



ひまわり通信

No.00755. 2026.2.12(木)

健康寿命から貢献寿命へ

その食品、添加物は大丈夫？

添加物が問題視された1980年代には、添加物の象徴・赤いウインナーは店頭からなくなったが・・・なぜ、今！復活したの？ それはSNSでの『映え』がきっかけじゃ
キャラ弁恐るべし・・・ 赤いと見映えは良いけれど・・・

●食品添加物をチェック！！

1. クッキー

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油、チョコレートチップ、還元水あめ、卵、白ねりあん、全脂大豆粉、脱脂粉乳、水あめ、食塩、卵黄、全粉乳、乳等を主原料とする食品／加工デンプン、乳化剤、香料、安定剤（加工デンプン）、カラメル色素、膨張剤

2. アイス

原材料名：乳製品、異性化液糖、みかん果肉、パイナップルソース、小豆甘納豆、チェリーソース、砂糖、食塩、大豆植物繊維／香料、乳化剤、増粘剤（増粘多糖類、加工でんぷん）、酸味料、安定剤（増粘多糖類）、甘味料（スクラロース）、着色料（紅花黄、野菜色素）

3. コーラ

原材料：炭酸、カラメル色素、酸味料、甘味料（スクラロース、アセスルファムK）、香料、カフェイン

4. カップ麺

原材料：油揚げ麺、（小麦粉、植物油、食塩、チキンエキス、ポークエキス、しょうゆ、ポーク調味料、たんぱく加水分解物、香辛料）、かやく（味付豚、ミンチ、味付卵、味付えび、味付豚、ねぎ）、スープ（糖類、粉末しょうゆ、食塩、香辛料、たんぱく加水分解物、香味調味料、ポーク調味料、メンマパウダー）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、カラメル色素、かんすい、増粘多糖類、カロチノイド色素、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、香辛料抽出物、くん液、香料、ビタミンB₂、ビタミンB₁、酸味料

5. ウインナー

原材料名：鶏肉、豚脂肪、豚肉、結着材料（でん粉、植物たんぱく、ゼラチン）、食塩、砂糖、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（アナトー、カルミン酸）

加工食品の表示をよく見てみましょう。色々な添加物が使われています。中には安全に不安のあるものや安全性確認が不十分な添加物もあります。添加物は体にとっては異物で、できるだけ減らした方がよいのです。ふだん食べている食品に、どんな添加物が使われているかチェックしてみましょう。
(非営利法人 日本消費者連盟)

イスラエルの赤い宝石「ドナリとある。エラ」愛の一粒運動実施中！！

(株)日健総本社 兵庫特約店

(有)クロスタニンひまわり

☎ 0120-42-8198