

# 食品表示作成マニュアル (総合版)

## 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。



商品名：ミルクドーナツ

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、牛乳、ショートニング(大豆を含む)、液鶏卵、ぶどう糖、コーンフラワー、脱脂粉乳、植物油、食塩、でん粉、卵黄粉(卵を含む)、植物性たん白/ベーキングパウダー、乳化剤、香料
内容量	1個
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿をさけ、常温で保存してください
製造者	福岡洋菓子株式会社 福岡県〇〇市〇〇町△-△



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

名称	和菓子
原材料名	卵(福岡県産)、小麦粉、つぶあん(小豆、砂糖、水飴)、砂糖、ハチミツ、しょうゆ、こんにやく加工品(粉飴、こんにやく粉)ノトレハロース、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、保存料(安息香酸Na)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
内容量	1 個
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、涼しいところに保存してください。
製造者	博多和菓子製造株式会社 福岡県○○市○○町○-○



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。

**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** アレルゲン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** 遺伝子組換えに関する任意表示が変わります！ P 11

**参考2** 加工と製造の定義をご紹介します！ P 12

**参考3** 個別の規定がある食品をご紹介します！ P 12

**参考4** 計量法の特定商品をご紹介します！ P 13

**参考5** いろいろな表示例をご紹介します！ P 14

**参考6** 食品表示法問い合わせ先一覧表 P 28

# 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

※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

最終製品がどら焼きの場合

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
卵	280 g	○		
小麦粉	200 g		○	
つぶあん	180 g		○	
砂糖	160 g		○	
トレハロース	80 g			○
ハチミツ	60 g		○	
しょうゆ	30 g		○	
こんにやく加工品	10 g		○	

# 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。

つぶあん

名称	つぶあん
原材料名	小豆(国産)、砂糖、水飴
内容量	500g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、涼しいところに保存してください。
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

しょうゆ

名称	しょうゆ(混合)
原材料名	アミノ酸液(国内製造)、脱脂加工大豆、食塩、小麦ノ調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、保存料(安息香酸Na)
内容量	1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・高温多湿を避け、涼しいところに保存してください。
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町1-3

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

### 最終製品がどら焼きの場合

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	
卵	30	卵	100							卵
小麦粉	22	小麦	100							小麦
つぶあん	20	小豆	50	砂糖	40	水飴	10			
砂糖	17	さとうきび	100	複合原材料の原材料に占める重量順位が3位以下で、かつ、割合がそれぞれ5%未満なので、「その他」と表示できます。						
ハチミツ	7	ハチミツ	100							
しょうゆ	3	アミノ酸液	60	脱脂加工大豆	34	食塩	4	小麦	2	大豆・小麦
こんにやく加工品	1	粉飴	50	こんにやく粉	50					

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

つぶあん（小豆、砂糖、水飴）  
しょうゆ（アミノ酸液、脱脂加工大豆、食塩、小麦）

例

原材料名欄に「しょうゆ」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）

例

原材料名欄に「しょうゆ（アミノ酸液、脱脂加工大豆、その他）」と表示できます。

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。

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 最終製品がどら焼きの場合

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
トレハロース	80				
グリシン	10		○		
ステビア	5			○	
安息香酸ナトリウム	5			○	

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)
トレハロース
調味料 (アミノ酸)
甘味料 (ステビア)
保存料 (安息香酸 Na)

### ◆ 添加物の表示方法

- ①物質名を表示するもの (例：トレハロース)
- 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



### 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）
--------	---



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	小豆（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（小豆）
--------	--------

食品表示基準別表第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	小麦粉（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（小麦粉）
--------	-----------

### ◆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	小豆（国産、アメリカ産）
------	--------------

原材料名	小豆（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（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。

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）



記入例：①の場合 ... 小麦粉（国内製造）  
②の場合 ... 国内製造（小麦粉）

--

## 【名称】

- ◆名称は商品名ではありません。「やわらかプリン」などの商品名ではなく、『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。(12ページの参考3を参照ください。)

## 【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。  
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。
- ◆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。

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	

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。



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】の表示は不要です。

## 【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。
- ※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。
- ◆表示する箇所は枠外でも問題ありません。



## ◆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	

## ◆STEP4 ワークシート

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	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

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	

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	
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。

