

ビオ Bio 商品



認定機関名
日本の登録認定機関が認定する、有機JASマーク



ドイツ連邦消費者保護・食糧・農業省が認定するBioマーク

「食の原点」を振り返り
ヨーロッパで人気の高い有機素材を
製菓・製パン用原料として取り揃えました

日本において食の安全性・健康志向などの関心が非常に高まっている昨今、オリエンタル酵母では、『有機食品』に高い関心を持つドイツにおいて、認証機関で厳しい審査を受け生産基準をクリアした「Bio(ビオ)」認定製品を中心にラインナップいたしました。

製菓・製パンでお役立ただけの原料を中心に、小麦粉・ライ麦粉などの『有機農産物加工食品』をはじめ、日本では珍しいバター・チーズ・粉乳・粉卵やハム・ベーコン・ソーセージなどの『有機畜産物加工食品』を幅広く取り揃えました。

『有機』の美味しさを取り入れ、豊かな食生活を実現するオリエンタル酵母の『有機素材』をぜひ一度お試しください。





「有機農産物加工食品」商品ラインナップ



「有機農産物加工食品」は、ドイツ・その他の認証機関で「Bio認定」「オーガニック認定」されたものでも『有機JAS』の認証がなければ「有機〇〇」と表示することはできません。下記の商品は、日本において「有機JAS」が認証され右のマークが貼付されている商品です。



小麦粉

商品名	荷姿	原産国	商品特徴	賞味期限
ビオ 小麦粉350	10kg(袋)	ドイツ	粗蛋白 9.5% 灰分Max.0.3~0.4%	12ヶ月
ビオ 小麦粉405	10kg(袋)	ドイツ	粗蛋白 9.8% 灰分Max.0.5%	12ヶ月
ビオ 小麦粉550	10kg(袋)	ドイツ	粗蛋白 10.2% 灰分Max.0.51~0.65%	12ヶ月

小麦全粒粉

ビオ 小麦全粒粉	10kg(袋)	ドイツ	粗蛋白 11.7% 灰分Min.1.7%	12ヶ月
----------	---------	-----	----------------------	------

ライ麦粉

ビオ ライ麦粉997	10kg(袋)	ドイツ	粗蛋白 12.0% 灰分 0.8~1.05%	12ヶ月
------------	---------	-----	------------------------	------

ライ麦全粒粉

ビオ ライ麦ファイン	12.5kg(袋)	ドイツ	粗蛋白 10.2% 灰分 0.9~1.1%	12ヶ月
ビオ ライ麦丸粒	12.5kg(袋)	ドイツ	粗蛋白 8.8%	12ヶ月

小麦グルテン

ビオ 小麦グルテン	25kg(袋)	ドイツ	粗蛋白>75% 灰分 1.2%	12ヶ月
ビオ 小麦グルテン 2kg	2kg(アルミ袋)	ドイツ	粗蛋白>75% 灰分 1.2%	9ヶ月

