

山梨県農産物等認証制度 認証品目一覧

品目 番号	品目名	概 要
1	生芋こんにゃく	県産のこんにゃく芋を原料とし、県内で製造されたもの。
2	甲州調合味噌	県産大豆を原料として、米麴と麦麴を混合して製造したもので、県内で製造されたもの。大豆と米・麦との比率を1対1とし、米麴に対して麦麴の割合を多くする。保存料を使用していないこと。
3	平飼鶏卵	県内で飼育された、平飼い(鶏が直接地面に接することができる鶏舎で飼う方法)の採卵鶏から採れた卵。鶏舎の飼育密度は3.3平方メートルあたり10羽以下とする。
4	甲州生そば	原則として県内の普通畑で生産されたそばを石臼で製粉したそば粉を使用し手打ち製法により製めんした生そばで、県内で製造されたもの。そば粉の割合が60%以上のもの。
5	甲州地どり	県内で飼育された、平飼(鶏が直接地面に接することができる鶏舎で飼う方法)のシャモ(♂)と白色プリマスロック(♀)を交配した肉用鶏。飼育日数は、概ね120日前後。
6	清酒	酒税法(昭和28年法律第6号)で定められる清酒で、県産米を原料とし、県内で製造されたもの。清酒の製法品質表示基準(平成元年国税庁告示第8号)に定める特別名称の清酒(吟醸酒、純米酒、本醸造酒)で、県酒造組合技術検討委員会の検査を受け合格したもの。
7	ジャム	県内で生産された果実、野菜または花卉を原料として、県内で製造されたもの。ジャム類の日本農林規格(昭和63年農林水産省告示第524号)第3条のジャム類の特級の規格に適合していること。
8	ハム類	県内で生産され県内でと畜解体された豚を原料とし、県内で製造されたもの。規定以外の食品添加物を使用していないこと。
9	長かぶしょうゆ漬け	県産の長かぶを主原料として漬け込み、県内で製造されたもの。調味料、酸味料、甘味料、着色料、保存料以外の食品添加物を使用していないこと。

山梨県農産物等認証制度 認証品目一覧

品目 番号	品目名	概 要
10	マーマレード	県産のかんきつ類の果実を原料として、県内で生産されたもの。規定以外の食品添加物を使用していないこと。
11	ソーセージ類	県内で生産され県内でと畜解体された豚を原料とし、県内で製造されたもの。規定以外の食品添加物を使用していないこと。
12	甲州小梅(梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干し)	収穫時の果実の大きさが18mm(約3.6g)以下の県産の小梅を原料として、県内で製造されたもの。農産物漬物の日本農林規格(平成8年農林水産省告示第1466号)に適合し、食品添加物を使用していないこと。
13	きやら蒧	県内で収穫された蒧の葉柄部を原料とし、醤油、砂糖等の調味料で煮詰めたもので、県内で製造されたもの。調味料以外の食品添加物を使用していないこと。
14	やまめの甘露煮	県内で養殖または漁獲されたやまめ(冷凍品を除く)を原料とし、醤油、砂糖等の調味料で煮込んだもので、県内で製造されたもの。食品添加物を使用していないこと。
15	ぶどうジュース	県産のぶどうを原料とし、県内で製造されたもの。果実飲料の日本農林規格(平成10年農林水産省告示第1075号)第17条(ぶどうジュースの規格)に適合し、食品添加物を使用していないこと。
16	かりんはちみつ漬け	県産のかりんを原料とし、県内で製造されたもの。酸化防止剤以外の食品添加物を使用していないこと。
17	やまめのくん製	県内で養殖または漁獲したやまめ(冷蔵品を除く)を、食塩で漬け込みチップでくん煙したもので、県内で製造されたもの。食品添加物は使用していないこと。
18	六郷のあんびん	県産の小麦粉(または小麦粉ととうもろこし粉とさつまいも、小麦粉とさつまいも粉とさつまいも)を原料とする生地につぶあんを包み込み平たく整えて蒸したまんじゅうで、県内で製造されたもの。とうもろこし粉、さつまいも粉、さつまいも、小豆は国内産に限る。食品添加物は使用していないこと。

