

**アツラーの御名が唱えられなかったものを食べてはならない。  
それは誠に不義な行いである。(クルアーン6：121)**

名古屋イスラム協会では、日本で生活するムスリムが食品中に混入・添加されているハラームミートやアルコールを誤って摂取してしまうことを避けるため、8年前から、いくつかの食品会社に問い合わせた結果をまとめて小冊子にして配布してきました。しかしながら、新商品や成分の変更、多くの問い合わせに対処するため、数年ごとに各製造会社および工場に依頼して調査し直す必要があり、ここに改訂第四版を発行することになりました。

第三版で掲載されている商品の再確認を中心に、今回はコンビニエンスストアなどのデザート、大型スーパーの独自ブランドで扱っているものも調査対象として加えました。リスト中の商品のなかには、企画変更が頻繁にされるものも多くあるようですが、本版では2001年4月現時点での調査結果であることをご了承ください。

本冊子では、畜肉について豚肉は言うまでもなくハラームですが、牛肉および鶏肉も上記クルアーンに示されている通り、イスラムの正当な屠殺方法によらない限りハラームという立場をとり、これに基づいて油脂やゼラチン、肉エキス類の調査を行っています。ただし、個々により異なった見解があることを考慮して、本文中ではハラームという表現をとらず、調査結果の報告とともに、注意を喚起するにとどめました。各自、自らの責任においてご判断ください。

また、醤油・味噌についても、前回同様に記載してありますが、ここで問題とするアルコールとは、原料の一部として最終的に分解されてしまうものや醗酵の過程で自然発生するものだけでなく、保存料として後から添加する95度以上のアルコールのことで、製品化された段階のアルコール含有量が約2.5～5度程度であるため、ハラームかどうかについては議論が分かれるようです。そこで本文中では、ハラームかハラールかに言及することはせず、微量とはいえアルコールの添加された商品避けたいという人のために、容易に手に入るアルコール無添加の商品を紹介しています。

インシャアッラーこれらが皆様のお役に立てば幸いです。

このリストに関するお問い合わせがありましたら、下記までご連絡ください(スメイ工またはサラまで)。

名古屋イスラム協会  
名古屋市中村区本陣通2 26 7  
TEL 052 486 2380  
FAX 052・486・2381

**ファストフード**：調理に使用する油については各社により異なるため、各項参照のこと。

\* **マクドナルド**：調理油は植物油と牛脂の混合。フィレオフィッシュ、チキン マックナゲット、パイ類・ポテト類はそれぞれ別のフライヤーを使用。また、パンに使用されているショートニングは植物性。ナゲット・パイのショートニングは植物・牛脂の混合が使用されている。デリシャススープ(ミネストローネ・チキンクリーム・ブロッコリークリーム)には豚脂が使われている。

\* **ロッテリア**：調理油は植物油だが、えびバーガー、ポテト、パイはポークかつ、とりからボールと同じフライヤーで揚げられている。また、パンに使用されているショートニングは獣脂を含む。

\* **モスバーガー**：調理油は植物性だが、全ての商品は、フランクフルトなどの肉類と同じフライヤーで揚げられている。ポテトにはプレフライの段階で豚脂を使用している。また、ロールパン・フォカッチャ・パン等に使用されているショートニングは植物性。次のメニューはフラーヤ-を使って調理されていない。  
・ ライスバーガーきんぴら(現在、ベーコンは使用していない。)

\* **ケンタッキー**：調理油は植物油だが、フィッシュ、ポテトはチキンカツと同じフライヤーで揚げられている。次のメニューはフライヤーを使って調理されていない。

- ・ ビスケット(ショートニングは植物性)
- ・ アップルパイ(ショートニングは植物性)

