

食品添加物一覽表

食品添加物とは『食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加・混和・浸潤その他の方法によって使用するもの』（「食品衛生法」と規定されています。

近年、輸入食品の急増、天然添加物の増加や食品添加物の国際整合性などから、平成7年に天然・合成等の製造方法に関わらず、一部の天然添加物を除いて、食品添加物はすべて厚生労働大臣が指定したもの以外使用禁止になりました。

食品添加物は指定添加物と天然添加物（既存添加物・天然香料・一般飲食添加物）があります。



（詳しくは「食品添加物」リーフレット参照）

※分類：A…原材料名記載の時に用途名と添加物名を併記
 B…原材料名記載の時に一括名で記載
 C…原材料名記載の時に添加物名で記載
 D…表示を省略できる

用途名	用途	使用されている食品例	主な指定添加物	主な既存添加物	
A	保存料	微生物による腐敗・変敗を防止	魚肉練り製品、漬物、総菜 清涼飲料水、チーズ	安息香酸ナトリウム、ソルビン酸 カリウム、デヒドロ酢酸ナトリウム	しらこたん白抽出物、 ^o -ポリリ シン
	防かび剤	輸送・貯蔵中のカビの 発生防止	グレープフルーツ、オレン ジ類、レモン、バナナ	オルトフェニルフェノール（OPP） ジフェニル（DP）、イマザリル、 チアベンタゾール（TBZ）	—
	酸化防止剤	油脂の酸化防止、 漬物等の変色・褐変防 止	果実加工品、食肉製品、 魚介冷凍品、菓子類	L-アスコルビン酸、亜硫酸ナトリ ウム、ジブチルヒドロキソトルエ ン（BHT）、dl- α -トコフェロール	γ -オリザノール、没食子酸、 クローブ抽出物、コメヌカ油抽出 物、ペパー抽出物
	漂白剤	色素成分や着色物質を 無色にし色調を白くする	かんぴょう、こんにゃく粉、 缶・びん詰チェリー	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナ トリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム	—
	発色剤	肉類や魚卵の色を鮮 やかにする	ハム、ソーセージ、ベーコ ン、いくら、筋子、たらこ	亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウ ム・硝酸ナトリウム（発酵調整剤の用途）	—
	着色料	見た目を美しくする	飲料、菓子、冷菓、農水 産加工品等食品全般	タール系色素、 β -カロテン銅ク ロロフィリン、二酸化チタン	アナトー色素、ウコン色素、コチ ニール色素、クチナシ色素
	甘味料	甘みを強くする	飲料、菓子、冷菓、農畜 水産加工品等食品全般	アスパルテーム、キシリトール、サ ッカリン、アセスルファムカリウム	カンゾウ抽出物、D-キシロー ス、ステビア抽出物、タウマチン
	増粘剤 (安定剤・ゲル化剤・糊料)	粘度を増したり食感を 良くする 油脂の乳化を安定	アイスクリーム、乳酸飲 料、ドレッシング、ゼリー、 ジャム、冷凍食品	アルギン酸プロピレングリコー ル、メチルセルロース、ポリアク リル酸ナトリウム	カラギナン、アラビアガム、ペク チン、アルギン酸、キトサン
B	香料	香りを付けたり増強す る	飲料、冷菓、キャンデー、 焼き菓子、調味食品	アセト酢酸エチル、バニリン、ピ ペロナール、 β -メントール	—
	乳化剤	均質にし舌触りを良く する	パン、アイスクリーム、チョコ レート、プロセスチーズ	リン酸三ナトリウム、プロピレ ングリコール脂肪酸エステル、 グリセリン脂肪酸エステル	植物レシチン、ダイズサポニン、 植物性ステロール、卵黄レシチ ン
	調味料	旨みを出したり増強 味を調整し味覚向上	飲料、漬物、水産練品、ス ープの素等食品全般、	L-グルタミン酸ナトリウム、5'- イノシン酸ナトリウム、L-アスパ ラギン酸ナトリウム	L-アスパラギン、グリシン、L-グ ルタミン、L-アルギニン、タウリ ン（抽出物）
	酸味料	酸味を付けたり酸味を 調整	清涼飲料水、ソース、漬 物、ゼリー	クエン酸、氷酢酸、DL-リンゴ 酸、グルコノデルタラクトン	α -ケトグルタル酸（抽出物）、フィ チン酸
	ガムベース	チューインガムのそし やく基材	板ガム、糖衣ガム、風船 ガム	酢酸ビニル樹脂、エステルガ ム、ポリブデン	ミツロウ、チクル、ゴム、シエラッ ク、エレミ樹脂
	かんすい	中華麺の食感・風味・ 色調をつくりだす	中華麺、ワンタンの皮、即 席ラーメン	炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、 ポリリン酸ナトリウム	—
	豆腐用凝固剤	豆乳を凝固させる	豆腐	塩化マグネシウム、グルコノデ ルタラクトン、硫酸カルシウム	—
	イーストフード	パン等の製造工程で のイーストの栄養源	パン、菓子	炭酸カルシウム、リン酸一水素 カルシウム、塩化アンモニウム	焼成カルシウム
	pH調整剤	食品のpHを適切な範 囲に調整	ジャム、茹でうどん、かま ぼこ、乳製品等食品全般	クエン酸三ナトリウム、DL-リン ゴ酸ナトリウム、リン酸	—
	チューインガム 軟化剤	チューインガムを柔軟 にする	チューインガム	プロピレナグリコール、グリセリ ン、D-ソルビトール	—

