

別表第一（第二条関係）

- 1 麦類
精麦
- 2 粉類
米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
- 3 でん粉
小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
- 4 野菜加工品
野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
- 5 果実加工品
果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
- 6 茶、コーヒー及びココアの調製品
茶、コーヒー製品、ココア製品
- 7 香辛料
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ざく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
- 8 めん・パン類
めん類、パン類
- 9 穀類加工品
アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
- 10 菓子類
ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
- 11 豆類の調製品
あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調製品
- 12 砂糖類
砂糖、糖みつ、糖類
- 13 その他の農産加工品
こんにゃく、その他1から12に掲げるものに分類されない農産加工食品
- 14 食肉製品
加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

- 15 酪農製品
牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
- 16 加工卵製品
鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
- 17 その他の畜産加工品
はちみつ、その他14から16に分類されない畜産加工食品
- 18 加工魚介類
素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
- 19 加工海藻類
こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
- 20 その他の水産加工食品
その他18及び19に分類されない水産加工食品
- 21 調味料及びスープ
食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
- 22 食用油脂
食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
- 23 調理食品
調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
- 24 その他の加工食品
イースト、植物性たん白及び調味植物性たん白、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品
- 25 飲料等
飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

別表第二（第二条関係）

1 農産物（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）

(1) 米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）

玄米、精米

(2) 麦類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。）

大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦

(3) 雑穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。）

とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

(4) 豆類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。）

大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類

(5) 野菜（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。）

根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜

(6) 果実（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。）

かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実

(7) その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。）

糖料作物、こんにゃくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品

2 畜産物

(1) 食肉（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）

牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

(2) 乳

生乳、生山羊乳、その他の乳

(3) 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）

鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵

(4) その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）

3 水産物（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に冷凍及び解凍したものと並びに生きたものを含む。）

(1) 魚類

淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さ

ば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類

(2) 貝類

しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類

(3) 水産動物類

いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類

(4) 海産ほ乳動物類

鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類

(5) 海藻類

こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
農産物缶詰及び農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。
	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。
	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（ <i>Asparagus officinalis</i> L.に属する品種の生鮮な又は冷凍したどん茎をいう。以下この表、別表第四、別表第十八及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスパイア一等のものを詰めたものをいう。
	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（ <i>Zea Mays</i> L.に属する品種の生鮮な若しくは冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第四及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは冷凍した種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第四の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
	あずき缶詰又はあずき瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（ <i>Phaseolus angularis</i> Wightに属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
	大豆缶詰又は大豆瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（ <i>Glycine max</i> Merr.に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
	マッシュルーム缶詰又はマッシュ	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第四及び

ルーム瓶詰	別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（ <i>Flammlina Veltipes</i> Singの生鮮な子実体をいう。以下別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（ <i>Pholiota Nameko</i> S. ITO et IMAIの生鮮な子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰又はみかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん（ <i>Citrus reticulata</i> Blancoに属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも（ <i>Prunus Persica</i> L.に属する核果類（ネクタリン種を除く。）の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし（ <i>Pyrus communis</i> L.又は <i>Pyrus sinensis</i> L.に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）及び和なし（ <i>Pyrus serotina</i> Rehderに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの

	二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のを詰めたもの
パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パインアップル (Ananas Comosus)に属する完熟した果実をいう。以下この表、別表第十八及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (Castanea sativa-sieb et Zacc.又はCastanea sativa MILLER)に属する完熟した果実をいう。以下別表第四及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
アップルソース缶詰又はアップルソース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、りんご (Malus domestica Borkhausen)に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表及び別表第十八の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の果肉を破碎し、適度な粘ちゅう度を有するよう調製したものを詰めたものをいう。
混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、二種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
フルーツカクテル缶詰又はフルーツカクテル瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む四種類以上の果実を配合したものを詰めたものをいう。 一 黄もも 二 洋なし 三 パインアップル 四 ぶどう又はさくらんぼ
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 一 三種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 二 一にあん、蜜等を添付したもの
ホワイト	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のど

	ん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の二十パーセントを超えないものをいう。
ホワイト・グリーンチップド	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、ロングスパア、スパア又はチップを詰めたものであって、頭部及びこれに続く茎の部分が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎に、白色若しくは乳白色のどん茎を加え又は加えないものであり、各個体の長さの二分の一以上の部分が帯色したどん茎が全個体数の二十五パーセントを超えないものをいう。
グリーン	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体数の二十パーセントを超えないものをいう。
全形	農産物 (アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。)の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホール	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。
ボタン	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して五ミリメートルを超えない長さに切断したものをいう。
開き	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が四十ミリメートル以下で茎の長さが菌膜底部から測定

	してかさの直径以下のものをいう。
全果粒	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
身割れ	次に掲げるものをいう。 一 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の二分の一以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径二ミリメートルのワイヤーで作った十二ミリメートル平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） 二 パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの
小片	次に掲げるものをいう。 一 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの 二 みかんの果粒状の果肉であって、直径二ミリメートルのワイヤーで作った八ミリメートル平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの
じょうのう片	みかんのじょうのう状の果肉であって、直径二ミリメートルのワイヤーで作った八ミリメートル平方のふるい目を通過するものをいう。
ホールカーネル	スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパア	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが十五センチメートル以上十八センチメートル未満のものをいう。
スパア	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが九、五センチメートル以上十五センチメートル未満のものをいう。
チップ	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが四センチメートル以上九、五センチメートル未満のものをいう。
筒切り	れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。
傷	たけのこの全形で、欠損しているものをいう。

