

富山県地域特産品認証（Eマーク）認証基準

農産物		畜産物	
品目	ページ数	品目	ページ数
米菓	1	ロースハム	41
かんもち	3	ポークソーセージ	44
生もち	5	焼豚	47
清酒	7	アイスクリーム類	49
かぶら寿し	9	豚肉餃子	51
農産物漬物	11	加熱たまご	53
食用植物油脂類	14	プリン	55
干柿	16	ナチュラルチーズ	57
ジャム類	17	ヨーグルト	59
豆腐	19	水産物	
油揚げ	21	品目	ページ数
米みそ	22	ホタルイカのしょうゆ漬け	61
お茶類	23	ホタルイカの塩辛	63
パン類	24	シロエビの昆布じめ	65
乾めん類	26	ブリ大根	66
ワイン	27	煮干魚類	68
豆菓子	28	魚介類干物	70
果実・野菜飲料	29	(一夜干し、みりん干し含む)	
煮豆	31	かき揚げ類	72
乾燥野菜・果実類	32		
焼き菓子	33		
ます寿し	35		
調味みそ	36		
柿酢・柿酢調味料	37		
五平餅	38		
炊飯加工品	40		

米菓の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産されたうるち米又はもち米を原料として、富山県内で製造された米菓に適用する。

第2 定義

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
米菓	次に掲げるものをいう。 1 うるち米の米粉を練って、蒸した餅状の生地をのぼし、型で抜いてから乾燥して、焼き上げたもの 2 もち米を餅状にし、それを固め、冷やして硬化させてから、うすい板状に切削又は切断して、乾燥して焼き上げたもの又は油で揚げたもの 3 うるち米又はもち米をポン菓子機で加熱加工したもの 4 1、2又は3に風味原料を加えたもの。
風味原料	豆類、雑穀類、野菜（山菜を含む）、果実、海藻類、干しエビ、ハーブ、香辛料、コーヒー及びゴマ並びにこれらの加工品等、味又は香りを付与するために使用する原料をいう。

第3 品質及び品質表示

区分	基準	
品質	品位	形状、香味、食感が良好であること。
	原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 富山県で生産されたうるち米又はもち米 2 調味料 ・しょうゆ、食塩、糖類、その他調味料として使用するもの 3 風味原料 4 食用植物油
		食品添加物
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示されている内容量に適合していること。
表示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産米を100%使用しています。」等、富山県産米を使用している旨を記載することができる。

示	表示禁止事項	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（品評会等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、表示していないこと。
---	--------	--

2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律 175 号）第 7 条第 1 項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとすることができる。

第 4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第 5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が 1 人以上いること。

第 6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成 14 年 1 月 28 日から施行する。

この基準は、平成 15 年 1 月 28 日から施行する。

この基準は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

この基準は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

かんもちの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産されたもち米を原料として、富山県内で製造されたかんもちに適用する。

第2 定義

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
かんもち	もち米を蒸してつきあげたもの又はこれに風味原料を加えたものを板状に成形し、自然乾燥（機械による送風、加温等を行わない乾燥）させたものをいう。
風味原料	豆類、雑穀類、野菜（山菜を含む）、果実、海藻類、干しエビ、ハーブ、コーヒー及びゴマ並びにこれらの加工品等、味又は香りを付与するために使用する原料をいう。

第3 品質及び品質表示

区分	基準		
品質	品位	形状、香味が良好であること。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県で生産されたもち米 2 食塩 3 砂糖 4 風味原料
		食品添加物	着色料以外のものを使用していないこと。
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に適合していること。	
表示		食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	表示の方法	名称は「かんもち」と記載する。	

示	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産米を100%使用しています。」等、富山県産米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	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（品評会等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、表示していないこと。

2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律175号）第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとすることができる。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成14年1月24日から施行する。

この基準は、平成15年1月24日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

生もちの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産されたもち米を原料として、富山県内で製造された生もちに適用する。

第2 定義

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。

区 分	定 義
生もち	この基準において、生もちとは、もち米を水漬けし、蒸気で蒸したものを杵でついて、整形したものをいう。ただし、風味をひきたてるために豆類、海藻類等の風味原料を混ぜることができる。
風味原料	豆類、雑穀類、海藻類、よもぎ等、味又は香りを付与するために使用する原料をいう。

第3 品質及び品質表示

区 分	基 準		
品 質	品 位	形状、香味、色沢が良好であること。	
	原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県で生産されたもち米 2 風味原料 3 食塩
		料	食品添加物
	異 物		混入していないこと。
	内容量		表示されている内容量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。		
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産もち米を100%使用しています。」等、富山県産米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	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（品評会等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、表示していないこと。	

- 2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化等に関する法律（昭和 25 年法律 175 号）第 7 条第 1 項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとする事ができる。

第 4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第 5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が 1 人以上いること。

第 6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成 15 年 1 月 24 日から施行する。

この基準は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

この基準は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

清酒の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された米を原料として、富山県内で製造された清酒に適用する。

第2 定義

この基準において清酒とは、酒税法（昭和28年法律第6号）に掲げる酒類である。また、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
吟醸酒	精米歩合60%以下の白米、米こうじ及び水、又はこれらと醸造アルコールを原料とし、吟味して製造した清酒で、固有の香味及び色沢が良好なもの。なお、こうじ米の使用割合（白米の重量に対するこうじ米の重量の割合をいう）が15%以上のものに限る。
純米酒	白米、米こうじ及び水を原料として製造した清酒で、香味及び色沢が良好なもの。なお、こうじ米の使用割合（白米の重量に対するこうじ米の重量の割合をいう）が15%以上のものに限る。
本醸造酒	精米歩合70%以下の白米、米こうじ、醸造アルコール及び水を原料として製造した清酒で、香味及び色沢が良好なもの。なお、こうじ米の使用割合（白米の重量に対するこうじ米の重量の割合をいう）が15%以上のものに限る。

第3 品質及び品質表示

品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分	基準	
品質	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 富山県内で生産された米</p> <p>2 米こうじ</p> <p>3 醸造アルコール</p> <p>なお、使用する米は、農産物検査法（昭和26年法律第144号）に基づく水稻うるち玄米又は醸造用玄米の規格による3等以上に格付けされたもの（醸造用玄米にあつては、水稻うるち玄米の3等以上に相当するものを含む。）であること。</p>	
	性状	清酒固有の香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないこと。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示容量に適合していること。
	製法品質	清酒の製法品質表示基準（平成元年11月22日国税庁告示第8号）に定める吟醸酒・純米酒・本醸造酒のいずれかの製法によるものであること。
表示	清酒の製法品質表示基準、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）を遵守すること。	
	表示の方法	名称は「清酒」又は「日本酒」と記載する。
	特別表示事項及びその表示の方法	認証品については、一括表示とは別に、「富山県産米を100%使用しています。」等、富山県産の米を使用している旨を記載するよう努めること。

示	表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示してはならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 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（品評会等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。）。 2 清酒の製法、品質等が業界において「最高」「第一」「代表」等最上級を意味する用語。 3 官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。
---	--------	--

