

「くらら」

(暮楽々)

商品取扱い選定基準書

【保存版】

2023年4月改訂

I よつ葉生活協同組合「くらら」の商品取扱い選定基準

この取扱い選定基準は、本組合の理念「いのちと健康 暮らしを守る」に基づき、独自基準として設ける。予防原則の考え方にに基づき、持続可能な社会の実現をめざすためのものである。

※予防原則とは、人の健康、環境に被害が出ると予測される場合、事前に予防的措置を取ることを指す。

<商品取扱い選定基準の基本>

1. 国で定められた「食品安全基本法」「食品衛生法」「JAS法」「薬事法」その他の法律を遵守する。
2. 世界保健機関(WHO)・国際連合食糧農業機関(FAO)などの国際基準を遵守する。
また、国連が2019年から2028年までを「家族農業の10年」と定めたことに鑑み、小規模・家族農業を支援する。
3. 日本生活協同組合連合の商品基準に適合していること。

<よつ葉生活協同組合独自の商品選定基準の考え方>

1. 製造工程や原材料を確認し、安全性が確認された商品を取り扱う。
2. 地産地消を基本とし、国産を最優先に取り扱う。
3. 遺伝子組み換え不分別原料の総重量が製品全体の重量の5%を超える商品を取り扱わない。これは第一次原料以下すべての原料に適用する。
但し、添付品(たれなど)やキャリーオーバー・加工助剤は対象外とする。またくららせカンド・おせち特集は除く。

※第一次原料とは、商品の包材の一括表示に明記してある原材料のこと。一次原材料の原材料になるのが、二次原材料。二次原材料の原材料になるのが三次原材料となる。

4. ゲノム編集された食品について、反対する。ゲノム編集の表示がある商品は取り扱わない。
5. ネオニコチノイド系農薬を含む、化学合成農薬の不使用・削減をすすめ、有機農業の普及・推進を図る。そのために、生産者の有機農業・化学合成農薬不使用・化学合成肥料不使用への移行過程を応援する。
6. 放射性物質不検出(検査機器の検出下限値未満)の商品を基本とする。春の山菜等は数値が検出された場合には、食べる頻度、摂取量を考慮した上で取り扱いを検討する。
7. 殺菌や芽止めを目的とする放射線照射した農産物等は取り扱わない。
8. 食品添加物は、添付資料「よつ葉生協が独自に使用を禁止する添加物」に記載されたものは使用しない。
9. 合成洗剤は取り扱わない。石けんのみ扱う。
10. 自然にやさしく、環境に負荷をかけない商品を取り扱う。

＜よつ葉生活協同組合独自の明示＞

1. 「くらら」によつ葉生協独自基準で選定したことを明記する。
2. 組合員には『「くらら」商品取扱い選定基準書』を配布する。
3. 組合員の要望があれば、商品情報の内容を公開する。

＜商品情報の管理＞

1. 生産者・業者は、農産物栽培管理カード・商品仕様書を、変更時には必ず提出する。
 - ① 農産物栽培管理カードの内容
 - (ア) 生産者名、栽培年度、品目名、種子・苗情報、圃場の状況、農薬・肥料等の使用状況、育苗中の防除
 - ② 商品仕様書の内容
 - (ア) 仕様書作成者名、作成年月日、商品名、規格、原材料（配合比率を明記）、原料産地、原料の仕入先、添加物の有無、添加物の配合比率、製造行程、包材の材質、商品寸法、日付管理基準、検査体制、商品の性質及び調理方法、主なアレルギー（乳・卵・そば・落花生・小麦・えび・かに・大豆・米）、遺伝子組換えの有無など。
 - (イ) 一次原料はもちろん、二次原料の原産地もできる限り仕様書に記入し、生協が求める場合はすべての原材料の詳細を明確にする。可能な限り三次原料についても明記する。

＜商品表示＞

1. 商品には食品表示法に基づいた表示を記載する。
2. 「くらら」に以下の内容をわかりやすく表示する。

生産者または製造メーカー、取扱い業者、賞味期限（消費期限）、内容量、主原料の産地または原産国、アレルギー原因物質の表示義務の7品目と任意表示で大豆、米の2原料も表記し9品目を表示（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・大豆、米）、原料の遺伝子組換えの使用状況、保存方法、地産地消、農産物の農薬使用状況（P5の表の通り）
--

