

新規収載食品の分析（案）

【平成28年度分析候補】

※1 食品番号に網掛け：既収載食品分析候補にもセットの関係で掲載 ※2 優先度：各食品群担当委員の判断により表示

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
06	06269	セット	ほうれん草 冷凍	高	③	○	○	○	○		定番の野菜料理
06			ほうれん草 冷凍 ゆで	高	③	○	○	○	○		
06			ほうれん草 冷凍 油いため	高	③	○	○	○	○		
08			あらげきくらげ 生	中	③	○	○	○	○		最近、国産のアラゲキクラゲが生として流通を始めたため
10			<魚類>(あじ類) にしまあじ 開き干し	中	×	○	○	○			・アジ開きの多くはにしまあじによる。消費量大 ・脂肪酸は新たに妥当性検証された分析法により分析
10	10292	セット	かき 生	高	×	○	○	○	○		・かきフライのためのセット ・「かきフライ」は、人気メニューのひとつ。摂食ニーズも高いと考えられるため。 ・フライの揚げ油や衣等を考慮する必要(他のフライ食品との並びも考慮)
10	10293		かき 水煮	高	×	○	○	○	○		
10			かき フライ	高	×	○	○	○	○		
10			さくらえび 生	高	×	○	○	○			ゆで、煮干し等計算で可能
10			みずだこ 生	高	×	○	○	○			北海道で多く漁獲。酢だこ等加工品
10		セット	<魚類>(まぐろ類) めばち 赤身 生	高	×	○	○	○			・消費の多い高度回遊性魚類。アミノ酸データなし ・脂質含量が低く古いデータに問題(赤身と脂身に細分化)
10			<魚類>(まぐろ類) めばち 脂身 生	高	×	○	○	○			
11	11274	セット	はらみ 生	中	×	○	○	○			
11			はらみ 焼き	中	×	○	○	○			
11	11235	セット	若鶏 もも 皮 生	高	×	○	○	○			
11			若鶏 もも 皮 焼き	高	×	○	○	○			

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
11	11221	セット	若鶏肉 もも 皮つき 生	高	×	○	○	○			
11			若鶏肉 もも 皮つき 蒸し	高	×	○	○	○			
11	11224	セット	若鶏肉 もも 皮なし 生	高	×	○	○	○			
11			若鶏肉 もも 皮なし 蒸し	高	×	○	○	○			

【平成29年度以降分析候補】

01		セット	こめ[水稻穀粒]赤米玄米	高	①	○	○	○	○		「赤米」は、新形質米のひとつであり、ミネラルや色素等の成分組成が一般米とは異なり、近年の摂食ニーズも高いと考えられるため
01			こめ[水稻めし]赤米玄米	高	①	○	○	○	○		
01		セット	こめ[水稻穀粒]黒米玄米	高	①	○	○	○	○		「黒米」は、新形質米のひとつであり、ミネラルや色素等の成分組成が一般米とは異なり、近年の摂食ニーズも高いと考えられるため
01			こめ[水稻めし]黒米玄米	高	①	○	○	○	○		
01		セット	こめ[水稻穀粒]インド型玄米	高	①	○	○	○	○		インド型米は日本型米と成分組成が異なっており、TPPや国際化の影響下でわが国でも利用の増加が予想されるため
01			こめ[水稻めし]インド型玄米	高	①	○	○	○	○		
01			こめ[水稻めし]インド型精白米	高	①	○	○	○	○		
01	01152		こめ[水稻穀粒]インド型精白米	高	①	○	○	○	○		H27後半分析で精白米は分析しているが、玄米と同じ試料で分析する必要
01			こめ「うるち米製品」飲料	中	①	○	○	○	○		最近、ライスミルク等が新用途として注目されているため
01			こめ「水稻めし」すしめし	高	①	○	○	○	○		渡辺委員と検討要(合わせ酢の組成で成分値に差異)
01			グラノーラ	中	①	○	○	○	○		
01	01006	セット	押麦	高	①	○	○	○			健康食品として出回り量が多い
01			押麦 調理後	高	①	○					
01		セット	雑穀(十穀)(調理済み)	高	①	○	○	○	○		・国民健康・栄養調査で頻出 ・調理による重量変化率も必要 ・健康食品として出回り量が多い
01			雑穀(十穀)	高	①	○	○	○	○		

