

## 山梨県農産物等認証基準

山梨県農産物等認証要綱第3の規定に基づき、認証基準を次のように定める。

### 目次

- 第一章 横断的基準
- 第二章 品目別認証基準
- 附則

#### 第一章 横断的基準

##### (適用範囲)

第1 本認証制度において、認証の対象となる食品は、次の各号の全てに該当するものでなければならない。

- 一 主たる原材料（生鮮食品にあつてはその食品そのもの）が山梨県内で生産されたものであること。
- 二 加工食品にあつては、山梨県内で製造されたものであること。
- 三 食品の製造にあたり、法令の規定による許可を要するときは、当該法令の規定による許可を受けた者が製造したものであること。

##### (食品表示)

第2 認証を受けようとする者は、食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）及び食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年5月15日法律第134号）、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年2月28日法律第7号）その他関係法令、公正競争規約等の規定に基づき適正に食品表示をしなければならない。

##### (品質管理)

第3 品質管理は、食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）に基づき、適正な製造、加工及び施設の管理を行うこと。

- 2 山梨県食品衛生法施行条例（平成12年3月29日条例第11号）の規定により、食品衛生責任者の選任が必要な業種にあつては、食品衛生責任者を1名以上選任すること。

##### (技術指導)

第4 認証を受けた者は、国や県その他関係機関が実施する製造技術や食品表示、品質管理、食品衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めること。

## 第二章 品目別認証基準

(品目別認証基準)

第5 第1から第4に定めるもののほか、別表に掲げる認証の対象となる品目（以下「認証品目」という。）ごとに、認証に関して必要な基準（以下「品目別認証基準」という。）を別に定めるものとする。

### 附 則

(施行期日)

1 この基準は、平成30年4月1日から施行する。

(既認証基準の改正)

2 この基準の施行の日（以下「施行日」という。）前に山梨県農産物等認証要綱第3に基づき設定された認証基準（以下「既認証基準」という。）は、第5で別に定めるとした品目別認証基準とみなす。ただし、既認証基準の規定のうち、第1から第4の横断的基準に相当する規定は一部削除若しくは改正するものとする。

(経過措置)

3 施行日前に認証した食品に係る認証基準の適用については、なお従前の例による。

4 この基準に記載のある関係法令において経過措置の適用がある場合は、当該経過措置期間においては、この基準の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

別表（第5関係）

番号	認証品目
1	生いもこんにやく
2	甲州調合味噌
3	平飼鶏卵
4	甲州きそば
5	甲州地どり
6	清酒
7	ジャム
8	ハム類
9	長かぶしょうゆ漬
10	マーマレード
11	ソーセージ
12	甲州小梅（梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干し）

13	きやら蒨
14	やまめの甘露煮
15	ぶどうジュース
16	かりんはちみつ漬け
17	やまめのくん製
18	六郷のあんびん
19	フルーツワイン
20	しそエキス入り飲料
21	果物のシロップ漬け
22	豆腐
23	干し柿
24	地菜の油炒め
25	しいたけの旨煮
26	さといも焼酎
27	ニジマスの梅酒煮
28	きゅうりのしょうゆ煮
29	ベーコン
30	ももジュース
31	果実ミックスジュース
32	牛乳
33	飲むヨーグルト
34	ナチュラルチーズ
35	納豆
36	きな粉
37	煎り豆
38	大豆煮豆
39	ヤーコン茶
40	農産物のかす漬
41	りんごジュース
42	米味噌
43	干し芋
44	梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干し
45	煎茶
46	はちみつ
47	乾燥果実

48	県産果実又は野菜を使用した菓子類
49	ウコン（加工品）
50	なすの煮付け
51	甲州頬落鶏
52	桑茶
53	バジルソース
54	いも床
55	ワインビネガー（ぶどう酢）
56	練り梅
57	ポタージュの素
58	サフラン
59	スイートコーン（加熱済み）

# 品目別認証基準

# 第 1 号 生芋こんにゃくの認証基準

平成 3 年 3 月 2 8 日制定
平成 3 0 年 4 月 1 日改正

## ○ 生芋こんにゃく認証基準

### 1 認 証 品 目

- ・ 生芋こんにゃく

### 2 定 義

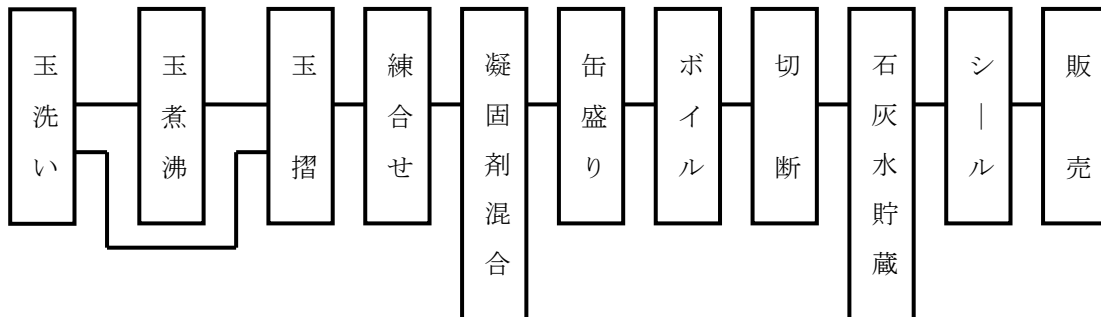
- ・ こんにゃく芋若しくは蒸煮したこんにゃく芋を摺りおろしたものに水又は温湯及び凝固剤（水酸化カルシウムを主体としたもので、こんにゃくのマンナンを凝固させるものをいう。ただし、水酸化ナトリウムは使用しない。）を加え、加熱して凝固させたものをいう。

### 3 使用原材料

- ・ こんにゃく芋は、山梨県内で生産されたものであること。

### 4 製造方法等

- ・ 下図のとおり。



## 第 2 号 甲州調合味噌の認証基準

平成 3 年	3 月 2 8 日	制定
平成 1 5 年	8 月 2 5 日	改正
平成 3 0 年	4 月 1 日	改正

○ 甲州調合味噌認証基準

1 認 証 品 目

- ・ 甲州調合味噌

2 定 義

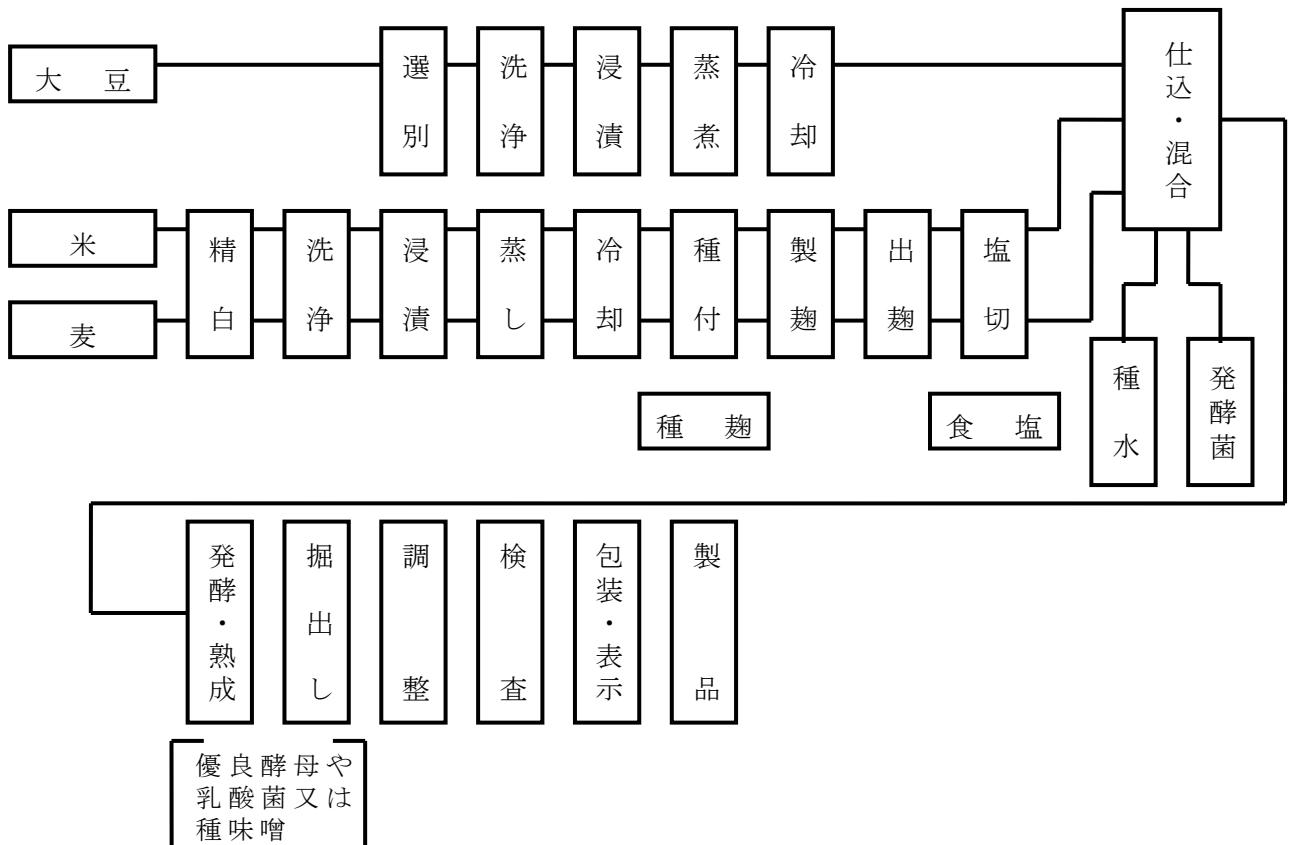
- ・ 米麴と麦麴を混合して製造した味噌であって、原料である大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）と米・麦との比率を1対1とし、米麴に対し麦麴の割合を多くして製造したものをいう。