- ◆ 遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があります。任意表示は2023年4月1日から新しい制度になります。なお、義務表示は現行制度からの変更はありません。
  - ◆ 遺伝子組換えの義務表示の対象は、安全性審査を経て流通が認められた9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）及びそれを原材料とした33加工食品群です。
- ※義務表示の方法については、25ページをご参照ください。

◆ 任意表示の表示方法

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



「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

新制度

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



「原材料に使用している大豆は、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」  
「大豆（分別生産流通管理済み）」等の表示が可能

分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められ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



「遺伝子組換えでない」  
「非遺伝子組換え」等の表示が可能

- ◆ 大豆及びとうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めはありません。

それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組換えでない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件になります。

- ◆ 加工食品の表示義務の対象となるのは、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%以上であるものです。

分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と、非遺伝子組換え農産物を生産・流通・加工の各段階で相互に混入が起こらないように管理し、そのことが書類により証明されていることをいいます。



■「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。



下記の食品は、食品表示基準別表第4において、名称や原材料名などの表示方法が個別に定められています！

農産物加工品

- ・農産物缶詰  
及び農産物瓶詰
- ・トマト加工品
- ・乾しいたけ
- ・農産物漬物
- ・ジャム類

穀物加工品

- ・乾めん類
- ・即席めん
- ・マカロニ類
- ・パン類
- ・凍り豆腐

畜産物加工品

- ・ハム類
- ・プレスハム
- ・混合プレスハム
- ・ソーセージ
- ・混合ソーセージ
- ・ベーコン類
- ・畜産物缶詰  
及び畜産物瓶詰

水産物加工品

- ・煮干魚類
- ・魚肉ハム及び魚肉  
ソーセージ
- ・削りぶし
- ・うに加工品
- ・うにあえもの
- ・うなぎ加工品
- ・乾燥わかめ
- ・塩蔵わかめ

調味料

- ・みそ
- ・しょうゆ
- ・ウスターソース類
- ・ドレッシング及び  
ドレッシングタイ  
プ調味料
- ・食酢
- ・風味調味料
- ・乾燥スープ

飲料

- ・炭酸飲料
- ・果実飲料
- ・豆乳類
- ・にんじんジュース  
及びにんじんミッ  
クスジュース

油脂及び油脂  
加工品

- ・食用植物油脂
- ・マーガリン類

その他加工品

- ・調理冷凍食品
- ・チルドハンバーグ  
ステーキ
- ・チルドミートボール
- ・チルドぎょうざ類
- ・レトルトパウチ食品
- ・調理食品缶詰及び  
調理食品瓶詰

★これらの食品の定義については、食品表示基準別表第3を参照ください。

個別の規定は、食品表示基準第4のほかにもあります。食品表示基準別表第19では、冷凍食品、食肉製品、乳製品、鯨肉製品、ふぐを原材料とするふぐ加工食品などの個別規定が定められています。詳しくは、食品表示基準別表第4、第19を参照ください。





下記の食品が密封された状態で販売されるときは、計量法の規定に基づき、内容量を表示します！

- ・精米及び精麦
- ・豆類（未成熟のものを除く。）のうち加工していないもの
- ・あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ
- ・米粉、小麦粉その他の粉類
- ・でん粉
- ・野菜（未成熟の豆類含む。）缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース
- ・野菜（未成熟の豆類含む。）漬物（らっきょう漬以外の小切り又は細刻していない漬物を除く。）及び冷凍食品（野菜）
- ・きのこの加工品及び乾燥野菜
- ・果実漬物及び冷凍食品（果実）
- ・果実缶詰及び瓶詰、ジャム、マーメイド、果実バター並びに乾燥果実
- ・砂糖（細工もの又は角砂糖以外のもの）
- ・茶、コーヒー及びココアの調製品
- ・香辛料（破碎し、又は粉碎したもの）
- ・めん類（ゆでめん又はむしめん以外のもの）
- ・もち、オートミールその他の穀類加工品
- ・ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除くものとし、一個の質量が3グラム未満のものに限る。）
- ・油菓子（一個の質量が3グラム未満のものに限る。）
- ・水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。）
- ・プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。）
- ・チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除く。）
- ・スナック菓子（ポップコーンを除く。）
- ・食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品
- ・はちみつ
- ・牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含みアイスクリーム類を除く。）
- ・冷凍貝柱及び冷凍えび
- ・干しかずのこ、たづくり及び素干しえび
- ・魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）を煮干しし、又はくん製したもの
- ・冷凍食品（貝、いか及びえびに限る。）
- ・調味加工品（たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る。）
- ・塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア
- ・水産物缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けた水産物
- ・海藻及びその加工品（生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの）
- ・食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレーパウチ、食用植物油、ショートニング、及びマーガリン類
- ・ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ
- ・しょうゆ及び食酢
- ・即席しるこ及び即席ぜんざい
- ・調理食品のうち、調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰
- ・清涼飲料水の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま
- ・飲料（医薬用のものを除く。）