先	たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。
切	たけのこの全形を切断したもので、二つ割り及び先以外のものをいう。
筒	たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。
二つ割り	次に掲げるものをいう。 一 たけのこの全形を縦に二つに切断したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を二つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ二分の一に切断した半円状の果肉）
四つ割り	次に掲げるものをいう。 一 ホール又はボタンをほぼ四分したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を四つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ四分の一に切断した扇状の果肉）
乱切り	全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。
千切り	全形を細かく刻んだものをいう。
不定形	全形を不定形に破砕したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 一 果実以外のものにあっては、全形を厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に平行に切断したもの） 二 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を六つ以上に薄く切断したもの
ランダムスライス	ホール又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。
カット	次に掲げるものをいう。 一 アスパラガスにあっては、どん茎を頭部を付け、又は付けずに、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したもの 二 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあっては全形

		を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。）
	カット・ヘッド	アスパラガスのどん茎を、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したものであって、頭部のついたものが全個数の二十パーセント以上（どん茎を長さ三センチメートル以下に切断したものを詰めたものにあつては十パーセント以上）含まれているものをいう。
	輪切り	パイナップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
	くさび形	パイナップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であつて厚さがおおむね八ミリメートル以上十三ミリメートル以下のものをいう。
	縦割り	パイナップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であつて、長さがおおむね六十五ミリメートル以上のものをいう。
	角柱形	パイナップルの厚肉の輪切り（厚さが三十八ミリメートル以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね十二ミリメートル以上のものをいう。
	立方形	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、にあつては、一辺の長さがおおむね十四ミリメートル以下のものをいう。
	果肉	果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。
トマト加工品	トマト加工品	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、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。
	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 一 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第四、別表第十八及び別表第十九のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 二 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものを又はこれに食塩を加えたもの
	トマトミックス	次に掲げるものをいう。

クスジュース	一 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 二 トマトジュースを主原料とするもので、一に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第四のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたものに掲げるものをいう。
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの 二 一に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの
トマトソース	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの 二 一に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 一 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの 二 一にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及

	び着色料を除く。)を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの
トマト果汁飲料	次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が五十パーセント以上のものをいう。 一 トマトの搾汁を希釈したもの 二 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの
トマトペースト	次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの
トマト	完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト(Lycopersicon esculentum P.-Mill)の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの(粉末状及び固形状のものを除く。)で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの
充てん液	次に掲げるものをいう。 一 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの(野菜類の搾汁を含む。)を加えたもの 二 水 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等(野菜類以外の農畜

		水産物及び着色料を除く。)を加えたもの
	全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。
	二つ割り	全形をほぼ二分の一に切断したものをいう。
	四つ割り	全形をほぼ四分の一に切断したものをいう。
	輪切り	全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のものをいう。
	くさび形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のものをいう。
	立方形	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。
	不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。
乾しいたけ	乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。
	どんこ	乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
	こうしん	乾しいたけのうち、かさが七分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
	原木栽培	クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
	菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
農産物漬物	農産物漬物	農産物(山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。)を塩漬(塩漬の前後に行う砂糖漬けを含む。)し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物(魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。)を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの(水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。)を塩、しょうゆ、アミノ酸液(大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下この表及び別表第四の農産物漬物の項において同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。)、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。

農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。）に漬けたもの 二 一を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの 三 一を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの
たくあん漬	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 二 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち五種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下この表及び別表第四の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
なら漬	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬けることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。
刻みなら漬	農産物かす漬け類のうち、なら漬を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
わさび漬	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
山海漬	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等からし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。

農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 二 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 二 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下別表第四の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
べつたら漬	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。

	農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
	はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、二種類以上を使用したものに限る。次項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
	はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
野菜冷凍食品	野菜冷凍食品	野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下この項において同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものをいう。
ジャム類	ジャム類	次に掲げるものをいう。 一 果実、野菜又は花卉（以下この表、別表第四及び別表第二十一のジャム類の項において「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又ははちみつとともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 二 一に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料

		等を加えたもの
	ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。
	マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
	ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
	プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は二つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては五ミリメートル以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
乾めん類	乾めん類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二 一に調味料、やくみ等を添付したもの
	干しそば	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
	干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
	手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであつて、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行程にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであつて、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
	調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。

	そば粉の配合割合	食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。
即席めん	即席めん	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したものと及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 二 一にかやくを添付したもの
	生タイプ即席めん	即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。
	添付調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
	かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。
マカロニ類	マカロニ類	デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。
パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであつて、水分が十パーセント以上のもの 二 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せた

		ものを焼いたものであつて、焼かれたパン生地の水分が十パーセント以上のもの 三 一にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
	食パン	パン類の項一又は二に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
	菓子パン	パン類の項二に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項三に規定するものをいう。
	その他のパン	パン類の項一に規定するものであつて、食パン以外のものをいう。
凍り豆腐	凍り豆腐	次に掲げるものをいう。 一 添加物以外の原材料として大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。）のみを原料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水し、及び乾燥したもの（膨軟加工したものを含む。） 二 一のうちさいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの 三 一及び二に調味料を添付したもの
ハム類	骨付きハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のものを骨付きのまま整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一を湯煮し、又は蒸煮したもの 三 サイドベーコンのものを切り取り、骨付きのまま整形したもの 四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ボンレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のものを整形し、塩漬 ^{せき} し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの

