁当等の〇〇弁当、おにぎり、かまめし、いなりずし、その他これに類する形態のもの及び駅弁、仕出し弁当等）

- ③ 全ての製造工程が県内であること。
ただし、次のアからウに掲げる条件を全て満たし、ひょうご食品認証審査会（加工食品）で承認されるときは、製造工程が県外にある場合も対象として認めることとする。
 - ア 県産加工食品として認知されている食品で、次のいずれかの理由で当該食品を製造する既存施設が確保できないこと。
 - (ア) 県内に製造可能な施設がない場合
 - (イ) 県内に製造可能な施設はあるが、原料・商品の数量が少ないこと等から既存の製造施設を当該商品の製造のために使用できない場合
 - イ 新たに県内に自己施設を整備して製造する旨の要請を行うことが妥当な状況にないこと。
 - ウ 県外での加工が、申請者が自ら所有する製造施設又は申請者が書面により委託した事業者の製造施設で行われていること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

自主的な一定の基準に沿って作られており、次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

※内容は、申請者自らが証明できるものに限る。

① 生産方法

- ア 環境への配慮
- イ 特色ある技術の使用 等

② 品質

- ア 食品本来の匂（おいしさ）、品位・品格（外観、色彩、形状、味、匂い等）等の具備
- イ 特色ある原材料の使用
- ウ 保存料、着色料等の未使用 等

③ 地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

- ア 地域特産（適地適作）
- イ 地域の食文化に根ざしたもの
- ウ 地域限定の販売 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

- ① 食品衛生法等に基づき、営業許可等を得ている施設で生産されていること。
- ② 生産者（企業）内部において、安全性や品質の確保のため、定期的な検査が行われ、検査記録が備えられていること。

<検査事項>

- ア 食の安全安心と食育に関する条例施行規則第13条第1項第1号に基づく細菌検査と同等の項目
 - イ 「食品、添加物等の規格基準」（厚生労働省告示）がある項目
 - ウ その他食品により特有な項目
（例）PH、水分、糖分、塩分 等
- ③ 自主衛生検査、自主点検の体制が整備されていること。
施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する衛生管理計画を策定していること。
 - ④ 食品表示法等に基づき適正に表示されていること。
 - ⑤ 原則として衛生管理等について ISO22000、食の安全安心と食育に関する条例に基づく兵庫県食品衛生管理プログラム（兵庫県版 HACCP）等の HACCP 7原則 12手順が確認できる外部機関からの認定等を受けた製造所又は品目であること。ただし、以下のア又はイの場合は対象とする。
 - ア 有機 JAS（加工食品）等の認定で HACCP 7原則 12手順の一部が確認できる製造所等の場合、HACCP 全原則・手順を確認できる追加書類の提出を行うこと。
 - イ 兵庫県版 HACCP の認定区分外、かつ有機 JAS（加工食品）の対象品目外の製造所等の場合、HACCP 全原則・手順が確認できる追加書類の提出と、製造所審査による確認を行うこと。
 - ⑥ 食品添加物は、品質保持上不可欠なもの以外は極力使用しないこと。
ただし、品質保持上不可欠なものは使用できることとする。食品添加物の使用については別途定めるものとする。（別表参照）

(3) 安心感の醸成

次の項目の全てを履行していること。

- ① 製造責任者、衛生責任者等が設置されていること。
 - ア 製造責任者等は、県が別途開催する衛生管理講習会を受講した者、又は、当該年度における講習会への参加が確実な者とする。
 - イ 第三者によるチェック機関を設けること（努力目標）。
- ② 生産（製造）・加工履歴が記録され、消費者の求めに応じて開示できること。
- ③ 兵庫県トレーサビリティガイドライン（ステップ2：ロット管理の実施）に基づく取引情報が整備されていること。

別紙

- ①野菜加工品（野菜つくだ煮（さんしょうつくだ煮、たけのこつくだ煮等）、乾燥野菜（乾燥大根等）、農産物漬物、塩蔵野菜、野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、野菜冷凍食品）
- ②果実加工品（果実缶・瓶詰、ジャム類（ジャム、マーマレード及び果実バター）、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品）
- ③茶
- ④めん・パン類
- ⑤穀類加工品（もち類、はったい粉、アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶）
- ⑥菓子類（ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、生菓子、半生菓子、和干菓子、飴類、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓）
- ⑦豆類の調製品（煮豆、豆腐・油揚げ類、きな粉、ゆば、凍豆腐、納豆、ピーナッツ製品、あん、いり豆類）
- ⑧こんにゃく
- ⑨粉類（米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、調整穀類）
- ⑩食肉製品（加工食肉製品（チキンハム、ひょうご味どり等）、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品）
- ⑪酪農製品（牛乳を除く。）（乳飲料、練乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類）
- ⑫加工卵製品（畜産物審査基準で定める卵類の加工製品）
- ⑬加工魚介類（乾製品、塩蔵品、つくだ煮、調味加工品、練り製品、燻製、水産漬物、塩辛類、缶詰、加工水産物冷凍食品）
- ⑭加工海藻類（わかめ加工品、のり加工品、昆布加工品、寒天加工品、その他海藻製品、魚卵加工品）
- ⑮調味料及びスープ（みそ、しょうゆ、食塩、ソース、食酢、うまみ調味料、調味料関連製品、スープ）
- ⑯食用油脂（食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂）
- ⑰調理食品（調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、そうざい等）
- ⑱清涼飲料水
- ⑲酒類

