別表6　使用を認めている食品添加物の一覧　　2026年11月15日現在

＊食品添加物は原則使用を認めておりませんが、以下の用途に限り、使用を許容しています。
詳しくはお買い物サイトの、各商品の原材料欄に記載しています。
＊2次原材料は含み加工助剤使用は除きます。

商品分類	食品添加物	用途
ハム・ソーセージ/スプレッド	アスコルビン酸（ビタミンC）（L-アスコルビン酸）	酸化防止
	酵素	結着補強
	二酸化ケイ素	固結防止剤
乳製品	ローカストビーンガム、乳酸、クエン酸ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム	安定剤、PH調整など
マーガリン・パン	バターフレーバー（香料）、ビタミンE（トコフェロール）、ミックストコフェロール、レシチン（大豆由来）、植物炭末色素	香料/酸化防止/色素
大豆製品・惣菜	にがり（塩化マグネシウム、硫酸マグネシウム、粗製海水塩化マグネシウム）	凝固剤
	クエン酸ナトリウム、クエン酸	PH調整
	ビタミンC	酸化防止
	炭酸水素ナトリウム（重曹）、炭酸アンモニウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸、フマル酸ナトリウム	膨張剤
	香料製剤	香料
漬物	貝殻焼成カルシウム、貝殻未焼成カルシウム、クエン酸	果実の食感担保、酸味料
こんにゃく	水酸化カルシウム（消石灰）、貝殻焼成カルシウム	凝固剤
	加工でん粉	離水防止
麺類	かんすい（炭酸ナトリウム）、貝殻焼成カルシウム	中華麺の弾力担保
	クチナシ色素	着色
	加工デンプン（酸化デンプン、アセチル化酸化デンプンなど）	打ち粉の固結防止剤
魚介練製品	加工デンプン（酸化デンプンなど）	製造用剤
菓子類・飲料	ゼラチン	凝固剤
	アルミフリーベーキングパウダー、炭酸水素ナトリウム（重曹）、炭酸アンモニウム	膨張剤
	クエン酸	PH調整など
	ひまわりレシチン、レシチン（大豆由来）	乳化剤
	重炭酸ナトリウム	PH調整、膨張剤
	ビタミンC	酸化防止剤
飲料	サンゴ未焼成カルシウム、二酸化炭素	栄養強化/炭酸ガス
乾物・粉	リン酸三カルシウム、酒石酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム（重曹）、無水亜硫酸（二酸化硫黄）	固結防止剤、膨張剤、酸化防止剤など
調味料/乾物	炭酸カルシウム	固結防止剤、膨張剤
調味料	香辛料抽出物	香味増進
ワイン/乾燥洋ナシ/ソース	亜硫酸塩（二酸化硫黄）、アスコルビン酸（ビタミンC）	酸化防止
酒類	亜硫酸塩（ピロ亜硫酸カリウム）	酸化防止
ペースト・ソース	クエン酸	酸化防止
飲料・調味料・ソース	グアーガム、キサンタンガム	糊料
油脂類	シリコーン	消泡剤

■有機JAS加工食品に限る

商品分類	食品添加物	用途
菓子類	アラビアガム	光沢剤
菓子類/飲料	キャラメル、マンゴー、コーラエキス、ストロベリー、ブルーベリー、オレンジ	香料
調味料	エチルアルコール（エタノール、酒精）	発酵抑制
飲料	炭酸カリウム	PH調整

■催事およびスポット商品に限る

商品分類	食品添加物	用途
菓子類	二酸化ケイ素	固結防止剤
菓子類/調味料	メープル、トリュフ香料	香料
乾物・粉	炭酸水素アンモニウム	固結防止剤、膨張剤
ジャム	ペクチン	ゲル化剤

■色づけ、香りづけ、装飾用に限る

商品分類	食品添加物
香料	レモン、クランベリー、バニラ、ベルガモット、ストロベリー、オレンジ、ザクロ、ペパーミント
天然由来色素	ベニコウジ、クチナシ黄・青・赤、ベニバナ、ビートレット、シソ、ウコン、カラメル、竹炭、麻炭、とうがらし、トマト
装飾	金