・焼きむすび

- \* **ミスタードーナツ** : 調理油は植物性。ほとんどの商品に使用されているショートニングは植物性だが、いくつかの商品の中には牛脂や魚脂と混合になっているものもある。下記参照のこと。また、ココナッツなどのトッピングのかかったものや、フレンチクーラーなどのように水飴状の砂糖がかかったものには、そのトッピングや砂糖を固定するためにゼラチンが使用されている。詳細は以下の通り。

**ドーナツ類** : 以下の商品に使用されているショートニングは植物性または魚脂との混合、それ以外の商品には牛脂やゼラチンが使用されている。

- ・シュガーレイズド
- ・ストロベリーリング
- ・カスタードクリーム
- ・ホームカット
- ・プレーンクーラー
- ・シナモンクーラー (ただし、フレンチクーラーはゼラチン使用)
- ・オールドファッション
- ・TOFUドーナツ (ただし、黒五穀糖、ゴマづくしはゼラチン使用)
- ・メイプルバターサンド
- ・玄米&フレークサンド (ただし、玄米アーモンドはゼラチン使用)
- ・チュロ (ただし、ハニーチュロはゼラチン使用)
- ・チョコリング
- ・エンゼルクリーム
- ・チョコクリーム
- ・シナモン
- ・シュガークーラー
- ・チョコフッシュン

**マフィン類** : ショートニングは全て植物性。調理方法はオープンを使用。

**パイ類** : パイ生地を使用されているショートニングは植物性または魚脂との混合。調理方法はオープンを使用。チキンブンや畜肉・ゼラチンを含まない商品は次の通り。

- ・アップルパイ
- ・ショコラカスタードパイ

**飲茶類** : 全ての商品に獣脂および豚肉を使用。エビ蒸し餃子には豚脂が使用されている。

**ビスケット・クッキー** : ショートニング・油脂の成分は各社により各項を参照のこと。香料の中にはごく微量のアルコールが入っているものもあるが、高温で焼き上げる際にアルコールが揮発するため製品化された段階では問題ないと思われる。しかし、半生タイプのケーキは防腐目的で、焼き上げた後に洋酒がスプレーされているので注意が必要。

\* **森永** : 全商品、ショートニングは獣脂を含む。次の商品はショートニングを使用していない。

- ・チョコチップクッキー
- ・チョコフレーク(ピッツ, バー)
- ・チョコボール(カラーボール, 大粒ピーナツ, アーモンドキャラメルを除く)
- ・小枝(ミルクのみ)
- ・フエス

\* **ヤマザキナビスコ** : 以前は「植物性ショートニング」という表記を用いていたが、現在は動物性・植物性を一括して「ショートニング」と記すようになっており、成分は商品によって異なるので注意が必要。次の商品は植物性または魚脂との混合。

- ・プレミアムクラッカー
- ・ピッツチーズ
- ・ラングドシャ
- ・ピコラ
- ・チョコチップクッキー
- ・ショートブレッド
- ・チップスアホイ
- ・ピッツサンドモツアレラ
- ・ウェハース
- ・クルン
- ・チョコレートクッキー

\* **東ハト** : 商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。次の商品は植物性または魚脂との混合。

- ・ナチュロットオオバコクッキー
- ・バターサブレ
- ・黒ゴマサブレ
- ・バタークッキー
- ・ココアサブレ

\* **不二家** : 商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。次の商品は植物性または魚脂との混合。

- ・ホームパイ
- ・アンパンマン幼児用ビスケット

**\*グリコ**：商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。次の商品は植物性または魚脂との混合。

- ・ポッキー（基本的には魚脂使用。ただし、ムースポッキーはラード使用）
- ・ブリッツ（トマト，チェダーチーズはチキンエキス使用）
- ・コロシ（クリーム，イチゴミルク，バナナのみ）
- ・フレンドベーカリー（ビターチョコチップ，バニラサンドのみ）
- ・素直（プレーン・チョコチップのみ）
- ・厚焼きクッキー（スウィートポテト，ショコラマロン）