3. 遺伝子組換え不分別原料を使っている場合、表示する。（添付品（たれ）等）を含む。ただし、商品仕様書上の表記が「不分別」の場合でも、国産原料を使用している場合 GMO マークを表示しない。

<商品のトレーや包材>

1. 環境ホルモンや有害な物質を含むもの、あるいは燃焼時に有害物質を発生させるものは使用しない。
2. できる限り自然に還しやすく負荷をかけないものを選ぶ。
3. リユースやリサイクル可能なものを優先する。
4. 商品の劣化や破損につながらない範囲で、包装を簡素化するよう努める。
5. 缶詰の内部コーティングに有害物質を使用したものは取扱わない。
6. 商品の特徴、使い方や調理方法などの目安を可能な限り記入する。

<商品に新たな問題や疑わしい事実が判明したときの対応>

1. 正確な情報収集に努め、速やかに組合員に伝える。
2. 回収などの必要がある場合は、速やかに対応する。

II 「くらら」の部門別基準

<牛乳>

1. 生産者のわかる産直品を取り扱う。
2. 飼料はできるだけ国産原料と粗飼料(牧草・わら)の比率の高いものを優先する。
3. 分別生産流通管理済みの飼料で育った牛の牛乳を優先的に取り扱う。
4. 乳牛は、極力ストレスの少ない健康的な環境で飼育する。
5. 「低温保持殺菌」は 63～65℃で 30 分、「高温短時間殺菌」は 72℃で 15 秒の商品の普及に努める。「超高温瞬間殺菌」の場合は 120℃で 2 秒以内の商品を取り扱う。
6. 放射性物質の検査を行い、不検出の物のみを取り扱う。

<産直野菜・産直米・産直果物>

1. 産地、生産者が明らかな産直品であること。
2. 地産地消を推進していくため地元の生産者を優先する。
3. 旬の野菜、果物を積極的に取り扱う。
4. 遺伝子組換え作物は取り扱わない。
5. 有機物堆肥を基本に土作りを行なった農産物を応援し、優先的に取り扱う。
6. 土壌消毒剤、除草剤は使用していないものを優先する。ネオニコチノイド系農薬については、段階的に削減をすすめ、不使用を目指す。

7. 収穫後のポストハーベスト（発芽抑制剤、防かび剤、酸化防止剤、鮮度保持剤、殺菌剤、殺虫剤）は使用していないものを取り扱う。
8. 食品衛生法で定めた残留農薬基準を守り、必要に応じて検査をおこなう。また「有機 JAS」認証を受けているものは検査結果をそのつど提出を求める。
9. 農産物は放射性物質の検査を必要に応じて行う。結果は公表し、検出されたものは原則として取り扱わない。
10. 定期的に生産者を訪問し、栽培状況をつねに把握する。
11. 商品にはできるだけ生産者情報を入れる。
12. 輸入農産物は原則として取り扱わない。
13. 水耕栽培作物は原則として取り扱わない。

取り扱う農産物の基準は以下の通りとする。

表示マーク	内容
有	JAS 法で認められた有機認証農産物
☆☆☆	栽培期間中化学合成農薬不使用農産物 (化学肥料は当地比 5 割以上減)
☆☆	化学合成農薬は種子消毒剤のみ使用して栽培した農産物 (化学肥料は当地比 5 割以上減)
☆	栽培期間中化学合成農薬・化学肥料使用を当地比 5 割以上減らして栽培した農産物、またはそれに相当するもの

- ① 化学合成農薬とは、国が定める節減対象農薬と同一である。
- ② 化学合成農薬には、有機 JAS 規格で使用可能な農薬は含まない。
- ③ 化学肥料とは、国が定めるガイドラインと同様に窒素成分のみを対象とする。
- ④ 種子の基準も有機 JAS 規格に準ずる。

<花・苗・肥料・土>

1. 産地、生産者が明らかな商品を取り扱う。
2. 有機物堆肥を基本にできるだけ土作りにこだわって育てた苗を取り扱う。
3. 栽培ポイントなどの情報を提供する。
4. 肥料は化学合成品を取り扱わない。
5. 販売する土は有機質のもののみ取り扱う。