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
01		セット	雑穀(五穀)(調理済み)	高	①	○	○	○	○		・国民健康・栄養調査で頻出 ・調理による重量変化率も必要
01	01166		雑穀(五穀)	高	①	○	○	○	○		
01			春巻きの皮	高	①	○	○	○	○		
01			即席中華麺 油揚げ味付けの麺のみ	高	①	○			○		・01056 油揚げ味付けを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
01			即席中華麺 油揚げの麺のみ	高	①	○			○		・01057 油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
01			即席中華麺 非油揚げの麺のみ	高	①	○			○		・01058 非油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
01			中華スタイル即席カップめん 油揚げの麺のみ	高	①	○			○		・01059 油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
01			中華スタイル即席カップめん 油揚げ、焼きそばの麺のみ	高	①	○			○		・01060 油揚げ、焼きそばを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
01			中華スタイル即席カップめん 非油揚げの麺のみ	高	①	○			○		・01061 非油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
01			和風スタイル即席カップめん 油揚げの麺のみ	中	①	○			○		・01062 油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
02		セット	いも及びでん粉類 アメリカほどいも 生	中	①	○	○	○	○		
02			いも及びでん粉類 アメリカほどいも ゆで	中	①	○	○	○	○		
02	02006	セット	<いも類>(さつまいも類) さつまいも 塊根 皮むき 生	高	①	○			○	○	「水煮」の成分値が未記載のため
02			<いも類>(さつまいも類) さつまいも 塊根 皮むき 水煮	高	①	○			○		
02			いも及びでん粉類 さつまいも 芋けんぴ	中	①	○	○	○	○		
02			さつまいもあん	中	①	○	○	○	○		菓子類のあんとして増加している
03			低エネルギー甘味料(還元麦芽糖タイプ)(粉末)	中	×	○	○	○	○		国民健康・栄養調査で頻出
03			きび砂糖	中	×	○			○		

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
03			てんさい含蜜糖	高	②	○			○		
03			はちみつシロップ	中	×	○	○		○		
04			こしあん しょ糖添加品	中	①	○	○	○	○		
04			つぶしあん	中	①	○	○	○	○		こしあんとつぶしあん、同じ豆から作成し、それを分析する必要
04			うぐいすあん	中	①	○	○	○	○		菓子類の定番のあん
04			白あん	中	①	○	○	○	○		菓子類の定番のあん
04		セット	だいず 全粒 青大豆 乾	高	②	○	○	○	○		子葉色が緑色のもの
04			だいず 全粒 青大豆 ゆで	高	②	○	○	○	○		乾とセット
04			納豆類 塩納豆	中	②	○	○	○	○		
04			納豆類 干し納豆	中	②	○	○	○	○		菓子類の材料としても頻出
05			チアシード 乾	中	③	○	○	○	○		問い合わせが多い
05		セット	とうびし 生	高	①	○	○	○	○		
05			とうびし ゆで	高	①	○	○	○	○		乾とセット
05	05025	セット	ひし 生	高	①	○	○	○	○		
05			ひし ゆで	高	①	○	○	○	○		生とセット
06			さくら 花 塩漬け	低	③	○	○	○	○		・桜餅や桜湯に用いられるため認知度は高い ・問い合わせが多い
06			さくら 葉 塩漬け	低	③	○	○	○	○		・和菓子等の食材として使用されることが多い ・桜餅の材料として認知度が高い
06			レモングラス	低	③	○	○	○	○		西洋料理の香味野菜として重要
06			ローズマリー	低	③	○	○	○	○		西洋料理の香味野菜として重要
06			にんにく漬け	中	③	○					・普及が進み、摂食ニーズも高い ・分析成分は漬け汁を考慮する必要