**\*ブルボン**：商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。次の商品は植物性または魚脂との混合。

- ・天然酵母のクラッカー
- ・クオリア（ココナッツ，ブルーチーズ，モッツァレラチーズ，ミルク，レモン，バター）

**\*日清シスコ**：商品によって獣脂を含むものもあるので注意が必要。次の商品は植物性または魚脂との混合。

- ・バターロンガー
- ・チーズロンガー
- ・ごまクッキー
- ・とうふクッキー（プレーン，ごま）
- ・クリスマスケーキ（アーモンド，ホワイトチョコ）
- ・セサミロンガー
- ・紅茶サブレ
- ・チョコフレーク

**\*カバヤ**：商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。次の商品は植物性。

- ・サクリア（チョコレート，アールグレイ）
- ・デュシエス（チョコレート，アールグレイ）
- ・ハローキティ（チョコレート・イチゴ）
- ・赤い実イチゴ
- ・うめスティック
- ・こんがり薫る味わいプレッツェル
- ・青い実ブルーベリー
- ・チョコプレッツェル

**\*ロッテ**：全商品植物性。代表的商品は次の通り。

- ・パイの実
- ・コアラのマーチ
- ・チョココ
- ・さくっとポテト

**\*三笠フーズ（朝日食品工業）**：全商品植物性。代表的商品は次の通り。

- ・クラコット

**\*明治**：全商品植物性または魚脂との混合（ただし，マクビティのビスケットは除く）。代表商品は次の通り。

- ・ポケモンビスケット
- ・ストロベリークラッカー
- ・チョコリッチ

**\*イトウ製菓**：全商品植物性または魚脂との混合。代表的商品は次の通り。

- ・チョコチップクッキー
- ・バターサブレクッキー
- ・チョコハーフ
- ・バタークッキー
- ・アメリカンソフトクッキー
- ・ラングリー

**\*フルタ**：回答なし

**キャンディー**：全てのグミ商とハイチュ（森永）などのソフトキャンディー，ヨーグレットなどの打上菓子には，ゼラチンが含まれている。また，ロラーゲン（牛や豚の肉・皮から採られるものである）。

**\*グリコ**：100円アーモンドグリコ・袋入りアーモンドグリコは，ポークエキス入り。100円グリコにはゼラチンが入っているので注意が必要。

**\*ロッテ**：次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。

- ・のどあめ
- ・フルーツのどあめ

\* **森永** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・ラムネ  
 ・ハイソフト  
 ・鼻トールメントールキャンディー  
 ・桃&ぶどうの天然水キャンディー  
 ・キャラメル(ただし, 10) × 12 Bはゼラチン使用)  
 ・ペッツ  
 ・チュッパチャップス  
 ・桃の天然水キャンディー

\* **明治** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・チェルシー  
 ・カンドロップ  
 ・のどあめフルーツ

\* **ネスレマックントッシュ** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・ポ口(オリジナル, シュガーレス, ピーチシュガーレス, オレンジシュガーレス)

\* **ワーナーランバード** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・ホールズ  
 ・クロレッツキャンディー

\* **不二家** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・ミルクキー  
 ・カラフルミルク  
 ・アンパンマンキャンディー  
 ・ポップキャンディー  
 ・レモンスカッシュ

\* **ヤマザキナビスコ** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・黒飴  
 ・羅漢果うめのだ飴  
 ・大玉ランド  
 ・フレッシュフルーツ  
 ・甜茶飴  
 ・アロエのだ飴  
 ・イチゴ牛乳  
 ・アメリカンチェリー

\* **ブルボン** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・キュービーロップ  
 ・薬膳のどあめ  
 ・フルーツクランチ

\* **カバヤ** : 次の商品はコラーゲン・ゼラチンを使用していない。  
 ・マスカットキャンディー  
 ・沖縄黒飴  
 ・しょうがのだ飴  
 ・ハローキティーはちみつのだあめ  
 ・ジュシー(オレンジ・グレープ・イチゴ・サイダー)  
 ・白桃キャンディー  
 ・牛乳キャンディー

