

特産品協会 インフォメーション

Kagoshima Specialty Association Information



かごしま遊楽館 「工芸品ギャラリー」を ご利用ください

当協会では、かごしま遊楽館（東京都千代田区有楽町）にある工芸品ギャラリーを活用し、本県独特の素材や技術を活かした工芸品等を首都圏に広く紹介・宣伝しております。

県内作家等の発表の場や販路開拓の拠点として、個展やグループ展等にも利用できますので是非ご活用ください。

利用ご希望の方は、平成30年4月27日（金）までに当協会へお申込みください。

- 設置場所：鹿児島ブランドショップ東京店內（東京都千代田区有楽町1-6-4）
- 利用期間：原則として1週間以上2週間以内
- 利用時間：午前10時～午後6時
- 利用対象品目：本県の工芸品等（陶器、錫器、ガラス製品、鍛造品、木製品、仏壇、竹製品、漆器、紬・服飾品、郷土玩具、絵画等）

<お問合せ先>

（公社）鹿児島県特産品協会 企画開発課
（担当：堀脇）

TEL：099-223-9177

※詳細および利用申込書は、当協会ホームページ「事業者向け情報」よりダウンロードできます。

ふるさと特産 運動推進指導員を ご活用ください

当協会では、企業の新商品開発や既存商品のブラッシュアップなどの様々なお悩みを解決するため、食品担当・工芸品担当のふるさと特産運動推進指導員が常駐しております。

お電話でのご相談はもちろん、出張相談、セミナー講師、コンクール等の審査員としても派遣（無料）を行っておりますのでブランド支援センターへお気軽にお問合せください。

<お問合せ先>

（公社）鹿児島県特産品協会
ブランド支援センター

（食品担当：岩重鈴美、工芸品担当：恵原要）

TEL：099-239-3981



ふるさと特産運
動推進指導員

関記

ふるさと特産運動推進指導員
食品担当

岩重 鈴美

「栄養成分表示の義務化」 早めに準備を進めましょう

平成27年4月に改正された栄養成分表示の義務化は、あと2年で経過措置期間が終了します。平成32年4月以降は、消費者向けの加工食品の全てに栄養成分表示をしなければなりません。

<栄養成分表示の値>

表示が義務付けられた栄養成分の表示項目は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目ですが、強調したい栄養成分がある場合は、それを含めた表示が望まれます。

本来は、栄養成分分析を行いその値を表示するのが望ましいですが、分析費用の捻出が困難な場合等は、日本食品標準成分表による計算データを用いても構いません。

<自社で計算出来る!>

その際、栄養成分をすべて手計算でやるのは面倒ですが、Web上に無料登録で使える栄養計算ソフトやソフト導入のために無料体験版を紹介しているものもあります。

これらの中から日本食品標準成分表2015年版（七訂）を導入した無料登録の栄養計算ソフト「Eatreatoイートリート」で栄養計算を試みました。

算出したい栄養素や塩分相当量、重量変化率など、約60項目の中から自由に選択でき、食品の使用量を入力すると瞬時にそれらの数値を表示してくれます。

実際の栄養成分表示は、原材料の調理や加工等による栄養成分の変化を加味した計算値等になりますが、このような無料ソフトの導入で、自前で容易に計算できることに、「これは使える!」と感じました。ただこのような計算値を表示する場合は、栄養成分表示欄の下部に食品成分表を用いて計算した推定値である旨を記載（例を参照）しなければなりません。（詳細は消費者庁の「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」でご確認ください。）

【栄養成分表示】（例：計算により算出した推定値）

栄養成分表示（1個（○g）当たり）

熱量	○	kcal
たんぱく質	○	g
脂質	○	g
炭水化物	○	g
食塩相当量	○	g

◀ 食品の単位・重量を明確に記載する

◀ 5項目の表示順や単位は定められています。
他の項目を追加表示する際は、順番や単位を確認する。

数値は日本食品標準成分表を用いて計算した、**推定値**です。

◀ 計算による推定値である旨を記載する。

<関係資料の保管>

その際、留意しておくことは、計算に引用したデータベースの種類、原料の配合や重量を記載したレシピ、栄養成分含量を示す根拠データ、調理加工前後の重量の変化率に関するデータの資料を保管し、行政からの求めがあったら開示出来るようにしておかなければなりません。

栄養成分表示を難しいと考えずに、経過措置期間が終了するときに慌てることのないよう、早めに準備されることをお勧めします。