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
06		セット	ブロッコリー 冷凍	高	③	○	○	○	○		定番の野菜料理
06	ブロッコリー 冷凍 ゆで		高	③	○	○	○	○			
06	ブロッコリー 冷凍 油いため		高	③	○	○	○	○			
06		セット	ミックスベジタブル 冷凍	高	③	○	○	○	○		定番の野菜料理
06	ミックスベジタブル 冷凍 ゆで		高	③	○	○	○	○			
06	ミックスベジタブル 冷凍 油いため		高	③	○	○	○	○			
06	06216	セット	にんじん 冷凍	高	③	○	○	○	○		定番の野菜料理
06	にんじん 冷凍 ゆで		高	③	○	○	○	○			
06	にんじん 冷凍 油いため		高	③	○	○	○	○			
06			パクチー 生	低	③	○	○	○	○		問い合わせが多い
06			よもぎ 粉末(乾燥)	中	③	○	○	○	○		問い合わせが多い
06	06182	セット	トマト 生	中	③	○	○	○	○		
06	トマト 皮なし 焼き		中	③	○	○	○	○			
06	トマト 皮なし ゆで(皮なし)		中	③	○	○	○	○			
06			野菜ジュース	高	③	○	○	○	○		野菜類トマト製品に載っている食品とは別に、実態に合わせた食品が必要
07			さるなし 生	低	③	○	○	○	○		問い合わせが多い(台木や品種改良の親としての利用が主体)
07			しまさるなし 生	低	③	○	○	○	○		台木や品種改良の親としての利用が主体
07			アサイー 生	低	③	○	○	○	○		問い合わせは多いが、現時点で優先度は低い(摂取量は低いと史料)
07			洋なし コンポート	中	③	○					菓子類の材料として重要
07	07107	セット	バナナ 生	中	③	○					バナナ焼きのためのセット
07	バナナ 焼き		中	③	○						菓子類の材料として重要

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
07			もも コンポート	中	③	○					菓子類の材料として重要
07			りゅうがん 生	低	③	○	○	○	○		摂取量は低いと史料
07			マンゴージュース	高	③	○	○	○	○		
08		セット	生しいたけ 菌床栽培 柄	高	③	○	○	○	○		柄も食べる人が多い
08			生しいたけ 菌床栽培 柄 ゆで	高	③	○	○	○	○		柄も食べる人が多い
08		セット	生しいたけ 原木栽培 柄	中	③	○	○	○	○		柄も食べる人が多い
08			生しいたけ 原木 柄 ゆで	中	③	○	○	○	○		柄も食べる人が多い
08		セット	乾しいたけ 柄	低	③	○	○	○	○		柄も食べる人が多い
08			乾しいたけ 柄 ゆで	低	③	○	○	○	○		柄も食べる人が多い
09			韓国のり		③	○	○	○	○		柄も食べる人が多い
09			昆布ゆで(だしを取るために長時間にたもの)		③	○	○	○	○		おでん、鍋物の長時間加熱した昆布(現在、試料調製している昆布だして使った昆布を試料とする必要)
10			あゆ 焼干し	中	×	○	○	○	○		
10		セット	ぎんぼ 生	低	×	○	○	○	○		調理した食品とのセット
10			ぎんぼ 天ぷら	低	×	○	○	○	○		
10			とびうお 燻製	中	×	○	○	○	○		
10			とびうお 塩干し(塩あご)	中	×	○	○	○	○		
10			ふぐ 干し	中	×	○	○	○	○		
10			めひかり	中	×	○	○	○			
10			いわがき 生	中	×	○	○	○	○		最近、養殖が盛んになっている
10		セット	ホンビノス貝 生	低	×	○	○	○	○		
10			ホンビノス貝 焼き	低	×	○	○	○	○		

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
10			花咲ガニ 生	低	×	○	○	○			問い合わせが多い
10			いか 塩辛 黒作り	低	×	○	○	○	○		
10		セット	いか 内臓 生	低	×	○	○	○	○		
10			いか 内臓 焼き	低	×	○	○	○	○		
10			まだこ 干し	低	×	○	○	○	○		
10			水産練り製品 皮ちくわ	低	×	○	○	○	○		
10			水産練り製品 しんじょ	低	×	○	○	○	○		和食の定番素材として重要
10			水産練り製品 魚そうめん	低	×	○	○	○	○		
10			水産練り製品 削りかまぼこ	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(あゆずし)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(うぐいずし)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(さばずし 福井)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(にしんずし)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(はずずし)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(はたはたずし)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(ふなずし)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 なれずし(かぶらずし)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 ふぐの子ぬか漬(ふぐ卵巣)	低	×	○	○	○	○		
10			加工品 へしこ(ぬか漬)(さば)	低	×	○	○	○	○		
11			肉類 くま 缶詰	低	×	○	○	○	○		