保管条件

吸湿を避け常温(15~25℃)で保存。開封後はお早めにご使用ください

その他

商品名	荷姿	原産国または製造者	保管条件	賞味期限
RO有機マーガリン	10kg(ダンボール)	日本(リボン食品)	冷蔵(0~5℃)	6ヶ月
RO有機マーガリンBR	500g×6×4(ダンボール)	日本(リボン食品)	冷蔵(0~5℃)	6ヶ月
有機JASショートニング(32℃)	15kg(ダンボール)	コロンビア	常温(15~25℃)	18ヶ月
有機JASショートニング(36℃)	680g×12(ダンボール)	コロンビア	常温(15~25℃)	18ヶ月
オーガニックシュガー	25kg(袋)	アルゼンチン	常温(15~25℃)	36ヶ月
オーガニックシュガー 5kg	5kg×2(ダンボール)	アルゼンチン	常温(15~25℃)	36ヶ月
有機JAS粉糖	1kg×5(ダンボール)	パラグアイ	常温(15~25℃)	36ヶ月
有機JAS黒砂糖	400g×20(ダンボール)	コロンビア	常温(15~25℃)	36ヶ月
有機JASレーズン	11.34kg(ダンボール)	アメリカ	常温(15~25℃)	12ヶ月
有機JAS フリーズドライブルーベリー	500g×2(ダンボール)	日本 (原料原産地:ウクライナ)	常温(15~25℃)	36ヶ月
有機JASドライクランベリー	4.53kg(ダンボール)	アメリカ	常温(15~25℃)	12ヶ月
有機JASアーモンドホール	11.34kg(ダンボール)	アメリカ	常温(15~25℃)	12ヶ月
有機JASアーモンドプードル	1kg×5(ダンボール)	アメリカ	常温(15~25℃)	12ヶ月
有機JASカシューナッツ	22.68kg(ダンボール)	ベトナム	常温(15~25℃)	12ヶ月
有機JASクルミ	11.34kg(ダンボール)	アメリカ	常温(15~25℃)	12ヶ月

その他

商品名	荷姿	原産国または製造者	保管条件	賞味期限
有機JASインスタント珈琲	25kg(ダンボール)	コロンビア	常温(15~25℃)	12ヶ月
有機JAS小倉餡47-MS	12kg:2kg×6(ダンボール)	日本(遠藤製餡)	冷蔵(0~5℃)	3ヶ月
有機JASこし餡47-MS	12kg:2kg×6(ダンボール)	日本(遠藤製餡)	冷蔵(0~5℃)	3ヶ月
ビオ アプリコットジャム	3kg(プラスチック缶)	ドイツ	常温(15~25℃)	24ヶ月
ビオ ストロベリージャム	3kg(プラスチック缶)	ドイツ	常温(15~25℃)	24ヶ月
ビオ ブルーベリージャム	3kg(プラスチック缶)	ドイツ	常温(15~25℃)	24ヶ月
ビオ 棒チョコレート	4kg(ダンボール)	ドイツ	常温(15~25℃)	18ヶ月
有機JAS冷凍カボチャ	15kg(ダンボール)	日本(ファームランド)	冷凍(-18℃)	24ヶ月
有機JAS冷凍ほうれん草	500g×20(ダンボール)	日本(ファームランド)	冷凍(-18℃)	24ヶ月
有機JAS冷凍さといも	500g×20(ダンボール)	日本(ファームランド)	冷凍(-18℃)	14ヶ月
有機JAS醤油	18L(缶)	日本(正田醤油)	常温(15~25℃)	24ヶ月
有機JASソース各種	トンカツ・中濃・ウスター(200ml×10)	日本(高橋ソース)	常温(15~25℃)	24ヶ月
有機JASTマトケチャップ	1kg×10(ダンボール) 3kg×4(ダンボール)	日本(高橋ソース)	常温(15~25℃)	18ヶ月
有機JASドレッシング各種	和風・イタリアン(200ml×10)	日本(高橋ソース)	常温(15~25℃)	12ヶ月
有機JASジュース各種	125ml×12(紙) 200ml×24(紙)	日本(タカナシ乳業)	常温(15~25℃)	4ヶ月

「有機畜産物加工食品」商品ラインナップ

「有機畜産物加工食品」は、ドイツ・その他の認証機関で「Bio認定」「オーガニック認定」されたものですが、『有機JAS』の認証はされていないので「有機JAS」の表示をすることはできません。(除く 有機JAS生卵)