**スナック菓子** : 揚げ油はたいてい植物油を使用しているが肉エキス(チキン・ビーフ・ポーク)などが入っていることがあるので注意が必要。

\* **グリコ** : 細焼きカリリ(じゃこ・えび・じゃがチーズ・のり塩・えびとうがらし)にはラードが含まれる。

**ベビー用ビスケット** : ショートニングの成分については各社により異なるため、各項を参照のこと。

\* **和光堂** : 商品によっては獣脂を含むものもあるので注意が必要。次の商品は植物性または魚脂との混合。  
 ・赤ちゃんおせんべい  
 ・たまごボーロ  
 ・やさいもクッキー  
 ・チーズスティック  
 ・赤ちゃん野菜おせんべい  
 ・どうぶつビスケット  
 ・かぼちやクッキー

\* **ガーバー** : 全商品植物性。代表的商品は次の通り。  
 ・歯がためビスケット  
 ・チーズスティック

- ・にんじんスティック
- ・野菜ポーロ
- ・どうぶつビスケット
- ・えびおせんべい

\***明治** : 全商品植物性。代表的商品は次の通り。  
 ・カルケット(歯がため, ウエハース)  
 ・おやつBOX(きなこせんべい, 磯せんべい)

\***雪印** : 全商品植物性。代表的商品は次の通り。  
 ・にんじんビスケット  
 ・どうぶつチーズビスケット  
 ・歯がためビスケット  
 ・カルシウムおせんべい

\***キューピー** : 全商品植物性。代表的商品は次の通り。  
 ・かむかむ赤ちゃんソフトせんべい(野菜入り・カルシウム入りタマゴたっぷりポーロ, チーズたっぷりスティック)  
 ・キューピーおやつ(まんまるえび, おやさいぼん, きなこぼうろ, ほうれん草ぼうろ)  
 ・よいこになあれ(あわぼーる, ひえりんぐ)

**ベビー用ミルク** : ラードが混入している商品があるので注意が必要。

\***明治** : 全商品ラードを使用。

\***日本ワイス** : 全商品ラードを使用。

\***和光堂** : 獣脂は使用されていない。代表的商品は次の通り。  
 ・育児用ミルクレーベンスはいはい  
 ・フォローアップミルクぐんぐん

\***雪印** : 獣脂は使用されていない。代表的商品は次の通り。  
 ・ネオミルクすこやか  
 ・ネオミルクつよいこ

\***森永** : 獣脂は使用されていない。代表的商品は次の通り。  
 ・ドライミルクはぐくみ  
 ・チルミルク<あゆみ>  
 ・E 赤ちゃん

**ベビーフード** : 畜肉や肉エキス混入している商品があるので注意が必要。畜肉・肉エキスを含まない商品は次の通り。

\***和光堂** :  
 ・手作り応援(白身魚の緑黄色野菜, 白身魚のだんごと野菜, いろいろ洋風野菜など)  
 ・味覚応援(にんじんクリムがゆ, たまご豆腐, しらすがゆ, トマトソースの Pasta など)  
 ・レトルト倶楽部(しらす雑炊, フかめ入りしらすごはんなど)

\***明治** :  
 ・ライスがゆ  
 ・海の幸がゆ  
 ・野菜がゆ  
 ・さかなと和風野菜

\***雪印** :  
 ・野菜パック  
 ・和風しらすがゆ  
 ・みそ煮込みうどん  
 ・たらとひじきの炊き込みごはん  
 ・さがな野菜  
 ・ブロッコリーのほたてあんかけ  
 ・鮭と野菜の石狩風煮込み

