

本場の本物とは？

——日本各地の豊かな食文化を守り、
育てるために設けられた、表示基準

生産者の原料と製法への
こだわりのあかしです

生活者が安心して味わえる
本物の味のあかしです

厳格な基準をもとに審査

その土地土地において伝統的に
培われた「本場」の製法で、地域
特有の食材などの厳選原料を用い
て「本物」の味をつくりつづける。
そんな製造者の「原料」と「製法」
へのこだわりのあかしとなるの
が、地域食品ブランドの表示基準、
「本場の本物」です。まさにこれは、
その地域で選ばれた食品だけがつ
けられる勲章といえます。

なお、厳選原料とは、地域の事業
協同組合などの申請団体もしくは
特認者がみずから品目ごとの基準
を定め、こだわりのもって使用する
主たる原材料のことです。その具
体的な内容は、地域食品ブランド
表示基準に基づいて公表されます。

製造者を中心とする地域の団体
もしくは特認者が定めたこだわり
の基準を、財団法人食品産業セン
ターが設置した審査専門委員会が
チェックしたうえで、はじめて商
品に表示できるようになるのが
「本場の本物」マークです。

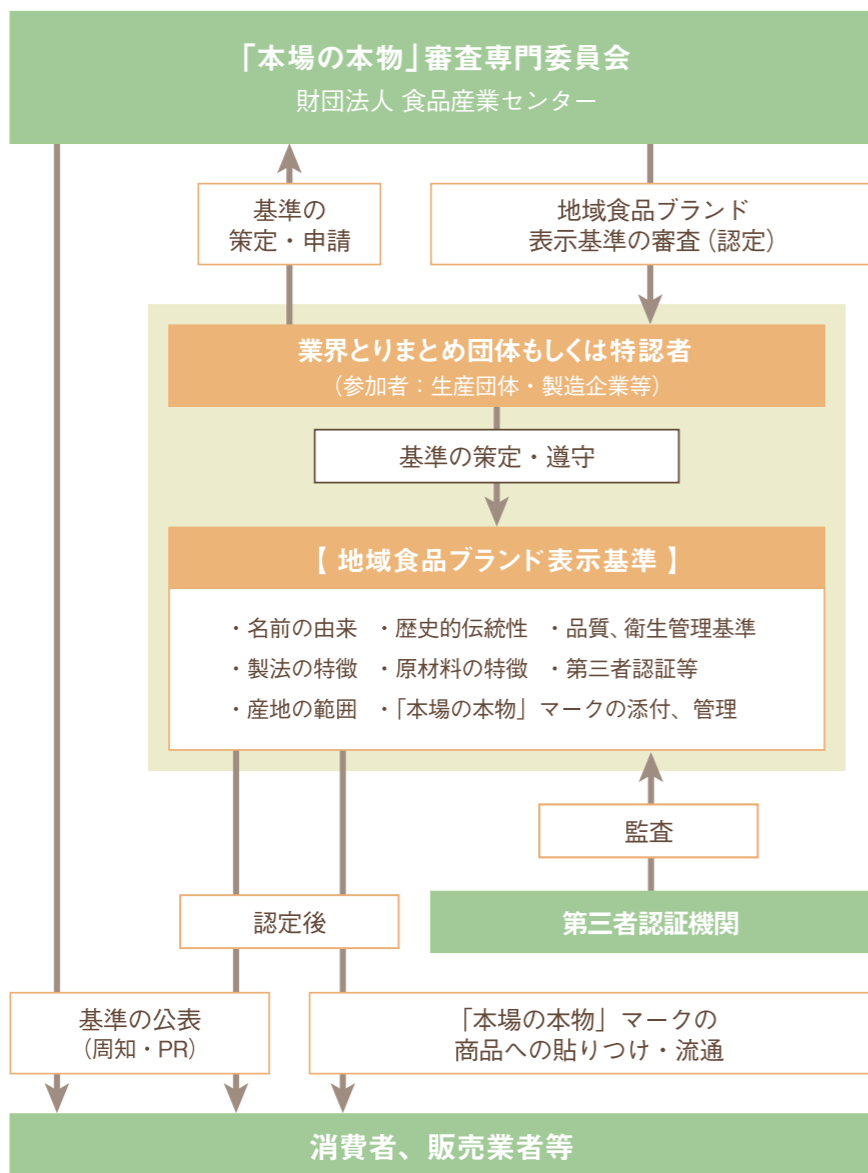
さらにその基準が適正に守られ
ていることを第三者機関が確認し
ます。それは、「その地域ならで
はの本物を安心して味わいたい」
生活者と、「こだわりをもって伝
統の味をつくりつづける」製造者
を結ぶマークなのです。

「本場の本物」の審査・認定プ
ロセスにつきましては「認定まで
の流れ」をご参照ください。

業界とりまとめ団体もしくは
特認者からの申請書類をもとに、
審査専門委員会が審査を行ないま
す。

審査基準は、「名称が適切であ
るか」「名称の由来がはっきりし
ているか」「産地の範囲が特定で
き、実際の製造地と合致してい
るか」「歴史的伝統性が史実にみ
られるか」「原材料とそれを使う理
由、製法など、食品としての独自
性を確立しているか」「品質や衛
生管理の基準が明確か」「第三者
認証機関の定期的な検査を受けて
いるか」といったもの。すべてが
妥当であると認められた場合にのみ、
認定が行なわれます。

● 認定までの流れ



財団法人食品産業センター

わが国の食品加工業は、近年、日本人
のライフスタイルが大きく様変わりし、
消費者ニーズも多様化するなかで、人々
のくらしに最も密着した生活産業とし
て重要な役割を担い、順調に発展を遂
げてきました。このことは、数ある産
業のなか、出荷額や従業員数、事業所
数において高い地位を占めていること
からも明らかで、地場産業として地域

の経済や社会、文化に与える影響も少
なからぬものがあります。
財団法人食品産業センターは、食品加
工業界全体の相互連携を強め、健全な
発展をはかるための中核的・横断的団
体として昭和45年に設立されました。
それ以来、食品加工業界の調整役・推
進役として、関連団体や企業とともに
積極的にその役割を果たしています。

特認者

特認者とは、当該地域に当該地域食品
の伝統的・歴史的製法等を一者のみが
受け継いでおり、それが関係者等によ
って明らかになれば、財団法人食品産業セ
ンターが特に認めた者をいいます。



厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp