

### 3. 魚介類及び加工品

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
300	魚 介 類 及 び 加 工 品 共 通	<p>(1) 鮮魚</p> <p>ア 魚体にうろこが密着するとともに、みずみずしい光沢を有し、えらは美しい赤色を示しているもの</p> <p>イ 眼球突出し、角膜透明で肉のしまりがよく弾力があるもの</p> <p>ウ 鮮魚特有の魚臭を有すること (アンモニア臭を感じないもの)</p> <p>エ 腹切れ・身欠き・油焼け・異味・異臭及び血液等異物付着がないもの</p> <p>オ 大きさがおおむねそろっていること</p> <p>(2) 冷凍魚</p> <p>ア 船内、水場地又は加工工場で急速冷凍したもので完全凍結なもの</p> <p>イ 解凍後、鮮魚と同様な鮮度を有すること</p> <p>ウ 多量のグレーズを認めず、冷凍焼け、腹切れ等のないもの</p> <p>エ 包装にくずれのないもの</p> <p>オ その他鮮魚と同じ</p> <p>(3) 塩蔵魚</p> <p>ア 内臓をよく除き、塩味良好なもの</p> <p>イ その他鮮魚と同じ</p> <p>(4) 加工魚(フィレー)</p> <p>ア 頭・ひれ・うろこ・内臓・骨を除去し整形良好で、身割れ、身くずれ、その他損傷のないもの</p> <p>イ 大きさが一様に揃っており、夾雑物が混入していないもの</p> <p>ウ その他鮮魚及び冷凍魚と同じ</p> <p>エ 切り身、内容量及び形状はその都度示す</p>	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
300	魚 介 類 及 び 加 工 品 共 通	<p>(5) スティック類</p> <p>ア 形状良好で、割れ・つぶれ等がなく 衣が均一適当に付着しているもの</p> <p>イ 加熱後、中身の肉締まりが適当であるもの</p> <p>ウ 日本冷凍食品協会認定工場製</p> <p>エ 品質、内容量等はその都度示す</p> <p>(6) 貝 類</p> <p>新鮮なもの、死貝、泥、砂利、海草等の 夾雑物の混入なく粒の揃っているもの</p> <p>(7) 貝むき身類</p> <p>ア むき身は異品種・異物等の夾雑物の 混入していないもの</p> <p>イ かき貝は、粒ごと生を冷凍、その他は ポイル後冷凍したもので完全凍結なもの</p>	
301	う な ぎ 素 焼	<p>1. 新鮮なうなぎを背開きにして素焼きしたもの</p> <p>2. 内容量はその都度示す</p> <p>3. 冷凍品・常温品はその都度示す</p> <p>4. 1項に2度たれつけをしてあたたかい焼き 上がり100gとする</p> <p>5. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間が3ヶ月以上あること</p> <p>6. たれ・粉山椒つき</p> <p>7. 産地はその都度示す</p>	
302	鰻	<p>1. 鮮度良好なもの</p> <p>2. 1匹130～150g程度のもの</p> <p>3. 氷詰めとする</p>	
303	鰻 生 開 き	<p>1. 骨・頭・鱗除去</p> <p>2. 1枚50g程度</p> <p>3. フライ用</p>	
304	鰻 干 物	<p>1. 油揚げがなく乾燥良好なもの</p> <p>2. 虫くい、かび等が認められないもの</p> <p>3. 大きさはその都度示す</p>	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
305	い わ し	1. 鮮度良好なもの 2. 大羽もの1匹100～130g程度 3. 氷詰めとする	
306	丸 干 し い わ し	1. 油焼けがなく、腹が開いたり、皮が破れたりせず、乾燥良好なもの 2. 特有の香りと適度の塩味があり刺激性香味のないこと 3. 大羽もの1匹100g程度	
307	目 刺	いわし・丸干に準ず	
308	あ な ご	頭部・背骨を覗き枚100g以上のもの	
309	い か	1. 鮮度良好なもの 2. 大きさはその都度示す	
310	つ ぼ 抜 き い か	1. 産地凍結のもの 2. 足・内臓を除き、1杯200g程度とする	
311	開 き い か	1. 産地凍結のもの 2. 内臓を除き、1杯100～150gとする	
312	刺 身 い か	1. 内臓・皮・足を除き、急速冷凍したもの 2. 小紋甲いかとする	
313	鰹	1. 鮮度良好、1匹2kg以上のもの 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
314	生 利 節	1. まぐろ・鰹の市販品で、300g以上のもの 2. 表裏にカビ・斑点等認められないもの 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
315	開 き 鯖	1. 表皮は濃銀色の光沢があり、内部はあめ色で変質を認めず肉は弾力性のあるもの 2. 特有の香気を有し、刺激性の味を認めないこと 3. 油焼け、カビ、異味・異臭のないもの	
316	虹 鱒	1. 鮮度良好なもので1尾130～160gとする 2. 生きているもの・冷凍・生はその都度示す	
317	秋 刀 魚	1. 鮮度良好なもので1尾180～200gとする 2. 氷詰めとする	
318	開 き 秋 刀 魚	1. 油焼けがなく乾燥良好なもの 2. 1枚100g程度のもの	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