		<p>二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	ロースハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のロース肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	ショルダーハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	ベリーハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のばら肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	ラックスハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
プレスハム	プレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。

		<p>一 肉塊を塩漬^{せき}したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。
	つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。
混合プレスハム	混合プレスハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 肉塊を塩漬^{せき}したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が五十パーセントを超えるものを除く。）</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。
	つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。

ソーセー ジ	ソーセージ	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第四及び別表第二十一のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第四及び別表第二十一のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</p> <p>二 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの</p> <p>三 一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの</p> <p>四 一、二又は三に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの</p> <p>五 一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形</p>
-----------	-------	---

	状に切断して包装したもの
クックドソーセージ	ソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したものを（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	ソーセージの項一又は三に規定するものうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項一又は三に規定するものうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	ソーセージの項一又は三に規定するものうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項一又は三に規定するものうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項一又は三に規定するものうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項四に規定するものうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項一又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料に占める重

		量の割合が五十パーセント未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーペースト		ソーセージの項二又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兔の肝臓のみを使用したものであって、その原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
家畜		豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器及び可食部分		肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング		次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
混合ソーセージ	混合ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 家畜、家きん若しくは家兔の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表及び別表第二十一の混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、家きん若しくは家兔の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表及び別表第二十一の混合ソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が十五パーセント以上五十パーセント未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三において同じ。） 二 一に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原

		材料に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの 三 一又は二に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの 四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
加圧加熱混合ソーセージ		混合ソーセージのうち、百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。
家畜		豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器及び可食部分		肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング		次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
ベーコン類	ベーコン	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ロースベーコン	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ショルダーベーコン	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。

		<p>一 豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの</p> <p>二 サイドベーコンの肩肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの</p> <p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	ミドルベーコン	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 豚の胴肉を塩漬し、及びくん煙したもの</p> <p>二 サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの</p>
	サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬し、及びくん煙したものをいう。
	半丸枝肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及びし端を除去し、これをせきついに沿って二分したものをいう。
	胴肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
	食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。
	焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。
	ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。
	ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。
	ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬し

詰	<p>ないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたものの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料（調味液の原材料を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。</p>
コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。
コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。
無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬しないで単に塩漬し、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。
その他の畜	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰又は食肉瓶詰、

産物缶詰又はその他の畜産物缶詰	焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰、ハム缶詰又はハム瓶詰、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コンドミート缶詰又はコンドミート瓶詰、無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰、ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰及び家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。	
食肉鳥卵	食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。	
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	
臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	
塩漬	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。	
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。	
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。	
結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。	
煮干魚類	煮干魚類	魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものをいう。
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たん白（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調

		味料及び香辛料で調味したものは又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以上であり、つなぎの原材料に占める重量の割合が五十パーセント未満であり、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したものをいう。
魚肉ソーセージ		普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。
普通魚肉ソーセージ		次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たん白その他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであって、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。） 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したものをいう。
特種魚肉ソーセージ		次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、玉ねぎ、荒びき肉等（以下別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。）を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したものをいう。
ハンバーグ 風特種魚肉		特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及び玉ねぎを加えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パ

	ソーセージ	ン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。
	肉片	肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね五グラム以上のものをいう。
	つなぎ	魚肉をひき肉したもの、魚肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
削りぶし	削りぶし	次に掲げるものをいう。 一 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が二十六パーセント以下になるようにく干したもの（以下この表、別表第四、別表第十八及び別表第二十一の削りぶしの項において「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に二番かび以上のかび付けをしたもの（以下別表第四、別表第十八及び別表第二十一の削りぶしの項において「かれぶし」という。）を削ったもの 二 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下別表第四、別表第十八及び別表第二十一の削りぶしの項において「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下別表第四、別表第十八、別表第十九及び別表第二十一の削りぶしの項において「圧搾煮干し」という。）を削ったもの 三 一及び二を混合したもの
	薄削り	削りぶしのうち厚さ〇.二ミリメートル以下の片状に削ったものをいう。
	厚削り	削りぶしのうち厚さ〇.二ミリメートルを超える片状に削つ

		たものをいう。
	糸削り	削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。
	砕片	薄削りを破砕したものをいう。
	削り粉	削りぶしのうち日本工業規格Z八八〇一一一（二〇〇六）に規定する目開き二ミリメートルの試験用ふるいを通すものをいう。
うに加工品	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十八、別表第十九及び別表第二十一のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。
	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。
	混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。
	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 一 おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) 二 ながうに科 (Echinometridae) 三 らっぼうに科 (Toxopneustidae)
	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量 (g) × 使用する塩うにの固乾物含有率 (%) ÷ 塩うにの基準の固乾物含有率 (%) × 1 ÷ 製品の内容量 (g) × 100 塩うにの基準の固乾物含有率 = 三十五パーセント (注) 固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
うにあえもの	うにあえもの	粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が十五パーセント以上のものをいう。
	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表及び別表第十