第7 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第8 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第9 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則 この基準は、平成17年1月6日から施行する。

かぶら寿しの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産されたかぶを原料として、富山県内で製造されたかぶら寿しに適用する。

第2 定義

この基準において、「かぶら寿し」とは、塩漬けたかぶに塩漬けたブリ、サバ、サケ又はマスの切り身を挟み、米こうじで漬けたものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	品 位	香味、色沢、食感及び形態が良好であること。
	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県で生産されたかぶ 2 ブリ、サバ、サケ、マス 3 食塩 4 米こうじ、米 5 調味料 食酢、糖類、みりん、酒、その他調味料として使用するもの 6 にんじん、昆布、かんきつ類 7 香辛料 8 富山県で取水し殺菌された海洋深層水（水の代わりに使用する場合を除く）
		食品添 加物
	異 物	混入していないこと。
	内容量	表示されている内容量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特別表示事項 及びその表示 の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産のかぶを100%使用しています。」等、富山県で生産されたかぶを使用している旨を記載することができる。また、富山湾で取水された海洋深層水を水の代わりに使用している場合は、一括表示事項とは別に、「富山湾の海洋深層水使用」等、富山湾の海洋深層水を使用している旨を記載することができる。

- 2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律175号）第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとする事ができる。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成12年6月23日から施行する。

この基準は、平成27年3月16日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

農産物漬物の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された農産物を主な原材料として、富山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（かぶら寿しを除く）。

第2 定義

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
農産物漬物 (かぶら寿しを除く)	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（塩漬の前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したものの若しくはこれらの処理を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、塩漬等の処理をしたもの若しくはしないものをせき加えたもの（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、からし粉、もろみ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。
農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかも砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
たくあん漬	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干して水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬により水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物しょうゆ漬 け類	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砂糖類、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
ふくじん漬 け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、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	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。

刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。
農産物酢漬け類	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、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬け類	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、塩に砂糖類、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。
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等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。
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。

農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。次項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
主な原材料	原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。

第3 品質及び品質表示

農産物漬物の品質基準は、農産物漬物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1752号）によるものとする。

品質表示は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成15年1月24日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

食用植物油脂類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産されたあぶらな、ひまわり、えごま等の種子を原料として、富山県内で製造される食用植物油脂類に適用する。

第2 定義

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

用語	定義
食用植物油脂類	種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。

第3 品質

区分	基準		
品質	原材料	食品添加物以外の原材料	富山県内で生産された種子であること。
		種子以外の原材料	使用していないこと。
		食品添加物	酸化防止剤であるビタミンE以外のものを使用していないこと。
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示内容量に適合していること。	
	その他の基準	日本農林規格（昭和44年制定）に定めのある食用植物油脂類については規定する規格に適合していること。	

第4 表示

表示	品質表示は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示することのほか、次のとおりとする。	
	特定表示事項	一括表示事項とは別に、富山県産の種子を使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項	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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第5 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第6 品質管理

- 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 生産・製造責任者の資格及び人数
脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものは、食品衛生管理者が1人以上いること。
それ以外にあっては、食品衛生責任者が1人以上いること。

第7 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成25年3月14日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

干柿の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された柿を原料として、富山県内で製造された干柿に適用する。

第2 定義

この基準において、干柿とは柿の生果実の皮をむき、乾燥させたものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準	
品 質	品位	香味、光沢、食感及び形態が良好であること。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	富山県で生産された柿以外のものを使用していないこと。
		食品添加物	酸化防止のために使用する二酸化硫黄以外のものを使用していないこと。
	異 物	混入していないこと。	
	内 容 量	内容量表示されている内容量に適合していること。	
表 示	品質表示は、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に従って表示することのほか、次のとおりとする。		
	表示の方法	名称の表示は、「干柿」「あんぼ柿」等と記載する。	
	特別表示事項及びその表示の方法	認証品については、一括表示事項とは別に、「富山県産の柿を 100% 使用しています。」等、富山県産の柿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	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（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品で示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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 1 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 2 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生責任者が 1 人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成 12 年 6 月 23 日から施行する。
この基準は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

ジャム類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を原料として、富山県内で製造されたジャム類のうち、ジャム及びマーマレードに適用する。

第2 定義

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
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂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に酸味料、香料等を加えたもの。
ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。
マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
プレザープスタイル	ジャムのうち、いちごその他のベリー類の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。
果実等含有率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。

第3 品質

区分	基準
内容物の品位	1 香味及び色沢が優良であること。 2 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ものであること。 3 プレザープスタイルにあつては、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こと。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布が均一であること。
可溶性固形分	40%以上であること。
果実等含有率	1 ジャムにあつては、45%以上であること。 2 マーマレードにあつては、30%以上であること。
食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 富山県内で生産された果実等（ただし、生換算で果実等の使用全量に占める割合が10%未満である生姜の使用は認める。） 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 はちみつ 5 酒類 6 酸味料 かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。） 7 シナモン

原材料	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 酸味料 クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸及びDL-リンゴ酸</p> <p>2 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限る。） クエン酸三ナトリウム</p> <p>3 酸化防止剤（にんじん、かぼちゃ、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、パインアップル及びバナナを原料とするものに限る。） L-アスコルビン酸</p> <p>4 ゲル化剤 ペクチン</p> <p>5 香料（マーマレードに使用するものであり、かつ、原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限り。）</p>
異物	混入していないこと。
内容量	<p>1 表示重量に適合していること。</p> <p>2 一般消費者に販売されるものにおいて、内容量の表示が50gを超える瓶詰、缶詰及びカップ入りのものにおいては、容器の水容積に占める内容物の体積の割合が、次の基準に適合していること。 (1) 瓶詰のものにあつては85%以上 (2) 缶詰のものにあつては90%以上 (3) カップ入りのものにあつては75%以上</p>
容器又は包装の状態	<p>1 瓶詰及び缶詰のものにおいては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。</p> <p>2 缶詰のものにおいては、内面塗料缶を使用していること。</p> <p>3 瓶詰及び缶詰以外のものにおいては、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。</p>

第4 測定方法

前条の品質基準における可溶性固形分及び水容積の測定方法は、ジャム類の日本農林規格に定めるとおりとする。

第5 品質表示

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。

第6 特別表示事項及びその表示の方法

一括表示事項とは別に、「富山県産〇〇（使用果実等）を100%使用しています。」等、富山県産の果実等を使用している旨を記載することができる。

第7 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第8 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第9 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成16年1月22日から施行する。

この基準は、平成25年3月14日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

豆腐の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された丸大豆を原料として、富山県内で製造されたもめん豆腐、きぬごし豆腐、充てん豆腐、焼き豆腐に適用する。

第2 定義

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	大豆からタンパク質その他の成分を抽出した豆乳（以下「豆乳」という。）に凝固剤（豆乳を凝固させるものをいう。以下同じ。）を加えて凝固させたものをくずし、型箱に入れ、圧搾・成形・切断したものをいう。
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成形・切断したものをいう。
充てん豆腐	豆乳に凝固剤を混合して、包装容器に注入・密封後、加熱凝固させたものをいう。
焼き豆腐	もめん豆腐を焙焼したものをいう。

