

ひょうごブランド商品（みそ）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、みそ（米みそ及び豆みそ）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
米みそ	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（「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合し、これをはっ酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。
豆みそ	大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（「豆こうじ」という。）に食塩を混合し、これをはっ酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する大豆、米は、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) みそ固有の香味が良好であること。
 - (2) みそ固有の色沢が良好であること。
 - (3) 異味異臭がないこと。
 - (4) 異物が混入していないこと。
 - (5) 内容量は、表示重量に適合していること。
 - (6) 主たる原材料は、米こうじ若しくは豆こうじ、大豆及び食塩以外のものを使用していないこと。
 - (7) 主たる原材料以外の原材料は調味料以外のものを使用していないこと。
 - (8) 食品添加物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。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県産の米、大豆を使用しています。」等と記載することができる。

別表（要領第5条関係）

ひょうごブランド商品審査基準

（表示禁止事項）

第7 「天然」、「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでないものについての「天然醸造」の用語を除く。）及び醸造期間を示す用語（醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合を除く。）を使用していないこと。

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。