

分担研究報告書

「加工食品に関する日本版栄養プロファイルモデル試案の作成に関する研究」

研究代表者 石見佳子 東京農業大学 農生命科学研究所  
研究協力者 竹林 純 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

研究要旨

令和2年度に作成した加工食品の日本版栄養プロファイルモデル試案について、食品関連事業者を対象にアンケート調査及び意見交換を実施するとともに、機能性表示食品を対象に閾値を満たす食品の割合を確認することで、より実行可能性の高い日本版栄養プロファイルモデルに改良するための課題を抽出することを目的とした。

大手食品関連事業者 10 社を対象に、日本版栄養プロファイルモデルについてアンケート調査を実施したところ、実際に販売されている食品においては、今回設定した閾値では製品が製造不可能という食品カテゴリーがあったことから、今後は、市場調査や製造に関連する基準等を調査することで、より実行可能性の高いものに改良することが可能であると考えられた。

健康増進に資する食品である機能性表示食品について、令和2年度に作成した閾値に対する充足状況を検討した結果、2021年6月15日に販売中のものについて、食塩相当量は83%、脂質は70%、熱量は90%の食品が閾値を満たしていた。ただし、一部で閾値を満たさない商品が多い食品カテゴリーも認められ、日本版栄養プロファイルモデル試案の実行可能性に課題があることが明らかになった。

これらの結果を踏まえ、今後さらに実行可能性の高い日本版栄養プロファイルモデルに改良していく必要があると考えられた。

A. 目的

我が国の健康・栄養施策の一つに厚生労働省が実施している「健康日本21(第二次)」がある。このような健康・栄養政策のもと、人びとが健康な食生活を営むためには、適切な食品の選択が求められる。我が国では、消費者が適切な食品を選択できるよう栄養表示制度が定められているが、諸外国ではこれに加えて、食品の栄養価を総合的に判断することができるよう、その栄養価に応じてランク付けする「栄養プロファイル」が活用されている。

世界保健機関(WHO)は、栄養プロファイルの定義を「疾病予防及び健康増進のために、栄養成分に応じて、食品を区分またはランク付けする科学」としている(1)。2019年に開催されたコーデックス栄養・特殊用途

食品部会においても、今後の議題として取り上げられた。

一方、我が国においては、このような栄養プロファイルが策定されていない。そこで本研究では、日本版栄養プロファイルの試案の作成に向けた情報収集、課題整理、試案の作成を行うことを目的とした。

令和2年度には、令和元年度に実施した、諸外国の栄養プロファイル調査(吉崎、横山令和元年度分担研究報告書)並びに成果論文(2)及び日本人の公衆栄養上の課題の抽出(瀧本、岡田令和元年度分担研究)を踏まえ、加工食品について日本版栄養プロファイルモデル試案を試作した。妥当性確認として、日本食品標準成分表2015年版を用いて、閾値を満たす食品の割合を求めるとともに、閾値について国際比較を実施した。令和3年度は、令和2年度に作成した試案について、食品関連事業者を対象にアンケート調査及び意見交換を実施して、より実行

可能性の高いモデル試案への改良に資する検討を行った。また、機能性表示食品を対象として一般加工食品と同様に閾値を満たす食品の割合を求めた。

## B. 研究方法

### B-1. 食品関連事業者を対象とした加工食品に関する日本版栄養プロファイルモデル試案に関するアンケート調査

大手食品関連事業者 10 社 (9 社 10 部署) を対象に栄養プロファイルモデル及び本研究で作成した日本版栄養プロファイルモデル試案に対するアンケート調査を実施した。対象は、今回閾値を設定した 16 の食品カテゴリーを代表する食品関連事業者とし、依頼文書とともに、日本版栄養プロファイルモデル試案について、web による説明会を実施した上で回答を得た。

### B-2. 食品関連事業者を対象とした加工食品に関する日本版栄養プロファイルモデルに関する意見交換

栄養プロファイルを推進している食品企業 1 社の担当者と web による意見交換を行った。

### B-3. 機能性表示食品を対象とした閾値を満たす食品の調査

消費者庁の機能性表示食品の届出情報検索 web サイト (以下「情報情報サイト」、<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc01/>) から、2021 年 6 月 15 日現在販売中であって形状が加工食品である 782 商品を選択した。そこから、同等品と全てにおいて閾値を定めていないお茶、コーヒー・ココアを除いた 625 商品を解析対象とした (図 1)。届出情報サイトから表示見本をダウンロードし、目視にて熱量、脂質、飽和脂肪酸、食塩相当量の栄養成分表示値を抽出した。商品名や名称等をもとに日本版栄養プロファイルと同じ食品カテゴリーに分類し、表示値を閾値と比較した。なお、表示値が幅で表示されている場合については、上限値を比較に用いた。また、粉末飲料や濃縮飲料については、パッケージに記載されている標準的な方法に従って水等を加えた場合の含有量を閾値と比較した。

## C. 研究結果

### C-1. 食品関連事業者を対象とした加工食品に関する日本版栄養プロファイルモデル試案に関するアンケート調査

班会議を 3 回実施し、方向性を確認しながら調査を実施した。アンケート調査結果を表 1 に示す。なお、回答者は、商品企画・開発担当 6 名、生産・品質管理 7 名、市場調査 2 名、営業・販売促進 1 名、その他 2 名であった。

#### ① 栄養プロファイリングの認知度について

今回の調査では、食品メーカー 10 社 (9 社 10 部署) から栄養プロファイリング及び日本版栄養プロファイルモデルに対する意見をいただいた。質問 1 と 2 からは、栄養プロファイリングについて関心があるのは 10 社中 6 社とちょうど半数を超えていた。各社の栄養プロファイルへの関心はそれほど高くはないというのが現状である。

#### ② 包装前面の栄養表示について

包装前面の栄養表示については、関心はあるが未検討が 10 社中 7 社と、今後検討する余地があることが読み取れる。一方、関心がないも 3 社あり、包装前面表示のメリットについてさらに普及啓発を進める必要があると考えられた。意見には包装前面表示の有用性を検証する必要性や消費者に誤解を与えないよう配慮する必要性等が挙げられた。

#### ③ 食品を区分する基準を設けることについて

食品を区分する基準を設けることについては、半数の 5 社が「どちらかという望ましい」と回答し、「どちらかという望ましくない」と「全く望ましくない」を合わせると半数の 5 社に上った。意見としては、「十分な普及啓発を行い、消費者の理解を深める必要がある」「食材をバランスよく食べるという本来の食品選択のあり様を阻害しないような配慮が必要である」という消費者に配慮した意見、また

「閾値を超えた食品が不当な不利益を被むらないような配慮が必要」など、企業側からの意見もあった。技術的な意見としては、「一律 100 g 当たりで閾値を決めるのは問題がある」「公的なサービングサイズが設定されないと実行は困難である」などの意見があった。これらの意見から、日本の食文化を大切にしながら国民の為になるものにしていきたいという基本的な考えのもと、食品を区分する基準については食品メーカーにとって、メリットよりデメリットが大きい提案であると受け取られていると考えられた。

#### ④ 閾値について

実際に販売されている食品においては、今回設定した閾値では製品が製造不可能という食品カテゴリーがあり、今後は、市場調査及び製造に関する基準等を調査することで、より実行可能性の高いものに改良していく必要があると考えられた。

#### ⑤ まとめ

今後は、デメリットを減らす（実行可能な閾値に変更する）と同時に、メリットも模索して行く必要があると考えられた。

### C-2. 食品関連事業者を対象とした加工食品に関する日本版栄養プロフィールモデルに関する意見交換

食品関連事業者に栄養プロフィールを普及・啓発していく方向性を明らかにすることを目的として、既に栄養プロフィールの活用について積極的に取り組んでいる企業の担当者の方と意見交換を実施した。意見交換により得られた主な意見を以下にまとめた。

- 喫食時の状態で栄養価を評価すべきである（調味料、スープ等）。
- 食品単位は、100 g 当たりや%DV で表示する場合、教育とセットでないと適切な判断ができないことから、サービングサイズで評価すべき。