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	香味、色沢、食感が良好であること。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	富山県内で生産された丸大豆以外のものを使用していないこと。
		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。 1 凝固剤 2 消泡剤
	異物	混入していないこと。	
表示	食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。		
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産丸大豆及びその表示を 100% 使用しています。」等、富山県産の丸大豆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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成12年6月23日から施行する。

この基準は、平成14年1月24日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

油揚げの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された丸大豆を原料として、富山県内で製造された油揚げに適用する。

第2 定義

この基準において、「油揚げ」とは、豆乳に凝固剤を加えて、凝固後、水切り・成形した生地を油で揚げたものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	品位	香味、色沢、食感が良好であること。
	原 材	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県内で生産された丸大豆 2 食用植物油 3 澱粉
		食品添加物
	異 物	混入していないこと。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	表示の方法	名称の表示は、「油揚げ」等と記載すること。
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産丸大豆を100%使用しています。」等、富山県産の丸大豆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	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（品評会等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、表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成14年1月24日から施行する。
この基準は、平成28年4月1日から施行する。
この基準は、令和2年4月1日から施行する。

米みその認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された大豆を原料として、富山県内で製造された米みそに適用する。

第2 定義

この基準において、「米みそ」とは、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（以下「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	品位	香味、色沢が良好であること。
	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県で生産された大豆 2 米 3 食塩 4 富山県で取水し殺菌された海洋深層水（水の代わりに使用する場合を除く）
		食品添加物
	異 物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	表示の方法	名称は「米みそ」と記載する。
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産の大豆を100%使用しています。」等、富山県産の大豆を使用している旨を記載することができる。また、富山湾で取水された海洋深層水を水の代わりに使用している場合は、一括表示事項とは別に、「富山湾の海洋深層水使用」等、富山湾の海洋深層水を使用している旨を記載することができる。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 1 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 2 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

- この基準は、平成14年1月24日から施行する。
 この基準は、平成28年4月1日から施行する。
 この基準は、令和2年4月1日から施行する。

お茶類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された植物を主な原料として、県内で製造されたお茶類に適用する。

第2 定義

この基準において、「お茶類」とは、植物の葉、実等(コーヒー豆を除く)を乾燥・焙煎若しくは発酵したもの、又はそれらを煮出した若しくは湯により浸出した液体とする。

第3 品質及び品質表示

区分	基準	
品質	食品添加物以外の原材料	主な原材料となる植物は、富山県内で生産されたものとし、品質の確保がなされていること。
	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。 1 酸化防止剤(清涼飲料水に限る) 2 PH調整剤(清涼飲料水に限る) 3 乳化剤(清涼飲料水に限る) 4 甘味料(アマチャ若しくはアマチャヅルを主原料とする清涼飲料水に限る)
	品位	香味、色沢、食味が良好であること。
	大腸菌群 (清涼飲料水に限る)	陰性(11.1ml中)であること。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示内容量に適合していること。
表示	食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産〇〇を100%使用しています。」等、富山県産植物等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	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(品評会等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、表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成19年3月30日から施行する。
 この基準は、平成25年2月15日から施行する。
 この基準は、平成28年4月1日から施行する。
 この基準は、令和2年4月1日から施行する。

パン類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された小麦又は米を用い、富山県内で製造されたパン類に適用する。

第2 定義

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

用語	定義
パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉若しくは米粉を主原料とし、又は小麦粉若しくは米粉に穀粉類（大豆粉を含む）を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のもの 2 ジャム類（この表のジャム類の項に掲げるジャム類をいう。以下、この項において同じ。）をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にジャム類を詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
ジャム類	別に定めるジャム類の認証基準に適合するものをいう。

第3 品質及び品質表示

区分	基準	
品質	性状	色沢、香味、食感が良好なこと。
	食品添加物以外の原材料	使用する小麦粉又は米粉は、富山県内で生産された小麦又は米を原料とするものに限る。
	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（但し、加工助剤やキャリーオーバーは除く）。なお、ジャム類の食品添加物については、別に定めるジャム類の認証基準による。 1 イーストフード 2 ビタミンC 3 乳化剤 4 香料
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示内容量に適合していること。
表示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産小麦を100%使用しています。」等、富山県産小麦又は穀物（大豆を含む）を原料とした小麦粉又は穀粉類（大豆粉を含む）を使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項	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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成21年3月31日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

乾めん類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された小麦又はそばの種子、米、大麦、はとむぎを用い、富山県内で製造された乾めん類に適用する。ただし、調味料、薬味等を添付したものには適用しない。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
乾めん類	小麦粉又はそば粉に食塩、大麦粉、米粉、粉茶、やまのいも、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したものをいう。
干しそば	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。

第3 品質及び品質表示

区分	基準
品質	性状 1 調理後の食味が良好であること。 2 色沢及び形態が良好であること。 3 切損がほとんどないこと。 4 干しそばにあっては、そば粉及び富山県内で生産された米、大麦、はとむぎの水分15%換算での合計配合割合が20%以上であること。
	原材料 干しめんを使用する小麦粉は、富山県内で生産された小麦を原料とするものに限る。ただし、富山県内で生産された米と大麦の水分15%換算で合計配合割合が20%以上であるもの、富山県内で生産されたはとむぎと有色素米の水分15%換算での合計配合割合が5%以上であるものにはこの限りではない。 干しそばに使用するそば粉は、富山県内で生産されたそばの種子を原料とするものに限る。
	異物 混入していないこと。
	内容量 表示内容重量に適合していること。
表示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。
	特定表示事項 一括表示事項とは別に、商品の品質に応じて富山県産小麦又はそばの種子を原材料とした小麦粉又はそば粉を使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項 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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

- この基準は、平成21年3月31日から施行する。
この基準は、平成25年7月25日から施行する。
この基準は、平成28年4月1日から施行する。
この基準は、令和2年4月1日から施行する。

ワインの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産されたぶどうを原料として、富山県内で製造されたワインに適用する。

第2 定義

この基準においてワインとは、酒税法（昭和28年法律第6号）に定める果実酒に適合しているものをいう。

第3 品質及び品質表示

区分	基準	
品質	性状	ワイン固有の香味及び色沢が良好であること。
	食品添加物以外の原材料	酒税法に基づき、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県内で生産されたぶどう 2 砂糖、ぶどう糖、果糖
	食品添加物	酸化防止剤（亜硫酸塩）以外の食品添加物を使用していないこと（但し、加工助剤やキャリーオーバーは除く）。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示容量に適合していること。
表示	酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）の規定に従って表示するとともに、以下の規定を満たすこと。	
	特別表示事項	認証品については、一括表示とは別に、「富山県産果実を100%使用しています。」等、富山県産の果実を使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項	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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成21年3月31日から施行する。

豆菓子の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された豆類を用い、富山県内で製造された豆菓子に適用する。