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。

4 製造方法等

- ・ 大豆を蒸煮したものに米麴と麦麴を調合し、さらに、食塩を混合して、これを3か月以上発酵熟成させること。
- ・ 保存料を使用しないこと。







## 第 3 号 平飼鶏卵の認証基準

平成 3 年	3 月 2 8 日	制定
平成 1 3 年	3 月 2 8 日	改正
平成 1 8 年	8 月 3 0 日	改正
平成 3 0 年	4 月 1 日	改正

### ○ 平飼鶏卵認証基準

#### 1 認証品目

- ・ 平飼鶏卵

#### 2 定 義

- ・ 平飼い（鶏が直接地面に接することができる鶏舎で飼う方法）で飼育した採卵鶏から採れた卵をいう。

#### 3 飼育動物

- ・ 採卵鶏

#### 4 成鶏の飼育方法等

- ・ 日中自由に太陽光の下で運動ができるような運動場を備え、鶏が直接地面（土面）に接することができる鶏舎で飼育すること。
- ・ 鶏舎の飼育密度は 3.3 m<sup>2</sup> 当たり 10 羽以下とすること。
- ・ 毎日、緑餌を給与すること。
- ・ 山梨県内で飼育されているものであること。

## 第 4 号 甲州きそばの認証基準

平成 3 年 1 2 月 2 0 日 制定
平成 1 6 年 3 月 2 6 日 改正
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### ○ 甲州きそばの認証基準

#### 1 認 証 品 目

- ・ 甲州きそば

#### 2 定 義

- ・ 石臼で製粉したそば粉を使用し、手打ちの製法により製めんした生そばであって、そば粉の割合が 6 0 % 以上で製造したものをいう。

#### 3 使用原材料

- ・ 主原料のそばが山梨県内で生産されたものであること。

#### 4 製造方法等

- ・ 石臼で製粉したそば粉と小麦粉を混合したものに水又は温湯を加え、手で混練し、熟成させた後、延棒で圧延し、包丁でめん線状に裁断すること。

## 第 5 号 甲州地どりの認証基準

平成 3 年 1 2 月 2 0 日 制定
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### ○ 甲州地どりの認証基準

#### 1 認 証 品 目

- ・ 甲州地どり

#### 2 定 義

- ・ シャモと白色プリマスロックを交配した肉用鶏であって、平飼い（鶏が直接地面に接することができる鶏舎で飼う方法）により飼育した鶏肉をいう。

#### 3 飼 育 動 物

- ・ シャモ（♂）と白色プリマスロック（♀）を交配した肉用鶏。

#### 4 成鶏の飼育方法等

- ・ 日中自由に太陽光の下で運動ができるような運動場を備え、鶏が直接地面（土地）に接することができる鶏舎で飼育すること。
- ・ 鶏舎の飼育密度は3.3㎡当たり10羽以下とすること。
- ・ 毎日、緑餌を給与すること。
- ・ 山梨県内で飼育されているものであること。
- ・ 飼育日数が概ね120日前後であること。

#### 5 表示方法

山梨県農産物等認証基準第2の規定に加え、次により表示すること。

- ・ シャモと白色プリマスロックを交配した肉用鶏である旨を表示すること。
- ・ 「産地等表示食肉の生産及び出荷等の適正化に関する指針」及び「食肉販売店等における食肉の産地等表示に関する指針」を厳守すること。

## 第 6 号 清酒の認証基準

平成 5 年 6 月 1 7 日 制定
平成 1 5 年 3 月 2 5 日 改正
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### ○ 清酒の認証基準

#### 1 認 証 品 目

- ・ 清酒

#### 2 定 義

- ・ この基準において清酒とは、酒税法（昭和 2 8 年法律第 6 号）第 2 条に規定する酒類のうち同法第 3 条第 4 号イに規定する清酒をいう。

#### 3 使用原材料

- ・ 使用する米は、山梨県内で生産されたもので、農産物検査法で定められた醸造用玄米（酒造好適米）とし、かつ精米歩合 7 0 % 以下であること。

#### 4 製造方法等

- ・ 清酒の製法品質表示基準（平成元年国税庁告示第 8 号）に定める吟醸酒、純米酒及び本醸造酒のいずれかの製法によるもので、吟味し製造されたものであること。

#### 5 品 質 基 準

- ・ 吟醸酒、純米酒及び本醸造酒の品質基準は、品質上優れた香味、色沢を有するものであること。

#### 6 表 示 方 法

山梨県農産物等認証基準第 2 の規定に加え、次により表示すること。

- ・ 清酒の製法品質表示基準（平成元年国税庁告示第 8 号）を遵守すること。

## 第 7 号 ジャムの認証基準

平成 5 年	6 月 1 7 日	制定
平成 1 6 年	3 月 2 6 日	改正
平成 3 0 年	4 月 1 日	改正

### ○ ジャムの認証基準

#### 1 認証品目

- ・ ジャム

#### 2 定義

- ・ ジャムとは、ジャム類の日本農林規格（昭和 6 3 年 4 月 2 0 日農林水産省告示第 5 2 4 号）に規定、適合したものであって、次の条件に合致するものをいう。
  - ア 良質な原料を使用し、かつ、原料そのものから加工していること。（液状化されていないもの）
  - イ 食品添加物は使用しないこと。ただし、ペクチン含有量が少ない果実等に限リゲル化剤（ペクチン）を使用することができる。

#### 3 使用原材料

- ・ 山梨県内で生産された果実、野菜又は花卉を原料とすること。

#### 4 品質基準

- ・ ジャム類の日本農林規格（昭和 6 3 年 4 月 2 0 日農林水産省告示第 5 2 4 号）第 3 条のジャム類の特級の規格に適合していること。

## 第 8 号 ハム類の認証基準

平成 6 年 4 月 1 日制定
平成 13 年 3 月 28 日改正
平成 17 年 3 月 24 日改正
平成 18 年 12 月 13 日改正
平成 30 年 4 月 1 日改正

### 第 1 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
ボンレスハム	1 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、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 豚のもも肉を分割して整形し、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 3 1 又は 2 をブロック、スライス又その他の形状に切断したもの
ロースハム	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、スライス又その他の形状に切断したもの
ショルダーハム	1 豚の肩肉を整形し、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、スライス又その他の形状に切断したもの

