

食品表示作成マニュアル (そうざい編)

事業者の皆様へ

平成29年(2017年)9月に食品表示基準が改正され、国内で製造する全ての加工食品の重量割合上位1位の原材料について、原料原産地の表示が義務付けられました。

事業者の皆様、現行の食品表示基準に基づく表示に切り替えていますか？

※現行の基準への移行期間は、2022年3月31日をもって終了しました。

2017.9.1

旧表示可

2022.4.1

現行の表示のみ可

移行期間

名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉(福岡県産)、植物油、小麦粉、でん粉、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、卵白(卵を含む)、香辛料、食塩 / 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	300g
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○



現行の食品表示基準に従った表示でなければ販売できません！



チェック & 作成



右の食品表示ができるまでの作成の仕方を7ステップに分けてご説明します。

名 称	筑前煮
原材料名	鶏肉（福岡県産）、れんこん水煮、たけのこ水煮、にんじん、たれ（異性化液糖、みりん風調味料、食塩、風味調味料（かつお））、しいたけ、しょうゆ、砂糖 / 調味料（アミノ酸）、pH調整剤、甘味料（ステビア）、（一部に鶏肉・大豆・小麦を含む）
内 容 量	300 g
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

STEP1

製品に使っている原材料、添加物を全部あげてみましょう！

*** P 3

STEP2

原材料のうち、生鮮食品以外の加工食品の表示ラベルを用意しましょう！

*** P 3

STEP3

原材料を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！

*** P 4

STEP4

添加物を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！

*** P 5

STEP5

アレルギーの表示方法を整理しましょう！

*** P 6

STEP6

原料原産地名の表示方法を整理しましょう！

*** P 7

STEP7

一括表示を作成しましょう！

*** P 8

Let's try!

ワークシートを作成しましょう！

*** P 9

Let's try!

栄養成分表示を作成しましょう！

*** P 10

参考1

いろいろな表示例をご紹介します！

*** P 11

参考2

食品表示法問い合わせ先一覧表

*** P 15

STEP1

製品に使っている原材料、添加物を全部あげてみましょう！

品名	重量	分類		
		生鮮	加工	添加物
合計				

※原則として、原材料として使用した「水」を記載する必要はありません。

記入例

最終製品が筑前煮の場合

該当するものに○をつけよう！

品名	重量	分類		
		生鮮	加工	添加物
鶏肉	100 g	○		
れんこん水煮	88 g		○	
たけのこ水煮	72 g		○	
にんじん	48 g	○		
たれ	40 g		○	
しいたけ	32 g	○		
しょうゆ	16 g		○	
砂糖	4 g		○	
グルタミン酸Na	1 g			○

STEP2

原材料のうち、生鮮食品以外の加工食品の表示ラベルを用意しましょう！（もしくは規格書等に記載されている原材料情報を書き出しましょう）



加工食品に含まれる添加物やアレルギーの表示漏れを防ぐためのステップです。

しょうゆ

名称	しょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆(アメリカ製造)、大豆、小麦、食塩/甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	750ml
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

れんこん水煮

名称	れんこん水煮
原材料名	れんこん(国産)/pH調整剤
内容量	500g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	冷蔵所で保存
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

例

STEP3 原材料を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！



原材料は、その内容を表す最も一般的な名称で表示します。

9 ページのワークシートを使って次の作業を行いましょ！

- ◆ STEP1 であげた原材料（添加物を除く）すべてを重量割合の高い順に並べよう！
【記入例の青地部分】
- ◆ STEP2 で用意した表示ラベルを参考に、青地部分に記入した原材料に使用されている原材料（添加物を除く）を重量割合の高い順に並べよう！【記入例の白地部分】
- ◆ アレルゲンが含まれている場合は一番右に記入しよう！【記入例の赤地部分】
(アレルゲンの説明は 6 ページのSTEP5 にあります)