- 栄養プロフィールモデルは、産・官・学に消費者を加え、全体で検討する必要がある。官が一方的に法整備して社会実装しても普及するものではないし、一企業レベルで進められるものでもない。
- 消費者の栄養プロフィールに対する高い意識が、消費行動に繋がっているか、そこの検証が必要なので、是非、アカデミアで検討してほしい。

### C-3. 機能性表示食品を対象とした閾値を満たす食品の調査

解析対象とした全 625 製品の栄養成分表示の別（一定値表示・幅表示・表示値なし）を表 2 に示した。栄養成分表示がある場合、その多くは一定値表示であったが、食塩相当量では比較的多くの幅表示が見られた。また、飽和脂肪酸を表示している食品は少数（13 商品）であり、その内訳は「13. 乳製品 (b) 牛乳・乳製品」が 3 商品、「13. 乳製品 (c) ヨーグルト」が 5 商品、「14. 菓子 (d) 洋菓子(干菓子)」が 2 商品、「15. 嗜好飲料 (c) その他」が 1 商品、分類不可能が 2 商品であった。

625 商品のうち、加工食品の日本版栄養プロフィールモデル試案に示された食品カテゴリーに分類できたものは 478 商品であり、嗜好飲料が 203 商品で最も多かった（残りは、51 食品が調理済み食品であり、96 食品が調味料や生鮮食品（生米等）・油脂・ほとんどが機能性食品素材等の理由により分類できなかった）。表 2 に機能性表示食品の栄養成分表示値と閾値の関係を示した。閾値を満たす食品数が閾値を満たさない食品数以下の場合、セルに着色して強調した。閾値との比較ができた商品について全体をまとめると、食塩相当量について閾値を満たす食品は 83 %、脂質については 70 %、飽和脂肪酸については 40 %、熱量については 90 %であった。なお、飽和脂肪酸の閾値が設定されている食品カテゴリーに分類された商品のうち、91 %の商品には飽和脂肪酸の表示がなされておらず、上記の結果は表示がなされていた 1 割程度の商品に関する限定的なものである。

機能性表示食品においては、一部の食品カテゴリーにおいて、一般加工食品より閾値を満たす食品の割合が高かった。機能性

表示食品（図 2）および日本食品標準成分表に記載されている一般加工食品（図 3）について、食品カテゴリー毎に閾値を満たす食品・満たさない食品の割合を図示した。機能性表示食品は、パン、魚介干物・乾物で食塩相当量の閾値を満たす食品の割合が一般加工食品より高く、アイスクリーム、洋菓子（生）で脂質の閾値を満たす食品の割合が一般加工食品より高かった。機能性表示食品と一般加工食品で、各食品カテゴリーに含まれる食品の数や種別に違いがあるため単純な比較はできないが、上記の食品カテゴリーについては、閾値を満たすために製品設計を工夫する余地があるかも知れない。

#### D. 考察

本研究においては、まずは日本の公衆栄養の状況について解析し、その上で各国の栄養プロファイルの調査結果を参考にして、人々の生活習慣病予防及び健康増進に寄与する日本版栄養プロファイルの試案を作成することを目的とした。令和3年度は、令和2年度までに作成した日本版栄養プロファイルモデル試案について、食品関連事業者を対象としたアンケート調査及び、実際に市場に出回っている機能性表示食品を対象に、閾値を満たす割合を求めることで、今後より実行可能性の高い一般加工食品の栄養プロファイルモデル試案とするための資料となるよう検討した。

##### D-1. 食品関連事業者を対象とした加工食品に関する日本版栄養プロファイルモデル試案に関するアンケート調査

食品関連事業者へのアンケート調査結果から、特に食塩相当量については、パン類、乾麺、漬物、藻類加工品、きのこ加工品、魚介加工品、畜肉加工品、卵加工品で閾値未満の割合が低かった。脂質については、卵加工品、乳製品、洋菓子、参考である飽和脂肪酸については、畜肉加工品、乳製品、洋菓子で閾値以上の食品が多かった。

この理由のひとつとして、閾値試案は、加工食品の製造上直面する技術的な問題を充分考慮したものではないことが挙げられる。例えば、食塩は加工食品の製造において、塩味をつける目的以外で、脱水・防腐・発酵調整・たんぱく質の変性・粘性の調整などの製

造工程上欠くことができない目的でも使用される。また、動物性食品を主たる原材料とする加工食品では、原材料そのものにかかなりの量の脂質や飽和脂肪酸が含まれていることがある。このような加工食品では、ナトリウム・脂質・飽和脂肪酸の量を閾値試案のレベルまで低減することが技術上困難である場合があると考えられる。

WHOのガイドラインでは(3)、その国に特異的な食文化を考慮して栄養プロファイルモデルの実行可能性を担保することが必要としている。日本人の食嗜好や食品加工技術面における課題を反映するため、市場調査や食品メーカーへのアンケート調査等を実施し、閾値の修正やサブ・カテゴリーの見直し等を行い、より実行可能性の高い栄養プロファイルモデルへの改良が必要であると考えられる。加工食品中の食塩相当量については、非感染性疾患の予防を目的としたWHOのグローバルベンチマークスを参考にすることも一案である(4)。さらに、食品には一次機能（栄養素の補給）と同時に二次機能（味や触感）が必要不可欠であり、閾値と「おいしさ」を両立させることができれば理想的である。閾値を超える食品が多いカテゴリーについて、今回のアンケート調査で、実際に生産・品質管理を担当している方からご意見をいただいたことから、今後はこれらを参考に、実行可能な閾値の設定に向けて検討してゆく必要がある。

##### D-2. 食品関連事業者を対象とした加工食品に関する日本版栄養プロファイルモデルに関する意見交換

栄養プロファイルの活用を推進している企業との意見交換より、今後、栄養プロファイルについて、食品関連事業者を対象に普及・啓発していく方向性が明らかになった。すなわち、産官学の取り組みに消費者を加え、より活用しやすい栄養プロファイルモデルを作成するための努力を続ける必要があると考えられた。

##### D-3. 機能性表示食品を対象とした閾値を満たす食品の調査

機能性表示食品の調査結果から、加工食品の日本版栄養プロファイルモデル試案の実行可能性について次の課題が考えられた。

1. めん類・漬物・藻類加工品・魚介練

り製品・畜肉加工品は食塩相当量の閾値を満たさないものが多い。

2. 届け出られている商品でも、魚介缶詰・魚介練り製品・洋菓子(干菓子)は脂質の閾値を満たさないものが多い。
3. 乳製品において脂質の閾値を満たす商品は86%であるが、ヨーグルトについては飽和脂肪酸の閾値を満たさないものが多い(ただし、9割程度のヨーグルトには飽和脂肪酸の表示がなされていない)。
4. 菓子類(菓子パンを除く)においては、91%の商品が熱量の閾値を満たしている。
5. 最も商品数が多い嗜好飲料においては、89%の商品が食塩相当量の閾値を満たしている。
6. 食品単位が「1個あたり」など100g(mL)あたりに換算できない場合、熱量を除いて閾値との比較ができない。

#### D-4. 今後の課題

WHOのガイドラインでは、設定した閾値やアルゴリズムは、市場の製品の栄養素含有量を考慮して実用的であり、かつ消費者に受け入れられるものであるべきとしている(3)。これに基づき、本研究の今後の課題を以下に挙げる。

1. 加工食品及び調理済み食品について、実行可能な閾値設定のため、市場調査の実施並びに産業界とのさらなるすり合わせが必要である。
2. 産官学の協力の基、消費者にとって活用しやすく、かつ関連事業者の製品開発に資するものに改良する必要がある。
3. 消費者の栄養プロフィールモデルに対する意識と食行動の関連について検証する必要がある。
4. 栄養プロフィールモデル試案と食事の質や健康指標との関連について検証する必要がある。設定した栄養プロフィールの妥当性確認の方法として、WHOガイドラインでは、次の3つの方法を挙げている(3)。  
①内容的妥当性：当該栄養プロフィールを用いて食品を分類したとき、健康への寄与に応じて、製品を区別

