

岩手県ふるさと食品認証

認証対象品目及び認証基準

1	ぶどうジュース
2	りんごジュース
3	納豆
4	めん類
5	ジャム類
6	アイスクリーム類
7	乾しいたけ
8	湯通し塩蔵わかめ
9	農産物しょうゆ漬
10	農産物みそ漬
11	うに加工品
12	しょうゆ
13	干し菊
14	はちみつ
15	切り干し大根
16	トマトジュース
17	豆腐類
18	いわて短角和牛ハム、ソーセージ
19	生芋こんにゃく
20	清酒
21	天然醸造米みそ
22	果汁入り飲料
23	ハム類
24	ポークソーセージ
25	ヨーグルト
26	小麦粉
27	あかもく
28	パン類
29	冷凍魚介類・海藻類フライ
30	よもぎもち
31	干し柿

1 ぶどうジュース

(平成3年3月20日 農経第980号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 岩手県産のぶどうを原料として、県内の工場で生産されたものであること。2 濃縮果汁還元でないこと（ストレート果汁であること）。3 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）第17条のぶどうジュースに適合するものであること。
------	---

2 りんごジュース

(平成3年3月20日 農経第980号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 岩手県産のりんごを原料として、県内の工場で生産されたものであること。2 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）第16条のりんごジュースの規格のうち、りんごジュース（ストレート）に適合するものであること。
------	---

3 納豆

(平成3年3月20日 農経第980号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 岩手県産の大豆を原料として、県内の工場で生産されたものであること。2 納豆は、蒸煮した丸大豆又はひきわり大豆を納豆菌により発酵させ、熟成させたものであること。3 性状は、香味・口当たり・歯ごたえ・色沢・糸引きの状態が良好で、変色・異味異臭がなく、粒の形が整い、粒の大きさがほぼそろっていること。4 水分は、65%以下であること。
------	---

4 めん類

(平成3年3月20日 農経第980号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 岩手県産のそば粉及び小麦粉を原料として、県内の工場で生産されたものであること。2 乾めん類の日本農林規格（昭和61年6月9日農林水産省告示第911号）の干しそば又は干しめんの「上級」に適合するものであること。
------	---

5 ジャム類

(平成4年1月20日 農経第801号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産の果実又は野菜を原料として、県内の工場で生産されたものであること。 2 ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）ジャム類及びマーマレードに適合するものであること。
------	---

6 アイスクリーム類

(平成4年1月20日 農経第801号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産の牛乳及び乳製品を原料として、県内の工場で生産されたものであること。 2 色沢、香味及び組織が良好で、異味異臭がないこと。 3 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）のアイスクリームの成分規格に適合するものであること。
------	---

7 乾しいたけ

(平成4年1月20日 農経第801号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産のしいたけを原料として、県内の工場で生産されたものであること。 2 食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）の乾しいたけに適合するものであること。
------	--

8 湯通し塩蔵わかめ

(平成4年1月20日 農経第801号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産のわかめを原料として、県内の工場で生産されたものであること。 2 肉質が良好で、かつ、弾力性があること。 3 固有の良好な色沢を有し、かつ、ほぼ均一であること。 4 固有の香気を有し、むれ臭等の異臭がないこと。 5 かびがないこと。 7 原材料は、わかめ及び食塩以外のものを使用していないこと。 8 食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）の湯通し塩蔵わかめに適合するものであること。
------	--

9 農産物しょうゆ漬

(平成5年6月21日 農経第236号 制定)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産の野菜を原料として漬け込み、県内の工場で製造されたものであること。 2 農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）のふくじん漬以外の農産物しょうゆ漬類に適合するものであること。
------	--

10 農産物みそ漬

(平成5年6月21日 農経第236号 制定)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産の野菜を原料として漬け込み、県内の工場で製造されたものであること。 2 農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）の農産物みそ漬けに適合するものであること。
------	--

11 うに加工品

(平成5年6月21日 農経第236号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産のうにを原料とし、県内の工場で製造されたものであること。 2 固有の香味、色沢及び性状（粒状及び硬軟をいう。）が優良であること。 3 きょう雑物がほとんどなく、異味異臭及び異物がないこと。 4 食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）の粒うにの定義に適合するものであること。
------	--

12 しょうゆ

(平成6年4月8日 農経第35号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産の丸大豆、小麦を原料として、県内の工場で生産されたものであること。 2 しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）第3条のこいくちしょうゆの「特級」に適合するものであること。 3 食品添加物を使用していないこと。 4 24ヶ月の発酵・醸成期間を要し、自然発酵したものであること。
------	---

13 干し菊

(平成6年4月8日 農経第35号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	1 岩手県産の食用菊を原料として、県内の工場で生産されたものであること。 2 食用菊固有の色沢及び香味が優良であり、かつ、異味異臭がなく、形状が良好なこと。
------	---