記入例

最終製品が筑前煮の場合

原材料名	重量割合	左記原材料に使用されている原材料及び重量割合								アレルゲン
		原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	
鶏肉	25	鶏肉	100							鶏肉
れんこん水煮	22	れんこん	100							
たけのこ水煮	18	たけのこ	100							
にんじん	12	にんじん	100							
たれ	10	異性化液糖	50	みりん風調味料	43	食塩	4	風味調味料(かつお)	3	
しいたけ	8	しいたけ	100							
しょうゆ	4	脱脂加工大豆	60	大豆	20	小麦	16	食塩	4	大豆・小麦
砂糖	1	さとうきび	100							

複合原材料に占める重量割合の高い順が3位以下で、かつ、その割合がそれぞれ5%未満なので、「その他」と表示できます。

最終製品の原材料に占める割合が5%未満なので、複合原材料の原材料表示を省略できます！
※ただし、しょうゆは最終製品の原材料に占める割合が5%以上であっても、複合原材料の名称から原材料が明らかな場合に該当するので、複合原材料の原材料表示（カッコの表示）を省略できます。
(下記、複合原材料の省略のポイント参照)

◆ 複合原材料の表示方法

2種類以上の原材料から構成される加工食品を複合原材料といいます。複合原材料は、その名称の次にカッコして、その複合原材料に使われている原材料を重量割合の高い順に表示します。

例

たれ（異性化液糖、みりん風調味料、食塩、風味調味料（かつお））

◆ 複合原材料の省略のポイント

① 複合原材料の原材料表示（カッコの表示）は次のどちらかの場合は省略できます。

- ・ 最終製品の原材料に占める複合原材料の重量割合が5%未満の場合
- ・ 複合原材料の名称から、含まれている原材料が明らかな場合
 - 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、鯖の味噌煮等）
 - 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、ハンバーグ等）

② 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、次の両方の条件を満たす原材料は「その他」と表示できます。

例

たれ（異性化液糖、みりん風調味料、その他）

条件1 複合原材料の原材料に占める重量割合の順位が3位以下である

条件2 複合原材料の原材料に占めるその原材料の割合が5%未満である

※ 複合原材料の原材料表示を省略する場合も、アレルゲンや添加物は表示が必要です。

STEP4

添加物を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！



アミノ酸などの調味料も添加物になります。

9ページのワークシートを使って次の作業を行いましょ！

- ◆ STEP1であげた添加物とSTEP2で用意したラベルに記載されている添加物を書き出して重量割合の高い順に並べよう！【記入例の青地部分】
- ◆ アレルゲンが含まれている場合は記入しよう！【記入例の赤地部分】
- ◆ 本ページ記入例の下にある添加物の表示方法を参考に添加物名を記入しよう！【記入例の右表部分】

記入例

最終製品が筑前煮の場合

該当するものに○をつけよう！



添加物（物質名）	重量割合	アレルゲン	一括名表示可能	用途名併記必要	省略可能
グルタミン酸Na	84		○		
クエン酸	10		○		
ステビア	6			○	

食品表示に記載する添加物名
(物質名、一括名表示、用途名併記したもの)

調味料（アミノ酸）

pH調整剤

甘味料（ステビア）

◆ 添加物の表示方法

- ①物質名を表示するもの（例：水酸化カルシウム）
- ②物質名に用途名の併記が必要なもの（用途名の次にカッコして物質名を表示）
（例：甘味料（ステビア））
- ③一括名を表示できるもの（例：pH調整剤）

◆ 表示しなくてもよい添加物があります（特定原材料についてのアレルゲン表示は必要です）

- ①栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品、機能性表示食品を除く）
- ②加工助剤
- ③キャリアオーバー



用途名併記が必要なもの

- ・甘味料
- ・着色料
- ・保存料
- ・増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料
- ・酸化防止剤
- ・発色剤
- ・漂白剤
- ・防かび剤又は防ばい剤



一括名の表示ができるもの

- ・イーストフード
- ・ガムベース
- ・かんすい
- ・苦味料
- ・酵素
- ・光沢剤
- ・香料
- ・酸味料
- ・調味料（甘味料、酸味料又は苦味料に該当するものを除く）
- ・チューインガム軟化剤
- ・豆腐用凝固剤
- ・乳化剤
- ・水素イオン濃度調整剤（pH調整剤）
- ・膨張剤（ベーキングパウダー）