### 第 2 品質基準

ハム類の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品位	1 形態が良好で、損傷及びよごれがないこと。 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	18.0%以上であること。

原 材 料	原料肉	<p>1 ボンレスハムにあつては、山梨県で生産され県内だと畜解体された豚のもも肉</p> <p>2 ロースハムにあつては、山梨県で生産され県内だと畜解体された豚のロース肉</p> <p>3 ショルダーハムにあつては、山梨県で生産され県内だと畜解体された豚の肩肉</p>
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	<p>1 調味料 食塩、糖類その他調味料として使用するもの</p> <p>2 香辛料</p>
	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> <p>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</p> <p>2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち3種以下</p> <p>3 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> <p>4 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、d1-<math>\alpha</math>-トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下。</p> <p>5 香辛料抽出物</p> <p>6 強化剤 食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）第3条第1項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つては、通気性のない資材を用いて密封されていること。	

## 第 9 号 長かぶしょうゆ漬けの認証基準

平成 6 年 4 月 1 日制定
平成 13 年 3 月 28 日改正
平成 18 年 12 月 13 日改正
平成 30 年 4 月 1 日改正

### 第 1 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
長かぶしょうゆ漬	長かぶ（根部及び葉部を一体としたもの）を主原料とし、これをしょうゆ、アミノ酸液若しくはしょうゆ若しくはアミノ酸液に調味料、酸味料若しくは香辛料を加えた調味液又はこれらにこんぶ、かつおぶし等を加えたものに、漬けこんだものをいう。

### 第 2 使用原材料

使用する長かぶは、山梨県内で生産された長かぶであること。

### 第 3 品質基準

1 長かぶしょうゆ漬の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
歯 切 れ 及 び 肉 質	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
調 製	ひげ根等の除去が良好であること。
全 窒 素 分	0.2%以上であること。
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。 調味料、酸味料、甘味料（化学的合成品以外のもの）、着色料（化学的合成品以外のもの）、保存料。
異 物	混入していないこと。



内 容 量	液汁を除いた重量が表示重量に適合していること。
包 装 の 状 態	清潔な資材により包装されており、液汁もれの恐れがないこと。

- 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 1 0 号 マーマレードの認証基準

平成 7 年 3 月 1 7 日 制定  
 平成 1 3 年 3 月 2 8 日 改正  
 平成 1 8 年 1 2 月 1 3 日 改正  
 平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
ジ ャ ム 類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉を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 にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの。
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。
果 実 含 有 率	原料として使用したかんきつ類の果実(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 2 品質基準

マーマレードの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 ゼリー化の程度並びに果皮の形及び量が適当で、果皮の分布が均一であり、病虫害こん虫及びへたその他のきょう雑物がないこと。
可 溶 性 固 形 分	4 0 % 以上であること。
果 実 含 有 量	2 0 % 以上であること。
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 山梨県内で生産されたかんきつ類の果実 2 糖 類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、水あめ、粉あめ、麦芽糖、砂糖結合水あめ、異性化乳糖、パラ

		<p>チノース及びフラクトオリゴ糖</p> <p>3 糖アルコール 粉末還元麦芽糖水あめ、還元麦芽糖水あめ及び還元水あめ</p> <p>4 はちみつ</p> <p>5 酒 類</p> <p>6 酸味料 レモン果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）</p>
	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> <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 クエン酸三ナトリウム</p> <p>3 消泡剤 シリコーン樹脂</p> <p>4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸</p> <p>5 甘味料 D-キシロース</p> <p>6 ゲル化剤 ペクチン</p> <p>7 香料（原料果実と同一種類の果実から抽出したのものに限る。）</p>
異	物	混入していないこと。
内	容	1 表示重量に適合していること。
容	器又は包装の状	<p>1 瓶詰及び缶詰のものにあつては、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 缶詰のものにあつては、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あつては、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>

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年法律第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 1 1 号 ソーセージの認証基準

平成 7 年 3 月 1 7 日制定  
 平成 1 7 年 3 月 2 4 日改正  
 平成 1 8 年 1 2 月 1 3 日改正  
 平成 3 0 年 4 月 1 日改正

## 第 1 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
ソーセージ	1 豚肉を塩漬し、ひき肉したものに、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てんした後、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 をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの。
フランクフルトソーセージ	ソーセージ 1 のうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが 2 0 m m 以上 3 6 m m 未満のものをいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージ 1 のうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが 2 0 m m 未満のものをいう。
セミドライソーセージ	ソーセージ 1 のうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類(豚の脂肪層を除く。ドライソーセージにおいて同じ。)及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであつて水分が 55% 以下のもの(ドライソーセージを除く。)をいう。
ドライソーセージ	ソーセージ 1 又は 3 のうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が 35% 以下のものをいう。

## 第 2 品質基準

ソーセージの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であること。 3 肉質及び結着が良好であり、かつ、気孔がほとんどないこと。
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。

	<p>4 損傷していないこと。</p> <p>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。</p>
水分	<p>1 フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージにあっては65%以下であること。</p> <p>2 セミドライソーセージにあっては55%以下であること。</p> <p>3 ドライソーセージにあっては35%以下であること。</p>
結着材料	<p>1 フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージにあっては使用していないこと。</p> <p>2 セミドライソーセージ、ドライソーセージにあっては5%以下であること。</p>
食品添加物以外の原材料	<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 山梨県で生産され県内でと畜解体された豚の豚肉</p> <p>2 豚の脂肪層</p> <p>3 セミドライソーセージ、ドライソーセージにあっては結着材料として、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</p> <p>4 調味料 食塩、糖類その他調味料として使用するもの</p> <p>5 香辛料</p>
食品添加物	<p>1 フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージにあっては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(ア) 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。</p> <p>(イ) 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち3種以下</p> <p>(ウ) 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種類以下。</p> <p>(エ) 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> <p>(オ) 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</p>

	<p>(カ) 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、d1-<math>\alpha</math>-トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下。</p> <p>(キ) 香辛料抽出物</p> <p>(ク) くん液</p> <p>(ケ) 強化剤  クエン酸第一鉄ナトリウム、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム</p> <p>2 セミドライソーセージ、ドライソーセージにあつては、1の(ア)から(ケ)に掲げるもの及び次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(ア) 乳化安定剤  カゼインナトリウム</p> <p>(イ) 甘味料  カンゾウ抽出物</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。

# 第 1 2 号 甲州小梅（梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干し）の認証基準

平成 8 年 1 月 1 6 日 制定  
平成 1 3 年 3 月 2 8 日 改正  
平成 1 7 年 3 月 2 4 日 改正  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 適用の範囲

この基準は、甲州小梅を原材料とした梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しに適用する。

なお、この基準の適用を受けることができない梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しについては、「第 4 4 号 梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干しの認証基準」を適用する。

## 第 2 定 義

この基準において梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しとは、農産物漬物の日本農林規格（平成 1 2 年 1 2 月 2 8 日農林水産省告示第 1 7 4 7 号）に定めるものをいう。

## 第 3 使用原材料

使用する梅は、山梨県内で生産された小梅で、収穫適期の果実の大きさ（横径）が 1 8 mm（約 3 . 6 g）以下であること。

## 第 4 品 質 基 準

甲州小梅の梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
肉 質	肉質が良好であること。
色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
調 製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
液 汁 の 状 態 (梅漬及び調味梅漬であって液汁を封入したものに限る。)	沈殿及び混濁がないこと。
水素イオン濃度	1 梅漬け、梅干しにあっては、p H 3 . 5 以下 2 調味梅漬け、調味梅干しにあっては、p H 3 . 8 以下

調味等 (調味梅漬に限る。)	調味が均一であり、かつ、調味料の沈殿または析出がないこと。
食品添加物	使用していないこと。
脱塩	梅漬については、梅本来の成分を生かすため、脱塩はしないこと。
異物	混入していないこと。
内容量	液汁及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、調味梅漬で、細刻したしそを合わせて包装したものにあつては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。