<産直卵>

1. 生産者がわかり、できるだけ近隣の産直品を取り扱う。
2. 飼料はできるだけ国産原料を多く与える。分別生産流通管理済みの餌を使用する。
3. 病気発生などの問題が生じたときは速やかに、その時点での情報を開示する。
4. 極力ストレスの少ない環境と最小限の薬剤投与で飼育した鶏の卵を優先する。
5. 定期的に生産者を訪問し、飼育状況を確認する。
6. 産卵日または採卵日を明記する。
7. 産卵から組合員に届くまで、できるだけ一定の温度管理をする。
8. 生産者は定期的に細菌数などの検査を行い、報告する。

<パン>

1. できる限り国産の粉を使用する。
2. 外国産の粉は、「オーガニック」または農薬が残留していない輸入品の一等粉のみを認める。
3. 粉以外の材料についても国産の原料を優先し、食品添加物をできる限り使用しない。
4. トランス脂肪酸を含む商品の取り扱いの削減をすすめる。
5. イーストフードと合成防腐剤は一切使用しない。
※イーストフードとは、パンや菓子類の製造工程でイースト（パン用酵母）の栄養源などの目的で使用される合成添加物のこと。

<魚介>

1. 日本近海産を優先し、漁獲地（水揚げ地）直結を重視する。
2. 冷蔵で届ける魚介は、日本近海で捕獲された旬の新鮮なものとする。
3. 漁獲地、捕獲・加工・流通方法が明確なものを取り扱う。
4. 品質を保持するための鮮度保持剤や、退色防止のための食品添加物や薬剤を極力使用せずに、冷凍あるいは冷蔵で供給する。
5. 養殖した水産物は、飼育環境、飼育方法、飼料、加工過程、内容などが明らかで安全が確認されているもの。（取扱業者は証明書を添付する）自然環境を破壊したり汚染させるような方法では無いものを優先する。
6. 養殖魚の中でも染色体操作されたもの、ゲノム編集・遺伝子組換え技術を用いたものは取り扱わない。また増体を目的としたホルモン剤の薬剤投与がされているものは取り扱わない。
7. 加工品は<惣菜・軽食>の基準を適用する。
8. 青森県～千葉県で捕獲された魚介類は、放射性物質の検査を年1回程度行い、不検出物のみを出荷する。

9. 天然魚を重視する。乱獲による水産資源の枯渇・環境汚染につながる漁獲方法で水揚げされた原料は、できる限り使用しない。

<精肉>

1. 生産者の明らかな国産の産直品を取り扱う。
2. 牛肉は BSE 対策措置法が守られ、牛肉トレーサビリティ法に従ったもので精肉には履歴を調べることのできる番号が記載されているものを取り扱う。
3. 飼料はできるだけ国産原料を多く与えているものを取り扱う。分別生産流通管理済みの飼料や自家配合飼料などの情報を開示する。
4. 鶏肉については、分別生産流通管理済みの飼料で育てた鶏肉を扱う。
5. 鳥インフルエンザや口蹄疫などの家畜の病気発生の問題が生じたときは、速やかに情報を開示する。
6. 極力ストレスの少ない環境と最小限の薬剤投与で飼育した健康的な食肉を優先する。
7. 定期的に生産者や精肉業者を訪問し、その状況をつねに把握する。
8. 加工品は<惣菜・軽食>の基準を適用する。但し、ソーセージ、ハム、ベーコンは、無塩せきの物のみを取り扱う。

※無塩せきとは、発色剤を使わずに作ったハムやウインナーなどの肉加工品のこと。

<豆腐・納豆>

1. 原料は国産大豆を使用する。
2. 消泡剤は使用しない。
3. 凝固剤はにがりのみを使用し、化学合成されたものは使用しない。

<惣菜・軽食>

1. 主原料は原則として国産のものを使用する。
※主原料とは、水を除く配合（重量）で上位3位かつ5%以上を含むものをさす。
2. 主原料には国産原料もしくは分別生産流通管理済みのものを使用する。他の原料についても、できる限り国産原料もしくは分別生産流通管理済みのものを使用する。
3. 国産では入手が困難な主原料については、「オーガニック」を中心として残留農薬やポストハーベットの無い、安全な原料を使用する。
4. 食品添加物は、内容、使用量、用途をきちんと把握し、管理する。
5. 安全性が疑われる、または、必要性が無いと判断される添加物は使用しない。
6. 冷凍野菜については、国産とする。
7. 輸入原料を使用する場合、生鮮野菜は極力使用しない。
8. 海外生産加工品は原則として取り扱わない。