表示する際は、調味料の後にカッコしてグループ名（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）を表示します。



表示方法は個別表示が基本ですが、個別表示が難しい場合は例外的に一括表示が可能です。

- ◆ 表示が義務付けられている食品（アレルギー）は8種類です（特定原材料）。
- ◆ また、20種類の食品についても食物アレルギー症状を引き起こすことが知られており、表示が推奨されます（特定原材料に準ずるもの）。



特定原材料（8種類） ※令和5年3月現在

- ・卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ



特定原材料に準ずるもの（20種類）

- ・アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

個別表示の場合

- ◆ アレルギーを含む原材料又は添加物の直後に括弧書きで表示します。

① STEP3であげた原材料のアレルギー表示

「〇〇を含む」と表示します。
 （乳の場合は「乳成分を含む」と表示）
 （卵黄や卵白を使った場合、「卵黄(卵を含む)」「卵白(卵を含む)」と表示）

例

原材料名	〇〇、〇〇、しょうゆ(大豆・小麦を含む)
添加物	〇〇、〇〇、乳化剤(大豆由来)

② STEP4であげた添加物のアレルギー表示

「〇〇由来」と表示します。
 （乳の場合は「乳由来」と表示。乳成分由来とは表示しない）
 用途名併記の添加物は「用途名（物質名：〇〇由来）」と表示

一括表示の場合

① 原材料名及び添加物の事項欄を設ける場合

それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後に表示します。
 「（一部に〇〇・〇〇・・・を含む）」と表示

例 原材料名	・・・〇〇、〇〇、（一部に小麦・大豆・えび・乳成分を含む）
添加物	・・・△△、△△、（一部に小麦・乳成分を含む）

② 添加物の事項欄を設けない場合

原材料名欄の最後に原材料と添加物のアレルギーを表示します。
 「（一部に〇〇・〇〇・・・を含む）」と表示

例 原材料名	・・・〇〇、〇〇 / △△、△△、 （一部に小麦・大豆・えび・乳成分を含む）
--------	---

STEP6

原料原産地名の表示方法を整理しましょう！



使用した原材料に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示します。

◆重量割合上位1位の原材料が生鮮食品の場合は、その産地を表示します

①原材料名欄に原料原産地名表示も含める場合

原材料名	鶏肉（国産）、〇〇・・・
------	--------------

②別途原料原産地名欄を設ける場合

原料原産地名	国産（鶏肉）
--------	--------

食品表示基準別表15の1に掲げる食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし、おにぎりは個別に原料原産地表示の規定を設けています。

◆重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示します

①原材料名欄に原料原産地名表示も含める場合

原材料名	れんこん水煮（国内製造）、〇〇・・・
------	--------------------

②別途原料原産地名欄を設ける場合

原料原産地名	国内製造（れんこん水煮）
--------	--------------

◆原料原産地名表示のポイント

① 使用した原材料の原産地を、国別、重量順に表示します。

- ・産地が複数ある場合は、重量割合が高い順に表示します。製造地の場合も同様です。
- ・生鮮食品の産地は、「国名のみ」又は国名に「産」を付けて「〇〇産」と表示します。下記ポイント②の都道府県名等で表示する場合も同様です。

例

原材料名	鶏肉（国産、アメリカ産）
------	--------------

原材料名	鶏肉（国産、アメリカ）
------	-------------

※産地が多数ある場合や産地切替が行われる見込みがある場合などの記載については、表示方法が複雑になりますので、ご注意ください。（詳しくは消費者庁HP参照）

② 原産地は都道府県名等でも表示できます。

- ・対象原材料が生鮮食品で国産の場合は次のような表示も可能
 - 1) 農産物：産地の都道府県名その他一般に知られている地名（例：いちご（福岡市産））
 - 2) 畜産物：主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名（例：鶏肉（福岡県））
 - 3) 水産物：水域名、水揚げ港名、水揚げした港又は主たる養殖地が属する都道府県名その他一般に知られている地名（例：鯛（玄界灘））
- ・対象原材料が加工食品で国内製造の場合次のような表示も可能
 - 4) 加工食品が製造された都道府県名その他一般に知られている地名（例：小麦粉（福岡県製造））