ひょうご推奨ブランド加工食品（シカ肉：生肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：シカ肉

(2) 上記(1)の要件

- ① 「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）に基づき、兵庫県で狩猟や有害捕獲により捕獲、管理されたニホンジカであること。
- ② 食品衛生法に基づき、食肉処理業の営業許可を取得している県内の施設（以下「処理施設」という。）で食用として解体処理していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

ガイドラインに照らして、妥当であること。

① 狩猟・捕獲・処理方法

ア 適切な狩猟・捕獲を行い、処理施設へ搬入していること。

イ 発見しやすい銃弾を使用し、肉への異物混入がないこと。 等

② 品質

ア シカのもつ外見異常を正確に発見し選別していること。

イ 適切な血抜き、迅速な運搬をしていること。 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

- ① ガイドラインに基づく衛生管理を行うこと。
- ② 処理施設で処理されていること。
- ③ ②の施設で適切に処理し、かつ衛生管理マニュアルを整備し、安全性や品質の確保のため、自主衛生検査・自主点検が定期的に行われ、その記録が備えられていること。
- ④ 食品表示法等に基づき適正に表示されていること。

(3) 安心感の醸成

ガイドラインに則り取り扱うとともに、個体毎に下記の全ての事項を確認できる体制が整っていること。

ア 製造責任者、衛生責任者等が設置されていること。

イ 捕獲・解体処理するシカを個体受入記録票で一元管理し、その記録を消費者の求めに応じて開示できること。

ウ 解体時の確認記録票を備え、保持していること。

別表（要領第5条関係）

ひょうご推奨ブランド食品審査基準

- エ 保管の手法と冷蔵温度等の記録ができていること。
- オ 製品の出庫先（配送先）の記録が整備されていること。

ひょうご推奨ブランド加工食品（イノシシ肉：生肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：イノシシ肉

(2) 上記(1)の要件

- ① 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」（以下「ガイドライン」という。）に基づき、兵庫県で狩猟や有害捕獲により捕獲、管理されたイノシシであること。
- ② 食品衛生法に基づき、食肉処理業の営業許可を取得している県内の施設（以下「処理施設」という。）で食用として解体処理していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

ガイドラインに照らして、妥当であること。

① 狩猟・捕獲・処理方法

ア 適切な狩猟・捕獲を行い、処理施設へ搬入していること。

イ 発見しやすい銃弾を使用し、肉への異物混入がないこと。 等

② 品質

ア イノシシのもつ外見異常を正確に発見し選別していること。

イ 適切な血抜き、迅速な運搬をしていること。 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

- ① ガイドラインに基づく衛生管理を行うこと。
- ② 処理施設で処理されていること。
- ③ ②の施設で適切に処理し、かつ衛生管理マニュアルを整備し、安全性や品質の確保のため、自主衛生検査・自主点検が定期的に行われ、その記録が備えられていること。
- ④ 食品表示法等に基づき適正に表示されていること。

(3) 安心感の醸成

ア ガイドラインに則り取り扱うとともに、個体毎に下記の全ての事項を確認できる体制が整っていること。

(ア) 製造責任者、衛生責任者等が設置されていること。

(イ) 捕獲・解体処理するイノシシを個体受入記録票で一元管理し、その記録を消費者の求めに応じて開示できること。

(ウ) 解体時の確認記録票を備え、保持していること。

（エ） 保管の手法と冷蔵温度等の記録ができていること。

（オ） 製品の出庫先（配送先）の記録が整備されていること。

- イ 豚熱感染確認区域で捕獲した野生イノシシをジビエ利用する場合にあっては、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に基づいて、消毒等防疫措置、衛生管理措置を実施するとともに、「豚熱感染確認区域における豚熱陰性野生イノシシの利用にかかる指導要領」に基づく利用届を行った事業者であること。

ひょうご安心ブランド加工食品(共通)審査基準 2(2) にある食品添加物の使用については次に定めるものとする。

農産加工品・畜産工品

1 食品添加物の使用等に関する個性又は特長を認めた食品

さんしょうつくだ煮

甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料を使用していないこと。

たけのこつくだ煮

pH調整剤、調味料以外のものを使用していないこと。

焼プリン

甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料を使用していないこと。

ヨーグルト

甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料を使用していないこと。

ジャム類

酸味料、ゲル化剤以外のものを使用していないこと。

黒大豆菓子

調味料、膨張剤（炭酸水素ナトリウム）、発色剤（硫酸第一鉄）以外のものを使用していないこと。

みそ

食品添加物を使用していないこと。

生芋こんにゃく

凝固剤等の食品添加物は、食品衛生法で使用が認められているもの以外を使用しないこと。

農産物漬物

ア 農産物しょうゆ漬（ふくじん漬けを除く）

着色料はアカキャベツ色素、ウコン色素、カラメル、カラメル、カラメル、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、シソ色素、トウガラシ色素、ビートルレットに限る。保存料、酸味料、調味料（食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定められている添加物。以下同じ。）、香料は使用しない。

イ 農産物かす漬け類（刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬けを除く）

保存料は使用しない。

ウ なら漬け

保存料は使用しない。

エ 農産物酢漬け類（らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け除く。）

着色料はアカキャベツ色素、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、シソ色素、トウガラシ色素に限る。保存料、酸味料、調味料、香料は使用

しない。からし菜漬については、調味料以外のものを使用しない。

オ 農産物塩漬け類（調味梅漬け、調味梅干しを除く）

着色料はアカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートルレットに限る。硫酸アルミニウムカリウム、水産化カルシウム、クエン酸カルシウム、酸味料は使用しない。

