



目 次

I. 食品表示法について	2
II. 生鮮食品の表示		
生鮮食品の表示について	6
生鮮食品の表示ポイント		
1. 農産物（野菜・果物・豆類など）	7
2. 農産物（容器包装された玄米・精米）	8
3. 畜産物（食肉）	11
4. 畜産物（食用鳥卵）	13
5. 水産物	14
6. 栄養成分表示	15
7. 業務用生鮮食品	16
III. 加工食品の表示		
加工食品の表示について	17
加工食品の表示項目別記載方法		
1. 名称	22
2. 原材料名	23
3. 添加物	25
4. アレルゲン	28
5. 原料原産地名	34
6. 内容量	40
7. 消費期限又は賞味期限	40
8. 保存方法	41
9. 製造者等	41
10. 栄養成分表示	43
特色ある原材料に関する事項	48
遺伝子組換え食品に関する事項	50
保健機能食品について	53
業務用加工食品について	56
IV. 加工食品の表示例		
1. お弁当の表示について	58
2. 農産物漬物の表示について	62
3. その他の表示例	64



1. 食品表示法について

食品表示については、これまで複数の法律で定められており、非常に複雑なものでした。事業者にも消費者にもわかりやすい制度にするため、食品衛生法、JAS法(旧:農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化し、「食品表示法」(以下「法」という。)が平成27年4月1日に施行されました。具体的な表示事項や表示方法等は「食品表示基準」(内閣府令)で定められています。

法令	食品衛生法	JAS法	健康増進法
目的	<ul style="list-style-type: none"> ● 飲食に起因する衛生上の危害発生を防止 	<ul style="list-style-type: none"> ● 農林物産の品質の改善 ● 品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する 	<ul style="list-style-type: none"> ● 栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る
表示関係	<ul style="list-style-type: none"> ● 販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守等 	<ul style="list-style-type: none"> ● 製造者が守るべき表示基準の策定 ● 品質に関する表示の基準順守等 	<ul style="list-style-type: none"> ● 栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守等
表示関係以外	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ● 規格基準に適合しない食品等の販売禁止 ● 都道府県知事による営業の許可等 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本農林規格の制定 ● 日本農林規格による格付等 	<ul style="list-style-type: none"> ● 基本方針の策定 ● 国民健康・栄養調査の実施 ● 特別用途食品に係る許可等

食品表示法に統合

食品表示法施行後も各法律に残る

1. 目的

- 食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること。
- 一般消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保持・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与すること。

食品表示は、消費者が食品を購入するとき、正しく食品の内容を理解し、選択したり、適正に使用したりするうえでの重要な情報源となっています。万が一事故が生じた場合には、その責任の追及や製品回収等の行政措置を迅速かつ的確に行うための手掛かりになります。



2. 食品表示基準 条文一覧

第1章 総則			第3章 生鮮食品				
	第1条	適用範囲	食品 関連 事業者	一 般 用	第18条	横断的義務表示	
	第2条	定義			第19条	個別的義務表示	
第2章 加工食品					第20条	義務表示の特例	
食品 関連 事業者	一 般 用	第3条			横断的義務表示	第21条	任意表示
		第4条			個別的義務表示	第22条	表示の方式等
		第5条			義務表示の特例	第23条	表示禁止事項
		第6条			推奨表示（飽和脂肪酸、食物繊維）	第24条	義務表示
		第7条			任意表示	第25条	義務表示の特例
	業 務 用	第8条			表示の方式等	第26条	任意表示
		第9条			表示禁止事項	第27条	表示の方式等
		第10条			義務表示	第28条	表示禁止事項
		第11条			義務表示の特例	第29条	義務表示
		第12条			任意表示	第30条	表示の方式等
上記 以 外 の 販 売 者	第13条	表示の方式等			上記 以 外 の 販 売 者	第31条	表示禁止事項
	第14条	表示禁止事項	第4章 添加物				
	第15条	義務表示	食品 関連 事業者	第32条	義務表示		
	第16条	表示の方式等		第33条	義務表示の特例		
	第17条	表示の方式等		第34条	任意表示		
				第35条	表示の方式等		
				第36条	表示禁止事項		
			上記 以 外 の 販 売 者	第37条	義務表示		
				第38条	表示の方式等		
				第39条	表示禁止事項		
			第5章 雑則				
				第40条	生食用牛肉の注意喚起表示		
				第41条	努力義務		



食品表示基準 別表内容一覧

別表	関連条項	分類	内容
1	2条	食品の分類	食品表示基準の対象となる加工食品を定めるもの
2	2条		食品表示基準の対象となる生鮮食品を定めるもの
3	2条		食品表示基準の対象となる食品に係る定義を定めるもの
4	3条	個別品目の表示	横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの
5	3条	表示の禁止	名称規制に係る加工食品及びその名称を定めるもの
6	3条	添加物	添加物の用途を定めるもの
7	3条		添加物の物質名の代替となる一括名を定めるもの
8	32条		食品衛生法施行規則別表第1に定める名称を用いない添加物の類を定めるもの
9	3. 7. 9. 12. 21. 23. 26. 34条	栄養表示	栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量を定めるもの
10	2条		栄養素等表示基準値を定めるもの
11	2. 7. 9. 23条		機能を表示できる栄養成分について定めるもの
12	7条		栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値を定めるもの
13	7条		栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値を定めるもの
14	3条	アレルゲン	特定原材料を定めるもの
15	3. 10条	原料原産地	原料原産地表示の対象食品を定めるもの
16	2条	遺伝子組換え	遺伝子組換え対象農産物を定めるもの
17	3. 9条		遺伝子組換え対象加工食品を定めるもの
18	3. 18条		特定遺伝子組換えに係る形質、対象加工食品、対象農産物を定めるもの
19	4. 5条	個別品目の表示	一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの
20	8条		様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルールを定めるもの
21	9条		牛乳の切り欠き表示の様式を定めるもの
22	9条	表示禁止	個別の加工食品に係る表示禁止事項を定めるもの
23	13条	業者間取引	業務用加工食品の容器包装に表示しなければならない事項を定めるもの
24	19. 20. 24. 25条	個別品目の表示	一般用生鮮食品の個別的表示事項を定めるもの
25	27条	業者間取引	業務用生鮮食品の容器包装に表示しなければならない事項を定めるもの

3. 行政処分・罰則等について

食品関連事業者等[※]は、食品の販売にあたり食品表示基準に従って表示を行うことが義務付けられており、この表示基準に違反した場合には、行政処分や罰則が適用されます。

表示を行った者が、食品表示法に基づく食品表示基準に違反する表示をし、販売等を行った場合、都道府県知事等又は農林水産大臣等若しくは財務大臣（酒類の品質に係る表示事項に限る。）から改善を指示され、併せてその旨の公表が行われます（法第6条第1項、法第7条）。

この指示にもかかわらず、表示が改善されなければ、都道府県知事等又は消費者庁長官等から改善を命ぜられ、併せてその旨の公表が行われます（法第6条第5項、法第7条）。

この改善命令に違反した場合、以下の罰則に処せられます。

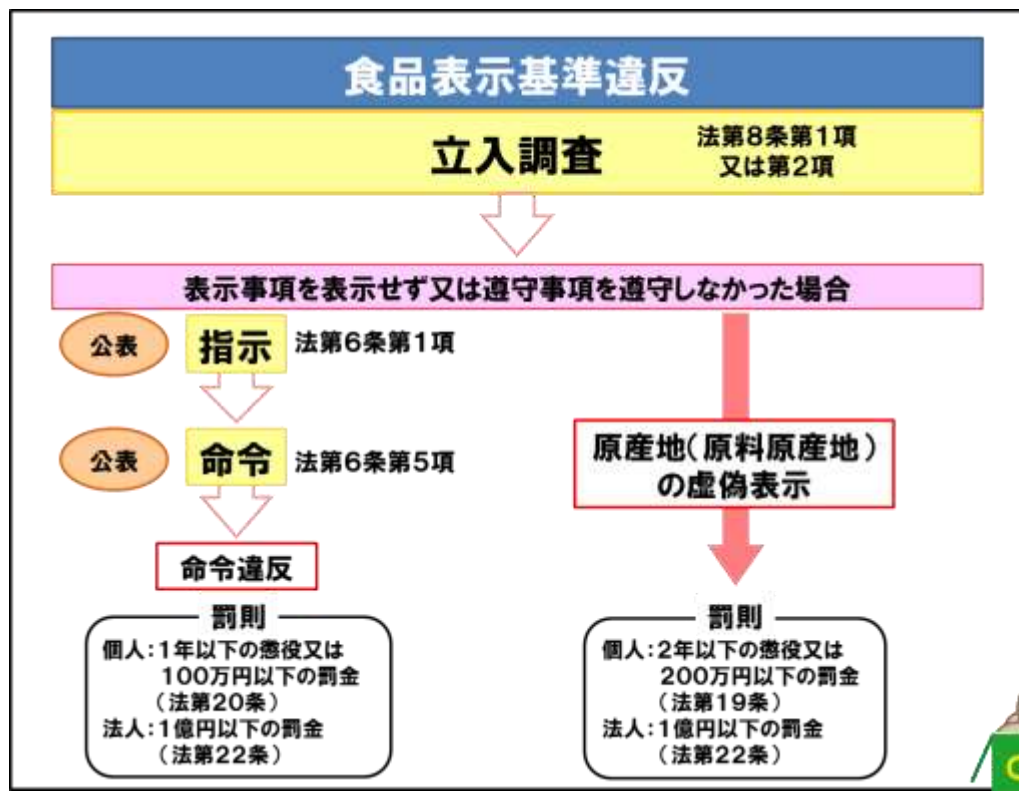
個人：1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（法第20条）

法人：1億円以下の罰金（法第22条第2号）

また原産地（原材料の原産地を含む。）について虚偽の表示がされた食品を販売した場合は、以下の罰則に処せられます。

個人：2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法第19条）

法人：1億円以下の罰金（法第22条第2号）



※食品関連事業者等とは

- ① 製造業者、加工包装業者、輸入業者、販売業者
- ② ①以外の食品を販売する者（例えば、文化祭、バザー等で食品の販売を行う者等）

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項（アレルゲン、消費期限等）について、食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売し、又は販売しようとする際に、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認められる場合、食品の回収その他必要な措置を命ぜられたり、業務の全部又は一部の停止処分に処されます（法第6条第8項）。

この命令に違反した場合、以下の罰則に処されます。

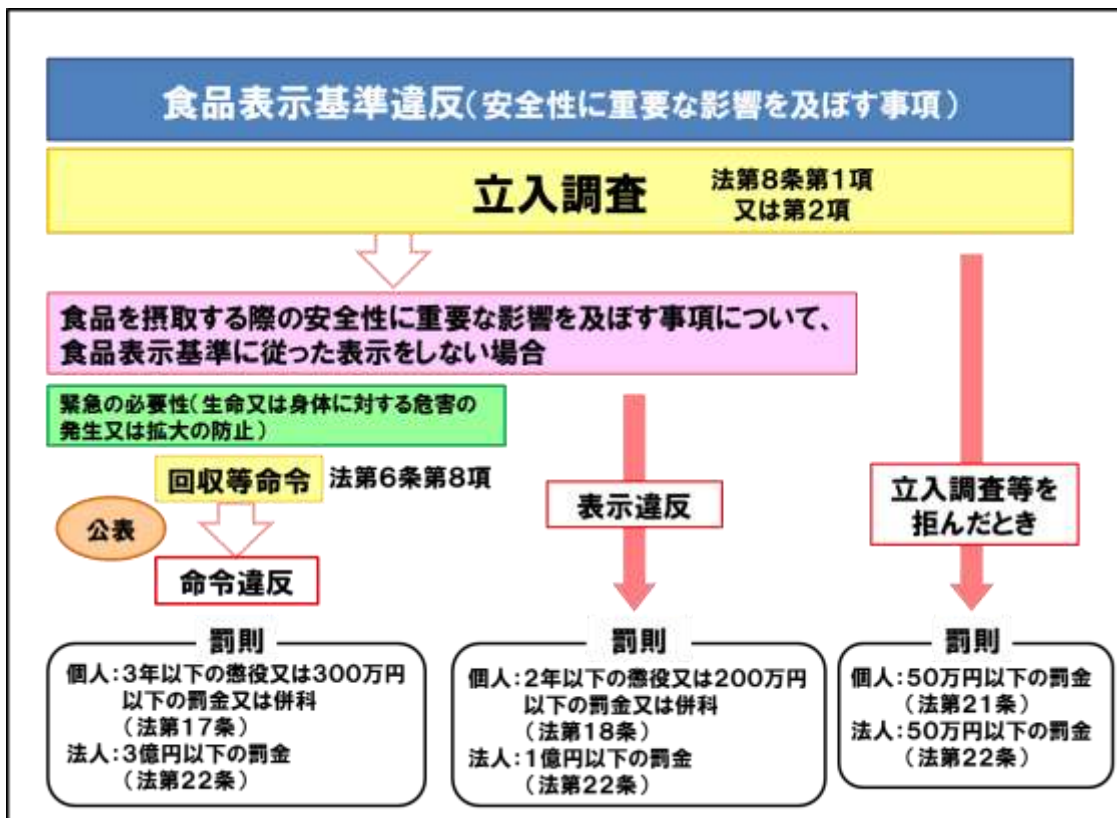
個人：3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金又はこれらの併科（法第17条）
法人：3億円以下の罰金（法第22条第1号）

また、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項（アレルゲン、消費期限等）について、食品表示基準に従った表示がなされていない食品を販売した場合は、以下の罰則に処せられます。

個人：2年以下の懲役又は200万円以下の罰金又は併科（法第18条）
法人：1億円以下の罰金（法第22条第2号）

なお、食品表示法に基づく立入調査や収去等を拒んだり、立入調査に対して虚偽の報告を行う等の行為を行った場合は、以下の罰則に処せられます。

個人：50万円以下の罰金（法第21条）
法人：50万円以下の罰金（法第22条第3号）



II. 生鮮食品の表示

生鮮食品は流通過程におけるすべての販売業者に表示義務があります。

なお、生鮮食品をレストランや食堂（出前も含む）等の設備を設けて飲食させる場合や生産した場所で販売する場合は表示の対象外となります。

生鮮食品の表示について

1. 生鮮食品に該当する食品

- 農産物（米穀、麦類、雑穀、豆類、野菜、果実など）
- 畜産物（食肉、乳、食用鳥卵など）
- 水産物（魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類）

2. 表示事項

「名称」と「原産地」を表示することが義務付けられています。

原産地	農産物	畜産物	水産物
国産品	○都道府県名 ○市町村名その他一般に知られている地名	○国産 ○都道府県名 ○市町村名その他一般に知られている地名	○水域名又は地域名 （水域名の記載が困難な場合は水揚げ港名又は水揚げ港が属する都道府県名）
輸入品	○原産国名 ○一般に知られている地名	原産国名	原産国名 （水域名の併記可）

3. 表示方法

● 小売販売業者の場合

- 製品に近接した掲示その他の見やすい場所
- 容器包装の見やすい箇所（8ポイント以上の活字）
（容器包装に入れられた玄米・精米は個別に基準があります。8ページ参照）

なお、次の事項については、製品に近接した掲示その他見やすい場所に表示することができます。

- ① 名称（放射線を照射したもの及びシアン化合物を含有する豆類を除く農産物、鶏卵、切り身又はむき身にした魚介類を除く水産物に限る。ただし、保健機能食品に該当する食品は除く。）
- ② 原産地
- ③ 遺伝子組換え農産物に関する事項
- ④ 栽培方法（しいたけ）
- ⑤ 解凍した旨（水産物）
- ⑥ 養殖された旨（水産物）