※重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合でも、その加工食品に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合は、その産地を表示することもできます。

例：重量割合上位1位の原材料が小麦粉の場合（原材料名欄又は原料原産地名欄に表示）

原材料名	小麦粉（小麦（福岡県産））
------	---------------

原料原産地名	福岡県産（小麦（小麦粉））
--------	---------------

製品に表示すべき原料原産地はどうなりますか。記入してみましょう。

どちらで表示するか○をつけましょう。

記入例：①の場合 ... 小麦粉（国内製造）
②の場合 ... 国産（じゃがいも）

①原材料名欄に表示
原材料名（産地）

②原料原産地名欄
を設ける
産地（原材料名）



【名称】

◆名称は商品名ではありません。
「ホクホク ポテトサラダ」などの商品名ではなく、『一般的な名称』を表示します。

例

筑前煮、煮豆、つくだ煮、ひじき煮、
鶏唐揚げ、じゃがいもコロケ、
ポテトサラダ、茶わん蒸し など

【原材料名】

◆ステップ3を参考に、重量割合の高い順に記載します。
◆複合原材料は、その名称の次にカッコして使われている原材料を重量割合の高い順に記載します。
◆添加物も併せて記載する場合は、「/」を記載した後、もしくは「改行」した後等に表示します。
ステップ5のアレルゲン表示は必ず必要！

【添加物】

◆ステップ4を参考に、重量割合の高い順に記載します。アレルゲン表示も忘れずに！
※原材料名欄に記載する場合は添加物欄は省略します。

【原料原産地名】

◆ステップ6を参考に、重量割合上位1位の原材料の原料原産地名を記載します。
※原材料名欄に記載する場合は原料原産地名欄は省略します。

【内容量】

◆計量法の規定がある特定商品については、計量法の規定に従ってください（詳しくは経済産業省HP参照）。それ以外の商品については、重量(g)、体積(L)、個数等の単位をつけて表示します。

【消費期限又は賞味期限】

◆品質が急速に劣化しやすい食品は【消費期限】、それ以外の食品は【賞味期限】を年月日の順で表示します。

【保存方法】

◆開封前の保存方法を食品の特性に従って表示します。食品衛生法で保存方法の基準が定められた食品は、その基準に従って表示します。

【食品関連事業者】

◆表示内容に責任を有する者の氏名（名称）及び住所を表示します。
事項名は、表示責任者が製造業者の場合は「製造者」、加工業者の場合は「加工者」、輸入業者の場合は「輸入者」、販売事業者の場合は「販売者」とします。

【製造所等】

◆最終的に衛生状態を変化させる行為（製造又は加工）を行った場所の所在地及び製造者又は加工者の氏名（名称）を表示します。
※表示する箇所は枠外でも問題ありません。
※輸入品の場合は輸入業者の営業所所在地及び氏名（名称）を表示します。
※法人でない場合は代表者氏名が必要です。

原料原産地名と添加物は、
原材料名欄に表示することもできます。



名 称	
原 材 料 名	
添 加 物	
原料原産地名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	
販 売 者	
製 造 所	

◆食品表示基準別表第4において、個別の表示の方法が定められている食品があります！
◆遺伝子組換え食品の表示方法が変わります！（詳しくは消費者庁HP参照）

◆STEP3 ワークシート

原材料名	重量割合	左記原材料に使用されている原材料及び重量割合								アレルギー
		原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	

◆STEP4 ワークシート

添加物 (物質名)	重量割合	アレルギー	一括名 表示可能	用途名 併記必要	省略 可能	食品表示に記載する添加物名 (物質名、一括名表示、用途名併記したもの)



