

令和3年度
福井県消費生活センター
試買テスト結果報告書

共同実施者：嶺南消費生活研究会

対象商品：アルミホイール

アルミホイル（嶺南消費生活研究会との共同テスト）

1 目的

（1）主な用途

アルミホイルは、食材を包んで保存する、皿や弁当箱に敷く、落とし蓋の代わりにするなど、わたしたちの家庭で広く使われている日用品である。市場には、標準的なものだけでなく、食品がくっつきにくくするために表面コーティング等の加工を施したものや、強度や耐熱性が優れた厚手のものなど、さまざまな商品が出回っている。

（2）比較調査

新型コロナウイルス感染症の発生以降、自宅で料理をする機会が増えたことに伴い、アルミホイルを使う頻度も増えたと考えられる。そこで、嶺南消費生活研究会（以下、「研究会」という。）と共同で、アルミホイルについて表示や価格、使用性などを比較調査したため、その結果を情報提供する。

2 対象品

令和3年6月、小浜市および若狭町内の小売店舗にて、計20銘柄のアルミホイルを購入し、以下のとおり3タイプに分類した。

- ・標準タイプ（9銘柄）

厚さ12 μ m前後のもの

- ・厚手タイプ（3銘柄）

厚さが標準タイプの概ね2倍以上のもの

- ・表面加工タイプ（8銘柄）

厚さが12 μ m前後で、食品をくっつきにくくするための加工した旨の表示があるもの



図1 テスト対象品

わたしたちが通称「アルミホイル」と呼ぶ日用品は、家庭用品品質表示法で規定する雑貨工業品のうちの「食食用、食卓用又は台所用のアルミニウムはく」に該当し、「家庭用で、飲食に供するものを包装するために使用される食食用のもの、汚れを防止したり、装飾用に使われる食卓用のもの、食物等を保存又は調理するための包装の用に供される台所用のもの」と定義されている。

また、日本産業規格においては「厚さ 0.006 mm から 0.2 mm まで圧延したアルミニウム及びアルミニウム合金のはく」と規定されているが、家庭用として普及している標準タイプの厚さは 0.012 mm 前後である。

参考：消費者庁ホームページ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/household_goods/guide/zakka/zakka_26.html

(一財)日本アルミニウム協会ホームページ

<https://www.aluminum.or.jp/haku/what/index.html>

3 項目および方法

(1) 表示

家庭用品品質表示法（以下、「法」という。）の雑貨工業品品質表示規程（以下、「規程」という。）に基づき、適正な表示がなされているかを調べた。品質に関し表示すべき事項および付記事項は、表 1 のとおり定義されている。

表 1 アルミホイルの表示事項等の定義

事項	定義
寸法	その製品の幅をセンチメートル単位で、長さをメートル単位で、厚さをマイクロメートル単位で、いずれを指すかを分かりやすく示して表示すること。
取扱い上の注意	次に掲げる事項を表示すること。 イ) 酸分及び塩分によって変色や浸食が生じることがある旨 ロ) 直火によって溶解が生じることがある旨 ハ) 保管場所の湿度等によっては変色が生じることがある旨
表示者名等	表示した者の氏名又は名称及び住所又は電話番号を付記すること。
表示方法等	最小販売単位ごとに、消費者の見やすい箇所に分かりやすく記載すること。ただし、取扱い上の注意表示に際しては、ラベルの貼付け又は印刷、下げ札の取付け又はラベルの添付等で行うこと。

(出典：規程 別表第二)

(2) 単価

税抜価格および寸法から、幅 25 cm および長さ 1 m あたりの価格を調べた。

(3) 箱の構造・表示等

刃の材質、刃の位置（フタまたは本体）、刃に注意する旨の表示の有無、ロール飛び出しストッパーの有無、ロール飛び出しストッパーの使用方法的表示の有無、フタを指で押さえる位置の表示の有無、ホイル端末のとめ方（シール貼付け、のり付け等）の 7 項目について調べた。

(4) 表面構造

マイクロスコープ（キーエンス製 VHX-1000）を用いて、アルミホイル両面の表面構造をそれぞれ500倍の倍率で拡大観察した。

(5) 使用評価

① 箱の構造に基づく使用性

令和3年8月、研究会の会員12名が対象品をそれぞれ10 cm程度引き出してカットし、引き出しやすさ、ロールの飛び出しにくさ、カットしやすさの3項目について「良い・普通・悪い」の3段階で判定した。良い=3点、普通=2点、悪い=1点として判定結果を集計し、100点満点に換算した。

② 調理使用時の利便性

令和3年8月、研究会の会員12名が対象品を用いて角餅およびシュレッドチーズをそれぞれ調理し、食品のくっつきにくさおよび食品の焼け具合（焼き色、溶け具合）の2項目について「良い・普通・悪い」の3段階で判定した。良い=3点、普通=2点、悪い=1点として判定結果を集計し、100点満点に換算した。

（調理方法）

角餅は、2 cm×2 cm×4 cm程度の大きさに切り分けて対象品（光沢面、または食材を載せる指定のある面）に載せ、図2のように、200℃に設定したホットプレート（松下電機製 NF-HG59-Hまたは山善製 HG-1200）にて6分間加熱後、上下を返して4分間加熱した。続けて、角餅を対象品に載せた状態のまま、1200 Wに設定したオーブントースター（パナソニック製 NT-W30）に入れ、4分間加熱した。

シュレッドチーズは、10 gずつ計量して対象品（光沢面、または食材を載せる指定のある面）に載せ、200℃に設定したホットプレート（同上）にて1分間加熱した。



図2 角餅の調理風景

4 結果

(1) 表示 (別表 1、別表 2)

対象品の表示内容は別表 1 および別表 2 のとおりである。すべての銘柄で法の規程に基づく表示がなされており、適正であった。

同規程に基づかない任意の事項としては、品名が 11 銘柄で、材質が 16 銘柄で表示されていた。規定事項以外の取扱い上の注意事項はすべての銘柄で表示されており、特に電子レンジでの使用に関する内容が、標準タイプおよび表面加工タイプに表示されていた。また、表面加工タイプでは、食品を載せる面について指定する内容がすべての銘柄で表示されていた。

(2) 単価 (図 3、別表 3)

幅 25 cm、長さ 1 m あたりの価格は図 2 および別表 3 のとおりである。単価の差は 5~111 円で 22 倍以上の差があった。タイプ別では、標準タイプ (9 銘柄) は 5~33 円 (約 6.6 倍差)、厚手タイプ (3 銘柄) は 30~111 円 (約 3.7 倍差)、表面加工タイプ (8 銘柄) は 17~99 円 (約 5.8 倍差) の差であり、特に標準タイプの価格差が大きく、長さの短い銘柄で単価が高い傾向であった。

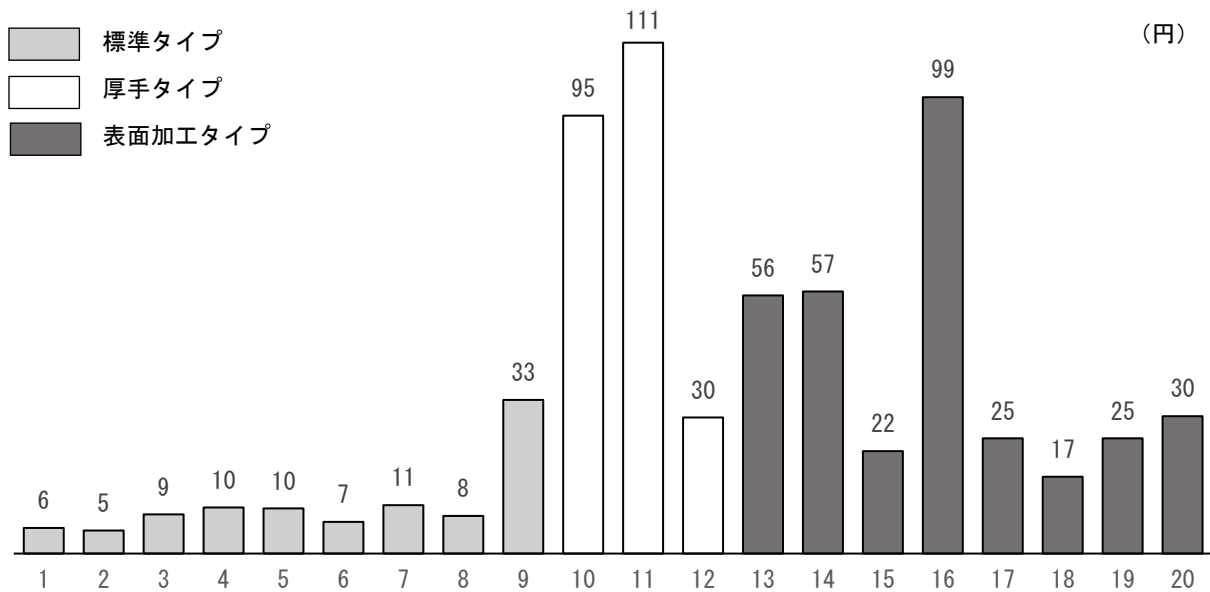


図 3 幅 25 cm、長さ 1 m あたりの価格

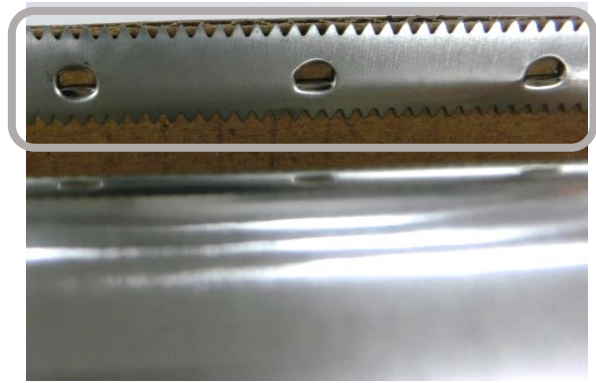
(3) 箱の構造・表示等 (別表 4、図 4)

箱の構造と構造に関する表示内容等は別表 4 のとおりである。20 銘柄中 17 銘柄で紙製の刃を使用しており、このうち 3 銘柄は刃に注意する旨の表示がなかった。