アイスクリーム類

ア アイスクリーム

(ア) 乳化剤

レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル

(イ) 安定剤

カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、ペクチン（フルーツアイスクリームに限る。）、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル（フルーツアイスクリームに限る。）、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム

(ウ) 着色料（カスタードアイスクリームを除く）

化学的合成品以外のもの及び - カロチン

(エ) 天然香料

イ アイスミルク

(ア) 乳化剤

レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル

(イ) 安定剤

カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、アルギン酸ナトリウム、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム

(ウ) 着色料

化学的合成品以外のもの及び - カロチン

(エ) 天然香料

豆腐

凝固剤、消泡剤以外のものを使用していないこと。

もち類

食品添加物を使用していないこと。

2 日本農林規格で食品添加物の使用が規定されている食品

使用できる食品添加物は日本農林規格の特級及びそれに準ずる基準に記載されている食品添加物

（例）

①乾めん

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

ア 着色料（長径が1.7 mm未満に成形したものに装飾用として加える場合に限る。）

アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、シソ色素、ベニバナ赤色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下

イ めん質改良剤

酢酸でん粉

②ドレッシング

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

ア 酸味料

クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸及びDL-リンゴ酸

イ pH調整剤（かんきつ類、すもも、うめ、あんず、ブラックカラント、レッドカラント、クランベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリー及びパッションフルーツを原料とするものに使用する場合に限る。）

クエン酸三ナトリウム

ウ 酸化防止剤（にんじん、アロエ、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめろ、もも、うめ、あんず、くり、パイナップル、バナナ、パパイヤ及びマンゴーを原料とするものに使用する場合に限る。）

L-アスコルビン酸

エ ゲル化剤

ペクチン

オ 香料（マーマレードに使用する場合であり、かつ、原料果実等と果実等から抽出したのものに限る。）

③農産物缶詰又は瓶詰（大豆缶詰又は大豆瓶詰）

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

ア pH調整剤

クエン酸

イ 形状保持剤

乳酸カルシウム及び塩化カルシウム

3 上記1・2以外の食品については別途協議することとする。

水産加工品

1 干製品（一夜干、干カレイ、干ハタハタ、干ニギス、チリメン、乾のり、焼きのり等）

品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成分とする酸化防止剤に限るものとする。

2 茹で製品（ゆでほたるいかに限る）

品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成

別表（要領第5条関係）

ひょうご安心ブランド食品審査基準

品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成分とする酸化防止剤に限るものとする。

- 3 調味加工品（佃煮、味付けのり、ハタハタ南蛮漬、ハタハタ唐揚げ用、たこめしの素、鯛飯の素、あなご飯の素、明石だこやわらか煮、蟹みそ等）
甘味料、着色料、酸化防止剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。
- 4 発酵食品（わかめかす漬、スルメイカの麴漬、赤いか麴漬、みそ漬、いかの塩辛等）
甘味料、着色料、酸化防止剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。
- 5 上記以外の以下の食品については別途協議するものとする。
 - (1) 冷凍水産物（明石だこ（すみ抜き、塩もみ済み）、明石だこの花しゃぶ等）
 - (2) ゆでほたるいか以外の茹で製品（イカナゴ釜揚げ等）
 - (3) 焼き製品（焼きあなご等）
 - (4) 練り製品
 - (5) 塩蔵品（湯通し塩蔵わかめ等）
 - (6) 液類（漁連が作ったオイスターソース）
 - (7) その他

ひょうごブランド商品（黒大豆煮豆）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、黒大豆煮豆に適用する。

（定義）

第2 この基準において、黒大豆煮豆とは、黒大豆を水・調味料・糖液等で煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する黒大豆は、兵庫県内で生産されたものであること。

（日本農林規格の適用）

第4 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年農林水産省告示第1305号）第9（大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格）に適合していること。ただし、かん詰及びびん詰以外のものについては、検査可能なものについて同条の規格のいずれかに適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「黒大豆煮豆」等、黒大豆を煮込んだものである旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の黒大豆を使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（いかなごつくだ煮（くぎ煮））審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、いかなごつくだ煮（くぎ煮）であって、かん詰及びびん詰以外のものに適用する。

（定義）

第2 この基準において、いかなごつくだ煮（くぎ煮）とは、新鮮ないかなごを醤油、砂糖等の調味料で十分煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するいかなごは、兵庫県内に在住する漁業者が漁獲し、兵庫県内で水揚げされたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

(1) 香味、肉質が良好であること。

(2) 甘味料、着色料、酸化防止剤及び殺菌剤（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に収載されているものに限る。）を使用していないこと。

(3) 形がおおむね整っており、かつ、きょう雑物がほとんどなく、異物が混入していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「いかなごつくだ煮（くぎ煮）」、「つくだ煮」等、つくだ煮である旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県内で水揚げされたいかなごを使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（わかめ加工品（かす漬））審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、わかめ加工品（かす漬）であって缶詰及びびん詰以外のものに適用する。

（定義）

第2 この基準において、わかめ加工品（かす漬）とは、わかめの茎を酒かす若しくはこれにみりんかす、調味料若しくは香辛料を加えたものに漬け込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するわかめは、兵庫県沿岸で養殖または採取されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

(1) 香味、歯切れ及び肉質が良好であること。

(2) 調整が良好であること。

(3) 甘味料、着色料、糊料、酸化防止剤、漂白剤及び殺菌剤（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。