● 小売販売業者以外の販売業者の場合

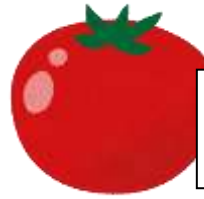
- 製品に添付された送り状又は納品書等
- 容器若しくは包装の見やすい箇所（8ポイント以上の活字）

生鮮食品の表示ポイント

1. 農産物（野菜・果物・豆類など）

（1）名称

その内容を表す一般的な名称を記載します。



群馬県産
トマト

（2）原産地

国産品：都道府県名を記載します。都道府県名より狭い地域の市町村名やその一般的に知られた地名を記載することもできます。

輸入品：原産国名を記載します。一般的に知られた地名を記載することもできます。
※しいたけの原産地について、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示します。

名称や原産地の他に表示事項が規定されているもの

●防かび剤の表示

食品添加物である防かび剤が使用された果実類（オレンジ、レモン等のかんきつ類やバナナ、キウイ等の指定された果実）には用途名及び物質名を容器包装の見やすい箇所に表示します。また、ばら売りの場合でも陳列棚等に防かび剤を使用している旨を表示するようにしましょう。

名称 グレープフルーツ(ルビー)
原産国 アメリカ

※本品は防カビ剤（OPP-Na、イマザリル）を使用しています。

●加工していない豆類（未熟のものを除く。）の表示

豆類は容器包装等で密封した場合、名称及び原産地に加え、内容重量と販売業者の氏名又は名称及び住所を記載します。

名称 大豆（群馬県産）
内容量 500g
販売者 ○○株式会社
群馬県前橋市○○町△△

●生しいたけにおける栽培方法の表示

生しいたけは名称及び原産地に加え、栽培方法（原木、菌床）を記載する必要があります。

群馬県産
原木 しいたけ

●放射線照射された食品の表示

容器包装に入れられた放射線照射された農産物は照射した旨と照射年月日を記載します。

●遺伝子組換え農産物の表示

遺伝子組換え農産物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな）は遺伝子組換え農産物である旨を表示します。

※上記以外にも、食品表示基準で規定されている事項があります。

2. 農産物（容器包装された玄米・精米）

容器包装された玄米・精米に必要な表示事項は、次の5項目です。

- ①名称 ②原料玄米 ③内容量 ④精米時期（又は調製時期）
⑤販売業者等の氏名または名称、住所及び電話番号

12ポイント以上（内容量が3kg以下のものは8ポイント以上）の活字で表示します。

（1）名称

「玄米」、「もち精米」、「うるち精米」又は「精米」、「胚芽精米」の中からその内容を表すものを記載します。

（2）原料玄米

単一原料米の表示

- ① 産地、品種、産年が同一の原料玄米を用い、かつ、根拠を示す資料を保管しているものについては、「単一原料米」と表示し、産地、品種、産年を併記します。

【単一原料米の表示例】

名 称	精 米		
	産地	品 種	産年
原 料 玄 米	単一原料米 群馬県産コシヒカリ ○○年産		
内 容 量	5kg		
精 米 時 期	令和××年××月××日		
販 売 者	□□株式会社 群馬県○○市○○町 1-1 電話 123-456-7890		

※ 産地表示は、国産品にあつては都道府県名を記載することとなっていますが、市町村名その他一般的に知られている地名を記載することもできます。

複数原料米の表示

- ② ①以外の原料玄米を用いる場合で、原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないものは、「複数原料米」、「ブレンド米」等と表示し、国産品は「国内産 △割」、輸入品は原産国ごとに「○○産 △割」（「○○」は原産国名、「△」は使用割合を表します。）と国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に併記します。

【複数原料米の表示例】産地等を表示しない場合

名 称	精 米			
	産地	品 種	産年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米 国内産 8割 中国産 2割			
内 容 量	5kg			
精 米 時 期	05.10. 上旬			
販 売 者	□□株式会社 群馬県○○市○○町 1-1 電話 123-456-7890			

- ③ ②の場合においては、「国内産△割」又は「〇〇産△割」の表示の次に括弧を付して、産地、品種及び産年の表示項目の全部又は一部を、当該産地等の根拠を示す資料を保管している場合に限り、それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せて表示することが出来ます。

【複数原料米の表示例】産地等を表示する場合

名 称	精 米			
	産地	品 種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産 10割 〔 〇〇県 〇〇ヒカリ 8割 〕 〔 〇〇県 〇〇コマチ 2割 〕			
内 容 量	5kg			
精米時期	05.10. 上旬			
販 売 者	□□株式会社 群馬県〇〇市〇〇町 1-1 電話 123-456-7890			

- ・産年を枠内表示することが困難な場合は、産年の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することが出来ます。
- ・産地、品種又は産年を表示しない場合は、その事項を省略することが出来ます。

(3) 内容量

キログラム (kg) 又はグラム (g) で表示します。

(4) 精米時期・調製時期

「精米時期」(玄米は「調製時期」)は原料玄米を精白した年月旬[※]又は年月日を表示します。精米時期や輸入時期の異なるものを混合した場合には、それらの最も古い精米時期又は輸入時期を表示します。

産年及び精米時期については、一括表示欄の該当する欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。

【表示例】

令和5年10月1日

05.10. 上旬

2023.10.01

23.10. 上旬

※「上旬」とは、月の1日から10日までを、「中旬」とは、月の11日から20日までを、「下旬」とは、月の21日から末日までを指します。

(5) 販売者の住所・電話番号

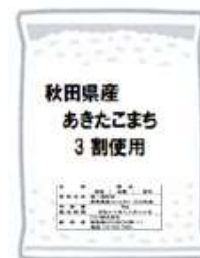
販売者(精米工場)の氏名又は名称、住所及び電話番号を記載します。

(6) 欄外の表示

- ① 原料の使用割合が50%以上で、かつ、その産地・品種又は産年を表示する場合には、「ブレンド」等の文字をこれらのうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示します。



- ② 原料の使用割合が50%未満の場合は、その「使用割合」を産地・品種又は産年の文字のうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示します。



(7) 雑穀米等を混合した精米の表示

内容量は雑穀(精麦、あわ、ひえ等)を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して「精麦」、「あわ」、「ひえ」等最も一般的な名称にその重量を併記して記載します。

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 群馬県産コシヒカリ ××年産		
内 容 量	500g(精麦 50g,あわ 30g,ひえ 20g)		
精米時期	表面下部に記載		
販 売 者	□□株式会社 群馬県〇〇市〇〇町 1-1 電話 123-456-7890		

(8) 古代米の取り扱い

いわゆる古代米はその玄米の表皮の色沢等から「赤米」、「黒米」、「紫黒米」等と呼ばれていますが、いずれも玄米に該当します。赤米、黒米、紫黒米等は一般の玄米と比較して商品特性が明らかに異なり、消費者が外観から容易に判断できることから一括表示欄の外に赤米等と記載できます。

(産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠資料を保管している紫黒米の場合)

名 称	玄 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 〇〇県 朝紫 〇〇年産		
内 容 量	500g		
調整時期	2023.10.下旬		
販 売 者	□□株式会社 群馬県〇〇市〇〇町 1-1 電話 123-456-7890		

欄外表示例



(9) 表示禁止事項

- ① 「新米」の用語(原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器に入れられ、若しくは包装された玄米又は原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器に入れられ、若しくは包装された精米を除く。)
- ② 原料玄米のうち使用割合が50%未満であるものについて、その産地、品種又は産年を表す用語(使用割合を、産地、品種又は産地を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあるものを除く。)。ただし、枠内表示の規定により表示する場合を除く。
- ③ 産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合にあっては、当該用語のうち最も大きく表示してあるものよりも小さい大きさで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一でない原料玄米を用いていることを示す用語。ただし、枠内表示の規定により表示する場合を除く。

3. 畜産物（食肉）

（1）表示項目

容器包装されていないもの

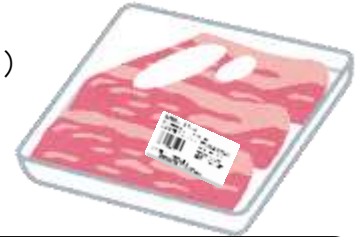
- ① 食肉の種類
（内臓にあつては「牛肝臓」等と表示する）
- ② 原産地
- ③ 国産牛肉の場合は個体識別番号
（牛肉トレーサビリティ法）



国産 鶏むね肉
100g ○○○円

容器包装されているもの（文字は8ポイント以上の大きさ）

- ① 食肉の種類（内臓にあつては「牛肝臓」等と表示する）
- ② 原産地
- ③ 内容量（計量法）
- ④ 消費期限又は賞味期限及び保存方法
- ⑤ 加工（包装）所の所在地・加工者の
氏名又は名称
- ⑥ 国産牛肉の場合は個体識別番号
（牛肉トレーサビリティ法）



群馬県産 牛もも肉
個体識別番号 0123456789
消費期限××.×.× 保存方法 10℃以下
100g △△円
内容量 ○○g
価格 △△△円

加工者 ◇◇食品（株）
群馬県前橋市○○町△△

※その他公正競争規約（業界団体の自主ルール）
で100gあたりの単価、部位の記載などの
ルールが定められているものがあります。

（2）原産地

国産品：「国産」と記載します。主たる飼養地（最も飼養期間の長い場所）が属する都道府県名やその他一般に知られた地名を原産地と記載することもできます。

参考

「主たる飼養地」と「銘柄等に含まれる地名」が同一である場合に限り、原産地名の記載を省略することができます。

したがって、

- ① 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）＝「銘柄等に含まれる地名」の場合
→ 原産地名の省略が可能
- ② 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）≠「銘柄等に含まれる地名」の場合
→ 原産地名の表示が必要（○○牛（△△県産）等と表示しなければならない）
となります。

輸入品：原産国名を記載します。また、生体で輸入されたものの原産地表示については、一番長く飼育された場所が原産地になります。

なお、生体で輸入されたものであっても、国内での飼養期間が外国における飼養期間よりも長い場合は、「国産品」となるため、「国産」と表示します。

(3) 保存方法

食肉には、食品衛生法で保存基準があり、冷蔵の場合は10℃以下、凍結させた細切り食肉（容器包装入り）の場合は-15℃以下と定められています。基準に合う保存方法を「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」等具体的に記載します。

(4) 注意表示事項

次のような処理※がされた食肉には注意表示が必要になります。

- ①テンダライズ処理 金属の刃を用いて、肉の原形を保ったまま、筋および繊維を短く切断する処理。
- ②タンプリング処理 調味液に浸し、味をしみこませる処理。
- ③ポーションカット 肉塊やひき肉を、金属容器にきつく詰め、凍結成形した後、一定の厚みに切る（結着肉）処理。
- ④ミキシング 肉に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐす処理。
- ⑤タレかけ 肉を容器包装に入れた後、調味液を加える処理。
- ⑥漬け込み 小肉塊を調味液に浸漬する処理。

※ ①以外の処理は加工食品の対象となりますので注意してください。

上記の処理を行った食肉には、次のように「処理を行ったこと」及び「食べる際に中心部まで十分に加熱すること」を表示してください。なお、外観上、容易に未処理の食肉と区別できるような処理を施したもの（ハンバーグ等）は対象ではありません。

【表示例】 漬け込み処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。

筋切り後に味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

(5) 牛の生食用食肉を提供する場合

牛の生食用食肉を店舗等で提供したり、販売する場合には、消費者への注意喚起の表示等を行う必要があります（ここで言う「牛の生食用食肉」は内臓を除きます。）。

店舗（飲食店等）で（容器包装に入れずに）提供・販売する場合の表示

店舗の見やすい箇所（店頭掲示、メニュー等）に表示する必要があります。

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

容器包装に入れて販売する場合の表示

容器包装の見やすい場所に記載する必要があります。

- ① 生食用である旨
- ② とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- ③ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
- ④ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ⑤ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

4. 畜産物（食用鳥卵）

（1）名称

その内容を表す、一般的な名称を記載します。

【例】鶏卵 うずらの卵 等

（2）原産地

国産品：国産である旨を記載します。ただし、都道府県名や都道府県名より狭い地域の市町村名やその一般的に知られた地名を記載することもできます。また、養鶏場の名称・住所の表示を原産地表示に代えることができます。

輸入品：原産国名を記載します。

（3）容器包装に入ったもの

「名称」と「原産地」の表示に加え、「賞味期限又は消費期限」、「採卵者又は選別包装者の住所氏名」、「保存方法」、「飲食する際に加熱が必要かどうか」、「生食用であるかないか」の表示が必要です。

名称：鶏卵(国産)

保存方法：お買い上げ後は冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。

使用方法：生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理してお召し上がりください。

賞味期限：××.××.××

選別包装者：〇〇養鶏株式会社 群馬県〇〇市〇〇町123



5. 水産物

(1) 表示事項

容器包装されていないもの

- ① 名称
- ② 原産地
- ③ 冷凍したものを解凍したものである場合は「解凍」の表示
- ④ 養殖されたものである場合には「養殖」の表示



養殖 静岡県産
アジ 〇〇〇円

商品に近接した掲示など見やすい場所に表示

容器包装されているもの（文字は8ポイント以上の大きさ）

- ① 名称
- ② 原産地
- ③ 冷凍したものを解凍したものである場合は「解凍」の表示
- ④ 養殖されたものである場合には「養殖」の表示
- ⑤ 生食用魚介類の場合、生食用である旨（「刺身用」、「生食用」、「そのままお召し上がりになれます」等）
- ⑥ 消費期限
- ⑦ 保存方法
- ⑧ 加工者氏名及び加工所所在地

真鯛刺身用(養殖) 熊本県産
保存方法 4℃以下 消費期限 ××. ×. ×
100g △△△円
内容量 〇〇g
価格 △△△円
加工者 □□食品(株)
群馬県前橋市〇〇町 1-1

(2) 原産地

国産品：生産した水域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を記載します。

国産品において水域の表示が困難な場合は、水揚げした港又は水揚げした港が属する都道府県名に代えることができます。

輸入品：原産国名を記載します。水域名の併記も可能です。

なお、輸入品の原産国は漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国となります。

(3) 保存方法

生食用鮮魚介類には、食品衛生法で保存基準があり、10℃以下での保存が定められています。基準に合う保存方法を「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」等具体的に記載します。

(4) かきの表示

パック詰めされている生かきには生食用であるか否か、採取海域、消費期限、保存方法、加工者の表示が必要です。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示します。



生かきの表示例

名称	生かき
用途	生食用
消費期限	××. ×. ×
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
加工所所在地	〇〇県〇〇市 〇〇町1-2
加工者	□□食品(株)
採取海域	〇〇海域

6. 栄養成分表示

生鮮食品には栄養成分表示は義務ではありませんが、容器包装に表示される場合には、基準第21条に定めるところにより表示してください。（43ページ参照）

基本の5項目

①熱量 ②たんぱく質 ③脂質 ④炭水化物 ⑤食塩相当量

容器包装（パッケージ）に、以下の表示例のような文言（栄養成分及び熱量の表示）を記載する場合には、「栄養成分表示」が必要です。また、果実繊維やカルシウムイオン等、これらの栄養成分を示唆する表現も含まれます。



◆ 栄養成分	たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム 等	【基本5項目】
◆ 基本5項目以外の食品表示基準に規定する栄養成分※	ビタミンC、食物繊維 等	【基本5項目】 +【当該栄養成分】
◆ 食品表示基準に規定する栄養成分※の種類である栄養成分、構成成分、前駆体等	DHA、オリゴ糖、アミノ酸、β-カロテン 等	【基本5項目】 【当該成分】は枠外または線を引くなどして区別して表示することができる。
◆ 食品表示基準に規定する栄養成分※以外の成分	ポリフェノール、グルコサミン 等	表示不要 【基本5項目】+【当該成分（枠外または線を引いて区別）】で表示することも可。
◆ 栄養成分の総称	ビタミン、ミネラル	【基本5項目】 +【食品表示基準に規定する栄養成分の全てのビタミン又はミネラル】

