農産物みそ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下別表第四の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物から し漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こう じ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
べったら漬け		農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物赤とうがらし漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破砕したものを加えたもの（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ		農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく以外のねぎ類のうち、二種類以上を使用したものに限る。）はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
はくさい以外の農産物キムチ		農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
野菜冷凍食品	野菜冷凍食品	野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下この項において同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
ジャム類	ジャム	次に掲げるものをいう。 一　果実、野菜又は花弁（以下この表、別表第四及び別表第二十二のジャム類の項において「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 二　一に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの
		この表の中欄に掲げるジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。

マーマレード		この表の中欄に掲げるジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
ゼリー		この表の中欄に掲げるジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
プレザーブスタイル		ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実をにあっては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあっては全形又は二つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあっては五ミリメートル以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
乾めん類		
乾めん類		次に掲げるものをいう。 一　小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二　一に調味料、やくみ等を添付したもの
干しそば		この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん		この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
手延べ干しそば		干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
手延べ干しめん		干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
調味料		直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
やくみ		ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
そば粉の配合割合		食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。
即席めん		
即席めん		次に掲げるものをいう。 一　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもののうち、成分でんぷんがアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 二　一にかやくを添付したもの
生タイプ即席めん		この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。