質量、体積など、個別に定められた方法で内容量を表示します。



★計量法についての詳細は、経済産業省HPを参照ください。



STEP 7までの完成形です！

## 和菓子の表示例



商品名：どら焼き

名 称	和菓子
原材料名	卵（福岡県産）、小麦粉、つぶあん（小豆、砂糖、水飴）、砂糖、ハチミツ、しょうゆ、こんにやく加工品（粉飴、こんにやく粉）／トレハロース、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア）、保存料（安息香酸Na）、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
内 容 量	1 個
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、涼しいところに保存してください。
製 造 者	博多和菓子製造株式会社 福岡県○○市○○町○-○

### 【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：卵（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「○○県産」等のより狭く限定された地域の表示も可能です。  
例：卵（福岡県）、砂糖（福岡県製造）等

#### （添加物）

- ◆ソルビットやトレハロースを甘味料として使用する場合は、用途名の併記が必要です。  
例：甘味料（ソルビット）等
- ※添加物表示の詳細については、STEP4(5ページ)を参照ください。

### 【内容量】

- ◆重量(g)、体積(L)、個数等の単位をつけて表示します。
- ※計量法（第13条）に規定がある商品については、参考4(13ページ)を参照ください。

### 【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。
- ◆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に、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」
- ◆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。

## 洋菓子の表示例



商品名：カスタードプリン

名 称	洋生菓子
原 材 料 名	卵、砂糖、カラメルソース、生乳、植物油、乳製品、ゼラチン、食塩／香料、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・ゼラチンを含む）
原料原産地名	福岡県（卵）
内 容 量	140g
消 費 期 限	枠外下部に記載
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者	福岡洋菓子店 福岡 太郎 福岡県○○市○○町○-○

### 【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：20XX.○○.○○

## 米菓の表示例



商品名：せんべい

名 称	米菓
原 材 料 名	うるち米（アメリカ産、国産）、もち米（タイ産）、植物油、食塩、魚介エキス調味料(小麦・大豆・豚肉を含む)、カツオ節粉末、香辛料、ガーリックオイル/調味料（アミノ酸等）、植物レシチン（大豆由来）、ウコン色素
内 容 量	60g
消 費 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿をお避けください。
販 売 者	福岡和菓子株式会社 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

製造所：有限会社和菓子製造  
福岡県〇〇市〇〇町〇-△



米菓は、米トレーサビリティ法に基づき、米の産地表示が必要です。  
米トレーサビリティ法については、18ページ参照。

### 【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。
- ◆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。

### 【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。
- ◆法人でない場合は代表者氏名が必要です。
- ※加工と製造の定義は、参考2（12ページ）を参照ください。

## お菓子の詰め合わせの表示例



名 称	菓子詰め合わせ
原 材 料 名	<ul style="list-style-type: none"> <li>●フィナンシェ：マーガリン(国内製造)、液卵、砂糖調製品(砂糖、マルチトール)、アーモンド粉末、砂糖、卵白加工品、小麦粉、コーンスターチ、果糖ブドウ糖液糖、水あめ、ミックス粉(ヘーゼルナッツ、砂糖、その他)、バターオイル、食塩/香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、クエン酸、カロチン色素、（一部に乳成分・卵・アーモンド・小麦・大豆を含む）</li> <li>●どら焼き：卵(福岡県産)、小麦粉、つぶあん(小豆、砂糖、水飴)、砂糖、ハチミツ、しょうゆ、こんにゃく加工品(粉飴、こんにゃく粉)/トレハロース、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、保存料(安息香酸Na)、（一部に卵・小麦・大豆を含む）</li> <li>●ミルクドーナツ：小麦粉(国内製造)、砂糖、牛乳、ショートニング、液鶏卵、ぶどう糖、コーンフラワー、脱脂粉乳、植物油、食塩、でん粉、卵黄粉、植物性たん白/ベーキングパウダー、乳化剤、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・卵を含む）</li> </ul>
内 容 量	フィナンシェ3個、どら焼き3個、ミルクドーナツ3個
賞 味 期 限	20XX年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け涼しい所で保存してください。
製 造 者	福岡県庁株式会社 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