することが可能か評価する。  
②収束的妥当性：当該栄養プロフィールを用いて食品を分類したとき、既存の類似した栄養プロフィールによる分類と、結果が同じあるいは近似したものとなるかを評価する。  
③予測的妥当性：栄養プロフィールの基準を、国民栄養調査等の実際の食事データに当てはめて評価する。栄養プロフィールの基準に従って、良い食事と悪い食事を摂取した集団について、それぞれの健康影響を比較する。今後は、特に③について検討する必要があると考えられる。

#### D-5. まとめ

栄養プロフィールモデルを活用した食品表示により、消費者が自分にあった食品を選択するための行動変容に繋がりと、また、食品関連事業者等が栄養プロフィールモデルを参考に製品を開発することで、より健康に良い食品が市販されることが期待される。しかしその一方で、栄養プロフィールモデルは加工食品を健康に良いものと悪いものに無差別に区分してしまうという誤解も生じやすい。料理と同様に加工食品においても、その量と組み合わせが健康にとって重要となる。また、本研究で作成した栄養プロフィールモデル試案は加工食品に全く新しい価値判断基準を追加するものではなく、あくまでも既に義務(推奨)表示となっている包装裏面の栄養成分表示をより消費者に分かり易い形で提示するものである。栄養プロフィールモデルが正しく機能するように、その社会実装のあり方については今後のさらなる注意深い検討が必要であろう。

#### 参考文献

1. WHO Nutrient Profiling: report of technical meeting 2010  
[https://www.who.int/nutrition/publications/profiling/WHO\\_IASO\\_report2010/en/](https://www.who.int/nutrition/publications/profiling/WHO_IASO_report2010/en/)
2. 横山友里、吉崎貴大、多田由紀、岡田恵美子、竹林純、瀧本秀美、石見佳子 日本版栄養プロフィール作成にむけた諸外国モデルの特性に関する基礎的研究 栄養学雑誌 79(3):162-173, 2021
3. WHO Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling

for promoting healthy diets.  
<https://www.who.int/nutrition/publications/policies/guidingprinciples-labelling-promoting-healthydiet/en/>

4. WHO. Guideline: Sodium intake for adults and children, 2012  
<https://www.who.int/publications/item/9789241504836>

## E. 結論

食品関連事業者 10 社へのアンケート調査及び意見交換により、本研究で設定した食塩相当量や脂質の閾値について、製品が製造不可能という食品カテゴリーがあることが明らかになった。さらに、健康増進に資する食品である機能性表示食品について、令和 2 年度に作成した閾値に対する充足状況を検討した結果、2021 年 6 月 15 日に販売中のものについて、食塩相当量は 83 %、脂質は 70 %、熱量は 90 %の食品が閾値を満たしていた。ただし、一部で閾値を満たさない商品が多い食品カテゴリーも認められ、日本版栄養プロファイルモデル試案の実行可能性に課題があることが分かった。

## F. 研究発表

1. 論文発表
1. Takimoto H, Okada E, Takebayashi J, Tada Y, Yoshizaki T, Yokoyama Y, Ishimi Y. Nutrient Profiles of Dishes Consumed by the Adequate and High-Salt Groups in the 2014-2018 National Health and Nutrition Survey, Japan. *Nutrients* 113(8)2591, 2021.
2. 石見佳子, 竹林純, 横山友里, 吉崎貴大, 多田由紀, 岡田恵美子, 瀧本秀美. 栄養日本版栄養プロファイルモデル作成プロセスと妥当性評価に関する基礎的研究. *学雑誌* 80 (2) ,79-95, 2022
3. 多田由紀, 吉崎貴大, 横山友里, 竹林純, 岡田恵美子, 瀧本秀美, 石見佳子. 健康的な食行動の実践を支援するための栄養プロファイルモデルに関するフォーカス・グループ・インタビュー：食習慣

の改善の意欲のある者を対象とした検討. *栄養学雑誌* 80 (2) ,126-138, 2022

## 2. 学会発表

1. Takimoto H, Okada E, Takebayashi J, Tada Y, Yoshizaki T, Yokoyama Y, Ishimi Y. Nutrient profile of dishes eaten by high salt consumers and adequate salt consumers in the 2014-2018 National Health and Nutrition Survey in Japan. *American Society for Nutrition*, 2021
2. 吉崎貴大, 横山友里, 多田由紀, 竹林純, 岡田恵美子, 瀧本秀美, 石見佳子. 日本版栄養プロファイルモデル試案の作成に向けた基礎的研究 第 86 回日本栄養改善学会 リレー講演, 2021
3. 瀧本秀美, 岡田恵美子, 竹林純, 吉崎貴大, 横山友里, 多田由紀, 石見佳子. 日本人の食生活を考慮した減塩のための料理プロファイルに関する研究 第 86 回日本栄養改善学会, 2021
4. 石見佳子, 竹林純, 吉崎貴大, 横山友里, 多田由紀, 岡田恵美子, 瀧本秀美. 加工食品に関する日本版栄養プロファイル試案作成に関する研究 第 86 回日本栄養改善学会
5. 横山友里, 吉崎貴大, 多田由紀, 竹林純, 岡田恵美子, 瀧本秀美, 石見佳子. 調理済み食品に関する日本版栄養プロファイル試案作成に関する研究 第 86 回日本栄養改善学会, 2021
6. 多田由紀, 吉崎貴大, 横山友里, 竹林純, 岡田恵美子, 瀧本秀美, 石見佳子. 健康的な食行動に寄与するための日本版栄養プロファイルモデル試案に関する基礎的研究 第 86 回日本栄養改善学会, 2021