第2 定義

この基準において、豆菓子とは豆類を菓子に加工したものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	性状	形状、香味、食感が良好であること。
	食品添加物以外の原材料	使用する豆類は、富山県内で生産されたものとする。
	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（但し、加工助剤やキャリーオーバーは除く）。 1 着色料 2 調味料
	原料重量に対する豆類（豆類の粉を含む）重量の割合	原料重量に対する豆類（豆類の粉を含む）重量の割合が30%以上であること。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示内容量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特定表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産大豆を100%使用しています。」等、富山県産豆類を使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項	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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成21年3月31日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

果実・野菜飲料の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された果実、トマトを使用し、富山県内の製造工場*で搾汁・充填した「果実飲料」、「トマトジュース」及び「トマト果汁飲料」に適用する。但し冷凍した状態で一般消費者に販売されるものは除く。

第2 定義

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ほか、他の用語は果実飲料品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1683号）ならびにトマト加工品品質表示基準（平成12年農林水産省告示1632号）による。

用語	定義
果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの。 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの。
トマト果汁飲料	次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が50%以上のものをいう。 1 トマトの搾汁を希釈したもの。 2 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの。 3 1又は2に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの。

第3 品質

区分	基準		
品 質	規格	1 果実飲料にあつては、果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）に適合していること。 2 トマトジュースにあつては、トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）の第3条1項の規格に適合していること。 3 トマト果汁飲料にあつては、香味、色沢が良好であり、異味、異臭がないこと。トマト加工品品質表示基準の第2条に適合していること。	
	原料	原料等果実・野菜	使用する果実、トマトは、富山県内で生産されたものとする。
		食品添加物	使用していないこと。 但し、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なしにおいては、酸化防止のために使用するL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム以外のものを使用していないこと。
		異物	混入していないこと。
内容量	表示内容量に適合していること。		

第4 品質表示

表 示	食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に従って表示するもののほか、次のとおりとする。	
	特定表示事項	一括表示事項とは別に、「原材料の果実又はトマトは富山県産を使用しています。」等、富山県産果実・トマトを使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項	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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第5 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第6 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第7 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

※適用範囲において、「県内の製造工場で搾汁・充填した」ものとしているところであるが、現在、製造ロットなどの事由により、県内で「搾汁・充填」を受託する製造業者等がないことから、県内での製造工場で「搾汁・充填」ができるまでは、本基準に限っては、県内での製造、県外の製造工場で搾汁・充填された場合についても適用とする。

附則

この基準は、平成 24 年 3 月 12 日から施行する。

この基準は、平成 27 年 3 月 16 日から施行する。

この基準は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

この基準は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

煮豆の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された豆類を用い、富山県内で製造された煮豆に適用する。

第2 定義

この基準において、煮豆とは豆類を蒸煮したもの（醤油、砂糖等の調味料で煮込んだものを含む。）で豆の形状が残っているものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	性 状	形状、香味、食感が良好であること。
	食品添加物以外の原材料	使用する豆類は、富山県内で生産されたものとする。
	食品添加物	原材料及び調味料由来のもの及び炭酸水素ナトリウム以外のものを使用していないこと。
	原料重量に対する豆類重量の割合	原料重量に対する豆類重量の割合が50%以上であること。
	異 物	混入していないこと。
	内容量	表示内容量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特定表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産大豆を100%使用しています。」等、富山県産豆類を使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項	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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成24年3月12日から施行する。
この基準は、平成28年4月1日から施行する。
この基準は、令和2年4月1日から施行する。

乾燥野菜・果実類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された野菜（山菜、きのこ、いもを含む）、果実を用い、富山県内で製造された乾燥野菜・乾燥果実に適用する。ただし、お茶として販売されるもの並びに干柿は、別に定める認証基準を適用し、食用以外のもの、粉末清涼飲料水として販売されるもの、油で揚げることにより乾燥したものの、医薬品に該当するものにあつては、適用しない。

第2 定義

この基準において、乾燥野菜・乾燥果実とは、野菜、果実を、生又は加熱後に乾燥加工（フレーク状又は粉末状にしたものを含む）したものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分	基 準	
品 質	性 状	形状、香味、食感が良好であること。
	食品添加物以外の原材料	使用する野菜、果実は、富山県内で生産されたものとする。
	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（但し、加工助剤やキャリーオーバーは除く）。 1 調味料 2 着色料 3 L-アスコルビン酸並びにL-アスコルビン酸ナトリウム 4 二酸化硫黄（乾燥果実に限る） 5 炭酸水素ナトリウム 6 炭酸ナトリウム 7 木灰
	異 物	混入していないこと。
	内容量	表示内容量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特定表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産野菜・果実を100%使用しています。」等、富山県産野菜・果実類を使用している旨を記載することができる。
	禁止表示事項	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（品評会等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つて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第513号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成24年3月12日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

焼き菓子の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された小麦粉、米粉を用い、富山県内で製造された焼き菓子に適用する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
焼き菓子	小麦粉、米粉を主原料とし、必要により糖類、食用油脂、食塩、卵製品、乳製品等の原材料を配合し、成形、加熱処理を行ったものをいう。または、これに風味原材料等を加えたもの、あるいは挟み込んだもの。

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	焼き菓子固有の香り、色沢及び食味が良好であること。 異味異臭がないこと。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	使用する小麦粉及び米粉は、富山県内で生産された小麦及び米を原料としたものに限る。
		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（但し、加工助剤やキャリーオーバーは除く）。 1 膨張剤 2 乳化剤 3 香料 4 複合原材料由来によるものは除く。
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に適合していること。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、原材料の小麦粉及び米粉は富山県産を使用している旨を記載することができる。	

示	表示禁止事項	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（品評会等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、表示していないこと。
---	--------	--

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

ます寿しの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された米と富山県内（県内河川、富山湾の水域）で漁獲又は養殖されたサクラマス为原料として、県内で製造されたますずしに適用する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
ますずし	米とマスを主原料とし、マスを酢で味付けした押し寿司をいう。

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	香味、色沢、食味が良好であること。異味異臭がないこと。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	1 使用する米、マスは、富山県産のものに限る。 2 必要に応じて、調味のために使用するもの。 (食塩、糖類、食酢等)
		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。 1 調味料（アミノ酸等）
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に適合していること。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、原材料の米及びサクラマスは富山県産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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

調味みその認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された大豆を原料として、県内で製造された米みそを原材料として、県内で製造された調味みそに適用する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
調味みそ	米みそを主原料とし、味や香りをひきたてるために野菜・果実等の風味原料や調味料等を加えたもの。
風味原料	野菜類、果実類等、味又は香りを付与するために使用する原料をいう。

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	香り及び色沢、食味が良好であること。 異味異臭がないこと。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	1 使用する米みそは、富山県で生産された大豆を原料に県内で製造されたものに限る。 2 風味原料は富山県産であるものに限る。 3 必要に応じて、糖類、香辛料等を使用することができる。
		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 1 調味料（アミノ酸等） 2 甘味料
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に適合していること。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、米みそ及び風味材料が富山県産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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成28年4月1日から施行する。
この基準は、令和2年4月1日から施行する。