## 農産物漬物の表示例①



名 称	梅干
原材料名	梅（福岡県産）、漬け原材料（食塩、しそ）
内 容 量	120 g
賞味期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	有限会社〇〇食品 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

### 【名称】

- ◆食品表示基準別表第4に基づき表示します。  
例：塩漬、ぬか漬、酢漬、しょうゆ漬、たくあん漬、ふくじん漬、わさび漬、らっきょう酢漬、梅干 等
- ◆薄切り、細刻、小切りしたものは、名称の次にカッコを付して、その旨を表示します。（ふくじん漬、らっきょう酢漬、梅干等を除く。詳しくは、食品表示基準別表第4参照。）  
例：塩漬（刻み）等
- ◆1種類の原材料を漬けたものにあつては、その一般的な名称を頭に付けて表示できます。  
例：だいこんみそ漬 等

## 農産物漬物の表示例②



名 称	はくさい塩漬（刻み）
原材料名	はくさい（国産）、漬け原材料（食塩、昆布、唐辛子）／調味料（アミノ酸）
内 容 量	100 g
賞味期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者	有限会社〇〇食品 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

### 【原材料名】

#### （原材料）

- ◆漬けた原材料は、「だいこん」「なす」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示します。
- ※漬けた原材料が5種類（内容量が300g以下のものにあつては、4種類）以上の場合、原材料に占める重量割合の高い順に4種類（内容量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示できます。  
例：だいこん、なす、にんじん、きゅうり、その他

- ◆漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次にカッコを付して、「食塩」「みそ」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示します。

#### （原料原産地）

- ◆使用した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、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原産地を表示します。

- ①原材料名欄に表示する場合の例  
原材料名：だいこん（国産）、きゅうり（国産）、にんじん（中国産）
- ②原料原産地名欄を設ける場合の例  
原料原産地名：国産（だいこん、きゅうり）、中国産（にんじん）

#### （添加物）

- ◆農産物漬物においては、栄養強化の目的で使用される添加物も表示する必要がありますのでご注意ください。

## 農産物漬物の表示例③



名 称	みそ漬
原材料名	だいこん（国産）、にんじん（国産）、漬け原材料（みそ、しょうゆ、砂糖、食塩）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に大豆・小麦を含む）
内 容 量	100 g
賞味期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	有限会社〇〇食品 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

### 【内容量】

- ◆農産物漬物は計量法（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。（参考4（13ページ）参照。）
- ◆外見上1本、2本と容易に識別できるものについては、表示を省略することができます。  
※らっきょう漬及び小切り、細刻した漬物を除く



# いろいろな表示例をご紹介します！

## 煮物の表示例



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

## 揚げ物の表示例



名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉（福岡県産）、植物油脂、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	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

## 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	300 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。
製 造 者	〇〇〇株式会社 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

### 【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。

### 【内容量】

◆計量法（第13条）上の特定商品に該当する商品（つくだ煮等）については、計量法の規定に基づき表示します。

※計量法（第13条）に規定がある商品については、参考4（13ページ）を参照ください。

### 【消費期限】

◆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できます。

■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）、揚げ物（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ます。

## 幕の内弁当の表示例



名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(国産))、鶏から揚げ(鶏肉・小麦・大豆を含む)、煮物(鶏肉、里芋水煮、にんじん、しいたけ、しょうゆ、その他)(鶏肉・小麦・大豆を含む)、じゃがいもコロケ(小麦・牛肉を含む)、焼鮭、ポテトサラダ(卵・大豆・豚肉・乳成分を含む)、はくさい塩漬 / 調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、pH調整剤
内 容 量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日 午後9時
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	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【原材料名】

#### (原材料名：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。

※左の事例では複合原材料である「煮物」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。

※右ページ事例に「外観からその原材料が明らかなおかず」を簡素化して『おかず』と表示した事例を掲載しています。

※複合原材料の表示方法については、STEP3(4ページ)を参照ください。

### 【内容量】

◆重量、質量、個数を単位をつけて表示します。  
(例：○g、○ml、○食、○個など)