山梨県農産物等認証制度 認証品目一覧

品目 番号	品目名	概 要
19	フルーツワイン	県産のぶどう以外の果実を原料とし、県内で製造されたもの。亜硫酸塩以外の食品添加物を使用していないこと。
20	しそエキス飲料	県産のしそを原料とし、県内で製造されたもの。クエン酸以外の食品添加物を使用していないこと。
21	果物のシロップ漬け	県産果実の果肉を、当液等とともに容器に詰めて加熱殺菌したもの。食品添加物を使用していないこと。
22	豆腐	県産大豆からタンパク質その他の成分を抽出してできた豆乳に凝固剤を加えて凝固させたもの。凝固剤及び消泡剤以外のものを使用していないこと。
23	干し柿	県産の柿の生果実の皮をむいて乾燥させたもの。酸化防止のために使用する二酸化硫黄以外のものを使用していないこと。
24	地菜の油炒め	山梨県内で生産されている野沢菜、鳴沢菜、長禅地菜などの一般的に地菜と呼ばれている葉菜類をよく炒めて味付けしたもの。調味料由来のもの意外のものを使用していないこと。
25	しいたけの旨煮	県産のしいたけに醤油、砂糖、みりん等を加えて甘辛く煮上げたもの。調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
26	さといも焼酎	県産さといもを主原料とした乙類焼酎であること。こうじは米こうじであること。
27	ニジマスの梅酒煮	県内で養殖または漁獲されたニジマス(冷凍品を除く)を原料とし、県産梅を使用した梅酒、醤油、砂糖等の調味料で煮込んだもので、県内で製造されたもの。食品添加物を使用していないこと。

山梨県農産物等認証制度 認証品目一覧

品目 番号	品目名	概 要
28	きゅうりのしょうゆ煮	県産のきゅうりを塩で漬け込み、塩出しした後、醤油、砂糖等を加えて煮上げたもの。調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
29	ベーコン	県内で生産され県内でと畜解体された豚を原料とし、県内で製造されたもの。規定以外の食品添加物を使用していないこと。
30	ももジュース	県産のももを原料とし、県内で製造されたもの。果実飲料の日本農林規格（平成10年農林水産省告示第1075号）第19条（ももジュースの規格）に適合し、酸化防止剤以外の食品添加物を使用していないこと。
31	果実ミックスジュース	2種類以上の県産の果実を原料とし、県内で製造されたもの。果実飲料の日本農林規格（平成10年農林水産省告示第1075号）第21条（果実ミックスジュースの規格）に適合し、酸化防止剤以外の食品添加物を使用していないこと。
32	牛乳	県内で生産された生乳を原料とし、県内で製造されたもの。乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）に適合していること。
33	飲むヨーグルト	県内で生産された生乳を乳酸菌で発酵させ、液状にしたもので、県内で製造されたもの。乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）に適合していること。
34	ナチュラルチーズ	県内で生産された生乳等を乳酸菌等で発酵させ、又は生乳等に酵素を加えてできた凝乳から乳清を除去し、固形状にしたもの又はこれらを熟成したもので、県内で製造されたもの。乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）に適合していること。安定剤以外のものを使用していないこと。
35	納豆	蒸煮した丸大豆又はひきわり大豆を納豆菌により発酵、熟成させたもので、県内で製造されたもの。原料の大豆は、県産であって、遺伝子組み換え大豆でないこと。食品添加物は使用していないこと（たれ、からしは除外）。
36	きな粉	大豆を焙煎して製粉したもの、又はこれに砂糖若しくは塩を加えたもので、県内で製造されたもの。原料の大豆は、県産であって、遺伝子組み換え大豆でないこと。