\***森永** :  
 ・やわらか野菜のうどん  
 ・しらすとフかめのうどん

- ・高野豆腐のふくめ煮
- ・五目ちらしずし
- ・鮭だんごと大根の煮物
- ・ほたての五目釜飯

- ・いわしのだんご汁
- ・かつおとひじきのうま煮
- ・大根とツナの完熟トマト煮
- ・魚とかぼちゃのグラタン

**\* キューピー :**

- ・いわしと大根の煮付け
- ・カレイと野菜のみぞれ煮
- ・つみれと野菜の煮物
- ・しらすがゆ
- ・野菜おじや
- ・ミックス野菜
- ・白身魚のチーズドリア
- ・かぼちゃサラダ

- ・カレイと大根の煮付け
- ・野菜と鮭そぼろあんかけ
- ・野菜五目煮込み
- ・サツマイモとにんじんのミルクがゆ
- ・鮭雑炊
- ・かぼちゃのグラタン
- ・チーズときのこのリゾット
- ・ポテトサラダ

**ヨーグルト** : ドリンクタイプのヨーグルトにはゼラチンが入っていないが、ハードヨーグルト、ソフトヨーグルトにはゼラチンが入っているものがあるので各項を参照のこと

**\* グリコ** : 全商品にゼラチンを使用 .

**\* 明治** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・明治ブルガリアヨーグルトLB81
- ・明治ブルガリアヨーグルト低糖
- ・明治十勝ヨーグルト
- ・プロビオヨーグルト
- ・ハネーヨーグルト

**\* 森永** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・ビヒダス全品
- ・低糖ヨーグルト
- ・お腹に配達ヨーグルト

**\* オハヨー** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・北海道ヨーグルト
- ・生乳ヨーグルト

**\* 雪印** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・善玉菌ヨーグルトナチュレ
- ・毎日骨太MBPヨーグルト
- ・牧場の朝生乳仕立て
- ・北海道生クリームヨーグルト
- ・毎日骨太プレーンヨーグルト

**\* 全農** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・ニチレイアセロラヨーグルト
- ・フルーツヨーグルト
- ・低糖低脂肪フルーツヨーグルト
- ・スイスエミー全品・アロエヨーグルト
- ・りんごと野菜のヨーグルト
- ・とっておきの果実ヨーグル

**\* よつ葉乳業** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・北海道十勝生乳仕立て
- ・はちみつレモンヨーグルト
- ・北海道プレーンヨーグルト
- ・COOPヨーグルト

**\* 愛知ヨーク** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・北海道とろとろヨーグルト
- ・とろとろミックスフルーツヨーグルト
- ・キウイフルーツヨーグルト
- ・八二 レモンヨーグルトC
- ・とろとろ毎ヨーグルト
- ・りんごヨーグルト

**\* メイトー (協同乳業)** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・おなかにおいしいヨーグルト
- ・カマンベールのヨーグルト

**\* 小岩井** : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・小岩井プレーンヨーグルト(生乳100% , グルメファン)
- ・小岩井まきばヨーグルト(エクストラ)
- ・小岩井食後のヨーグルト(カスタード,ココナッツバニラ)
- ・小岩井1.0低脂肪ヨーグルト
- ・小岩井フムヨーグルト

\*日清ヨーク : 次の商品はゼラチン不使用 .

- ・愛媛みかん
- ・夕張メロン
- ・ブルーベリー
- ・地中海産グレープフルーツ
- ・レモンでおいしいカルシウムヨーグルト700
- ・青森りんご
- ・山形さくらんぼ
- ・プルーン

**パン** : ショートニング・油脂の成分については各社により異なるため、各項を参照のこと。菓子パンの成分表示で「洋酒」とあるのは焼成後につけるシロップに使用されたもので、クリームに使われた洋酒は表示されていない。

\*敷島 : 全商品獣脂を含む。

\*フジ : 全商品獣脂を含む。

\*第一 : 商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。次の食パンは植物性。

- ・モーニングシェフ
- ・レーズンブレッド
- ・芳熟
- ・ふふふソフト

\*COMO : 商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。パネトーネ、ビスコッティーはバターのみ使用。代表的商品名は次の通り。