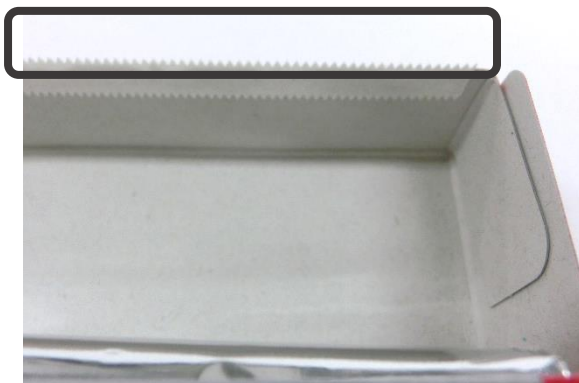
また、刃の位置は、20 銘柄中 12 銘柄で本体側であり、このうち 9 銘柄は、図 4 (a) のように、箱の縁が鋸歯状構造になっていた。残り 3 銘柄はいずれも厚手タイプであり、図 4 (b) のように、箱の縁に金属製または紙製の刃が別途取付けられていた。刃の位置がフタ側である 8 銘柄はすべて、図 4 (c) のように、フタの縁に紙製またはプラスチック製の刃が別途取付けられていた。



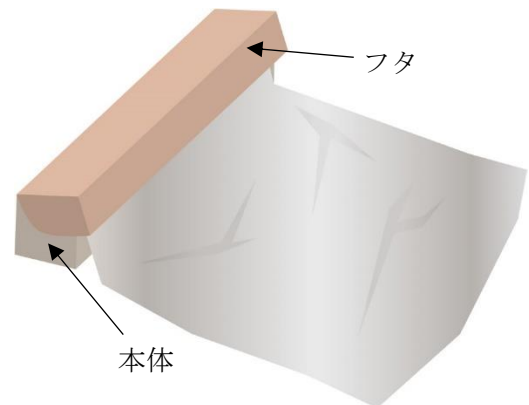
(a) 本体側の箱の縁が鋸歯状である銘柄



(b) 本体側の箱の縁に金属製の刃が取り付けられている銘柄



(c) フタの縁に紙製の刃が取り付けられている銘柄



(参考) 箱の構造概略

図4 刃の位置に関する箱の構造調査結果例

(4) 表面構造 (別図1、図5)

対象品の表面構造は別図1のとおりである。拡大観察したところ、表面加工タイプ8銘柄中4銘柄および厚手タイプ3銘柄中1銘柄において、図5(a)のように、両面に0.1 mm程度の大きさの凹凸が規則的に見られた。この凹凸加工により、食品との接触面積が少なくなり、食品がくっつきにくくなると考えられる。

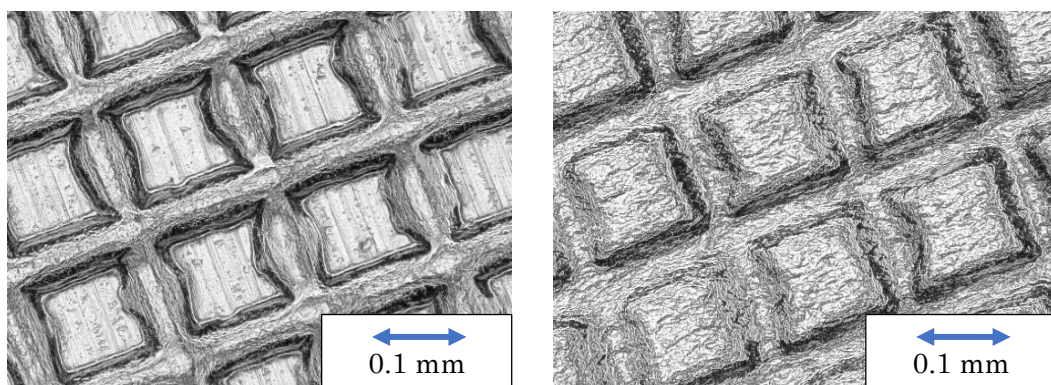
また、残り15銘柄は類似の表面構造であり、図5(b)のように、片面(光沢のある面)では直線が並んだような凹凸が、もう片面は不規則に波打ったような凹凸が見られた。これらはいずれもアルミホイルの製法に由来した構造であると考えられる。

アルミニウム箔は、圧延(2本の鉄製の円柱でアルミニウム板を強く挟みながら回転して潰すことで、アルミニウム板を薄く延ばす技術)を繰り返すことで製造される。

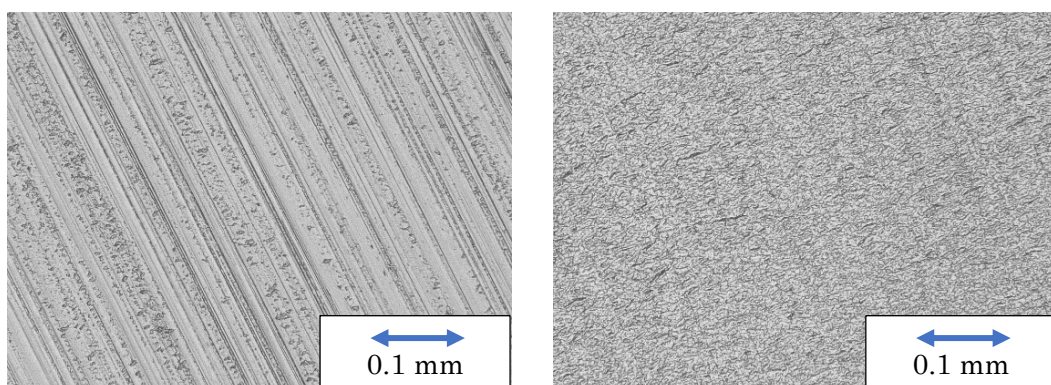
家庭用のアルミホイルは、2枚のアルミニウム箔を重ねて圧延した後に分離するという工程で製造されることが多い。この時、鉄製の円柱と直に接していた面は、均一に潰されることで滑らかな鏡面状態となり光沢を持つ一方、アルミニウム箔同士が接していた面は、互いに押し合うことで不規則な凹凸が生じる。

〔参考：(一財)日本アルミニウム協会ホームページ

<https://www.aluminum.or.jp/haku/faq/index.html>〕



(a) 表面加工タイプ (左：加工が施されている面、右：裏面)



(b) 標準タイプ (左：光沢のある面、右：裏面)

図5 アルミホイルの表面構造拡大観察結果例 (倍率500倍)

(5) 使用評価 (別表5、別図2、別表6、別図3)

① 箱の構造に基づく使用性

結果は別表5および別図2のとおりである。カットしやすさの評点は39~97点(約2.5倍差)と評価が大きく割れた。特に、評点が60点を超えた10銘柄のうち、8銘柄は刃がフタ側に取り付けられていた。この構造だと、ホイルの状況を確認しながらカットできるため、力加減などの調整がしやすくなると考えられた。

一方、引き出しやすさの評点は53~94点(約1.8倍差)、ロールの飛び出しにくさは61~89点(約1.5倍差)であり、これらの項目と、ロール飛び出しストッパーの有無などの箱の構造との相関関係はいずれも見出せなかった。

② 調理使用時の利便性

結果は別表6および別図3のとおりである。食品のくっつきにくさの評点は、角餅で47~94点(2倍差)、シュレッドチーズで47~97点(約2.1倍差)と、いずれも2倍以上の点差となった。タイプ別に見ると、標準タイプでは、角餅の場合に評点が高い銘柄があった一方で、シュレッドチーズの場合はすべての銘柄で評点が低く、チーズを使用した調理には不向きであると考えられた。厚手タイプおよび表面加工タイプではどちらの食品でも概ね評点が高かったが、評点の低い銘柄も一部見受けられた。

焼け具合の評点は、角餅で61~92点(約1.5倍差)、シュレッドチーズで61~83点(約1.4倍差)とどちらもバラツキが少なく、タイプ別の差異は見出せなかった。

①、②いずれについても、評点と価格との相関関係は見られなかった。

5 まとめ

- (1) 今回調査した20銘柄はすべて、法の規程に基づく表示がなされており、適正であった。
特に、規程にない電子レンジでの使用に関する注意事項の表示が多く、消費者からの問合せに対応しているものと考えられた。また、表面加工タイプでは、食品を載せる面について指定する内容がすべての銘柄で表示されていた。
- (2) 単位面積あたりの単価は銘柄間で2.2倍以上の差があった。特に標準タイプの価格差が大きく、長さの短い銘柄で単価が高い傾向であった。
- (3) 箱の構造に基づく使用性評価では、カットしやすさについて評価が大きく割れ、刃がフタ側に取り付けられている銘柄で評点が高かった。この構造だと、ホイルの状況を確認しながらカットできるため、力加減などの調整がしやすくなると考えられた。
- (4) 角餅およびシュレッドチーズを用いた調理使用時の利便性評価では、表面加工タイプであっても食品がくっつく場合があることを確認した。

6 消費者へのアドバイス

(1) ゴミの分別

消費者から、「アルミホイルは、可燃ごみと不燃ごみのどちらになるのか」、「アルミホイルに表裏の区別はあるのか」という声を聞く。

(一社)アルミホイル協会によると、アルミホイルは厚みが薄く、燃えると灰になることから、一般に可燃ごみとして扱われている。しかし、県内の各市町の取扱いを確認したところ、福井市(旧越廼村および清水町を除く)、鯖江市、越前市、坂井市、南越前町、美浜町、若狭町(旧上中町を除く)では、アルミホイルを不燃ごみとしていた。焼却炉の構造や性能などによって扱いが異なるため、お住まいの自治体の分別ルールを確認することが重要である。

(2) 表裏の区別

標準タイプや厚手タイプ(表面加工されたものを除く)の場合、アルミホイルの光沢面と非光沢面の違いは製造工程によって生じるものであるため、区別不要である。なお、表面加工タイプの場合は、加工された面に食品を載せるよう表示しているものが多いため、その表示に従う必要がある。