## 第5 測定方法

第4の基準における小梅漬の塩分濃度の測定方法は、「モール法」によることとする。



## 第 1 3 号 きゃら落の認証基準

平成 8 年	1 月 1 6 日	制定
平成 1 3 年	3 月 2 8 日	改正
平成 1 8 年	1 2 月 1 3 日	改正
平成 3 0 年	4 月 1 日	改正

### 第 1 定 義

この基準においてきゃら落とは、ふきの葉柄部（以下、「ふき」という。）を醤油砂糖等の調味料で煮詰めたものをいう。

### 第 2 使用原材料

使用するふきは、山梨県内で収穫されたものであること。

### 第 3 品質基準

品質については、次のとおりとする。

- (1) 香味が良好であること。
- (2) 食品添加物は、調味料以外は使用しないこと。
- (3) 原料となるふきに、病虫害や傷など欠点がなく、太さや長さがおおむね揃っていること。
- (4) 清潔で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。
- (5) 製品の外観が良好であること。

# 第 1 4 号 やまめの甘露煮の認証基準

平成 8 年 1 月 1 6 日 制定
平成 1 3 年 3 月 2 8 日 改正
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 適用の範囲

この基準は、缶詰及び瓶詰以外のやまめの甘露煮に適用する。

## 第 2 定 義

この基準においてやまめの甘露煮とは、やまめ（冷凍品を除く。）を醤油、砂糖等の調味料で煮込んだものをいう。

## 第 3 使用原材料

使用するやまめは、山梨県内で養殖または漁獲したものであること。

## 第 4 品 質 基 準

品質については、次のとおりとする。

- (1) 香味、肉質が良好であること。
- (2) 食品添加物は、使用していないこと。
- (3) 形がおおむね整っており、かつ、異物が混入していないこと。
- (4) 清潔で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。
- (5) 製品の外観が良好であること。

# 第 1 5 号 ぶどうジュースの認証基準

平成 9 年	3 月 2 8 日	制定
平成 1 3 年	3 月 2 8 日	改正
平成 1 9 年	3 月 2 8 日	改正
平成 3 0 年	4 月 1 日	改正

## 第 1 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
ぶどうジュース	ぶどうの果汁 1 0 0 % であるもの。

## 第 2 品質基準

ぶどうジュースの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	原料ぶどう	山梨県内で生産されたぶどうを使用すること。
	ぶどう以外の 原材料	使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。
内 容 物 の 品 質	濃縮還元果汁でないこと。	
他 基 準 の 適 用	果実飲料の日本農林規格(平成 1 0 年農林水産省告示第 1 0 7 5 号。以下「日本農林規格」という。)第 1 7 条(ぶどうジュースの規格)の品質の基準に適合していること。	

# 第 1 6 号 かりんはちみつ漬けの認証基準

平成 9 年 3 月 2 8 日制定
平成 1 3 年 3 月 2 8 日改正
平成 1 8 年 1 2 月 1 3 日改正
平成 3 0 年 4 月 1 日改正

## 第 1 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
かりんはちみつ漬け	はちみつにかりんをスライスして種を抜いたものを加えて、7～10日間つけ込み、かりんのエキスを十分出したものを加熱処理したものをいう。

## 第 2 品質基準

かりんはちみつ漬けの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 かりん 山梨県内で生産されたかりんであること 2 はちみつ
	食品添加物 食品衛生法施行規則第 1 2 条の規定による食品添加物のうち、次に掲げるもの以外を使用していないこと。 1 酸化防止剤として使用するもの
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で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。

# 第 1 7 号 やまめのくん製の認証基準

平成 1 1 年 3 月 3 1 日 制定
平成 1 3 年 3 月 2 8 日 改正
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 適用の範囲

この基準は、缶詰及び瓶詰以外のやまめのくん製に適用する。

## 第 2 定 義

この基準においてやまめのくん製とは、やまめ（冷凍品を除く。）を食塩で漬け込みチップでくん煙したものをいう。

## 第 3 使用原材料

使用するやまめは、山梨県内で養殖または漁獲したものであること。

## 第 4 品 質 基 準

品質については、次のとおりとする。

- (1) 香味、肉質が良好であること。
- (2) 食品添加物は、使用していないこと。
- (3) 形がおおむね整っており、かつ、異物が混入していないこと。
- (4) 清潔で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。
- (5) 製品の外観が良好であること。

# 第 1 8 号 六郷のあんびんの認証基準

平成 1 3 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
六郷のあんびん	小麦粉（又は小麦粉ととうもろこし粉とさつまいも、小麦粉とさつまいも粉とさつまいも）に熱湯を入れてこねた生地に、つぶあんを包み込み平たく形を整え、蒸したもの。

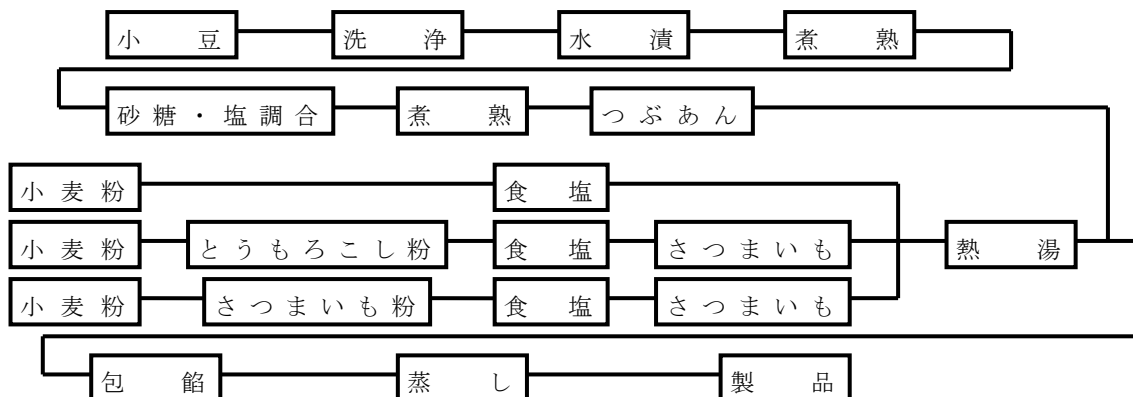
## 第 2 品 質 基 準

六郷のあんびんの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準
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 使用する小麦粉の原料小麦は、山梨県内で生産されたものに限る。 2 使用するとうもろこし粉、さつまいも粉、さつまいも、小豆は国内で生産されたものに限る。 3 砂糖、食塩
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
品 位	形 態	色調が良好であり、かつ変色がなく、平らな形状をしていること。
	香 味	香は良好でありかつ異臭がないこと。
	味	異味がないこと。
異 物		混入していないこと。
内 容 量		表示量に適合していること。

## 第 3 製 造 方 法 等

下図のとおり



# 第 1 9 号 フルーツワインの認証基準

平成 1 5 年 3 月 2 5 日 制定  
平成 1 9 年 2 月 2 2 日 改正  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
フルーツワイン	ぶどう以外の果実（若しくは果実に補糖又は糖抽出果汁）を原料として発酵させたものであって、酒税法（昭和 28 年 2 月 28 日法律第 6 号）第 2 条に規定する酒類のうち同法第 3 条第 4 号ロに規定する果実酒又は同条第 6 号ハに規定する甘味果実酒に適合しているもの。

## 第 2 品質基準

フルーツワインの品質の基準は、次のとおりとする。ただし、この基準は酒税法及び食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）の適用を排除するものと解してはならない。

区 分	基 準
原 材 料	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 山梨県内で生産されたぶどう以外の果実。 2 砂糖、ぶどう糖又は果糖。
	食品添加物 亜硫酸塩以外の食品添加物は使用していないこと。
性 状	色沢及び香味が良好なこと。
異 物	混入していないこと。
内 容 量	表示量に適合していること。

## 第 2 0 号 しそエキス入り飲料の認証基準

平成 1 5 年 3 月 2 5 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
しそエキス入り飲料	しそを煮沸し漉したものに、糖とクエン酸等を加えたもの。

### 第 2 品質基準

しそエキス入り飲料の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準
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 使用するしそは、山梨県内で生産されたものに限る。 2 砂糖、ぶどう糖、果糖 3 はちみつ 4 レモン他柑橘類の果汁
	食 品 添 加 物	クエン酸以外のものを使用していないこと。
品 位		色沢、香り及び味が良好であり、異味異臭がないこと。
異 物		混入していないこと。
内 容 量		表示量に適合していること。



