	次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量（g）×使用する塩うにの固乾物含有率（%）÷塩うにの基準の固乾物含有率（%）÷製品の内容量（g）×100 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
塩うに含有率	
うなぎ加工品	うなぎ（ウナギ属に属するものをいう。）を開き、これを焼き若しくは蒸したもの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの（これらを細切したものを除く。）をいう。
うなぎ加工品	
乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。 一　わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 二　湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第四の乾燥わかめの項において同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの
乾燥わかめ	
乾わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
灰ぼしわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
もみわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
板わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 一　わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 二　一に食塩を加えたもの
湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 一　わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 二　一に食塩を加えたもの
塩蔵わかめ	
みそ	次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。 一　大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの 二　一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤（じょう）油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。）以下別表第四のみその項において同じ。）等を加えたもの
みそ	

	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
米みそ	
麦みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又はだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
豆みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。
調合みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。
しょうゆ	次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。 一　大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び小麦、米等の穀類（これらに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆの生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。）以下別表第四及び別表第二十二の「本醸造方式によるもの」という。） 二　もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）、酵素（分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）又は発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下この表及び別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。） 三　一、二若しくは生揚げ又はこのうち二つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち二つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第四のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）
こいくちしょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
うすくちしょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。