柿酢・柿酢調味料の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された柿を原料として、県内で製造された柿酢を原材料として、県内で製造された柿酢調味料に適用する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
柿酢	柿酢そのもので、希釈や調味していないもの。
柿酢調味料	柿酢を使用し、調味料で味付けをしたものをいう。

第3 品質及び品質表示

品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準	
品質	品位	柿酢固有の香り・色沢及び食味が良好であること。 異味異臭がないこと。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	1 使用する柿酢は、富山県で生産された柿を原料に県内で製造されたものに限る。 2 必要に応じて、しょうゆ、食酢、糖類、みりん、香辛料等を使用することができる。 3 柿酢調味料については、容量に占める柿酢の割合が3割以上であること。
		食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと 1 調味料（アミノ酸等） 2 複合原材料由来によるもの。
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に適合していること。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、富山県産柿酢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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則 この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、平成29年3月28日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

五平餅の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産されたうるち米を原材料として、県内で製造された五平餅に適用する。

第2 定義

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
五平餅	ご飯をつぶして竹串などにわらじ形や小判形等のにぎりつけたものや、これを焼いて、みそだれ又はしょうゆだれをぬってさらに焼いたものをいう。
風味原料	種実類、雑穀類、胡麻、よもぎ、海藻類等を味又は香りを付与するために使用する原料をいう。

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	香味、色沢及び食味が良好であること。異味異臭がないこと。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 富山県内で生産されたうるち米 2 もち米、でんぷん等 3 風味原料 4 調味料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 酸味料 2 甘味料 3 調味料 4 香料 5 着色料 6 保存料（たれの使用に限る）
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に適合していること。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産うるち米を100%使用しています。」等、富山県産米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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、令和2年1月17日から施行する。

炊飯加工品の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された米と富山県内で生産又は加工された具材を主な原材料として、富山県内で製造された炊飯加工品に適用する。

第2 定義

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
炊飯加工品	この基準において、炊飯加工品とは、おにぎり、パックご飯など、炊飯を主な原材料とした加工食品をいう。
おにぎり	炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理のことで、ご飯を三角形や俵型、球状などに加圧成型したもの。 以下のものは対象外とする。 1 唐揚げ、たくあんなどの「食材（いわゆるおかず）」と一緒に容器包装に入れたもの 2 巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの 3 食品を製造し、または加工した場所で販売するもの（いわゆるインスタ加工品）

第3 品質及び品質表示

区分	基準		
品質	性状	香味、色沢、食味が良好であること。異味異臭がないこと。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	1 使用する米は、富山県内で生産されたものとする。 2 使用する具材は、富山県内で生産又は加工された原材料を主なものとする。
		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。 1 酸味料 2 甘味料 3 調味料 4 香料 5 着色料
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示内容量に適合していること。	
表示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。		
	特定表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産米を100%使用しています。」等、富山県産米を使用している旨を記載することができる。	
	禁止表示事項	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（品評会等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。）及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語は表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 生産・製造管理
製造にあたっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、令和5年3月17日から施行する。

ロースハムの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された豚の豚肉を原料として、富山県内で製造されたロースハムに適用する。

第2 定義

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
ロースハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロックに切断し、又は薄切りしたもの

第3 品質及び品質表示

区分	基準	
品位	1 形態が良好であること。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であること。 4 肉質及び結着が良好で、液汁の分離がないこと。	
赤肉中の水分	72%以下であること。	
赤肉中の粗たん白質	16.5%以上であること。	
製品中の結着材料	使用していないこと。	
品質	原料肉	富山県内で生産された豚のロース肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 食塩、糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料 3 富山県で取水し殺菌された海洋深層水で塩漬に使用するもの（水の代わりに使用する場合を除く）
	原材料 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。 1 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下。 2 結着補強剤 重合リン酸塩 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下。

		<p>5 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム 6 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、抽出トコフェロール及びd1-α-トコフェロールのうち2種以下。</p> <p>7 甘味料 甘草抽出物及び酵素処理甘草</p> <p>8 香辛料抽出物</p> <p>9 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態	防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りしたものにあっては、通気性のない資材を用いて密封されていること。
表示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	表示の方法	名称は「ロースハム」と記載すること。
	その他の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項に規定するもののほか、商品名の表示されている箇所に近接して、背景の色と対照的な色で日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、加熱食肉製品（食品衛生法施行規則第5条第1項第1号ネに規定するものをいう。）である旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したものか加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を記載すること。ただし、商品名にこれらの事項を記載している場合は、省略することができる。
	特別表示事項及びその表示の方法	認証品については、一括表示事項とは別に、「富山県産の豚肉を原料としています。」等、富山県産の豚肉を使用している旨を記載することができる。また、富山湾で取水された海洋深層水を水の代わりに使用している場合は、一括表示事項とは別に、「富山湾の海洋深層水使用」等、富山湾の海洋深層水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	<p>次に掲げる事項は、これを表示してはならない。</p> <p>1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語（ハム類の日本農林規格（昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号）第5条に規定する規格による格付けが行われたものに表示する場合を除く。）</p> <p>2 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語</p> <p>3 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（品評会等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</p> <p>4 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>5 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>	

第4 測定方法

第3の品質の基準における赤肉中の水分及び赤肉中の粗たん白質の測定方法は、ハム類の日本農林規格に定めるとおりとする。

第5 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第6 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生管理者が1人以上いること。

第7 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成12年6月23日から施行する。

この基準は、平成14年1月24日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

ポークソーセージの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された豚の豚肉を原料として、富山県内で製造されたポークソーセージ並びにポークリオナソーセージに適用する。

第2 定義

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

用語	定義
ポークソーセージ	次に掲げる1又は2のうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のものをいう。ただし、セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。 1 豚肉を塩漬し、ひき肉にしたものに、豚の脂肪層を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充填した後、くん煙し又はくん煙しないで湯煮又は蒸煮により加熱したもの。 2 1に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が5%以下であるもの。
ポークリオナソーセージ	1 ポークソーセージに野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの。

第3 品質及び品質表示

区分		基準
品質	外面の状態	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。
	水分	65%以下であること。
	原料魚肉類	使用していないこと。
	種もの	ポークソーセージにあつては、使用していないこと、ポークリオナソーセージにあつては、30%以下であること。
	結着材料	粗ゼラチン以外の結着材料 5%以下であること。ただし、でん粉、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。 粗ゼラチン 使用していないこと。
食品添加物以外の原材料	1 畜肉類にあつては富山県内で生産された豚の豚肉及び脂肪層以外のものを使用しないこと。 2 結着材料にあつては、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白以外のものを使用しないこと。 3 調味料にあつては、食塩、糖類その他調味料として使用するもの以外のものを使用しないこと。 4 野菜、米麦等の穀粒にあつては、富山県内で生産されたもの以外のものを使用しないこと。	