※食品表示基準に規定する栄養成分…[基準別表第12](#) [基準別表第13](#)に規定する栄養成分

栄養強調表示をする場合は、**栄養成分表示に加え、当該栄養成分の含有量が一定の基準以上（または未満）であることが必要**です。

栄養強調表示例

高い旨：「高」「豊富」「多」
含む旨：「源」「供給」「入り」
強化された旨：「〇%強化」「増」

含まない旨：「無」「ゼロ」
低い旨：「低」「控え目」「ライト」
低減された旨：「〇%減」「オフ」

「**ビタミンCたっぷり**」と表示する場合

- ※ 栄養成分表示が必要
- ※ ビタミンCの含有量が基準（「高い旨」100gあたり30mg）を満たしている必要があります。



栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	46kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	0.1g
炭水化物	12.0g
食塩相当量	0g
ビタミンC	32mg

7. 業務用生鮮食品

業務用生鮮食品とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

例えば、あじの開き干しに使用されるマアジ、ハンバーグに使用される牛肉、干しぶどうに使用されるぶどう等です。

生鮮食品の形態のまま流通し、そのまま消費者に販売されるものは、業務用生鮮食品としての表示をするのではなく、一般用生鮮食品としての表示をする必要があります。



義務表示

- ◆ 名称
- ◆ 原産地
- ◆ 放射線照射に関する事項
- ◆ 乳児用規格適用食品である旨
- ◆ 食品表示基準別表第24の中欄に掲げる表示事項（一部省略）
 - ・ 玄米及び精米に関する事項
 - ・ 栽培方法
 - ・ 養殖された旨
 - ・ 解凍した旨
 - ・ 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）を除く。）
 - ・ 一般に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）

義務表示の特例

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合 ➤ 食品を製造し、もしくは加工した場所における販売の用に供する場合 ➤ 容器包装に入れなくて販売する場合 	<p>一部表示事項の表示は要しません。</p>
<p>容器包装に入れずに</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合 ➤ 食品を製造し、もしくは加工した場所における販売の用に供する場合 ➤ 不特定若しくは多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合 	<p>表示義務はありません。</p>

最終製品において原料原産地名の表示対象に該当するものは、業者間においても原料原産地の情報を伝達する必要があります。



Ⅲ. 加工食品の表示 加工食品の表示について

1. 加工食品に該当する食品

- ①農産加工品（粉類、野菜加工品、果実加工品、めん・パン類、菓子類等）
- ②畜産加工品（食肉製品、酪農製品、加工卵製品、はちみつ等）
- ③水産加工品（加工魚介類、加工海藻類等）
- ④その他加工品（調味料及びスープ、食用油脂、調理食品、飲料等）

なお、加工食品をレストランや食堂（出前も含む）等の設備を設けて飲食させる場合は表示の対象外となります。また、上記の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、その場で飲食させる場合についても、表示は必要ありません（生食用牛肉の注意喚起表示を除く）。

注意：生鮮食品に間違えやすい加工食品（容器包装入りのものに適用）

簡易な加工を行った食品を誤って生鮮食品として表示してしまう事例が見受けられます。以下の食品は加工食品に区分されるため、加工食品としての表示が必要です。

- ① 異種の生鮮食品を切断、混合する場合
サラダミックス、カットフルーツ盛り合わせ、刺身の盛り合わせ、合挽肉 等
- ② 加熱処理（ブランチングを含む。）を行った場合
タケノコ水煮、ゆでゼンマイ、蒸しダコ、ゆで卵 等
- ③ 味付け等の処理を行った場合
味付け肉、魚の粕漬け、パン粉をつけた豚かつ用豚肉 等
- ④ 乾燥を行った場合
干しいたけ、切り干し大根、唐辛子等のスパイス、干し柿、するめ 等
- ⑤ 穀物を原材料とする粉類
小麦粉、米粉、そば粉 等
- ⑥ その他
はちみつ、茶、精麦 等

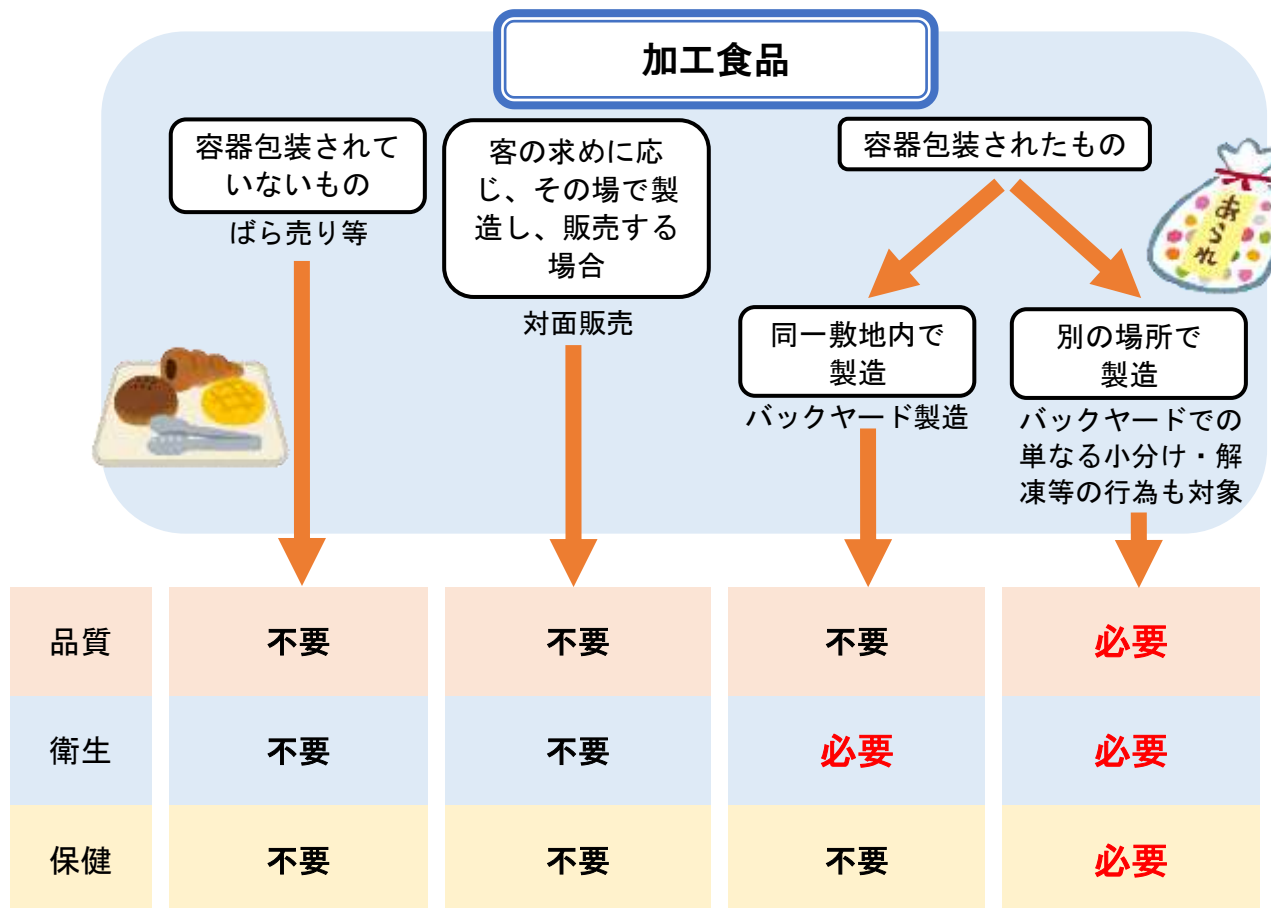


2. 表示責任者と表示対象

表示責任者として、食品関連事業者（製造業者、加工包装業者、輸入業者、販売業者）が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、食品表示基準に基づいて表示しなければなりません。

加工食品の表示対象については容器包装の有無や製造の場所等で異なります（図）。

・図 加工食品の表示対象について



※ 表示の必要が無い場合でも、アレルギー等について情報提供できるようにしておく必要があります。

品質、衛生、保健の表示事項について

品質	食品の品質に関する事項	原材料名 内容量等 食品関連事業者の名称及び住所 原料原産地名 原産国名（輸入品に限る。） 特色のある原材料に関する事項 名称 遺伝子組換え食品に関する事項
衛生	食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項	保存の方法 消費期限又は賞味期限 添加物 製造者又は加工者（輸入者）の氏名又は名称及び所在地 アレルギー L-フェニルアラニン加工物を含む旨
保健	国民の健康の増進を図るために必要な食品に関する事項	栄養成分の量及び熱量 特定保健用食品に関する事項 機能性表示食品に関する事項

※その他、個別の食品に定められた事項もあります。



3. 表示方法

記載事項

基準別記様式1

名称	「名称」に代えて、「品名」、「種類別」、「種類別名称」と記載することができます。
原材料名	使用した原材料を表示します。アレルギーを含む場合は、その旨を記載します。
添加物	事項欄を設けずに、原材料名欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。
原料原産地名	事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付けて表示することができます。
内容量	内容重量、内容体積又は内容数量を、単位を明記して表示します。
固形量 及び 内容総量	該当する食品にのみ表示します。
消費期限 又は 賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を表示します。
保存方法	食品の特性に従って表示します。
原産国名	該当する食品にのみ表示します。
製造者	表示内容に責任を有するものを「製造者」、「加工者」、「輸入者」、「販売者」と記載します。表示責任者と製造者又は加工者が異なる場合には、表示責任者に近接した箇所に「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」を記載します。

基準別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

(1) 容器包装の見やすい場所に表示します。

(2) 表示に用いる文字や枠の色は背景と対照の色を用いて表示します。

表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」）に規定する8ポイント以上の大きさの文字で表示します（表示可能面積がおおむね150cm²以下である場合はJISZ8305で規定する5.5ポイント以上の活字を使用できます）。

※参考 文字の大きさ

5.5	ポイント
8.0	ポイント
10.5	ポイント
12.0	ポイント
14.0	ポイント



(3) 名称は商品の主要面に表示することができます。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に記載することが可能となり、一括表示欄の名称、内容量は省略することができます。

(4) 原材料名、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。

(5) 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。

(6) 表示事項は消費者にわかりやすく表示することが基本になりますので、他の箇所に記載する場合は、「商品表面上部に表示」、「本面右下に表示」のように表示箇所を一括表示部分に明確に表示します。また、複数の表示事項を別途表示する場合には、それらがバラバラにならないようできるだけまとめて表示します。

(7) 下記の事項等について表示することは禁止されています。

- ① 商品の品質、規格、その他の内容について実際のものよりも著しく優良であることを示すこと。
- ② 内容物を誤認させるような文字・絵・写真その他の表示。
- ③ 産地名を誤認させる表示。
- ④ 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする食品にあつては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語。
- ⑤ 保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品及び機能性表示食品）以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示。



(8) 次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、右欄に掲げる表示事項を省略することができます

区分	省略できる表示事項
容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>省略できない表示事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 名称 ● 消費期限又は賞味期限 ● 保存方法 ● 表示責任者 ● 特定原材料（アレルゲン）を含む旨 ● L-フェニルアラニン化合物を含む旨 </div>	原材料名 添加物（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く） 内容量（計量法等で規定された特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く） 栄養成分表示（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く） 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称 遺伝子組換え食品に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 原料原産地名 原産国名
原材料が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く）	原材料名
内容量を外見上容易に識別できるもの（計量法等で規定された特定商品を除く）	内容量
品質の変化が極めて少ないものとして以下に掲げるもの ① でん粉 ② チューインガム ③ 冷菓 ④ 砂糖 ⑤ アイスクリーム類 ⑥ 食塩及びうま味調味料 ⑦ 酒類 ⑧ 飲料及び清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。以下この表において同じ。） ⑨ 氷	消費期限又は賞味期限
① でん粉 ② チューインガム ③ 冷菓 ④ 砂糖 ⑤ アイスクリーム類 ⑥ 食塩 ⑦ 酒類 ⑧ 飲料及び清涼飲料水 ⑨ 氷 ⑩ 常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの	保存の方法

加工食品の表示項目別記載方法

1. 名称

- (1) その食品の内容を表す一般的な名称（品名）を記載します。商品名ではありません。食品表示基準で名称が規定されている場合は、その名称を記載します。
- (2) 乳、乳製品及びこれらを主要原料とする食品にあっては、「乳及び乳成分の成分規格等に関する省令（乳等省令）」で規定されている種類別名称を記載します。
- (3) 名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければなりません。名称に冠すべき主要な原材料を2種類以上混合している場合には、1種類の原材料名のみを冠することはできません。
- (4) 商品名に近接した箇所に一般的な名称を明瞭に表示する場合には、一括表示部分における名称の表示を省略することができます。
- (5) 一般的な名称を商品名として使用している場合には、当該商品名をもって名称の表示をしているものとみなします。したがって、一括表示部分における名称の表示は省略することができます。

【例】商品名「まえばしだんご」

商品名	まえばしだんご
名称	和菓子
原材料名	もち米、つぶあん、…



商品名は名称ではありません。



名称	まえばしだんご
原材料名	もち米、つぶあん、…



2. 原材料名

- (1) 使用した原材料を以下のとおりに表示します。
原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。
- (2) 「野菜」、「魚介類」、「糖類」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料を「野菜」、「魚介類」、「糖類」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。
- (3) 納豆、添付たれ及び添付からしで構成される納豆製品のような複数の加工食品により構成される製品について、この製品に使用した原材料及び添加物を、加工食品ごとにまとめて表示することができます。
- (4) アレルゲンのうち特定原材料（えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を含む原材料（複合原材料由来のものを含む。）を使用した場合は、「特定原材料を含む旨」の表示が必要になります。その場合には、原材料名欄等に記載します（アレルゲン表示についてはP28参照）。
- (5) お弁当における原材料名の表示方法についてはP58を参照してください。

複合原材料について

- イ) 使用した原材料が2種類以上の原材料からなる原材料を「複合原材料」といいます。具体的には、すでに加工された製品を仕入れて新たに製造する製品の原材料として使用するもの等をいい、醤油、ビーフエキス等の調味料、ハムやチーズ等の加工食品、弁当・惣菜の具材等が該当します。
- 使用した原材料が複合原材料である場合は、複合原材料の名称の次に括弧を付して、その複合原材料の原材料を重量の多いものから順に記載します。

【複合原材料例：マヨネーズ】

原材料名	〇〇、××、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、◇◇、△△／調味料（アミノ酸）、□□
------	---

食品添加物は括弧の中に入れず、製品全体に含まれる他の食品添加物と合わせて原材料に占める添加物の重量割合の多い順に記載します。（添加物表示についてはP25参照）

- 複合原材料を構成する原材料のうち、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合が3位以下であり、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料は、「その他」と記載することができます。

【マヨネーズにおける割合が醸造酢は5%以上、香辛料以降は5%未満の場合】

原材料名	〇〇、××、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、 その他 ）、◇◇、△△／調味料（アミノ酸）、□□
------	--

- 複合原材料が製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなきは、その複合原材料の原材料の記載を省略することができます。

【使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合】

原材料名	〇〇、××、マヨネーズ（卵を含む）、◇◇、△△／調味料（アミノ酸）、□□
------	--------------------------------------