食品表示に記載する添加物名 (物質名、一括名表示、用途名併記したもの)

◆STEP7 ワークシート

①添加物欄、原料原産地名欄を設ける場合

②添加物、原料原産地名を原材料名欄に表示する場合

名 称	
原 材 料 名	
添 加 物	
原料原産地名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	

名 称	
原 材 料 名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	

上段に食品関連事業者の事項名、下段に製造所等（最終的に衛生状態を変化させる行為を行った場所がわかる事項名）を記入します。

栄養成分表示の表示方法



栄養成分の量及び熱量の表示方法は「食品表示基準」で決められています。

【記入例】

一般用加工食品
において、
義務表示5項目
の表示様式

③

① 栄養成分表示 ② (1枚当たり)	
熱量	25kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	1.1g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.1g

④ (推定値)

詳しくは、
〈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を
参照（消費者庁作成）

①必ず「栄養成分表示」と表示します。

②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（1食分である場合、1食分の量を併記して表示します。）。

③熱量及び栄養成分の表示の順番や表示する単位、最小表示の位は決まっています。最小表示の位より下げて表示することも可能です。表示する際は、一定値（○g）または下限値及び上限値（△g～□g）で表示します。

④表示された値が食品表示基準で定めた分析方法によって得られた値と一致しない可能性がある場合には、「推定値」「この表示値は、目安です。」のいずれかの文言を含む表示をする必要があります。

※栄養成分表示を省略できる場合又は表示を要さない場合もあります。

保健機能食品制度及び特別用途食品制度

◆保健機能食品とは、下記3種類の機能性の表示ができる食品のことです。

①「**栄養機能食品**」は、含有される栄養成分の基準を満たすことで表示可能な、栄養成分の機能について表示ができる食品です。

②「**特定保健用食品（トクホ）**」は、国の許可を受けることで表示可能です。からだの生理学的機能などに影響を与える成分を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示ができる食品です。

③「**機能性表示食品**」は、安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要事項を、国へ届け出ることによって表示可能です。事業者自らの責任において、機能性の表示ができる食品です。

◆特別用途食品は、国の許可を受け、乳児、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者等の健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示する食品です。

景品表示法及び健康増進法上の留意事項

◆食品として販売するものの広告その他の表示には、健康の保持増進効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、「著しく事実に相違する表示」又は「著しく人を誤認させるような表示」をしてはなりません。

◆表示の適否は特定の文言や表現等の一律的な禁止ではなく、表示全体の内容により判断されます。

◆「表示」に該当するもの
顧客を誘引するための手段として行う広告その他の表示であって、各種広告媒体における表示のみならず、口頭勧誘等も該当します。商品名を明示しない場合も、特定の商品に誘引するような事情が認められるときは、「表示」に該当します。

筑前煮の表示例



STEP 2～STEP 7の完成形です！



名 称	筑前煮
原材料名	鶏肉（福岡県産）、れんこん水煮、たけのこ水煮、にんじん、たれ（異性化液糖、みりん風調味料、食塩、風味調味料（かつお））、しいたけ、しょうゆ、砂糖 / 調味料（アミノ酸）、pH調整剤、甘味料（ステビア）、（一部に鶏肉・大豆・小麦を含む）
内 容 量	300 g
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

【原材料名】

（原料原産地）

- ◆対象原材料が国産の場合、原則として「国産」と記入しますが、「国産」である旨に代えて以下のような表示が可能です。
 - ・対象原材料が農産物の場合
都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。
例：ピーマン（福岡県産）等
 - ・対象原材料が畜産物の場合
主たる飼養地(2箇所以上で飼養した場合に飼養期間が最も長い飼養地)が属する都道府県名その他一般に知られている地名として表示が可能です。
例：鶏肉（福岡県）等
 - ・対象原材料が水産物の場合
水域名、水揚げ港名、水揚げ港又は主たる養殖地が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。
例：真鯛（福岡県沖）等