- ・パネトーネ(金箱, ファミリータイプ, ミニ, 紅茶&アップル)
- ・ビスコッティー
- ・アップルティーパン

\*山崎製パン : ただ「油脂」と表示されているものは、獣脂を含むので注意が必要。植物性のものには「植物性油脂」と表示されてある。次の食パンは植物性。

- ・ダブルソフト
- ・サンドイッチ食パン
- ・バゲット
- ・バターロール
- ・イギリスパン
- ・サンロイヤル
- ・カルシウムブレッド
- ・フランスパン
- ・レーズンブレッド

また、菓子パンについては一貫して「油脂」という表示が使用されているが、商品により豚脂を含むものがあるので個別に確認が必要。次の菓子パンは獣脂を含まない。

- ・あんぱん
- ・チョコチップスナック
- ・いちごスペシャル
- ・ふんわりそふとミルクパン
- ・デニッシュクリームパン
- ・ジャムパン
- ・やわらかサンドロール
- ・ミルクボール
- ・チョココロネ
- ・小倉デニッシュ

**コンビニエンスストアのサンドウィッチ** : 扱っているサンドイッチ用パンは各社により異なるため、各項を参照のこと。なお、具材を考慮して購入する必要がある。

\*サークルK : 東海地区では日本デリカフレッシュ扱いのものはフジパン、ジャパンフレッシュ扱いのものは敷島パンを使用。どちらもショートニングの成分に獣脂を含む。

\*ミニストップ : サークルKと同様なので獣脂を含む。

\*サンクス : 東海地区では日本デリカ扱いのみで、フジパンを使用しているので、ショートニングの成分に獣脂を含む。

\*ココストア : 全国的に敷島パンを使用しているので、ショートニングの成分に獣脂を含む。

\*ローソン：関西地区を除き全国的に山崎製パンのサンロイヤルを使用しているため、ショートニングは植物性。ただし、関西地区で扱う神戸屋パンのショートニングは植物性のみだが、オイシスのものは獣脂を含む。

\*ファミリーマート：全国的に山崎製パンのサンロイヤルを使用しているため、ショートニングは植物性。

**コンビニエンスストア等のデザート**：ほとんど商品に獣脂ゼラチンもしくはアルコールが含まれている。内容は各社により異なるので各項を参照のこと。

\*アンデイコ（栄屋乳業）：全商品獣脂を使用。

\*三笠フーズ（朝日食品工業）：全商品ゼラチン使用。

\*三喜：商品によって獣脂を含むものがあるので注意が必要。次の商品は獣脂不使用。  
・ミニ焼きプリン  
・新鮮卵の焼きプリン  
・クリームカスタードプリン

\*モンテール：ゼラチンを含まない商品に獣脂は使用されていないが、全ての生クリーム・カスタードクリームには微量のアルコールが添加されている。次の商品はゼラチン不使用。

- ・小さな洋菓子店（プチシュークリ ムイチゴ、プチエクレア）
- ・牛乳と卵のシュークリーム
- ・牛乳と卵のエクレア
- ・5Pデザートワッフル
- ・焼きプリンモンブラン
- ・牛乳と卵のツインシュー
- ・牛乳と卵の焼きプリン
- ・ミルクレーブ
- ・プチシュークリーム

\*デザートランド：使用されている生クリームには殺菌目的で微量のアルコールが含まれ、また香り付けのため微量のブランデーが加えられていることもある。なお、チョコショートケーキにはラム酒が、生チョコアーモンドにはラム酒漬けレーズンが入っている。次の商品には香り付けのブランデーは添加されていない。

- ・チョコナッツブラウニー
- ・ふわふわクレープ（生チョコバナナ、生チョコいちご）
- ・イチゴのミルクフィーク

\*エースペカリー：ほとんどの商品に植物性油脂を使用。安定剤・殺菌目的で微量のアルコールをスプレーするものがあるが、高温で焼き上げる際アルコールは揮発するため、製品化された段階では問題ないと思われる。また、ゼリーにはゼラチンやローゼン、洋酒を含むものもあるので注意が必要。代表的商品は次の通り。