● 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合

- ① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合
(例；鶏唐揚げ、鯖味噌煮等)
- ② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
(例；ミートボール、魚介エキス等)
- ③ JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合
(例；ロースハム、マヨネーズ等)
- ④ 上記以外で一般にその原材料が明らかである場合
(例；かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等)

※ マヨネーズについては、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、重量割合にかかわらず、複合原材料の原材料を省略することも可能です。

ただし、複合原材料の表示により食材の原材料表示は省略できても、省略した原材料に含まれる「**添加物**」と「**特定原材料（アレルゲン）**」の表示は省略できません。



- ロ) イ)の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量割合の多いものから順に記載することができます。

※ 分割して表示できる条件

中間加工原料を使用した場合であって

- (ア) 消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合
- (イ) 複数の原材料を単に混合（合成したものは除く）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【複合原材料表示による方法】

原材料名	砂糖調製品（韓国製造（砂糖、コーンスターチ））、レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
------	--

【分割して表示する場合】

原材料名	砂糖（韓国製造）、コーンスターチ、レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
------	-----------------------------------

複合原材料の一般的な名称が存在する場合や性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

【皮とあんを購入し使用している場合】

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）（国内製造）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ）／膨張剤
------	---------------------------------------

【不適正な表示例】

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ／膨張剤
------	---------------------



3. 添加物

- (1) 使用した添加物については、原則、重量の割合の多い順に表示します。複合原材料に由来するものにあっても省略することはできず、抜き出して表示する必要があります。
- (2) アレルゲンに由来する添加物にあつては、原材料と同様に、アレルゲンを含む旨を記載します（例：「小麦由来」）（アレルゲン表示についてはP 28～参照）。
- (3) 原則としてその物質名を表示することになってはいますが、簡略名、別名などが定められている場合には、その用語を使用することができます。



物質名（例）	簡略名又は類別名
サッカリンナトリウム	サッカリンNa
食用赤色102号	赤色102号、赤102
L-アスコルビン酸ナトリウム	アスコルビン酸Na、ビタミンC、V.C
二酸化硫黄	二酸化イオウ、亜硫酸塩
β-カロテン	カロチン、カロチノイド色素、カロテン 等
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹
硫酸アルミニウムカリウム	ミョウバン

- (4) 次の8種類の食品添加物は、消費者への情報提供の必要性が高いため、物質名とその用途名を記載します。

用途名	表示例
甘味料 ^{※1}	甘味料（サッカリンNa）、甘味料（キシリトール）
着色料 ^{※2}	着色料（赤102）、着色料（カロチノイド）
保存料	保存料（安息香酸Na）、保存料（ソルビン酸K）
増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料 ^{※3}	安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）
酸化防止剤	酸化防止剤（V.C）、酸化防止剤（二酸化硫黄）
発色剤	発色剤（亜硝酸Na）、発色剤（硝酸K）
漂白剤	漂白剤（亜硫酸Na）、漂白剤（亜硫酸塩）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（OPP）又は防ばい剤（OPP）

※1 甘味料に「アスパルテーム」を使用した場合、「甘味料（アスパルテーム）」のみの記載はできません。**アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物を含む旨**を記載します。（フェニルアラニンが分解できない疾患を持つ人がいるため）

【例】 甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）

※2 添加物の名称中に「色」の文字を含む場合は、用途名の「着色料」の表示を省略することができます。

【例】 着色料（赤102号）→ 赤色102号
着色料（クチナシ色素）→ クチナシ色素

ただし、物質名を「赤102」のように表示する場合は、「赤102」だけでなく、「着色料（赤102）」と用途名併記しなければなりません。

※3 添加物の名称中に「増粘」の文字を含む場合は、用途名の「増粘剤」「糊料」の表示を省略することができます。

【例】 増粘剤（増粘多糖類） → 増粘多糖類

(5) 次の14種類の食品添加物は、成分の機能・効果等を一括名で表示することが認められています。

①イーストフード ②ガムベース ③かんすい ④酵素 ⑤香料又は合成香料
⑥光沢剤 ⑦酸味料 ⑧軟化剤 ⑨豆腐用凝固剤又は凝固剤※¹ ⑩苦味料 ⑪乳化剤
⑫膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉 ⑬調味料※²
⑭水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤

※1 豆腐用凝固剤のうち、塩化マグネシウムと粗製海水塩化マグネシウム（別名 塩化マグネシウム含有物）に限り、物質名を記載したうえで、「にがり」という表現ができます。

【例】 塩化マグネシウム（にがり）

※2 調味料については、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4グループに分類され、そのグループ名を括弧内に表記することとなっています。

【例】 アミノ酸のみから構成されている場合 → 調味料（アミノ酸）
主としてアミノ酸から構成されている場合 → 調味料（アミノ酸等）

(6) 表示が免除される場合

加工助剤、キャリアオーバーの目的で使用されるものについては、食品添加物の表示を省略することができます。ただし、表示を省略した食品添加物にアレルゲンの表示義務のある原材料が含まれている場合には、アレルゲンの表示が必要となります。

イ) 加工助剤

食品の加工の際に添加されるもので、次の3つに該当する場合は表示が免除されています。

1. 完成前に除去されるもの
例) 油脂製造時の抽出溶剤であるヘキサン
2. 最終的に食品に通常含まれる成分と同じになり、かつ、その成分量を増加させるものではないもの
例) 清酒やビール等の原料水の水質を調整するための炭酸カルシウム
3. 最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの
例) 豆腐の製造工程中に消泡の目的で添加するシリコーン樹脂

ロ) キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、その食品の製造過程では使用されないもので、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合は表示が免除されています。ただし、添加物を含む原材料が原型のまま存在する場合や、着色料、甘味料等のように、添加物の効果が視覚、味覚等の五感に感知できる場合は、キャリアオーバーにはなりません。

キャリーオーバーとなる場合の例

- ・ケーキに使用したマーガリンに含まれる保存料
(最終食品中に含有量が少なく、ケーキには効果を持たないため)

キャリーオーバーにならない場合の例

- ・煎餅に塗るしょうゆに含まれている調味料
(最終食品にも味としての効果があるため)
- ・発色剤を使用したハムをポテトサラダに入れた場合の発色剤
(最終食品にハムがそのまま原型を留めているため)

○栄養強化目的の添加物の表示が義務化

栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類については、表示が免除されていましたが、「食品添加物表示制度に関する検討会」の報告書を踏まえ、表示が義務化されました。

【経過措置期間：令和12年3月31日まで】

(7) 表示方法

使用した添加物については、複合原材料に由来するものも含めて、原材料と明確に区分して表示します。

イ) 別記様式1に従い、原材料名欄と別に添加物欄を設ける方法

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、しょうゆ、・・・
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、◎◎◎(大豆由来)

ロ) 原材料名欄の中で原材料と添加物を区分して表示する方法 (スラッシュ(/)等で区切る方法)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、しょうゆ、・・・/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、◎◎◎(大豆由来)
------	---

その他、改行して区分、原材料と添加物を別欄にする等

「食品添加物は一切使用していません」、「無添加」などと食品添加物が不使用である旨の表示をするには
→消費者に誤認等を与えないよう留意して表示する必要があります。

例えば

- ・加工助剤やキャリーオーバー等で表示が不要であっても添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。
- ・「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明瞭なので、具体的に表示することが望ましい。

参考：食品添加物の不使用表示に関するガイドライン(消費者庁)



4. アレルゲン

アレルゲンを含む食品に起因する呼吸困難やじんましん等のアレルギー症状を引き起こす事例が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐため、表示を通じた消費者への情報提供が必要となりました。

発症数、重篤度から、食品流通の全ての段階において表示が食品表示法で義務付けられている9品目を特定原材料とします。その他20品目についても可能な限り表示することが推奨されています。

アレルゲン物質の表示対象品目

経過措置期間
令和10年3月31日まで

義務表示 (特定原材料)	えび、 カシューナッツ 、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨表示 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、 ピスタチオ

アレルゲン表示の対象範囲は、特定原材料等を原材料とする加工食品又は特定原材料等に由来する添加物であって販売の用に供するものであり、具体的には容器包装された加工食品及び添加物です。なお、例外的に、運搬容器への表示や、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合、知見が不足している香料などは表示が免除されています。

(1) アレルゲンの表示の方法

原材料に特定原材料の表示が記載されていれば、改めて記載する必要はありません。アレルゲン表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則は、原材料名の直後に括弧を付して表示してください(個別表示)。

その際は、

1. 原材料の場合は、全て「(~を含む)」と表示してください。
2. 添加物の場合、原則、「(~由来)」と表示してください。

なお、「乳」のアレルゲン表示は「**乳成分**」とします。ただし、**添加物**の場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「**乳由来**」とします。

(ア) 個別表示と一括表示

一括表示枠の原材料名欄内に含まれている特定原材料等を記載します。原則は個別表示ですが、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合に例外的に、原材料を全て記載しその後括弧書きする(一括表示)ことができます。



① 個別表示 (原則)

原材料の直後に括弧書きする
→「原材料名 (〇〇を含む)」
※〇〇は特定原材料名

原材料名	豚ロース肉、水あめ、しょうゆ (小麦・大豆を含む)、食塩、 砂糖／調味料 (アミノ酸等)
------	--

なお、1つの原材料(添加物を含む)に対して複数の特定原材料等を含んでいる(由来している)場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぎます。

【例】 ショートニング (牛肉・大豆を含む)

個別表示は個々の原材料の直後にそれぞれに含まれるアレルゲンを表示するため、どの原材料にアレルゲンが含まれるか分かるため、消費者にとって分かりやすい表示になります。

② 一括表示

原材料を全て記載し、その後ろにまとめて括弧書きする
→ (一部に〇〇を含む)
※〇〇は特定原材料名

原材料名	豚ロース肉、水あめ、しょうゆ、食塩、砂糖／調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
------	---

一括表示を見ることで、その食品に含まれる全ての特定原材料等を把握でき、アレルゲン表示の見落としの防止を図るため、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示します。

なお、一括して表示する特定原材料等を2つ以上含んでいる(由来している)場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぎます。

【例】 (一部に大豆・乳成分を含む)

原材料に関するアレルゲン表示の場合、個別表示と一括表示を組み合わせることはできません。



(イ) 添加物中のアレルゲン

物質名(〇〇由来)、一括名(〇〇由来)、用途名(物質名:〇〇由来)と表記します。

【例】 カゼインNa(乳由来)、乳化剤(卵由来)、酸化防止剤(ビタミンE:大豆由来)

加工助剤やキャリーオーバーなどの食品添加物を含む旨の表示が免除されているもの及び食品添加物製剤の副剤や食品素材など表示義務のないものであっても、特定原材料については最終製品まで表示が必要です。



【例】 乳由来のカゼインNaがキャリーオーバーに該当する場合

①カゼインNaを省略せずに表示する場合

原材料名	小麦粉、砂糖、卵、△△、・・・／膨張剤、香料、カゼインNa(乳由来)
------	------------------------------------

②カゼインNaを省略して表示する場合

原材料名	小麦粉、砂糖、卵、△△、・・・／膨張剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
------	---

カゼインNaはキャリーオーバーで表示を省略できますが、「乳由来」である旨の表示は省略できません。この場合、特定原材料等の表記は一括表示で行います。

(2) 代替表記について

特定原材料が含まれていることが連想（代替）できるような代替の表記が認められています。

- ① 代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記
- ② 拡大表記：原材料名又は添加物名に特定原材料等や代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
カシューナッツ	—	—
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖れん乳、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

1. 「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。
2. マヨネーズ（卵）やパン（小麦）のように特定原材料が使用されていることが一般的に知られている食品についても、アレルギー表示は省略できません。



【表示例】

卵白・卵黄	⇒	卵白（卵を含む）・卵黄（卵を含む）
マヨネーズ	⇒	マヨネーズ（卵を含む）
パン	⇒	パン（小麦を含む）
うどん	⇒	うどん（小麦を含む）
豆腐	⇒	豆腐（大豆を含む）
ヨーグルト	⇒	ヨーグルト（乳成分を含む）
クリーム（乳製品）	⇒	クリーム（乳成分を含む）

(3) 省略規定

個別表示については、使用した原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれている場合、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができます。

省略しない場合

原材料名	砂糖、鶏卵、 <u>小麦粉</u> 、 <u>植物油脂（大豆を含む）</u> 、 <u>生クリーム（乳成分を含む）</u> 、 <u>チョコレート（乳成分を含む）</u> 、 <u>でん粉（小麦を含む）</u> ／ <u>乳化剤（大豆由来）</u> 、 <u>カゼインNa（乳由来）</u> 、香料、酸化防止剤（V. E）
------	---

省略する場合

原材料名	砂糖、鶏卵、 <u>小麦粉</u> 、 <u>植物油脂（大豆を含む）</u> 、 <u>生クリーム（乳成分を含む）</u> 、 <u>チョコレート</u> 、 <u>でん粉</u> ／ <u>乳化剤</u> 、 <u>カゼインNa</u> 、香料、酸化防止剤（V. E）
------	---

(4) 注意喚起表示

原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。

コンタミネーションの例

- ① 特定原材料である落花生を使用したせんべいAを製造した製造ライン（機械、器具等）で、次に落花生を使用しない別のせんべいBを製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、ラインに残留した落花生が混入してしまう場合。
- ② 原材料としては使用していないに関わらず、採取方法による混獲、原材料として使用する魚がえび、かにを捕食している、原材料の加工方法等の理由から最終製品に特定原材料のえび、かにがコンタミネーションしてしまう場合。

特定原材料等を含む食品と含まない食品を同一の施設で製造する場合には、コンタミネーション防止策の徹底が必要です。それでもコンタミネーションの可能性を排除できない場合は、一括表示枠外に注意喚起表示によって注意を促します。



コンタミネーションの防止策

- ・ 製造ラインを十分洗浄する
- ・ 特定原材料等を含まないものから製造する
- ・ 可能な限り専用器具を使用する

【注意喚起例】

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

「本品製造室では卵を含む製品を生産しています。」

「そばを使用した設備で製造しています。」等

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

「本製品で使用しているしらすは、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」

名 称	米菓
原材料名	もち粉（もち米（国産））、植物油、砂糖、醤油、でん粉、食塩、海苔／調味料（アミノ酸等）、香辛料、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	100g
賞味期限	××. △△. △△
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇〇〇 群馬県前橋市〇〇町1-1

本品製造室ではえびを含む製品を生産しています。

「入っているかもしれません」「入っている可能性があります」などの可能性表示は、たとえ一括表示枠外であっても認められません。



5.原料原産地名

(1) 対象原材料

- ① 原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料が原料原産地表示の対象となります。重量割合上位2位以降の原材料についても、事業者が自主的に原料原産地表示を行うことができます。
- ② 対象から除かれる原材料

表示を要しないもの

- ・加工食品を設備を設けて飲食させる場合（外食）
- ・容器包装に入れずに販売する場合
- ・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- ・不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合
- ・他法令によって表示が義務付けられている場合
「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（平成21年法律第26号）
「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」（昭和28年法律第7号）

表示を省略することができるもの

- ・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合

(2) 表示方法

対象原材料の産地について、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する「国別重量順表示」を原則とします。

- ① 対象原材料が生鮮食品の場合は、その産地を表示します。2か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。（原料原産地名欄の産地の次に括弧を付して対応する原料を表示）

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、..
原料原産地名	アメリカ、カナダ（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、..

（表示箇所を明示した上で枠外に表示）

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、..
原料原産地名	枠外右部に記載

原料豚肉の原産地名 アメリカ、カナダ

- ② 対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示します。ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料名と共にその原産地を表示することができます。

(製造地を表示)

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート (ベルギー製造)、小麦粉、...