※弁当においては、透明容器に入れられ、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)。



複合原材料の原材料を省略したり、原材料を「おかず」と簡素化したりする場合でも、アレルゲンや添加物は表示が必要です。



## 米加工品には、米トレーサビリティ法に基づく米の産地伝達が必要なものがあります！

- ◆米トレーサビリティ法の対象品目は、米穀、米粉や米こうじ等の中間原材料、米飯類、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりんです。
- ◆「米」が重量割合上位1位の場合、「米」の産地のみを表示します。  
「米」以外の原材料が重量割合上位1位となる場合、「米」の産地表示に加えて、「米」以外の「重量割合上位1位の原材料」の原料原産地名を表示する必要があります。(その場合の原料原産地名の表示方法はSTEP6(7ページ)参照)
- ◆米トレーサビリティ法に基づく「米」の産地表示の方法は下記を参考にしてください。

①原材料名欄に米の産地表示も含める場合、原材料名である「米」を表示した次にカッコして産地を表示する。

例

原材料名	米(国産)、○○・・・
------	-------------

※米トレーサビリティ法では、「ご飯(国産)」や「ご飯(国産米)」といった表示も可能です。

②原材料名欄以外に表示する場合、欄外に米の産地を分かりやすく表示する。

例

賞味期限	20XX年○月○日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町△-△

使用しているお米は国産です。

③商品外装に「ホームページアドレス」や「お客様相談窓口」を表示し、購入した方が米の産地情報を入手できるようにする。

例

賞味期限	20XX年○月○日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町△-△

米の産地情報については下記お客様相談窓口までお問い合わせください。  
0120-○○○○-○○○○

◆米トレーサビリティ法についての詳細は、農林水産省HPを参照ください。

## 幕の内弁当(簡素化)①の表示例

透明な容器に入れられ、外部から具材を判別できる場合

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(国産))、鶏から揚げ(鶏肉・小麦・大豆を含む)、煮物(鶏肉、里芋水煮、にんじん、しいたけ、しょうゆ、その他)(鶏肉・小麦・大豆を含む)、じゃがいもコロッケ(小麦・牛肉を含む)、その他おかず(鮭・卵・大豆・豚肉・乳成分を含む) / 調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、pH調整剤
内 容 量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日 午後9時
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	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【原材料名】

#### (原材料名欄の簡素化)

◆弁当の外部から見てその原材料が分か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が可能です。  
左の表示例では、じゃがいもコロッケ以外の原材料は「外部から見てその原材料が分かるおかず」に該当するため、じゃがいもコロッケまでを重量順に記載し、それ以降の焼鮭、ポテトサラダ、はくさい塩漬を「その他おかず」と表示しています。  
なお、「その他おかず」等に省略したおかず類に含まれるアレルゲンや添加物については、別途表示が必要です。

※フライや天ぷらのように衣で包まれ、衣の中身を確認するのが困難な場合は、単に「おかず」と表示することはできません。

商品表面に下記のような表示(じゃがいもコロッケと記載されたシール)があり、また、透明な容器に入れられ、外部から具材を判別できる場合



じゃがいも  
コロッケ

## 幕の内弁当(簡素化)②の表示例

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(国産))、おかず(小麦・卵・乳成分・大豆・鮭・鶏肉・豚肉・牛肉を含む) / 調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、pH調整剤
内 容 量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日 午後9時
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	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【原材料名】

#### (原材料名欄の簡素化)

◆フライや天ぷらのように「外部から見てその原材料が分かるおかず」に該当しないものでも、下記のような場合は「おかず」と表示することができます。

- ・外部から主要原材料が推定可能な場合(エビフライや野菜の天ぷら等)
- ・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(ロースカツ弁当のロースカツ等)
- ・シール等で内容物を明確に表示しているもの(表示例のようにじゃがいもコロッケのワンポイントシールを商品表面に表示している場合)

※左の表示例では、商品表面に「じゃがいもコロッケ」のワンポイントシールを貼付しているため、じゃがいもコロッケも「おかず」と表示しています。

# 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

### 【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、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
  - ・食酢は「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。



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4に個別の規定があります。

## ドレッシングの表示例②



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	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△-△

### 【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）

# いろいろな表示例をご紹介します！

- 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	<b>半固体状ドレッシング</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粘度が30パスカル・秒以上のも</li> </ul>	<b>マヨネーズ※</b>	<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>
			<b>サラダクリーミードレッシング※</b>	<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>
			<b>半固体状ドレッシング※</b>	<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>
		<b>乳化液状ドレッシング※</b>	<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>	
		<b>分離液状ドレッシング※</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・分離液状のもの。</li> </ul>	
<b>ドレッシングタイプ調味料※</b>	<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>			

