



プログラム②

～ポストコロナを見据えたJASを～ ベジタリアン・ヴィーガンJAS

特定非営利活動法人日本ベジタリアン協会 事務局長 橋本晃一氏

FAMIC神戸センター 規格検査課 担当者

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

Food and Agricultural Materials Inspection Center (コミュニケーションネーム : FAMIC)

- 1. ベジタリアン・ヴィーガンJASの概要**
- 2. ベジタリアン・ヴィーガンJAS制定の経緯及び
今後の展望等**
- 3. ベジタリアン・ヴィーガンJAS活用事例の紹介**
- 4. 質疑応答、まとめ**

1. ベジタリアン・ヴィーガンJASの概要

2. ベジタリアン・ヴィーガンJAS制定の経緯及び 今後の展望等

3. ベジタリアン・ヴィーガンJAS活用事例の紹介

4. 質疑応答、まとめ

背景

- 主要100ヶ国・地域におけるベジタリアン及びヴィーガンの人口は、2018年には約6.5億人であり、欧米諸国を中心に毎年約1%近く増加傾向（日本では人口比率の約4%がベジタリアン及びヴィーガン）。
 - 2018年度の訪日客約3,119万人のうち、約167万人がベジタリアン及びヴィーガンであり、訪日客から食材変更のリクエストに柔軟な飲食店や専門店などの数が少ないことに対する不満が多くあったところ。
- 出典：『飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド』観光庁 参事官（外客受入担当）令和2年4月版



規格の制定

両規格とも2022年9月6日制定

- **ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品（ベジ・ヴィーガン加工食品JAS）**
使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法などを規定。
- **ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法（ベジ・ヴィーガンレストランJAS）**
使用してはならない食材や提供すべき料理とその品目数、情報提供方法などを規定。



効果

- JAS認証によって、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品や飲食店を求める消費者が適切に商品や飲食店を選択することが可能。
- インバウンド需要の回復を見据え、ベジタリアン又はヴィーガンの訪日客への対応が可能。

ベジタリアン、ヴィーガンの分類

学術的分類

- ラクト・オボ・ベジタリアン
- オボ・ベジタリアン
- ラクト・ベジタリアン

- ヴィーガン

- ペスコベジタリアン（魚乳卵菜食）
- ポーヨーベジタリアン（鶏魚乳卵菜食）

JAS上の分類

- = ● 卵及び乳製品を摂食するベジタリアン
- = ● 卵を摂食するベジタリアン
- = ● 乳製品を摂食するベジタリアン

- ヴィーガン

ヴィーガン

ダイエターリー・ヴィーガン
：食事のみ実践

エシカル・ヴィーガン
：食事以外も実践
（革製品避ける等）

出典：VEGETARIAN-ism 21世紀のライフスタイル『ベジタリアニズム』

監修：垣本 充、編集：高井明德、松尾一廣

発行：(株)フードジャーナル社

【規格の構成】

1 適用範囲

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の基準について規定

2 引用規格

3 用語、定義

4 ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品に関する基準

以下の基準と生産行程管理について箇条5の基準を満たしていること

- ・卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品：

卵、乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



- ・卵を摂取するベジタリアンに適した加工食品：

卵、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



- ・乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品：

乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



- ・ヴィーガンに適した加工食品：

動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



• • •

【規格の構成】

5 生産行程管理に関する基準

原材料及び添加物の受入れ

- ・調達した原材料及び添加物が、ベジタリアン又はヴィーガンに適した原材料であることを確認



原材料及び添加物の保管

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物との区分管理



製造

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物の意図せざる混入の防止
適切な予防処置、製造前の洗浄徹底、適さない原材料を揚げた油の使用禁止



