

本場の本物とは？

——日本各地の豊かな食文化を守り、
育てるために設けられた、表示基準

生産者の原料と製法への
こだわりのあかしです

生活者が安心して味わえる
本物の味のあかしです

厳格な基準をもとに審査

その土地土地において伝統的に
培われた「本場」の製法で、地域
特有の食材などの厳選原料を用い
て「本物」の味をつくりつづける。
そんな製造者の「原料」と「製法」
へのこだわりのあかしとなるの
が、地域食品ブランドの表示基準、
「本場の本物」です。まさにこれは、
その地域で選ばれた食品だけがつ
けられる勲章といえます。

なお、厳選原料とは、地域の事業
協同組合などの申請団体もしくは
特認者がみずから品目ごとの基準
を定め、こだわりのもって使用する
主たる原材料のことです。その具
体的な内容は、地域食品ブランド
表示基準に基づいて公表されます。

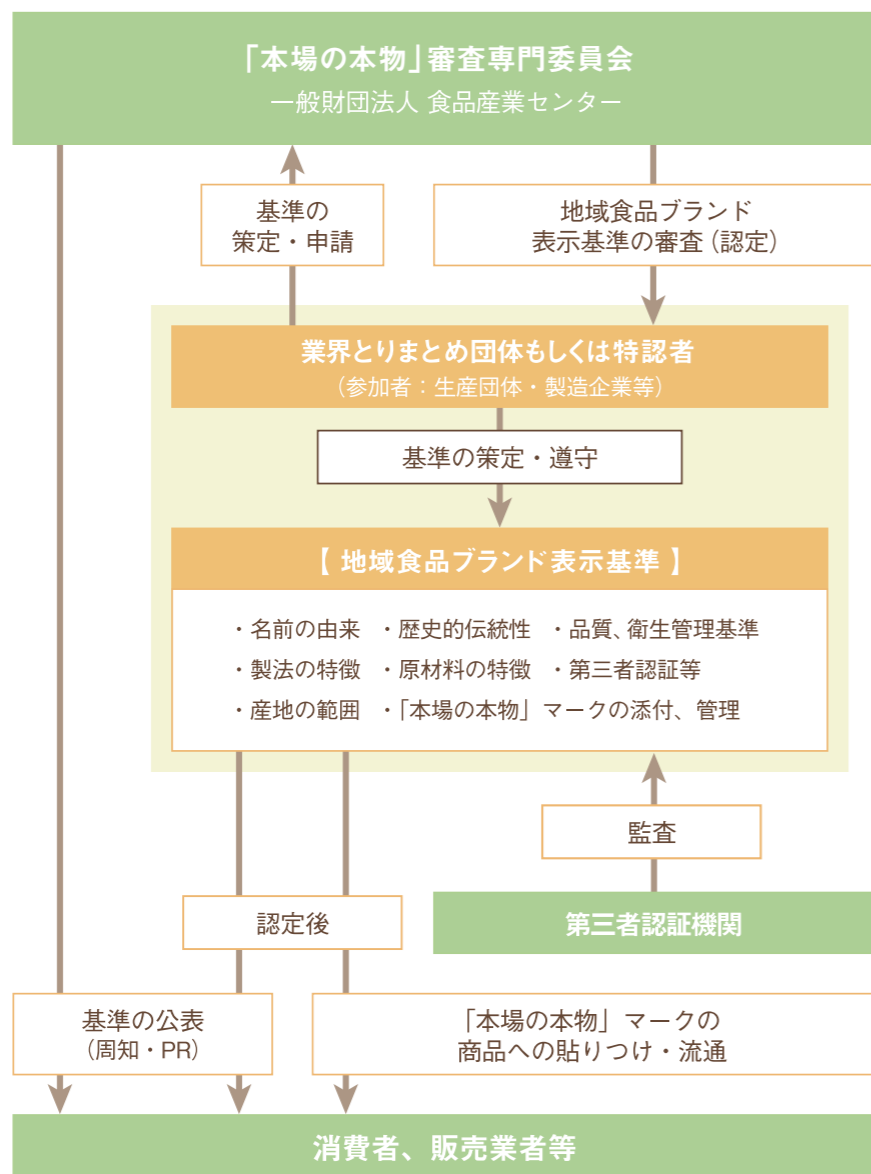
製造者を中心とする地域の団体
もしくは特認者が定めたこだわり
の基準を、一般財団法人食品産業
センターが設置した審査専門委員
会がチェックしたうえで、はじめ
て商品に表示できるようになるの
が「本場の本物」マークです。
さらにその基準が適正に守られ
ていることを第三者機関が確認し
ます。それは、「その地域ならで
はの本物を安心して味わいたい」
生活者と、「こだわりをもって伝
統の味をつくりつづける」製造者
を結ぶマークなのです。

「本場の本物」の審査・認定プ
ロセスにつきましては「認定まで
の流れ」をご参照ください。

業界とりまとめ団体もしくは
特認者からの申請書類をもとに、
審査専門委員会が審査を行ないま
す。

審査基準は、「名称が適切であ
るか」「名称の由来がはっきりし
ているか」「産地の範囲が特定で
き、実際の製造地と合致している
か」「歴史的伝統性が史実にみら
れるか」「原材料とそれを使う理
由、製法など、食品としての独自
性を確立しているか」「品質や衛
生管理の基準が明確か」「第三者
認証機関の定期的な検査を受けて
いるか」といったもの。すべてが
妥当であると認められた場合にの
み、認定が行なわれます。

● 認定までの流れ



一般財団法人食品産業センター

わが国の食品加工業は、近年、日本人のライフスタイルが大きく様変わりし、消費者ニーズも多様化するなかで、人々のくらしに最も密着した生活産業として重要な役割を担い、順調に発展を遂げてきました。このことは、数ある産業のなか、出荷額や従業員数、事業所数において高い地位を占めていることから明らかで、地場産業として地域

の経済や社会、文化に与える影響も少なからぬものがあります。一般財団法人食品産業センターは、食品加工業界全体の相互連携を強め、健全な発展をはかるための中核的・横断的団体として昭和45年に設立されました。それ以来、食品加工業界の調整役・推進役として、関連団体や企業とともに積極的にその役割を果たしています。



厳選原料・伝統の味
www.honbamon.com

特認者

特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみが受け継いでおり、それが関係者等によって明らかにされ、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。

「本場の本物」のマーク



「本場の本物」I種

地域で生産された特色のある農林水産物を原材料として用い、当該地域において伝統的に培われた技術を生かして製造された加工食品。



「本場の本物」II種

地域で生産された特色のある農林水産物の生産量減少等の理由により、主たる原材料を国産原料に変更し、当該地域において伝統的に培われた技術を生かして製造された加工食品。