		八のうにあえものの項において「塩うに」という。)又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料(アミノ酸等)等(以下うにあえものの項において「エチルアルコール等」と総称する。)を加えたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。
練りうに		塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。
混合うに		塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。
うに		次に掲げる科に属するうにをいう。 一 おおばふんうに科(Strongylocentrotidae) 二 ながうに科(Echinometridae) 三 らっぱうに科(Toxopneustidae)
塩うに含有率		次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量(g)×使用する塩うにの固乾物含有率(%)÷塩うにの基準の固乾物含有率(%)×1÷製品の内容量(g)×100 塩うにの基準の固乾物含有率=三十五パーセント (注)固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
うなぎ加工品	うなぎ加工品	うなぎ(ウナギ属に属するものをいう。)を開き、これを焼き若しくは蒸したものと又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの(これらを細切したものを除く。)をいう。
乾燥わかめ	乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。 一 わかめ(ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十一の乾燥わかめの項において同じ。)を水(海水を含む。)で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 二 湯通し塩蔵わかめ(この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第四の乾燥わかめの項において同じ。)を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの

	乾わかめ	乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
	灰ぼしわかめ	乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
	もみわかめ	乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
	板わかめ	乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 一 わかめ(ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十一の塩蔵わかめの項において同じ。)又は乾燥わかめ(この表の乾燥わかめの項に規定する乾燥わかめをいう。以下別表第四及び別表第二十一の塩蔵わかめの項において同じ。)を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 二 一に食塩を加えたもの
	湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 一 わかめを湯通しし、速やかに水(海水を含む。)で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 二 一に食塩を加えたもの
みそ	みそ	次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。 一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの 二 一に砂糖類(砂糖、糖みつ及び糖類をいう。)、風味原料(かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たん白加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。)等を加えたもの
	米みそ	みそのうち、大豆(脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。)を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下みその項において「米こうじ」という。)

		を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	麦みそ	みそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	豆みそ	みそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。
	調合みそ	みそのうち、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米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。
しょうゆ	しょうゆ	次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。 一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たん白質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたん白質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十一のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。） 二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たん白質をたん白質分解酵素により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解した

		ものをいう。以下別表第四のしょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下この表及び別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。） 三 一、二若しくは生揚げ又はこのうち二つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち二つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第四のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）
	こいくちしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
	うすくちしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。
	たまりしょうゆ	しょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
	さいしこみしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。
	しろしょうゆ	しょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
	生揚げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。
ウスターソース類	ウスターソース類	次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ及びこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの

		二 一にでん粉、調味料等を加えて調製したもの
	ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が〇、二パスカル・秒未満のものをいう。
	中濃ソース	ウスターソース類のうち、粘度が〇、二パスカル・秒以上二、〇パスカル・秒未満のものをいう。
	濃厚ソース	ウスターソース類のうち、粘度が二、〇パスカル・秒以上のものをいう。
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 一 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第四のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、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若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 二 一にピクルスの細片等を加えたもの
	ドレッシングタイプ調味料	次に掲げるものをいう。 一 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あって、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。） 二 一にピクルスの細片等を加えたもの
	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が三十パスカル・秒以上のものをいう。
	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が三十パスカル・秒未満のものをいう。
	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が六十五パーセント以上のものをいう。

	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が十パーセント以上五十パーセント未満のものをいう。
食酢	食酢	醸造酢及び合成酢をいう。
	醸造酢	次に掲げるものをいう。 一 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十一の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十一の食酢の項において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十一の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十一の食酢の項において同じ。）若しくははちみつを原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 二 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくははちみつを加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 三 一及び二を混合したもの 四 一、二又は三に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下食酢の項において同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を四、〇パーセントに換算したときの含有率をいう。以下食酢の項において同じ。）が、それぞれ一、〇パーセント、十、〇パーセント又は〇、二パーセント未満のもの
	合成酢	次に掲げるものをいう。 一 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、

		不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ一．〇パーセント、十．〇パーセント又は〇．二パーセント未満のもの 二 一又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの
	穀物酢	醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びにはちみつを使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき四十グラム以上であるものをいう。
	果実酢	醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びにはちみつを使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき果実の搾汁として三百グラム以上であるものをいう。
	米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢一リットルにつき四十グラム以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。
	米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	大麦黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。
	ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。
風味調味料	風味調味料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。
	風味原料	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ

		等の粉末又は抽出濃縮物をいう。
乾燥スープ	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 一 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの イ 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下乾燥スープの項において「家畜等」という。）の肉をいう。以下この表及び別表第二十一の乾燥スープの項において同じ。）、家畜等の食肉以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下乾燥スープの項において同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 ロ 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこした ハ たん白加水分解物 ニ イ、ロ又はハにつなぎを加えたもの 二 一にうきみ又は具を加えたもの
	乾燥コンソメ	乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。
	乾燥ポタージュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。
	その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。
	つなぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。
	うきみ	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。

	具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。
食用植物油脂	食用植物油脂	食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。
	食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用大豆油	大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用綿実油	綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用パーム	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えない

	オレイン	で冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するように処理したもののうち、よう素価が五十六以上であるものをいう。
	食用調合油	食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか二以上の油を調合したものをいう。
	香味食用油	食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。
マーガリン類	マーガリン	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。
	ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が八十パーセント未満のものをいう。 一 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のもの 二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可塑性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が二、五パーセント未満であつて、かつ、ココアバターが二パーセント未満のものに限る。
調理冷凍食品	調理冷凍食品	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う。
	冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの

