

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。