## G. 知的所有権の取得状況

特になし

## H. 健康危機情報

特になし

## 結果

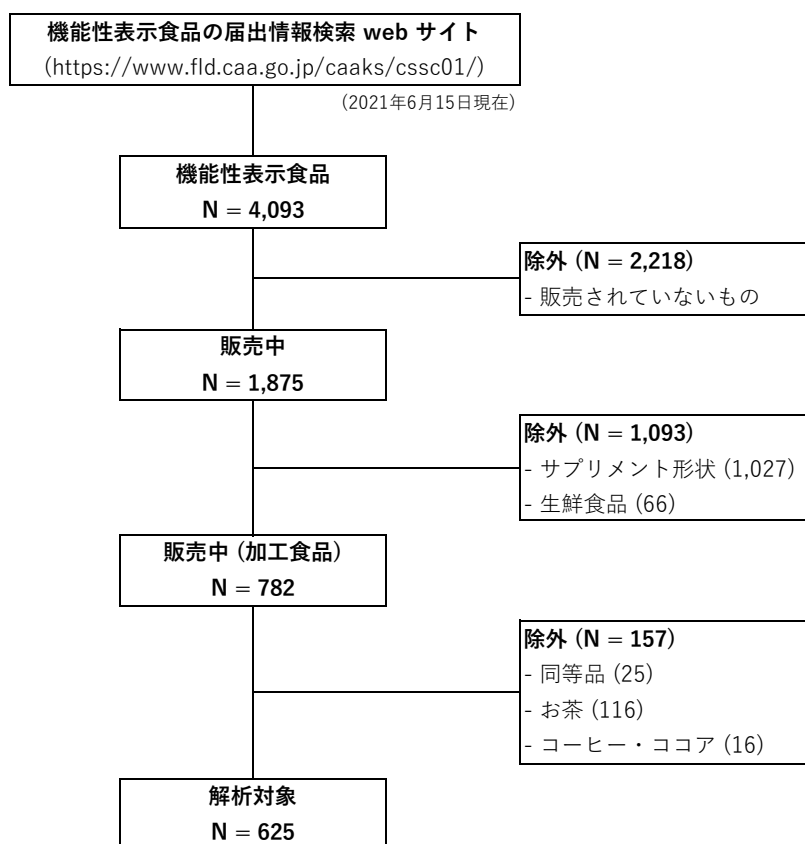


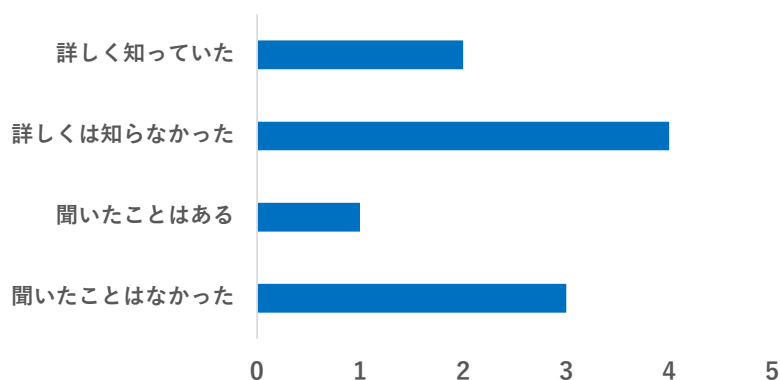
図 1. 解析対象とした機能性表示食品の抽出フロー

表1 日本版栄養プロファイルモデル試案に関するアンケート集計結果

このアンケートは、厚生労働科学研究の一環として実施するものです。  
貴社の栄養プロファイルモデルに関するお考えについてお尋ねいたします。

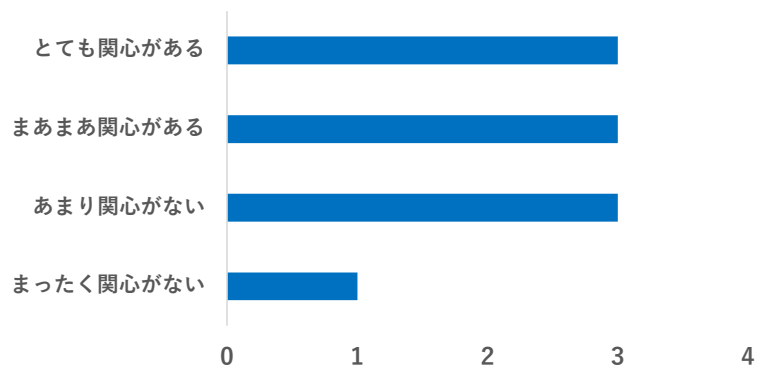
1. 「栄養プロファイルモデル」についてご存じでしたか？
[ 2] 詳しく知っていた
[ 4] 名前は聞いたことはあるが、詳しくは知らなかった
[ 1] 名前は聞いたことはあるが、内容はまったく知らなかった
[ 3] 聞いたことはなかった

### 栄養プロファイルについて知っていましたか



2. 「栄養プロファイルモデル」に関心がありますか？
[ 3] とても関心がある
[ 3] まあまあ関心がある
[ 3] あまり関心がない
[ 1] まったく関心がない

### 栄養プロファイルについて関心がありますか





3. 栄養プロフィールモデルについて、貴社のお考えあるいは取り組みがあれば可能な範囲でご教示ください。

**【栄養プロフィールモデル全般についての考え】**

- 日本人の食品選択を支援し、食生活の改善に寄与し健康維持・増進につながるなら賛成。
- 日本人の食生活にあったものでなくてはならない。
- 食文化の変化に対応できる柔軟さが必要。
- ただ表示するだけでなく、その意味するところを国民に十分に周知する必要がある。
- 栄養プロフィールを導入することで、日本人の偏食が逆に促進されないようにしなくてはならない。
- それぞれの食品業界が栄養成分に関するそれぞれの問題を抱えているため、一律の考え方に足並みを揃えるのは難しい。
- 栄養に関する意識が高い消費者にとっては、Food Data Central (<https://fdc.nal.usda.gov/>) のような、個別の製品データを含めて栄養成分を一括検索できるデータベースの方が有用。

**【本研究で提案している栄養プロフィールモデルについての考え】**

- 特定の栄養素に着目し「過剰摂取」を主軸に評価する方法では、その他の栄養素を含めてバランスが取れている製品を不当に低く評価してしまう。
- 複数の組み合わせが前提となる食材そのものには適さない。
- 一品で一食となる食品（弁当等）になら適している。
- 特定カテゴリーの食品全体が低評価となる場合は、我が国の食の多様性や食文化を否定することになる。
- 摂取を控えるべきとする栄養素（脂質や糖分など）でも、それを必要として摂取している消費者も存在する。
- 一日摂取目安量に占める割合を表示することは有用。
- 制限栄養素としてナトリウム・脂質・熱量に着目することは賛成。
- 飽和脂肪酸は表示が必須ではなく、エビデンスレベルも他と比べて低いため、糖類と同じく対象外とするべき。
- アルコールは対象食品としても良いのではないか。
- 制限栄養素だけでなく推奨栄養素についても同時に表示すれば、食品の「良し悪し」ではなく「特性」として消費者に伝わる。
  - 目標量に満たない食物繊維や、フレイル対応で重要なたんぱく質にも注目すべき。
  - フレイルへの対応では、ナトリウムや脂質・飽和脂肪酸・熱量ではなく、エネルギー密度や PFC バランスが重要である。

- 一般的に少量しか摂取しない食品の場合、単位重量当たりの栄養素量で評価するのは不適切であり、サービングサイズで考えるべき。
- 消費者の利用方法に幅があり、必ずしも製造者の想定通りの量が使われる訳ではなく、サービングサイズで考えるのは難しい。

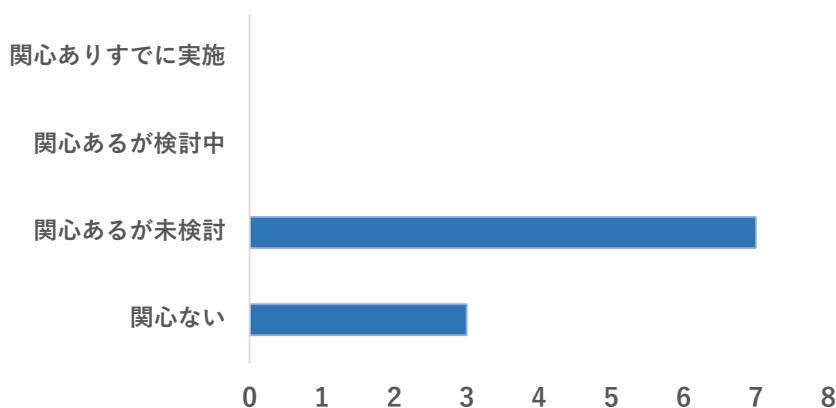
**【栄養プロフィールに関する取り組み】**

- 野菜からの食物繊維や卵からのたんぱく質の摂取を増やすような取り組みをしている。
- 適塩の開発ポリシーを設けている。
- 一部商品に熱量に関する強調表示を行っている。
- 具体的な取り組みは行っていない。

4. 栄養プロフィールモデルの活用方法の一つとして、包装前面の栄養表示があります。食品の包装前面の栄養表示について、関心がありますか？

- [ 0 ] 関心があり、すでに実施している
- [ 0 ] 関心があり、実施に向けて検討している
- [ 7 ] 関心はあるが、具体的な話には至っていない
- [ 3 ] 関心がない

**包装前面の栄養表示に関心がありますか**



5. 食品の包装前面の栄養表示について、貴社のお考えあるいは取り組みがあれば可能な範囲でお答えください。

**【食品の包装前面の栄養表示に関する考え】**

- 包装前面は商品の魅力やデザイン性を重視しており、栄養成分表示は側面や背面への

表示を基本としている。

- 記載スペースの制限から包装前面の栄養表示は難しい。
- 包装前面の栄養表示を法令として規定する前に、その有用性を十分に検証する必要がある。
- 我が国の食品表示については改正が多く、事業者・消費者共に十分な理解が得られていない。この状態で、包装前面の栄養表示といった新たな改正を加えると消費者のさらなる誤解や混乱を招く。
- 既に義務表示として栄養成分を側面・背面に表示しており、包装前面への記載は優先度が低い。