名 称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、...
原料原産地名	国内製造 (りんご果汁)

(中間加工原材料の原料の産地を遡って表示)

名 称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、...
原料原産地名	ドイツ (りんご)、ハンガリー (りんご)

- ③ 原産国が3か国以上ある場合は、改正前の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができます。

(「その他」を用いた表示)

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉 (アメリカ、カナダ、その他)、豚脂肪、...

(3) 「又は表示」「大括り表示」

「国別重量順表示」が難しい場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」と表示することができます。

- ① 「又は表示」とは、原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法であり、過去の使用実績等に基づき表示する方法です。
- 認める条件：過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「又は表示」を用いることができるとし、**根拠書類の保管が条件**です。
 - 誤認防止：「又は表示」をする場合は、**過去の一定期間における使用実績又は今後の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合 (一定期間使用割合) の高いものから順に表示した旨の表示**を付記します。

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、...
原料原産地名	アメリカ又はカナダ (豚肉)

※豚肉の産地は令和〇年の使用実績順

(原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示)

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉 (アメリカ又はカナダ)、豚脂肪、...

※豚肉の産地は令和〇年の使用実績順

また、使用割合が極めて少ない対象原材料の原産地についての誤認を防止するための措置として、一定期間における使用割合が5%未満である対象原材料の原産地について、**当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における使用割合が5%未満である旨を表示**します。

(使用実績から算出したときに国産が5%未満の場合)

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	アメリカ又はカナダ又は日本 (5%未満)

※小麦の産地順・割合は製造年の前年使用実績

- ② 「大括り表示」とは、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示する方法です。なお、輸入品と国産品を混合して使用する場合には、輸入品と国産品との間で、重量割合の高いものから順に表示する方法です。
- **認める条件**：過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「大括り表示」を用いることができます。その場合、**根拠書類の保管が条件**となります。

名 称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、…
原料原産地名	輸入(豚肉)

(原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示)

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉 (輸入)、豚脂肪、…

- ③ 「大括り表示+又は表示」とは、過去の使用実績等に基づき、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に、「又は」でつないで表示する方法です。
- **認める条件**：過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合には、「大括り表示+又は表示」を用いることができるとし、**根拠書類の保管が条件**となります。
 - **誤認防止**：「大括り表示+又は表示」をする場合は、**一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示**を付記します。

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	輸入又は国産

※小麦の産地は製造年の前年使用実績順

(原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示)

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉 (輸入又は国産)、豚脂肪、…

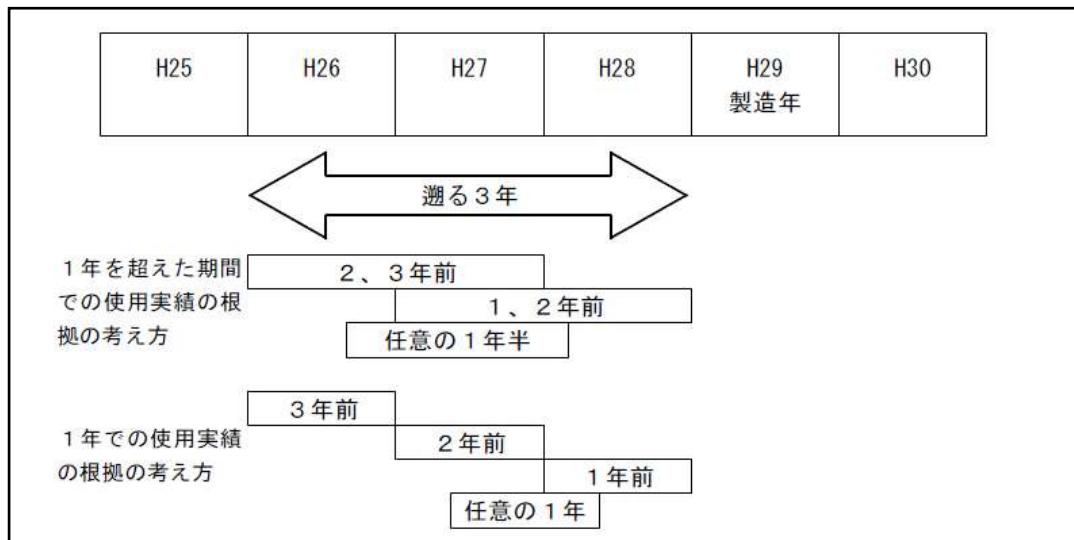
※豚肉の産地は過去1年間の使用実績順

また、使用割合が極めて少ない対象原材料の原産地についての誤認を防止するための措置として、一定期間における使用割合が5%未満である対象原材料の原産地について、当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における使用割合が5%未満である旨を表示します。

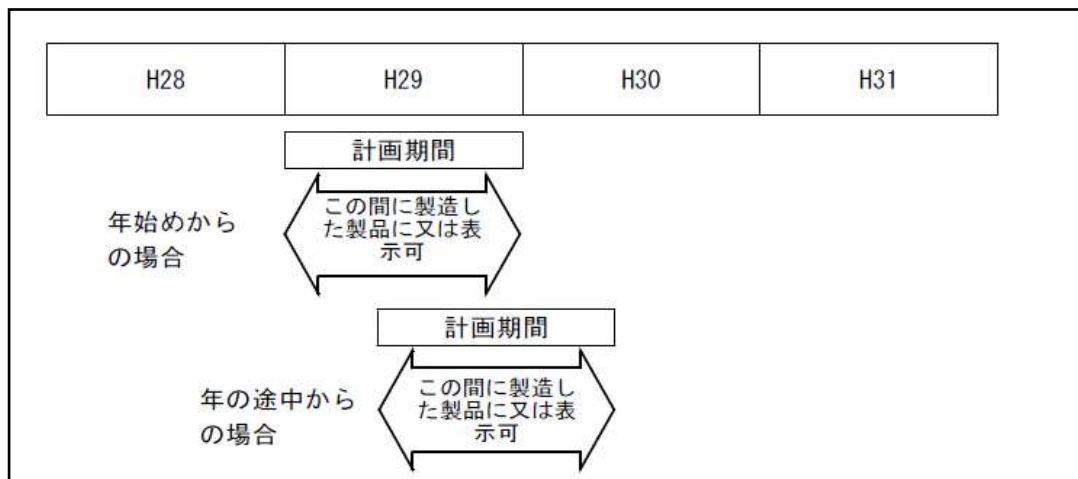
(使用実績から算出したときに国産が5%未満の場合)

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	輸入又は国産(5%未満)
※小麦の産地順・割合は製造年の前年使用実績	

例) 「又は表示」「大括り表示」にあたって根拠として用いることができる「使用実績」の考え方



「使用計画」で表示した場合



食品表示基準Q & A (最終改正令和8年4月1日消食表第238号) より

「基準別表第15」に掲げるもの（P39参照）

国内で製造された加工食品にあって、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されていると一般に認識されている22食品群と5品目については、原料原産地の表示は従来どおり国別重量順表示とします。

- 22品目については、主な原料（原材料のうち、単一の農畜水産物の占める重量割合が50%以上のもの）の「原産地」を下記のとおり記載します。
- 5品目（農産物漬物、うなぎ加工品、かつお削りぶし、野菜冷凍食品、おにぎり）にあっては、原料原産地の表示方法が個別に規定されており、それぞれの基準に従って記載します。

（表示方法）

原則として、義務表示事項を一括して表示する箇所に、主な原材料が国産の場合は国産である旨（または都道府県名、一般的に知られている地名等）を、主な原材料が輸入品の場合はその原産国名を、原料原産地が対応する原材料が明確になるよう、記載します。

（原材料名欄に括弧書きで表示する方法）

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（長崎県産）、食塩

（原料原産地名欄を設けて表示する方法）

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	長崎県

- 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品の場合、生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。例えば、生鮮農産物等の原産地表示では都道府県名より広い地域（九州産、関東産）などは認められていませんが、原料原産地表示では、「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

- 水産物の場合、次のように表示することができます。

- ① 国産の水産物：生産（採取又は採捕）した水域名、水揚港名、水揚港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名
- ② 輸入された水産物：原産国名に水域名を併記できます。



- 複数の原料原産地を表示する場合の表示の方法

- ① 原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものについて、2カ国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産国名を表示します（国別重量順表示）。

名称	乾燥野菜
原材料名	大根（A国、B国）、××、○○

- ② 原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地が3箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に2箇所以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。

名称	乾燥野菜
原材料名	大根（A国、B国、その他）、××、○○

食品表示基準別表第15に掲げられた原料原産地表示対象品目

1. 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が五十パーセント以上であるもの

- (1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- (2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- (3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- (5) 緑茶及び緑茶飲料
- (6) もち
- (7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- (8) 黒糖及び黒糖加工品
- (9) こんにやく
- (10) 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (12) 表面をあぶった食肉
- (13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (18) こんぶ巻
- (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (20) 表面をあぶった魚介類
- (21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (22) (4) 又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

2. 農産物漬物

3. 野菜冷凍食品

4. うなぎ加工品

5. かつお削りぶし

6. おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）



6. 内容量

- (1) 「〇〇g」、「〇個」などと単位を明記して記載します。ただし、計量法[※]で、密封された状態で販売するときには内容量の表示が義務づけられている食品(特定商品)は計量法で定められた表示方法に従い記載します。
- (2) 外見上容易に識別できる場合は内容量の項目を省略できます。
(計量法[※]で特定商品に該当するものを除く。)

参考：計量法における商品量目制度の概要：参考ホームページ（経済産業省）

7. 消費期限又は賞味期限

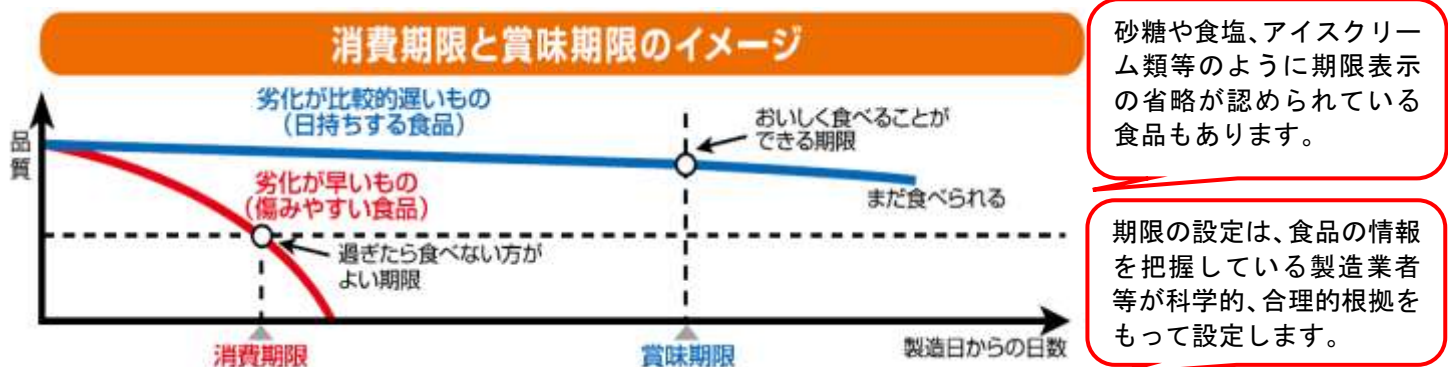
- (1) **消費期限**：定められた方法（保存方法に記載された方法）により保存した場合において、品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限。
【例】弁当、調理パン、そうざい、生菓子、食肉 等
- (2) **賞味期限**：定められた方法（保存方法に記載された方法）により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。
【例】缶詰、スナック菓子、ジャム類、チョコレート 等
- (3) 消費期限又は賞味期限は年月日で表示します。

【例】 「令和5年9月6日」、「5. 9. 6」、「2023. 9. 6」、「23. 9. 6」

※ 「.」等の表示が困難な場合には、「050906」や「20230906」、「230906」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦年の場合は4桁又は末尾2桁）とする6桁又は8桁で表示することができます。

- (4) 賞味期限が3ヶ月を超える場合は、年月で表示ができます。このとき、賞味期限は記載月の月末までとなります。例えば令和5年1月1日に製造し、令和5年6月1日期限の加工食品の場合、「令和5年5月」等と年月で表示できます。

期限表示のイメージ図



参考：食品期限表示の設定のためのガイドライン（消費者庁）

8. 保存方法

食品衛生法により保存基準が定められた食品にあつては、その基準に合う保存方法を記載します。また、基準方法が定められていない食品にあつては、その特性を考慮した保存方法を具体的に分かりやすく記載します。

【例】 「要冷蔵(10℃以下)」、「直射日光を避けて保存してください。」

9. 製造者等

表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの項目名を付けて表示します。

- (1) 製造者等の氏名は、個人の場合は氏名を、法人の場合は法人名を記載します。「株式会社」を「(株)」、又は「KK」、「有限会社」を「(有)」、「農業協同組合」を「農協」と記載することもできます。
- (2) 製造者の氏名は屋号や加工グループ名のみでの記載はできません。ただし、これらを個人名又は法人名に併記することはできます。
- (3) 製造所所在地は政令指定都市及び県庁が所在する市については道府県名を省略することができます。
- (4) 製造業者、加工者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示を行うことも可能です。この場合、項目名は「販売者」としてください。なお、当該食品の衛生上の責任者として、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を、輸入品にあつては輸入者を記載する必要があります。

(枠内に販売者、枠外に製造者を記載する場合)

販売者	(株)前橋製菓 前橋市〇〇町××一×
製造所	群馬菓子(株) 群馬県〇〇市〇〇町××

表示責任者である販売者を枠内に記載し、衛生上の責任者を枠外に記載します。

(枠内に併記する場合)

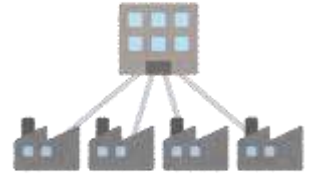
販売者	(株)前橋製菓 前橋市〇〇町××一×
製造所	群馬菓子(株) 群馬県〇〇市〇〇町××

表示責任者である販売者と衛生上の責任者を枠内に記載することは可能ですが、どちらが表示責任者であるかを合意しておく必要があります。

- (5) 必ず製造者を記載します。販売者表示を行う場合は、製造所固有記号の記載や製造者の併記を行います。ただし、製造所固有記号^{*}を使用する場合、食品表示法に基づき、あらかじめ消費者庁長官に届け出る必要があります。

製造所固有記号について

同一製品を2以上の工場で製造する場合にのみ、消費者庁へ届け出た製造所固有記号をもって表示することができます。届け出はオンライン（製造所固有記号制度届出データベース）により行います。



また、製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示する必要があります。

- ① 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ② 製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス等
- ③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

一方、業務用食品については、2以上の工場で製造するか否かに係らず、これまでと同様に製造所固有記号が使用できます。業務用食品に製造所固有記号を使用する場合は、消費者庁への届け出（製造所固有記号制度届出データベースによる）を行い、「+」を冠して表示する必要があります。

販売者 株式会社〇〇 + AB
群馬県前橋市〇〇町××
お客様ダイヤル 〇〇〇-△△△-××××

お客様ダイヤルが製造所固有記号に関し回答する者の連絡先に該当し、当社ウェブサイトアドレスが製造所固有記号について容易にアクセスできる場合

販売者 株式会社〇〇 + AB
群馬県前橋市〇〇町××
製造者の情報は下記をご覧ください
当社ウェブサイトアドレス <http://www. . . .>

製造所の情報を掲載したウェブサイトのアドレスを表示する場合

販売者 株式会社〇〇 + A a
群馬県前橋市〇〇町××
製造所固有記号
A a : ▲▲工場神奈川県〇〇市
A b : ◆◆工場栃木県◎◎市
A c : ▼▼工場愛知県□□市 . .