- ・牛乳バーム
- ・カステラ
- ・レモンケーキ

\*丸中製菓：ショートニングは植物性または魚脂との混合。代表的商品は次の通り。

- ・八二ワッフル
- ・生クリ ムケーキ
- ・ミルクドーナツ

\*ロピア：回答なし。

\*ドンレミー：回答なし。

**パン粉**：ショートニングの成分については各社により異なる、各項を参照のこと。

\*浜乙女：植物油と魚脂との混合。代表的商品は次の通り。

- ・ソフトパン粉
- ・生パン粉
- ・有機小麦使用生パン粉
- ・ソフトパン粉オレンジ
- ・とんかつ生パン粉

\*日清製粉：植物性または植物油と魚脂の混合。代表的商品は次の通り。

- ・ソフトパン粉
- ・おいしいパン粉生

- \* **フライスター** : 全商品植物性を使用。代表的商品は次の通り。
  - ・フライスター7 (セブン)
  - ・フライスター細目
  - ・フライスターザ・パン粉
  - ・フライスターニュー

**からあげ粉** : 商品については肉エキスは入っていることもあるので注意が必要。

- \* **日清製粉** : 次の商品は肉エキス不使用。
  - ・お肉がソフトになるタイプ
- \* **日本製粉** : 次の商品は肉エキス不使用。
  - ・衣カリカリお肉やわらかからあげ粉

**インスタント麺** : ほとんどのラーメンには肉エキスが入っている。うどんやそば、またごくまれにラーメンにも肉エキスを使用していないものがある。

- \* **東洋水産 (マルちゃん)** : 全商品獣脂を含む。
- \* **明星** : 全商品獣脂を含む。
- \* **エースコック** : 全商品獣脂を含む。
- \* **サンヨー食品** : 全商品獣脂を含む。
- \* **イトメン** : 全商品獣脂を含む。
- \* **日清** : 次の商品は、肉エキス不使用。
  - ・日清のラーメン屋さん札幌みそ風味
- \* **寿がきや** : 次の商品は、肉エキス不使用。
  - ・かつおだしうどん
  - ・うすくちうどん
  - ・カップ釜覇うどん
  - ・カップ釜覇そば
  - ・カップ釜覇きしめん
  - ・小さなおうどん (お吸い物仕立てのみ)

**味噌** : 醗酵の過程で自然発生アルコールについては問題ない。ただし、防湧 (酵母菌の醗酵を抑制する) 目的で最終工程 (パック詰め) の前段階で95度以上のアルコールを添加しているものがほとんど。

- \* **マルコメ** : 全商品にアルコールが添加されている。
- \* **タケヤ** : 全商品にアルコールが添加されている。
- \* **マルマン** : 次の商品はアルコール無添加。
  - ・元祖無添加みそ
  - ・古式無添加
  - ・有機生みそ
  - ・有機生みそ 大地の恵
  - ・無添加生みそ (中甘口, 中辛口)
  - ・二年味噌究極の逸品
  - ・天然味噌
  - ・酵母が生きたみそ (生協で販売)
  - ・樽だし < 酵母が生きている > (スーパー西友オリジナル商品)
- \* **マルサン** : 次の商品はアルコール無添加。
  - ・無添加生赤だしみそ
  - ・無添加生あふせみそ

- ・純正こうじみそ
- ・味の饗宴 無添加生

\* **ナカモ** : 回答なし .

**醤油** : 醗酵の過程で自然発生アルコールについては問題ない . ただし , 香りの補正と防ばい ( カビの発生を防ぐ ) 目的で最終工程 ( ボトル詰め ) で95度以上のアルコールを添加しているものがほとんど .

\* **イチビキ** : 全商品にアルコールが添加されている .