別表1 表示調査結果（規定事項）

種類	No.	商品名	寸法			取扱い上の注意※			表示者名等
			幅 (cm)	長さ (m)	厚さ (μm)	①	②	③	
標準 タイプ	1	アルミホイル	25	18	11	あり	あり	あり	株式会社大創産業 広島県東広島市西条吉行東 1-4-14
	2	アルミホイル	25	20	11	あり	あり	あり	株式会社小久保工業所 和歌山県海南市野上新 201-9
	3	アルミホイル	25	8	10	あり	あり	あり	大和物産株式会社 奈良県五條市住川町 1313 番地
	4	抗菌アルミホイル	25	10	11	あり	あり	あり	株式会社大創産業 広島県東広島市西条吉行東 1-4-14
	5	CO-OP ホイルレギュラー	25	10	11	あり	あり	あり	(販売者) 日本生活協同組合連合会 東京都渋谷区渋谷 3-29-8 (製造者) 三菱アルミニウム株式会社 東京都港区芝 2-3-3
	6	マイホイル	25	8	10	あり	あり	あり	株式会社UACJ製箔 東京都中央区日本橋兜町 6-5
	7	抗菌 クッキングホイル	25	8	11	あり	あり	あり	東洋アルミエコープロダクツ株式会社 大阪市西区西本町 1 丁目 4-1
	8	三菱ホイル	25	12	11	あり	あり	あり	三菱アルミニウム株式会社 東京都港区芝 2-3-3
	9	ブラックホイル	25	3	15	あり	あり	あり	株式会社大創産業 広島県東広島市西条吉行東 1-4-14
厚手 タイプ	10	BBQお掃除 楽ちんシート（極厚）	30	7	35	あり	あり	あり	株式会社ロゴスコポーレーション 大阪市住之江区平林南 2-11-13
	11	焦げ付きにくい 焼きそばシート	30	6	40	あり	あり	あり	株式会社ロゴスコポーレーション 大阪市住之江区平林南 2-11-13
	12	サンホイルワイド	30	7	20	あり	あり	あり	東洋アルミエコープロダクツ株式会社 大阪市西区西本町 1 丁目 4-1
表面 加工 タイプ	13	クックパー フライパン用ホイル	25	3	12	あり	あり	あり	旭化成ホームプロダクツ株式会社 東京都千代田区有楽町 1-1-2
	14	フライパン用 ホイルシート	25	7	12	あり	あり	あり	株式会社クレハ 東京都中央区日本橋浜町 3-3-2
	15	らくらくとれるホイル	25	4.5	11	あり	あり	あり	株式会社まるき 大阪府河内長野市小山田町 59-2
	16	こんがりおいしい 包み焼き用黒ホイル	25	2	15	あり	あり	あり	東洋アルミエコープロダクツ株式会社 大阪市西区西本町 1 丁目 4-1
	17	シリコン樹脂加工で くっつきにくいホイル	25	4	11	あり	あり	あり	株式会社モリトク 大阪府東大阪市中新開 1-14-36
	18	くっつきにくいホイル	25	6	11	あり	あり	あり	株式会社大創産業 広島県東広島市西条吉行東 1-4-14
	19	くっつきにくいホイル	25	4	11	あり	あり	あり	株式会社モリトク 大阪府東大阪市中新開 1-14-36
20	CO-OP くっつかないホイル	25	10	11	あり	あり	あり	(販売者) 日本生活協同組合連合会 東京都渋谷区渋谷 3-29-8 (製造者) アルミファミック株式会社 東京都江東区門前仲町 1-6-12	

※ ①酸分及び塩分によって変色や浸食が生じることがある旨

②直火によって溶解が生じることがある旨

③保管場所の湿度等によっては変色が生じることがある旨

別表2 表示調査結果（任意の事項）

種類	No.	品名	材質	規定事項以外の取扱い上の注意（抜粋）	キャッチフレイズ等（抜粋）
標準タイプ	1	表示なし	アルミニウムはく	<ul style="list-style-type: none"> ・火や熱源のそばに置かないでください。 ・電子レンジは使用しないでください。 ・ホイルカッターの刃で手指を傷つけないようご注意ください。 ・刃先が鈍りますのでアルミホイルのカット以外には使用しないでください。 ・お子様の手の届かない場所に保管してください。 ・本来の用途以外に使用しないでください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・さまざまなお料理に
	2	アルミニウムはく	表示なし	<ul style="list-style-type: none"> ・切り取り刃に触れると、手などを傷つけることがありますので、ご注意ください。 ・電子レンジでのご使用の際は、必ず電子レンジの取扱説明書に従ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・キッチンで大活躍！！ ・紙刃だから安全、分別不要、そのまま燃えるゴミとして捨てられます ・ロールストッパー付！ 指で押し込むだけでホイルが飛び出さない
	3	アルミニウムはく	表示なし	<ul style="list-style-type: none"> ・鉄やステンレス製鍋でホイルを落としふたに使用しますと、短時間でも穴があくことがあります。 ・アルミホイルを電子レンジでのご使用はさけてください。 ・刃先部分を指で強く押さえたり固い物を当てると切れ味が悪くなる場合がありますので、アルミホイルのカット以外には使用しないでください。 ・お子様の手の届かないところに保管してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・盛り付けやオープン調理に！ ・紙刃だから手にやさしくて、ゴミ捨て簡単！！ ・ホイルカッターは紙刃を使用しております。
	4	表示なし	アルミニウムはく	<ul style="list-style-type: none"> ・電子レンジは使用しないでください。 ・本来の用途以外に使用しないでください。 ・乳幼児の手の届かない場所に保管してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・金属イオン効果で両面に抗菌性がある ・調理・食品保存に最適！！ ・ホイル表面に付着した菌の増殖を抑制（ホイルに接触していない部分に対しては、抗菌効果はありません。） ・化学抗菌剤を一切使用していませんので、食品にも安心して使用できます。
	5	食品包装用アルミホイル	アルミニウムはく	<ul style="list-style-type: none"> ・鉄やステンレス製鍋でホイルを落としふたに使用すると、短時間でも穴があくことがあります。 ・電子レンジで使用しないでください。オープン機能のあるレンジを使用するときは、お使いの機器の取扱説明書をご確認ください。 ・刃先を強く押ししたり、固いものを当てると切れ味が鈍くなります。 ・お子様の手の届かないところに保管してください。 ・落下すると、ホイルの端がつぶれて引き出しにくくなる場合がありますので、取扱いにご注意ください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・くり出しスムーズきれいにカット！ ・冷凍・冷蔵保存に最適！ ・紙刃を使用しています

(別表 2)

種類	No.	品名	材質	規定事項以外の取扱い上の注意（抜粋）	キャッチフリーズ等（抜粋）
標準タイプ	6	アルミニウムはく	表示なし	<ul style="list-style-type: none"> 電子レンジにホイルをご使用になる前に、お使いになっているレンジの取扱説明書をご確認ください。 落とし蓋でのご使用はしないでください。ステンレスや鉄製の鍋で使用すると短時間で穴があく場合があります。 刃先部分を指で強く押さえたり固い物を当てると切れ味が悪くなる場合があります。ホイルのカット以外は使用しないでください。 	<ul style="list-style-type: none"> 手にやさしい紙刃使用 ホイル飛び出し防止機能
	7	抗菌クッキングホイル 8m	アルミニウムはく	<ul style="list-style-type: none"> 落下すると、ホイルの端が潰れて取り出しにくくなる場合があります。 電子レンジでご使用になる場合は、事前に電子レンジの取扱説明書を確認してください。 ご使用にあたっては表裏はありません。 誤って飲み込んででもほぼ全量が排出されますので、人体に影響はありません。 ゴミとして処理する場合は、お住まいの自治体の区分に従ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> 分別が不要になる紙刃を採用！ フタが浮き上がらないロック機能 ホイルがとび出さないストッパーつき 素材自体に抗菌性があるアルミホイルなので、ホイル表面に付着した菌の増殖を抑えます。 両面に抗菌効果があります。 化学抗菌剤は使用していませんので、食品にも安心してご使用いただけます。
	8	アルミニウムはく	表示なし	<ul style="list-style-type: none"> 鉄やステンレス製鍋でホイルを落としぶたに使用しますと、短時間でも穴があく場合があります。 電子レンジにホイルをご使用になる前に、ご使用中の電子レンジ取り扱い説明書でご確認ください。 刃先を強く押ししたり、固いものを当てると切れ味が鈍くなります。 お子様の手の届かないところに保管してください。 刃に触れないでください。触れると、カラダをキズつけることがあります。 	<ul style="list-style-type: none"> 信頼のブランド 冷凍・冷蔵保存に最適！ くり出しスムーズきれいにカット！
	9	表示なし	アルミニウムはく	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後は大変熱くなっています。やけどにご注意ください。 印刷面に食品が触れると色に移る恐れがあります。黒い印刷面には食材をのせないでください。 油分の多い食材を使用する場合は、必ずトースター付属の受け皿を使用してください。 フライパン・鍋・魚焼き器などでの空だきは避けてください。 電子レンジではご使用いただけません。 用途以外には使用しないでください。 	<ul style="list-style-type: none"> 黒の熱吸収効果で素早くこんがり焼ける！ 普通のホイルとしても使えます

(別表 2)

種類	No.	品名	材質	規定事項以外の取扱い上の注意 (抜粋)	キャッチフレーズ等 (抜粋)
厚手タイプ	10	表示なし	アルミニウム箔	<ul style="list-style-type: none"> ・シートの除去は、必ずグリルの熱が冷めてから行ってください。 ・お子様はご使用にならないでください。 ・切り取り刃に触れると手などを傷つけることがありますので注意してください。 ・シートの断面や尖った部分で手などを傷つけないよう十分注意してください。 ・家庭用アルミシートは使用しないでください。燃えや破れの恐れがあります。 ・本品はバーベキューグリルが灰や油でよごれることを軽減するための商品です。汚れを完全に無くすものではありません。 ・炭を移動させたりする際にトングなどでシートを破ることがありますので注意してください。使用に差し支えありませんが、グリルの汚れにつながります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽ちんシートを敷くと BBQ グリルのお掃除が 10 秒！ ・グリルにやさしい ・破れにくい厚さ「0.035mm」
	11	表示なし	アルミニウム箔	<ul style="list-style-type: none"> ・必ず手袋着用のこと。ケガをします ・シートの除去は、必ずグリルの熱が冷めてから行ってください。 ・お子様はご使用にならないでください。 ・高火力での使用は厳禁です。低火力で加熱してください。 ・鋭利な器具の使用は厳禁です。シートの破れにつながります。 ・空焚きは厳禁です。加熱後 30 秒以内に食材を載せてください。 ・熱源への投入は厳禁です。焼き芋など、食材を包んで熱源に投入しないでください。 ・切り取り刃に触れると手などを傷つけることがあるので注意してください。 ・シート断面や尖った部分で手などを傷つけないよう十分注意してください。 ・シートには裏表があります。お間違いのないようご注意ください。 ・破れにくい厚さ 0.04 mm シートですが、箸やフライ返しなどを使用する際はシートを破らないよう注意してください。 ・シートを使用することで、焼網がグリルに安定してセットできなくなる場合は、使用を控えてください。 ・使用時に火力が強いと煙が出る場合があります。低火力でご使用ください。 ・簡易食器として使用する場合は、熱いものや液体は入れないでください。火傷につながる恐れがあります。 ・使用時、風で飛ぶ恐れがありますので火傷に十分ご注意ください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼網が鉄板に変身！ ・特殊ノンスティック加工で焦げ付きにくい焼きそばシート ・安心！超極厚の「0.04 mm」 ・簡単セット&簡単後片付け ・トングや鉄板に巻くだけで汚さない ・ごはんを炊いたり鍋料理など様々な調理が可能 ・フタの代わりにして、調理時間を短縮！ ・シートを容器に押し当てて、食器の形に合わせれば簡易容器にもなる！