	二 一を食用油脂で揚げたもの
冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四、別表第十八、別表第十九及び別表第二十一の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第四、別表第十八及び別表第十九の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第四及び別表第二十一の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第二十一の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
冷凍カツレツ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の

	加熱処理をしたもの
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（以下この表、別表第四及び別表第二十一の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合

	<p>が二十パーセント以下であるものに限る。)</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍フィッシュハンバーグ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍フィッシュボール	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍米飯類	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの</p> <p>二 一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、</p>

	<p>又は加えないで調味等をしたもの</p> <p>三 一若しくは二を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの</p>
冷凍めん類	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの</p> <p>二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下この項及び別表第四の調理冷凍食品の項において「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの</p>
あん	<p>食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。</p>
臓器及び可食部分	<p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</p>
衣	<p>フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。</p> <p>一 小麦粉、でん粉等</p> <p>二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの</p> <p>三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの</p>
つなぎ	<p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>
皮	<p>小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、若しくは加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。</p>
チルドハンバーグステーキ	<p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊^と肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十一のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物</p>

		<p>の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十一のチルドハンバーグステーキの項において同じ。)を細切し若しくはすりつぶしたもの(その使用量が食肉の使用量を^と超えないものに限る。)、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(その使用量が食肉の使用量を^と超えないものに限る。)若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの(食肉の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)</p> <p>二 一にソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類(砂糖、糖蜜及び糖類をいう。)、香辛料等で調製した調味液(野菜等の固形分を含むものをいう。))又は具を加えたもの</p>
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項一に掲げるものに添えるもの(ソースを除く。)をいう。
チルドミートボール	チルドミートボール	<p>次に掲げるいずれかのもを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十一のチルドミートボールの項において同じ。)をひき肉したもの又はこれに魚肉(鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十一のチルドミートボールの項において同じ。)を細切し若しくはすりつぶしたもの(その使用量が食肉の使用量を^と超えないものに限る。)、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(その使用量</p>

		<p>が食肉の使用量を^と超えないものに限る。)若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの(食肉の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)</p> <p>二 一にソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類(砂糖、糖蜜及び糖類をいう。)、香辛料等で調製した調味液(野菜等の固形分を含むものをいう。))を加えたもの</p>
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	あんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げたもの(これに食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものを含む。)を包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	チルドぎょうざ	チルドぎょうざ類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。
	チルドしゅうまい	チルドぎょうざ類のうち、円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。
	チルド春巻	チルドぎょうざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。
	チルドばおず	チルドぎょうざ類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。
	あん	野菜等(野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。)をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの、魚肉等(魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。)を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性たん白(以下別表第四のチルドぎょうざ類の項において「肉様植たん」

		という。)を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。
	食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	魚肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	つなぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白等で、あんに加えるものをいう。
	皮	小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもの（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。
	カレー	レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たん白（以下この表、別表第四及び別表第二十一のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	ハヤシ	レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	パスタソース	レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
	まあぼ料理のもと	レトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等のみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食

		部分をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	混ぜごはんのもと類	レトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにやく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
	どんぶりのもと	レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
	シチュー	レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
	スープ	レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたものの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
	和風汁物	レトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにやく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
	米飯類	レトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、

	肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したもの（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。
ぜんざい	レトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをいう。
ハンバーグステーキ	レトルトパウチ食品のうち、家畜、家と若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家と又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家と又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第四及び別表第十八のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
ミートボール	レトルトパウチ食品のうち、家畜、家と若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家と又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家と又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
食肉味付	レトルトパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。

	食肉油漬け	レトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
	魚肉味付	レトルトパウチ食品のうち、魚肉にしょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
	魚肉油漬け	レトルトパウチ食品のうち、魚肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
	臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	魚肉	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰	調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているもの限り、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう。
	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。
	カレー缶詰又はカレー瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯にかけて食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたもの

		をいう。
	シチュー缶詰又はシチュー瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。
	その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。
	食肉鳥卵	食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。
	可食部分	食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。
	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
炭酸飲料	炭酸飲料	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 一 飲用適の水（単に以下別表第四の炭酸飲料の項において「水」という。）に二酸化炭素を圧入したもの 二 一に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの
	フレーバリング	炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。 一 香料 二 果汁又は果実ピューレー 三 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物 四 乳又は乳製品
果実飲料	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。
	果実の搾汁	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。

濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したものの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が表2の基準以上）のものをいう。
表1（濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準）	
果実名	糖用屈折計示度の基準(ブリックス度)
オレンジ	二十
うんしゅうみかん	十八
グレープフルーツ	十八
りんご	二十
ぶどう	三十
パイナップル	二十七
もも	十六
なつみかん	十八
はっさく	二十
いよかん	二十
ボンカン	二十二
シイクワシャー	十六
日本なし	十六
西洋なし	二十二
かき	二十八
まるめろ	二十
すもも	十二
あんず	十四
クランベリー	十四
バナナ	四十六
パパイヤ	十八
キウイフルーツ	二十
マンゴー	二十六
グアバ	十六

パッションフルーツ	二十八
-----------	-----

注：この表の果実以外の果実（表2の果実を除く。）にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の二倍を糖用屈折計示度の基準とする。