(4) 異物が混入していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「わかめかす漬」、「かす漬」等、かす漬である旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県沿岸で養殖（採取）されたわかめの茎を使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（さんしょうつくだ煮）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、さんしょうつくだ煮であって缶詰以外のものに適用する。

（定義）

第2 この基準において、さんしょうつくだ煮とは、さんしょうの実を醤油、砂糖等の調味料で煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するさんしょうの実は、兵庫県内で生産されたものであること。

（日本農林規格の適用）

第4 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年農林水産省告示第1305号）第18条（第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格）に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（食品添加物）

第5 甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。

（保管施設）

第6 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第7 名称の表示は、「さんしょうつくだ煮」、「つくだ煮」等、つくだ煮である旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

第8 「この製品は、兵庫県産のさんしょうの実を使用しています。」等と記載することができる。

第9 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（たけのこつくだ煮）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、たけのこつくだ煮に適用する。

（定義）

第2 この基準において、たけのこつくだ煮とは、たけのこを醤油、砂糖等で煮込んだもので、かん詰以外のものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するたけのこは、兵庫県内で生産されたものであること。

（日本農林規格の適用）

第4 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年農林水産省告示第1305号）第3条（たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格）に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「たけのこつくだ煮」等つくだ煮である旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産のたけのこを使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（焼プリン）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、焼プリンに適用する。

（定義）

第2 この基準において焼プリンとは、牛乳、卵、砂糖等を混ぜ合わせ、容器に充填後、オープン等で焼き固めたもので、牛乳の製品に占める重量の割合が50%以上のものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する牛乳は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

(1) 香味、食味が良好であること。

(2) 甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に収載されているものに限る。）を使用していないこと。

(3) 異物が混入していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「焼プリン」、「生菓子」又は「洋生菓子」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の牛乳を使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（ヨーグルト）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、ヨーグルトに適用する。

（定義）

第2 この基準において、ヨーグルトとは、新鮮な牛乳に脱脂粉乳を加え、又は加えずに乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。ただし、脱脂粉乳の使用量は牛乳の使用量の10%以下とする。

（使用原材料）

第3 使用する牛乳は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 無脂乳固形分が8.0%以上であること。
- (2) 乳酸菌数又は酵母数が、製品1つ当たり10,000,000以上であること。
- (3) 甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に収載されているものに限る。）を使用していないこと。
- (4) 異物が混入していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県産の牛乳を使用しています。」等と記載することができる。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（ジャム類）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、ジャム類に適用する。

（定義）

第2 この基準において、ジャム類とは、

- (1) 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」という。）を糖類等とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの。
- (2) (1)にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する果実等は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

- 第4 品質の基準は、ジャム類の日本農林規格（昭和63年農林水産省告示第524号）の特級の規格に適合していること。ただし、果実含有率については、標準の規格とし、イチゴジャムは45%以上、花卉ジャムは10%以上であること。
- 2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県産のいちごを使用しています。」等と記載することができる。

（表示禁止事項）

第7 ジャム類の加工食品品質表示基準第5条で規定されている表示禁止事項の他、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示してはならない。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（チキンハム）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、チキンハムに適用する。

（定義）

第2 この基準においてチキンハムとは、次に掲げるものをいう。

- (1) 鶏肉を切断し、塩漬し又は発色剤を使用せずに塩漬し、つなぎ（肉は鶏肉のみを使用していること。）を加えたもの又は加えないものに調味料、香辛料等を加えて混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの。
- (2) (1)をブロックに切断し、又は薄切りしたもの。

（使用原材料）

第3 使用する鶏肉は、兵庫県内で飼養された生鳥を県内で処理したのものであること。

（品質及び表示）

第4 品質及び表示については、プレスハムの日本農林規格（昭和46年農林省告示第338号）に適合していること。ただし、発色剤を用いずに塩漬したものについては、同規格の第3条のうち「色沢」及び「香味」の事項は適用しない。

2 発色剤を使用せずに塩づけしたものについては、前項の規定のほか、下記の各号に適合していること。

- (1) 色沢及び香味が良好であること。
- (2) 「使用上の注意・・・なるべく早めにお召上がり下さい。」、「加熱して食べることが望ましい。」等の旨、表示を行うこと。

3 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（法令の適用）

第4 塩漬したものについては、ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約（平成4年公正取引委員会告示第35号）に適合していること。また、発色剤を用いずに塩漬したものについても同規約に準じていること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県で飼養した鶏肉を使用しています。」等と記載することができる。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（イカナゴ釜あげ）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、イカナゴ釜あげに適用する。

（定義）

第2 この基準において、イカナゴ釜あげとは、2月下旬 から3月末までの漁期中に兵庫県内に在住する漁業者が漁獲し、兵庫県内で水揚げされたイカナゴの稚仔魚を漁獲した日に煮熟することによってたん白質を凝固させ、空气中で冷まして表面の水分を無くしたものであって、冷蔵してあるものをいう。

（品質）

第3 品質については、次のとおりとする。

- (1) 肉質、色沢が良好であること。
- (2) 香味は、特有の香気があり、かつ、食味が優良であること。
- (3) 虫害又はかびの発生がないこと。
- (4) 形態は、腹切れがほとんどなく、頭落ちが1%以内で魚体原形を保ち、揃っていること。
- (5) 脂肪は、極めて少ないこと。
- (6) イカナゴ以外の魚種が、1%以上混入していないこと。
- (7) 食品添加物を使用していないこと。
- (8) 異物が混入していないこと。
- (9) 内容量は、表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（凍結保存の禁止）