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
11		セット	肉類 だちょう 生	中	×	○	○	○	○		
11			肉類 だちょう 焼き	中	×	○	○	○	○		
11			肉類 かいこが 蛹 甘露煮	低	×	○	○	○	○		
11			肉類 ざざむし 甘露煮	低	×	○	○	○	○		
15			グミ	高	①	○			○		間食での摂取が多いが、食品成分表収載済みの食品で近いものがないため。
15			ラスク	高	①	○	○	○	○		国民健康・栄養調査で自治体から問い合わせの多い
15			柿の種	高	①	○	○	○	○		定番の菓子。柿ピーナッツの計算に必要
15			チョコクリーム	高	①	○	○	○	○		定番のクリーム
15			バームクーヘン	高	①	○	○	○	○		流通量が多い
15			ベルギーワッフル(皮)	中	①	○	○	○	○		流通量が多い ベルギーワッフル製品の計算に必要
15			生八つ橋 皮	中	①	○	○	○	○		計算食品のため
16			市販のお茶	高	×	○	○				・ペットボトル入りや缶入りの製品として消費が拡大し、今後も消費ニーズが高いと史料。 ・分析成分は、ビタミンC等の添加を考慮する必要。
16			缶コーヒー・微糖	高	×	○	○	○	○		国民健康・栄養調査で自治体から問い合わせが多い
16			スティックコーヒー	高	×	○	○	○	○		
16			麦芽飲料	中	③	○	○	○	○		
16			栄養ドリンク、エナジードリンク	高	×	○	○		○		間食での摂取が多いが、食品成分表収載済みの食品で近いものがないため。
16			ノンカロリーコーラ	中	×	○	○	○	○		
16			発酵茶 阿波番茶 浸出液	低	×	○					
16			発酵茶 碁石茶 浸出液	低	×	○					
16			発酵茶 富山黒茶 浸出液	低	×	○					

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
17			大麦黒酢	低	×	○	○		○		
17			減塩醤油うすくち	高	×	○	○				関西での流通量が多い
17			即席中華麺 油揚げ味付けのスープのみ	高	×	○	○	○	○		・01056 油揚げ味付けを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
17			即席中華麺 油揚げのスープのみ	高	×	○	○	○	○		・01057 油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
17			即席中華麺 非油揚げのスープのみ	高	×	○	○	○	○		・01058 非油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
17			中華スタイル即席カップめん 油揚げのスープのみ	高	×	○	○	○	○		・01059 油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
17			中華スタイル即席カップめん 油揚げ、焼きそばのスープのみ	高	×	○	○	○	○		・01060 油揚げ、焼きそばを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
17			中華スタイル即席カップめん 非油揚げのスープのみ	高	×	○	○	○	○		・01061 非油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
17			和風スタイル即席カップめん 油揚げのスープのみ	高	×	○	○	○	○		・01062 油揚げを細分化 ・麺とスープの成分値を分けて記載する必要(スープを残した場合の栄養摂取量推定が困難なため)
17			焼きそば粉末ソース	高	③	○	○	○	○		
17			香辛料類 フェヌグリーク	低	③	○	○	○	○		
17			香辛料類 ラベンダー	低	③	○	○	○	○		
17			香辛料類 アニス	中	③	○	○	○	○		インド料理の定番香辛料
17			香辛料類 ういきょう(フェネル)	高	③	○	○	○	○		カレーのための香辛料の定番
17			香辛料類 うこん(ターメリック)	高	①	○	○	○	○		カレーのための香辛料の定番
17			香辛料類 オレガノ	高	③	○	○	○	○		イタリア料理の定番香辛料
17			香辛料類 カルダモン	高	③	○	○	○	○		カレーのための香辛料の定番
17			香辛料類 キャラウェイ	高	③	○	○	○	○		・菓子、料理、リキュールの材料にもなる ・ザーワークラウトには欠かせない香辛料

食品群	食品番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
17			香辛料類 くちなし	高	③	○	○	○	○		和食の定番香辛料
17			香辛料類 クミン	高	③	○	○	○	○		カレーのための香辛料の定番
17			香辛料類 コリアンダー	高	③	○	○	○	○		中華料理の定番香辛料
17			香辛料類 サフラン	高	③	○	○	○	○		比較的多量に頻度高く使う
17			香辛料類 八角(スターアニス)	高	③	○	○	○	○		中華料理の定番香辛料
17			香辛料類 バニラ	高	③	○	○	○	○		洋菓子の定番香辛料。問い合わせが多い
			わかめスープ(粉末)	高	③	○	○	○	○		
			鉄鍋でわかした水(給食施設で沸かしたものを試料とする)	高	×	○					給食施設では、鉄鍋で湯を沸かすところが多いため(試料の調達など要検討)