## 第 2 1 号 果物のシロップ漬けの認証基準

平成 1 6 年	4 月 1 4 日	制定
平成 1 9 年	3 月 2 8 日	制定
平成 3 0 年	4 月 1 日	改正

### 第 1 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
果物のシロップ漬け	果実の果肉を、糖液等とともに容器に詰めて加熱殺菌したものをいう。

### 第 2 品質基準

シロップ漬けの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 果実 山梨県内で生産されたものであること。 2 砂糖 3 食塩 4 柑橘類の果汁（レモン汁等） 5 酒類 6 寒天
	食品添加物
性 状	1 固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。 2 熟度及び硬軟が適当であること。 3 固有の色沢が良好であり、褐変及び紫変がほとんどないこと。 4 果肉の大きさ及び厚さがおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であること。 5 病虫害こん及び損傷がほとんどないこと。
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で、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。

## 第 2 2 号 豆腐の認証基準

平成 1 6 年	4 月 1 4 日	制定
平成 1 9 年	3 月 2 8 日	改正
平成 3 0 年	4 月 1 日	改正

### 第 1 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
豆腐	次に掲げるものをいう。 1 大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。以下同じ。）からたん白質その他の成分を抽出してできた豆乳に、凝固剤を加えて凝固させたもの。 2 1 に風味原料（練りごま等）を加えたもの。

### 第 2 品質基準

豆腐の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
原 材 料	1 大豆 （1） 山梨県内で生産された大豆以外のものを使用していないこと。 （2） 遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。 2 風味原料（練りごま等）
	食品添加物 凝固剤及び消泡剤以外のものを使用していないこと。
性 状	豆腐固有の良好な口当たり、香味、色沢及び組織を有し、かつ異味異臭がないこと。
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で、十分な強度を有する適正な資材を用いて包装されていること。

## 第 2 3 号 干し柿の認証基準

平成 1 6 年 4 月 1 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
干し柿	柿の生果実の皮をむいて乾燥させたものをいう。

### 第 2 品質基準

干し柿の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	山梨県内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。
性 状		1 適度な弾力性があり、香味、色調及び食感が良好であること。 2 異味異臭がないこと。 3 形がおおむね揃っており、損傷がほとんどないこと。
異 物		混入していないこと。
容器又は包装の状態		清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

## 第 2 4 号 地菜の油炒めの認証基準

平成 1 6 年 4 月 1 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
地菜の油炒め	山梨県内で生産されている野沢菜、鳴沢菜、長禅寺菜などの一般的に地菜と呼ばれている葉菜類（以下「地菜」という。）を、よく炒めて味付けしたものをいう。

### 第 2 品質基準

地菜の油炒めの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 地菜 山梨県内で生産されたものであること。 2 調味料（醤油、砂糖、みりん等） 3 食用油脂 4 香辛料
	食品添加物 調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
性 状	1 固有の香味が良好であり、食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

## 第 2 5 号 しいたけの旨煮の認証基準

平成 1 6 年 4 月 1 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
しいたけの旨煮	しいたけに醤油、砂糖、みりん等を加えて甘辛く煮上げたものをいう。

### 第 2 品質基準

しいたけの旨煮の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 しいたけ 山梨県内で生産されたものであること。 2 調味料（醤油、砂糖、みりん等） 3 香辛料
	食品添加物 調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
性 状	1 固有の香味が良好であり、硬軟及び食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の 状態	清潔で、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。

## 第 2 6 号 さといも焼酎の認証基準

平成 1 7 年 3 月 2 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
さといも焼酎	さといもを主原料とし、酒税法（昭和 2 8 年 2 月 2 8 日法律第 6 号）第 2 条に規定する酒類のうち、同法第 3 条第 5 号ロに定める単式蒸留焼酎に適合しているもの（水以外の物品を加えたものを除く）。

### 第 2 品質基準

さといも焼酎の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準
原 材 料	さといも	山梨県内で生産されたものであること。
	こうじ	米こうじ以外のものを使用していないこと。
食 品 添 加 物		使用しないこと。
性 状		1 固有の良好な香味を有していること。 2 異味異臭がないこと。
異 物		混入していないこと。
内 容 量		表示重量に適合していること。

## 第 2 7 号 ニジマスの梅酒煮の認証基準

平成 1 7 年 3 月 2 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 適用の範囲

この基準は、缶詰及び瓶詰以外のニジマスの梅酒煮に適用する。

### 第 2 定 義

この基準においてニジマスの梅酒煮とは、ニジマス（冷凍品を除く。）を梅酒、醤油、砂糖等の調味料で煮込んだものをいう。

### 第 3 使用原材料

使用するニジマスは、山梨県内で養殖または漁獲したものであること。また、梅酒に使用する梅は、山梨県で生産されたものであること。

### 第 4 品 質 基 準

品質については、次のとおりとする。

- ( 1 ) 香味、肉質が良好であること。
- ( 2 ) 食品添加物は、使用していないこと。
- ( 3 ) 形がおおむね整っており、かつ、異物が混入していないこと。
- ( 4 ) 清潔で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。
- ( 5 ) 製品の外観が良好であること。

## 第 2 8 号 きゅうりのしょうゆ煮の認証基準

平成 1 7 年 3 月 2 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
きゅうりのしょうゆ煮	きゅうりを塩で漬け込み、塩出しした後、しょうゆで煮たもの。

### 第 2 品質基準

きゅうりのしょうゆ煮の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準
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 きゅうり 山梨県内で生産されたものであること。 2 しょうが 3 調味料（塩、醤油、砂糖等） 4 香辛料（唐辛子等）
	食 品 添 加 物	調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
性 状		1 固有の香味が良好であり、硬軟及び食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
異 物		混入していないこと。
容器又は包装の状態		清潔で、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。



## 第 2 9 号 ベーコンの認証基準

平成 1 7 年 3 月 2 4 日 制定  
 平成 1 8 年 1 2 月 1 3 日 改正  
 平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
ベーコン	1 豚のばら肉（骨付きのものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの。 2 1をブロック、スライス又その他の形状に切断したもの。
ロースベーコン	1 豚のロース肉（骨付きのものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの。 2 1をブロック、スライス又その他の形状に切断したもの。
ショルダーベーコン	1 豚の肩肉（骨付きのものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの。 2 1をブロック、スライス又その他の形状に切断したもの。

### 第 2 品質基準

ベーコンの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品位	1 形態及びくん煙の状態が良好で、損傷及びよごれがないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であること。 4 肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の結着が良好で、かつ、その割合が適当であること。
水分	1 ベーコンについては、赤肉中の水分が 7 0 % 以下であること。 2 ロースベーコン及びショルダーベーコンについては、製品中の水分が 7 5 % 以下であること。
原材料	1 ベーコンについては山梨県で生産され県内だと畜解体された豚のばら肉。 2 ロースベーコンについては山梨県で生産され県内だと畜解体された豚のロース肉。 3 ショルダーベーコンについては山梨県で生産され県内だと畜解体された豚の肩肉。

	原料肉及び食品添加物以外の原材料	<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 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの</p> <p>2 香辛料</p>
	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> <p>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。</p> <p>2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち3種以下</p> <p>3 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> <p>4 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、dl-<math>\alpha</math>-トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下。</p> <p>5 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>6 香辛料抽出物</p> <p>7 強化剤 食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）第3条第1項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。

# 第 3 0 号 ももジュースの認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
ももジュース	ももの果汁 1 0 0 % であるもの

## 第 2 品質基準

ももジュースの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	原料もも	山梨県内で生産されたももを使用すること。
	もも以外の原 材料	使用していないこと。
	食品添加物	酸化防止剤（L-アスコルビン酸及び L-アスコルビン酸ナトリウムに限る。）以外のものを使用していないこと。
内 容 物 の 品 質	濃縮還元果汁でないこと。	
他 基 準 の 適 用	果実飲料の日本農林規格（平成 1 0 年農林水産省告示第 1 0 7 5 号。以下「日本農林規格」という。）第 1 9 条（ももジュースの規格）の品質の基準に適合していること。	