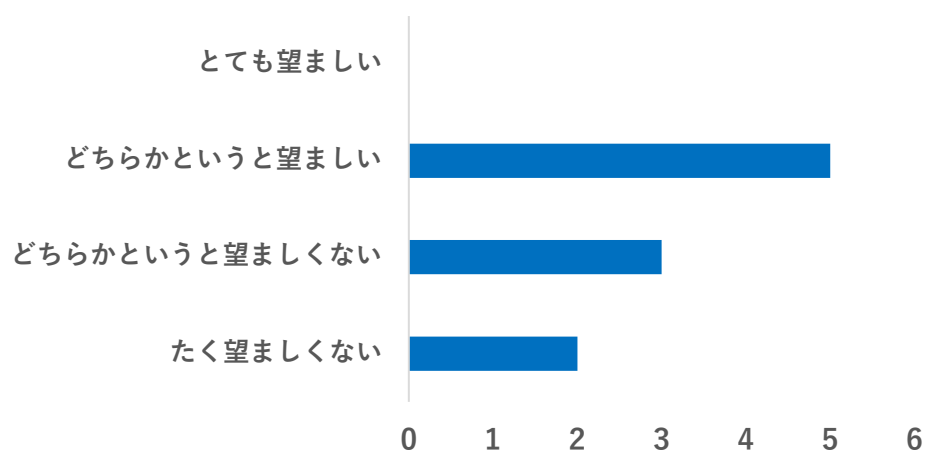
#### 【本研究で提案している栄養プロフィールモデルについての考え】

- 包装前面に栄養表示を行う場合は、栄養強調表示として行っている。
  - 推奨栄養素（たんぱく質や食物繊維など）を前面に表示している。
  - 優良誤認に繋がらないよう大げさな表示は避けている。
- 具体的な取り組みは行っていない。

6. 健康の保持増進のために、食品を区別する基準を設けることについていかがお考えですか（何らかの規制を目的としたものではありません）

- [ 0 ] とても望ましい
- [ 5 ] どちらかという望ましい
- [ 3 ] どちらかという望ましくない
- [ 2 ] まったく望ましくない

### 食品を区分する基準を設けることについて



7. 表1は、加工食品及び調理済み食品について、食品を区別する「閾値」を設定するための基準(案)を示したものです。ご意見があればお願いいたします。

- 十分な普及啓発を行い消費者の理解を進めないと、摂取食品の偏りや食の多様性の損失が危惧される。
  - ▶ 食品カテゴリー毎にルールを定める閾値より、全加工食品に一律のルールとなる一日摂取目安量に占める割合の方が望ましい。
- 個々の食品を閾値で区別した結果、本当に日本人の食生活が改善するのか疑問。
- 消費者が栄養プロファイルモデルによる評価のみに捉われないように、保健機能食品における「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」のような注意喚起が必要ではないか。
- 閾値基準の根拠は科学的であり、情報源を参照できるものである必要がある。
- 市場に流通している商品の実態調査を入念に行い、基準案の妥当性を検証すべき。
- 閾値を超えた食品が不当な不利益を被らないよう配慮が必要。
- 全ての加工食品に対して、一律100g当たりの閾値を設定することに問題がある。
  - ▶ 喫食量が数10gの食品に、100g当たりの閾値を当てはめるのは不適切。
- 熱量の200kcal/食について、1包装を1食と判断する場合、サイズ違いで評価が変わる。
  - ▶ 公的な「サービングサイズ」が規定されないと評価が難しい。
- 食品加工や保存ために最低限必要な食塩量を勘案する必要がある。
- 食品包装にあらたな情報を追加するよう求める場合は、その意義（有効性）が充分検証されている必要がある。
- 複数の組み合わせが前提となる食材そのものには適さない。
  - ▶ 食材の栄養プロファイルが適切でも、使い方によっては制限栄養素の過剰摂取に繋がる。
- 一品で一食となる食品（弁当等）になら適している。
  - ▶ 調味料やスープを追加する際に参考になる（食塩過多の弁当には追加の調味料を使わない等）。
- 乾物については水戻し後の実際に食べる時の状態で閾値を設定した方が消費者にとって分かりやすい。
- 閾値を基にしたスコアリング表示にすれば、食品選択時の柔軟性が広がるのではないか？
- 食材をおいしく・バランスよく食べるという本来の食品選択のあり様を阻害しない工夫が必要。
- 近年、消費者の嗜好の多様化に対応するため、従来の食品カテゴリーに当てはまらない製品が増えてきており、扱いが難しい。

8. 表2は、表1の閾値基準(案)に基づいて、各食品カテゴリーに設定された閾値(案)を示したものです。ご意見があればお願いいたします(貴社に関連する食品カテゴリーについてご回答ください)。	
食品カテゴリー	ご意見
1. 米加工品	米粉パン(則パン、ロールパン)と小麦粉を利用する通常製品の配合と類似しており、その結果、それらの栄養成分値もほとんど変わらないことから、2. 小麦・その他の穀類加工品の(a)パン類に示された閾値を適用すべきかと思う。
2. 小麦・その他の穀類加工品 (a) パン類	クロワッサンはそれ以外のパン類が主食的性格の製品群であるのに対し、14. 菓子に示された製品同様、嗜好品としてとらえるべきで、製品特性上、脂質量、飽和脂肪酸量も多いことから(f)菓子パンの製品群で示された閾値を適用すべきと思う。
(c)めん類(乾麺)	乾麺中の食塩は茹で時に大半が水分と置換する(食品成分表でもうどんでは11.6%、そうめん・ひやむぎで5.2%まで減少している)。乾麺をそのまま食べる人はいないと思うが、乾麺の閾値を設定する意義はあるのか。
6. 野菜加工品 (c) 漬物  数値は当該社調査食塩相当量(g/100g)	0.6 g/100 gの食塩相当量で野菜漬物を作るのはほとんど不可能(漬物と呼べない別の食べ物になる)。 加工方法が異なる漬物を一括して基準を設けるのは無理がある。野菜加工食品から漬物だけを抽出して、食塩の過剰摂取に繋がる加工食品としてプロファイルするのは適当ではない。 塩漬：浅漬け 0.7-3.4、梅干し 2.9-11.6 しょうゆ漬；福神漬 2.4-5.3、醤油漬 2.3-7.4 酢漬け：生姜 0.6-7.1、楽京 1.8-3.0 ぬか漬：たくわん 2.2-4.0 赤とうがらし漬：キムチ 1.6-4.6
7. 果実加工品	ジャムについては調味料と同様との考えで、対象外と考えた。
8 きのか加工品	一回の喫食量が比較的少ないこと、および食品を保存する上で食塩濃度が必要となるため基準値の引き上げを希望する。
10. 魚介加工品 (a) 干物・乾物	干物の場合、保存性等を考慮した食塩値が設定されております。また、塩干品も同様です。