## めん類等のつゆの表示例



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	令和〇年〇月
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：株式会社〇〇〇  
福岡県〇〇市〇〇町〇〇-〇

### 【内容量】

- ◆めん類等のつゆ、焼肉等のたれは計量法（第13条）上の特定商品であるため、グラム（g）、キログラム（kg）、ミリリットル（ml）又はリットル（L）で表示します。

※計量法（第13条）に規定がある商品については、参考4（13ページ）を参照ください。

### 【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

# いろいろな表示例をご紹介します！

## トマト加工品の表示例



トマト加工品は、食品表示基準別表第4に個別の規定があります。



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、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種類以上の場合には、「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、香辛料、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。

### 【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。

■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。



## 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

## ジャム類の表示例



名 称	いちごジャム
原材料名	いちご（福岡県産）、砂糖、レモン果汁 / ゲル化剤（ペクチン：オレンジ由来）、酸味料
内 容 量	100 g
賞味期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	〇〇食品 福岡 花子 福岡県〇〇市〇〇区〇〇町〇-〇

（使用上の注意）

開封後は10℃以下で保存してください。

### 【名称】

- ◆ 1種類の果実等を使用したものは、当該果実等の名称を頭に付けて表示します。  
例：いちごジャム、キウイジャム 等
- ◆ 2種類以上の果実等を使用したものは、「ミックスジャム」と表示します。
- ◆ かんきつ類の果実を原料とし、かんきつ類の果皮が認められるものは、「マーマレード」と表示します。

### 【原材料名】

（原材料）

- ◆ 「いちご」「砂糖」「レモン果汁」等とその最も一般的な名称を重量割合の高い順に表示します。
- ◆ 2種類以上の果実等を使用したものは、「果実等」（果実のみの場合は「果実」、野菜のみの場合は「野菜」）の文字の次にカッコを付して「いちご、りんご」等と重量割合の高い順に表示します。  
例：果実（いちご、りんご）等

（添加物）

- ◆ ジャム類は、栄養強化目的で使用される添加物も表示する必要がありますのでご注意ください。

## 柚子こしょうの表示例



名 称	柚子こしょう
原材料名	ゆず（福岡県産）、青唐辛子、食塩 / 酒精
内 容 量	150 g
賞味期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	〇〇食品 福岡 花子 福岡県〇〇市〇〇区〇〇町〇-〇

### 【使用上の注意】

- ◆ 糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のジャム類は、使用上の注意を表示します。  
例：開封後は10℃以下で保存すること 等

ジャム類や乾しいたけは食品表示基準別表4に個別規定があります。



## 乾しいたけの表示例



名 称	乾しいたけ
原材料名	しいたけ（原木）
原料原産地名	福岡県産（しいたけ）
内 容 量	150 g
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	〇〇食品株式会社 福岡県〇〇市〇〇町△-△

### 【名称】

- ◆ 「乾しいたけ」と表示します。
- ◆ 薄切りしたものにあっては、「乾しいたけ（スライス）」と表示します。
- ◆ どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものは「乾しいたけ（どんこ）」、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものは「乾しいたけ（こうしん）」と表示できます。

### 【原材料名】

- ◆ 「しいたけ」の文字の次にカッコを付して栽培方法を表示します。  
例：しいたけ（原木）、しいたけ（菌床）
- ◆ 原木栽培のものと菌床栽培のものを混合した場合は、重量割合の高いものから順に表示します。  
例：しいたけ（原木・菌床）

## 米みその表示例



名 称	米みそ
原材料名	大豆（国産）（遺伝子組換えでない）、米、食塩／酒精
内 容 量	750 g
賞味期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	〇〇食品 福岡 太郎 福岡県〇〇市〇〇区〇〇町〇-〇

みそは食品表示基準別表第4に個別規定があります。

## 調合みその表示例

（米みそと麦みそを合わせた場合）



名 称	調合みそ
原材料名	米みそ（国内製造（大豆、米、食塩））、麦みそ（大麦、大豆、食塩）／酒精
内 容 量	750 g
賞味期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	〇〇味噌株式会社 福岡県〇〇市〇〇区〇〇町〇-〇