(別表 2)

種類	No.	品名	材質	規定事項以外の取扱い上の注意 (抜粋)	キャッチフレイズ等 (抜粋)
厚手タイプ	12	サンホイルワイドオープン用 7m	アルミニウムはく	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後は大変熱くなっています。やけどにご注意ください。 落下すると、ホイルの端が潰れて取り出しにくくなる場合があります。 電子レンジでご使用になる場合は、事前に電子レンジの取扱い説明書を確認してください。 ゴミとして処理する場合は、お住まいの自治体の区分に従ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> 厚手 20 マイクロメートルのしっかり感 (通常のサンホイルの約 1.8 倍) 厚手のワイドタイプなので、包み焼きなどのお料理に最適! オープントースターで! 魚焼きグリルで!
	13	シリコーン加工アルミホイル	アルミニウムはく、シリコーン	<ul style="list-style-type: none"> 片面シリコーン加工アルミホイルです。「クックパー」と表示してある面に食品をのせてください。 調理器具の取扱説明書に従ってご使用ください。お使いになれない場合があります。 強火での長時間のご使用は避け、中火以下でご使用ください。300℃で 40 分を超えてご使用されると、食品くっつき防止効果が落ちることがあります。 調理中および調理直後のホイルには直接触れないでください。高温で火傷するおそれがあります。 電子レンジには使用しないでください。 IH クッキングヒーターの上にホイルを直接のせて使用しないでください。発熱により溶解、発火することがあります。 廃棄時は各自治体の定める方法に従ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> 油なしでもくっつかない 肉も魚もキレイに焼ける 油なしでも OK! カロリーダウン 餅もくっつかない オープントースターに こげつかず、サラダとみそ漬けなどに 強いホイルで破れにくい 後かたづけラクラク!
	14	フライパン用ホイルシート	アルミニウムはく、シリコーン樹脂	<ul style="list-style-type: none"> 片面にシリコーン樹脂加工をしています。「おもて」と表示のある面に食品をのせて使ってください。 必ず調理機器の取扱説明書に従って使用する。 電子レンジ機能、オープンレンジのオート調理機能は使用しない。 食品から出た脂に着火するおそれがあるため、グリルでの使用はしない。 高温でやけどするおそれがあるため、調理中および調理直後のホイルには直接触れない。 	<ul style="list-style-type: none"> こってりタレでも焦げつかない! オープントースターでお餅焼きにも フライパンでいつものおかず作りにも オープントースターでたっぷりチーズの料理にも
15	表示なし	アルミニウムはく、シリコーン樹脂	<ul style="list-style-type: none"> ツヤのない面をご使用ください。 オープン、オープントースターでの使用は可能ですが、電子レンジ・直火では使用できません。 フライパン、鍋、グリル等でのホイルだけの空焼きは避けてください。 高温になりすぎてホイルのくっつき防止効果が落ちる場合があります。 オープン機能付き電子レンジでご使用の際は、必ず電子レンジの取扱説明書に従ってください。 手や指を傷つけないよう、取扱いにはご注意ください。 廃棄の際は各地方自治体の区分に従ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品がくっつかずキレイにはがれる フライパンやオープンの天板に敷いて後片付けが簡単 もちやチーズなどくっつきやすい料理に オープントースター、オープンでも使える シリコーン加工だからきれいはがれる 	

(別表2)

種類	No.	品名	材質	規定事項以外の取扱い上の注意（抜粋）	キャッチフリーズ等（抜粋）
表面加工タイプ	16	包み焼き用黒ホイル	シリコーン加工アルミニウムはく	<ul style="list-style-type: none"> ・黒印刷面に食品が触れると色に移る恐れがあります。この面には食材をのせないでください。 ・加熱後は大変熱くなっています。やけどにご注意ください。 ・落下すると、ホイルの端が潰れて取り出しにくくなる場合があります。 ・油分の多い食材を使用する場合は、必ずオーブントースター付属の受け皿を使用してください。 ・フライパン、鍋、魚焼き器などでの空だきは避けてください。高温になりすぎると、くっつき防止効果が落ちることがあります。 ・電子レンジではご使用いただけません。 ・誤って飲み込んでも人体に影響はありません。 ・ゴミとして処理する場合は、お住まいの自治体の区分に従ってください。 ・使用目的以外の使用はしないでください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・サラッととはがれてくっつかない！ ・包んでふっくら、開いて焼いてさらにこんがり！ ・外側の黒印刷による熱吸収効果で素早くこんがり焼ける！ ・内側のシリコーン加工でくっつかないから料理の仕上がりがキレイ！ ・通常のアルミホイルより厚手なので破れにくく安心！
	17	表示なし	アルミ箔、シリコン樹脂	<ul style="list-style-type: none"> ・ツヤ消しの面が表ですので、その面に食品を置いて調理してください。 ・調理中及び調理直後のホイルには直接触れないでください。高温で火傷する恐れがあります。 ・IH クッキングヒーターの上にホイルを直接のせて使用しないでください。加熱により溶解・発火することがあります。 ・フライパンに敷く時は外にはみ出さないようにしてください。包み焼きは調理器具などを用いてその上でご使用ください。 ・オーブントースタなどの熱源にホイルが直接触れないようにしてください。 ・電子レンジには使用しないでください。 ・フライパンや鍋でホイルだけの空焼きをするとホイルの食品くっつき防止効果が落ちる場合があります。 ・お使いの調理器具の取扱説明書に従って使用してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品がくっつきにくくキレイにはがせる ・サラッととはがれやすい ・ダイエット&エコロジー
	18	表示なし	アルミニウムはく (内面加工) シリコーン樹脂	<ul style="list-style-type: none"> ・オモテ面（ツヤ消し面）に料理が接するように使用してください。 ・乳幼児の手の届かない場所に保管してください。 ・本品は使い捨て商品です。 ・食材・調理条件によっては、くっつく場合があります。 ・包み焼き等に使用する場合、調理器具等を使用してください。 ・空焚きしないでください。 ・電子レンジ・直火では使用しないでください。 ・紙刃で手を切らないように注意してください。 ・本来の用途以外に使用しないでください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・サラッととはがれやすいシリコーン樹脂加工 ・油を使わないヘルシー料理に！ ・アルミホイルにシリコーン樹脂をコーティング

(別表2)

種類	No.	品名	材質	規定事項以外の取扱い上の注意 (抜粋)	キャッチフリーズ等 (抜粋)
表面加工タイプ	19	表示なし	アルミ箔、シリコン樹脂	<ul style="list-style-type: none"> ・文字が読める面が表ですので、その面に食品を置いて調理してください。 ・調理中及び調理直後のホイルには直接触れないでください。高温で火傷する恐れがあります。 ・IHクッキングヒーターの上にホイルを直接のせて使用しないでください。加熱により溶解、発火することがあります。 ・フライパンに敷く時は外にはみ出さないようにしてください。包み焼きは調理器具などを用いてその上でご使用ください。 ・オーブントースターなどの熱源にホイルが直接触れないようにしてください。 ・電子レンジには使用しないでください。 ・フライパンや鍋でホイルだけの空焼きをするとホイルの食品くっつき防止効果が落ちる場合があります。 ・お使いの調理器具の取扱説明書に従って使用してください。 ・廃棄の際は各地方自治体の廃棄区分に従ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・くっつきやすい料理に！ ・フライパンやオーブントースターに！ ・油を引かずに調理できる ・サラッとはがれやすい！ ・ダイエット&エコロジー
	20	食品包装(調理)用アルミホイル	アルミニウムはく、シリコン樹脂	<ul style="list-style-type: none"> ・「この面に食品をのせてください」と書いてある面に食品をのせてください。 ・調理中および調理直後のホイルには、直接触らないでください。高温でやけどするおそれがあります。 ・電子レンジで使用しないでください。オーブン機能のあるレンジは、使用可否をレンジの取扱説明書でご確認ください。 ・IHクッキングヒーターの上にホイルをのせて使用しないでください。加熱により溶解・発火することがあります。 ・フライパンにしく時は、外にはみ出さないようにしてください。また、包み焼きは調理器具を用いてその上で使用してください。 ・ホイルだけの空だきや、グリルなどで熱源に近づけすぎると、高温により、くっつき防止効果が落ちる場合があります。 ・調理中に食品から出る油分に引火する場合がありますので火の取り扱いには充分注意してください。 ・捨てる時は各自治体の定める方法にしたがってください。 ・ホイル両端の破損を防ぐため、衝撃を与えたり、立てて保管しないでください。 ・急激に高温で加熱した場合や、糖分が多い料理、身や皮が柔らかい魚(特に冷凍魚)は、食品がこびりつく場合があります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・油をひかなくてもサラッとはがれる！ ・後かたづけらくらく