9. 日本国内で育成された牛、豚、鶏などを使用する。

＜嗜好品・デザート・飲料＞

1. 食品添加物は極力使用しないものを取り扱う。
2. 国産原料を使用した商品を優先する。
3. 濃縮原料を使用しないストレートジュースを優先する。
4. お茶は有機栽培品を優先する。
5. 異性化糖を含む飲料は取り扱わない。

＜酒＞

1. 地元（栃木県、群馬県、茨城県）の原料を使っている地元の業者の商品を優先する。
2. 食品添加物は極力使用しないものを取り扱う。

＜調味料・乾物＞

1. 国産原料を使用した商品を優先する。
2. 砂糖、塩は古来の製法を重視して作られたミネラルを含む製品を取り扱う。精製された物は取り扱わない。
3. 油は圧搾絞りのみ取り扱う。
4. 商品としてのマーガリン、ショートニングについては、トランス脂肪酸の含有量を「くらら」に明示する。
5. 加工品は＜惣菜・軽食＞の基準を適用する。

＜ベビーフード・アレルギー対応商品＞

1. すべての商品の原材料を「くらら」に記載する。

＜雑貨＞

1. 洗濯用洗剤・食器洗い洗剤

- ① 助剤を除く洗浄成分は石けんのみとし、合成界面活性剤は取り扱わない。
- ② 助剤は、人体及び環境に負荷を与えないものを取り扱う。
- ③ 石けんの欠点を補うための酸素系漂白剤や石けん専用柔軟仕上げ剤など、人体及び環境に対して負荷の少ない商品を取り扱う。

2. シャンプー・リンス・化粧石けん

- ① シャンプーの洗浄成分は石けんのみとし、合成界面活性剤は取り扱わない。
- ② 香料はできるだけ天然のものとする。

- ③ 着色料はできる限り使用せず、使用が必要な場合は安全な天然のものとし、合成着色料を含む商品は取り扱わない。
- ④ 助剤は天然のもので人体に悪影響を及ぼさないことがわかっているものを使用する。

3. ハミガキ

- ① 合成界面活性剤を使用したものは取り扱わない。
- ② 添加物等は当基準添付資料（P10～P14）に準ずることを目標とする。また、成分を「くらら」に記載する。
- ③ 香料はできるだけ天然のものとし、合成香料を使用する場合は最小限にとどめる。

4. 化粧品

以下のものを使用したものは取り扱わない。

- ① 合成界面活性剤
- ② タール系色素
- ③ 鉱物油
- ④ 化粧品毒性テーブルで発ガン性の報告がある成分

5. 紙製品・ラップなど

- ① 森林保護や水質・大気汚染、マイクロプラスチック問題など環境にも配慮した商品を取り扱う。
- ② 再生紙の使用をすすめる。
- ③ 環境ホルモンなど、危険な物質を含まないもの、あるいは焼却しても有害物質が発生しない材質の商品であること。

付則

- ・ 2000年6月 作成
- ・ 2006年6月 理事会決定により改訂
- ・ 2012年6月 理事会決定により改訂
- ・ 2016年6月 理事会決定により改訂
- ・ 2017年1月 理事会決定により改訂
- ・ 2021年3月 理事会決定により改訂
- ・ 2023年4月 理事会決定により改訂

添付資料

よつ葉生協が独自に使用を禁止する添加物

よつ葉生協では、急性毒性、催奇形性、発ガン性、アレルギー性などのデータが出され、現在危険性が高いといわれる下記の食品添加物について、食品の原材料として消費される物質又は材料としての使用を禁止する。