食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下。 2 結着補強剤 重合リン酸塩 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム及び酸カゼイン 4 PH調整剤 クエン酸、グルコノデルタラクトン及びフマル酸のうち2種以下 5 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下 6 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム 7 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリートコフェロールのうち2種以下。 8 甘味料 甘草抽出物及び酵素処理甘草 9 香辛料抽出物 10 くん液 11 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
異物	混入していないこと。
内容量	表示重量に適合していること。
品質表示	<p>食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。</p> <p>ア ポークソーセージにあつては、「ポークソーセージ」と記載する。</p> <p>イ ポークソーセージにあつては、ブロックに切断し、又は薄切りして包装したものにあつては、アに規定するウインナーの文字を「ウインナー・ブロック」又は「ウインナー・スライス」と記載すること。</p>
特別表示事項及びその表示の方法	<p>一括表示事項とは別に、「この製品は、富山県産の豚肉を原料としています。」等、富山県産の豚肉を使用している旨を記載することができる。</p> <p>また、富山湾で取水された海洋深層水を水の代わりに使用している場合は、一括表示事項とは別に、「富山湾の海洋深層水使用」等、富山湾の海洋深層水を使用している旨を記載することができる。</p>

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成12年6月23日から施行する。

この基準は、平成14年1月24日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

焼豚の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された豚の豚肉を原料として、富山県内で製造された焼豚に適用する。

第2 定義

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
焼豚	次に掲げるものをいう。 1 豚の肉塊を調味料、香辛料等で調味し、綿糸等で糸巻きし又はしないで、焙焼したもの又は加熱し焼き上げたもの 2 1をブロックに切断し、又は薄切りしたもの

第3 品質及び品質表示

1 焼豚の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分	基準		
品質	品位	1 形態が良好であること。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であること。 4 肉質及び結着が良好で、液汁の分離がないこと。	
	赤肉中の水分	72%以下であること。	
	赤肉中の粗たん白質	18%以上であること。	
	製品中の結着材料	使用していないこと。	
	原材料	原料肉	富山県内で生産された豚の肉塊以外のものを使用していないこと。
		原料肉及び食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 しょうゆ、糖類、みりんその他調味料として使用するもの 2 たん白加水分解物 3 香辛料 4 富山県で取水し殺菌された海洋深層水で塩漬に使用するもの（水の代わりに使用する場合を除く）
		食品添加物	使用していないこと。
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示重量に適合していること。	
	容器又は包装の状態	防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りしたものにあっては、通気性のない資材を用いて密封されていること。	
表示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。		
	表示の方法	名称は「焼豚」と記載する。	
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産の豚肉を原料としています。」等、富山県産の豚肉を使用している旨を記載することができる。また、富山湾で取水された海洋深層水を水の代わりに使用している場合は、一括表示事項とは別に、「富山湾の海洋深層水使用」等、富山湾の海洋深層水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	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（品評会等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、表示していないこと。
--------	--

- 2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律175号）第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとする事ができる。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

- 1 生産・製造管理
製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
- 2 生産・製造責任者の資格及び人数
食品衛生管理者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成12年6月23日から施行する。
この基準は、平成14年1月24日から施行する。
この基準は、平成28年4月1日から施行する。
この基準は、令和2年4月1日から施行する。

アイスクリーム類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された牛乳を用い、富山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。

第2 定義

この基準において、アイスクリーム及びアイスマルクとは、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(厚生省令第52号)に基づき、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
アイスクリーム	乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであって、乳固形分15.0%のうち、乳脂肪分8.0%以上を含むもの(発酵乳を除く)をいう。
アイスマルク	乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであって、乳固形分10.0%のうち、乳脂肪分3.0%以上を含むもの(発酵乳を除く)をいう。

第3 品質

区分	基準
品 位	色沢、香味、組織が良好で、異味異臭がないこと。
品 質	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 富山県内で搾乳された牛乳 2 クリーム及び粉乳、れん乳、バター 3 砂糖類、水あめ及び粉あめ 4 卵黄 5 風味原料
	食品添加物 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 乳化剤 2 安定剤 3 香料 バニラ香料 4 ゼラチン、寒天、卵白、コーンスターチ
	原料重量に対する牛乳重量の割合 風味原料を加える前の原料重量(ベース)に対する牛乳重量の割合が50%超であること。
	乳固形分 アイスクリームにあつては15.0%以上、アイスマルクにあつては、10.0%以上であること。
	乳脂肪分 アイスクリームにあつては8.0%以上、アイスマルクにあつては3.0%以上であること。
	細菌数 アイスクリームにあつては100,000個/g以下、アイスマルクにあつては50,000個/g以下であること。
	大腸菌群 陰性(0.1g×2中)であること。

第4 品質表示

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。
乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）及びアイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約施行規則（昭和55年公正取引委員会承認）第8条及び第11条によるものとする。ただし、アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約施行規則第11条中「アイスクリーム品質表示基準」に係る規定は適用しない。

第5 特別表示事項及びその表示の方法

一括表示事項とは別に、「富山県産牛乳を100%使用しています。」等、富山県産の牛乳を使用している旨を記載することができる。

第6 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第7 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第8 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成19年3月30日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

豚肉餃子の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された豚肉を原材料として、県内で製造された豚肉餃子に適用する。

第2 定義

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
豚肉餃子	次に掲げるいずれかのものをいう。 1 豚肉、野菜などで作ったあんを小麦粉等を原料とした皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 2 1に蒸煮、ばい焼、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	香味、色沢及び食味が良好であること。異味異臭がないこと。	
	皮の率	仕込重量の45%以下であること	
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県内で生産された豚肉。なお、あんに占める豚肉の割合は20%（仕込重量）以上とする 2 野菜 3 小麦粉、米粉等 4 調味料
		食品添加物	調味料以外のものを使用していないこと。
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に適合していること。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産豚肉を100%使用しています。」等、富山県産豚肉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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、令和2年1月17日から施行する。

加熱たまごの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された鶏卵を使用して、富山県内で製造された加熱たまごに適用する。

第2 定義

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
加熱たまご	鶏卵を、殻のままゆで（ゆでたまご）または蒸した（温泉たまご）ものをいう。味を付けるため塩水、海洋深層水等でゆでた場合も含む。

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	香味、色沢及び食感が良好であること。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県内で生産された鶏卵 2 塩水、海洋深層水等
		料	食品添加物
	異物		混入していないこと。
	内容量		表示内容に適合していること。
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項及	一括表示事項とは別に、「富山県産鶏卵を使用しています。」等、富山県産の鶏卵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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、令和2年1月17日から施行する。

プリン[®]の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された鶏卵及び乳を使用して、富山県内で製造されたプリンに適用する。

第2 定義

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
プリン	鶏卵及び乳（豆乳を含む。）を主原料とし、砂糖等の調味料及び香辛料を加えて加熱して凝固させたものをいう。ただし、風味をひきたてるために果実、野菜、穀類、乳製品等の風味原料を混ぜることができる。
風味原料	果実、野菜、穀類、乳製品等、味又は香りを付与するために使用する原料をいう。

