

加工食品のブランド認定の基本的な考え方

【基本的な考え方】

18年度に創設した「愛」あるブランド認定制度の『3つの愛』を基本に
県を代表する加工食品で、農林水産業の振興に直接寄与する品目に限定
主原料が県産農林水産物で、原則として県内で加工製造されたものであること
主原料の入手・加工製造工程について、品質及び安心・安全にこだわりがあること
県外への販路拡大が見込める産品を選定すること
を基本的な考え方とする。

【認定品目】

19年度は、県産農林水産物を主原料とする主要な加工食品のうち、次の5品目とする。

柑橘ジュース はだか麦味噌 ちりめん じゃこ天 牛乳

20年度以降も、関係団体の要望も踏まえ、認定品目の若干の追加を検討する。

【ガイドライン】

農林水産物のガイドラインと整合を図りながら、加工食品のガイドラインを新たに設定。
農林水産物以上に、均質性・こだわりが求められ、かつ、品目ごと食品添加物や品質
が異なるため「品目別基準」を設定。

「安全・安心」では、主原料の安全・安心はもとより、食品添加物の使用制限、清潔で衛
生的な加工製造管理体制、食品衛生法・JAS法などの関係法令の遵守など、加工製
造工程における安全・安心の取組みを盛り込む。

「品質」では、加工食品は品質を人工的に整えやすいことや、類似品との差別化、消費
者の価値判断が重要であることを勘案し、

- ・ 主原料が一定割合以上であること
- ・ 品質や加工製造工程における特徴を有し、消費者に訴求できる独自の価値を創造
できること

など、各品目の上級品に相応しい基準を盛り込む。

「産地・特産」では、愛媛をイメージできる加工食品を育成する観点から、主原料として
県の代表的な農林水産物を使用していることや、愛媛ならではの加工製造法を有する
こと等を盛り込む。

類似品が多く、ブランド化に当たって申請者の積極的な販売努力が必要であることから、
これまでの販売実績や具体的な販売戦略を有していることを盛り込む。