表2（濃縮果汁の酸度の基準）

果実名	酸度の基準（パーセント）
レモン	九
ライム	十二
うめ	七
かぼす	七

還元果汁

濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。

表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準）

果実名	糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）
オレンジ	十一
うんしゅうみかん	九
グレープフルーツ	九
りんご	十
ぶどう	十一
パインアップル	十一
もも	八
なつみかん	九
はっさく	十
いよかん	十
ポンカン	十一
シイクワシャー	八
日本なし	八
西洋なし	十一

かき	十四
まるめろ	十
すもも	六
あんず	七
クランベリー	七
バナナ	二十三
パパイヤ	九
キウイフルーツ	十
マンゴー	十三
グアバ	八
パッションフルーツ	十四

注：この表の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

表4（還元果汁の酸度の基準）

果実名	酸度の基準（パーセント）
レモン	四. 五
ライム	六
うめ	三. 五
かぼす	三. 五

果実ジュース

一種類の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。

オレンジジュース

オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が十パーセント

	未満のものに限る。)をいう。
うんしゅう みかんジュ ース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
グレープフ ルーツジュ ース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
レモンジュ ース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
りんごジュ ース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
ぶどうジュ ース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
パインアップ ルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
果実ミック スジュース	二種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。）をいう。
果粒入り果 実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下別表第四の果実飲料の項において「果粒」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
果実・野菜 ミックスジ ュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを上回るものをいう。

果汁入り飲 料	次に掲げるものをいう。 一 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について表4の基準。二種類以上の果実を使用したものにあつては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、はちみつ及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 二 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が十パーセント以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、はちみつ及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 三 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又二に掲げるものとなるもの
豆乳類	豆乳 大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。
	調製豆乳 次に掲げるものをいう。 一 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの 二 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等

		によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの
	豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 一 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下別表第四、別表第十八及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの 二 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十八の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が三パーセント未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が五パーセント以上十パーセント未満のものにあつては二パーセント以上）のもの
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース	次に掲げるものをいう。 一 にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの（以下別表第四のにんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。）

		二 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。）を加えたものであつて、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント未満のもの
	にんじんミックスジュース	次に掲げるものをいう。 一 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんミックスジュースの項において「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんミックスジュースの項において「野菜の搾汁」という。）を加えたものであつて、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの 二 一にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであつて、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。） 三 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであつて、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント以上であり、かつ、に

		んじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの (調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。)
玄米及び 精米	玄米	もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)をいう。
	精米	玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)をいう。
	もち精米	精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないものをいう。
	うるち精米	もち精米以外の精米をいう。
	原料玄米	製品の原料として使用される玄米をいう。
	調製年月日	原料玄米を調製した年月日をいう。
	精米年月日	原料玄米を精白した年月日をいう。
しいたけ	しいたけ	しいたけ菌の子実体であつて全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切り等にしたものをいう。
	原木栽培	クスギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
	菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
水産物	養殖	幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。

別表第四 (第三条関係)

食品	表示事項	表示の方法
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称	次に定めるところにより表示する。 一 農産物(精米を除く。)を詰めたもの(農産物の加工品とともに詰めたものを除く。) イ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものにあつては「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混合農産物」等と表示する。 ロ 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類を果実のみを詰めたものにあつては表1、それ以外のものを詰めたものにあつては表2に掲げる表示の方法により表示する。 ハ 充てん液を加えていないものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「ドライパック」と表示することができる。 ニ イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスパイア、スパイア又はチップを詰めたものうち、色の区分をしているものにあつては「アスパラガス・水煮(ホワイト)」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないものにあつては「アスパラガス・水煮(色混合)」と表示し、グリーンピースのもやし豆にあつては「グリーンピース」の文字の次に括弧を付して「もやし豆」と表示し、マッシュルーム(ホワイト種のものを除く。)にあつては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブ

ラウン種」とその品種を表示し、ももにあつては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に表示し、なしにあつては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に表示すること。

表1

充てん液の種類	充てん液の種類 表示の方法
1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下のものを含む。）のみのも	「水づけ」と表示する。
2 果実の搾汁のみのも	「果汁づけ」と表示する。
3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ（水入り）」と表示する。
4 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。）に砂糖類を加えたも	

の	
一 可溶性固形分が十パーセント以上十四パーセント未満の場合	「シラップづけ（エキストラライト）」と表示する。
二 可溶性固形分が十四パーセント以上十八パーセント未満の場合	「シラップづけ（ライト）」と表示する。
三 可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合	「シラップづけ（ヘビー）」と表示する。
四 可溶性固形分が二十二パーセント以上の場合	「シラップづけ（エキストラヘビー）」と表示する。
5 果実の搾汁に砂糖類を加えたもの	
一 可溶性固形分が十パーセント以上十四パーセント未満の場合	「果汁づけ（加糖・エキストラライト）」と表示する。
二 可溶性固形分が十四パーセント以上十八パーセント未満の場合	「果汁づけ（加糖・ライト）」と表示する。
三 可溶性固形分が十八パーセント以上二	「果汁づけ（加糖・ヘビー）」と表示する。

十二パーセント未満の場合	
四 可溶性固形分が二十パーセント以上の場合	「果汁づけ（加糖・エキストラヘビー）」と表示する。
6 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもの	
一 可溶性固形分が十パーセント以上十四パーセント未満の場合	「シラップづけ（エキストラライト）（果汁入り）」と表示する。
二 可溶性固形分が十四パーセント以上十八パーセント未満の場合	「シラップづけ（ライト）（果汁入り）」と表示する。
三 可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合	「シラップづけ（ヘビー）（果汁入り）」と表示する。
四 可溶性固形分が二十パーセント以上の場合	「シラップづけ（エキストラヘビー）（果汁入り）」と表示する。
7 1 から 6 まで以外の充てん液	充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類を表示する。