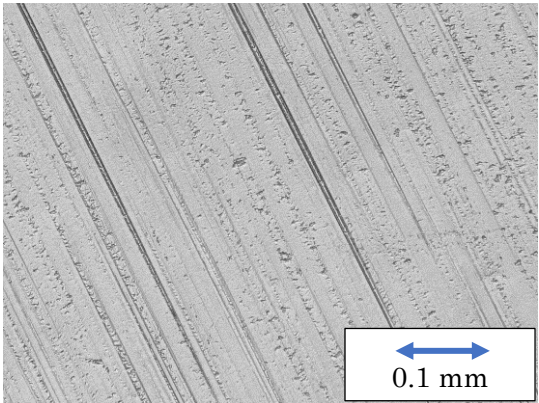
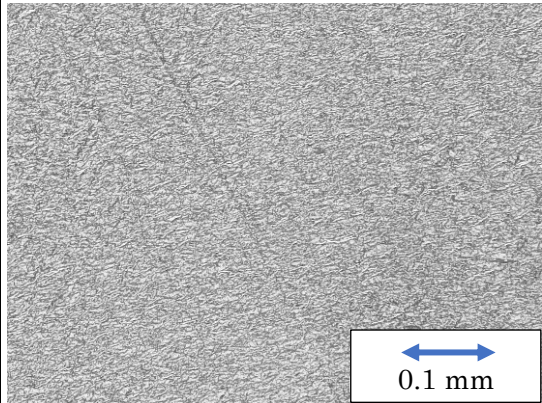
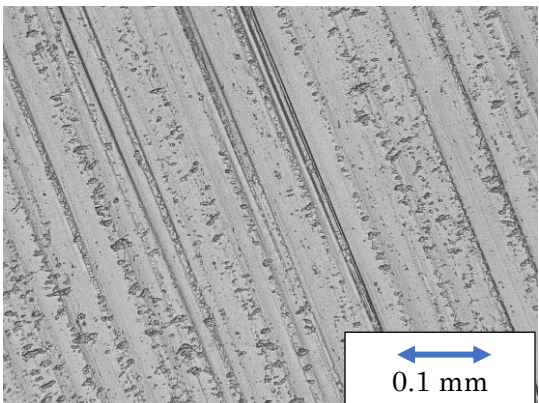
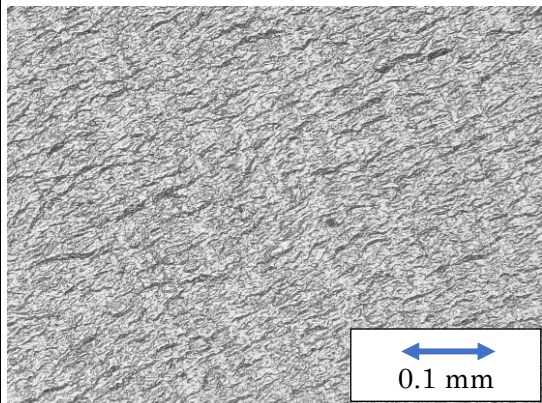
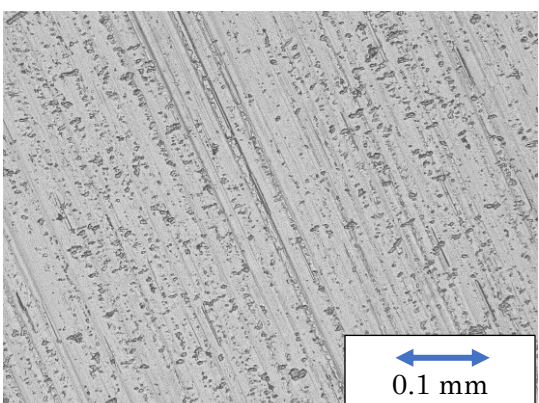
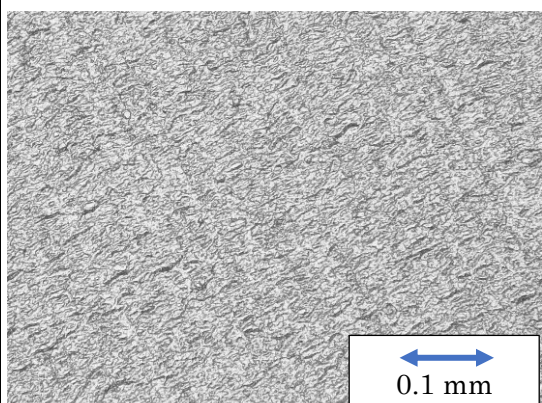
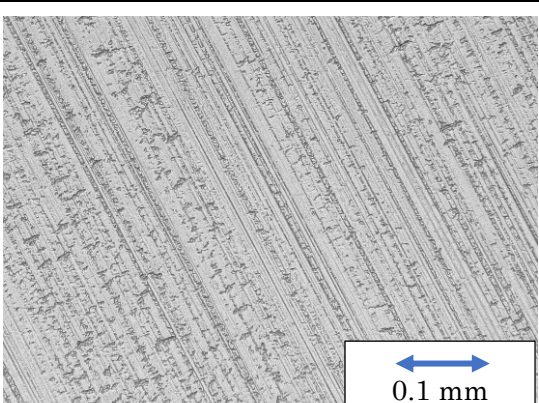
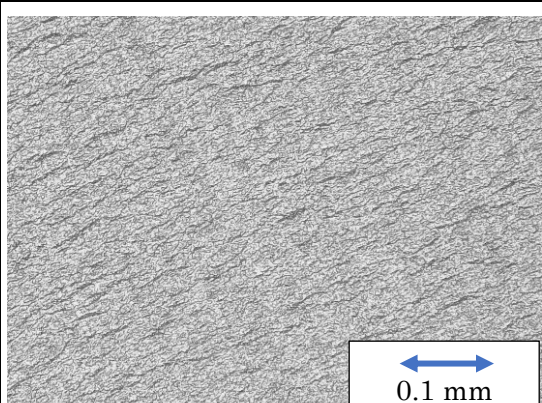
別表3 価格調査結果

種類	No.	税抜価格(円)	幅 25cm、長さ 1m あたりの価格(円)	参考	
				幅(cm)	長さ(m)
標準 タイプ	1	100	6	25	18
	2	100	5	25	20
	3	68	9	25	8
	4	100	10	25	10
	5	98	10	25	10
	6	55	7	25	8
	7	84	11	25	8
	8	98	8	25	12
	9	100	33	25	3
厚手 タイプ	10	798	95	30	7
	11	798	111	30	6
	12	248	30	30	7
表面 加工 タイプ	13	168	56	25	3
	14	398	57	25	7
	15	100	22	25	4.5
	16	198	99	25	2
	17	100	25	25	4
	18	100	17	25	6
	19	100	25	25	4
	20	298	30	25	10

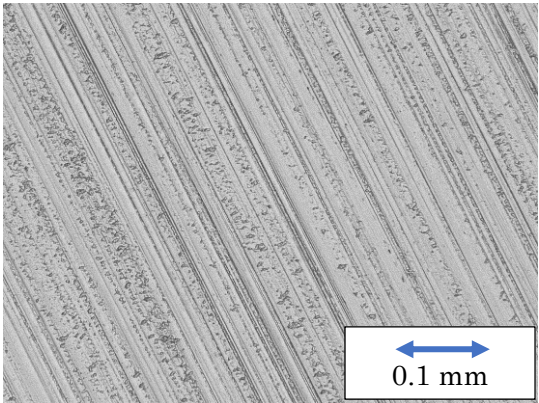
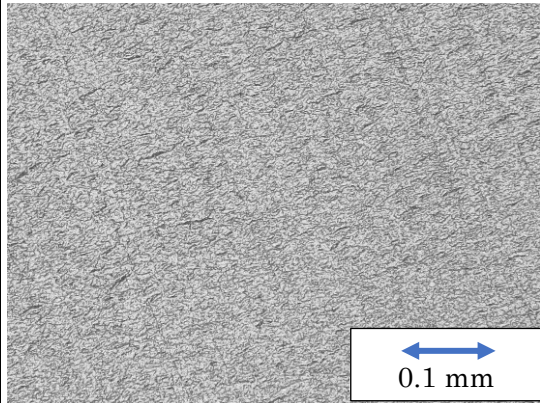
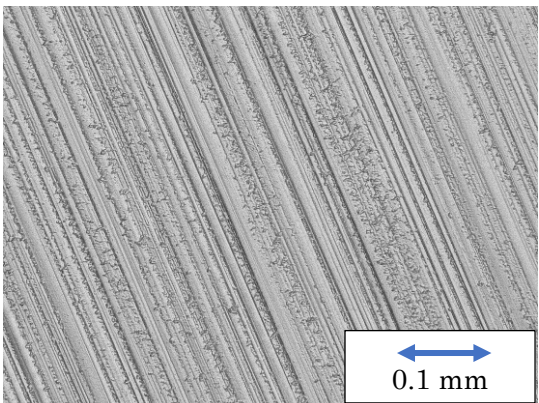
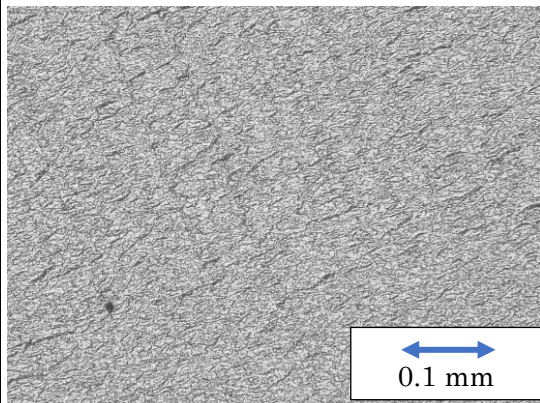
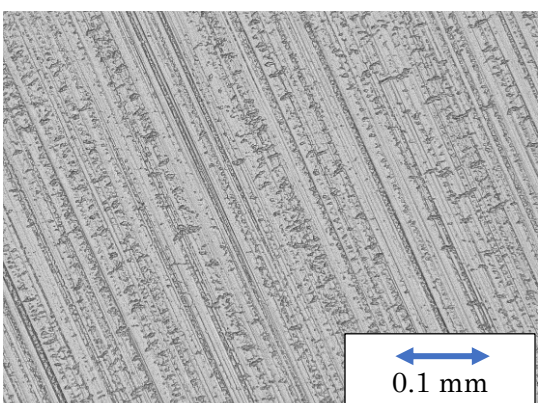
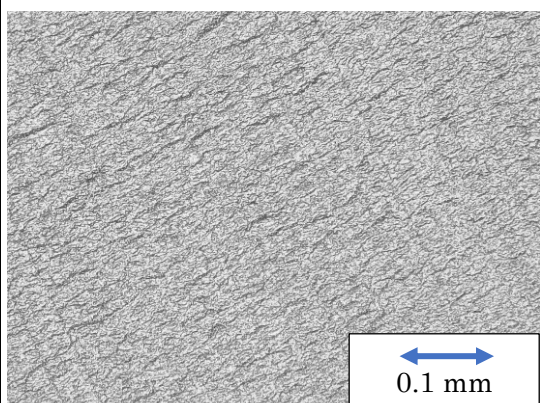
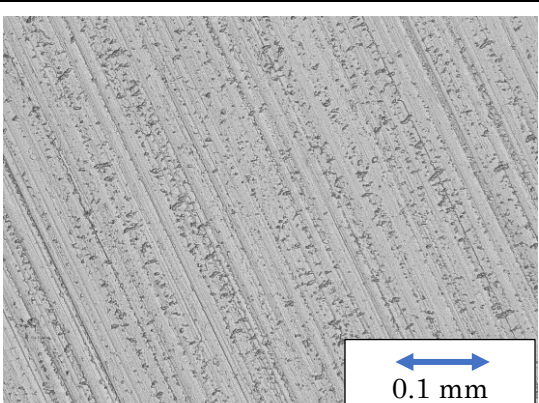
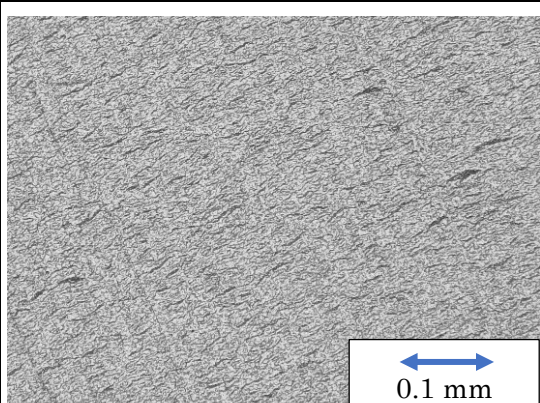
別表4 箱の構造・表示等調査結果