ある食品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号を表示する場合

同一製品を二以上の製造所で製造している場合について

「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」とは、製造所固有記号の届出時に、次の2つの要件を満たすものとします。

- (ア) 2以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所であること。
- (イ) 製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること。



10. 栄養成分表示

食品関連事業者は、原則として、全ての消費者向けの予め包装された加工食品及び添加物を販売する際には栄養成分表示を行う必要があります。

(1) 表示項目

- 【義務】 エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量※」で表示）
- 【推奨】 飽和脂肪酸、食物繊維
- 【任意】 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

※食塩相当量はナトリウムの量に2.54を乗じて算出します。

<換算式>

$$\text{ナトリウム (mg)} \times 2.54 \div 1,000 = \text{食塩相当量 (g)}$$

例) ナトリウム120mgを食塩相当量に換算すると・・・

$$120\text{mg} \times 2.54 \div 1,000 = 0.3048\text{g}$$

よって・・・**食塩相当量 0.3g**と表示する。

(2) 表示の省略

次の場合にあつては、栄養成分の量及び熱量を省略することができます。ただし、栄養表示をしようとする場合は省略できません。

(※食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン参照)

- 表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- 酒類
- 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの（例：水、香辛料、お茶等）
- 極めて短い期間で原材料が変更されるもの（例：日替わり弁当、合挽肉等）
- 消費税法第9条に規定する小規模事業者（課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者）（当分の間は、課税売上高が1000万円以下の事業者又は中小企業基本法第二条第五項に規定する小規模企業者（おおむね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人）以下の事業者）



(3) 表示様式

①表示様式 **基準別記様式2**
(義務表示事項)

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

※ 生鮮食品やナトリウム塩を添加していない食品において、ナトリウムの量を表示したい場合

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
(食塩相当量	g)

②表示様式 **基準別記様式3**
(義務表示以外の成分を表示する場合)

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
-飽和脂肪酸	g
-n-3系脂肪酸	g
-n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
-糖質	g
-糖類	g
-食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg

青字 は任意表示です。

1. 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示します。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示します。
2. この様式中の栄養成分及び熱量の順は変更できません。
3. 含有量が0の場合であるものについても表示事項の省略はできません。ただし、近接した複数の表示事項が0である場合は、例えば、「たんぱく質と脂質が0」というように一括して表示することができます。
4. 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、炭水化物の量に加え、糖質及び食物繊維の量の両方を表示します。
5. 加工食品及び添加物において、ナトリウム塩を添加していない食品以外は、ナトリウムの量は表示禁止事項です。容器包装（栄養成分表示枠内以外も含む。）にナトリウムの量は表示できません。生鮮食品及び、ナトリウム塩を添加していない加工食品、添加物において、ナトリウムの量を表示したい場合、食品表示基準別記様式3の「食塩相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示します。
6. 義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略します。
7. 様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができます。

(4) 栄養成分表示の設定方法

表示値を得る方法として分析値に加えて計算値、参照値又はこれらの併用値を用いることができます。いずれの方法でも、結果として表示された含有量に合理的な根拠があれば、表示することが可能です。

参考：消費者庁食品表示企画課「〈事業者向け〉食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」

【分析値】

分析値とは、公定法（公定法とは、食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法であり、その詳細は、「食品表示基準について別添 栄養成分等の分析方法等」に示されている。）により栄養成分を分析した値をいいます。自社で分析を実施する場合と信頼できる分析機関に分析を依頼する場合があります。

【計算値】

計算値とは、公的なデータベース（例：日本食品標準成分表 等）等から原料の栄養成分値を入手し、その食品の栄養成分を算出した値をいいます。原料のデータが成分表収載食品などである場合、自社が持っている配合レシピや調理法から、計算できます。また、原料のデータを原料の製造者から提供される場合も計算が可能となります。

【参照値】

参照値とは、公的なデータベース（例：日本食品標準成分表 等）等に基づき表示しようとする食品と同一又は類似する食品から、栄養成分値を類推した値をいいます。一般的な食品の場合適用できる可能性があります。

なお、栄養成分表示しようとする食品の過去の分析結果等を参照して表示値とする場合も参照値となる場合があります。

不適切な例

日本食品標準成分表の「あんパン」の数値を参照値として記載する場合
日本食品標準成分表「あんパン」の組成は、「部分割合がパン10、こしあん7」であるため、次のあんパンは参照値として日本成分標準成分表の栄養成分値をそのまま記載することはできません。

- ・部分割合がパン10、つぶしあん7のあんパン（あんの種類が違う。）。
- ・部分割合がパン5、こしあん7の薄皮あんパン（部分割合が違う。）。



【併用値】

併用値とは、分析値、計算値及び参照値を併用した表示も可能であり、分析値、計算値又は参照値を基に、又は組み合わせて作成した値をいいます。

(5) 許容差の範囲について

栄養成分含量を一定値で表示する場合、当該食品の賞味（消費）期限内において、定められた分析方法による分析値が、「表示値を基準とした許容差の範囲」（下記表参照）内である必要があります。

また、栄養成分含量の表示は、必ず分析を行わなければならないものではなく、結果として表示された栄養成分含量が許容差の範囲内であれば食品表示基準違反にはなりません。ただし、行政機関等が実際に分析して得られた値が表示している栄養成分含量の許容差の範囲を超えていた場合は、不適正な表示となります。（合理的な推定により得られた値を表示する場合があります。）

義務表示事項の許容差の範囲 **基準別表第9**

栄養成分及び熱量	許容差の範囲
熱量	プラス・マイナス20% なお、100g 当たり（清涼飲料水等にあつては100ml 当たり）の熱量が25kcal 未満の場合は±5kcal
たんぱく質、脂質、炭水化物	プラス・マイナス20% なお、100g 当たり（清涼飲料水等にあつては100ml 当たり）の栄養成分の量2.5g 未満の場合は±0.5g
ナトリウム	プラス・マイナス20% なお、100g 当たり（清涼飲料水等にあつては100ml 当たり）の栄養成分の量が25mg 未満の場合は±5mg

表示値が許容差の範囲に収まることが困難な場合、計算値や参照値等の合理的な推定により得られた値を下記のとおりに記載すれば、表示値として用いることができます。ただし、機能を表示する栄養成分、栄養強調表示をする栄養成分の量及び熱量は食品表示基準に規定された分析方法により測定します。

- 表示する際、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」のどちらかの文言を含む表示を栄養成分表示に近接した場所に表示する。
- 表示設定根拠を保管し、行政からの求めに応じて開示することが出来る必要がある。

栄養成分含量を下限値及び上限値の幅で表示する場合、当該食品の賞味（消費）期限内において、分析値がその幅の中に含まれていなければなりません（許容差はありません。）。

栄養成分表示（100g あたり）	
エネルギー	425kcal
たんぱく質	52.1g
脂質	23.9g
炭水化物	0.4g
食塩相当量	2.8g

サンプル品分析による推定値

この場合、行政機関等が実際に分析して得られた値が、表示している上限値及び下限値の幅を超えていた場合は、不適正な表示となります。

なお、表示の幅は適切に設定します。過度に広い幅で表示することは望ましくありません。

(6) 0（ゼロ）と表示できる基準について **基準別表第9**

基準が定められている栄養成分等について食品100g（飲用は100ml）当たりの栄養成分含量が基準値未満の場合は、0（ゼロ）と表示することができます。

栄養成分含量が0（ゼロ）であっても表示項目は省略できません。ただし、複数の表示項目が0（ゼロ）の場合は、例えば「たんぱく質と脂質が0」と一括して表示することができます。

熱量	5kcal	炭水化物	0.5g
たんぱく質	0.5g	糖質	0.5g
脂質	0.5g	糖類	0.5g
飽和脂肪酸	0.1g	食物繊維	0.5g
コレステロール	5mg	ナトリウム	5mg

(7) 栄養成分表示の注意点

- ① 表示に用いる名称は、熱量にあつては、「エネルギー」、たんぱく質にあつては、「蛋白質」「たん白質」「タンパク質」「たんぱく」「タンパク」、カルシウムにあつては、「Ca」、鉄にあつては、「Fe」、ナトリウムにあつては、「Na」、ビタミンAにあつては、「V. A」（その他のビタミンも同様）と表示することができます。
- ② 「kcal」は「キロカロリー」、「g」は「グラム」、「mg」は「ミリグラム」、「μg」は「マイクログラム」と表示することができます。IU又は国際単位は表示できません。
- ③ 義務表示の最小表示の位は、次のとおりです。
なお、位を下げることを妨げるものではなく、その場合は、その下の位を四捨五入して表示します。

栄養成分	最小単位の位
熱量	1の位
たんぱく質	1の位 ^{※1}
脂質	1の位 ^{※1}
炭水化物	1の位 ^{※1}
食塩相当量	小数第1位 ^{※2}

※¹ 1の位に満たない場合であつて、0と表示することができる量（上記（6）の表）以上であるときは、有効数字1桁以上とする。

※² 小数第1位に満たない場合であつて、ナトリウムの量が0と表示することができる量（上記（6）の表）以上であるときは、有効数字1桁以上とする。なお、食塩相当量を0と表示できる場合には、「0.0」、「0」と表示しても差し支えない。

- ④ セットで販売され、通常一緒に食される食品（即席めんなどにおけるめん、かやく、スープの素、ハンバーグセットにおけるハンバーグとソース等）の表示については、セット合計の含有量を表示します。これに併せて、セットを構成する個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えありません。

特色のある原材料に関する事項

「特色のある原材料」とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が100%使用でない場合に「〇〇使用」、「〇〇入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指します。

表示方法

- (1) 当該表示に近接した箇所又は一括表示欄の当該原材料名の次に（ ）を付して、製品に占める割合、又は特色のある原材料と同一の種類原材料に占める割合を記載します。
- (2) 使用割合を〇〇%又は〇割で表示します。ただし、使用割合が100%である場合には割合表示を省略できます。
- (3) 原材料の使用割合が変動する場合、想定される最小値を記載し、「〇%以上」又は「〇割以上」のように幅をもたせた表示を行うことが可能です。
なお、「〇%～△%」のように表示することは、含有量が多いとの誤認を与える可能性があることから認められません。
- (4) 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあっては、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に（ ）を付して表示します。

【例】「やよいひめ」を80%使用した菓子

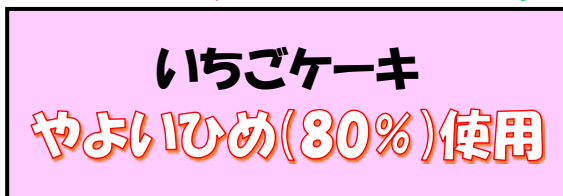
①一括表示欄外に「やよいひめ」を表示する場合



②原材料名欄に記載する場合

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、卵、いちご(やよいひめ)、...

これだけでは不十分！！



名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、卵、いちご(やよいひめ80%使用)、...

その表示に近接して表示します。

原材料名の次にかっこを付けて、使用割合を合わせて表示

- ※ 特色のある原材料（やよいひめ）を使用しているも、「やよいひめ使用」と表示しないのであれば、割合表示を行う必要はありません。
- ※ 使用割合が100%であれば、使用割合の表示は不要です。
- ※ 原材料の使用割合が変動する場合、想定される最小値を記載し、「〇%以上」又は「〇割以上」のように幅をもたせた表示を行うことが可能です。

特色のある原材料に該当するもの

1. 特定の出産地のもの
 - 国産大豆絹豆腐・トルコ産ヘーゼルナッツ使用・十勝産小豆使用
 - 国内産山ごぼう使用・三陸産わかめを使用 等
2. 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品
 - 有機小麦粉使用・有機栽培こんにゃく芋から自社生産・有機牛肉使用 等
3. 非遺伝子組換えのもの等
(ただし、食品表示基準第3条第2項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示すること。)
4. 特定の出産地のもの
 - 群馬県で精製されたこんにゃく粉入り・北海道で製造されたバターを使用 等
5. 特別な栽培方法により生産された農産物
 - 特別栽培ねぎ入り・栽培期間中農薬不使用のにんじん使用 等
6. 品種名等
 - とちおとめ使用・コシヒカリ入り・本まぐろ入り 等
7. 銘柄名、ブランド名、商品名
 - 宇治茶使用・松阪牛使用・越前がに入り
 - 市販されている商品の商品名△△を「△△使用」等

特色のある原材料に該当しないもの

例えば、「黒糖使用」という表示は、「黒糖」という名称が一般的名称として定着していることから、特色のある原材料の表示には該当しません。

この場合において、黒糖以外の砂糖も使用している場合、消費者は「使用された砂糖のうち黒糖の占める割合が100%」と理解する可能性があることから、原材料名欄に「砂糖（上白糖、黒糖）、…」のように表示する等、消費者に誤認を与えないよう表示することが必要です。

【同様の例】三温糖、抹茶、玉露、かぶせ茶、黒酢、りんご酢等

また、加工食品の製造方法は極めて多様であり、必ずしも明確な定義に基づく製法のみとは限らず、同じ製法名でも製造者によって別の製法をとることがあること、消費者にとって製法表示は商品のイメージとして捉えられること等から明確な区分を行うことが困難であるため、製造方法に特色のある原材料については、割合表示の義務付けには該当しません。

【例】炭焼き焙煎、二段仕込み、粗挽き、特製等

遺伝子組換え食品に関する事項

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

このようにして安全性が確認された遺伝子組換え農産物とその加工食品について、食品表示基準に基づき、表示ルールが定められています。

義務対象

安全性審査を経て流通が認められた9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群^{※1}

(食品表示基準 別表第17)

対象農産物	加工食品 ^{※2}
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む。)	1 豆腐・油揚げ類、2 凍り豆腐、あから及びゆば、3 納豆、4 豆乳類、5 みそ、6 大豆煮豆、7 大豆缶詰及び大豆瓶詰、8 きなこ、9 大豆いり豆、10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの、11 調理用の大豆を主な原材料とするもの、12 大豆粉を主な原材料とするもの、13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの、14 枝豆を主な原材料とするもの、15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子、2 コーンスターチ、3 ポップコーン、4 冷凍とうもろこし、5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、6 コーンフラワーを主な原材料とするもの、7 コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く)、8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子、2 乾燥ばれいしょ、3 冷凍ばれいしょ、4 ばれいしょでん粉、5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

★ しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。この場合は、義務対象品目と同じ表示ルールに従って表示してください。

※1 組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目

※2 表示義務の対象となるのは主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)

表示方法

遺伝子組換え農産物及びそれを加工食品の原材料とした場合

義務表示については、当該原材料の後ろにかっこを付して表示してください。

遺伝子組換え農産物である旨を表示

<表示例>「大豆(遺伝子組換え)」等

名称：ポップコーン
原材料名：とうもろこし(アメリカ産)(遺伝子組換え)、パーム油、食塩……

分別生産流通管理をしていない(遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別していない)場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示

<表示例>
「大豆(遺伝子組換え大豆と分別管理していない)」
「大豆(遺伝子組換え不分別)」等

名称：豆腐
原材料名：大豆(アメリカ産)(遺伝子組換え不分別)、食塩/凝固剤……

使用している大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理していません。

消費者庁資料より引用

任意表示制度

義務表示の対象農産物及びこれらを原材料とした加工食品について、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認したものを使用している場合は、その旨を表示することができます。

旧制度

分別生産流通管理をした対象農産物及びそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでないものを分別」
「遺伝子組換えでない」
等の表示が可能



「分別生産流通管理(IPハンドリング)」

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物について、生産、流通及び加工の各段階で管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることを言います。