山梨県農産物等認証制度 認証品目一覧

品目番号	品目名	概 要
37	煎り豆	大豆を焙煎したもので、県内で製造されたもの。原料の大豆は県産であって、遺伝子組み換え大豆でないこと。
38	大豆煮豆	大豆を蒸煮したもの（醤油、砂糖等の調味料で煮込んだものを含む。）であって、県内で製造されたもの。原料の大豆は県産であって、遺伝子組み換え大豆でないこと。調味料由来以外の食品添加物を使用していないこと。
39	ヤーコン茶	県内で生産されたヤーコンの葉又は茎を熱乾燥したもので、県内で製造されたもの。
40	農産物のかす漬	県内で生産されたうり、にんじん等の農産物を主原料とし、これを酒かす又は酒かすに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたものであって、県内で製造されたもの。調味料及び酸味料以外の食品添加物を使用していないこと。
41	りんごジュース	県内で生産されたりんごを原料とし、果汁100%であるものであって、県内で製造されたもの。りんご以外の原料を使用していないこと。酸化防止剤（L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。）以外の食品添加物を使用していないこと。濃縮還元果汁でないこと。果実飲料の日本農林規格（平成10年農林水産省告示第1075号。以下「日本農林規格」という。）第16条（りんごジュースの規格）の品質の基準に適合していること。
42	米味噌	大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固形状のものであって、山梨県内で製造されたもの。原料の大豆、及び米麴の原材料である米は、山梨県内で生産されたものであること。保存料を使用しないこと。
43	干し芋	県内で生産されたさつまいもを蒸し、皮むき、切断、乾燥といった工程を経て加工したもの。山梨県内で生産されたさつまいも以外のものを使用していないこと。食品添加物は使用していないこと。
44	梅漬・梅干し・調味梅漬・調味梅干し	農産物漬物の日本農林規格（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）に定めるものであって、県内で製造されたもの。使用する梅は、山梨県内で生産されたものであること。水素イオン濃度は、梅漬け、梅干しにあってはpH3.0以下、調味梅漬け、調味梅干しにあってはpH3.8以下であること。梅漬については、梅本来の成分を生かすため、脱塩はしないこと。食品添加物は使用していないこと。

山梨県農産物等認証制度 認証品目一覧

品目 番号	品目名	概 要
45	煎茶	茶葉を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの。山梨県内で生産された茶葉を使用していること。食品添加物は使用していないこと。
46	はちみつ	県内で採集された花みつのみを使用し、かつ、異性化液糖その他の糖類を加えていないこと。食品添加物を使用していないこと。
47	乾燥果実	県内で生産された実を生または加熱後に乾燥加工（フレーク状又は粉末状にしたものを含む）したもの。
48	県産果実又は野菜を使用した菓子類	県内で生産された果実又は野菜を主原料とし、原材料に占める重量の割合が最も多く、かつ、50%以上であること。
49	ウコン（加工品）	県内で生産されたウコンの根茎を加工（熱乾燥等）したもの。食品添加物を使用していないこと。
50	なすの煮付け	塩漬けにしたなすに醤油等調味料、生姜、酒等を加え煮たもの。なすは県内で生産されたものであること。
51	甲州頬落鶏	レッドコーニッシュと甲州地どりを交配した肉用鶏であって、県農政部作成の「甲州頬落鶏飼育マニュアル」に基づき、山梨県内で飼育した鶏肉。鶏舎の飼育密度は28日齢以降、3.3㎡当たり30羽以下で飼育すること。
52	桑茶	桑の葉を蒸熱、揉捻、乾燥し製造したもの又は前工程の後粉末状にしたもの。
53	バジルソース	バジルにオリーブオイル、食塩等を加え、ソース状にしたもの。

山梨県農産物等認証制度 認証品目一覧

品目 番号	品目名	概 要
54	いも床	じゃがいもやさつまいも等いも類を茹でた後つぶし、塩、砂糖等を入れ混ぜ合わせたもの。
55	ワインビネガー (ぶどう酢)	ぶどう果汁をアルコール発酵させた後、さらに酢酸菌で発酵させて作られた酢。
56	練り梅	梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し(以下「梅漬け等」という)のいずれかから種やへた等の夾雑物を取り除き、ペースト状にし、調味料や削り節等で味を整えたもの。
57	ポタージュの素	調味料等により調製したペースト状の野菜であって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は熱湯若しくは加熱した牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるもの。
58	サフラン	サフランの花から雌しべを抜き取り乾燥させたもの。(形状:ホール若しくはパウダー)
59	スイートコーン(加熱 済み)	スイートコーンを加熱殺菌したものであって、密封されているもの。
60	こいくちしょうゆ	大豆にほぼ等量の小麦を加えたものを蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したものに食塩水を加えたもろみを発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料。(製造工程においてセルラーゼ等の酵素を補助的に使用したものを除く。)
61	フルーツソース	果実を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともに液状になるまで加熱したもの。