

# 食品表示作成マニュアル (調味料編)

## 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	焼肉のたれ
原材料名	しょうゆ(国内製造)、砂糖、たまねぎ、りんご果汁、ビーフ調味料(ビーフエキス、たん白加水分解物、その他)、食塩、にんにく/ソルビトール、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・卵・大豆・りんご・牛肉・鶏肉を含む)
内 容 量	500g
賞味期限	20XX年〇月〇日
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 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇



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	焼肉のたれ
原材料名	しょうゆ(国内製造)、砂糖、たまねぎ、りんご果汁、ビーフ調味料(ビーフエキス、たん白加水分解物、その他)、食塩、にんにく/ソルビトール、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・卵・大豆・りんご・牛肉・鶏肉を含む)
内 容 量	500g
賞味期限	20XX年〇月〇日
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 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇

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 16

# STEP 1

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

## 記入例

最終製品が焼肉のたれの場合

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
しょうゆ	140g		○	
砂糖	80g		○	
たまねぎ	50g	○		
りんご果汁	33g		○	
ビーフ調味料	13g		○	
ソルビトール	13g			○
食塩	10g		○	
にんにく	5g	○		
グルタミン酸Na	5g			○
ステビア	0.25g			○

※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。

# STEP 2

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	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆(国内製造)、小麦、食塩、大豆、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	1.8リットル
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	〇〇醸造株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

ビーフ調味料

名称	ビーフ調味料
原材料名	ビーフエキス(国内製造)、たん白加水分解物(鶏肉を含む)、牛脂、食塩/乳化剤(卵由来)
内容量	1kg
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	冷蔵(10℃以下)で保存
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町2-2

例



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 最終製品が焼肉のたれの場合

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		
しょうゆ	42	脱脂加工大豆	36	小麦	34	食塩	25	大豆	5	小麦・大豆	
砂糖	24	さとうきび	100	複合原材料の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5%未満なので、「その他」と表示できます。							
たまねぎ	15	たまねぎ	100								
りんご果汁	10	りんご	100							りんご	
ビーフ調味料	4	ビーフエキス	84	たん白加水分解物	10	牛脂	4	食塩	2	牛肉・鶏肉	
食塩	3	海水	100								
にんにく	2	にんにく	100								

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（カッコの表示）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

しょうゆ（脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆）  
ビーフ調味料（ビーフエキス、たん白加水分解物、牛脂、食塩）

例

原材料名欄に「しょうゆ」や「ビーフ調味料」と表示できます。

### ◆ 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、しょうゆ等）
  - 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

原材料名欄に「ビーフ調味料（ビーフエキス、たん白加水分解物、その他）」と表示できます。

条件1 複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が3位以下である

条件2 複合原材料の原材料に占める重量割合が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 最終製品が焼肉のたれの場合



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
ソルビトール	71.1				
グルタミン酸 ナトリウム	27.4		○		
ステビア	1.4			○	
レシチン※	0.1	卵			○

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)
ソルビトール
調味料 (アミノ酸)
甘味料 (ステビア)
表示省略可能 (キャリアオーバー)

※ビーフ調味料に乳化剤として使用されているレシチンは、以下のキャリアオーバーに該当するため、省略可能としています。ただし、卵のアレルゲン表示は必要です。

### ◆ 添加物の表示方法

- ①物質名を表示するもの (例：ソルビトール)
- 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：調味料 (アミノ酸))

### ◆ 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

上記記入例では、レシチンは焼肉のたれ中で乳化剤として効果を発揮することができる量より少ないため、キャリアオーバーに該当し省略可能としています。



### 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	トマト（イタリア産）、〇〇・・・
------	------------------

②別途原料原産地名欄を設ける場合

原料原産地名	イタリア産（トマト）
--------	------------

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	しょうゆ（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（しょうゆ）
--------	------------

### ◆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	トマト（イタリア産、国産）
------	---------------

原材料名	トマト（イタリア、国産）
------	--------------

※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（国産））
------	-------------

原料原産地名	国産（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 ... しょうゆ（国内製造）  
②の場合 ... 国内製造（しょうゆ）