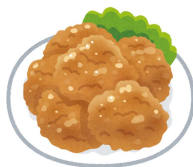
揚物の表示例①



名 称	あじフライ
原材料名	あじ（玄界灘）、植物油脂、パン粉、鶏卵、小麦粉、食塩、こしょう / 調味料（アミノ酸）、（一部に卵・小麦を含む）
内 容 量	500 g
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

■ そうざいとは、煮物(つくだ煮、煮しめ等)、焼物(いため物、くし焼き等)、揚物(から揚げ等)、蒸し物(しゅうまい、茶わん蒸し等)、酢の物(酢れんこん等)及びあえ物(ごまあえ、サラダ等)で、通常副食物として供されるものをいい、そうざいの原料及び中間製品並びに珍味等は含みません。
※ 珍味とは水産物を主な原料とした嗜好品を言います(イカの塩辛や燻製品など)。

揚げ物の表示例②



名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉（福岡県産）、植物油、小麦粉、でん粉、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、卵白（卵を含む）、香辛料、食塩 / 調味料（アミノ酸等）
内 容 量	300 g
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

【原材料名】

（原料原産地）

- ◆原材料名欄に記載する場合、使用した原材料のうち、重量割合上位1位の原材料（=対象原材料）の**産地**又は**製造地**を表示します。
 - ・対象原材料が生鮮食品の場合
⇒**産地を表示** 例：卵（国産）等
 - ・対象原材料が加工食品の場合
⇒**製造地を表示** 例：豆腐（国内製造）等
- ◆対象原材料が国産の場合、原則として「国産」と記入しますが「○○県産」等より狭く限定された地域の表示も可能です。例：鶏肉（福岡県産）、豆腐（福岡県製造）等

煮物の表示例①



名 称	煮豆
原材料名	大豆（国産）、昆布、砂糖、しょうゆ、みりん / 調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆・小麦を含む）
内 容 量	100 g
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

【内容量】

- ◆そうざいのうち、「煮豆」「つくだ煮」等は、計量法(第13条)上の特定商品であるため、グラム（g）又はキログラム（kg）で表示します。
- ◆それ以外の商品については、重量（g）、体積（L）、個数等の単位をつけて表示します。
- ※外見上容易に内容量を識別できる場合、内容量を省略することもできます（ただし、計量法上の特定商品、特定保健用食品、機能性表示食品は省略できません）。

【消費期限又は賞味期限】

- ◆以下に示す方法で表示してください。
「令和2年4月1日」「2.4.1」「02.04.01」
「2020年4月1日」「20.4.1」「20.04.01」
- ※数字の間の「.」は省略することもできますが、読み間違えないよう、年月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示してください。
例) 「020401」「20200401」「200401」

煮物の表示例②



名 称	ひじき煮
原材料名	ひじき（韓国）、にんじん、しょうゆ、ごま、（一部に大豆・小麦・ごまを含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）
内 容 量	100 g
消費期限	令和〇年 〇月 〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

【原材料名】

（アレルギー表示）

◆一括表示でアレルギー表示を行う場合は、原材料名欄の最後に「（一部に〇〇・〇〇を含む）」と記載します。カッコの中には必ずすべてのアレルゲン（特定原材料）を記載する必要があります。

◆以下に示す「特定原材料」は必ず表示する必要があります。「特定原材料に準ずるもの」は表示することが推奨されているものです。

【特定原材料】

・卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ

【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、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

焼物の表示例



名 称	野菜炒め
原材料名	キャベツ、たまねぎ、豚肉、もやし、にんじん、ねぎ、たれ（しょうゆ、チキンエキスパウダー、その他）、植物油、食塩、清酒 / 調味料（アミノ酸等）、（一部に豚肉・小麦・大豆・鶏肉を含む）
内 容 量	200 g
原料原産地名	福岡県（キャベツ）
消費期限	令和〇年〇月〇日 午前9時
保存方法	冷蔵（10℃以下）
製 造 者	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