319	秋 刀 魚 み り ん 干	1. 油揚げがなく、みりん・醤油は全面に塗布され、胡麻又はけしを振ったもので乾燥充分なもの 2. 1枚50g程度	
320	た こ	1. ゆで上がりのもの 2. 真だこ、1匹500g～1kgのもの	清潔な容器入
321	す だ こ	真だこを塩茹でし、酢で漬けたもの 着色等を施さない	同 上
322	味 付 た こ	真だこ、冷凍可	同 上
323	銀 鱈	1. 産地急速冷凍品(ドレスのもの) 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
324	鱈	1. 銀鱈に同じ 2. 真鱈とする	
325	た ら こ	1. 鮮度良好で適度の塩味を有するもの 2. 適度の着色及び切れの混入は不可 3. 等級・大きさはその都度示す 4. 消費期限表示のこと	
326	鯛	1. 鮮度良好、1匹200～250g 2. 内臓・うろこを除く 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
327	か れ い	1. 鮮度良好 大1匹 300g程度 小1匹 150g程度 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す 3. 内臓は除く	
328	ま ぐ ろ	1. 鮮度良好 煮物・焼き物用 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
329	か じ き ま ぐ ろ	まぐろに同じ	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
330	刺 身 用 ま ぐ ろ	1. 刺身用としてさくどりしたもので、さくどり後 冷凍したものを除く 2. 大めばち 3. 赤身、脂身均一で異味異臭のないもの 4. 血あい肉の混合しないもの 5. 著しくすじを含まないもの 6. 冷凍・生はその都度示す 7. ラウンドの場合、かま・尾を除く	
331	鮭 ・ 紅 鮭	1. 鮮度良好、1匹2kg以上もの 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
332	鱒	鮭に同じ	
333	塩 鮭	1. 塩味良好にして油焼け・肉の変質なく固有の 形態色沢があり肉に軟みのあるもの 2. 1匹2kg以上のもの 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
334	塩 鱒	塩鮭に同じ	
335	鯖	1. 鮮度良好、1匹400～600g 2. 切り身の場合、筒切りとし大きさはその都度 示す 3. 氷詰めとする	
336	鯖 文 化 干 し	塩味良好にして油焼け、肉の変質なく固有の 形態色沢があり肉に軟みのあるもの	
337	鯖 フ ィ レ ー	1. 鯖に準ずる 2. 大きさはその都度示す	
338	し じ み	1. 生きているもので土砂等除かれているもの 2. 冷凍品も可	
339	は ま ぐ り む き 身	1. 新鮮で殻及び破片等の異物を除いたもの 2. 冷凍品とする	
340	桜 え び	1. 乾燥充分で異味異臭のないもの 2. 新鮮で変色・変質を認められないもの 3. 着色料を使用していないもの 4. 釜あげはその都度示す	
341	白 す 干 ・ 小 女 子	1. 乾燥充分で形くずれのないもの(むれていない もの)又、変色していないもの 2. 新鮮で特有の香味があり、異味異臭夾雑物の 混入していないもの	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
342	削 り 節	JAS標示品	
343	煮 干	1. 新鮮で油焼け、くずれ等がなく大きさが揃っているもの 2. 色沢鮮明で香味良好、刺激性カビ等ないもの	
344	い か 塩 辛	1. 新鮮ないかを原料にして、色沢、風味良好なもの 2. 容器又は包装紙には、製造工場製品名、品質保持期限、内容量が記入され相違のないこと	
345	も み じ い か	いか塩辛に同じ	
346	鯛 の 粕 漬	1切れ100g程度とする	
347	に し ん	1. 船内急速冷凍品 2. 1切れ140～150gとする	
348	身 欠 に し ん	1. 鮮度良好なもので異味異臭がなく、刺激などみとめない新鮮なもの 2. 油焼け・肉の変質がなく固有の形態色沢があること	
349	ひ ら め	鮮度良好、切り身の場合、大きさはその都度示す	
350	鯉	1. 生きているもの 2. 1匹1kg以上のもの	
351	わ か さ ぎ	1. 鮮度良好なもの 2. 体長は10cm程度のもの	
352	開 き キ ス	1. 頭部・背骨を除く 2. 大きさ、トラキスはその都度示す	
353	冷 凍 え び	1. 鮮度良好、染色したものは除く 殻のしっかりついているもので、異物・石等の混入のないもの 2. サイズは8／12とする 3. 種類はその都度示す	
354	む き 身 え び	1. 鮮度良好、身くずれのないもの 2. サイズ31／40とする	
355	塩 く ら げ	1. せん切りにして塩漬けにしたもの 2. 太さ均一、塩加減適当なもの	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
356	か き	1. 新鮮で殻及び破片等の異物を除いたもの 2. 粒状凍結したもの 3. 1粒30～40gとする	
357	あ さ り	1. 生きているもので土砂等除かれているもの 2. 冷凍品も可	