6 表示



ラベル表示

- ・食品の容器包装に「ベジタリアン」、「ヴィーガン」等と表示
- ・「ベジタリアン」等の用語は、商品名を同じ視野に表示



製品に
マークを貼
付

【規格の構成】

1 適用範囲

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を提供する事業者の基準について規定

2 引用規格

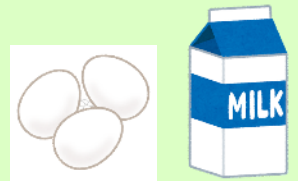
3 用語、定義

4 ベジタリアン又はヴィーガン料理における基準

以下の基準とサービスの提供について箇条5の基準を満たしていること

- ・卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した料理：

卵、乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



- ・卵を摂取するベジタリアンに適した料理：

卵、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



- ・乳製品を摂取するベジタリアンに適した料理：

乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



- ・ヴィーガンに適した料理：

動物由来の食品及び添加物を使用していないこと



● ● ●

【規格の構成】

5 サービスの提供に関する基準

食材及び添加物の受入れ

- ・調達した食材及び添加物が、ベジタリアン又はヴィーガンに適した食材であることを確認



食材及び添加物の保管

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない食材及び添加物との区分管理



料理の配合計画

- ・料理の配合計画を作成



調理

- ・配合計画に基づく調理の実施
- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない食材及び添加物の混入防止
- ・洗浄の徹底、適さない食材を揚げた油の原則使用禁止など



料理の提供

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を、主食と主菜が一体として提供されるものを1品目以上提供（スイーツ専門店等の例外規定あり）

表示及び情報の提供

- ・料理数、食材根拠、適さない食材を揚げた油の共有等を顧客に正しく情報提供

（例）メニュー

ヴィーガン用

豆腐ハンバーグ ¥800

豆腐 たまねぎ パン粉
しいたけ オリーブ油

ベジタリアン用

ポテトサラダ ¥400

ジャガイモ たまねぎ にんじん
きゅうり 卵 酢 コショウ



FAMICでは、JASの提案を目指す方々に対し、制定の立案のためのご相談に対応します

(独) 農林水産消費安全技術センター (FAMIC)



本部 規格調査部 規格調査課

TEL : 050 - 3797 - 1846

shohin_mailbox@famic.go.jp

札幌センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1760

横浜事務所 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1880

神戸センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1909

仙台センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1890

名古屋センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1898

福岡センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1925

JAS制定等に関する申出相談窓口

<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/soudan/>

1. ベジタリアン・ヴィーガンJASの概要
- 2. ベジタリアン・ヴィーガンJAS制定の経緯及び
今後の展望等**
3. ベジタリアン・ヴィーガンJAS活用事例の紹介
4. 質疑応答、まとめ

橋本晃一プロフィール

- **認定NPO法人日本ベジタリアン協会
事務局長**
- **日本ベジタリアン学会認定マイスター**
- **国際ベジタリアン連合 理事**
- **英国ヴィーガン協会 正会員**
- **英国ベジタリアン協会 正会員**

- **大阪公立大学大学院 生活科学研究科 博士後期課程で、人と動物の福祉の研究を続けている。**



- **団体紹介 自治体関係活動**
- **JAS制定の経緯等**
- **ベジタリアン・ヴィーガンJASの申請方法、規格について**

認定NPO法人日本ベジタリアン協会

弊協会は、1993年に設立された非営利団体で、「人と地球の健康を考える」をテーマに、菜食を通して健康・栄養、地球環境保全、生命倫理、動物愛護、途上国援助などの活動に取り組んできました。また、ベジタリアン、ヴィーガンに関心のある人々に必要な知識や実施方法を広め、共有していくためのネットワークづくりを行っています。現在、会員は北海道から沖縄県まで約2700名が登録されています。

2020年に大阪市より、社会貢献への高度な公益性が認められ、ベジタリアン・ヴィーガン団体として全国初の「認定NPO法人」の認証を受けるに至りました。

2019年11月には、超党派のベジタリアン・ヴィーガン制度推進の為の国会議員連盟に発足時から参画し、2021年の第5回総会后、農水省ベジタリアン・ヴィーガン食品等JAS制定プロジェクトチーム（PT）の座長を務め、2022年のベジタリアン・ヴィーガン食品等JAS制定に尽力しました。

