

## IV. 加工食品の表示例

### 1. お弁当の表示について

表示すべき事項は、名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存の方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原料原産地名（重量割合上位1位の原材料の産地情報を米トレーサビリティ法に基づき伝達する必要がある場合は、同法に基づき伝達してください。）等です。

これらの事項を加工食品の容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。表示は食品表示基準別記様式1により行うことが基本ですが、食品表示基準別記様式1による表示と同等程度に分かりやすく表示する場合には、食品表示基準別記様式1以外の様式で表示すること（いわゆるプライスラベルに一括して表示するなど）も可能です。

なお、内容量を外見上容易に識別できる場合は内容量を、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略することができる他、外部から見て内容を容易に確認することができるおかずについては、「おかず」等と簡素化して表示することも可能です。（P59 参照）

#### （1）名称

名称については、「幕の内弁当」、「のり弁当」、「唐揚げ弁当」等と一般的な名称を記載します。

#### （2）原材料名及び添加物

弁当、惣菜の原材料表示は、食材である原材料と添加物を区分してそれぞれ原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原材料はその最も一般的な名称をもって、添加物は食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示してください。

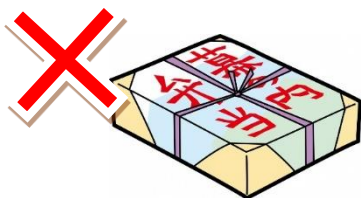
ただし、複合原材料については複合原材料の規定に沿って表示してください。

なお、付け合わせとして少量添えられるのり佃煮、小梅、ごま等は「付け合わせ」と表示することが可能です。

例：付け合わせ（ごまを含む）

#### 【弁当表示の簡素化について】

駅弁のように、透明でない容器に入れられた弁当の場合、商品を見ておかずを確認することができないため、原材料名の簡素化はできません。



透明な容器に入れられたお弁当で、外観からその原材料が分かるおかずについては、次ページのとおり簡素化して表示することができます。



## 【弁当表示の簡略化の例】

### 透明でない容器に入れられたもの

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（米（国産））、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ*
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
内 容 量	1人前
消費期限	××. △△. △△ 午後2時
保存方法	直射日光を避けて保存
製 造 者	〇〇弁当株式会社 群馬県前橋市〇〇町1-1



### 透明な容器に入れられたもの

#### ○ おかず類をまとめて「おかず」と省略して記載する場合

原材料名	ご飯（米（国産））、 <b>おかず（小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）</b>
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

#### ○ メインとなるおかずを記載し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と省略して記載する場合

原材料名	ご飯（米（国産））、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、 <b>その他おかず（小麦・卵・大豆・えびを含む）</b>
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

※重複するアレルギーは省略することもできます（小麦、大豆）

「おかず」、「その他おかず」、「付け合わせ」等と簡素化表示した場合でも、添加物及びアレルギーの表示は必要です。



## 【簡素化できないおかずについて】

フライや天ぷらなどは、衣の中身を確認するのが困難であり、基本的には「おかず」と省略できません。

ただし、下記のような場合は「おかず」、「その他おかず」と省略できます。

- ① 外部から主要原材料の推定が可能なもの（エビフライ、衣を透して中身が見える野菜の天ぷらなど）
- ② ロースカツ弁当のロースカツのように主要なおかずであって、弁当の名称に使用されているもの

名称	ロースカツ弁当
原材料	ご飯（米（国産））、おかず、（一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む）

- ③ シール等で内容物が明確なもの  
（トンカツ、野菜コロッケについて別途シールを貼る等して情報提供する場合）



### （3）内容量

内容重量で表示する方法のほかに、「1個」、「1食」、「1人前」等内容数量による表示をすることができます。

また、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。

### （4）期限表示

食品の特性や保存方法を考慮し適切な期限を設定します。品質の劣化が特に早い弁当類にあっては、「年月日」に加えて、「時間」まで記載するようにしましょう。

**【例】 消費期限 令和〇〇年〇月〇日 午後10:00**

## (5) その他お弁当の表示例

### おにぎりの表示

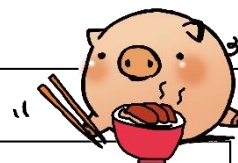
名 称	おにぎり
原材料名	ご飯(米(国産)) <sup>注</sup> 、鮭、のり(国産) <sup>※</sup> 、食塩、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 前橋市〇〇町×-×



※おにぎりについては、原材料に占める重量割合が最も高い原材料に加えて、重量割合にかかわらず、のりについて、原産地表示が必要です。(おかずと一緒に入っているもの、巻きずしなどいわゆるお寿司に該当するものを除く)。

### 寿司の表示

名 称	太巻き寿司
原材料名	ご飯(米(国産)) <sup>注</sup> 、卵焼き、きゅうり、味付けかんぴょう、かに風味蒲鉾、海老、マヨネーズ、レタス、生姜酢漬、でんぷ、寿司酢、海苔/調味料(アミノ酸等)、着色料(アノトー、赤102、赤106)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、グリシン、香料、(一部に卵・小麦・えび・かに・大豆・りんごを含む)
消費期限	××. △△. △△ 午後4時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存
製造者	〇〇弁当(株) 群馬県前橋市〇〇町×-×



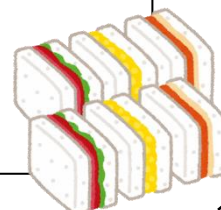
### 丼ものの表示

名 称	カツ丼
原材料名	ご飯(米(前橋市産)) <sup>注</sup> 、豚ロースかつ(小麦・卵・大豆を含む)、玉ねぎ、卵、紅ショウガ、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、酒、風味調味料(乳成分・小麦を含む)/調味料(アミノ酸等)、着色料(赤102)、甘味料(ステビア)
消費期限	××. △△. △△ 午後4時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存
製造者	〇〇弁当(株) 群馬県前橋市〇〇町×-×

注 米トレーサビリティ法により、米飯類は「ご飯(米(国産))」と記載するなどし、米の産地情報を伝達します。詳しくは農林水産省HP → [http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome\\_toresa/](http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/)

### 調理パンの表示

名 称	サンドイッチ
原材料名	パン(小麦・卵を含む、国内製造)、卵サラダ(大豆を含む)、野菜サラダ、チーズ(乳成分を含む)、ハム(豚肉を含む)、レタス/イーストフード、V. C、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤(キサンタンガム)
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇 午後2時
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	前橋 太郎 (〇〇パン) 群馬県前橋市〇〇町×-×



## 2. 漬物の表示について

### 調味梅干の表示

**名 称** 調味梅干  
**原材料名** 梅(国産)、漬け原材料(しょうゆ、はちみつ、りんご酢、食塩)／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、(一部に小麦・大豆を含む)  
**内 容 量** 200g  
**賞味期限** ××. △△. △△  
**保存方法** 直射日光・高温多湿を避けて保存してください。  
**製 造 者** 前橋 花子 群馬県前橋市〇〇町×-×

### たくあん漬の表示

**名 称** たくあん漬  
**原材料名** 大根、漬け原材料(食塩、米ぬか、唐辛子)  
**添 加 物** 調味料(アミノ酸等)、黄色4号、(一部に小麦を含む)  
**原料原産地名** 群馬県産  
**内 容 量** 300g  
**賞味期限** ××. △△. △△  
**保存方法** 10℃以下で保存  
**製 造 者** 〇〇食品(株)  
 群馬県前橋市〇〇町×-×

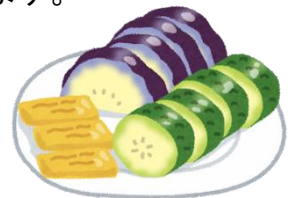
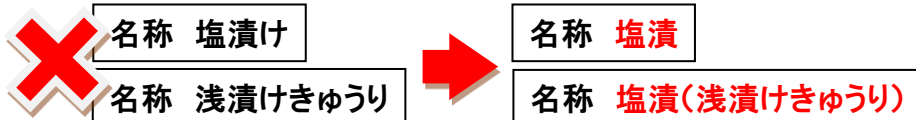
### みそ漬の表示

