

第 4 2 号 米味噌の認証基準

平成 2 0 年 3 月 1 4 日 制定

1 認証項目 米味噌

2 定義

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形状のものをいう。

3 使用原材料

- 原料の大豆は、山梨県内で生産されたものであること。
- 米麴の原材料である米は、山梨県内で生産されたものであること。

4 製造方法等

- 保存料を使用しないこと。
- 山梨県内で製造されたものであること。

5 表示方法

- 「加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）」、「みそ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1664号）」及び「みその表示に関する公正競争規約及び同施行規則」の規定に従って表示すること。
- 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「米味噌」と表示することができる。
- 製品には「山梨県産大豆使用」等と表示することができる。