下記の商品は、「有機JAS」の認定はされていませんが「Bio認定」「オーガニック認定」されていますので、「有機」「オーガニック」の表示ができます。

(注)「有機JAS生卵」は「有機JAS」表示ができます。



商品名	荷姿	原産国または製造者	保管条件	賞味期限
ビオ バター	10kg(ダンボール)	ドイツ	冷凍(-18℃)*	12ヶ月
ビオ バター250	4kg:250g×16(ダンボール)	ドイツ	冷凍(-18℃)*	12ヶ月
エコ シュレッドチーズ	8kg:1kg×8(ダンボール)	デンマーク	冷凍(-18℃)*	5ヶ月
ビオ 全脂粉乳	25kg(袋)	ドイツ	常温(15~25℃)	9ヶ月
ビオ 粉末全卵	25kg(ダンボール)	ドイツ	冷蔵(0~5℃)	24ヶ月
ビオ 粉末全卵(1kg)	1kg(アルミ袋)	ドイツ	冷蔵(0~5℃)	21ヶ月
ビオ 粉末卵黄	25kg(ダンボール)	ドイツ	冷蔵(0~5℃)	24ヶ月
ビオ 粉末卵黄(1kg)	1kg(アルミ袋)	ドイツ	冷蔵(0~5℃)	21ヶ月
有機JAS生卵	30ヶ・60ヶ・80ヶ・160ヶ (ダンボール)	日本 (黒富士農場)	冷蔵(0~5℃)	2週間
ビオ ボンレスハム	3kg(ダンボール)	ドイツ	冷凍(-18℃)*	12ヶ月
ビオ ベーコン	3kg(ダンボール)	ドイツ	冷凍(-18℃)*	12ヶ月
ビオ ドレスデン風 焼きソーセージ	3kg(ダンボール)	ドイツ	冷凍(-18℃)*	12ヶ月
ビオ ウィーン風 ポイルソーセージ	3kg(ダンボール)	ドイツ	冷凍(-18℃)*	12ヶ月
ビオ ソフトサラミソーセージ	3kg(ダンボール)	ドイツ	冷凍(-18℃)*	12ヶ月
オーガニック黒豚	半身(もも・ロース・ばら・ヒレ)	アメリカ	冷蔵(0~5℃)	1.5ヶ月

*解凍後はできるだけ早くご使用ください

その1 「有機加工食品」とは

『有機加工食品』とは、『有機農産物』及び『有機畜産物』を原料として使用し、原材料の重量の『95%以上が有機』のものです。

ただし、『水』『食塩』及び『パン酵母(イースト)』は原材料から除外されます。

有機加工食品			
有機原材料	非有機原材料	食品添加物	水・食塩・パン酵母
A	B	C	D
$\frac{A}{A+B+C} \times 100 \geq 95\%$			

(注1)『食品添加物』は許可されたものに限り、かつ、限定された目的に限り使用することができます。

(注2)『非有機原材料+食品添加物』は、5%まで使用することはできません。

ただし、

- ①使用禁止の食品添加物が入っている場合
- ②遺伝子組み換え食品が入っている場合
- ③放射線照射食品が入っている場合
- ④当該加工食品が農薬、洗浄剤、消毒剤などにより汚染された場合には、製品全体が『有機加工食品』としての扱いにはなりません。

その2 「有機JAS」の種類

(1) 「有機JASマーク」



2000年に国が定めた『有機食品であることを保証する』マークです。『太陽』と『雲』と『植物』をイメージしています。

(2) 「有機JAS」の種類

有機農産物	小麦、いちご、ぶどう、カカオ豆 など
有機農産物加工食品	小麦粉、いちごジャム、レーズン、チョコレート、フランスパン、あんぱん など
有機畜産物	豚肉、生卵、生乳 など
有機畜産物加工食品	ハム、粉卵、牛乳、粉乳、バター、チーズ など
有機農畜産物加工食品	ミルクチョコレート、レーズンバター、バターロール、クロワッサン、クリームパン など
有機飼料	牧草 など