### 【みその表示禁止事項】

みそについては、食品表示基準別表第22において、次に掲げる事項を容器包装に表示してはならないと定められています。

- ・食品衛生法施行規則別表第1に掲げる添加物を使用した場合、「純」「純正」その他純粋であることを示す用語
- ・「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）
- ・醸造期間について、当該用語の示す期間が満ちていないにもかかわらず、醸造期間を示す用語
- ・品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語

### 【名称】

#### （みその名称）

- ◆「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」「調合みそ」のいずれかにより表示します。

#### （だし入りみそ）

- ◆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して「だし入り」と表示します。  
例：米みそ（だし入り）等

### 【原材料名】

- ◆使用した原材料を次の①及び②の区分により、原材料に占める重量割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示します。

#### ①みその原料

最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量割合の高い順に表示します。

例：米、大豆、大麦、脱脂加工大豆、食塩等  
ただし、調合みそで、米みそ、麦みそ、豆みそを2種類以上混合している場合は、「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」と原材料に占める重量割合の高い順に表示し、その文字の次に、カッコを付して、当該みそに使用した原料の名称を重量割合の高い順に表示します。（左記事例参照）

#### ②原料以外の原材料

最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量割合の高い順に表示します。

例：砂糖、水あめ、かつおぶし粉末等

### 【内容量】

- ◆みそは計量法（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。

※計量法（第13条）に規定がある商品については、参考4（13ページ）を参照ください。

- ・米みそとは、大豆を蒸煮したものに、米こうじを加え、食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいいます。
- ・麦みそとは、大豆を蒸煮したものに、麦こうじを加え、食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいいます。
- ・豆みそとは、豆こうじに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいいます。
- ・調合みそとは、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等をいいます。

- ・みそについては、『みその表示に関する公正競争規約』が設定されています。公正競争規約は、事業者又は事業者団体が消費者庁及び公正取引委員会の認定を受けて自主的に設定した業界ルールです。



# いろいろな表示例をご紹介します！

## もめん豆腐の表示例



名 称	もめん豆腐
原 材 料 名	大豆（福岡県産）（遺伝子組換えでない） ／凝固剤
内 容 量	300 g
消 費 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下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○-○



### 【内容量】

- ◆重量(g)、体積(L)、個数等の単位をつけて表示します。
- ※豆腐・油揚げ類は、計量法（第13条）上の特定商品に該当しないため、個数や枚数で表示可能。
- ※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）。

## 充填とうふの表示例

名 称	充填とうふ
原 材 料 名	大豆（国産）（遺伝子組換えでない） ／塩化マグネシウム（にがり）
内 容 量	200 g
消 費 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下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】

#### （遺伝子組換え：義務表示）

- ◆遺伝子組換えの義務表示の対象は、9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）及びそれを原材料とした33加工食品群です。
- ※33加工食品群については、消費者庁HPを参照ください。
- ※加工食品の表示義務の対象となるのは、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%以上であるものです。
- ◆分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合  
→分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示

例：「大豆（遺伝子組換え）」等

- ◆分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び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
- ◆分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合  
→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

例：「大豆（遺伝子組換え不分別）」等

※遺伝子組換え【任意表示】については、参考1（11ページ）を参照ください。

## がんもどきの表示例



名 称	がんもどき
原 材 料 名	大豆（アメリカ産）（遺伝子組換え不分別）、菜種油、山芋、にんじん、昆布、きくらげ、たけのこ、ごぼう、しょうゆ（大豆、小麦、砂糖、食塩）／凝固剤、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	要冷蔵（10℃以下で保存してください）
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

# いろいろな表示例をご紹介します！

## 調理冷凍食品 冷凍フライ類の表示例



### 【一括表示枠外の表示】

#### ◆使用用法

→解凍方法・調理方法を一括表示枠外の見やすい箇所に**8ポイント以上**の活字で表示します。

#### ◆内容個数

→「○個入り」「○尾入り」等と、一括表示枠外の見やすい箇所に**8ポイント以上**の活字で表示します。

◆食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れている場合は、「油で揚げています」等と、商品名に近接した箇所に**16ポイント以上**の活字で表示します。

### 【名称】

- ◆「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示します。
- ※「冷凍」の文字は省略することができます。

(冷凍食品)

名 称	冷凍あじフライ
原 材 料 名	衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、こしょう)、あじ (玄界灘) / 増粘剤 (グァーガム)、調味料 (アミノ酸)、着色料 (カロチノイド)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
衣 の 率	55%
内 容 量	200g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-15℃以下で保存してください
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱していません
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【原材料名】

