二　煮干し又は圧搾煮干しを削ったもの			
三　［略］			
ふし	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。ただし、かつお及びまぐろにあっては、頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。		
かれぶし	ふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に二番かび以上のかび付けをしたものをいう。		
煮干し	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させて乾燥（くん乾を除く。）したものをいう。		
圧搾煮干し	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものをいう。		
［略］			
うに加工品	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下うに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。	［略］	［略］
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。以下しょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これ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	［略］	しょうゆ

二　いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥したもの（以下別表第四、別表第十九及び別表第二十二の削りぶしの項において「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二の削りぶしの項において「圧搾煮干し」という。）を削ったもの			
三　［同上］			
［加える。］			
［加える。］			
［加える。］			
［同上］			
うに加工品	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。	［同上］	［同上］
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。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これ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	［同上］	しょうゆ