### 第 3 1 号 果実ミックスジュースの認証基準

平成 19 年 3 月 28 日 制定  
平成 30 年 4 月 1 日 改正

#### 第 1 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
果実ミックスジュース	2 種類以上の果実の搾汁 100% であるもの。

#### 第 2 品質基準

果実ミックスジュースの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	原料果実	山梨県内で生産された果実を使用すること。
	果実以外の原材料	使用していないこと。
	食品添加物	酸化防止剤（L-アスコルビン酸及び L-アスコルビン酸ナトリウムに限る。）以外のものを使用していないこと。
内 容 物 の 品 質	濃縮還元果汁でないこと。	
他 基 準 の 適 用	果実飲料の日本農林規格（平成 10 年農林水産省告示第 1075 号。以下「日本農林規格」という。）第 21 条（果実ミックスジュースの規格）の品質の基準に適合していること。	

## 第 3 2 号 牛乳の認証基準

平成 19 年 3 月 28 日 制定  
平成 30 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
牛乳	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3項に規定する牛乳をいう。

### 第 2 品質基準

牛乳の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 料 乳	県内で生産された生乳を使用すること。	
成 分 規 格	無脂乳固形分	8.0%以上
	乳 脂 肪 分	3.0%以上
	比重(摂氏15度において)	1 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 1.028-1.034 2 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 1.028-1.036
	酸度(乳酸として)	1 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0.18%以下 2 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 0.20%以下
	細菌数(標準平板培養法で1ml当たり)	50,000以下
	大腸菌群	陰性
製 造 の 方 法	保持式により摂氏63度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。	
保 存 の 方 法	1 殺菌後直ちに摂氏10度以下に冷却して保存すること。 ただし、常温保存可能品にあっては、この限りでない。 2 常温保存可能品にあっては、常温を超えない温度で保存すること。	

### 第 3 3 号 飲むヨーグルトの認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

#### 第 1 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
飲むヨーグルト	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 2 6 年 1 2 月 2 7 日厚生省令第 5 2 号)第 2 条第 3 8 項に規定するはっ酵乳であって、生乳を乳酸菌で発酵させ、液状にしたものをいう。

#### 第 2 品質基準

飲むヨーグルトの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 生乳 県内で生産された生乳であること。 ただし、摂氏 6 2 度で 3 0 分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。 2 乳酸菌 3 砂糖
成 分 規 格	無 脂 乳 固 形 分 8 . 0 % 以上
	乳 酸 菌 数 1 , 0 0 0 万 以上 / m l
	大 腸 菌 群 陰 性
保 存 の 方 法	1 殺菌後直ちに摂氏 1 0 度以下に冷却して保存すること。 ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。 2 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。

## 第 3 4 号 ナチュラルチーズの認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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	<p>次のいずれかに該当するものをいう。</p> <p>1 生乳（さく取したままの牛の乳をいう。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。</p> <p>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。</p>

### 第 2 品質基準

ナチュラルチーズの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
原 材 料	<p>県内で生産された生乳を使用すること</p> <p>1 次に掲げる以外のものを使用していないこと。</p> <p>（1）乳酸菌 （2）かび類 （3）酵素 （4）バターミルク （5）クリーム （6）食塩 （7）香辛料</p> <p>2 1の(4)及び(5)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。</p>
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	表示重量に適合していること。

# 第 3 5 号 納豆の認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 適用の範囲

この基準は、納豆に適用する。ただし、納豆、添付たれ及び添付からし等で構成される納豆製品にあっては、添付たれ及び添付からし等の添付品に対してこの基準は適用しないものであること。

## 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
納豆	蒸煮した大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）又はひきわり大豆を納豆菌により発酵、熟成させたものをいう。

## 第 3 品質基準

納豆の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	1 山梨県内で生産された大豆以外のものを使用していないこと。 2 遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状	1 香味、口あたり、歯ごたえ及び色沢が良好で、かつ変色及び異味異臭がないこと。 2 糸引きの状態が良好であること。 3 粒の形が整っていること。 4 粒の大きさがほぼ揃っていること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で、十分な強度を有する適正な資材を用いて包装されていること。	



## 第 3 6 号 きな粉の認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
きな粉	大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。以下同じ。）を焙煎して製粉したもの、又はこれに砂糖若しくは塩を加えたものをいう。

### 第 2 品質基準

きな粉の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	1 山梨県内で生産された大豆以外のものを使用していないこと。 2 遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状	1 色沢及び香味が良好であること。 2 原材料の大豆について、病虫害やキズ等がなく、粒の大きさが揃っていること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で、十分な強度を有する適正な資材を用いて包装されていること。	

## 第 3 7 号 煎り豆の認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
煎り豆	大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）を焙煎したものをいう。

### 第 2 品質基準

煎り豆の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	1 山梨県内で生産された大豆以外のものを使用していないこと。 2 遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状	1 色沢及び香味が良好であること。 2 原材料の大豆について、病虫害やキズ等がなく、粒の大きさが揃っていること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で、十分な強度を有する適正な資材を用いて包装されていること。	

## 第 3 8 号 大豆煮豆の認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
大豆煮豆	大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）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。）をいう。

### 第 2 品質基準

大豆煮豆の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 大豆 （1）山梨県内で生産された大豆以外のものを使用していないこと。 （2）遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。 2 調味料（醤油、砂糖等）
	食 品 添 加 物 調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
性 状	1 香味、口あたり、歯ごたえ及び色沢が良好で、かつ異味異臭がないこと。 2 原材料の大豆について、病虫害やキズ等がなく、粒の大きさが揃っていること。
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で、十分な強度を有する適正な資材を用いて包装されていること。

# 第 3 9 号 ヤーコン茶の認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
ヤーコン茶	ヤーコンの葉又は茎を熱乾燥したもの。

## 第 2 品質基準

ヤーコン茶の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	山梨県内で生産されたヤーコンの葉又は茎を使用している こと。
	食品添加物	使用していないこと。
性 状		1 色沢及び香味が良好であること。 2 病虫害やキズ等がなく、茶葉の形がおおむね揃っているこ と。
異 物		混入していないこと。
容器又は包装の状態		清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

## 第 4 0 号 農産物のかす漬の認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
農産物のかす漬	うり、にんじん等の農産物を主原料とし、これを酒かす又は酒かすに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたものをいう。

### 第 2 使用原材料

使用する農産物は、山梨県内で生産されたものであること。

### 第 3 品 質 基 準

区 分	基 準
香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
歯 切 れ 及 び 肉 質	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
調 製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。
仕上げかすの状態 (仕上げかすを封入したものに限る。)	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない仕上げかすを使用していること。
ア ル コ ー ル 分	3. 5 % 以上であること。
食 品 添 加 物	調味料及び酸味料以外の食品添加物を使用していないこと。
異 物	混入していないこと。
内 容 量	酒かす等を除いた重量が表示重量に適合していること。

## 第 4 1 号 りんごジュースの認証基準

平成 20 年 3 月 14 日 制定  
平成 30 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
りんごジュース	りんごの果汁 100% であるもの。

### 第 2 品質基準

りんごジュースの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	原料りんご	山梨県内で生産されたりんごを使用すること。
	りんご以外の原 材料	使用していないこと。
	食品添加物	酸化防止剤（L-アスコルビン酸及び L-アスコルビン酸ナトリウムに限る。）以外のものを使用していないこと。
内 容 物 の 品 質	濃縮還元果汁でないこと。	
他 基 準 の 適 用	果実飲料の日本農林規格（平成 10 年農林水産省告示第 1075 号。以下「日本農林規格」という。）第 16 条（りんごジュースの規格）の品質の基準に適合していること。	