第4 製品を凍結保存し、第2条の漁期以外の時期に出荷してはならない。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「イカナゴ釜あげ」と記載すること。

（表示禁止事項）

第7 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（干カレイ・干ハタハタ・干ニギス）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、干カレイ、干ハタハタ、干ニギスに適用する。

（定義）

第2 この基準において、干カレイ、干ハタハタ、干ニギスとは兵庫県内に在住する漁業者が日本海（山陰沖）で漁獲し、兵庫県内で水揚げされた、カレイ類、ハタハタ、ニギスを、塩漬け加工し、乾燥したものをいう。

（品質）

第3 品質については、次のとおりとする。

- (1) 鮮度、肉質、色沢が良好であること。
- (2) 食味が優良であること。
- (3) 虫害又はかびの発生がないこと。
- (4) 形態は、調理によらない腹切れ、頭落ちがまったくなく、魚体原形を保ち、揃っていること。
- (5) 食品添加物の使用については、品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成分とする酸化防止剤に限るものとする。但し、ブチルヒドロキシアニソール及びジブチルヒドロキシトルエン並びにそれらを含む製剤を除く。
- (6) 異物が混入していないこと。
- (7) 内容量は、表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第4 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

2 製品保管施設は、製品の品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第5 名称及び原材料名は、次に定めるところにより容器又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

(1) 名称

カレイ類にあつては「干カレイ」、ハタハタにあつては「干ハタハタ」、ニギスにあつては「干ニギス」または「干キス（ニギス）」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 塩漬け加工した原材料は、標準和名又は広く一般に使用されている地方名等と原産地を併記し、「エテカレイ（兵庫県産）」、「ハタハタ（兵庫県産）」、「ニギス（兵庫県産）」等と記載すること。

イ 食品添加物にあつては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従

い記載すること。

（表示禁止事項）

第6 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

（表示の方法）

第5 名称及び原材料名は、次に定めるところにより容器又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

(1) 名称

カレイ類にあつては「干カレイ」、ハタハタにあつては「干ハタハタ」、ニギスにあつては「干ニギス」または「干キス（ニギス）」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 塩漬け加工した原材料は、標準和名又は広く一般に使用されている地方名等と原産地を併記し、「エテカレイ（兵庫県産）」、「ハタハタ（兵庫県産）」、「ニギス（兵庫県産）」等と記載すること。

イ 食品添加物にあつては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。

（表示禁止事項）

第6 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（じんばのつくだ煮）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、じんばのつくだ煮に適用する。

（定義）

第2 この基準において、じんばのつくだ煮とは、じんば（ホンダワラ）を醤油、酒、みりん、調味料で煮込んだものをいう。また、さんしょう入りについては、さんしょうの実も同時に入れて煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するじんば（ホンダワラ）及びさんしょうの実は、兵庫県内で収穫されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 香味、歯切れ及び肉質が良好であること。
- (2) 甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。
- (3) 異物が混入していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「じんばのつくだ煮」又は「じんばのつくだ煮(さんしょう入り)」と記載すること。

（表示禁止事項）

第7 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（黒大豆菓子）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、黒大豆菓子に適用する。

（定義）

第2 この基準において、黒大豆菓子とは、主原料である黒大豆を水に浸せきした後、水煮し糖液（水等に砂糖等を溶解させたものをいう。以下「糖液」という。）に浸透させたもの（これに砂糖等を付着させたものを含む。）又は、焙煎し、砂糖等を付着させたもの若しくは砂糖等を付着しさらに焙煎し食塩を付着させたもの、又は、水煮し、焙煎し、砂糖等を付着させたものを乾燥させたものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する黒大豆は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 形状、色沢が良好であること。
- (2) 香味が良好で、異味異臭がないこと。
- (3) 食感が良好であること。
- (4) 食品添加物以外の原材料については、黒大豆、砂糖、食塩、蜂蜜、小麦粉、寒梅粉、植物油、ワイン以外のものを使用していないこと。
- (5) 食品添加物については、調味料、膨張剤（炭酸水素ナトリウム）、発色剤（硫酸第一鉄）以外のものを使用していないこと。
- (6) 異物が混入していないこと。
- (7) 内容量は、表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

2 製品保管施設は、製品の品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「黒大豆菓子」又は「豆菓子」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の黒大豆を使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（乾燥大根）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、乾燥大根に適用する。

（定義）

第2 この基準において、乾燥大根とは、大根を裁断等し、又はこれを煮沸したものを乾燥させたものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する大根は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 大根固有の色沢及び香味が良好であり、かつ異味異臭がなく、形が良好なこと。
- (2) 水分が20%以内であること。
- (3) 食品添加物を使用していないこと。
- (4) 異物が混入していないこと。
- (5) 内容量が表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、裁断等後煮沸しないものにあつては、「切干大根」又は「干切大根」と、裁断等後煮沸するものにあつては「ゆで干し大根」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の大根を使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（みそ）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、みそ（米みそ及び豆みそ）に適用する。

（定義）

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
米みそ	大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合し、これをはっ酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。
豆みそ	大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（「豆こうじ」という。）に食塩を混合し、これをはっ酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する大豆、米は、県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) みそ固有の香味が良好であること。
- (2) みそ固有の色沢が良好であること。
- (3) 異味異臭がないこと。
- (4) 異物が混入していないこと。
- (5) 内容量は、表示重量に適合していること。
- (6) 主たる原材料は、米こうじ若しくは豆こうじ、大豆及び食塩以外のものを使用していないこと。
- (7) 主たる原材料以外の原材料は調味料以外のものを使用していないこと。
- (8) 食品添加物を使用していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県産の米、大豆を使用しています。」等と記載することができる。