**名 称** みそ漬(刻み)  
**原材料名** 大根、きゅうり、しょうが、漬け原材料(みそ、しょうゆ、砂糖、食塩、唐辛子)、(一部に小麦・大豆を含む)  
**原料原産地名** 前橋市産(大根、きゅうり)、中国(しょうが)  
**内 容 量** 300g  
**賞味期限** ××. △△. △△  
**保存方法** 要冷蔵(10℃以下)  
**製 造 者** 〇〇食品(株)  
 前橋市〇〇町×-×

#### (1) 名称

農産物漬物の種類(定義)によって、表示できる名称が決められています。名称は商品名ではありませんので、ご注意ください。(併記は可)

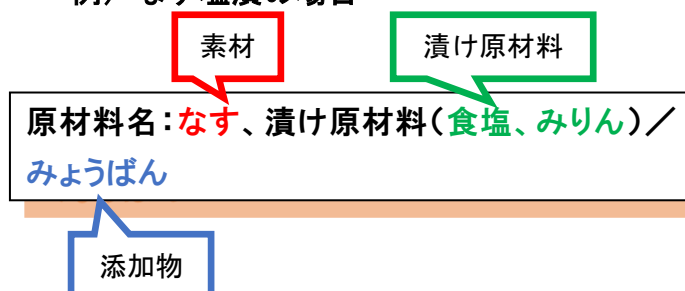
例) 塩漬けしたきゅうりの場合



#### (2) 原材料名及び添加物

使用した原材料を漬けた原材料(素材)、漬けた原材料以外の原材料(「漬け原材料」)に区分して表示します。

例) なす塩漬の場合



原材料	重量	
なす	500g	素材
水	500g	漬け原材料
食塩	30g	
みりん	5g	
みょうばん	3g	添加物

#### (3) 原料原産地名

主な原材料が国産品である場合、国産である旨(都道府県名、市町村名その他一般

に知られている地名でも可) を記載します。

主な原材料とは、原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(内容量が300g以下のものにあつては上位3位)までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいいます。

(原料原産地名欄を設けて記載する場合)

原材料名 大根、きゅうり、しょうが・・・  
原料原産地名 前橋市(大根、きゅうり)、中国(しょうが)

(原材料名欄に記載する場合)

原材料名 大根(前橋市)、きゅうり(前橋市)、しょうが(中国)、・・・

#### (4) 内容量

一部の農産物漬物には重量表示の基準が定められています。内容量は調味液等を除いた重量をg又はkgの単位を付けて表示します。個数や本数で表示することはできません。(計量法)

たくあん漬が1本入った商品等、内容量が外見上明らかに識別できる場合は、内容量の表示が省略できます(ただし、ふくじん漬や梅干等、内容量を省略できない漬物もあります。)

別表 食品表示基準の個別ルールによる農産物漬物の分類と使える名称

分類		名称
ぬか漬け類	たくあん漬け	たくあん漬
	たくあん漬け以外	ぬか漬
しょうゆ漬け類	ふくじん漬け	ふくじん漬
	ふくじん漬け以外	しょうゆ漬
かす漬け類	なら漬け	なら漬
	刻みなら漬け	刻みなら漬
	わさび漬け	わさび漬
	山海漬け	山海漬
	上記以外	かす漬
酢漬け類	らっきょう酢漬け	らっきょう酢漬又はらっきょう甘酢漬
	しょうが酢漬け	しょうが酢漬又はしょうが甘酢漬
	上記以外	酢漬
塩漬け類	梅漬け(小梅を使用したもの)	梅漬(小梅漬)
	梅干し(小梅を使用したもの)	梅干(小梅干)
	調味梅漬け(小梅を使用したもの)	調味梅漬(調味小梅漬)
	調味梅干し(小梅を使用したもの)	調味梅干(調味小梅干)
	上記以外	塩漬
みそ漬け類		みそ漬
からし漬け類		からし漬
こうじ漬け類	べったら漬け	べったら漬
	べったら漬け以外	こうじ漬
もろみ漬け類		もろみ漬
赤とうがらし漬け類	はくさいキムチ	はくさいキムチ又はキムチ
	はくさい以外の農産物キムチ	農産物キムチ
	上記以外	赤とうがらし漬
上記以外の農産物漬物類		漬物