種類	No.	刃の材質	刃の位置	刃に注意する旨の表示	ロール飛び出しストッパー	ロール飛び出しストッパーの使用方法的表示	フタを指で押さえる位置の表示	ホイル端末のとめ方
標準タイプ	1	紙	本体	あり	あり	あり	なし	シール貼付
	2	紙	本体	あり	あり	あり	なし	シール貼付
	3	紙	本体	なし	あり	なし	なし	シール貼付
	4	紙	本体	あり	あり	あり	なし	シール貼付
	5	紙	フタ	あり	あり	あり	あり	シール貼付
	6	紙	本体	あり	あり	あり	なし	シール貼付
	7	紙	フタ	あり	あり	あり	あり	のり付け
	8	紙	フタ	あり	あり	あり	あり	シール貼付
	9	プラスチック	フタ	あり	あり	あり	なし	シール貼付
厚手タイプ	10	金属	本体	あり	なし	なし	なし	シール貼付
	11	金属	本体	あり	なし	なし	なし	シール貼付
	12	紙	本体	あり	あり	あり	なし	のり付け
表面加工タイプ	13	紙	フタ	あり	なし	なし	なし	シール貼付
	14	紙	フタ	あり	なし	なし	なし	シール貼付
	15	紙	本体	あり	あり	あり	なし	シール貼付
	16	紙	フタ	あり	あり	あり	なし	シール貼付
	17	紙	本体	なし	あり	あり	なし	シール貼付
	18	紙	本体	あり	あり	あり	なし	シール貼付
	19	紙	本体	なし	あり	あり	なし	シール貼付
	20	紙	フタ	あり	あり	あり	なし	シール貼付

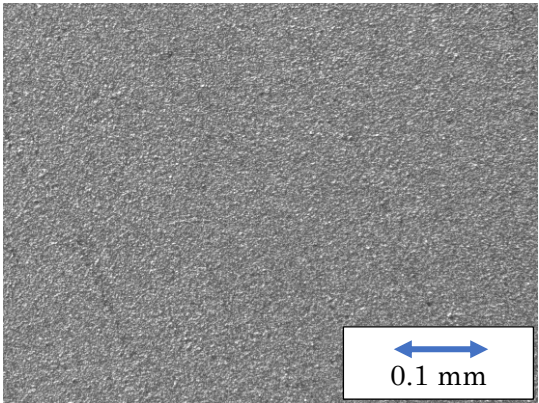
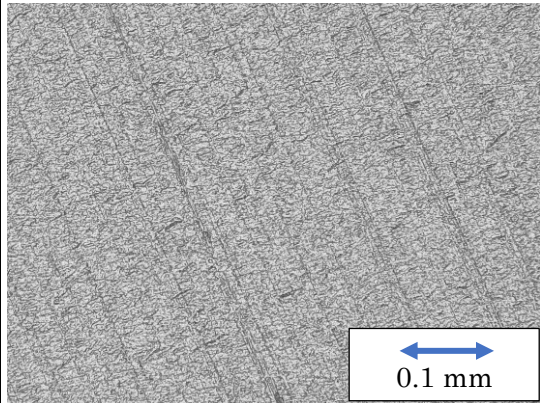
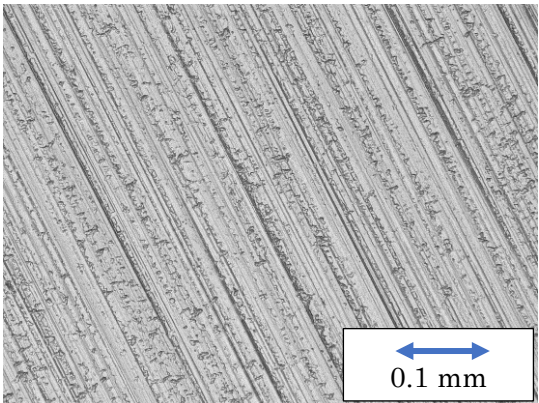
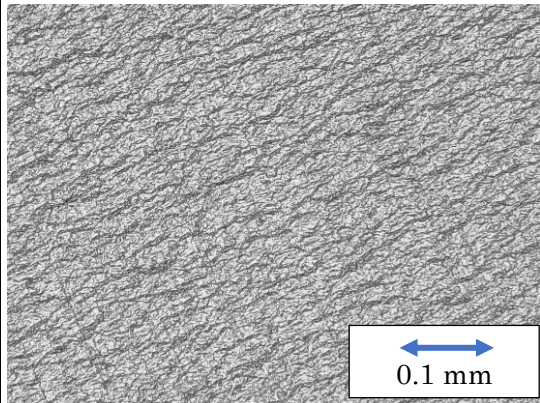
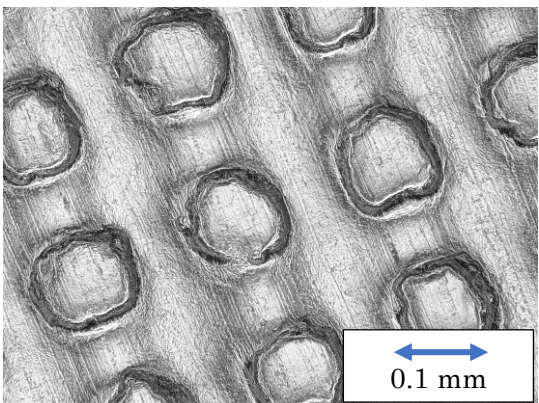
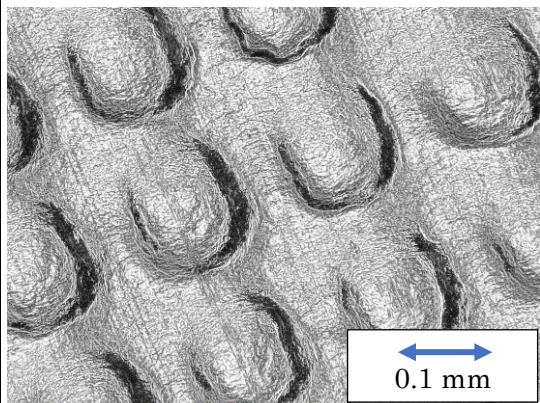
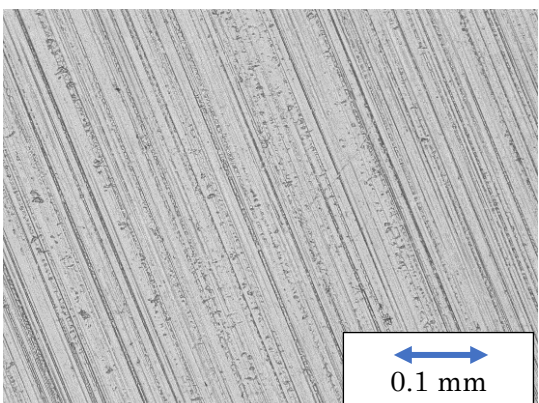
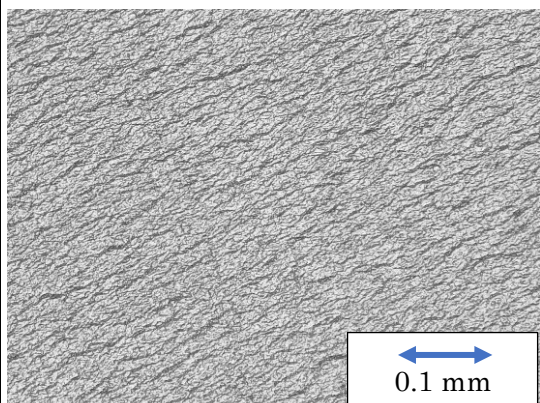
別図1 表面構造の拡大観察結果