別表（要領第5条関係）

ひょうごブランド商品審査基準

（表示禁止事項）

第7 「天然」、「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでないものについての「天然醸造」の用語を除く。）及び醸造期間を示す用語（醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合を除く。）を使用していないこと。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（生芋こんにやく）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、生芋こんにやくに適用する。

（定義）

第2 この基準において、生芋こんにやくとは、こんにやく生芋に一定量の水を加えながらすり潰し、凝固剤を添加したのち、湯煮して固めたものをいう。

（使用原材料）

第3 原材料のこんにやく芋は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 口あたり、歯ごたえ、色沢及び形態が良好であること。
- (2) 異味異臭がないこと。
- (3) 異物が混入していないこと。
- (4) 内容量は、表示重量に適合していること。
- (5) 食品添加物以外の原材料については、こんにやく芋以外のものを使用していないこと。
- (6) 凝固剤等の食品添加物は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）で使用が認められているもの以外を使用しないこと。
- (7) 水の使用量は、こんにやく芋1に対し4以下としていること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「生芋こんにやく」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産のこんにやく芋を使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（ゆでほたるいか）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、ゆでほたるいかに適用する。

（定義）

第2 この基準において、ゆでほたるいかとは、1月から5月末までの漁期中に兵庫県内に在住する漁業者が日本海（山陰沖）で漁獲し、兵庫県内で水揚げされたホタルイカを煮熟することによってたん白質を凝固させた後、冷凍していないものをいう。

（品質）

第3 品質については、次のとおりとする。

- (1) 肉質、色沢が良好であること。
- (2) 香味は、特有の香気があり、かつ、食味が優良であること。
- (3) 虫害又はかびの発生がないこと。
- (4) 形態は、魚体原形を保ち揃っていること。
- (5) ホタルイカ以外の魚種が混入していないこと。
- (6) 食品添加物の使用については、品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成分とする酸化防止剤に限るものとする。但し、ブチルヒドロキシアニソール及びジブチルヒドロキシトルエン並びにそれらを含む製剤を除く。
- (7) 異物が混入していないこと。
- (8) 内容量は、表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第4 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第5 名称の表示は、「ゆでほたるいか」、「ボイルほたるいか」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県内の港で陸揚げしたホタルイカを使用している」旨を記載することができる。

（表示禁止事項）

第7 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（チリメン・カナギチリメン）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、チリメン及びカナギチリメンに適用する。

（定義）

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
チリメン	5月中旬から11月中旬までの漁期中に漁獲された体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下同じ。）がおおむね3cm以下のイワシ類を漁獲した日に煮熟することによってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、冷蔵してあるものをいう。
カナギチリメン	2月下旬から3月末までの漁期中に漁獲された体長がおおむね5cm以下のイカナゴを漁獲した日に煮熟することによってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、冷蔵してあるものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する魚類は、兵庫県内に在住する漁業者が漁獲し兵庫県内で水揚げされたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 肉質、色沢が良好であること。
- (2) 香味は、特有の香気があり、かつ、食味が優良であること。
- (3) 虫害又はかびの発生がないこと。
- (4) 形態は、腹切れ、頭落ちなどがほとんどなく魚体原形を保ち、揃っていること。
- (5) 水分は55%以下であること。
- (6) 脂肪は、極めて少ないこと。
- (7) イワシ類及びイカナゴ以外の魚種が、1%以上混入していないこと。
- (8) 食品添加物を使用していないこと。
- (9) 異物が混入していないこと。
- (10) 内容量は、表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

別表（要領第5条関係）

ひょうごブランド商品審査基準

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「煮干魚類」と記載すること。ただし、「煮干魚類」の表示の次に、括弧を付して魚種名又は「チリメン」、「カナギチリメン」と記載することができる。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県内の港で陸揚げしたカタクチイワシ（イカナゴ）を使用しています。」等と記載することができる。

（表示禁止事項）

第8 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第9 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（農産物漬物）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、兵庫県内で製造された農産物漬物であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。

（定義）

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

分類	基準
農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくは処理をしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）みそ、こうじ、若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。
農産物しょうゆ漬け類（ふくじん漬けを除く）	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
農産物かす漬け類（刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬けを除く。）	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。
農産物酢漬け類（らっきょう酢漬け、しょうが酢漬けを除く。）	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの

別表（要領第5条関係）
ひょうごブランド商品審査基準

農産物塩漬け類（調味梅漬け、調味梅干しを除く。）	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。）は、兵庫県内で生産、採取されたものであること。

（品質）

第4 品質の基準は、農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）に適合することとし、食品添加物については次の基準に適合すること。

区 分	基 準
農産物しょうゆ漬け類（ふくじん漬けを除く）	着色料はアカキャベツ色素、ウコン色素、カラメル、カラメル、カラメル、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、シソ色素、トウガラシ色素、ビートルレットに限る。保存料、酸味料、調味料（食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定められている添加物。以下同じ。）、香料は使用しない。
農産物かす漬け類（刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬けを除く。）	保存料は使用しない。
なら漬け	保存料は使用しない。
農産物酢漬け類（らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け除く。）	着色料はアカキャベツ色素、シソ色素、ビートルレット、ブドウ果皮色素に限る。保存料、酸味料、調味料は使用しない。
農産物塩漬け類（調味梅漬け、調味梅干しを除く。）	着色料はアカキャベツ色素、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、シソ色素、トウガラシ色素に限る。保存料、酸味料、調味料、香料は使用しない。からし菜漬については、調味料以外のものを使用しない。