## 第 4 2 号 米味噌の認証基準

平成 2 0 年 3 月 1 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

1 認 証 品 目  
米味噌

2 定 義

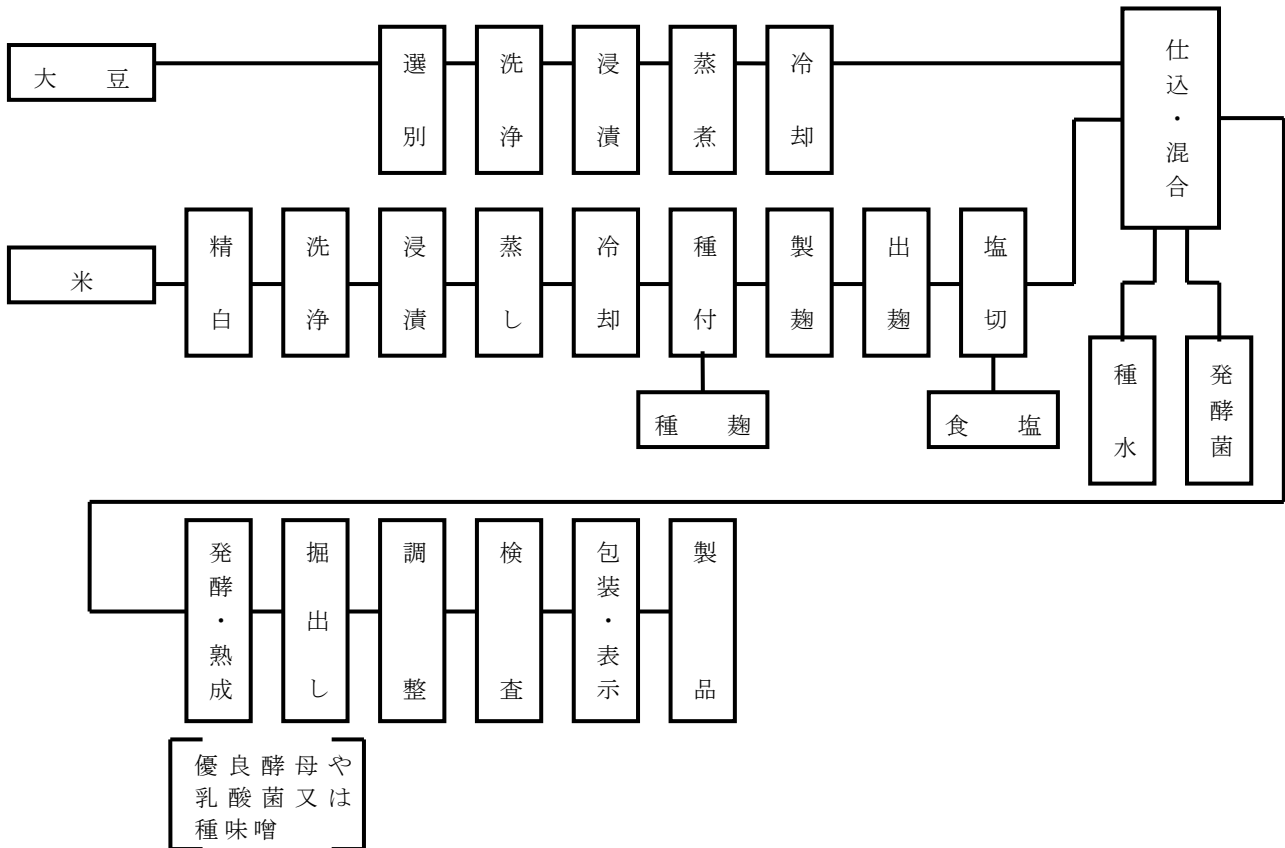
大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固形状のものをいう。

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。



## 第 4 3 号 干し芋の認証基準

平成 2 0 年 3 月 1 4 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
干し芋	さつまいもを蒸し、皮むき、切断、乾燥といった工程を経て加工したものをいう。

### 第 2 品質基準

干し芋の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	山梨県内で生産されたさつまいも以外のものを使用していないこと。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状		1 香味、色調及び食感が良好であること。 2 異味異臭がないこと。 3 形がおおむね揃っており、損傷がほとんどないこと。
異 物		混入していないこと。
容器又は包装の状態		清潔で適正な資材を用いて包装されていること。



## 第 4 4 号 梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干しの認証基準

平成 20 年 3 月 14 日 制定  
平成 30 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 適用の範囲

この基準は、「第 1 2 号 甲州小梅」の適用を受ける「梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干し」以外の「梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干し」に適用する。

### 第 2 定義

この基準において梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しとは、農産物漬物の日本農林規格（平成 12 年 12 月 28 日農林水産省告示第 1747 号）に定めるものをいう。

### 第 3 使用原材料

使用する農産物は、山梨県内で生産されたものであること。

### 第 4 品質基準

梅漬、梅干しまたは調味梅漬、調味梅干しの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
肉 質	肉質が良好であること。
色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
調 製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
液 汁 の 状 態 (梅漬及び調味梅漬であって液汁を封入したものに限る。)	沈殿及び混濁がないこと。
水 素 イ オン 濃 度	1 梅漬け、梅干しにあつては、pH 3.0 以下 2 調味梅漬け、調味梅干しにあつては、pH 3.8 以下
調 味 等 (調味梅漬に限る。)	調味が均一であり、かつ、調味料の沈殿または析出がないこと。
食 品 添 加 物	使用していないこと。
脱 塩	梅漬については、梅本来の成分を生かすため、脱塩はしないこと。
異 物	混入していないこと。
内 容 量	液汁及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、調味梅漬で、細刻したしそを合わせて包装したものにあっては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。

## 第 4 5 号 煎茶の認証基準

平成 2 1 年 3 月 3 1 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
煎茶	茶葉を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したものをいう。

### 第 2 品質基準

煎茶の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	山梨県内で生産された茶葉を使用していること。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状	色沢及び香気が良好であること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。	

## 第 4 6 号 はちみつの認証基準

平成 2 3 年 3 月 1 5 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
はちみつ	みつばちが植物の花みつを採集し、巣房にたくわえ熟成したもの。

### 第 2 品質基準

はちみつの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	山梨県内で採集された花みつのみを使用し、かつ、異性化液糖その他の糖類を加えていないこと。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状		色沢及び香味が良好であること。
異 物		混入していないこと。
容器又は包装の状態		清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

## 第 4 7 号 乾燥果実認証基準

平成 2 3 年 3 月 1 5 日 制定

平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
乾燥果実	果実を、生また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。

### 第 2 品質基準

乾燥果実の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	山梨県内で生産された果実。
	食 品 添 加 物	次に掲げる食品添加物のほかに使用しないこと。 1 L-アスコルビン酸（ビタミン C） 2 酸化防止のために使用する二酸化硫黄
性 状	色沢及び香味が良好であること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。	

# 第 4 8 号 県産果実又は野菜を使用した菓子類 の認証基準

平成 2 3 年 3 月 1 5 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
菓子	山梨県内で生産された果実又は野菜と、小麦粉、米粉、マーガリン、糖類、食用油脂、食塩、寒天を主原料とし、必要により卵製品、乳製品等の原材料を配合し、または、添加した物を混合、成形、加熱処理を行い、製造したもの。

## 第 2 品質基準

菓子の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 果実又は野菜 山梨県内で生産されたものであること。 2 小麦粉、米粉、マーガリン、糖類、食用油脂、食塩、寒天 3 卵製品、乳製品等の原材料 4 調味料（醤油、砂糖、みりん等） 5 香辛料 なお、果実又は野菜が原材料に占める重量の割合が最も多く、かつ、当該割合が 5 0 % 以上であること。
	食品添加物 膨張剤、乳化剤以外の食品添加物は使用しないこと。調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
性 状	1 固有の香味が良好であり、硬軟及び食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて包装されていること。

## 第 4 9 号 ウコン（加工品）の認証基準

平成 2 3 年 3 月 1 5 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
ウコン（加工品）	ウコンの根茎を加工（熱乾燥等）したもの。

### 第 2 品質基準

ウコン（加工品）の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	山梨県内で生産されたウコンの根茎を使用していること。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状	色沢及び香味が良好であること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。	

## 第 5 0 号 なすの煮付けの認証基準

平成 2 5 年 3 月 2 8 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
なすの煮付け	塩漬けにしたなすに醤油等調味料、生姜、酒等を加え煮たものをいう。