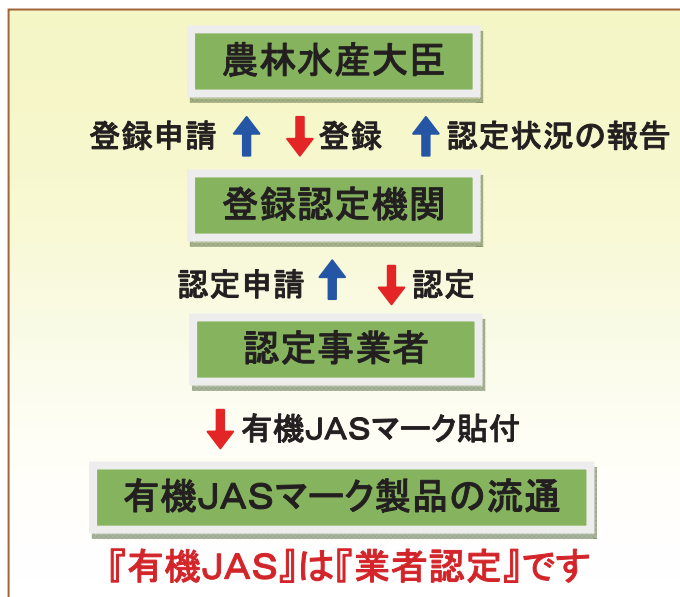
その3 「有機JAS」の認定

農林水産大臣に登録された第三者機関である『登録認定機関』の審査を受け、施設や品質管理等の状況が国の定める基準を満たしている事業者を『認定事業者』と言います。認定事業者が、その製品がJAS規格に適合していると判定する(格付ということにより、『有機JASマーク』を貼付することが出来ます。

尚、認定は『個々の製品の認定』ではなく、『業者認定』です。



(1) 認定の仕組み



(2) 『認定事業者』の種類

生産者 (農産物、畜産物)	農家、酪農家
製造業者 (加工食品)	ベーカリーその他
輸入業者	商社
小分け業者	流通業者

(3) 認定取得の手順

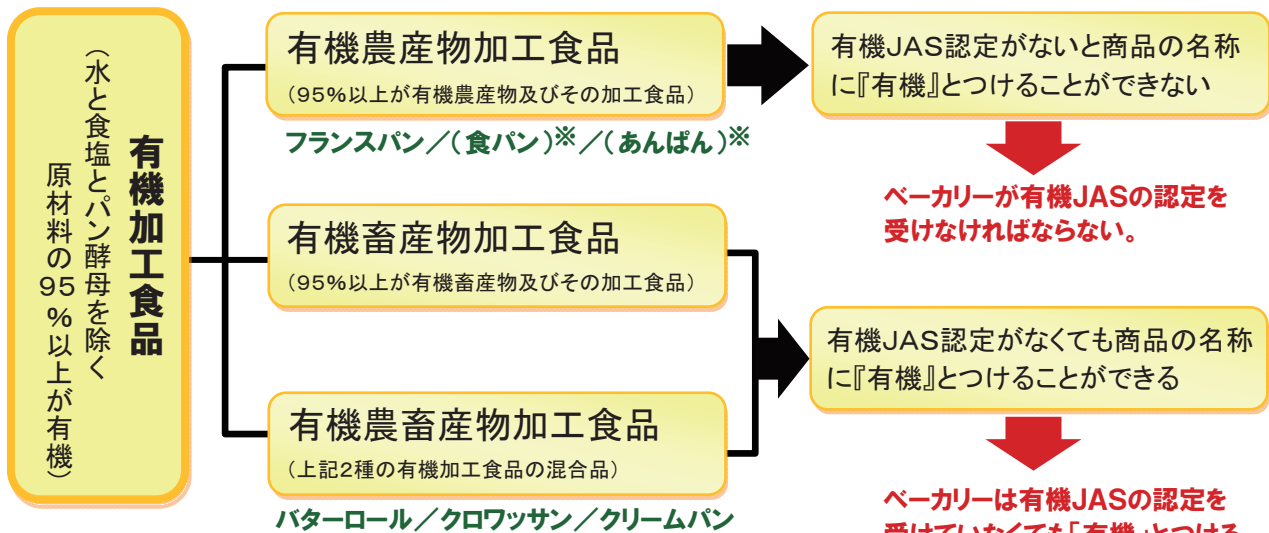
- ① JAS規格の制度についてよく知る
- ② 組織や施設などが基準を満たしているか確認
- ③ 登録認定機関を選ぶ
- ④ 講習を受ける
- ⑤ 申請書を提出する
- ⑥ 書類審査
- ⑦ 実地検査
- ⑧ 判定
- ⑨ 認定書の交付