種類	No.	光沢面・黒色面・加工面	裏面
標準タイプ	1		
	2		
	3		
	4		

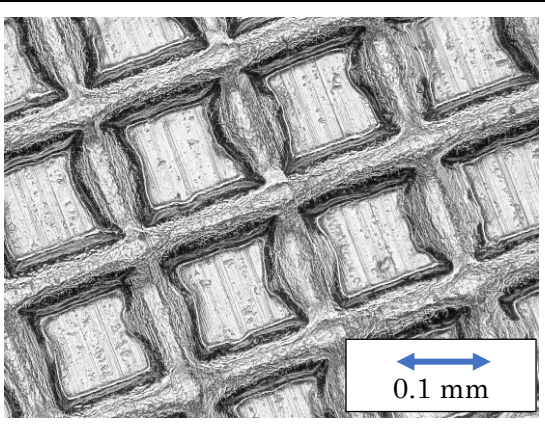
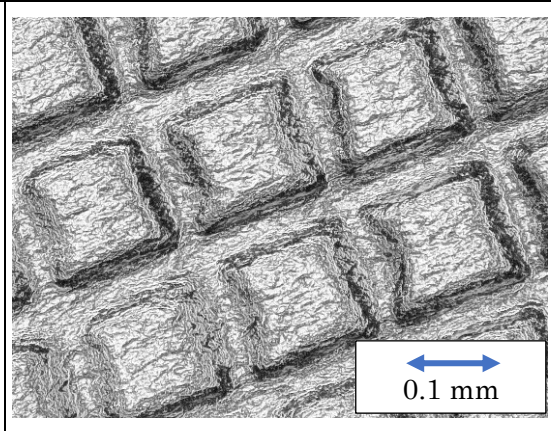
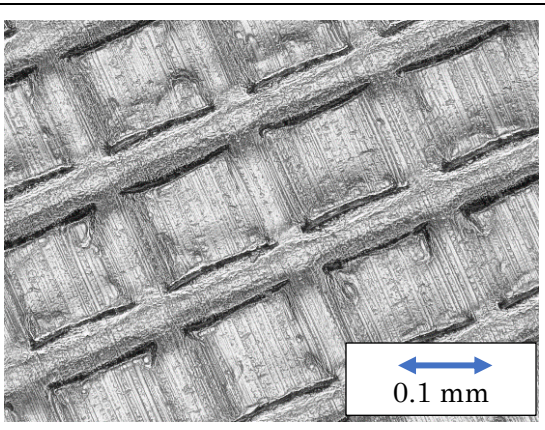
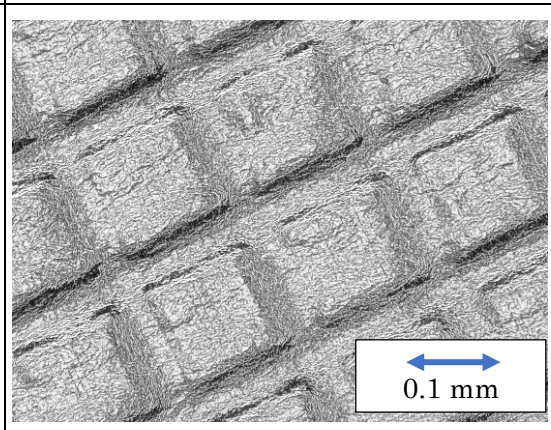
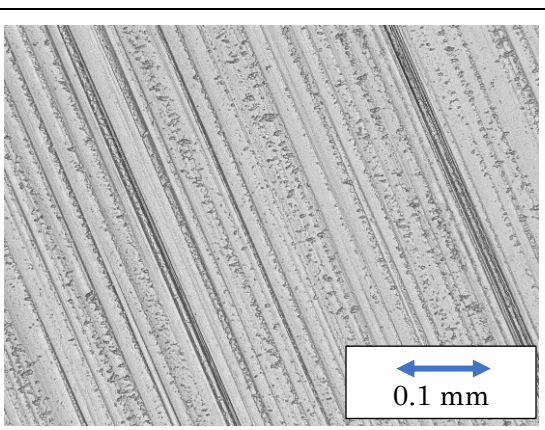
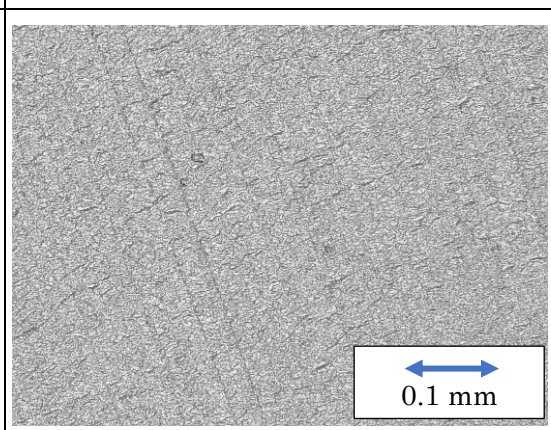
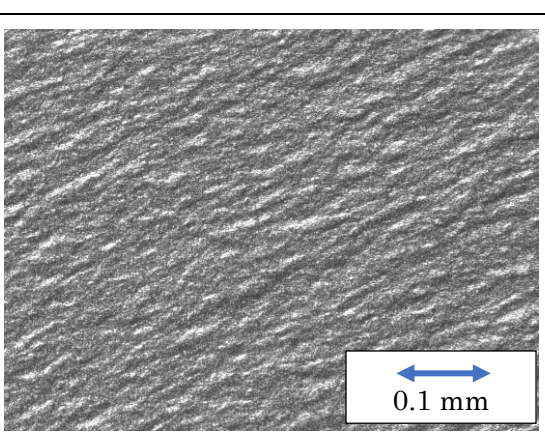
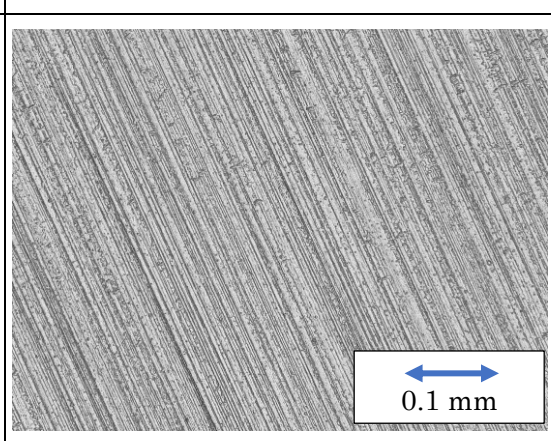
(別図 1)

種類	No.	光沢面・黒色面・加工面	裏面
標準 タイプ	5		
	6		
	7		
	8		

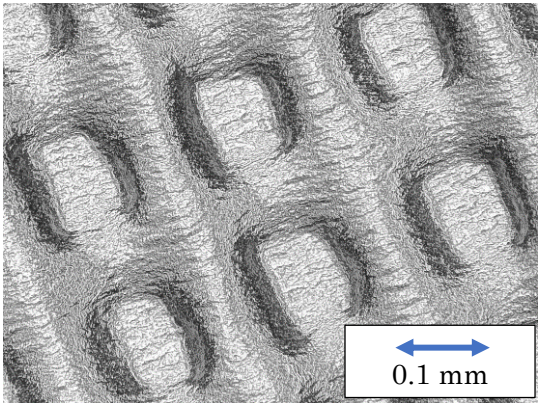
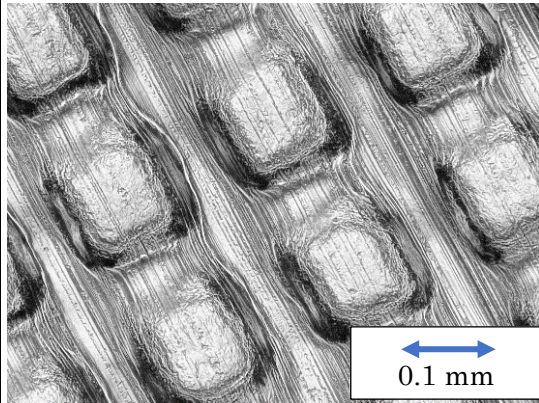
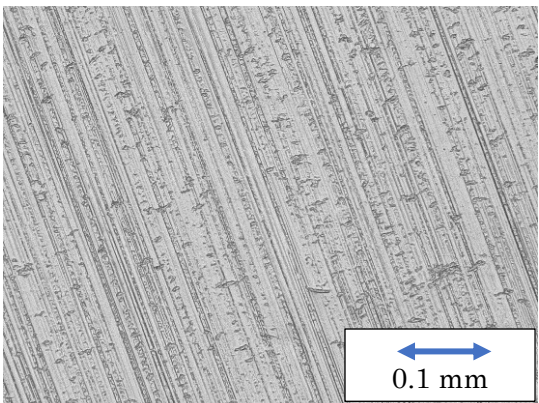
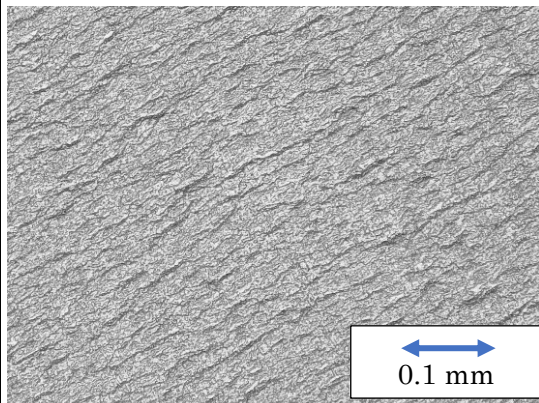
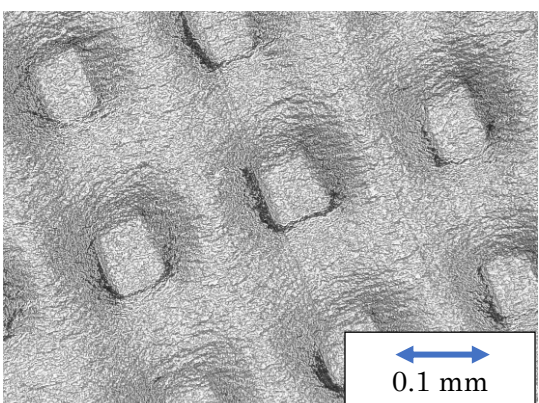
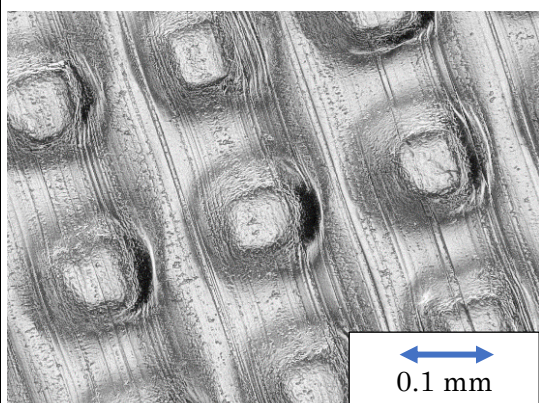
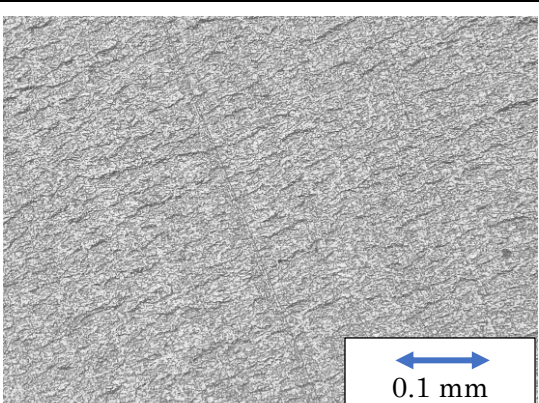
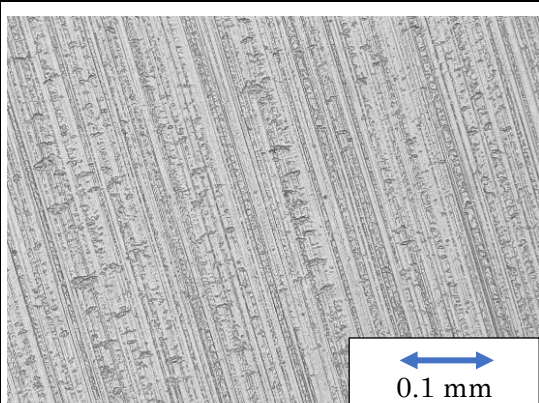
(別図 1)

種類	No.	光沢面・黒色面・加工面	裏面
標準タイプ	9		
	10		
	11		
	12		

(別図 1)

種類	No.	光沢面・黒色面・加工面	裏面
表面加工タイプ	13		
	14		
	15		
	16		

(別図 1)