	<ul style="list-style-type: none"> 3 水分は10%以下であること。 4 食品添加物を使用していないこと。 5 異物は混入していないこと。
--	---

14 はちみつ

(平成7年4月14日 農経第58号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ul style="list-style-type: none"> 1 岩手県産のはちみつを原料とし、県内の工場で製造されたものであること。 2 はちみつ固有の色沢及び香味が優良であり、かつ、異味異臭がなく、異物は混入していないこと。 3 糖度は78%以上（於温度20℃）であること。 4 水分は21%以下（於温度20℃）であること。 5 異性化糖等を加えていないこと。 6 脱臭脱色蜜を混合していないこと。 7 食品添加物を使用していないこと。
------	---

15 切り干し大根

(平成7年4月14日 農経第58号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ul style="list-style-type: none"> 1 岩手県産の大根を原料とし、県内の工場で製造されたものであること。 2 大根固有の色沢及び香味が優良であり、かつ、異味異臭がなく、形状が良好なこと。 3 水分は13%以下であること。 4 食品添加物を使用していないこと 5 異物は混入していないこと。
------	--

16 トマトジュース

(平成8年3月19日 農経第758号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ul style="list-style-type: none"> 1 岩手県産のトマトを原料とし、県内の工場で製造したものであること。 2 トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）のトマトジュースに適合するものであること。 3 トマトと食塩以外のものを使用していないこと。
------	--

17 豆腐類

(平成8年3月19日 農経第758号 制定)

(寄せ豆腐基準 平成9年4月18日 農経第82号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

認証基準	<ul style="list-style-type: none"> 1 岩手県産の丸大豆を原料とし、県内の工場で製造したものであること。
------	--

	<p>2 凝固剤及び消泡剤以外の食品添加物を使用していないこと。</p> <p>3 もめん豆腐、きぬごし豆腐、ソフト豆腐、やき豆腐、寄せ豆腐、充填豆腐、油あげ及び厚揚げ固有の良好な口当たり、香味、色沢及び組織を有し、かつ、異味異臭がないこと。</p> <p>4 異物が混入していないこと。</p> <p>5 内容量が表示重量に適合していること。</p> <p>6 定 義</p> <p>(1) もめん豆腐 大豆から熱水によりたん白質その他の可溶成分を抽出し、ろ過してできた豆乳(以下「豆乳」という。)に凝固剤(硫酸カルシウム等豆乳を凝固させるものをいう。)を加えて凝固させたものをくずし、上澄を除去して容器に移し、圧搾、成形したものをいう。</p> <p>(2) きぬごし豆腐 豆乳と凝固剤を容器の中で混合し、全体をゲル状に凝固させ、水にさらしたものをいう。</p> <p>(3) ソフト豆腐 豆乳に凝固剤を添加して、ゲル状に凝固させたものを容器に入れ圧搾、成形したものをいう。</p> <p>(4) やき豆腐 もめん豆腐又はソフト豆腐を圧搾、水切りした後、焙焼したものをいう。</p> <p>(5) 寄せ豆腐 豆乳に凝固剤を加え、ボウルや桶などの容器に入れて凝固させたものであって、凝固したあとに水にさらさないものをいう。</p> <p>(6) 充填豆腐 豆腐をいったん冷却し、凝固剤を混合した後、包装容器に注入密封のうえ、加熱し、全体をゲル状に凝固させたものをいう。</p> <p>(6) 油揚げ 豆乳に凝固剤を加えて凝固したものを水切りして生地を作り、油で揚げて膨張させたものをいう。</p> <p>(7) 厚揚げ 豆乳の凝固剤を水切りして生地を作り、高温の油で揚げたものをいう。</p>
--	---

18 いわて短角和牛ハム、ソーセージ

(平成10年3月10日 農経第805号 制定)

(改正 平成30年7月17日 流第124号)

<p>認証基準</p>	<p>1 いわて短角和牛の肉を原料とし、岩手県内の工場で生産されたものであること。</p> <p>2 原料肉及び食品添加物以外の原材料については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料 食塩、糖類、その他調味料として使用するもの。</p> <p>(2) 香辛</p> <p>3 食品添加物については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと</p>
-------------	---