その4 パンの名称

『水』と『食塩』及び『パン酵母(イースト)』を除く原材料の『95%以上』が『有機』の場合、パンの名称に『有機』『オーガニック』とつけられるかどうかは、いくつかの条件があります。

(注)5%までは『有機』ではないものが含まれてもかまいません。しかし、『遺伝子組み換え食品』や『放射線照射食品』や『使用禁止の食品添加物』などは使用不可です。



※食パン・あんぱんは、原料配合により、『有機農畜産物加工食品』に該当する場合があります。

◆ 『有機JASのパン』を名称につけるには…

『有機』『オーガニック』を名称につけることができるかどうかは上記のとおりですが、『有機JAS』を名称につけるには、ベーカリーが『有機JAS』の認定を受けており、かつ原材料の『95%以上』が『有機JAS』の場合に限られます。

◆ 『有機〇〇使用』について…

- ①『水』、『食塩』及び『パン酵母(イースト)』を除く原材料の95%以上が有機でない場合
- ②ベーカリーが『有機JAS』の認定を受けていない場合

においても『有機〇〇原料使用』などの『使用表示』は可能です。

(例)
品名:食パン
(有機JAS小麦粉100%使用)

その5 「Bio」とは

ドイツ語の『Biologisch(ビオロギッシ)』の略です。英語の『organic(オーガニック)』と同じで、『有機の』という意味です。

(1) 「Bioマーク」



ドイツのBio規格を意味するマークです。
2001年に発足した国家認定証で、ドイツ連邦消費者保護・食糧・農業省大臣が認定する『Bioマーク(正式名称はBio-siegel; ビオジーゲル)』です。

(2) 「Bio」と「有機JAS」

農産物及び農産物加工食品については、外国で『Bio』や『オーガニック』の認定を受けていても、『有機JAS』の認定を受けていなければ、『有機』や『オーガニック』という言葉を使用することは禁止されています。