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。「うまか焼肉だれ」などの商品名ではなく、「焼肉のたれ」などの『一般的な名称』を表示します。
- ◆ただし、食品表示基準別表第4に個別規定が定められている食品は、その規定に基づき表示します。原材料名などの他の事項においても同様です。

## 【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	

- ◆輸入品においては、【原産国名】の表示が必要です（この場合、原料原産地名は不要）。
- ◆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）





## 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。

## 焼肉のたれの表示例



STEP 2～STEP 7の完成形です！

名 称	焼肉のたれ
原材料名	しょうゆ（国内製造）、砂糖、たまねぎ、りんご果汁、ビーフ調味料（ビーフエキス、たん白加水分解物、その他）、食塩、にんにく／ソルビトール、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・卵・大豆・りんご・牛肉・鶏肉を含む）
内 容 量	500g
賞味期限	20XX年〇月〇日
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 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

### 【名称】

- ◆焼肉のたれ、味付けポン酢、めんつゆ等と、その製品の一般的な名称を表示します。
- ◆ドレッシングやトマト加工品等は食品表示基準別表第4に基づき表示します。

### 【原材料名】

#### （原材料：複合原材料）

- ◆原則として、使用した全ての原材料を重量割合の高い順に記載します。使用した原材料に複合原材料を使用している場合は、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。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』と表示することが可能です。

※左の「焼肉のたれ」の事例では、複合原材料である「ビーフ調味料」について、重量割合が3位以下で5%未満の原材料を『その他』と表示しています。

なお、添加物やアレルゲンは「その他」と表示できないため、ご注意ください。

#### （アレルギー表示等の順番）

- ◆食品表示基準では、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番についての規定はありません。しかし、特定の食物アレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止するアレルギー表示は、他の表示よりも優先して一番最初に表示すべきとされています。  
例：乾燥卵白（卵を含む）（国内製造）

## 味付けポン酢の表示例



名 称	味付けポン酢
原材料名	しょうゆ（小麦・大豆を含む）（福岡県製造）、醸造酢、食塩、なつみかん果汁、果糖ぶどう糖液糖、昆布エキス、砂糖
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、酸味料
内 容 量	350ml
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

### 【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。

### 【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。
- ◆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」

## ドレッシングの表示例①



名 称	分離液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂（国内製造、スペイン製造）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、しょうゆ、食塩、すりごま、唐辛子／調味料（アミノ酸等）、加工でんぷん、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）
内 容 量	200ml
賞味期限	20XX年〇月〇日
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 福岡県〇〇市〇〇町〇－〇

### 【原材料名】

#### （原料原産地）

- ◆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：たまねぎ（国産）等
  - ・対象原材料が加工食品の場合  
⇒ **製造地を表示** 例：砂糖（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「〇〇県産」等により狭く限定された地域の表示も可能です。  
例：たまねぎ（福岡県産）  
砂糖（福岡県製造）等
- ◆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。

- ドレッシングとは、食用植物油脂（香味食用油を除く）及び食酢もしくはかんきつ類の果汁を必須原材料として、食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状もしくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの、又はこれらにピクルスの細片等を加えたものをいいます。
- ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料は、食品表示基準別表第3において、下表のように用語が定義されています。その定義に合わない食品に、以下（※印）の名称は使用できません。

ドレッシング	半固体状ドレッシング	マヨネーズ※
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粘度が30パスカル・秒以上のも</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵黄又は全卵を使用し、かつ必須原材料、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）など食品表示基準で定められた原材料及び添加物以外を使用していないもの。</li> <li>・原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量割合が65%以上のもの。</li> </ul>
		サラダクリーミードレッシング※
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ必須原材料、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、乳化剤、調味料（アミノ酸等）など食品表示基準で定められた原材料及び添加物以外を使用していないもの。</li> <li>・原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量割合が10%以上50%未満のもの。</li> </ul>
	半固体状ドレッシング※	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外のもの。</li> </ul>
	乳化液状ドレッシング※	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳化液状のもので、粘度が30パスカル・秒未満のもの。</li> </ul>
	分離液状ドレッシング※	<ul style="list-style-type: none"> <li>・分離液状のもの。</li> </ul>
ドレッシングタイプ調味料※	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料で、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る）。</li> <li>・又はこれらにピクルスの細片等を加えたもの。</li> </ul>	