【指定添加物】

- ・亜塩素酸ナトリウム
- ・亜酸化窒素
- ・亜硝酸ナトリウム
- ・L-アスコルビン酸カルシウム
- ・L-アスコルビン酸 2-グルコシド
- ・アスパルテーム（別名 α -L-アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル）
- ・アセスルファムカリウム
- ・アセトン
- ・DL-アラニン
- ・亜硫酸ナトリウム（別名 亜硫酸ソーダ）※一部のワインに酸化防止剤として使用。
- ・アルギン酸アンモニウム
- ・アルギン酸カリウム
- ・アルギン酸カルシウム
- ・アルギン酸ナトリウム
- ・アルギン酸プロピレングリコールエステル
- ・安息香酸
- ・安息香酸ナトリウム
- ・アンモニア
- ・イオン交換樹脂
- ・イソチオシアン酸アリル（別名揮発ガイシ油）
- ・イマザリル
- ・ γ -ウンデカラクトン（別名ウンデカラクトン）
- ・エステルガム
- ・エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム（別名 EDTA カルシウム二ナトリウム）
- ・エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム（別名 EDTA 二ナトリウム）
- ・エリソルビン酸（別名 イソアスコルビン酸）
- ・エリソルビン酸ナトリウム（別名 イソアスコルビン酸ナトリウム）
- ・塩化アンモニウム
- ・塩酸

- ・オイゲノール
- ・オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム
- ・オレイン酸ナトリウム
- ・過酸化水素
- ・過酸化ベンゾイル
- ・過硫酸アンモニウム
- ・カルボキシメチルセルロースカルシウム（別名 繊維素グリコール酸カルシウム）
- ・カルボキシメチルセルロースナトリウム（別名 繊維素グリコール酸ナトリウム）
- ・キシリトール（別名 キシリット）
- ・クエン酸イソプロピル
- ・クエン酸一カリウム及びクエン酸三カリウム
- ・グリチルリチン酸二ナトリウム
- ・グルコン酸
- ・L-グルタミン酸アンモニウム
- ・L-グルタミン酸ナトリウム（別名 グルタミン酸ソーダ）
- ・ケイ酸カルシウム
- ・ケイ酸マグネシウム
- ・高度サラシ粉
- ・コハク酸
- ・コハク酸一ナトリウム
- ・コハク酸二ナトリウム
- ・コンドロイチン硫酸ナトリウム
- ・酢酸ビニル樹脂
- ・サッカリン
- ・サッカリンナトリウム（別名 溶性サッカリン）
- ・サリチル酸メチル
- ・三二酸化鉄（別名 三酸化二鉄又はベンガラ）
- ・次亜塩素酸水
- ・次亜塩素酸ナトリウム（別名 次亜塩素酸ソーダ）
- ・次亜硫酸ナトリウム（別名 ハイドロサルファイト）
- ・シクロヘキシルプロピオン酸アリル
- ・L-システイン塩酸塩
- ・ジフェニル（別名 ビフェニル）
- ・ジブチルヒドロキシトルエン
- ・シュウ酸

- ・臭素酸カリウム
- ・硝酸カリウム
- ・硝酸ナトリウム
- ・食用赤色 2 号 (別名 アマランス)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 アマランスアルミニウムレーキ)
- ・食用赤色 3 号 (別名 エリスロシン)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 エリスロシンアルミニウムレーキ)
- ・食用赤色 40 号 (別名 アルラレッド AC)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 アルラレッド AC アルミニウムレーキ)
- ・食用赤色 102 号 (別名 ニューコクシン)
- ・食用赤色 104 号 (別名 フロキシシン)
- ・食用赤色 105 号 (別名 ローズベンガル)
- ・食用赤色 106 号 (別名 アシッドレッド)
- ・食用黄色 4 号 (別名 タートラジン)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 タートラジンアルミニウムレーキ)
- ・食用黄色 5 号 (別名 サンセットイエローFCF)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 サンセットイエローFCF アルミニウムレーキ)
- ・食用緑色 3 号 (別名 ファストグリーン FCF)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 ファストグリーンFCF アルミニウムレーキ)
- ・食用青色 1 号 (別名 ブリリアントブルーFCF)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 ブリリアントブルーFCF アルミニウムレーキ)
- ・食用青色 2 号 (別名 インジゴカルミン)
及びそのアルミニウムレーキ (別名 インジゴカルミンアルミニウムレーキ)
- ・水酸化カリウム (別名 カセイカリ)
- ・水酸化ナトリウム (別名 カセイソーダ)
- ・水酸化マグネシウム
- ・スクラロース (別名 トリクロロガラクトスクロース)
- ・ステアリン酸カルシウム
- ・ステアリン酸マグネシウム
- ・ステアロイル乳酸カルシウム (別名 ステアリル乳酸カルシウム)
- ・ステアロイル乳酸ナトリウム
- ・D-ソルビトール (別名 D-ソルビット)
- ・ソルビン酸
- ・ソルビン酸カリウム
- ・ソルビン酸カルシウム