種類	No.	光沢面・黒色面・加工面	裏面
表面加工タイプ	17		
	18		
	19		
	20		

別表5 使用評価結果（箱の構造に基づく使用性）

種類	No.	項目	個別判定			評価(点)*
			良い	普通	悪い	
標準タイプ	1	引き出しやすさ	1	7	4	58
		ロールの飛び出しにくさ	3	7	2	69
		カットしやすさ	1	2	9	44
	2	引き出しやすさ	5	6	1	78
		ロールの飛び出しにくさ	3	9	0	75
		カットしやすさ	4	1	7	58
	3	引き出しやすさ	0	9	3	58
		ロールの飛び出しにくさ	1	8	3	61
		カットしやすさ	1	5	6	53
	4	引き出しやすさ	2	8	2	67
		ロールの飛び出しにくさ	1	10	1	67
		カットしやすさ	1	5	6	53
	5	引き出しやすさ	5	7	0	81
		ロールの飛び出しにくさ	6	6	0	83
		カットしやすさ	7	2	3	78
	6	引き出しやすさ	1	7	4	58
		ロールの飛び出しにくさ	2	9	1	69
		カットしやすさ	1	4	7	50
	7	引き出しやすさ	3	3	6	58
		ロールの飛び出しにくさ	3	7	2	69
		カットしやすさ	3	7	2	69
	8	引き出しやすさ	6	3	3	75
		ロールの飛び出しにくさ	5	7	0	81
		カットしやすさ	6	4	2	78
	9	引き出しやすさ	5	3	4	69
		ロールの飛び出しにくさ	4	7	1	75
		カットしやすさ	5	1	6	64
厚手タイプ	10	引き出しやすさ	1	5	6	53
		ロールの飛び出しにくさ	1	8	3	61
		カットしやすさ	1	2	9	44
	11	引き出しやすさ	2	7	3	64
		ロールの飛び出しにくさ	3	6	3	67
		カットしやすさ	0	2	10	39
12	引き出しやすさ	1	5	6	53	
	ロールの飛び出しにくさ	4	5	3	69	
	カットしやすさ	2	5	5	58	
表面加工タイプ	13	引き出しやすさ	9	2	1	89
		ロールの飛び出しにくさ	8	4	0	89
		カットしやすさ	11	0	1	94
	14	引き出しやすさ	7	4	1	83
		ロールの飛び出しにくさ	6	5	1	81
		カットしやすさ	9	1	2	86
	15	引き出しやすさ	5	5	2	75
		ロールの飛び出しにくさ	3	7	2	69
		カットしやすさ	2	3	7	53
	16	引き出しやすさ	6	3	3	75
		ロールの飛び出しにくさ	5	6	1	78
		カットしやすさ	4	4	4	67
	17	引き出しやすさ	4	7	1	75
		ロールの飛び出しにくさ	1	9	2	64
		カットしやすさ	3	5	4	64
	18	引き出しやすさ	1	9	2	64
		ロールの飛び出しにくさ	1	10	1	67
		カットしやすさ	2	1	9	47
19	引き出しやすさ	3	3	6	58	
	ロールの飛び出しにくさ	3	8	1	72	
	カットしやすさ	4	3	5	64	
20	引き出しやすさ	10	2	0	94	
	ロールの飛び出しにくさ	8	4	0	89	
	カットしやすさ	11	1	0	97	

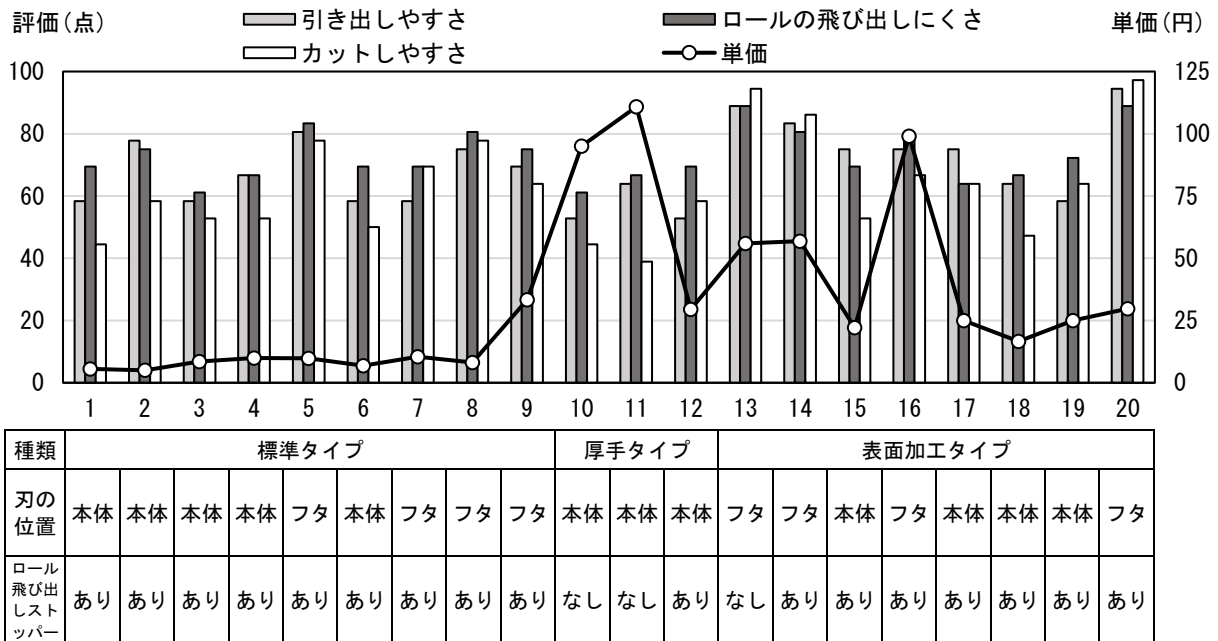
* 評価は、良い=3点、普通=2点、悪い=1点として個別判定を集計し、100点満点に換算

別表6 使用評価結果（調理使用時の利便性）

種類	No.	項目	角餅			評価※ (点)	シュレッドチーズ			評価※ (点)
			個別判定				個別判定			
			良い	普通	悪い		良い	普通	悪い	
標準タイプ	1	食品のくっつきにくさ	2	8	2	67	1	4	7	50
		食品の焼け具合	2	9	1	69	1	8	3	61
	2	食品のくっつきにくさ	5	7	0	81	1	4	7	50
		食品の焼け具合	4	7	1	75	2	8	2	67
	3	食品のくっつきにくさ	4	6	2	72	1	4	7	50
		食品の焼け具合	4	7	1	75	1	10	1	67
	4	食品のくっつきにくさ	3	8	1	72	2	4	6	56
		食品の焼け具合	4	7	1	75	1	9	2	64
	5	食品のくっつきにくさ	0	6	6	50	2	3	7	53
		食品の焼け具合	6	3	3	75	2	8	2	67
	6	食品のくっつきにくさ	0	7	5	53	1	5	6	53
		食品の焼け具合	5	1	6	64	2	8	2	67
	7	食品のくっつきにくさ	4	6	2	72	3	3	6	58
		食品の焼け具合	8	3	1	86	2	10	0	72
	8	食品のくっつきにくさ	4	6	2	72	1	5	6	53
		食品の焼け具合	1	8	3	61	0	12	0	67
	9	食品のくっつきにくさ	4	8	0	78	1	5	6	53
		食品の焼け具合	6	5	1	81	1	9	2	64
厚手タイプ	10	食品のくっつきにくさ	10	2	0	94	5	4	3	72
		食品の焼け具合	9	3	0	92	1	9	2	64
	11	食品のくっつきにくさ	10	2	0	94	8	3	1	86
		食品の焼け具合	6	4	2	78	1	9	2	64
12	食品のくっつきにくさ	3	3	6	58	1	3	8	47	
	食品の焼け具合	2	9	1	69	1	8	3	61	
表面加工タイプ	13	食品のくっつきにくさ	9	3	0	92	7	4	1	83
		食品の焼け具合	4	8	0	78	3	9	0	75
	14	食品のくっつきにくさ	10	2	0	94	7	5	0	86
		食品の焼け具合	3	8	1	72	4	8	0	78
	15	食品のくっつきにくさ	6	4	2	78	2	5	5	58
		食品の焼け具合	2	6	4	61	1	9	2	64
	16	食品のくっつきにくさ	9	3	0	92	11	1	0	97
		食品の焼け具合	3	9	0	75	5	7	0	81
	17	食品のくっつきにくさ	7	3	2	81	8	2	2	83
		食品の焼け具合	1	10	1	67	3	7	2	69
	18	食品のくっつきにくさ	0	5	7	47	0	5	7	47
		食品の焼け具合	0	10	2	61	3	5	4	64
19	食品のくっつきにくさ	9	3	0	92	9	2	1	89	
	食品の焼け具合	1	11	0	69	4	8	0	78	
20	食品のくっつきにくさ	9	3	0	92	9	3	0	92	
	食品の焼け具合	2	8	2	67	6	6	0	83	

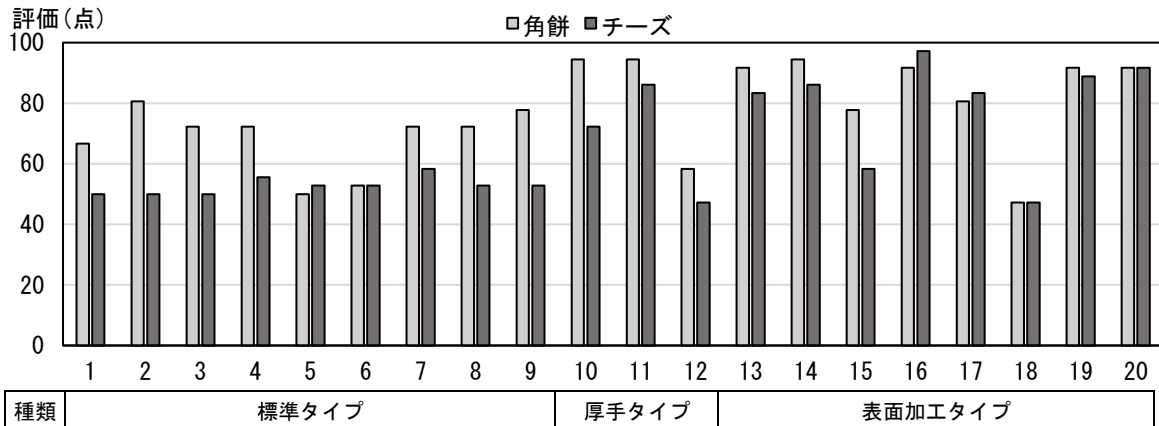
※ 評価は、良い＝3点、普通＝2点、悪い＝1点として個別判定を集計し、100点満点に換算

別図2 使用評価結果（箱の構造に基づく使用性）



別図3 使用評価結果（調理使用時の利便性）

① 食品のくっつきにくさ



② 食品の焼け具合

