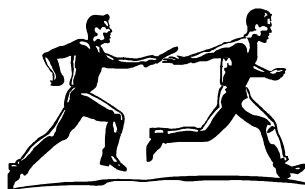




このマークは食用塩の表示に関する公正競争規約に基づき  
適正な表示をしている商品につけられます  
(会員証紙)

# このマークが お買い求めの目印です



塩の表示ルールをご存知ですか？

# 塩の表示には「ルール」があります！



が付いた商品の表示情報は安心です

この公正マークが貼られた商品は、食品の表示に関する法令で義務付けられている表示に加え、「食用塩の表示に関する公正競争規約」(平成22年4月21日施行)に従った表示をし、優良誤認しない表示・合理的根拠に基づく表示がされています。このマークは、食用塩の製造・販売に関係する事業者が会員となって組織した食用塩公正取引協議会が、会員が販売する食用塩の表示の審査・承認を行い、審査で適正表示と認められた商品にだけ、貼付されていますので、安心してお買い求めください。

## こんな表示はできません

消費者が商品に対して優良誤認を与える用語、合理的根拠がなく優良性を示す用語はなくなります。

- ★ 根拠がなく、塩を食べたら特定の栄養成分が容易に摂取できる旨の表示
- ★ この塩は体に良い、健康・美容に良いなどをイメージさせる用語
  - ・自然塩、天然塩など
  - ・ミネラル豊富
- ★ 根拠がなく、「太古」「古代」「最古」などの歴史性を強調する表現
- ★ 原材料・原産地を偽るまた惑わす表示
- ★ 根拠がなく、最上級や唯一性を示す表示




## こんな表示が加わり、情報が増えました

- 製造方法が表示され、これを見れば塩のトレーサビリティがハッキリします。
  - ★ 塩が、どういった原料から作られているかがスッキリしました。  
海水、海塩(天日塩を含む、海水を原料とした塩)、岩塩または湖塩(塩湖水を含む)から作られています。
  - ★ 原材料には原産地が書かれ、また塩が作られるまでの工程が書かれるので、お好みの産地の塩・作り方の塩を選ぶことができます。

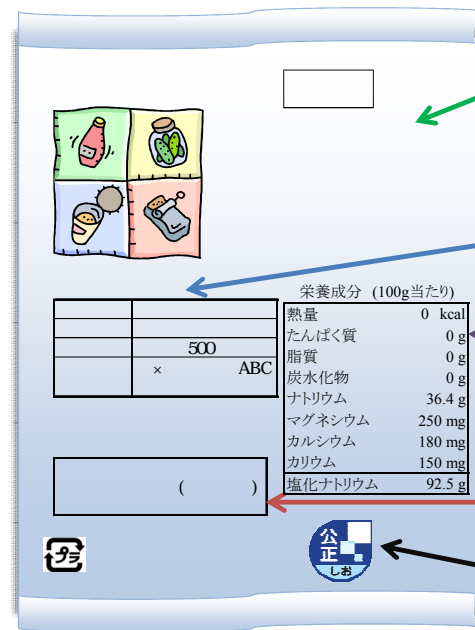
この塩はどうやって作られた塩?



それ、公正マークが付いてないの？  
付いていれば製造方法を見れば産地も作り方も分かるし、親切な表示だよ。  
これからは、 確認じゃよ。



- 純度が低い塩(塩化ナトリウム以外25%以上)には表示基準があります。
  - ★ 「低ナトリウム塩」の表示、栄養成分表示と注意書きの記載がしてあります。



消費者に優良誤認を与えないように、規約・規則に規定された用語、表現以外にも、用語の使用に関する自主基準に従って表示しています。

( )  
JAS法、食品衛生法に従った表示をします。名称は「塩」又は「食塩」、原材料名は決められた用語で表示されます。開封前の保存方法・賞味期限は塩には不要なので記述しません。開封後の注意が枠外に表示されることがあります。

( )  
塩の成分を表示したいメーカーだけ、栄養成分表示基準に従った表示をしています。

( )  
原材料の種類、産地と塩ができるまでの工程が分かります。工程には、原材料を塩にするまでの工程を決められた用語で示されています。

適正な表示と承認された商品に貼付されます。貼る場所は自由なので、表面に表示される商品もあります。

## 製造方法(工程)の見方

- 使用用語
- ① 濃い塩水を作る工程 : 天日、イオン膜、逆浸透膜、平釜、溶解、(浸漬)
  - ② 塩を結晶化させる工程 : 天日、平釜、立釜、噴霧乾燥、加熱ドラム
  - ③ 目的品質に整える工程 : 乾燥、焼成、粉砕、洗浄、混合、造粒
  - ④ その他 : 採掘

### ポイント

- ★ 塩は①+②で作られ、③で水分・にがり調整、粒の大きさの調整等を行うことがあります。
- ★ ①が「溶解」の場合、原材料の塩を溶かして濃い塩水を作ることを意味します。
- ★ 「採掘」は、天然に存在する岩塩、湖塩を掘り出す工程です。
- ★ 「浸漬」は藻塩の場合、「焼成」は焼塩で行われる工程です。



## ここは注意

- 公正マークは表示が適正と認めたマークで、品質を保証するものではありません。
- ★ パンフレット、ホームページなどの広告類も規約対象ですので、ルールが適用されます。
- ★ 協議会会員以外にルールは適用されませんが、法令に定められた表示と誤認のない表現が求められます。

## お問い合わせについて

食用塩の表示ルールに関するご意見・ご質問・ご要望、違反に関する情報などがございましたら、事務局までお知らせください。