※大豆・とうもろこしについては、適切に分別生産流通管理した場合でも、遺伝子組換え農産物の意図しない混入が避けられないことから、5%までの意図しない混入を認めています。

現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

任意表示については、一括表示以外の容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて表示することもできます。
適切に分別生産流通管理された旨の表示方法について、詳しくは裏面をご参照ください。



適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例>

「大豆(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)」
「大豆(遺伝子組換えが混入しないよう分別)」
「大豆(遺伝子組換え混入防止措置済)」 等

名称：豆腐
原材料名：大豆(アメリカ産)(分別生産流通管理済)、
食塩/凝固剤

名称：ポップコーン
原材料名：とうもろこし(アメリカ産)、パーム油、
食塩

原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする加工食品



遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨の表示が可能

<表示例>

「遺伝子組換えでない」
「非遺伝子組換え」 等

名称：豆腐
原材料名：大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、
食塩/凝固剤

原材料に使用している大豆は非遺伝子組換えのものです。

消費者庁資料より引用

新たな任意表示制度に関する Q & A

Q1 適切に分別生産流通管理された旨を表示したいのですが、どのように表現したらよいでしょうか。

例えば、「遺伝子組換え大豆の混入が5%以下になるように管理しています。」という表示はできませんか。

A1 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分けて生産、流通及び製造加工の各段階で管理を行っていることが分かるように表示する必要があります。以下に挙げる表示例以外にも、遺伝子組換え食品と分けて管理を行った旨が消費者に伝わるような表現であれば、使用することができます。

(一括表示事項欄に表示する場合の例)

「分別生産流通管理済」

「遺伝子組換え混入防止管理済」

「遺伝子組換えの混入を防止するため分別」

「遺伝子組換えが混入しないように分別」

(一括表示事項欄外に表示する場合の例)

「大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理したものを使用しています。」

「原料に使用している大豆は、遺伝子組換え大豆の混入を5%以下になるよう管理しています。」

「原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。」

このとき、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の割合について、表示の読み手の主観によって左右されるような表現（例えば、「遺伝子組換え大豆はほぼ含まれていません。」「遺伝子組換えトウモロコシの混入をできる限り抑えています。」等）は避けるべきです。また、適切に分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の混入がある大豆及びとうもろこしに対して、遺伝子組換えの混入がない原材料であると消費者が誤認するような表示（例えば、「遺伝子組換えでないものを分別」等）は、不適切な表示となります。

例に挙げている表示のように、遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を合わせて表示することは可能ですが、事業者は表示と商品に矛盾がないように注意してください。

Q2 適切に分別生産流通管理を行った原料を使用していれば、必ずその旨を表示しなくてはいけいのですか。

A2 適切に分別生産流通管理を行った旨の表示は義務表示ではありません。適切に分別生産流通管理をした対象農産物を原材料とした場合、当該原材料名（大豆やとうもろこし等）のみか、又は当該原材料名とともに適切に分別生産流通管理が行われた旨を表示することができます。

Q3 「遺伝子組換えでない」と表示するための条件を教えてください。

A3 適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換えでない」と表示することができます。遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、第三者分析機関等による分析^{※3}や、以下を証明する書類等を備えておくことなどが考えられます。

- ① 生産地で遺伝子組換えの混入がないことを確認した農産物を専用コンテナ等に詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していること
- ② 国産品又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品と混ざらないことを確認していること
- ③ 生産、流通過程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、その旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合

なお、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合には、不適切な表示となります。

※3 現在、日本において食用として使用することを目的とした遺伝子組換え作物の商業栽培はありません。
 ※4 第三者分析機関等の分析は、任意表示の必須の条件ではありません。

消費者庁食品表示企画課
 東京都千代田区霞が関 3-1-1
 中央合同庁舎第4号館 6階
 03-3507-8800 (大代表)

遺伝子組換え表示

検索



消費者庁資料より引用

保健機能食品について

保健機能食品とは、「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収を穏やかにします」等、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という機能性の表示や栄養成分の機能の表示をすることができる食品をいいます。



保健機能食品以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語を表示することは禁止されています。

1. 特定保健用食品(トクホ)

科学的根拠に基づいた機能を表示した食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という、食品の機能が表示されています。トクホには、必ずマークが表示されています。

【表示事項】

- (ア) 特定保健用食品である旨（条件付き特定保健用食品にあつては、条件付き特定保健用食品である旨）
- (イ) 許可または承認を受けた表示の内容
- (ウ) 栄養成分量及び熱量
- (エ) 1日当たりの摂取目安量
- (オ) 摂取の方法
- (カ) 摂取をする上での注意事項
- (キ) バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言
- (ク) 関与成分について栄養素等表示基準値が示されているものにあつては、1日当たりの摂取目安量に基づき当該食品を摂取した時の関与成分摂取量の当該栄養素等表示基準値に占める割合を百分率又は割合で表示
- (ケ) 調理または保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項



2. 栄養機能食品

1日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能を表示することができます。



栄養機能食品としての表示ができるのは次の成分です。

ミネラル類	亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム
ビタミン類	ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸
脂肪酸	n-3系脂肪酸

【表示事項】

- (ア) 栄養機能食品である旨及び栄養成分の名称
- (イ) 栄養成分の機能
- (ウ) 1日当たりの摂取目安量
- (エ) 摂取の方法
- (オ) 摂取をする上での注意事項
- (カ) バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言
- (キ) 消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨
- (ク) 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合
- (ケ) 栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言
- (コ) 調理または保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項
- (サ) 特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項
- (シ) 保存の方法

【表示禁止事項】

- (ア) 基準別表第11に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
- (イ) 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

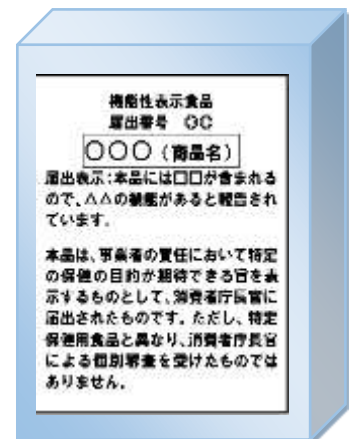
3. 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品です。販売前に、安全性及び機能の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届出されたものです。届出情報が消費者庁のウェブサイトで確認できます。トクホとは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という、食品の機能が表示されています。

【表示事項】

- (ア) 機能性表示食品である旨
- (イ) 科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性
- (ウ) 1日当たりの摂取目安量
- (エ) 1日当たりの摂取目安量当たりの栄養成分の量及び熱量
- (オ) 1日当たりの摂取目安量当たりの機能関与成分の含有量
- (カ) 届出番号
- (キ) 食品関連事業者の連絡先として、電話番号
- (ク) 機能性及び安全性について、国による評価を受けたものでない旨
- (ケ) 摂取の方法



- (コ) 摂取する上での注意事項
- (サ) バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言
- (シ) 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項
- (ス) 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨
- (セ) 疾病に罹患している者、未成年、妊産婦（妊娠を計画している者を含む）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨（生鮮食品を除く）
- (ソ) 疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は、医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨
- (タ) 体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨

【表示禁止事項】

- (ア) 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
- (イ) 第7条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分または熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分(基準別表第9の第1欄に掲げる栄養成分を含む)を強調する用語
- (ウ) 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
- (エ) 基準別表第9の第1欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

景品表示法及び健康増進法による健康食品の虚偽誇大表示等の禁止



健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果等を期待させるような健康増進法上の虚偽誇大表示や景品表示法上の優良誤認表示（これらを併せて「虚偽誇大表示等」という。）に該当する宣伝等は、禁止の対象となります。なお、これらの法律の規定は、特定の文言や表現等を一律に禁止するものではなく、表示全体の訴求内容により判断されます。

「健康保持増進効果等」は、健康状態の改善又は維持を目的とした「健康の保持増進の効果」と「内閣府令で定める事項」に分類され、疾病の治療又は予防を目的とする効果、身体の組織機能の増強を主たる目的とする効果、栄養成分の効果、人の身体の美化に資する効果等が該当し、暗示的又は間接的に表現するものも含む。

合理的な根拠資料を示すことができない効果・性能の広告その他の表示は、景品表示法第7条第2項の規定に基づき優良誤認表示とみなされます。この規制の適用についての考え方は、「不当景品類及び不当表示防止法第7条第2項の運用指針—不実証広告規制に関する指針—」に示されており、表示の裏付けとなる資料に関する「合理的な根拠」の判断基準は、次のとおりです。

- ① 提出資料が客観的に実証された内容のものである
- ② 表示された効果、性能と提出資料によって実証された内容が適切に対応している



(例)

生活習慣病予防に アレルギーを緩和する 老化防止
 疲労回復 血圧が高めの方に
 コレステロールの吸収を抑える おなかの調子を整える 血液サラサラ

業務用加工食品について

業務用加工食品とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているものの以外のものをいいます。

表示事項

主な表示事項になりますので、詳細は対応する食品表示基準をご参照ください。

業務用加工食品		一般用加工食品 基準第3条関係
義務表示事項 基準第10条関係	任意表示事項 基準第12条関係	
名称		名称
保存の方法 ※		保存の方法
消費期限又は賞味期限※		消費期限又は賞味期限
原材料名		原材料名
添加物		添加物
		内容量
	特色のある原材料等に関する事項	特色のある原材料等に関する事項
	栄養成分表示	栄養成分表示
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所		食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称		製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
アレルゲン		アレルゲン
L-フェニルアラニン化合物を含む旨		L-フェニルアラニン化合物を含む旨
乳児用規格適用食品である旨		乳児用規格適用食品である旨
原料原産地名		原料原産地名
原産国名（輸入品に限る）		原産国名（輸入品に限る）
その他、個別の食品に関する事項の記載が必要になります。		

※省略できる食品もあります。

また、容器包装に入れずに販売する場合は、下記の表示事項の表示は要しません。

- 保存方法
- 消費期限又は賞味期限
- 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
- アレルゲン
- L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 乳児用規格適用食品である旨
- 即席めん類に関する事項、食肉に関する事項、乳製品に関する事項等の記載

表示方法

原則、容器・包装に表示します。

ただし、原材料名、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、原料原産地名、原産国名については、送り状、納品書等、規格書等に表示できます。

業務用生鮮食品、業務用加工食品について、最終製品において原料原産地名の表示の対象となる原材料に該当する業務用食品については、業者間においても、原料原産地の情報を伝達する必要があります。



イ) 業務用生鮮食品・・・当該業務用生鮮食品の原産国名

ロ) 業務用加工食品

- 「実質的な変更」に該当しない単なる切断、小分け等を行い消費者に販売されるものは、当該業務用加工食品の重量割合上位1位の原材料の原産地名
- 最終製品の加工又は製造の際に原材料の一つとして使用されるもので、最終製品において、重量割合上位1位の原材料となるものは、当該業務用加工食品の原産国名

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））、 おかず（小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
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、 その他おかず（小麦・卵・大豆・えびを含む）
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）

名 称	…
原材料名	ご飯、おかず…
添加物	…



（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)) ^注 、鮭、のり(国産) [※] 、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、原料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)) ^注 、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(アナトー、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×-×



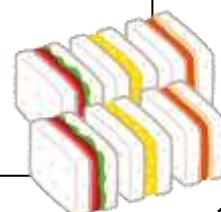
丼ものの表示

名 称	カツ丼
原材料名	ご飯(米(前橋市産)) ^注 、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で確認

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. 農産物漬物の表示について

調味梅干の表示

別表基準	第3	第4	第19	第20	第22
記載の有無	○	○			○

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)

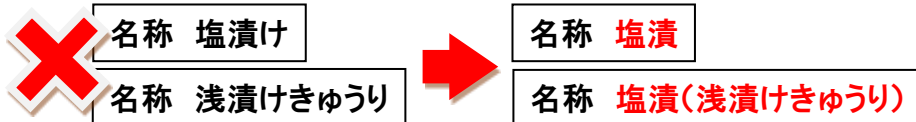
製 造 者 〇〇食品(株)

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)

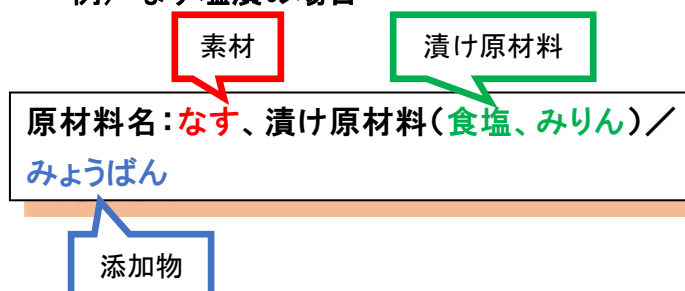
例) 塩漬けしたきゅうりの場合



(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

3. その他の表示例

個別の食品の規定については、[基準別表第3](#) [基準別表第4](#) [基準別表第19](#) [基準別表第20](#) [基準別表第22](#)の各個別の項目を確認してください。

加工食肉の表示

基準別表	第3	第4	第19	第20	第22
記載の有無			○		

名称	味付け豚肉
原材料名	豚肉（群馬県産）、砂糖、しょうゆ、ニンニク、食塩、ごま油、唐辛子、ごま／調味料（アミノ酸等）、パプリカ色素、（一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む）
内容量	300g
消費期限	××、△△、△△
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
加工者	〇〇食肉株式会社 群馬県前橋市〇〇町×-×

あらかじめ味付け処理をしてありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

1. 食肉について、鳥獣の種類を記載します。
2. 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものは鳥獣の種類の表示を省略することができます。
3. 調味液に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理などを行った場合、どのような処理を行ったかその旨を記載します。
4. 3. の処理を行った場合、飲食に供する際に十分な加熱を要する旨を記載します。

みその表示

基準別表	第3	第4	第19	第20	第22
記載の有無	○	○			○

名称	米みそ
原材料名	米（国産）、大豆、食塩
内容量	500g
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	□□醸造（株） 群馬県前橋市〇〇町×-×



1. 名称は使用したこうじの種類により「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」及びそれらを混合した「調合みそ」のいずれかを記載します。
2. 風味原料を加えたものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあつては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付けて「だし入り」と表示します。
3. 遺伝子組換え大豆を使用している場合はその旨表示が必要です。

豆腐の表示

名称	絹ごし豆腐
原材料名	丸大豆（群馬県産）（分別生産流通管理済み）／凝固剤（にがり）
内容量	250g
消費期限	××、△△、△△
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製造者	株式会社〇〇豆腐 群馬県前橋市〇〇町×-×



1. 豆腐用凝固剤のうち、塩化マグネシウムと粗製海水塩化マグネシウム（別名 塩化マグネシウム含有物）に限り、物質名を記載したうえで、「にがり」という表現ができます。
2. 内容量は個数表示「1丁」も可能です。
3. 遺伝子組み換え農産物を原材料とする加工食品は、遺伝子組換えに関する事項を表示します。

こんにゃくの表示

名 称	こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉（群馬県産）
添加物	水酸化カルシウム
内 容 量	180g
賞味期限	××. △△. △△
保存方法	冷蔵庫（10℃以下）で保存してください。
製 造 者	前橋 花子 群馬県前橋市〇〇町×-×



1. こんにゃくは、基準別表第15に掲げられた22食品群に含まれるため（39ページ参照）、こんにゃく芋（こんにゃく粉の場合も）の原産地を記載します。
2. こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り、上記例のような表示ができます。したがって、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が異なっている場合には、原材料名欄に「こんにゃく粉（こんにゃくいも（〇〇産）」のように表示するか、原料原産地名欄に「A国産（こんにゃくいも）」のように表示する必要があります。