これからも、市民団体として「人にも地球にも優しいベジタリアンのライフスタイル」の啓発に努めます。

- 1993年 大阪市で75名のベジタリアン・ヴィーガンにより設立
- 1996年 国際ベジタリアン連合（IVU）垣本代表が学術理事就任
- 2000年 日本ベジタリアン学会設立（協会学識経験者）
- 2001年 特定非営利活動（NPO）法人格取得
- 2006年 JPVSベジタリアン・ヴィーガン食品推奨制度発足
- 2008年 国土交通省「外国人客対応マニュアル」ベジタリアン章担当
- 2009年 ノーベル賞受賞者パチャウリ博士推薦「ミートフリーマンデー」（MFMJ）開始
- 2012年 日本ベジタリアン学会認定アドヴァイザー講座開講
- 2013年 ポール・マッカートニー氏にJPVSアワード授与
- 2014年 農水省より「ベジタリアン食材の国際的基準」等ヒアリング
- 2016年 日本ベジタリアンアワード制定
- 2018年 国土交通省「中国地方ベジガイドブック」（英語版）監修
東京都主催「外国人旅行者受入セミナー」講師
- 2019年** ガンジーご生誕150周年記念ベジフェスinインド大使館主催
成田国際空港手帳監修
ベジタリアン・ヴィーガン制度推進の為に国会議員連盟参画
- 2020年 「認定NPO法人」（大阪市）認証
世界的ヴィーガンメディア「VegNews」が本協会紹介
JR西日本「外国人旅行客サポート・アプリ」監修
日本ベジタリアン協会SDGs 2020宣言
- 2021年** ベジタリアン・ヴィーガン食品等JAS規格案制定プロジェクトチーム参画
- 2022年** 「ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品」(JAS0025),「ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法」(JAS0026)の2つ日本農林規格が制定される。
- 2023年** 農林水産省によりJAS登録認証機関と認定される

2021年、農林水産省（大臣官房新事業食品産業部）基準認証室と事前相談を重ね、ベジタリアン・ヴィーガン食品等JAS制定プロジェクトチーム（P T）の編成を行い、弊協会代表がP T座長としてJAS規格案を検討、2022年に規格案の申し出を行い、パブリックコメント等を経て、日本農林規格調査会で「**ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品**」（JAS0025）と「**ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法**」（JAS0026）の2つの日本農林規格（JAS）が審議されました。

その後、FAMIC（独立行政法人農林水産消費安全技術センター）による審査を受け、2023年1月に弊協会が農水省より**JAS登録認証機関**として認定されました。

JAS0025（以下「ベジ・ヴィーガン加工食品JAS」という。）は、ベジタリアン・ヴィーガン食品の国際基準として2021年に制定されたISO23662を参考としつつ、日本の国家規格であるJASとして、加工食品に限定して制定されました。

JAS0026（以下「ベジ・ヴィーガンレストランJAS」という。）は、通称「ベジヴィーガン・レストラン&ケータリングJAS」と称されるもので、現在戻りつつあるインバウンドや年々増加する国内のベジ・ビーガンのニーズ応えるものとして制定されました。

いまや、地球環境保全、動物愛護、飢餓救済の食糧問題、健康、宗教など、多様な理由からベジタリアン・ヴィーガンが増えています。たくさんのベジ食品のメニューが流通店に並ぶようになってきました。

ベジタリアン先進国の英国は、2025年には、4人に1人がベジタリアンになると予想されています。また、ドイツでは、週1回程度しか肉を食べないフレキシタリアンが約50%に達したと報告されています。

この世界的なベジタリアニズムの高まりに便乗して、英国では民間の団体が営利目的等で認証を乱発して、消費者を混乱させてきました。

このような状況から、弊協会が、日本の国家規格としての「ベジタリアン・ヴィーガン食品等」JAS制定の早急な実現を提言し、民間団体のメンバーとして、実現に向けて協働させていただきました。

国内外の規格の制定の流れ

2021年、国際規格 ISO23662が制定

まず、世界の国際規格の流れから、

2006年に英国食品基準局FSAが英国ベジタリアン協会やヴィーガン協会のアドバイスにより、ガイドラインを作成しました。

2011年に、これがEU議会のベジタリアン・ヴィーガンEU規制となり、合法的な位置付けが承認。ベジタリアン・ヴィーガン食品表示の国際基準の一つとされてきました。

2018年にISO国際基準機構に、スイスが新たな規格を提案し、**2021年に参加74カ国のうち、49カ国が賛成し、ベジタリアン・ヴィーガンの国際規格ISO23662 が制定されました。**