	<p>(1) 調味料 5´-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5´-グアニン酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5´-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下。</p> <p>(2) 結着補強剤 重合リン酸塩</p> <p>(3) 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下</p> <p>(4) 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、抽出トコフェロール及びdl-α-トコフェロールのうち2種以下</p> <p>(5) 香辛料抽出物</p> <p>4 形態が良好で、損傷及び汚れがないこと。</p> <p>5 色沢及び香味が良好であること。</p> <p>6 肉質が良好で、液汁の分離がないこと。</p> <p>7 異物は混入していないこと。</p> <p>8 内容量が表示重量に適合していること。</p> <p>9 容器又は包装については、防湿性を有する資材を用いて密封されており、かつ、薄切りしたものにあっては、通気性のない資材を用いていること。</p> <p>10 いわて短角和牛ハムの定義</p> <p>(1) いわて短角和牛の肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの。</p> <p>(2) 1をブロックに切断し、又は薄切りにして包装したもの</p> <p>11 いわて短角和牛ソーセージの定義</p> <p>いわて短角和牛の肉を塩漬し、又は塩漬しないで、ひき肉にしたものに、調味料及び香辛料で調味し、練り合わせたものをケーシング等に充填した後、くん煙しないで湯煮し、または蒸煮したもの</p>
--	--

19 生芋こんにやく

(平成11年4月26日 農流第56号 制定)

(改正 平成18年4月1日 流第2号)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

<p>認証基準</p>	<p>1 岩手県産のこんにやくいもを原料として、県内の工場生産されたものであること。</p> <p>2 生芋こんにやくの定義 この基準において、生芋こんにやくとは、生のこんにやくいもをすりおろしたものに水又は温湯及び凝固剤（水酸化カルシウム等こんにやくの主成分であるこんにやくマンナンを凝固させるものをいう。以下同じ。）等を加え、加熱して凝固させたものをいう。</p> <p>3 生芋こんにやくの品質</p> <p>(1) 主たる原材料は、こんにやくいも及び水酸化カルシウムとする。</p> <p>(2) 水の使用量は、こんにやくいも1に対し、水4以下とする。</p> <p>(3) 必要に応じて使用する副材料は、海草粉末、ごま、とうがらし粉又は青のりとし、</p>
-------------	---

	<p>かつ、海草粉末の使用量は、生のこんにやくいも重量の0.3パーセント以下とすること</p> <p>(4) 口当たり、歯ごたえ、色沢及び形態が良好で、異味異臭がないこと。</p> <p>(5) 異物は混入していないこと。</p> <p>(6) こんにやくの重量が表示重量に適合していること。</p>
--	--

20 清酒

(平成12年4月12日 農流第29号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none"> 1 岩手県産の米を使用して、県内の工場で生産された清酒であること。 2 使用する原材料は、米、米こうじ、醸造アルコール及び水であること。 3 使用する米は、農産物検査法（昭和26年法律第144号）に基づく水稻うるち玄米又は醸造用玄米による3等以上に格付けされたもの（醸造用玄米にあつては、水稻うるち玄米の3等以上に相当するものを含む。）であつて、すべて岩手県内で生産されたものであること。 4 清酒の製法品質表示基準（平成元年11月22日国税庁告示第8号）に定める特定名称の清酒（吟醸酒、純米酒及び本醸造酒）のうち、いずれかの製法によるものであること。 5 清酒固有の香味及び色沢を有していること。 6 異物が混入していないこと。 7（清酒の定義） 酒税法（昭和28年法律第6号）第2条に規定する酒類のうち、同法第3条第7号に掲げる酒類をいう。
------	--

21 天然醸造米みそ

(平成12年4月12日 農流第29号 制定)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none"> 1 岩手県産の大豆（丸大豆）及び米を原料として、県内の工場で生産された天然醸造方式の米みそであること。 2 水分は、45～50%であること。 3 塩分は、11～14%であること。 4 還元糖は、15～20%であること。 5 異物が混入していないこと。 6（天然醸造米みその定義） 大豆を蒸煮したものに、米こうじを加えたものに食塩を混合し、24月以上これを加温せずに発酵させ、及び熟成させた半固体状のものであつて、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第1に掲げる添加物を使用していないもの。
------	---

22 果汁入り飲料

(平成13年8月24日 農流第350号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

<p>認証基準</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 岩手県産の果実等を原料として、県内の工場で生産された果汁入り飲料であること。 2 果実飲料の日本農林規格（平成 10 年 7 月 22 日農林水産省告示第 1075 号）第 24 条の果汁入り飲料に適合するものであること。 3 食品添加物以外の原材料については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 果実の搾汁 (2) 野菜汁 (3) きのこと類（乾燥調整したものを含む。） (4) 糖類及びはちみつ (5) 食塩 (6) 香辛料 4 食品添加物については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 酸味料（クエン酸、DL-リンゴ酸及びDLリンゴ酸ナトリウムに限る。） (2) 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 (3) 香料 (4) 二酸化炭素
-------------	--