【原材料名】

（原材料：複合原材料）

◆左の事例（野菜炒め）では、「たれ」が複合原材料として使用されています。カッコの中にその使用原材料を表示していますが、カッコの中の原材料のうち、『複合原材料の原材料に占める重量割合が3位以下で5%未満の原材料』は『その他』と表示しています。

※その他の複合原材料の表示方法については、STEP3をご参照ください。

【消費期限又は賞味期限】

◆保存方法に記載された方法で保管した場合の期限（開封前）を表示します。

◆品質が急速に劣化しやすい食品は【消費期限】を表示します。年月日に併せて、時刻も表示することが望ましいです。

【保存方法】

◆冷蔵保存を要する場合は、具体的な温度を表示してください。常温保管の場合も、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避けて保存する」「高温多湿を避けて保存する」等の注意点を具体的に表示する必要があります。

そうざいの詰め合わせの表示例

名 称	そうざい
原 材 料 名	鶏から揚げ（鶏肉、植物油脂、小麦粉、でん粉、しょうゆ、卵白、香辛料、食塩）（鶏肉・小麦・大豆・卵を含む）、肉じゃが（じゃがいも、たまねぎ、豚肉、しょうゆ、しらたき、みりん、砂糖、風味調味料（かつお））（豚肉・大豆・小麦を含む）、ひじき煮（ひじき、にんじん、しょうゆ、ごま）（大豆・小麦・ごまを含む）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、水酸化カルシウム
原料原産地名	国産（鶏肉）
内 容 量	100 g
消 費 期 限	20. ○. ○ 午後10時
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販 売 者	□□□株式会社 福岡県□□市□□町□-□

製造所：株式会社○○ 福岡県○○市○○町○-○

【原材料名】

（原材料）

- ◆複合原材料を使用しないで製造した場合、原則として、使用した原材料を重量割合の高い順に記載しますが、左の事例のように要素別に表示することも可能です。その場合は、要素の名称を記入し、その後にカッコしてその内訳を記入します。この場合、アレルギー表示は、具材別に個別表示することが推奨されます。（アレルギー患者の方が各具材にどんなアレルギー物質が含まれているか把握できるようにするため）
- ※原則として、複合原材料を使用していない場合、カッコ内の省略はできません。

【食品関連事業者】

- ◆表示内容に責任を有する者の氏名(会社においては名称)及び住所を表示します。事項名は、表示責任者が製造業者の場合は「製造者」、加工業者の場合は「加工者」、輸入業者の場合は「輸入者」、販売事業者の場合は「販売者」とします。なお、「販売者」が表示責任者となる場合は、関係者間で合意しておく必要があります。

【製造所等】

- ※食品関連事業者（表示に責任を有する者）と同一である場合は重複して表示する必要はありませんが、この場合、食品関連事業者の事項名は最終的に衛生状態を変化させる行為を行った場所がわかる事項名（製造者又は加工者）となります。
- ※輸入品の場合は輸入業者の営業所所在地及び氏名（名称）を表示します。

- 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加することと定義されています。最終的に衛生状態を変化させる行為が「加工」に該当する場合、「加工者」「加工所」という事項名を使用します。

※「加工」の例：

- 加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス 等）
- 異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス 等）
- 複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ 等）
- 加工食品を小分け包装する（うなぎの蒲焼きをバルクで仕入れて小分けする 等）
- 生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキ 等）

- 「製造」とは、その原料として使用したのものとは本質的に異なる新たなものを作り出すことと定義されています。最終的に衛生状態を変化させる行為が「製造」に該当する場合、「製造者」「製造所」という事項名を使用します。

食品表示法問い合わせ先一覧表

STEP 2 STEP 3 原材料名に関すること

STEP 6 原料原産地名に関すること

STEP 7 内容量、食品関連事業者に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市	門司区・小倉北区・小倉南区	北九州市保健所	東部生活衛生課	093-522-8728
	八幡東区・八幡西区・若松区・戸畑区	北九州市保健所	西部生活衛生課	093-642-1818
	中央卸売市場	北九州市保健所	東部生活衛生課 広域食品指導係	093-583-2048
福岡市		福岡市 保健福祉局 生活衛生部 食品安全推進課	092-711-4277	
その他の市町村		福岡県 農林水産部 食の安全・地産地消課	092-643-3518	