第3 品質及び品質表示

区分		基準	
品質	品位	香味、色沢及び食感が良好であること。	
	原料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県産の鶏卵 2 富山県産の乳（富山県産豆乳を含む。） 3 風味原料 4 調味料 5 香辛料
		食品添加物	調味料、香料、酸味料、ゲル化剤及び pH 調整剤以外は使用してはならない。
	異物	混入していないこと。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項	一括表示事項とは別に、「富山県産鶏卵及び乳を 100%使用しています。」等、富山県産の鶏卵及び乳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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、令和2年1月17日から施行する。

ナチュラルチーズの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県で生産された牛・ヤギ乳を原材料として用い、富山県内の加工施設で製造されたナチュラルチーズに適用する。

第2 定義

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

用語	定義
ナチュラルチーズ	次のいずれかに該当するものをいう。 1 生乳（さく取したままの牛・ヤギの乳をいう。以下同じ。）、バターミルク（バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう。以下同じ。）若しくはクリーム（生乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。以下同じ。）を乳酸菌等で発酵させ、又は生乳、バターミルク若しくはクリームに酵素を加えてできた凝乳から乳清を除去し、固形状にしたもの又はこれらを熟成したもの。 2 生乳、バターミルク又はクリームを原料として、凝固作用を含む製造技術を用いて製造したものであって、1と同様の化学的、物理的及び官能的特性を有するもの。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	品位	香味、色沢、食味が良好であること。異味異臭がないこと。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県内でさく取された牛・ヤギの生乳 2 乳酸菌 3 かび類 4 酵素 5 バターミルク 6 クリーム 7 食塩 8 香辛料 5及び6については全量、県内でさく取された生乳を使用したものであること。
	食品添加物	安定剤（化学的合成品以外のものに限る。）以外のものを使用していないこと。
	異物	混入していないこと。

	内容量	表示されている内容量に適合していること。
表示	表示事項	食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に従って表示すること。
	特別表示事項	認証品については、一括表示事項とは別に、「富山県産生乳を 100% しています。」等と富山県産の原材料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	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（品評会等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、表示していないこと。

第 4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第 5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が 1 人以上いること。

第 6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、令和 4 年 3 月 17 日から施行する。

ヨーグルトの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で生産された乳、野菜、果実を用い、県内の加工施設で製造されたヨーグルトに適用する。

第2 定義

この基準において、ヨーグルトとは、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年12月27日厚生省令第52号）第2条第40項に規定する発酵乳であつて、乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳等（乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品）を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。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	品位	香味、色沢、食味が良好であること。異味異臭がないこと。
	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 県内で生産される乳及びそれを原料とした「クリーム」「ホエイパウダー」 2 乳酸菌、糖類、脱脂粉乳、果汁、果肉、野菜等、ペクチン、寒天、ゼラチン ※ 果汁及び果肉の原料となる果実及び野菜等については、県内で生産されているものを使用すること。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示されている内容量に適合していること。
表 示		食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に定めるもののほか、次のとおりとする。
	特別表示事項	認証品については、一括表示事項とは別に、「富山県産生乳を100%しています。」等と富山県産の原材料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	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（品評会等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つ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、表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、令和4年3月17日から施行する。

ホタルイカのしょうゆ漬けの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内の港で水揚げされたホタルイカを原料として、富山県内で製造されたホタルイカのしょうゆ漬けに適用する。

第2 定義

この基準において、「ホタルイカのしょうゆ漬け」とは、ホタルイカのしょうゆ等の調味料に漬け込んだものをいう。

第3 品質及び品質表示

1 ホタルイカのしょうゆ漬けの品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。なお、平成12年厚生省通知衛食第110号及び衛乳第125号に基づいた取扱いを行うこと。

区 分		基 準
品 質	品 位	香味、肉質、色沢が良好であること。
	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ホタルイカ 2 しょうゆ 3 砂糖 4 富山県で取水し殺菌された海洋深層水 (水の代わりに使用する場合を除く)
		食品添加物
	異 物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	表示の方法	名称は、「ホタルイカのしょうゆ漬け」と記載すること。
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県で水揚げされたホタルイカを100%使用しています。」等、富山県で水揚げされ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。また、富山湾で取水された海洋深層水を水の代わりに使用している場合は、一括表示事項とは別に、「富山湾の海洋深層水使用」等、富山湾の海洋深層水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	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（品評会等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、表示していないこと。
--------	--

- 2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律175号）第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとする事ができる。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法並びに平成12年厚生省通知衛食第110号及び衛乳第125号の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成14年1月24日から施行する。

この基準は、平成21年3月31日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

ホタルイカの塩辛の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内の港で水揚げされたホタルイカを原料として、富山県内で製造されたホタルイカの塩辛に適用する。

第2 定義

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
ホタルイカの塩辛	次に掲げるものをいう。 1 ホタルイカの赤作り 2 ホタルイカの黒作り
ホタルイカの赤作り	しょうゆ又は塩で塩漬したホタルイカに、発酵させたイカ肝臓を加えたものをいう。
ホタルイカの黒作り	しょうゆ又は塩で塩漬したホタルイカに、発酵させたイカ肝臓及びイカスミを加えたものをいう。

第3 品質及び品質表示

1 ホタルイカの塩辛の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。なお、平成12年厚生省通知衛食第110号及び衛乳第125号に基づいた取扱いを行うこと。

区分	基準				
品位	香味、肉質、色沢が良好であること。				
品質	<table border="1"> <tr> <td>原材料</td> <td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ホタルイカ 2 しょうゆ 3 食塩 4 調味料 みりん、酒、糖類その他調味料として使用するもの 5 ホタルイカ又はスルメイカの肝臓、ムラサキイカ又はスルメイカのスミ 6 富山県で取水し殺菌された海洋深層水（水の代わりに使用する場合を除く）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 甘味料 3 酸化防止剤 4 酵素 5 酒精 6 酸味料</td> </tr> </table>	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ホタルイカ 2 しょうゆ 3 食塩 4 調味料 みりん、酒、糖類その他調味料として使用するもの 5 ホタルイカ又はスルメイカの肝臓、ムラサキイカ又はスルメイカのスミ 6 富山県で取水し殺菌された海洋深層水（水の代わりに使用する場合を除く）	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。 1 調味料 2 甘味料 3 酸化防止剤 4 酵素 5 酒精 6 酸味料
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ホタルイカ 2 しょうゆ 3 食塩 4 調味料 みりん、酒、糖類その他調味料として使用するもの 5 ホタルイカ又はスルメイカの肝臓、ムラサキイカ又はスルメイカのスミ 6 富山県で取水し殺菌された海洋深層水（水の代わりに使用する場合を除く）			
	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。 1 調味料 2 甘味料 3 酸化防止剤 4 酵素 5 酒精 6 酸味料			
異物	混入していないこと。				