2022年、日本のベジタリアン・ヴィーガンJASが制定！

日本国内の流れは、

2018年、衆議院に「インバウンドに対応したベジタリアン・ヴィーガン対策に関する質問趣意書」が提出され、適正なJAS認証制度の必要性を提議。

2021年2月のベジ議連総会で、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課基準認証室長が「JASの策定プログラムについて」のセミナーを開催。弊協会が、ベジタリアン・ヴィーガンJASの新規制定について農林水産省に相談し、農林水産省やベジ議連の協力を得て、**ベジJAS制定プロジェクトチーム（PT）を編成し、PT座長を弊協会の代表が務め、委員は、学識経験者、食品会社、市民団体、レストラン、スーパーやコンビニ、有機JAS認証団体などで構成。当該協働プロジェクトを完遂し、農林水産省へ規格原案を申出。その後、JAS調査会の審議を経て、国家規格としてベジJASが制定されました。**

- ・ベジ・ヴィーガン加工食品JASは、JASをそのまま海外に浸透させることで、**輸出による外貨獲得が期待できる**
- ・ベジ・ヴィーガンレストランJASは、ベジ・ヴィーガン加工食品JASをベースに、レストランでの取扱に関する要求事項を加えたもので、我が国独特の「おもてなし」の場を提供できる
- ・ベジタリアン・ヴィーガン食を求める**外国人旅行者が**、JASマークを目印に**飲食店及び食品を見つけることができる**
- ・日本語の原材料表示を理解できない外国人にとって、ゼラチンなど動物性食品を使いながら、**ベジタリアン・ヴィーガンと表示する食品などの誤選択を防ぐことができる**

・JAS0025

ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品

(ベジ・ヴィーガン加工食品JAS)

・JAS0026

ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法

(ベジ・ヴィーガンレストランJAS)

JAS0025の要求事項①：

- 卵及び乳製品を食べるベジタリアンに適した食品 = 卵、乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- 卵を食べるオボ・ベジタリアンに適した食品 = 卵、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- 乳製品を食べるラクト・ベジタリアンに適した食品 = 乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ヴィーガンに適した食品 = 動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- 動物試験
最終製造業者は、JAS認証を受ける加工食品に関する動物試験禁止

JAS0025の要求事項②：

● 原材料の受入れ

・調達した原材料が、ベジタリアン又はヴィーガンに適した原材料であることを確認する

● 原材料の確認

・1次原料、2次原料として動物由来の原材料及び添加物の使用禁止、動物性由来の加工助剤は1次原料使用禁止（例外として、動物の骨炭及びキトサンは2次原料でも使用禁止）

● 原材料の保管

・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料との区分管理を徹底させ、異物混入を防ぐ

● コンタミ防止

・ベジタリアン又はビーガンに適さない原材料の混入防止（製造前の徹底洗浄など）

JAS0025の要求事項③：

● ラベル表示

・規格の要求事項を満たせば、食品の容器包装に「ベジタリアン」（卵乳、卵、乳）、「ヴィーガン」などと表示できる（「VEGETARIAN」、「VEGAN」の英語表記も可。）

・「ベジタリアン」などの用語は、商品名と同じ視野に表示する

JAS0026の要求事項①：

- 卵及び乳製品を食べるベジタリアンに適した食品 = 卵、乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- 卵を食べるオボ・ベジタリアンに適した食品 = 卵、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- 乳製品を食べるラクト・ベジタリアンに適した食品 = 乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ヴィーガンに適した食品 = 動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- 動物試験
飲食店等は、ベジタリアン・ヴィーガンに適した料理に関する動物試験禁止