※北九州市のみまたは福岡市のみ事務所に事業所（工場・店舗等）がある場合は、北九州市または福岡市にお問い合わせください。それ以外の場合は、福岡県にお問い合わせください。

STEP 4 添加物に関すること

STEP 5 アレルゲンに関すること

STEP 7 消費期限又は賞味期限、保存方法、製造業者等に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市	門司区・小倉北区・小倉南区の各区営業施設	北九州市保健所	東部生活衛生課	093-522-8728
	八幡東区・八幡西区・若松区・戸畑区の各区営業施設	北九州市保健所	西部生活衛生課	093-642-1818
	中央卸売市場	北九州市保健所	東部生活衛生課 広域食品指導係	093-583-2048
福岡市	東区	東区保健福祉センター	衛生課 食品係	092-645-1111
	博多区	博多区保健福祉センター		092-419-1126
	中央区	中央区保健福祉センター		092-761-7356
	南区	南区保健福祉センター		092-559-5162
	城南区	城南区保健福祉センター		092-831-4219
	早良区	早良区保健福祉センター		092-851-6609
	西区	西区保健福祉センター		092-895-7095
久留米市	久留米市保健所	衛生対策課 食品・生活衛生チーム	0942-30-9726	
その他の市町村	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市	筑紫保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	092-513-5582
	古賀市・糟屋郡	粕屋保健福祉事務所	保健衛生課 保健衛生係	092-939-1744
	糸島市	糸島保健福祉事務所	保健衛生課	092-322-3268
	宗像市・福津市・中間市・遠賀郡	宗像・遠賀保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0940-36-3318
	直方市・宮若市・鞍手郡・飯塚市・嘉麻市・嘉穂郡	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0948-21-4817
	田川市・田川郡	田川保健福祉事務所	保健衛生課 食品衛生係	0947-42-9378
	朝倉市・朝倉郡・うきは市・小郡市・三井郡	北筑後保健福祉環境事務所	保健衛生課 保健衛生係	0946-22-2741
	柳川市・みやま市・大川市・三潁郡・八女市・筑後市・八女郡・大牟田市	南筑後保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0944-72-2162
	行橋市・豊前市・京都郡・築上郡	京築保健福祉環境事務所	保健衛生課 保健衛生係	0930-23-2245

Let's try!

栄養成分表示に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市		北九州市 保健福祉局 健康医療部 健康推進課		093-582-2018
福岡市	東区	東区保健福祉センター	健康課	092-645-1078
	博多区	博多区保健福祉センター		092-419-1091
	中央区	中央区保健福祉センター		092-761-7340
	南区	南区保健福祉センター		092-559-5116
	城南区	城南区保健福祉センター		092-831-4261
	早良区	早良区保健福祉センター		092-851-6012
	西区	西区保健福祉センター		092-895-7073
久留米市	久留米市保健所	健康推進課		0942-30-9331
その他の市町村	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市	筑紫保健福祉環境事務所	健康増進課	092-513-5583
	古賀市・糟屋郡	粕屋保健福祉事務所		092-939-1534
	糸島市	糸島保健福祉事務所		092-322-1439
	宗像市・福津市・中間市・遠賀郡	宗像・遠賀保健福祉環境事務所		0940-36-2366
	直方市・宮若市・鞍手郡・飯塚市・嘉麻市・嘉穂郡	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所		0948-21-4815
	田川市・田川郡	田川保健福祉事務所		0947-42-9345
	朝倉市・朝倉郡・うきは市・小郡市・三井郡	北筑後保健福祉環境事務所		0946-22-3964
	柳川市・みやま市・大川市・三潁郡・八女市・筑後市・八女郡・大牟田市	南筑後保健福祉環境事務所		0944-72-2185
	行橋市・豊前市・京都郡・築上郡	京築保健福祉環境事務所		0930-23-2690