- ・チアベンダゾール
- ・鉄クロロフィリンナトリウム
- ・デヒドロ酢酸ナトリウム
- ・デンプングリコール酸ナトリウム
- ・銅塩類（グルコン酸銅及び硫酸銅に限る）
- ・銅クロロフィリンナトリウム
- ・銅クロロフィル
- ・トコフェロール酢酸エステル
- ・d- α -トコフェロール酢酸エステル
- ・ナイシン
- ・ナタマイシン（別名 ピマリシン）
- ・ナトリウムメトキシド（別名 ナトリウムメチラート）
- ・二酸化硫黄（別名 無水亜硫酸）
- ・二酸化塩素
- ・二酸化ケイ素（別名 シリカゲル）
- ・二酸化チタン
- ・乳酸ナトリウム
- ・ネオテーム
- ・ノルビキシンカリウム
- ・ノルビキシンナトリウム
- ・パラオキシ安息香酸イソブチル（別名 パラヒドロキシ安息香酸イソブチル）
- ・パラオキシ安息香酸イソプロピル（別名 パラヒドロキシ安息香酸イソプロピル）
- ・パラオキシ安息香酸エチル（別名 パラヒドロキシ安息香酸エチル）
- ・パラオキシ安息香酸ブチル（別名 パラヒドロキシ安息香酸ブチル）
- ・パラオキシ安息香酸プロピル（別名 パラヒドロキシ安息香酸プロピル）
- ・ヒドロキシプロピルセルロース
- ・ヒドロキシプロピルメチルセルロース
- ・ピペロニルブトキシド（別名 ピペロニルブトキサイド）
- ・ピロ亜硫酸カリウム（別名 亜硫酸水素カリウム又はメタ重亜硫酸カリウム）
- ・ピロ亜硫酸ナトリウム（別名 亜硫酸水素ナトリウム、メタ重亜硫酸ナトリウム又は酸性亜硫酸ソーダ）
- ・フェロシアン化物（フェロシアン化カリウム（別名 ヘキサシアノ鉄（II）酸カリウム）、フェロシアン化カルシウム（別名 ヘキサシアノ鉄（II）酸カルシウム）及びフェロシアン化ナトリウム（別名 ヘキサシアノ鉄（II）酸ナトリウム）に限る）
- ・ブチルヒドロキシアニソール

- ・プロピオン酸
- ・プロピオン酸カルシウム
- ・プロピオン酸ナトリウム
- ・プロピレングリコール
- ・ベンズアルデヒド
- ・没食子酸プロピル
- ・ポリアクリル酸ナトリウム
- ・ポリイソブチレン（別名 ブチルゴム）
- ・ポリソルベート 20
- ・ポリソルベート 60
- ・ポリソルベート 65
- ・ポリソルベート 80
- ・ポリビニルポリピロリドン
- ・ポリブテン（別名 ポリブチレン）
- ・D-マンニトール（別名 D-マンニット）
- ・メチルセルロース
- ・モルホリン脂肪酸塩
- ・硫酸
- ・硫酸ナトリウム
- ・リン酸

【既存添加物】

- ・アルミニウム
- ・カラギナン
- ・カラメルⅡ
- ・カラメルⅢ
- ・カラメルⅣ
- ・コチニール色素
- ・ステビア
- ・ヘキササン

【その他】

- ・たん白加水分解物は酵素分解されたもののみ使用を認める。塩酸などの化学物質で分解したものは取扱わない。
- ・カラメル色素はカラメルⅠ（糖類のみ加熱する製法）の使用を認める。化学合成したカラメルⅡ、Ⅲ、Ⅳは取扱わない。