次の(1) と(2)の区分により、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。

(1) 加熱調理用の食用油脂以外の原材料 (①と②の区分により、重量割合の高い順に表示)

① 使用した「衣」以外の原材料

ア 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

※ ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。

イ 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、カッコを付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と重量割合の高い順に表示。

ウ 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、アの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と重量割合の高い順に表示。

② 使用した「衣」の原材料

「衣」の文字の次にカッコを付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう…」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

※ ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。

(2) 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、カッコを付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

# いろいろな表示例をご紹介します！

## 【原料原産地名】

- ◆原料名は、衣、衣以外の原料、揚げ油のカテゴリーで分けて重量割合の高い順に記載しますが（左ページの【原料名】参照）、原料原産地名は重量割合上位1位の原材料について記載する必要があります。当該商品では「あじ」が重量割合上位1位となるため、「あじ（玄界灘）」と記載しています。

## 【衣の率】

- ◆「衣の率」が基準比率を超えている場合、実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセント（%）の単位で単位を明記して表示します。
- ◆「衣の率」の基準比率  
冷凍魚フライ → 50%（60%）  
冷凍えびフライ → 50%（65%）  
冷凍いかフライ → 55%（60%）  
冷凍かきフライ → 50%（60%）  
冷凍コロッケ → 30%（40%）  
冷凍カツレツ → 55%（65%）

※（ ）の数値は、食用油脂で揚げた場合の基準  
※冷凍えびフライにおいて、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部・甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6グラム以下のものにおいては60%

## 【内容量】

- ◆当該商品は、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）で単位を明記して表示します。
- ※計量法（第13条）に規定がある商品については、参考4（13ページ）を参照ください。

## 【凍結前加熱の有無】

- ◆凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を一括表示枠内又は枠外に表示します。  
例：「加熱してありません」  
「加熱してあります」  
「凍結前未加熱」「凍結前加熱」等
- ※詳しくは食品表示基準別表第19を参照。

## 【加熱調理の必要性】

- ◆飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を一括表示枠内又は枠外に表示します。  
例：「加熱用」  
「加熱してお召上がりください」等
- ◆一括表示の名称の後にカッコを付して「加熱用」等と併記することもできます。
- ※詳しくは食品表示基準別表第19を参照。

## 【冷凍フライ類の表示禁止事項】

- ◆冷凍コロッケ  
①原材料の一部が他の原料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。ただし次の(1)～(3)の場合を除く。

- (1)使用した原材料を商品名等に冠して表示している場合（例：えびコロッケ）で、下記の含有率以上である場合。  
（下記含有率未満であっても、その含有率を表示している場合は、使用した原材料を商品名に併せて表示できる。）

原材料	含有率
えび、豚肉、鶏肉、チーズ	原材料・添加物に対し10%
とうもろこし	原材料・添加物に対し15%
かに、牛肉、その他	原材料・添加物に対し8%

- (2)カレーの用語
- (3)ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃをあえ材料に使用した場合の原材料名。
- ②原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%未満の場合、「クリームコロッケ」の用語は表示してはならない。

- ◆冷凍コロッケ以外の冷凍フライ類  
「かに」の用語を容器包装に表示する場合、「かに」の含有率を表示しなければならない。  
※詳しくは、食品表示基準別表第22を参照ください。

- ◆「冷凍食品」とは、製造又は加工した食品、切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものをいいます。  
※清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがに、生かきは除きます。  
※ここで言う凍結とは、「-15℃以下」を指しており、「-15℃」よりも高い温度で保存する食品（一括表示の保存方法が「-15℃」よりも高い温度になっている食品）は、「冷凍食品」に該当しません。  
※一括表示の保存方法が「-15℃以下」となっている「調理冷凍食品」はすべて「冷凍食品」に該当します。
- ◆「調理冷凍食品」とは、『農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの』をいいます。  
※具体的には「冷凍魚フライ」「冷凍えびフライ」「冷凍いかフライ」「冷凍かきフライ」「冷凍コロッケ」「冷凍カツレツ」「冷凍しゅうまい」「冷凍ぎょうざ」「冷凍春巻」「冷凍ハンバーグステーキ」「冷凍ミートボール」「冷凍フィッシュハンバーグ」「冷凍フィッシュボール」「冷凍米飯類」「冷凍めん類」等です。  
※詳しくは、食品表示基準別表第3を参照ください。

# 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