

カレー組合による「トランス脂肪酸低減取組」について

全日本カレー工業協同組合

2011年消費者庁の「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」を受け、カレー組合として「トランス脂肪酸低減に向けて各社独自に調整する」との合意を理事会で確認いたしました。

2014年「食品表示基準見直し」やF D Aの検討の中で「トランス脂肪酸」が話題となり、組合として再度議論を行い、組合員各社のカレールウの「トランス脂肪酸」含有量について現状把握し、カレー組合としての対応策を検討していくこととしました。

まず、組合員に対して、カレールウの「トランス脂肪酸」含有量及び「部分水素添加油脂」使用状況の確認について調査を依頼しました。

調査結果を受け、技術委員会として「トランス脂肪酸の低減」に今後も継続的に取り組んで行くことの確認を行い、具体的な取組として以下を行いました。

- ① 組合員には、トランス脂肪酸含有量を把握して頂くことが大切で、数値の掴めていない企業には、算出用の計算式を示し、計算値での確認頂く。
- ② 「トランス脂肪酸低減」対策を実施するための方策・アドバイスとして、「低トランス脂肪酸油脂」を使用することを推奨。

2015年再度「トランス脂肪酸」の含有量の調査と低減策についての調査を行いました。

結果、消費者用では100g当たり0.33g、1皿当たり0.071gで、以前（2007年～2014年）の製品と比較して10分の1に低減しています。業務用も同様に低減化が図られています。

<2015年9月に実施した全日本カレー工業協同組合の実態調査結果>

「トランス脂肪酸含有量」平均値

	2015年9月調査		以前（2007年～2014年）	
	100g当たり	1皿当たり	100g当たり	1皿当たり
家庭用	0.33g	0.071g	3.68g	0.81g

(注) 1皿当たりのトランス脂肪酸量 (g) = 製品1皿当たりのり量 (g) × 製品中トランス脂肪酸比率 (%)