# いろいろな表示例をご紹介します！

## ドレッシングの表示例②



名 称	マヨネーズ
原材料名	食用植物油脂（福岡県製造）、卵黄（卵を含む）、醸造酢（りんごを含む）、砂糖、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物
内 容 量	300g
賞味期限	20XX. ○
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	□□□株式会社 福岡県□□市□□-□

### 【名称】

- ◆食品表示基準別表第4に基づき、マヨネーズ、乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシング、ドレッシングタイプ調味料等と、規定された名称で表示します。

### 【原材料名】

- ◆食品表示基準別表第4に基づき、原材料に占める重量割合の高いものから順に、以下のとおり表示します。
  - ・食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示します。また、「食用植物油脂」の次にカッコを付して「大豆油、なたね油」等と一般的な名称で重量割合の高い順に記載することができます。
    - 例：「食用植物油脂（大豆油、なたね油）」等
  - 食用植物油脂が1種類の場合は、「食用植物油脂」の文字とカッコを省略することができます。
    - 例：「大豆油」「なたね油」等

## ドレッシングの表示例③



名 称	ドレッシングタイプ調味料
原材料名	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、しょうゆ、りんご酢、たん白加水分解物、ゆず果汁、しそ、食塩／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	200ml
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	△△食品株式会社 福岡県△△市△△町△-△

賞味期限：20xx. ○

- ◆食品表示基準別表第4に基づき、原材料に占める重量割合の高いものから順に、以下のとおり表示します。
  - ・食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示します。また、「食用植物油脂」の次にカッコを付して「大豆油、なたね油」等と一般的な名称で重量割合の高い順に記載することができます。
    - 例：「食用植物油脂（大豆油、なたね油）」等
  - 食用植物油脂が1種類の場合は、「食用植物油脂」の文字とカッコを省略することができます。
    - 例：「大豆油」「なたね油」等
  - ・醸造酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等と、その最も一般的な名称で表示します。
    - 醸造酢は、「醸造酢」の次にカッコを付して、「米酢、りんご酢」等と一般的な名称で重量割合の高い順に表示することができます。
      - 例：「醸造酢（米酢、りんご酢）」等
    - 醸造酢が1種類の場合は、「醸造酢」の文字とカッコを省略することができます。
      - 例：「米酢」「りんご酢」等
  - ・砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の次にカッコを付して、「砂糖、ぶどう糖」等と一般的な名称で重量割合の高い順に表示します。
    - 例：「砂糖類（砂糖、ぶどう糖）」等
  - 砂糖類が1種類の場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字とカッコを省略することができます。
    - 例：「砂糖」「ぶどう糖」等
  - ・上記以外の原材料は、一般的な名称で表示します。ただし、からし、こしょうその他の香辛料は、「香辛料」と表示できます。

### 【消費期限又は賞味期限】

- ◆製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超える場合は、年月で表示することができます。
- ◆年月で表示する場合は、賞味期限の属する月の前月で表示してください。ただし、賞味期限が月末日に限り、その月を表示できます。
  - 例：令和2年4月15日 → 令和2年3月
  - 令和2年4月30日 → 令和2年4月
- ◆一括表示の枠内に表示することが難しい場合は、消費期限又は賞味期限の事項欄に具体的な表示箇所を明記した上で、枠外に表示できます。

### 【内容量】

- ◆食品表示基準別表第4に基づき、以下の単位で表示します。
  - ・半固体状ドレッシング：
    - グラム（g）又はキログラム（Kg）
  - ・乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシング：
    - ミリリットル（ml）又はリットル（L）
  - ・ドレッシングタイプ調味料：
    - グラム（g）、キログラム（Kg）、ミリリットル（ml）又はリットル（L）