	内容量	表示重量に適合していること。
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	表示の方法	名称の表示は、「ホタルイカの塩辛（赤作り）」又は「ホタルイカの塩辛（黒作り）」と記載すること。
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県で水揚げされたホタルイカを100%使用しています。」等、富山県で水揚げされ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。また、富山湾で取水された海洋深層水を水の代わりに使用している場合は、一括表示事項とは別に、「富山湾の海洋深層水使用」等、富山湾の海洋深層水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	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（品評会等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、表示していないこと。

- 2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律175号）第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとする事ができる。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法並びに平成12年厚生省通知衛食第110号及び衛乳第125号の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成14年1月24日から施行する。

この基準は、平成21年3月31日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

シロエビの昆布じめの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内の港で水揚げされたシロエビ（標準和名シラエビ）を原料として、富山県内で製造されたシロエビの昆布じめに適用する。

第2 定義

この基準において、「シロエビの昆布じめ」とは、シロエビをむき身にして昆布でしめたもの又はこれを冷凍したものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準	
品 質	品 位	形状、香味、色沢が良好であること。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 シロエビ 2 昆布
		食品添加物	使用していないこと。
	異 物	混入していないこと。	
	内容量	表示重量に適合していること。	
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。		
	表示の方法	名称の表示は、「シロエビの昆布じめ」と記載すること。	
	特別表示事項及びその表示の方法	認証品については、一括表示事項とは別に、「富山県で水揚げされたシロエビを100%使用しています。」等、富山県で水揚げされたシロエビ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	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（品評会等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、表示していないこと。	

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成12年6月23日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

ブリ大根の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内の港で水揚げされたブリ（当歳魚を含む）と富山県内で生産された大根を原料として、富山県内で製造されたブリ大根に適用する。

第2 定義

この基準において、「ブリ大根」とは、ブリと大根を調味液で煮たものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準	
品 質	品 位	香味、肉質、色沢が良好であること。	
	原 料	食品添加物以外 の原材料	次に掲げるもの以外 のものを使用していないこと。 1 ブリ 2 大根 3 しょうが 4 昆布 5 かつおぶし 6 調味料 しょうゆ、糖類、みりん、酒 その他調味料として使用するもの 7 香辛料
		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。 1 調味料 2 甘味料
	異 物	混入していないこと。	
	内容量	表示されている内容量に 適合していること。	
表 示	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。		
	表示の方法	名称は、「ブリ大根」と記載すること。	
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産のブリと大根を100%使用しています。」等、富山県で水揚げされたブリと富山県内で生産された大根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	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（品評会等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、表示していないこと。	

2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律175号）第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとすることができる。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法並びに平成12年厚生省通知衛食第110号及び衛乳第125号の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成14年1月24日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

煮干魚類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で水揚げされた魚類を原料として、富山県内で製造された煮干魚類に適用する。

第2 定義

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
煮干魚類	まいわし、かたくちいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、水分が18%以下であるものをいう。
パック品	気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したもの又は脱酸素剤を封入したものをいう。

第3 品質

区分	基準
形態	<ol style="list-style-type: none"> 肉締まりが優良で、かつ、皮はげがなく、腹切れしたものがほとんどないこと。 頭落ちが5%以下であること。 体長がほぼそろっていること。
色 沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。
香 味	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。
きょう雑物	ほとんどないこと。
か び	ないこと。
脂肪分	極めて少ないこと。
水 分	18%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> 富山県内で水揚げされた魚類 食塩
	食品添加物 酸化防止剤である抽出トコフェロール以外のものを使用していないこと。
容 器	状 態 <ol style="list-style-type: none"> 密封が完全であること。 パック品にあつては、次のとおりとする。 (1) 密封部にフィルムのひだがないこと。 (2) 密封部に内容物のかみ込みがないこと
	酸素透過度 (パック品に限る) <ol style="list-style-type: none"> 不活性ガス充填のものにあつては、温度20℃、乾燥状態において1 ml/m²・24h以下であること。 脱酸素剤を封入したものにあつては、10 ml/m²・24h以下であること。
	密封部の強度 (パック品に限る) 1.0kg以上であること。
	酸素残存率 (パック品に限る) 容器中の気体の0.5%以下であること。
異 物	混入していないこと。
内容量	表示重量に適合していること。

第4 測定方法

前条の品質基準における水分、酸素透過度、密封部の強度及び酸素残存率の測定方法は、煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格（平成6年農林水産省告示第1132号）に定めるとおりとする。

第5 品質表示

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。

第6 特別表示事項及びその表示の方法

一括表示事項とは別に、「富山県内で水揚げされた〇〇（魚類）を100%使用しています。」等、富山県内で水揚げされた魚類を使用している旨を記載することができる。

第7 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第8 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第9 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成16年1月22日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

魚介類干物（みりん干し、一夜干し含む）の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県内で水揚げされた魚介類を原料として、富山県内で製造された魚介類干物（みりん干し、一夜干し含む。）（以下同じ。）に適用する。

第2 定義

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
魚介類干物	アジ、イワシ、カマス、イカ、シロエビ等の魚介類をそのままもしくは内臓を取るなど調製したものを、そのままもしくは食塩、あるいはしょうゆ、砂糖等からなる調味液で調味し、乾燥したもの。

第3 品質

区分	基準
色 沢	優良な色沢を有し、著しい変色が見られないこと。
香 味	異臭がないこと。
か び	ないこと。
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 富山県内で水揚げされた魚介類 2 調味料 しょうゆ、食塩、糖類、みりん、酒、その他調味料として使用するもの 3 還元水飴類 4 でんぷん 5 風味原料（ごま、海苔等）
	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 D-ソルビトール 3 酸化防止剤（BHA及びBHTを除く）
異 物	混入していないこと。
内容量	表示されている内容量に適合していること。

第4 品質表示

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。

第5 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第6 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第7 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成18年1月10日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。

かき揚げ類の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、富山県産野菜や富山県で水揚げされた魚介類等を富山県内で製造されたかき揚げに適用する。

第2 定義

この基準において、「かき揚げ類」とは、野菜類だけを細かくしてかき揚げにしたもの、小型の魚介類をそのまま、若しくは形がわかる程度に細かくした魚介類を魚介類だけで、あるいは野菜等とかき揚げにしたものをいう。

第3 品質及び品質表示

区 分		基 準
品 質	品 位	形状、香味、色沢が良好であること。
	食品添加物以外の原材料	使用する野菜は1種以上富山県内で生産されたもの、魚介類を使用する場合は、富山県で水揚げされたものに限る。
	異 物	混入していないこと。
	内容量	表示されている内容量に適合していること。
表 示	「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。	
	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示事項とは別に、「富山県産野菜、富山県産魚介類を100%使用しています。」等、富山県内で生産された野菜、富山県で水揚げされた魚介類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	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（品評会等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、表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）並びに弁当及びそうざいの衛生規範（昭和54年厚生省通知環食第161号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

製造に当たっては、食品衛生法並びに弁当及びそうざいの衛生規範の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

附則

この基準は、平成26年3月26日から施行する。

この基準は、平成28年4月1日から施行する。

この基準は、令和2年4月1日から施行する。