23 ハム類

（平成 14 年 8 月 29 日 農流第 350 号 制定）

（改正 平成 18 年 4 月 1 日 流第 2 号）

（改正 平成 30 年 7 月 17 日 流第 174 号）

（改正 令和 3 年 3 月 22 日 流第 470 号）

<p>認証基準</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 岩手県産の豚肉を原料とし、岩手県内の工場で生産されたものであること。 2 ハム類の日本農林規格（昭和 56 年 8 月 21 日農林水産省告示第 1260 号）の上級に適合すること。 3 食品添加物については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニン酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び 5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち 3 種以下。 (2) 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち 3 種以下 (3) 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち 2 種以下 (4) 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、抽出トコフェロール及び dl-α-トコフェロールのうち 2 種以下 (5) 香辛料抽出物
-------------	--

24 ポークソーセージ

(平成 14 年 8 月 29 日 農流第 350 号 制定)

(改正 平成 18 年 4 月 1 日 流第 2 号)

(改正 平成 30 年 7 月 17 日 流第 174 号)

(改正 令和 3 年 3 月 22 日 流第 470 号)

認証基準	<p>1 岩手県産の豚肉を原料とし、岩手県内の工場生産されたポークソーセージであること。</p> <p>2 ソーセージの日本農林規格（昭和 52 年 4 月 25 日農林省告示第 411 号）第 3 条の上級に適合すること。</p> <p>3 食品添加物については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料</p> <p>5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニン酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び 5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち 3 種以下。</p> <p>(2) 結着補強剤</p> <p>ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち 4 種以下</p> <p>(3) 発色剤</p> <p>亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち 2 種以下</p> <p>(4) 酸化防止剤</p> <p>L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、抽出トコフェロール及び d1-α-トコフェロールのうち 2 種以下</p> <p>(5) 香辛料抽出物</p>
------	--

25 ヨーグルト

(平成 15 年 4 月 30 日 流第 65 号 制定)

(改正 平成 30 年 7 月 17 日 流第 174 号)

(改正 令和 3 年 3 月 22 日 流第 470 号)

認証基準	<p>1 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）に規定する発酵乳の成分規格に適合すること。</p> <p>2 県内で生産される生乳を使用することとし、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>糖類、脱脂粉乳、果汁、果肉、ペクチン、寒天、ゼラチン</p> <p>※ 無脂乳固形分の 3 分の 2 以上を生乳に由来するものとする。</p> <p>※ 果汁及び果肉については、県内で生産される果実を原料として、県内の工場で製造されるものであること。</p>
------	---

26 小麦粉

(平成 16 年 4 月 15 日 流第 31 号 制定)

(改正 平成 30 年 7 月 17 日 流第 174 号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 岩手県産の小麦を原料とし、県内の工場で製造されたものであること。2 異味異臭がなく、固有の色沢が良好なこと。3 異物が混入していないこと。4 表示重量に適合していること。
------	--

27 あかもく

(平成16年4月15日 流第31号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 岩手県産のあかもくとし、県内の工場で製造されたものであること。2 あかもく及び食塩以外の原材料を使用しないこと（たれを除く）。3 異味異臭がなく、固有の色沢が良好なこと。4 異物が混入していないこと。5 表示重量に適合していること。
------	--

28 パン類

(平成18年9月29日 流第289号 制定)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 使用する小麦粉の原料小麦及び穀粉類の原料雑穀又は米粉の原料米は岩手県産であること。2 岩手県内の工場で生産されたものであること。3 食品添加剤については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。<ol style="list-style-type: none">(1) パン生地 of 伸張性、弾力性を高め、パンの膨らみをよくすることを目的に使用するグルテン(2) アスコルビン酸（ビタミンC）4 食品表示基準（平成27年3月20日 閣府令第10号）のパン類に適合するものであること。
------	---

29 冷凍魚介類・海藻類フライ

(平成18年9月29日 流第289号 制定)

(改正 平成30年7月17日 流第174号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none">1 岩手県内で収穫、採取又は水揚げされた魚介類・海藻を原料として、県内の工場で生産されたものであること。2 固有の色沢及び香味が優良であり、かつ、異味異臭がなく、形状が良好なこと。3 異物は混入していないこと。
------	---

30 よもぎもち

(平成30年7月17日 流第174号 制定)

(改正 令和3年3月22日 流第470号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none"> 1 岩手県産のもち米、よもぎを原料とし、県内の工場で製造されたものであること。 2 豆類等の農畜産物を使用する場合は岩手県産であること。 3 食品添加剤は、使用していないこと。 4 固有の色沢及び香味が優良であり、かつ、異味異臭がなく、形状が良好なこと。 5 異物が混入していないこと。
------	---

3 1 干し柿

(平成 30 年 7 月 17 日 流第 174 号 制定)

(改正 令和 3 年 3 月 22 日 流第 470 号)

認証基準	<ol style="list-style-type: none"> 1 岩手県産の柿を原料とし、県内の工場で製造されたものであること。 2 固有の色沢及び香味が優良であり、かつ、異味異臭がなく、形がおおむね揃っており、損傷がほとんどないこと。 3 異物が混入していないこと。
------	---