ただし、畜産物、畜産物加工食品、農畜産物加工食品については、有機の根拠があれば『有機』や『オーガニック』と表示することが可能です。

その6 外国から輸入する「Bio」「オーガニック」商品について

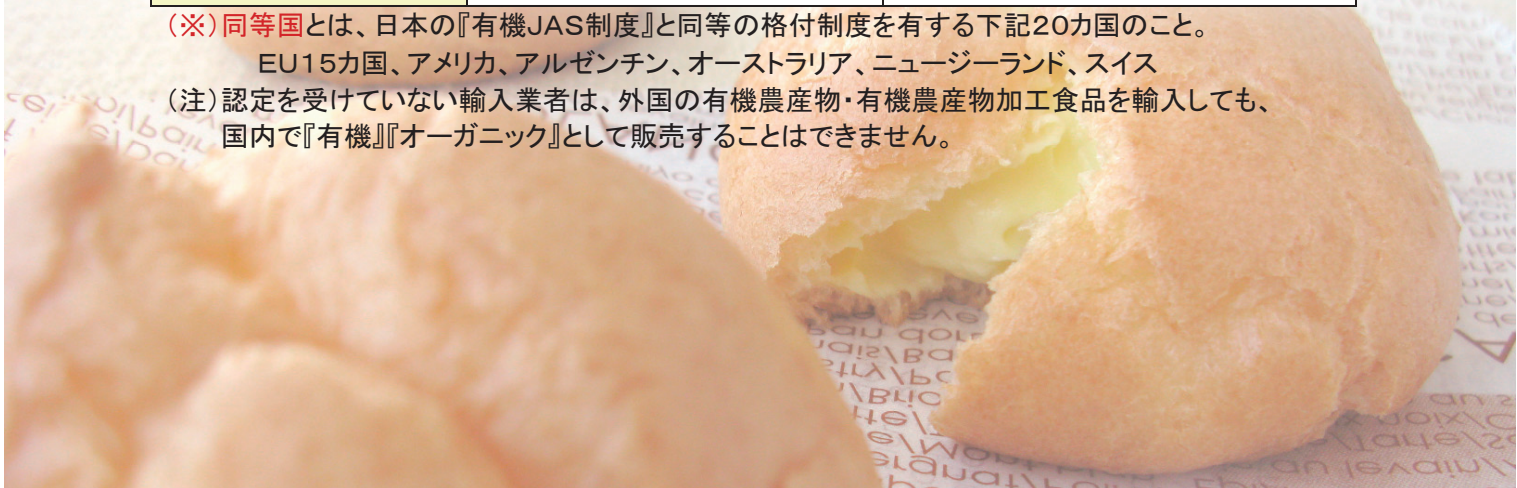
輸入品を国内で販売する場合

	外国のメーカーが『有機JAS』認定を取得している場合	外国のメーカーが『有機JAS』認定を取得していない場合
有機農産物 有機農産物加工食品	輸入品は、そのまま『有機JAS』として販売できます。	同等国(※) の場合は、国内の『認定輸入業者』が外国で有機食品の認定を受けている製品を輸入し、在日大使館などで証明書を入手すれば、『有機JAS』として販売できます。
有機畜産物 有機畜産物加工食品 有機農畜産物加工食品	輸入品は、そのまま『有機JAS』として販売できます。	『認定輸入業者』が、『有機JASマーク』を貼付する制度はありませんが、有機の根拠があれば『有機』として販売できます。ただし、『有機JAS』としては販売できません。

(※)同等国とは、日本の『有機JAS制度』と同等の格付制度を有する下記20カ国のこと。

EU15カ国、アメリカ、アルゼンチン、オーストラリア、ニュージーランド、スイス

(注)認定を受けていない輸入業者は、外国の有機農産物・有機農産物加工食品を輸入しても、国内で『有機』『オーガニック』として販売することはできません。





ORICO 



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢 3-6-10

TEL : (03) 3968-1116 FAX : (03) 3968-8929

<http://www.oyc.co.jp>

技術についてのお問い合わせ 食品開発センター

東京 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢 3-6-10
大阪 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田 4-4-1

TEL (03) 3968-1110 (代) FAX (03) 3968-9862
TEL (06) 6384-1224 (代) FAX (06) 6338-4773

<営業所>

札幌営業所 〒060-0005 札幌市中央区北五条西 6-2-2 札幌センタービル
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町 2-3-20 第3日本オフィスビル
関東営業所 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢 3-6-10
名古屋営業所 〒460-0003 名古屋市中区錦 1-18-22 名古屋A Tビル
大阪営業所 〒564-0043 吹田市南吹田 4-4-1
中四国営業所 〒732-0052 広島市東区光町 1-6-12
福岡営業所 〒812-0020 福岡市博多区対馬小路 10-16

TEL (011) 261-6591 (代) FAX (011) 222-0755
TEL (022) 266-1635 (代) FAX (022) 266-7155
TEL (03) 3968-1120 (代) FAX (03) 3968-8750
TEL (052) 222-0866 (代) FAX (052) 222-0844
TEL (06) 6338-0551 (代) FAX (06) 6384-7691
TEL (082) 262-0371 (代) FAX (082) 264-4889
TEL (092) 271-2244 (代) FAX (092) 271-2254