ジャムの表示

基準別表	第3	第4	第19	第20	第22
記載の有無	○	○	○	○	○

名 称	ブルーベリージャム
原材料名	ブルーベリー（前橋市産）、糖類（砂糖、水あめ） 増粘多糖類、酸味料
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 太郎 群馬県前橋市〇〇町×-×

使用上の注意 開封後は要冷蔵（10℃以下）で保存

名 称	いちごジャム（プレザーブスタイル）
原材料名	いちご（国産）、砂糖、レモン果汁
添加物	ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）
内 容 量	150g
賞味期限	底面に記載
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 太郎 群馬県前橋市〇〇町×-×

使用上の注意 開封後は10℃以下で保存し、お早めにお召し上がりください。



1. いちご、その他ベリー類の果実を原料とするもので、果肉の原型が残っているものを「プレザーブ」といいます。
2. 2種類以上の果実等を使用したものは「ミックスジャム」と記載します。
3. リンゴは特定原材料に準ずるものとしてアレルギー表示が奨励されています。
4. 糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と枠外に使用上の注意を明確に表示します。
5. 通常より糖度が低い旨を示す用語の表示は禁止されています（糖度が55ブリックス度以下のものについて、糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合を除く）。

果実飲料の表示

名 称	りんごジュース（ストレート）
原材料名	りんご（青森県産、山形県産）
添加物	酸化防止剤（ビタミンC）
内容量	500ml
賞味期限	底面に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
販売者	前橋 花子（〇〇果樹園） 群馬県前橋市〇〇町×-×
製造者	前橋飲料株式会社 群馬県前橋市〇〇町×-×



1. 果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし、バナナにあってはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「〇〇ジュース（ストレート）」と還元果汁を使用したものにあっては「〇〇ジュース（濃縮還元）」と表示します。
2. 砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては、商品名の近接した箇所に括弧を付けて14ポイントの活字以上の大きさを「加糖」と表示します。ただし、印刷瓶入り果汁飲料にあっては、蓋に表示することができます。
3. 還元果汁を使用したものにあっては、商品名の近接した箇所に14ポイントの活字以上の大きさを「濃縮還元」と表示します。ただし、印刷瓶入り果汁飲料にあっては、蓋に表示することができます。
4. 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語は表示できません。また、「天然」又は「自然」の用語も表示できません。

ドレッシングの表示

基準別表	第3	第4	第19	第20	第22
記載の有無	○	○			○

名 称	分離液状ドレッシング
原材料名	しょうゆ（小麦・大豆を含む） （国内製造）、砂糖、醸造酢（りんご酢）、レモン果汁、食塩、食用植物油（大豆を含む）、胡椒／調味料（アミノ酸等）、香料
内容量	200ml
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	枠外下部に記載
製造者	（株）前橋食品 群馬県前橋市〇〇町×-×

名 称	ドレッシングタイプ調味料
原材料名	しょうゆ（国内製造）、砂糖、醸造酢（りんご酢）、玉ねぎ、梅肉、かつお節エキス、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・大豆・りんごを含む）
内容量	150ml
賞味期限	××、△△、△△
保存方法	直射日光を避けて保存してください
製造者	群馬 三郎（〇〇キッチン） 群馬県前橋市〇〇町×-×

開封後は要冷蔵（10℃以下）で保存し、なるべく早めにお召し上がりください。

1. ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料は、食品表示基準で記載方法がそれぞれ規定されています。
2. ドレッシングタイプ調味料にあっては、「ドレッシングタイプ調味料」とノンオイルドレッシングにあっては、「ドレッシングタイプ調味料」又は、「ノンオイルドレッシング」と表示することができます。

めんの表示

名 称	ゆでうどん
原材料名	めん(小麦粉(国内製造)、食塩)、つゆ(しょうゆ(大豆・小麦を含む)、かつお節、みりん、食塩)／調味料(アミノ酸等)
内 容 量	390g(めん120g×3食)
消費期限	××、△△、△△
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
使用上の注意※	消費期限内にお召し上がりください。
製 造 者	前橋 梅子(〇〇うどん) 群馬県前橋市〇〇町×-×



名 称	生中華めん
原材料名	小麦粉(国内製造)、でんぷん、小麦たんぱく、食塩、卵白(卵を含む)／かんすい、クチナシ色素
内 容 量	300g
賞味期限	××、△△、△△
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
使用上の注意※	賞味期限内にお召し上がりください。
製 造 者	株式会社〇〇製麺 前橋市〇〇町×-×

※ 使用上の注意は、生めんの公正競争規約による表示ルールで定められています。一括表示することが困難な場合は、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、ほかの場所に表示することができます。

乾めんの表示

基準別表	第3	第4	第19	第20	第22
記載の有無	○	○	○	○	○

名 称	干しそば
原材料名	そば粉(国内製造)、小麦粉、やまのいも、食塩
添加物	pH調整剤
そば粉の配合割合	〇〇%
内 容 量	300g
消費期限	××、△△、△△
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	株式会社〇〇製麺 前橋市〇〇町×-書ける



- 乾めんは「干しそば」「干しめん」「ひやむぎ」「ひらめん」等、名称に規定があります。
- 調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
- 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
- 添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
- 調味料、やくみ等を添付したものにあっては、内容重量及びめんを重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。
- 干しそばにあっては、そば粉の配合割合が30%未満の場合は、実配合割合を上回らない数値により「2割」「20%」などと表示します。ただし、そば粉の配合割合が10%未満の場合は、「1割未満」「10%未満」などと表示する。

そうざいの表示

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも（北海道産）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、人参、ハム（豚肉、乳成分を含む）、玉ねぎ、食酢、胡椒、食塩
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸Na、カゼインNa（乳由来）
内容量	180g
消費期限	××. △△. △△ △時
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製造者	〇〇食品（株） 群馬県前橋市〇〇町×-×

名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉（ブラジル産）、植物油脂、でん粉、小麦粉、しょうゆ、砂糖、食塩、卵白、香辛料／調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・小麦・大豆・鶏肉を含む）
内容量	180g
消費期限	××. △△. △△ △時
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	〇〇キッチン（株） 前橋市〇〇町×-×

1. 名称については、「そうざい」、「サラダ」等と一般的な名称を記載します。
2. 原材料由来（例えばハムやマヨネーズ）の食品添加物やアレルギーも忘れずに記載します。
3. 消費期限は必要に応じて時間まで記載します。



パンの表示

基準別表	第3	第4	第19	第20	第22
記載の有無	○	○			

名 称	食パン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、食塩、脱脂粉乳、イースト／イーストフード、乳化剤、V. C、カロテン色素
内容量	8枚
消費期限	表面右下に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避ける
製造者	〇〇パン工房（株） 群馬県前橋市〇〇町×-×

名 称	菓子パン
原材料名	カスタードクリーム（国内製造）、小麦粉、砂糖、マーガリン、卵、脱脂粉乳、イースト、食塩／乳化剤、イーストフード、V. C、香料、アナトー色素、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む）
内容量	1個
消費期限	表面右下に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避ける
製造者	〇〇工房（株） 群馬県前橋市〇〇町×-×



1. パン類の名称は「食パン」又は「菓子パン」と記載します。上記以外のパンは「パン」と記載します。
2. 内容数量を記載します。ただし、1個のものにあっては省略できます。包装食パンは、枚数を記載します。

菓子の表示

名 称	米菓
原材料名	うるち米（国産、米国産） ^注 、 植物油脂、砂糖、しょうゆ、で ん粉、食塩、海苔／調味料（ア ミノ酸等）、乳化剤、着色料（パ プリカ色素、カラメル）、香辛 料、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	100g
賞味期限	××、△△、△△
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け て保存してください。
製 造 者	（株）〇〇製菓 群馬県前橋市〇〇町△-△

名 称	団子（三色団子）
原材料名	もち米（国産） ^注 、つぶあん、 でんぷん、しょうゆ、砂糖、よ もぎ、きな粉／コチニール色 素、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	3本
消費期限	××、△△、△△
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け て保存してください。
製 造 者	（株）〇〇製菓 群馬県前橋市〇〇町△-△



注 米トレーサビリティ法により、原料米の産地情報を伝達します。
詳しくは農林水産省HPで確認

名 称	まんじゅう
原材料名	つぶあん（小豆（北海道産）、砂 糖）、小麦粉、砂糖、卵／膨脹剤
内 容 量	3個
賞味期限	××、△△、△△
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	前橋まんじゅう（株） 群馬県前橋市〇〇町△-△

名 称	かりんとう
原材料名	小麦粉、植物油脂、砂糖、水あ め／膨脹剤
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
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
製 造 者	前橋 太郎 □□製菓 群馬県前橋市〇〇町△-△

名 称	ゼリー
原材料名	ぶどう果汁（アメリカ製造）、 砂糖、ぶどう糖／ゲル化剤（増 粘多糖類）、香料、酸味料、ブ ドウ色素
内 容 量	100g
賞味期限	××、△△、△△
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	前橋 太郎 □□製菓 群馬県前橋市〇〇町△-△

名 称	シュークリーム
原材料名	牛乳（国内製造）、卵、クリー ム、砂糖、小麦粉、植物油脂（大 豆を含む）、洋酒、食塩／膨脹 剤、香料、カロチノイド色素
内 容 量	2個
消費期限	××、△△、△△
保存方法	要冷蔵（10℃以下）で保存
製 造 者	前橋 太郎 □□ケーキ工房 群馬県前橋市〇〇町△-△



詰め合わせ食品の表示

名 称	洋生菓子詰め合わせ	
原材料名	【ぶどうゼリー】ぶどう果汁（国内製造）、砂糖、ぶどう糖／ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、ブドウ色素、【オレンジゼリー】オレンジ果汁（国内製造）、砂糖、ぶどう糖、洋酒／ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、カロチノイド色素、【カスタードプリン】牛乳（国内製造）、砂糖、卵／糊料（増粘多糖類）、カラメル色素、バニラ香料	
内 容 量	【ぶどうゼリー】 2個、【オレンジゼリー】 2個、【カスタードプリン】 2個	
賞味期限	××. △△. △△	
保存方法	10℃以下で保存	
製 造 者	□□製菓株式会社	群馬県前橋市〇〇町1-1

（食品の製造者がそれぞれ異なる場合）

名 称	菓子詰め合わせ	
原材料名	【キャンディー】ぶどう果汁（国内製造）、水あめ、砂糖／香料、酸味料、ブドウ色素、【チョコレート】アーモンド（アメリカ産）、砂糖、全粉乳、カカオマス、植物油、ココアバター、乳糖／光沢剤、レシチン、香料、（一部に乳成分・大豆・アーモンドを含む）、【キャラメル】水あめ（国内製造）、加糖れん乳、砂糖、植物油、ホエイ、食塩／ソルビット、乳化剤、糊料、カラメル色素、香料、（一部に乳成分を含む）、【スナック菓子】じゃがいも（国産）、植物油、食塩／調味料（アミノ酸等）	
内 容 量	【キャンディー】 30g、【チョコレート】 50g、【キャラメル】 30g、【スナック菓子】 20g	
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。	
販 売 者	□□株式会社 群馬県前橋市〇〇町1-1	
製 造 者	【キャンディー】 〇〇製菓株式会社 群馬県前橋市〇〇町2-1 【チョコレート】 菓子の〇〇株式会社 群馬県前橋市〇〇町3-1 【キャラメル】 〇〇菓子株式会社 群馬県前橋市〇〇町4-1 【スナック菓子】 株式会社〇〇 群馬県前橋市〇〇町5-1	

製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称の表示については、それぞれ異なる製造所等で容器包装され販売に供する個別食品を詰め合わせる場合、原則、各々の個別食品について表示が必要です。



ただし、一つの独立した商品として販売される食品に該当する場合は、**いずれかの個別食品の製造又は加工を行い、かつ、最終的に詰め合わせを行った事業者のみ**を製造所又は加工所として表示することができます。この場合、表示責任者が詰め合わせ食品の製造又は加工を行う事業者と合意しておく必要があります。

※詰め合わせ食品の栄養成分表示例は次ページへ

栄養成分表示 (横書きの例)

栄養成分表示(100gあたり)				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
67kcal	4.3g	2.6g	11.9g	1.1g

栄養成分表示(1包装あたり) / 熱量67kcal、たんぱく質4.3g、脂質2.6g、炭水化物11.9g、食塩相当量1.1g

(合理的な推定により得られた値の場合)

栄養成分表示 1包装(4個)あたり	
熱量	680kcal
たんぱく質	26.2g
脂質	25.8g
炭水化物	107.4g
食塩相当量	2.5g

(推定値)



計算値や参照値を用いた表示値が、実際の分析値の許容差の範囲内に収まらない可能性がある場合は、「推定値」、または「この表示値は、目安です。」の文言を含む表示を栄養成分表示に近接した場所に記載します。

(糖質または食物繊維の量を表示する場合)

栄養成分表示 1食分(80g)あたり	
熱量	89kcal
たんぱく質	1.3g
脂質	3.8g
炭水化物	52.0g
-糖質	49.2g
-食物繊維	2.8g
食塩相当量	2.5g

1. 糖質または食物繊維の量のいずれかを表示する場合は、糖質と食物繊維の両方を表示します。なお、炭水化物の量の表示は省略できません。
2. 内訳であることが分かるような表示であれば、食品表示基準別記様式3の「-」は表示しなくても構いません。

栄養成分表示(100gあたり) / 熱量65kcal、たんぱく質1.1g、脂質1.3g、炭水化物12.2g(糖質11.7g、食物繊維0.5g)、食塩相当量1.2g

炭水化物の内訳表示のうち「糖類」のみ表示したい場合は、糖質と食物繊維を表示せず、糖類のみ表示することができます。その場合、炭水化物の下に1字下げて「-糖類」と表示してください。(「-」は省略して差し支えありません。)

なお、この場合も栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量の表示は必須です。

(詰め合わせ食品の例)

栄養成分表示	ぶどうゼリー 1個当たり	オレンジゼリー 1個当たり	カスタードプリン 1個当たり
熱量	××kcal	〇〇kcal	△△kcal
たんぱく質	××g	〇〇g	△△g
脂質	××g	〇〇g	△△g
炭水化物	××g	〇〇g	△△g
食塩相当量	××g	〇〇g	△△g



日本食品標準成分表2020の計算による推定値

食品表示法 相談窓口		
前橋市内事業者	前橋市保健所 衛生検査課	電話 027-220-5778
前橋市・高崎市以外 の県内事業者	群馬県 食品・生活衛生課 最寄りの保健福祉事務所	電話 027-226-2421 (群馬県)
高崎市内事業者	高崎市保健所 生活衛生課	電話 027-381-6116
消費者庁 食品表示企画課		電話 03-3507-8800 (大代表)

参考

- ・食品表示法・関係通知や食品表示に関するパンフレット・Q&A・ガイドライン等の情報については消費者庁ホームページでご確認ください。

表示を印刷する前や、原材料等に変更があったときは、もう一度よく表示内容を確認しましょう！



食品表示法以外の表示相談について

相談内容	関係法令	部署名
内容量や計量に関する表示	計量法	経済産業省 産業技術環境局 計量行政室
商品のサービスの誇大な な広告表示	景品表示法	群馬県 食品・生活衛生課
医薬品的効能効果等に 係る表示および広告	医薬品医療機器等法	前橋市保健所 保健総務課
J A S規格・有機食品 の表示	J A S法	関東農政局
米・米加工品の産地伝 達に関する表示	米トレーサビリティ法	群馬県 食品・生活衛生課
お酒の表示	酒税法	前橋税務署
牛肉の識別番号	牛肉トレーサビリティ法	関東農政局