JAS0026の要求事項②：

サービスの提供に関する要求事項として

● 食材の受入れ

・調達した食材が、ベジタリアン又はヴィーガンに適した食材であることを確認する

● 食材の保管

・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない食材との区分管理を徹底させ、異物混入を防ぐ

● 調理

・配合計画に基づく調理の実施

・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない食材の混入防止（洗浄の徹底など含め）

● 料理の提供

・ベジタリアン又はビーガンに適した料理を、**主食と主菜が一体として提供されるものを1品目以上提供**

● 情報提供の表示

・ベジタリアン又はヴィーガン料理に適さない食材と調理器具などを共用する場合は、メニュー表などに明記

①ベジタリアン・ヴィーガン食品等のJASの規格の検討にあたり、参考にされたものはありますか？
ベジタリアン・ヴィーガン食品の国際規格として2021年に制定されたISO23662があります。
JAS原案の検討にあたっては、こちらを一部参考としました。

②原材料、食品添加物、加工助剤は、どこまでチェックされますか？

原材料と食品添加物は2次原料まで、加工助剤については1次原料のみがチェックされますが、加工助剤のうち、**動物の骨炭とキトサンは2次原料でも使用禁止**となります。

③コンタミ検査は行われますか？

コンタミ検査は要求事項として規定されていませんが、製造工場での製造工程や製造前の器具等の洗浄の状況について、**実地調査**で目視で確認を行います。

④動物試験の規定に関して、注意すべき点を教えてください。

ベジタリアン・ヴィーガンに適した加工食品及び料理に関して、**動物試験は禁止**となります。なお、加工食品においては、当該加工食品の製造又は加工を業とする者（委託事業者を含む。）が対象となり、飲食店においては、当該飲食店が対象となります。原材料や食材を供給する事業者は対象外です。

⑤食品工場やレストラン等での揚げ油の共用は認められますか？

ベジタリアン・ヴィーガンJAS認証のヴィーガン向けの加工食品及び料理にあつては、食品製造工程や調理において植物油を用いていても、ベジタリアン・ヴィーガンに適さない原材料、食材等を揚げた後の油の共用を禁止しています。

⑥ベジタリアン・ヴィーガンレストランの認証を受けるには、お客様に提供するすべての料理がベジタリアン又はヴィーガン対応でないと認証を受けられないのですか？

ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を主食と主菜が一体として提供されるものを1品目以上、提供できることが必要です。

ただし、スイーツ専門店等のような主食及び主菜を提供しない飲食店においては、当該基準を満たさなくても1品目以上提供できればよいです。なお、一時的にベジタリアン又はヴィーガンに適した料理の提供が困難となった場合には、顧客にその旨を情報提供しなければなりません。

⑦民間規格による認証を受けた、独自のベジタリアン・ヴィーガンマークを付けた食品が多くみられますが、ベジタリアン・ヴィーガンJASとの違いを教えてください。

民間認証では、規格の要求事項を民間で決めています。国家規格であるJASでは、民間等が農林水産省に申出を行った規格原案を基に、必要に応じて修正を行った規格案について、JAS調査会という審議会において有識者の審議を受け、規格が制定されています。

Japan Vegetarian Society(Authorized NPO,JAS Certification Agency)

農林水産省JAS登録認証機関 認定NPO法人 日本ベジタリアン協会



<https://www.jpvs.org/>

認定NPO法人 日本ベジタリアン協会

認定NPO法人 日本ベジタリアン協会は、ベジタリアン・ヴィーガン食品(JAS0025)やレストラン、ケータリング等(JAS0026)の **JAS認証機関** で、農林水産大臣に代わり、これらの **JAS認証**を行っています。

日本農林規格JAS0025およびJAS0026のまえがきに「この規格は、日本農林規格等に関する法律第4条第1項に基づき、**認定NPO法人 日本ベジタリアン協会**から、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を制定すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が制定した日本農林規格である」と農林水産省HPに示されるように、本協会が30年を超える活動実績によりプロジェクトリーダーとして、**ベジタリアン・ヴィーガンJAS**を作成しました。本協会のJAS検査員は21名で北海道から九州まで網羅し、スムーズな検査体制を整えています。

JAS認証、民間認証とは、ここが違う！

この**JAS認証**は国による公的なベジタリアン・ヴィーガン認証で、2021年に制定されたベジタリアン・ヴィーガンの国際規格ISO23662に準拠したものです。

協会創立30周年・ベジJAS元年 IVU会長などVIPメッセージ！

動画を観て知ろう！

YouTube 農林水産省 FAMIC JAS より

「ベジタリアンとヴィーガンの方のためのJASができました！」

英語版はこちら！

Watch this video to understand "Vegetarian/Vegan JAS"!