表 2

充てん液の種類	充てん液の種類 表示の方法
1 水又は水に食塩、砂糖類等（しよゆを除く。）を加えたもの（製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。）	「水煮」と表示する。ただし、豆類、スイートコーン、アスパラガス、マッシュルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあつては、「水煮」の用語を省略することができる。
2 水にしよゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの	「味付」と表示する。
3 バターソース、クリームソース等の調味液	「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができる。
4 1 から 3 まで以外の充てん液	充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類を表示する。

二 農産物の加工品又は精米を詰めたもの
「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。

原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から七までに
------	--

定めるところにより表示する。

一 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにゃく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しょうゆ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、うんしゅうみかんにあつては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

二 使用した農産物が二種類以上の場合にあつては、一の本文の規定にかかわらず、「農産物」、「野菜」又は「果実」の文字の次に、括弧を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。

三 使用した果汁が二種類以上の場合にあつては、一の本文の規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧を付して、「みかん、ぶどう」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。

四 果実の搾汁を濃縮したものを搾汁の状態に戻した果汁にあつては、一の本文の規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧を付して、「濃縮還元」と表示する。

五 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつて

		<p>は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>六 使用した砂糖類が二種類以上の場合、五の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>七 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p>
<p>トマト加工品</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 トマトジュースにあつては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあつては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。</p> <p>二 固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあつては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、</p>

トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあつては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものにあつては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と表示する。

原材料名	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 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については、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のイからへまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示する。</p> <p>ロ 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ハ ロの規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>ニ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖混合高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては</p>
------	--

「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ホ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ニの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ヘ イからホまでに規定するもの以外のものであつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

ニ トマトミックスジュースについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のイからへまでに定めるところにより表示する。

イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮ト

		<p>マト還元)」と表示する。</p> <p>ロ 野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したものにあっては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示する。</p> <p>ハ トマトジュース並びに野菜類を搾汁したものと及びこれを濃縮したもの以外のものであっては、一の口からへまでの規定に従い表示する。</p> <p>三 トマト果汁飲料及び固形トマトについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のイ及びロに定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマトピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示する。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができる。</p> <p>ロ トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものであっては、一の口からへまでの規定に従い表示する。</p>
乾しいたけ	名称	<p>「乾しいたけ」と表示する。ただし、薄切りしたものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾しいたけ（こうしん）」と表示することができる。</p>

	原材料名	<p>「しいたけ」と表示する。ただし、原木栽培のものにあつては「原木」と、菌床栽培のものにあつては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあっては原材料に占める重量の割合の多いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>
農産物漬物	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆけ漬類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあっては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあっては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあっては、「調味小梅漬」と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあっては、「調味小梅干」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつ</p>

ては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。

二 一種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。

三 はくさい以外の農産物キムチにあつては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。

原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。
------	--

一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が五種類（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、四種類）以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に四種類（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、三種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができる。

二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。

イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶど

	<p>う糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
内容量	<p>農産物ぬか漬け類にあつては塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除く。）にあつては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類（細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあつては酒かす等を除いた重量を、</p>

	<p>らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにならっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものを除く。）にあつては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあつては調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量（ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであつて、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量）を、農産物みそ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあつてはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあつては調味液を除いた重量を、農産物赤とうがらし漬け類（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）を除く。）にあつては調味液を除いた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する。</p>
ジャム類	<p>名称</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ジャムのうち、一種類の果実等を使用したものにあつては当該果実等の名称を冠して「いちごジャム」、「りんごジャム」、「あんずジャム」等と、二種類以上の果実等を使用したものにあつては「ミックスジャム」と表示する。</p> <p>二 マーマレードにあつては「マーマレード」と、ゼリーにあつては「ゼリー」と表示する。</p> <p>三 プレザーブスタイルにあつては、一の規定により表示する文字の次に「(プレザーブスタイル)」と表示することができる。</p>
	<p>原材料名</p> <p>使用した原材料を、次の一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 「いちご」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶ</p>

どう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」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多いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 二種類以上の果実等を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「果実等」（果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」）の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちご、りんご」等と、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、マーマレードにあつては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示することができる。

三 二種類以上の砂糖類を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して当該砂糖類の名称を「砂糖、水あめ」等と、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂

		糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示するただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略は適用しない。
	内容量	第三条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。
乾めん類	名称	次に定めるところにより表示する。 一 手延べ干しそば以外の干しそばにあつては「干しそば」又は「そば」と表示する。 二 手延べ干しめん以外の干しめんにあつては「干しめん」と表示する。ただし、長径を一．七ミリメートル以上に成形したものにあつては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を一．三ミリメートル以上一．七ミリメートル未満に成形したものにあつては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を一．三ミリメートル未満に成形したものにあつては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を四．五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二．〇ミリメートル未満の帯状に成形したものにあつては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。 三 手延べ干しそばにあつては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。 四 手延べ干しめんにあつては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が一．七

	<p>ミリメートル以上に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が一. セミリメートル未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を四. 五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二. 〇ミリメートル未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。</p>
原材料名	<p>使用した原材料を、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 めんの原材料は、「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多いものから順に表示する。</p> <p>二 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、一の規定にかかわらず、「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多いものから順に表示する。</p> <p>三 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多いものから順に表示する。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>四 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</p>

