

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。