## トマト加工品の表示例①



名 称	トマトソース
原 材 料 名	トマト、たまねぎ、オリーブオイル、醸造酢（りんごを含む）、砂糖、食塩、オレガノ、バジル／酸味料、増粘多糖類
原料原産地名	イタリア（トマト）
内 容 量	400g
賞 味 期 限	令和〇年〇月
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	△△食品株式会社 福岡県△△市△△町△-△

### 【名称】

- ◆食品表示基準別表第4に基づき、トマトソース、トマトケチャップ、チリソース等と、規定された名称で表示します。

### 【原材料名】

- ◆食品表示基準別表第4に基づき、トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストは、原材料に占める重量割合の高いものから順に、以下のとおり表示します。

- ・トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示します。
- ・食酢は「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示します。

醸造酢は、「醸造酢」の次にカッコを付して、「米酢、りんご酢」等と一般的な名称で重量割合の高い順に表示することができます。

例：「醸造酢（米酢、りんご酢）」等

醸造酢が1種類の場合は、「醸造酢」の文字とカッコを省略することができます。

例：「米酢」「りんご酢」等

- ・砂糖類は、「砂糖」「ぶどう糖」「果糖」「ぶどう糖果糖液糖」「果糖ぶどう糖液糖」等と一般的な名称で表示します。

使用した砂糖類が2種類以上の場合は、「砂糖類」又は「糖類」の次にカッコを付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量割合の高い順に表示します。

例：「糖類（砂糖、ぶどう糖）」等

- ・上記以外の原材料は、食塩、レモン果汁、香料、たまねぎ等と一般的な名称で表示します。

- ◆トマトミックスジュース、トマト果汁飲料及び固形トマトについては、別途、食品表示基準別表第4に表示方法が定められています。

## トマト加工品の表示例②



名 称	トマトケチャップ
原材料名	トマト（アメリカ産）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料／酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
内 容 量	500g
賞味期限	枠外下部に記載
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 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

賞味期限：20××. 〇. 〇

- トマト加工品とは、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー、トマトペーストをいいます。
- トマト加工品は、食品表示基準別表第3において、それぞれに定義があり、使用原材料や可溶性固形分等の規格基準が定められているため注意が必要です。

## めん類等用つゆの表示例



名 称	めんつゆ（希釈用）
原材料名	しょうゆ（国内製造）、砂糖、食塩、みりん、かつおぶし、昆布エキス、しいたけエキス／酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	50g
賞味期限	20.0.0
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
販 売 者	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

製 造 所：株式会社□□□  
福岡県□□市□□町□□-□

### 【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。
- ◆住所は、政令市（福岡市、北九州市）以外は県名から表示します。
- ◆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】

- ◆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。
- ※法人でない場合は代表者氏名が必要です。
- ※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。
- ◆食品関連事業者が販売者の場合や、製造者及び加工者が複数の工場を持つ場合等、表示に責任を有する部署と工場の所在地が異なる場合は、「製造所」、「加工所」の事項名で工場の住所を表示します。
- ※加工と製造の定義は、下記を参照ください。

## フルーツソースの表示例



名 称	ブルーベリーソース
原材料名	ブルーベリー（福岡県産）、果糖ぶどう糖液糖、ブルーベリー果汁、砂糖／増粘剤（ペクチン：りんご由来）、酸味料、香料
内 容 量	200g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	冷蔵（10℃以下）で保存
製 造 者	〇〇〇株式会社 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

### 【その他】

- ◆一括表示の枠線を表示することが困難な場合は、枠線を省略することができます。

■「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）
- 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）

■「製造」とは、その原料として使用したものと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

STEP2 STEP3 原材料名に関すること

STEP6 原料原産地名に関すること

STEP7 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に事務所や事業所（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。

STEP4 添加物に関すること

STEP5 アレルゲンに関すること

STEP7 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