



岡山県食品産業協議会

「旨良物（うめえーもん）」とは

岡山弁の“うまくてえーもん”（美味しくて良い物）の意味で、大手スーパーの地方進出や大企業の合理化のもと、安価な輸入食材の氾濫などによって地方の食文化が失われていくことや、消費者の食の安全不信に危機感を感じた岡山県内食品製造加工業者の、大手食品メーカーとの差別化を図り、消費者の立場に立った高品質の消費を適正価格で届けたいという熱い思いが反映されています。

そのため、原材料に地産食材を使い、出来る限り食品添加物は使用しないものとし、更に、素材本来の特性や見た目、味などの項目を審査し、旨良物ブランドとして認定しています。

岡山の食品の素晴らしさ、作り手の真摯な心を伝えつつ、信頼できるブランドとして多くの消費者に美味しく食べて頂くことを目的としています。

■事業対象 岡山県内食品製造業者

■推奨基準

原材料は、岡山県産（ＪＡＳ規格品・有機ＪＡＳ規格品推奨）を使用し、製造工程や性質上で必要な場合は他県産（国産）の使用も可能。

食品添加物は、既存添加物の使用を原則としますが、商品の製造に不可欠な指定添加物を使用する場合は使用基準を遵守し、使用理由を申請書に記載します。

申請商品は、今後、積極的に販売強化を進める商品とし、認定更新時に現在より売上拡大が見込まれる商品を対象とします。

■応募締切 令和7年11月27日（木） ※1事業者5品目まで

<事務局> 岡山市北区弓之町 4-19-202
岡山県中小企業団体中央会内
岡山県食品産業協議会事務局／担当：池田
TEL (086) 224-2245
E-mail iked@okachu.or.jp

岡山県食品産業協議会「旨良物」推奨品の審査について

応募概要

■申請方法 推奨申請書（別紙参照）を提出

■審査会開催 有識者、関係行政機関、専門家等の審査委員で構成

※推奨基準や使用添加物、表示、味等などの各審査項目を審査

- ①申請商品（プレゼン用試食分）を審査人数分準備
- ②各審査委員が推奨申請書及び試食した申請商品を審査
- ③推奨審査表に基づき審査委員会で合否決定（合格者には推奨ラベル付与）

■認定後について

- ①岡山県食品産業協議会会員登録（年会費2万円）及びP L保険加入（必須）

※組合会員に所属する組合員企業は会員登録不要

※組合会員に所属していない企業は新規企業会員登録が必要

- ②推奨商品認定のラベルを商品に貼付、又はパッケージ等に表示。

※推奨ラベルは事務局より配布（枚数制限有り）

- ③毎年発行する「旨良物カタログ」への掲載及びP R

■推奨基準詳細

- 豆腐 大豆は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 油揚げ 大豆は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 蒟蒻 こんにゃく粉・芋は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 納豆 大豆は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 醤油 大豆・小麦は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。本醸造。
- 味噌 大豆・米・麦は、岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 乾麺 小麦は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 生麺 小麦は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 練製品 主原材料は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 菓子 主原材料は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- パン 主原材料は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 酒 岡山県産を原料とする吟醸酒、純米酒、焼酎、蒸留酒等。
- 惣菜 主原材料は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 漬物 主原材料は岡山県産使用を原則とし、やむを得ない場合は国産を使用。
- 乳製品 岡山県内で搾乳したものを使用。

* 上記にない分類は、原則として岡山県産原材料を使用し、やむを得ない場合は国産を使用。