用途名	用途	使用されている食品例	主な指定添加物	主な既存添加物	
B	膨張剤	ふくらみを出し柔らかく膨張	ビスケット、ホットケーキ、まんじゅう、菓子パン	クエン酸カルシウム、炭酸ナトリウム、塩化アンモニウム	—
	光沢剤	食品の表面に光沢を与え、防湿等食品の保護	糖衣菓子、甘栗、キャンデー、柑橘類	—	カルナウバロウ、ミツロウ、シェラック、マイクロクリスタリンワックス
	酵素	触媒作用があり最終食品にも効果がある	清酒、もち菓子、乳製品、異性化糖、麦芽糖	—	α-アミラーゼ、β-アミラーゼ、グルコースイソメラーゼ
	苦味料	食品に適度な苦味を与える	清涼飲料水、果汁飲料、チューインガム	—	カフェイン(抽出物)、レイシ抽出物、ナリンジン
C	殺菌料 ※並線は表示省略可	細菌類を殺菌し食品の保存性を高め腐敗防止	さくらんぼ、魚介類、かずのこ、ふき	次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水、過酸化水素、高度サラシ粉	—
	品質保持剤	日持ちを良くする	生麺、イカ薫製品、餃子・シュウマイ等の皮	プロピレングリコール、D-ソルビトール	—
	発酵調整剤	発酵を調整する	チーズ、清酒	硝酸カリウム、硝酸ナトリウム	—
	小麦処理剤	製パン時の熟成を早め白くする	小麦粉	希釈過酸化ベンゾイル、過硫酸アンモニウム、二酸化塩素	—
	防虫剤	穀類の防虫	穀類	ピペロニルブトキシド	—
	皮膜剤	水分蒸発、変色を防ぐ	果実、果菜の表皮	オレイン酸ナトリウム、モルホリン脂肪酸塩、酢酸ビニル樹脂	—
	消泡剤	泡を消す	食品全般	シリコーン樹脂	—
	保水乳化安定剤	保水性となめらかさを出す	マヨネーズ、ドレッシング、魚肉ソーセージ	コンドロイチン硫酸ナトリウム	—
	醸造用剤	変質混濁を防ぐコクを出す	合成清酒、コーラ	リン酸水素ニアンモニウム、硫酸アンモニウム	—
	品質改良剤 ※並線は表示省略可	なめらかにする	パン、ふりかけ、キャンデー、チューインガム	L-アスコルビン酸、D-マンニトール、臭素酸カリウム	—
	結着剤	結着性を高め弾力を付ける	ハム、ソーセージ、魚肉練り製品	ピロリン四カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム	—
	色調調整剤	色調を安定させる	オリーブ	グルコン酸第一鉄、ニコチン酸、硫酸第一鉄	—
	製造用剤 ※並線は表示省略可	不必要な物質を取り除き特性を出す	砂糖、ビール、清酒の濾過、ミカン缶詰	シュウ酸、イオン交換樹脂、水酸化ナトリウム、塩酸、アセトン、酸化マグネシウム	タルク、カオリン、ケイソウ土、カラメル、活性炭、焼成カルシウム、流動パラフィン
	固結防止剤	固まるのを防止	食塩	フェロシアン化カリウム	—
表面処理剤	食品の表面を整える	ナチュラルチーズの表面	ナタマイシン	—	
D	栄養強化剤	栄養分を加える	食品全般、調整粉乳	アミノ酸類、ビタミン類、カルシウム化合物、亜鉛塩類	L-アスパラギン酸、L-アルギニン、L-アスパラギン、L-アラニン

● その他の食品添加物

種類	用途	使用されている食品例	主な添加物
天然香料	香りを付ける	食品全般	バニラ、ラベンダー、ローズマリー
一般飲食物添加物	一般飲食物として飲食	食品全般	エタノール、寒天、パプリカ色素

添加物は色々な用途があるのネ!



※分類： A…原材料名記載の時に種類名と添加物名を併記
C…原材料名記載の時に添加物名で記載
B…原材料名記載の時に一括名で記載
D…表示を省略できる