

✚ 貨物概要

混合した魚のすり身に添加物を加え冷凍したもの

製 法：原料受入（4℃以下）→洗浄（水温 10℃以下）→内臓除去→
洗浄→魚を採肉機に入れ、骨と皮を除去→水さらし（2回）→
精練→脱水→添加物混合→成形（充填機で 10kg ブロックにし
ポリエチレン袋に入れる）→冷却（4℃以下、4時間以下）→
凍結（-18℃以下）→金属探知機→梱包→保管（-18℃以下）

成分割合：魚肉 93.75%（魚肉中の割合：いとより 25%、きんときだい
20%、ぐち 15%、こち 15%、ひめじ 15%、はぜ 10%）、砂糖
6%、りん酸塩 0.25%

用 途：練製品原料

✚ 分類

関税率表第 0304.99 号－2（統計番号 0304.99-999）のその他の魚肉（冷
凍したものに限る）

✚ 分類理由

本品は、6種類の魚をすり身にし、添加物を加えて冷凍したものであり、
本品に重要な特性を与えている物品は、全体の4分の3を占める「その他
のもの（0304.99-999）」に属するものと認められることから、関税率表第 03.04
項の規定により、上記のとおり分類されます。



注記

関税を課する場合の基礎となる貨物の性質は、特定の場合を除き、当該貨物の輸入申告の時に
おける現況によります（関税法第4条）。

この分類事例は、一定の事実関係を前提とした一般的な回答であり、必ずしも事案の内容の全
部を表現したものではありませんので、輸入を予定している具体的な貨物に適用する場合におい
ては、この回答内容と異なる関税率表適用上の所属（分類）となり、異なる課税関係が生ずるこ
とがあることにご注意下さい。

（具体的な貨物の関税分類や関税率について輸入申告時の審査の際に尊重される回答を希望
される場合には、文書による事前教示をご利用下さい。）