358	あ さ り む き 身	1. 新鮮で殻及び破片等の異物を除いたもの 2. 冷凍品とする	
359	か ま ぼ こ 白かまぼこ 日の出かまぼこ 笹かまぼこ 焼かまぼこ な る と は ん ペ ん 竹 輪 伊 達 巻 つ み れ カ ニ フ レ ー ク カ ニ 棒 そ の 他	1. 白身の良質の魚を原料とし、でんぷん質の混和は8%以内のこと 2. 竹輪は、表面が一様に焼けていること 3. かまぼこ・小白板は、検量時板を除くこと 4. 品質保持期限表示のこと 5. 大きさはその都度示す	
360	さ つ ま 揚 げ い か 巻 牛 ぼ う 巻 揚 げ ボ ー ル う ず ら 卵 巻 そ の 他	1. さつま揚げは、人参・牛ぼうの混入は10%以内とする 2. 良質の植物油を使用して揚げたもの 3. 品質保持期限表示のこと 4. 大きさはその都度示す	
361	魚 肉 ソ ー セ ー ジ	1. JAS標示品 2. 大きさはその都度示す	
362	赤 魚	1. 冷凍品、セミドレスのもの 2. 1匹500g程度	
363	鱈 フ ィ レ ー	1. 真鱈とする 2. 大きさはその都度示す	
364	は ま ち	1. 生もの 2. 1匹3～4kg程度 3. 刺身の場合はさくどりとする	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
365	た ら ば が に	足のみ、冷凍品	
366	は ま ぐ り	1. あさに準ずる 2. 粒の大きさは1個30～40g程度	
367	う に く ら げ	うにであえたもの	
368	あ お や ぎ	むき身として鮮度良好なもの	
369	と び う お	1. 生もの 2. 1匹200～250g	
370	し し や も	1. 半生で子持ちとする 2. 1匹30g程度とする	
371	こ は だ	1. 生もの 2. 1匹150g程度とする	
372	帆 立 貝	1. 鮮度良好なものとし、冷凍・生はその都度示す 2. 粒の大きさは1個30～40g程度 3. うろなし	
373	い か リ ン グ フ ラ イ	1. 冷凍品とする 2. 1個20g程度とする 3. 品質保持期限表示とする	
374	ふ な の 甘 露 煮	1. 1匹50g程度のものを充分煮つめ、風味良好なもの 2. 消費期限表示のこと	
375	こ は だ の う の 花 漬	1. 1枚60g程度のもので卵の花でつけたもの 2. 消費期限表示のこと	
376	あ ゆ	1. 鮮度良好な生とする 2. 1匹100g程度とする	
377	フ ィ ッ シ ュ ポ ー シ ョ ン	1. 冷凍品とする 2. 1個60g程度とする 3. 品質保持期限表示とする	
378	金 目 鯛	1. 鮮度良好なもの 2. 1匹3～5kg程度とする 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
379	い く ら	1. 適度な塩味を有し良質なもの 2. コピー食品は不可 3. 容器、内容量はその都度示す 4. 消費期限表示のこと	



規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
380	辛 子 明 太 子	1. 鮮度良好な原料を使用し、唐辛子・酒等の たれにつけ込んだもの 2. 適度の着色及び切れの混入品は不可 3. 等級・大きさはその都度示す 4. 消費期限表示のこと	
381	鰹 た た き	1. 4つどりしたもの 2. 包装は真空パック、たれ付き 3. 1本400～500gのもの 4. 品質保持期限表示のこと、生は当日卸し たもの	
382	シ ー フ ー ド ミ ッ ク ス	1. 1kgパック入り冷凍品 2. むき身えび・紋甲いか・あさりむき身を混合 したもの 3. 品質保持期限表示のこと	
383	ロ ー ル い か	1. 鮮度良好なもの 2. 1kgパック、冷凍品 3. 品質保持期限表示のこと	
384	中 華 く ら げ	1. 1kgパック入り 2. 中華味に漬け込んだもの 3. 賞味期限表示のこと 納品時賞味期限は3ヶ月以上とする	
385	ま な 鰹	1. 頭部・内臓を除く 2. 1匹800g以上のもの 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
386	か ま す 干 物	1. 開いたもの 2. 1枚100g程度のもの	
387	い か そ う め ん	1. 冷凍品 2. 500g～1kg詰めとする 3. 品質保持期限表示のこと	
388	か の こ い か	1. むらさきいかをかのこ状に切り目を入れ、 1. 5～5cm程度にスライスしたもの 2. 1kg詰めのもの 3. 品質保持期限表示のこと	
389	ス モ ー ク サ ー モ ン	1. スライスしたもの 2. 包装は真空パックとする 3. 品質保持期限表示のこと	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
390	い か 足	1. 真いかとする 2. 冷凍品、500g～1kg入りとする 3. 品質保持期限表示とする	
391	冷 カ ッ ト た こ	1. 1kg袋詰めとする、サイズM 2. 真だこが長さ3～4cm程度にカットしてあること	
392	た ち う お	1. 1切れ130～140g程度のもの 2. 身の厚みのあるもの	
393	い わ し 生 開 き	1. 鮮度良好なものとし、冷凍・生はその都度示す 2. 1枚40g程度 3. フライ用	