	<p>これらの食品の一食分は 60 - 80g 前後かと思えます。</p> <p>100g での閾値を考えておられますが、可食部分だけ考えると摂取量は 6 掛け以下（骨や皮等を外すと）です。</p> <p>塩干品売場にならべるサケフレークも日本人になじみのある伝統的な食品ですが、食塩の基準をクリアすることは難しいと考えられます。</p> <p>こういった商品は水分活性を調節しながら賞味期限をクリアしますので栄養プロファイルに対応することは“保存性”の観点で困難で、また食衛法で担保される“安全性”を放棄することになりかねない、と考えます。</p>
(b) 缶詰	<p>同様に缶詰でも固形の可食部は内容量より少ないのが現状です。</p> <p>調味液まで使い調理する場合、複数人で喫食するのが一般的であれば想定量は少なくなると思えます。</p>
(d) 練り製品	<p>練り製品では、製造上食塩が必須となり 2%前後の食塩が添加されています。</p> <p>食塩量が少ないと食感や成形が難しくなりますので、技術革新がないと減らすことは難しいのが現状です。</p> <p>代表的なちくわ一本が 20g で、ソーセージでは、50-80g/本となりますので、一本当たりでも 0.4~1.3g 程度の食塩量ですので、現状の閾値ではかなり厳しいと思えます。</p>
11. 畜肉加工品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「畜肉加工品」という一括りにしての閾値設定ではなく、八訂版の食品標準成分表と同様に、ある程度のカテゴリーに分けて設定をお願いできればと考えます。</li> <li>食品の特性上、分類は必要と考えます。</li> <li>2. 製造上必要不可欠な量の食塩およびそれに伴って算出される食塩相当量を、閾値の設定の際には考慮いただけますよう、あわせてお願いいたします。</li> <li>3. 食塩に関しては、食品衛生法で濃度が規定されているものもごございます。また、過度な減塩を行った場合、有害微生物増殖の懸念もあり、食塩相当量に関しましては、最低でも 2%程度必要ではないかと考えられます。この点も、閾値の設定に加味していただけますとご幸甚にごございます。</li> <li>4. 畜肉の場合、脂肪中の飽和脂肪酸割合は 35~45%存在するため、脂質の閾値を 16.5g にした場合、6~7g となります。脂肪酸の閾値設定に関しましては、この点も加味いただけます</li> </ol>

	とご幸甚にございます。
12 卵加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵 1 個の脂質量は約 5g (茹で : 100g あたり 10.4g )。</li> <li>・鶏卵 1 個は通常摂取しており健康に問題のない量と考えられるため、閾値基準の見直しを希望する。</li> <li>・ゆで卵保存のための調味液の栄養成分量が含まれる場合、食部のみで評価したいと考える。</li> <li>・卵サラダは調理済加工食品カテゴリーと考えた。</li> </ul>
13. 乳製品 (a) チーズ・粉乳	<p>ナチュラルチーズは、製造法の伝統により脂肪とたんぱく質の比率がほぼ決まっています。チーズに炭水化物はほとんど含まれませんが、たんぱく質の換算係数が等しく 4 であるため、結局今回の閾値を満足するには牛乳類と同様に極端に脂肪含量を減らす必要があります。プロセスチーズでは脂肪含量の設定に多少の自由度はありますが、脂肪を極端に減らしたチーズはゴムまり様となり、噛み切ることにも容易ではなくなってしまいます。また、飽和脂肪酸を減らすには乳等省令から外れて植物脂肪を配合したチーズフードとすることが考えられますが、国際的にはチーズフードという概念は無く、これらはチーズと呼べなくなってしまいます。</p> <p>チーズと粉乳を一括りに閾値を設定するのは無理があると思います。プロセスチーズに食塩相当量の閾値設定はしないで欲しい。</p>
(b) 牛乳・乳製品	<p>牛乳における脂肪 : たんぱく質 : 炭水化物の比率はほぼ一定なので、水分含量を考えなければ、全熱量あたりの脂質の割合 (F/Q (%))、及び飽和脂肪酸の割合 (SFA/Q (%)) という観点において牛乳、無糖練乳、全粉乳は同じものになります。乳等省令上他の食材の添加はできないので、これらの製品で今回の閾値をクリアすることは不可能です。あとは調整牛乳として脂肪含量を減らすしかありません。</p> <p>F/Q 及び SFA/Q の値が、牛乳において最大 (51%及び 31.3%)、脱脂乳において最小 (2.73%及び 1.91%) であるとし、たんぱく質と炭水化物の含量はほとんど変わらないとすると、Fat/Q 及び SFA/Q は脂肪含量 F (%) だけの関数となります。これを用いて閾値を満たす調整牛乳を試算すると、<math>F/Q \leq 30\%</math> とするには、<math>F \leq</math></p>

	<p>1.54%、さらに <math>SFA \leq 7\%</math> も満たすには、<math>F \leq 0.46\%</math> とすることが必要で、極めてスキムミルクに近い製品となります。「体に良い」という理由付けにより日本人がこの調整牛乳を好んで手に取るようになるには、かなりの意識の変革が必要となります。</p>
(c) ヨーグルト	<p>乳等省令における発酵乳の規格からすると、今回の閾値を満たす為には、①牛乳類のように極端に脂肪含量を減らすか、もしくは②練乳類のように砂糖等を大幅に配合する必要があります。弊社では例えば「NM 脂肪0 (ゼロ)」という商品が閾値を満たしています。</p> <p>Y社や、弊社でいえばKのような乳酸菌飲料であれば、乳脂肪含量の定めが無いので今回の閾値を満たす製品を製造することは可能です。</p> <p>脱脂乳をベースに作ったヨーグルトが世の中の大半かとは思いますが、生乳100%で作ったヨーグルトの脂質は、閾値を超えてしまいます。この閾値設定には反対です。</p>
(d) アイスクリーム	<p>現在当社製品にアイスクリーム類はありませんが、乳等省令で乳固形15%以上、乳脂肪8.0%以上とされているため、今回の閾値を満たすことは現実的に不可能です。アイスマルクは乳脂肪3.0%以上なので可能性はありますが、砂糖やたんぱく質含量を大幅に増やして総カロリーを増やすしかありません。</p> <p>乳等省令から外れた氷菓やラクトアイスであれば閾値を満たすことは出来ます。</p>
(e) クリーム	<p>乳等省令におけるクリームは乳脂肪18%以上とされているので、今回の閾値 (<math>F/Q \leq 30\%</math>) を満たすことは定義上不可能です。表2にあるような、植物性脂肪を配合したクリームであれば <math>SFA/Q \leq 7\%</math> はクリアできると思いますが、クリームの概念上 <math>F/Q \leq 30\%</math> を満たすのは無理だと思います。</p> <p>今回のモデルは炭水化物の事は考えないことから、練乳においては砂糖を入れれば入れるほど、「体に良い」こととなります。</p> <p>七訂を基に計算すると、無糖練乳の <math>F/Q</math> 及び <math>SFA/Q</math> は49.4%及び30.5%ですが、加糖練乳では23%及び15.2%となり、<math>F/Q</math> の閾値はクリアします。七訂には載っていませんが、加糖脱脂練乳であれば <math>SFA/Q</math> の閾値もクリアできると思います。ただし、これは一</p>



	<p>一般的な「体に良い」ものの常識や、「おいしさ」からは遠ざかっていくものと考えられます。</p>
14. 菓子類	<p>18歳以上の健常者を対象とし、子供は対象外とされています。食品の中にはお子様から大人の方まで幅広くお楽しみ頂く設計となっているものもございます（特に菓子、嗜好品）。このため栄養プロファイルモデルでは「18歳以上の健常者」に対する表示をされたとしても、お子様にとってはどうか、あるいは18歳以上の健常者向け表示をお子様向けと誤認されて過剰摂取されることも想定されます。このため、対象とする食品カテゴリーを限定されるべきと思われる。</p>
(c) 洋菓子 (生菓子)	<p>シュークリーム、チーズケーキ、エニッシュペストリー、ドーナッツ、パイ、ホットケーキ、ワッフルは市品特性上、飽和脂肪酸含量が比較的高い油脂または原料が使用されるため、飽和脂肪酸に関する閾値の設定を検討すべきかと思う。</p>
(d) 洋菓子 (干菓子)	<p>チョコレートの主原料は砂糖・乳・油脂であり脂質の占める割合が高くなりがちな製品です。一方で、嗜好品であるため消費者により摂取量が大きく異なります。</p> <p>一般的なチョコレートは100gあたりの脂質は19.6gを超えることが多いと思われるので、栄養プロファイルモデルとしては全てが「注意」のマークの対象となることが想定されます。（飽和脂肪酸も同様）</p> <p>繰り返しとなりますが、日本においても「サービング」単位での表示が義務付けられたのちでないと、この表記は難しいのではないかと、と思われます。</p> <p>チョコレート、ビスケット、キャンディは食シーン、食べる量、配合等、全く異なります。このため、これらは分けて閾値設定されるべきと思います。</p> <p>食事代替として摂取することを前提としている場合、熱量は閾値を超えて当然であるが、表示上過剰摂取となる。また、脂質や飽和脂肪の閾値設定に関しても、食品全体としての栄養バランス（タンパク質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなど）が考慮されていない点が気になる。</p>
(f) 菓子パン	<p>揚げパンは(c) 洋菓子(生菓子) ドーナッツと同じ性格を有し</p>