YouTube From the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries FAMIC JAS

"JAS for vegetarians and vegans have been established!"

[アワード](#)[ベジ・ヴィーガンJAS認証](#)[JPVS推奨](#)[学会認定アドバイザー資格](#)[新規入会募集](#)[協会協賛企業](#)[御寄付](#)[協会概要\(English / Espanol\)](#)[お問い合わせ](#)[jpvs](#) > [農林水産省ベジタリアン・ヴィーガンJAS認証](#)

農林水産省ベジタリアン・ヴィーガンJAS認証

[ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品\(JAS 0025\)](#)[ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店・ケータリング等の管理方法 \(JAS 0026\)](#)[ベジタリアン・ヴィーガンJAS認証事業者](#)[JAS認証関連業務規程等](#)[ベジタリアン・ヴィーガンJAS認証関連情報等](#)

弊協会がプロジェクトリーダーとして審議を進めて来ましたベジタリアン・ヴィーガン食品等JAS制定につきましては、2022年3月15日に農水省へ規格案の申出を行い、パブリックコメントを経て、6月29日に開催された日本農林規格調査会で「ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品」(JAS0025)と「ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法」(JAS0026)の2つ日本農林規格が制定され、農水省より同年9月6日に告示されました。その内容は、IS O23662に準拠した国際的に一定の評価を得るものです。

検索

検索

最近の投稿

- > [韓国の国際認証機関IGSCの代表が表敬訪問！](#)
2023年12月2日
- > [医学博士と栄養学博士を招いての「秋季講演会2023」大盛況！](#)
2023年11月20日
- > [ベジタリアン・ジャーナル N o.61](#)
2023年11月15日
- > [大阪市環境局主催 エコ緑日の報告](#)

ベジタリアン・ヴィーガンJAS認証事業者

【JAS0025認証事業者様】

認証番号

JAS0025-1 : [株式会社小杉食品](#)(2023年7月10日)

【JAS0026認証事業者様】

認証番号

JAS0026-1 : [株式会社ニッコトラスト](#)(2023年6月30日)

認証番号

JAS0026-2 : [株式会社フウ未来生活研究所](#)(2023年10月12日)

認証番号

JAS0026-3 : [イージーリンク株式会社](#)(2023年10月17日)

ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品(JAS 0025)

【ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品(JAS 0025)】

ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品(Processed foods suitable for vegetarians or vegans)に関するJAS0025規格についての規格関連資料及び認証取得申請書は以下の通りです。

- [JAS 0025の規格はこちら](#)
- [JAS 0025の規格\(English\)はこちら](#)
- [JAS 0025の生産行程の技術的基準はこちら](#)
- [JAS 0025の小分けの技術的基準はこちら](#)
- [JAS 0025の生産行程の検査方法はこちら](#)
- [飲食料及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法はこちら](#)

- [JAS 0025の申請書はこちら\(docx\)](#)
- [JAS 0025の申請書はこちら](#)

ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店・ケータリング等の管理方法（JAS 0026）

【ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店・ケータリング等の管理方法（JAS 0026）】

ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法(Management of restaurants to serve foods suitable for vegetarians or vegans)に関するJAS0026規格についての規格関連資料及び認証取得申請書は以下の通りです。

- [JAS 0026の取扱業者の規格はこちら](#)
- [JAS 0026の取扱業者の規格\(English\)はこちら](#)
- [JAS 0026の取扱業者の技術的基準はこちら](#)
- [農林物資の取扱い等の方法の適合の表示の様式及び表示の方法はこちら](#)

- [JAS 0026の申請書はこちら\(docx\)](#)
- [JAS 0026の申請書はこちら](#)

- 申請書類を一式ご提出いただいてから約1ヶ月半程度で認証
- 実地（現地）調査は検査員がお伺いし、約半日程度
- 規格 技術的基準 検査方法を熟読していただき、JASご担当になられる方は必須で、半日の講習をご受講いただいています。