別表（要領第5条関係）

ひょうごブランド商品審査基準

梅漬け及び梅干し	着色料はアカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートレットに限る。硫酸アルミニウムカリウム、水酸化カルシウム、クエン酸カルシウム、酸味料は使用しない。
2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。	
（保管施設）	
第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。	
（任意付加価値表示）	
第6 一括表示枠外に「この製品は、兵庫県内で生産（または採取）された（主原材料）を使用しています。」等と記載することができる。	
第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。	

ひょうごブランド商品（アイスクリーム類）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、兵庫県内で製造されたアイスクリーム及びアイスマルクに適用する。

（定義）

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

分類	定義
アイスクリーム	1 乳又は乳製品に糖類、卵黄（卵黄固形分としての含有率は1.4%未満とする。）乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものを冷凍し、かつ、硬化させたものであつて、乳脂肪分8%以上かつ乳固形分15%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 1に果実（くりを含む。以下同じ。）又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ、まつ茶、卵黄、洋酒等の風味原料（これらに類似している香料を含む。）を加えたもの（以下「風味アイスクリーム」という。）
フルーツ アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料として果実又はその加工品を加えたものであつて、その含有率が5%以上（レモン及びライムにあつては2%以上）であるものをいう。
チョコレート アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてチョコレートを加えたものであつて、その含有率がカカオ分として1.5%以上であるものをいう。
コーヒー アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてコーヒーを加えたものであつて、その含有率が生豆に換算して1%以上であるものをいう。
ナッツ アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてナッツを加えたものであつて、その含有率が2%以上であるものをいう。
まつ茶 アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてまつ茶を加えたものであつて、その含有率が0.5%以上であるものをいう。

別表（要領第5条関係）
ひょうごブランド商品審査基準

<p>カスタード アイスクリーム</p>	<p>風味アイスクリームのうち、風味原料として卵黄を加えたものであつて、卵黄（バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む。）の含有率が卵黄固形物として1.4%以上であるものをいう。</p>
<p>ミックス アイスクリーム</p>	<p>風味アイスクリームのうち、2種の風味原料(果実又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ及びまつ茶に限る。)を加えたものであつて、それぞれの含有率が、果実又はその加工品を加えたものにあつては2.5%以上(レモン及びライムにあつては1%以上)、チョコレートを加えたものにあつてはカカオ分として0.75%以上、コーヒーを加えたものにあつては生豆に換算して0.5%以上、ナッツを加えたものにあつては1%以上及びまつ茶を加えたものにあつては0.25%以上であるものをいう。</p>
<p>アイスマルク</p>	<p>乳又は乳製品に糖類、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加え、乳化した液体を冷凍し、かつ、硬化させたものであつて、乳脂肪分3%以上かつ乳固形分10%以上のものをいう。</p>

（使用原材料）

第3 使用する乳は、兵庫県内で搾乳された生乳を用いて、県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

(1) アイスクリーム

ア 性状

(ア) 色沢、香味及び組織が良好で、異味異臭がないこと。

(イ) 風味アイスクリームにあつては、(ア)のほか、風味原料固有の香味を有し、きょう雑物（いちごのへた、ナッツの殻等）をほとんど含まないこと。

イ 全固形分

30%以上であること。

ウ 乳たん白質含有率

2.6%以上であること

エ 乳脂肪分以外の脂肪分

含まないこと。ただし、卵黄、乳化剤及び風味原料に含まれるものはこの限りではない。

オ 単位重量あたりの容積比

2.00（全固形分が35%以上のものにあつては2.25）以下であること。

カ 風味原料の含有率

(ア) ストロベリーアイスクリーム：いちごの果汁又は果肉の含有率が7%以上

(イ) チョコレートアイスクリーム：チョコレートの含有率がカカオ分として2.5%以上

別表（要領第5条関係）

ひょうごブランド商品審査基準

- (ウ) コーヒーアイスクリーム：コーヒーの含有率が生豆に換算して2%以上
- (I) ナッツアイスクリーム：ナッツの含有率が3%以上
- (オ) まつ茶アイスクリーム：まつ茶の含有率が0.7%以上
- カスタードアイスクリーム：卵黄（バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む）の含有率が卵黄固形物として2%以上
- (カ) ミックスアイスクリーム：(ア)から(オ)に掲げる風味原料を使用したものについては、それぞれの風味原料の含有率が(ア)から(オ)に表示した含有率の1/2以上であること。

キ 食品添加物以外の原材料

次に掲げるもの以外使用していないこと。

- (ア) 牛の乳
- (イ) クリーム、れん乳、粉乳、バター及びバターファット
- (ウ) 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、水あめ及び粉あめ
- (I) 乳糖
- (オ) 卵黄
- (カ) 卵白
- (キ) リン脂質（レシチンを除く。）
- (ク) ゼラチン、寒天及びコーンスターチ
- (ケ) 風味原料（風味アイスクリームに限る。）

コ 食品添加物

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

- (ア) 乳化剤
レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル
 - (イ) 安定剤
カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、ペクチン（フルーツアイスクリームに限る。）、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル（フルーツアイスクリームに限る。）、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム
 - (ウ) 着色料（カスタードアイスクリームを除く。）
化学的合成品以外のもの及び - カロチン
 - (I) 天然香料
- (2) アイスミルク
- ア 性状
色沢、香味及び組織が良好で、異味異臭がないこと。
 - イ 全固形分
28%以上であること。
 - ウ 乳たん白質含有率
2.6%以上であること

