

# 豆乳類に関する個別品目ごとの表示ルール の見直しについて

見直し案（別表第三、別表第十九、別表第二十）

---

2025年11月26日

## ◆豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の定義見直し①

1月の第8回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会に参加させていただいた際、現状に沿った別表第三（豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の区分け）の見直しが実施中であることを報告しました。豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の定義見直しについて変更案をまとめさせていただきましたので、報告・提案いたします。

## ◆豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の定義見直し②

### 変更内容

#### <共通>

1. 各カテゴリーの定義を飲料から液体に変更：飲用だけでなく、消費者が豆乳鍋など原料として活用する市場が拡大していることから、各定義の「乳状の飲料」を「乳状の液体」に変更する

#### <調製豆乳>

1. 油脂などを加えることがあたかも必須と取られてしまう文面を改善するため、「および」を「又は」という表現とし、調味料と油脂の順番を変更して記載する
2. 近年需要が増加している「風味に影響を及ぼさない原材料」を加えても良いことを明記する⇒「風味に影響を及ぼさない原材料」を追記する。具体的には難消化性デキストリンが挙げられる。
3. 調製豆乳液を調製脱脂大豆豆乳液との整合性をとるため、「調製大豆豆乳液」に変更する

## ◆豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の定義見直し③

### <豆乳飲料>

1. 近年、砂糖のような調味料を加えずにコーヒーや紅茶のような風味原料のみを加えるシーンが増えているため、調製豆乳液からだけでなく、**大豆豆乳液**を原料として使用できることを加える。
2. 粉末豆乳や粉末大豆たんぱくについては、今までは全て粉末大豆たんぱくと総じて取り扱われていたが、大豆豆乳粉末が今後消費者に広く使われることが想定される。現在、大豆豆乳粉末を水に溶解したものは豆乳類に含まれないため、粉末大豆たん白を**大豆豆乳粉末**と**大豆たん白粉末**の2つに分ける。2項で大豆豆乳粉末は大豆豆乳液を加えなくとも豆乳飲料とする。大豆たん白粉末は従来の粉末大豆たんぱくと同じとする。
3. 1項の大豆固形分4%以上については、現行の法規にも「調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。」と記載している。大豆豆乳液や調製（大豆）豆乳液の方が**主原料で重量が多くあるべき**と考え、ただし書きにて明瞭化する。
4. 現行の定義で「粉末状植物性たんぱく」と表現されているものを「**大豆たん白粉末**」に変更する。  
⇒植物性たん白のJAS規格との整合性を考慮

## ◆豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の定義見直し④

＜その他＞

1. 前述の改定に伴い、別表第19および別表第20にも粉末大豆たんぱくを使用する際のルールがあるため、併せて改訂する。

### ◆別表第三：食品表示基準の対象となる食品に係る定義（豆乳・調製豆乳）

	従来定義	改訂案	補足
豆乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の液体（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲料以外の用途も包含するように「液体」とする。</li> <li>・別カテゴリーのルール（凍り豆腐の定義など）も参照。</li> </ul>
調製豆乳	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</p> <p>2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1.大豆豆乳液に砂糖類、食塩等の調味料を加えたもの、又はこれに大豆油その他の植物油脂、風味に影響を及ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下「調製大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの。</p> <p>2.脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに砂糖類、食塩等の調味料を加えたもの、又はこれに大豆油その他の植物油脂、風味に影響を及ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲料以外の用途も包含するように「液体」とする（豆乳と同様）。</li> <li>・油脂などを加えることが必須と取られてしまう文面を改善するため、並びを変え、「又は」という表現を用いて記載する。</li> <li>・「風味に影響を及ぼさない原材料」を明文化する。</li> <li>・用語を統一するために「調製大豆豆乳液」とする。</li> </ul>

### ◆別表第三：食品表示基準の対象となる食品に係る定義（豆乳飲料）

	従来定義	改訂案	補足
豆乳飲料	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上のもの</p> <p>2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあっては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあっては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあっては2%以上）のもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 <u>大豆豆乳液、調製大豆豆乳液、又は調製脱脂大豆豆乳液に大豆豆乳粉末（大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの）又は大豆たん白粉末</u>（大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの）を加えた乳状の液体（以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分4%以上のもの。<u>ただし、豆乳液の総量が豆乳粉末および大豆たん白粉末の総量を上回ること</u></p> <p>2 <u>大豆豆乳液、調製大豆豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液、調製粉末大豆豆乳液又は大豆豆乳粉末を水に溶かして得られた乳状の液体</u>に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の液体（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあっては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあっては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあっては2%以上）のもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲料以外の用途も包含するように「液体」とする（豆乳・調製豆乳と同様）。</li> <li>・現行の定義で「粉末状植物性たんぱく」と表現されているものを「<b>大豆たん白粉末</b>」に変更する。</li> <li>⇒植物性たん白のJAS規格との整合性</li> <li>・調製豆乳液だけでなく、大豆豆乳液を原料として使用できることを加える。</li> <li>・粉末については、粉末大豆たん白と総じて取り扱われているが、大豆豆乳粉末と大豆たん白粉末に分けて考える。</li> <li>・1項の大豆固形分4%以上については、大豆豆乳液や調製（大豆）<b>豆乳液の方が主体であるべきであり、重量でも多くあるべきと考える。</b></li> <li>・2項の風味原料を使用するものは大豆豆乳粉末のみでの加工も可とする。</li> <li>・従来定義において、乳等省令や果汁のルールを考慮した定義のため、その点は変更しない。</li> </ul>



◆別表第十九、別表第二十（別表第3の改定に伴う）

	従来定義		改訂案		補足
別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項	表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法	豆乳飲料 1項 「粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）」を、「 <b>大豆豆乳粉末（大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの）又は大豆たん白粉末（大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの）</b> を加えた乳状の液体。」とすることに伴う変更。
	粉末大豆たんぱくを加えた旨 （粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）	粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。	<b>大豆豆乳粉末又は大豆たん白粉末</b> を加えた旨 （大豆豆乳粉末又は大豆たん白粉末を加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）	<b>大豆豆乳粉末又は大豆たん白粉末</b> を加えた旨を表示する。	
別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール	表示の方式		表示の方式		別表第19と同じく、別表第3の豆乳飲料の定義変更に伴う変更。
	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。		第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 <b>大豆豆乳粉末又は大豆たん白粉末</b> を加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。		





以上となります。ご清聴いただき  
ありがとうございました