\* **キッコーマン** : 次の商品はアルコール無添加 .

- ・ 特選丸大豆しょうゆ
- ・ 超特選丸大豆醤油深紫
- ・ 杉桶仕込みのおしょうゆ
- ・ 一番しぼり
- ・ 特選有機しょうゆ

\* **サンジルシ** : 次の商品はアルコール無添加 .

- ・ 料亭たまり
- ・ 上級しょうゆ

\* **サンピシ** : 次の商品はアルコール無添加 .

- ・ 上級本醸造しょうゆ

\* **マルシマ** : 次の商品はアルコール無添加 .

- ・ 丸島純正醤油 ( こいくち )
- ・ 丸島純正醤油 ( うすくち )
- ・ さしみ醤油

\* **マルマン** : 次の商品はアルコール無添加 .

- ・ 無添加しょうゆ500mI瓶詰

**酢** : 酢に本来アルコールや原料に製造するもので , 食酢菌がそのアルコールを分解しつつ酢酸に変わった結果が酢である . 従って , 醸造過程で自然発生するアルコールについても分解されてしまうので問題ない . また , 成分表示に「アルコール」とある商品も , 味噌・醤油のように製品化されたものに添加するものではなく , 醗酵を早めるために生産段階で補充するもので , 結果的には酢酸に変わってしまう . 従って , 製品化された段階では「アルコール」と表示された商品も表示されていない商品と同じだが , 一応「アルコール」の表示のない商品を挙げると次の通り .

\* **ミツカン** :

- ・ 純米酢
- ・ 純米酢生
- ・ 純玄米酢
- ・ 純リンゴ酢
- ・ 三ツ判山吹
- ・ お米で作った純なお酢

\* **マルシマ** :

- ・ 自然酢

\* **内堀醸造** :

- ・ 美濃特選本造り米酢
- ・ 美濃特選純リンゴ酢
- ・ OCIA特選玄米酢

**みりん** : 料理酒の一種 . 製品により 1 度未満 ~ 13 度のアルコ - ルを含む .

**大型スーパーのブランド商品** : 大型スーパーよ、それぞれ独自のブランド商品を開発、低コストで提供している。各店舗により取り扱う商品は異なるので、各項を参照のこと。

インスタント麺、インスタントスープ

\* **ジャスコ (TOP VALU)** : 次の商品は、獣脂、肉エキス不使用  
・カップコーンクリームスープ ・わかめスープ  
・味噌ラーメン

\* **ダイエー (SAVING / CAPTAIN COOK)** : 回答なし。

クッキー・ケーキ・シュークリーム類

\* **ジャスコ (TOP VALU)** : 全商品獣脂を含む。

\* **西友 (FINE SELECT)** : 全商品獣脂を含む。

\* **ダイエー (SAVING / CAPTAIN COOK)** : 回答なし。

パン・パン粉

\* **ユニー (EV商品)** : パン、パン粉ともに植物性または植物油と魚脂との混合。

\* **ジャスコ (TOP VALU)** : パンはショートニング不使用。パン粉のショートニングは植物性。

\* **西友 (FINE SELECT)** : パンのショートニングは植物性。パン粉のショートニングは植物油と獣脂との混合。

\* **ダイエー (SAVING / CAPTAIN COOK)** : 回答なし。

ヨーグルト

\* **ジャスコ (TOP VALU)** : 商品によってはゼラチンを含むものがあるので注意が必要。次の商品はゼラチン不使用。

・プレーンヨーグルト ・長時間醗酵ヨーグルト

\* **西友 (FINE**

**SELECT)** : 商品によってはゼラチンを含むものがあるので注意が必要。次の商品はゼラチン不使用。

・フルーツヨーグルト (ピーチ、ストロベリー、ブルーベリー)

\* **ダイエー (SAVING / CAPTAIN COOK)** : 回答なし。

---