	<p>た製品群だが、設定されている閾値が違うのはどうか。</p>
<p>16. 調理加工食品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主菜、副菜、主菜副菜の分類基準が分かりづらく感じる。また、「その他」カテゴリーに該当する食品についても具体例があると分かりやすい。</li>   <li>・主菜、副菜カテゴリーは該当食品が幅広く、和風総菜のように食塩の多いもの、洋風総菜のように脂質の多いものなど、カテゴリー内でも栄養成分の特徴が大きく異なる。消費者の食品選択の偏りにつながる可能性もあるため、より細かな分類が適切と考える。</li> <li>・パスタソース、調理用ソースなどのソース類は成分表において調味料カテゴリーに分類されるため対象外と考えた。</li> <li>・本モデルの対象は健常者だが、介護用加工食品は通常の食事をとれない方（健常者以外）を対象とするため、本モデルの対象外と考えた。</li> </ul>

9. 今回アンケート調査にご協力いただいた方の職種を教えてください（複数回答可）。

[ 6] 商品企画・開発  
 [ 7] 商品生産・品質管理  
 [ 2] 市場調査（マーケティング）  
 [ 1] 営業・販売促進（広告）  
 [ 2] その他（ ）

回答者職種（複数回答）

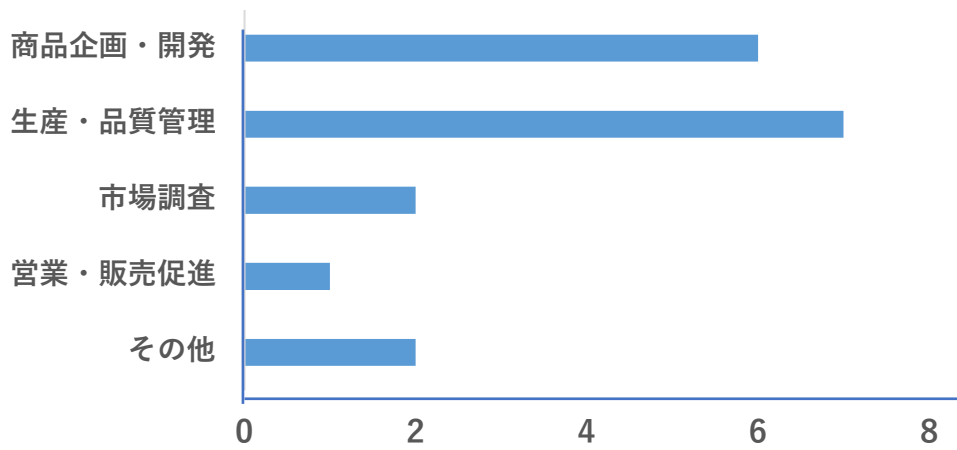


表 2. 解析した機能性表示食品の栄養成分表示について (N=625)

	一定値	幅表示	表示なし
熱量	617	8	0
脂質	611	14	0
飽和脂肪酸	13	0	612
食塩相当量	529	96	0

表 3. 機能性表示食品の栄養成分表示値と加工食品の日本版 NP モデル試案の閾値案との関係

コード	食品カテゴリー(大)	食品カテゴリー(小)	該当食品数	食塩相当量			脂質			(飽和脂肪酸)				熱量	
				満たす	満たさない	NA1*	満たす	満たさない	NA1*	満たす	満たさない	NA1*	NA2†	満たす	満たさない
011	米加工品	(a) 水分≧20%	17	14	3	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
012	米加工品	(b) 水分<20%	1	1	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
021	小麦・その他の穀類加工品	(a) パン類	3	2	0	1	2	0	1	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
022	小麦・その他の穀類加工品	(b) めん類(生・ゆで) 水分≧20%	8	1	7	0	8	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
023	小麦・その他の穀類加工品	(c) めん類(乾麺) 水分<20%	1	0	1	0	1	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
024	小麦・その他の穀類加工品	(d) その他の穀類加工品	5	5	0	0	5	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
031	いも・でんぷん加工品	(a) ジャガイモ・さつまいも加工品	0	0	0	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
032	いも・でんぷん加工品	(b) その他のいも加工品	1	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
041	大豆加工品	(a) 大豆加工品(固形)	14	7	7	0	7	7	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
042	大豆加工品	(b) 大豆加工品(液体)	0	0	0	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
050	種実加工品	—	2	2	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
061	野菜加工品	(a) 缶詰・冷凍野菜	1	1	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
062	野菜加工品	(b) 野菜ジュース(100%)	28	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
063	野菜加工品	(c) 漬物	10	1	9	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
071	果実加工品	(a) 缶詰・冷凍果実	1	1	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
072	果実加工品	(b) ドライフルーツ	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
073	果実加工品	(c) ジャム	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
074	果実加工品	(d) 果物ジュース(100%)	7	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
080	きのこ加工品	—	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
090	藻類加工品	—	3	0	3	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
101	魚介加工品	(a) 干物・乾物	1	1	0	0	1	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
102	魚介加工品	(b) 缶詰	9	5	4	0	1	8	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
103	魚介加工品	(c) 佃煮・塩辛・煮物・漬物	0	0	0	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
104	魚介加工品	(d) 練り製品	3	0	3	0	0	3	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
110	畜肉加工品(牛・豚・鶏)	—	2	0	2	0	1	1	0	0	0	0	2	閾値なし	閾値なし
120	卵加工品	—	0	0	0	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
131	乳製品	(a) チーズ・粉乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし
132	乳製品	(b) 牛乳・乳製品	26	閾値なし	閾値なし	閾値なし	25	1	0	2	1	0	23	閾値なし	閾値なし
133	乳製品	(c) ヨーグルト	41	閾値なし	閾値なし	閾値なし	32	9	0	1	4	0	36	閾値なし	閾値なし
134	乳製品	(d) アイスクリーム	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	2	0
135	乳製品	(e) クリーム	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし
141	菓子	(a) 和菓子(生菓子)	1	1	0	0	1	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	1	0
142	菓子	(b) 和菓子(干菓子)	0	0	0	0	0	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	0	0
143	菓子	(c) 洋菓子(生菓子)	26	24	2	0	24	2	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	25	1
144	菓子	(d) 洋菓子(干菓子)	34	28	1	5	1	28	5	1	1	0	32	27	7
145	菓子	(e) キャンディ	27	26	1	0	27	0	0	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	27	0
146	菓子	(f) 菓子パン	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1
151	嗜好飲料	(a) 茶	—	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
152	嗜好飲料	(b) コーヒー・ココア	—	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
153	嗜好飲料	(c) その他	203	180	18	5	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし	閾値なし
小計			478	302	61	12	138	59	7	4	6	0	96	82	9
200	調理済み食品	—	51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
900	分類不可能	—	96	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

2021年6月15日現在で販売中の機能性表示食品のから形状が加工食品であるものを抽出し、すべての項目について閾値が設定されていない茶・コーヒー・ココアを除いて食品カテゴリーに分類し、表示値を閾値と比較した。閾値を満たす食品数が閾値を満たさない食品数以下の場合、セルに着色して強調した。