### 第 2 品質基準

なすの煮付けの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 塩漬けなす（なす、食塩） なすは山梨県内で生産されたものであること。 2 調味料（醤油、砂糖、みりん、風味調味料） 3 生姜 4 酒 5 香辛料
	食品添加物 調味料（アミノ酸等）以外のものを使用しないこと。
性 状	1 固有の香味が良好であり、硬軟及び食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
異 物	混入していないこと。
容器又は包装の 状態	清潔で、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。

## 第 5 1 号 甲州頬落鶏の認証基準

平成 2 5 年	3 月 2 8 日	制定
平成 3 0 年	4 月	1 日 改正

### ○ 甲州頬落鶏の認証基準

#### 1 認 証 品 目

- ・ 甲州頬落鶏

#### 2 定 義

- ・ レッドコーニッシュと甲州地どりを交配した肉用鶏であって、県農政部作成の「甲州頬落鶏飼育マニュアル」に基づき、山梨県内で飼育した鶏肉をいう。

#### 3 飼育動物

- ・ レッドコーニッシュ（♂）と甲州地どり（♀）を交配した肉用鶏。

#### 4 成鶏の飼育方法等

- ・ 県農政部作成の「甲州頬落鶏飼育マニュアル」に基づき、飼育・管理していること。
- ・ 鶏舎の飼育密度は 2 8 日齢以降、3 . 3 m<sup>2</sup>当たり 3 0 羽以下で飼育すること。
- ・ 給与飼料基準に基づき、給餌されていること。
- ・ 飼育日数が概ね 8 4 日前後であること。 など

#### 5 表示方法

山梨県農産物等認証基準第 2 の規定に加え、次により表示すること。

- ・ レッドコーニッシュと甲州地どりを交配した肉用鶏である旨を表示すること。
- ・ 山梨県農産物等認証基準第 2 の規定に加え、「産地等表示食肉の生産及び出荷等の適正化に関する指針」及び「食肉販売店等における食肉の産地等表示に関する指針」を厳守すること。



## 第 5 2 号 桑茶の認証基準

平成 2 6 年 3 月 2 6 日 制定

平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
桑茶	桑の葉を蒸熟、揉捻、乾燥し製造したもの又は前工程の後粉末状にしたものをいう。

### 第 2 品質基準

桑茶の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	食品添加物 以外の原材料	山梨県内で生産された桑の葉を使用していること。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。
性 状	色沢及び香味が良好であること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。	

## 第 5 3 号 バジルソース認証基準

平成 2 6 年 3 月 2 6 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
バジルソース	バジルにオリーブオイル、食塩等を加え、ソース状にしたものをいう。

### 第 2 品質基準

バジルソースの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	バジル	山梨県内で生産されたものであること。
バジル 以外の原材料	オリーブオイル、松の実、にんにく、チーズ、調味料（食塩、胡椒その他調味料として使用するもの）等とする。	
食 品 添 加 物	使用していないこと。	
性 状	色沢及び香味が良好であること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。	

## 第 5 4 号 いも床の認証基準

平成 2 6 年 3 月 2 6 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
いも床	じゃがいもやさつまいも等いも類を茹でた後つぶし、塩、砂糖等を入れ混ぜ合わせたものをいう。

### 第 2 品質基準

いも床の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
原 材 料	いも類	山梨県内で生産されたものであること。
	いも類以外の原材料	調味料（食塩、砂糖その他調味料として使用するもの）等とする。
	食品添加物	使用していないこと。
性 状	色沢及び香味が良好であること。	
異 物	混入していないこと。	
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。	

# 第 5 5 号 ワインビネガー（ぶどう酢） の認証基準

平成 2 6 年 3 月 2 6 日 制定  
平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
ワインビネガー (ぶどう酢)	ぶどう果汁をアルコール発酵させた後、さらに酢酸菌で発酵させて作られた酢をいう。

## 第 2 品質基準

ワインビネガー（ぶどう酢）の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	原 材	食品添加物以外の原材料	山梨県内で生産されたぶどうを使用していること。
	料	食品添加物	使用していないこと。
	性 状		色沢及び香味が良好であること。
	異 物		混入していないこと。
	容器又は包装の状態		清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

## 第 5 6 号 練り梅の認証基準

平成 2 8 年 3 月 3 0 日 制 定

平成 3 0 年 4 月 1 日 改 正

### 第 1 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
練り梅	梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し（以下「梅漬け等」という）のいずれかから種やへた等の夾雑物を取り除き、ペースト状にし、調味料や削り節等で味を整えたものをいう。

### 第 2 品質基準

練り梅の品質の基準は、次のとおりとする。

	区 分	基 準
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 梅 山梨県内で生産されたものであること。 2 梅漬け等 山梨県内で生産された梅を認証事業者が自ら加工したものであり、第三者が製造したものは認めないものであること。 また、食品表示基準（平成二十七年三月二十日内閣府令第十号）別表第三に規定する梅漬け等の定義に準じた方法により加工するものとするが、同定義に定めのない原材料の使用は差し支えないものであること。ただし、食品添加物については、保存料のみ使用を認めるものであること。 3 調味料（風味調味料を含む） 4 削り節 5 しそ
	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。 ただし、その使用にあっては、食品衛生法及び関連法令の定めを遵守すること。 1 調味料由来のもの。
性	状	1 固有の香味が良好であり、食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
異	物	異物が混入していないこと。
容器又は包装の状態		清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

# 第 5 7 号 ポタージュの素の認証基準

平成 2 9 年 3 月 2 9 日 制定

平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

## 第 1 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
ポタージュの素	調味料等により調製したペースト状の野菜であって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は熱湯若しくは加熱した牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。

## 第 2 品質基準

ポタージュの素の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 野菜 主たる原材料として使用するものは、山梨県内で生産されたものであること。 2 調味料（食塩、砂糖、麴、たまねぎ粉等） 3 洋風だし（洋風スープの素を含む） 4 穀粉、でん粉 5 バター、生クリーム等の乳製品
	食品添加物 調味料及び洋風スープの素由来のもの以外のものを使用していないこと。
性 状	1 固有の香味が良好であり、食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
異 物	異物が混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

## 第 5 8 号 サフランの認証基準

平成 2 9 年 3 月 2 9 日 制定

平成 3 0 年 4 月 1 日 改正

### 第 1 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
サフラン	サフランの花から雌しべを抜き取り乾燥させたものをいう。 なお、形状は、ホール若しくは粉末状であること。

### 第 2 品質基準

サフランの品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 サフラン 山梨県内で生産されたものであること。
	食品添加物 使用していないこと。
性 状	1 固有の香味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
品 質 規 格	使用するサフランについて、次に掲げる成分の値及び含水率が、ISO3632（国際標準化機構）において規定される Category I～IIIのいずれかに適合するものであること。 1 クロシン（着色力） 2 ピクロクロシン（風味） 3 サフラナル（香り）
異 物	異物が混入していないこと。
容器又は包装の状態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。

# 第 5 9 号 スイートコーン（加熱済み）の認証基準

平成 3 0 年 3 月 2 0 日 制定

## 第 1 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
スイートコーン （加熱済み）	スイートコーンを加熱殺菌したものであって、密封されているものをいう。

## 第 2 品質基準

スイートコーン（加熱済み）の品質の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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 スイートコーン</p> <p>2 食塩</p>
食品添加物	<p>次に掲げる形状に応じて、当該形状に定めるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>なお、形状が原形のものにあつては、使用していないこと。</p> <p>1 形状：ホールカーネル p H調整剤（クエン酸）</p> <p>2 形状：クリームスタイル p H調整剤（クエン酸）、増粘剤（加工デンプン）</p>
原 料 原 産 地	<p>使用するスイートコーンについては、認証事業者（認証申請者を含む。）所在地のある山梨県内の市町村において生産されたものであること。</p>
性 状	<p>1 固有の香味が良好であること。</p> <p>2 外観及び色沢が良好であること。</p>
異 物	<p>異物が混入していないこと。</p>
容 器 又 は 包 装 の 状 態	<p>清潔で適正な資材を用いて完全に密封されており、適当な真空度を保持していること。</p>