- エ 乳脂肪分以外の脂肪分
含まないこと。ただし、卵黄及び乳化剤に含まれるものはこの限りではない。
- オ 単位重量あたりの容積比
2.00（全固形分が35%以上のものにあっては2.25）以下であること。
- カ 食品添加物以外の原材料
次に掲げるもの以外使用していないこと。
- (ア) 牛の乳
- (イ) クリーム、れん乳、粉乳、バター及びバターファット
- (ウ) 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ブドウ糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう果糖液糖、砂糖混合果糖ブドウ糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、水あめ及び粉あめ
- (エ) 乳糖
- (オ) 卵黄
- (カ) 卵白
- (キ) ゼラチン、寒天およびコーンスターチ

- キ 食品添加物
次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
- (ア) 乳化剤
レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル
- (イ) 安定剤
カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、アルギン酸ナトリウム、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム
- (ウ) 着色料
化学的合成品以外のもの及び - カロチン
- (エ) 天然香料

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（任意付加価値表示）

第6 一括表示枠外に「この製品は、兵庫県産の乳を使用しています。」等と記載することができる。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（豆腐）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、包装容器に入れられた豆腐に適用する。

（定義）

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
もめん豆腐	大豆から熱水によりたん白質その他の可溶成分を抽出し、ろ過してできた豆乳（以下「豆乳」という。）に凝固剤（硫酸カルシウム等豆乳を凝固させるものをいう。）を加えて凝固させたものをくずし、上澄を除去して型箱に移し、圧搾、成型したものをいう。
きぬごし豆腐	豆乳と凝固剤を型箱の中で混合し、全体をゲル状に凝固させたものを切断、成型したものをいう。
ソフト豆腐	豆乳に凝固剤を添加して、ゲル状に凝固させたものを型箱に入れ、圧搾、成型したものをいう。
やき豆腐	もめん豆腐又はソフト豆腐を圧搾、水切りした後、焙焼したものをいう。
寄せ豆腐	豆乳に凝固剤を加え、ボウルや桶などの容器に入れて凝固させたものであって、凝固した後に水にさらさないものをいう。
充てん豆腐	豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充てんした後加熱凝固させたものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する大豆は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 色、外観、食感、香味が良好であること。
- (2) 異味異臭がないこと。
- (3) 異物が混入していないこと。
- (4) 内容量は、表示重量に適合していること。
- (5) 食品添加物以外の原材料については、大豆のうち、丸大豆以外のものを使用していないこと。
- (6) 食品添加物は、凝固剤、消泡剤以外のものを使用していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称及び原材料名は、次に定めるところにより容器又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

(1) 名称

もめん豆腐にあっては「もめん豆腐」と、きぬごし豆腐にあっては「きぬごし豆腐」と、ソフト豆腐にあっては「ソフト豆腐」と、やき豆腐にあっては「やき豆腐」と、充てん豆腐にあっては「充てん豆腐」と、寄せ豆腐にあっては「寄せ豆腐」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料を、次のア、イ、ウの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア、イ、ウに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外のものにあっては、「大豆（丸大豆）」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物にあっては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条の規定に従い記載すること。

ただし、豆腐用凝固剤にあっては、同条第11項の規定にかかわらず、同条第1項第1号ホと同様に記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の大豆（丸大豆）を使用しています。」等と記載することができる。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（タコの煮付け）審査基準

（適用範囲）

第1 この基準は、タコの煮付けに適用する。

（定義）

第2 この基準において、タコの煮付けとは、タコを醤油、砂糖、酒、みりん等の調味料で煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するタコは、兵庫県内に在住する漁業者が漁獲したマダコ、イイダコ、テナガダコで、兵庫県内で水揚げされたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 香味、歯切れ及び肉質が良好であること。
- (2) 甘味料、着色料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。
- (3) 異物が混入していないこと。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称及び原材料名は、次に定めるところにより容器または包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

- (1) 名称
名称は、「タコの煮付け」と記載すること。
- (2) 原材料名
使用した原材料は「マダコ（兵庫県産）」、「イイダコ（兵庫県産）」、「テナガダコ（兵庫県産）」と記載すること。

（表示禁止事項）

第7 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。

ひょうごブランド商品（もち類）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、もち類（もち及び生かきもち）に適用する。

（定義）

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
もち	もち米あるいはもち米とうるち米を混合したものを水漬けし、蒸したものを搗いて成形したもの及びもち米あるいはもち米とうるち米を混合したものを水漬けし、蒸したものを搗いて、風味原料、塩、砂糖を混ぜて成形したもの
生かきもち	もちを切ったものを乾燥させたもの

（使用原材料）

- 第3 使用するもち米およびうるち米は、兵庫県内で生産されたものであること。
2 風味原料は、兵庫県内で生産されたものを使用するよう努めること。
3 食品添加物を使用していないこと。

（品質）

- 第4 品質については、次のとおりとする。
(1) 色、食感、香味が良好であること。
(2) 変色がなく、損傷、割れが少なく、変質していないこと。
(3) 異味異臭がないこと。
(4) 異物が混入していないこと。
(5) 内容量は、表示重量に適合していること。
2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は「包装もち」「切りもち」「生かきもち」等もち類である旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

- 第7 「この製品は、兵庫県産のもち米を使用しています。」等と記載することができる。
第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。