・認定NPO法人日本ベジタリアン協会

06-6868-9860

jpvs.office@gmail.com

規格や個別の相談はメール、お電話にてお問合せください。

1. ベジタリアン・ヴィーガンJASの概要
2. ベジタリアン・ヴィーガンJAS制定の経緯及び
今後の展望等
- 3. ベジタリアン・ヴィーガンJAS活用事例の紹介**
4. 質疑応答、まとめ

株式会社 小杉食品様
JAS0025 認証第一号

VEGAN **JAS** 完全菜食 **納都**

Japan Vegetarian Society JAS0025

2023年7月10日 加工食品第1号となる「ヴィーガンJAS認証」取得 (納豆の日)

植物性100%で召し上がっていただける
美味しい小粒納豆です

北海道産大豆100%
「e水」
つかっています

とろ〜り きざみ
昆布たれ付
小粒

北海道産こんぶを
使ったやさしい味付け

北海道産
小粒大豆100%使用

きざみ昆布の食感も
楽しめます

とろ〜りきざみ昆布たれ
国産小粒納豆 40g×3 (1パック)

(本体価格) **190円** 税込み 205円

40g×3P
要冷蔵

VEGAN 完全菜食

一般的に納豆のたれの味付けには「かつお」「さば」等の動物由来の原料が使用されることが多いですが、この「きざみ昆布たれ」は **動物性原料は一切使用していません。**

納豆に使用する原料大豆は、**北海道産小粒大豆100%使用**。ご飯との相性も非常に良く大豆の旨みもしっかり味わっていただけるふっくら食感の国産小粒納豆です。

VEGAN **JAS** 完全菜食 **納都**

Japan Vegetarian Society JAS0025

北海道産大豆100%
「e水」
つかっています

とろ〜り きざみ
昆布たれ付
小粒

北海道産こんぶを
使ったやさしい味付け

北海道産
小粒大豆100%使用

きざみ昆布の食感も
楽しめます

とろ〜りきざみ昆布たれ
国産小粒納豆 40g×3 (1パック)

(本体価格) **190円** 税込み 205円

40g×3P
要冷蔵

VEGAN 完全菜食

- 最近のヴィーガンの流行に着目し、ヴィーガン対応の「とろ～り きざみ昆布たれ付き国産小粒納豆」を発売致しました。北海道産の小粒大豆を100%使用し、北海道産の昆布をたっぷり使用した「きざみ昆布たれ」を添付しております。
- 従来品の納豆のたれは味付けにカツオエキスやサバエキスを使用しているものが多いですが、このきざみ昆布たれは動物性原料を一切使用せず昆布エキスでうま味を抽出し、とろみと甘味のバランスも良く、やさしい味付けのヴィーガン対応納豆になっております。
- 2023年7月には加工食品として第一号となるヴィーガンJAS認証を受けました。
- 国内はもちろん海外でも需要を見込める商品だと考えています。

- **取引先からの反応としては、商品パッケージにJASマークを入れ、VEGANの文字を大きくデザイン、印刷する事により取り扱いをしてみようと言っていた取引先もでてきております。**
- **展示・商談会ではお客様だけでなく、他食品メーカーなどからも注目をしていただきました。今後はヴィーガン、ベジタリアンに興味をもっている人が集まるお店、売り場への提案を進め、そのような所で実際の一般消費者様の反響を聞けるようにと期待しています。**

「昆布たれ「ビーガン納豆」認証 小杉食品、JASで初」の見出しで紹介

- 納豆メーカーの小杉食品様の紹介とともに、ビーガン消費者が多い欧米輸出を視野に入れていることや、小杉食品様のベテラン従業員にビーガンの方がいらっしゃることなどが、開発のきっかけとなったことが記載されています。
- 小杉食品様はすでにイスラム教徒向けハラール認証を受けた商品でマレーシアなど東南アジアに輸出しており、韓国納豆メーカーに生産技術指導などを行った実績もあります。
- 小杉社長は、納豆はスーパーで安売りされやすいため、ビーガン納豆を輸出することで、「自分たちの本来希望する価格がある程度守られる」という思いがあるとのこと。