\* NA1: 食品単位が「1個あたり」など100g(mL)あたりに換算できないものであったため解析不能。

† NA2: 任意表示のため含有量が表示されておらず解析不能。

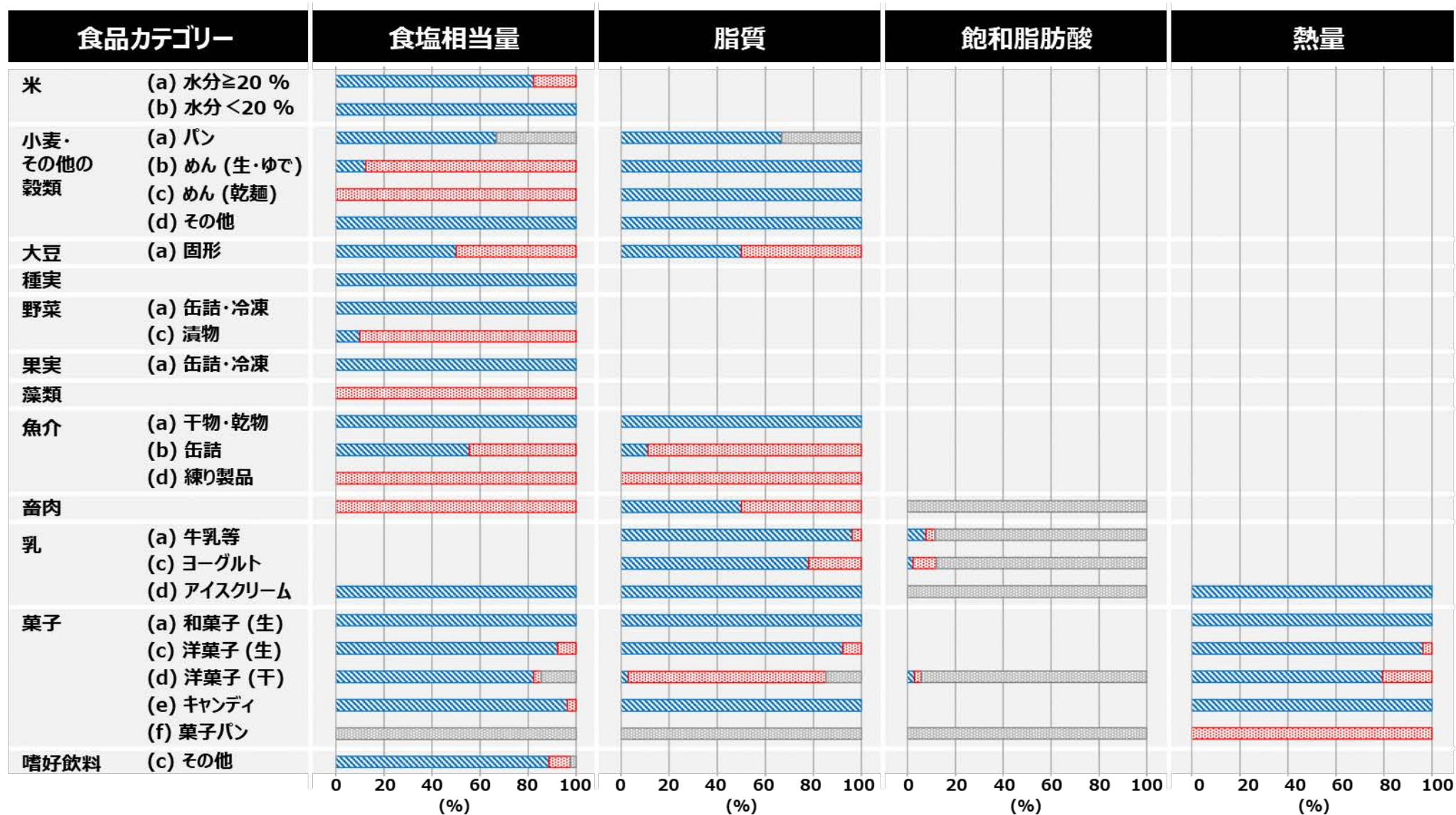


図 2. 食品カテゴリー別にみた閾値を満たす・満たさない機能性表示食品の割合

■=閾値を満たす、■=閾値を満たさない、■=評価不能（理由：栄養成分表示が 100 g (mL) あたりではない、当該項目の表示がない）

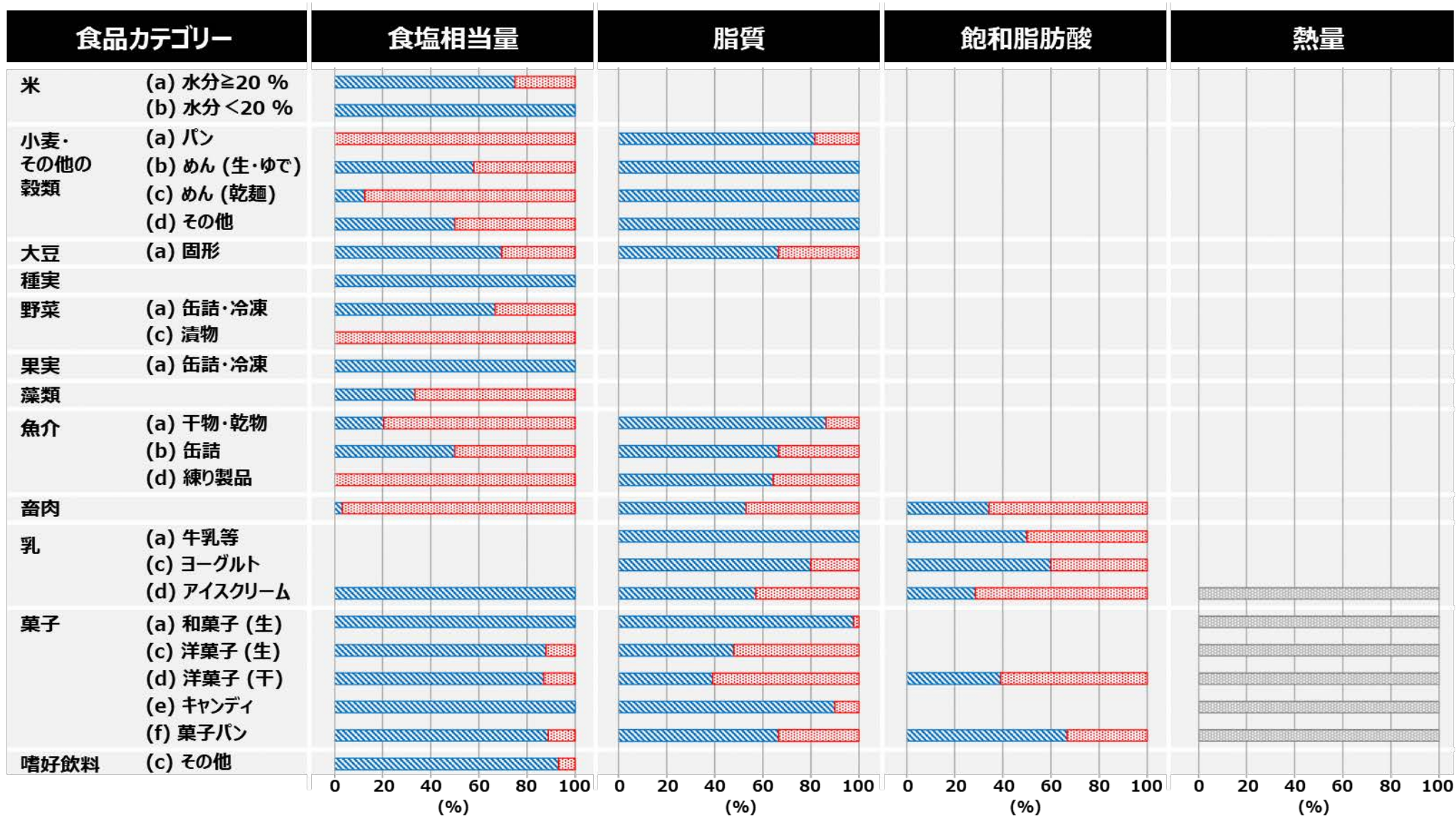


図3. 食品カテゴリー別にみた閾値を満たす・満たさない一般加工食品の割合

■=閾値を満たす、■=閾値を満たさない、■=評価不能（理由：日本食品標準成分表では「一食当たり」が定義されていない）