

別表第1（第5条関係）【加工食品】

製造物の種類	申請要件		
	指定する原材料	県内での製造を指定する工程	申請基準
梅干し及び調味梅干し	梅は県内産のみ	全工程	<p>（具体的内容）</p> <p>①果実はキズ、やぶれ、虫害等がなく良好</p> <p>②製造工程において天日乾燥が行われている</p> <p>③調味梅干しについては、調味液の状態は、調味が均一で調味料の沈殿又は析出がない</p> <p>④香味は漬け上がり固有の香味が良好</p> <p>⑤肉質は果皮が薄く良好</p> <p>⑥色沢は漬け上がり固有の色沢が良好</p> <p>⑦調整は、病害虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好</p>
果実ジュース（100%）	原材料は県内産果実のみ	全工程	<p>（具体的内容）</p> <p>①原料の果実は未熟果を使用しない</p> <p>②品位は果実の風味を損なわず、色沢及び香味が良好</p> <p>③果実飲料の日本農林規格第12条から第20条までに規定する果実ジュース（ストレート）として品質規格に適合する</p>
果汁入り飲料（果汁飲料・清涼飲料）	原料果汁は県内産果実のみ	全工程（炭酸の充填工程を除く）	<p>①原料の果実は未熟果を使用しない</p> <p>②果汁入り飲料にあつては、果実飲料の日本農林規格第24条「果汁入り飲料」の品質規定に適合</p>
ジャム及びマーマレード	使用する果実は県内産のみ	全工程	<p>①ジャム（プレザーブスタイル含む）、マーマレード</p> <p>②原料の果実等は未熟果を使用しない</p> <p>③ジャム及びマーマレードの規格はジャム類の日本農林規格の第3条の特級の基準に適合</p> <p>④品位は固有の香味を有しており、色沢が良好</p> <p>⑤香味及び色沢が優良</p> <p>⑥ゼリー化の程度が適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がない</p> <p>⑦プレザーブスタイルは、果実、果肉等の形及び量が適当で果実、果肉等の大きさがそろっている</p> <p>⑧マーマレードは果皮の分布が均一である</p>
あんぼ柿	柿は県内産のみ（刀根早生、平核無）	全工程	<p>①原料の果実は未熟果を使用しない</p> <p>②あんぼ柿固有の香味、食感及び色調が良好であり、異味異臭がない</p> <p>③適度に乾燥されている</p> <p>④形が概ね揃っており、損傷がなく、異物混入がない</p>
菓子類	素材に1種類以上国内産品（国内加工品を含む）を使用していること	成形以降の工程	特に定めず

蒲鉾類	原則、使用する魚は国内で水揚げされたものに限る。ただし、すり身の使用は、魚を用いた製造が困難で、常態化している場合に限る	らいかい加工以降の工程	特に定めず
魚介類の水産加工品（蒲鉾類を除く）	原則、使用する魚介類は県内で水揚げされたものに限る。ただし、県内に水揚げされたものを用いることが困難で、県外産を用いることが常態化している場合は、国内産に限る	全工程	特に定めず
海藻類の水産加工品	原則、使用する海藻類は県内で水揚げされたものに限る。ただし、県内に水揚げされたものを用いることが困難で、県外産を用いることが常態化している場合は、国内産に限る	全工程	特に定めず
寿司・米飯類	米は国内産に限る	全工程	特に定めず
麺類	主原料の穀類は、国内産で遺伝子組み換えを行っていないものに限る	全工程	特に定めず
金山寺味噌	もろみは自家製造したのものに限る。主原料の穀類は、国内産で遺伝子組み換えを行っていないものに限る。使用する野菜等は国内産に限る	醸造以降の工程	特に定めず
ごま豆腐	ごまと葛（クズ）を主原料にしたものに限る	全工程	特に定めず

漬物	(大根の漬け物) 原料だいこんは県内産のみ	全工程	(塩漬、たくあん漬け、べったら漬け、しょうゆ漬け) (具体的内容) ①原材料のだいこんは、肉質が良好 ②香味は、漬け上がり固有のものが良好 ③歯切れ及び肉質は、漬け上がり固有のものが良好 ④色沢は、漬け上がり固有のものが良好 ⑤調整は、ひげ根、葉の除去及び切断したものにあっては切り方が良好
漬物	(大根、梅干し及び調味梅干し以外の漬け物) 主たる原材料は県内産に限る	全工程	特に定めないが、大根の漬物を参照
畜産加工品	使用する畜産物は県内で生産されたものに限る	全工程	特に定めず
醤油	もろみは自家製造したのものに限る。主原料の穀類は、国内産で遺伝子組み換えを行っていないものに限る。	醸造以降の工程	特に定めず
味付けぼん酢	原料果汁は県内産のみ	全工程	(具体的内容) ①だいたい、ゆずなどの柑橘類を搾った汁(濃縮果汁を希釈して果実の搾汁の状態に戻したものを除く)にしょうゆ、みりん、かつおぶしエキス等を加えてうまみを出したもの ②香味はその使用する果実独特の香りがあり、良好 ③食品添加物は、調味料、香辛料以外使用していない
食酢	もろみは自家製造したのものに限る。主原料の穀類は、国内産で遺伝子組み換えを行っていないものに限る。 果実酢については、用いる果実は県内産に限る	醸造以降の工程	特に定めず

調味料類（味付けぼん酢、醤油、食酢を除く）	主原料は、国内産の農林水産物に限る	全工程	特に定めず	
豆腐類	主原料の豆類は、国内産で遺伝子組み換えを行っていないものに限る。凝固剤を用いる場合は、天然産に限る	全工程	特に定めず	
酒類	主原料の穀類は、国内産で遺伝子組み換えを行っていないものに限る。もろみは自家製造したものに限る	醸造以降の工程	特に定めず	
梅酒等のリキュール	つけ込む果実等は県内産に限る	全工程	特に定めず	
果実酒	発酵させる果実は県内産に限る	醸造以降の工程	特に定めず	
ビール・発泡酒	特に定めず	醸造以降の工程	特に定めず	
乾シイタケ	主原料は県内産に限る	全工程	どんこ	乾シイタケのうち、傘が7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したもの。
			こうしん	乾シイタケのうち、傘が7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したもの。
乾キクラゲ	主原料は県内産に限る	全工程	アラゲキクラゲ	原料の生キクラゲは次のすべてを満たすものとする。 ①傘の最大幅が9 cm以上 ②形状良好、汚染・病害虫のないもの
上記分類に属さない加工食品	原則、主要原材料は県内産に限る。ただし、県内産を用いることが困難で、県外産を用いることが常態化している場合は、国内産に限る	全工程	特に定めず	
<p>※衛生管理は、保健所の指導のもと恒常的に行うこととし、手法としては、「和歌山県食品衛生管理認定制度」に基づき実施することを奨励する。</p> <p>※食品添加物の使用基準は、厚生労働省が告示する最新の基準によるものとする。</p>				