	<p>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多いものから順に表示する。</p>
添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、めんに添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」「やくみ」等の文字の次に括弧を付して原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
内容量	<p>第三条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、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添付したものにあっては、内容重量及びめんの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する。</p>
即席めん	<p>原材料名</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 めんにあっては、「めん」（油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 添付調味料及びかやくにあっては、「鶏</p>

		肉エキス、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
	内容量	第三条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して表示する。
マカロニ類	名称	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二. 五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、一. 二ミリメートル以上の太さの棒状又は二. 五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、一. 二ミリメートル未満の太さの棒状に成形したものにあっては「バーミセリー」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 原料小麦粉は、「デュラム小麦のセモリナ」、「デュラム小麦粉」、「強力小麦のファリナ」又は「強力小麦粉」等と多いものから順に表示する。 二 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、

		「小麦グルテン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
パン類	名称	食パンにあっては「食パン」と、菓子パンにあっては「菓子パン」と、その他のパンにあっては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、「カットパン」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。
	内容量	次に定めるところにより表示する。 一 内容数量を表示する。ただし、一個のものにあっては、表示を省略することができる。 二 一の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、内容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することができる。
凍り豆腐	名称	次に定めるところにより表示する。 一 「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。 二 一に規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れた

	ものによっては「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあっては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあっては、形状の表示を省略できる。
原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 凍り豆腐の原材料は、「大豆」と表示する。ただし、調味料を添付したものにあっては、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して「大豆」と表示する。</p> <p>二 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の多いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。</p>
添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い、凍り豆腐（調味料を添付したものにあっては、当該調味料を除く。）に添加したものにあっては当該凍り豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料に添加したものにあっては当該添付してある調味料の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐（調味料を添付したものにあっては、当該調味料を除く。）に添加したもの及び添付してある調味料に添加したものに区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」若しくは「しみ豆腐」及び「添付調味料」</p>

	の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。
内容量	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 内容重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>二 さいの目、細切りその他の形状に切断したものの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものであって、内容重量が三百グラム未満のものにあっては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p> <p>三 調味料を添付したものにあっては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数（二に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>
ハム類	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハム</p>

にあつては「豚もも肉」と、ロースハムにあつては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあつては「豚肩肉」と、ベリーハムにあつては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあつては「豚肩肉」、「豚ロース肉」又は「豚もも肉」と表示する。

二 原料肉以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。

イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場

合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

添加物 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

プレスハム 名称 次に定めるところにより表示する。
一 「プレスハム」と表示する。
二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

原材料名 使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。
一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「鶏肉」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多いものから順に表示する。
二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」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多いものから順に表示する。
三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。
イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵

	<p>たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、この規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の</p>

		<p>省略規定は適用しない。</p>
混合プレスハム	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「混合プレスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいら」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多いものから順に表示する。</p> <p>二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」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多いものから順に表示する。</p> <p>三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」</p>

		と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
		ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
ソーセージ	名称	次に定めるところにより表示する。 一 クックドソーセージ イ ボロニアソーセージにあっては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソ

		ーセージ」と、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあっては「クックドソーセージ」と表示する。ただし、一種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあっては、それぞれ「〇〇ソーセージ（ボロニア）」、「〇〇ソーセージ（フランクフルト）」又は「〇〇ソーセージ（ウインナー）」（〇〇は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と表示することができる。
		ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イただし書に定める場合は、「ボロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ボロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。
	二	セミドライソーセージ及びドライソーセージ
	イ	セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」と

表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあつては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。

ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

三 加圧加熱ソーセージ

イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。

ロ 加圧加熱ソーセージであつて、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ又はリオナソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「加圧加熱ボロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と表示することができる。

ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

四 無塩漬ソーセージ

イ 「無塩せきソーセージ」と表示する。

ロ 無塩漬^{せき}ソーセージであつて、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「無塩せきボロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示す

ることができる。

ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

ニ 無塩漬ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱」（ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。

原材料名

使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から五までに定めるところにより表示する。

一 「豚肉」、「グリンピース」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 使用した畜肉、種もの又は結着材料が二種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリンピース、パプリカ」又

	<p>は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>三 レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、一の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と、家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、家畜、家きん又は家兎の肝臓が一種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。</p> <p>四 魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」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多いものから順に表示する。</p> <p>五 使用した砂糖類が二種類以上の場合、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の</p>

	<p>省略規定は適用しない。</p>
混合ソーセージ	<p>名称</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	<p>原材料名</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 「豚肉」、「鯨肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリルピース」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>二 使用した畜肉、種もの又は結着材料が二種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリルピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>三 魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」</p>

		<p>の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐる」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多いものから順に表示する。</p> <p>四 使用した砂糖類が二種類以上の場合、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
ベーコン類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ベーコンにあっては「ベーコン」と、ロースベーコンにあっては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあっては「ショルダーベーコン」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分によ</p>

	<p>り、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料肉は、ベーコンにあっては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンにあっては「豚肩肉」と表示する。</p> <p>二 原料肉以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂</p>
--	--

		糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称	次に定めるところにより表示する。 一 食肉缶詰又は食肉瓶詰 イ 使用した食肉の名称の次に、調味液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。 ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。 ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めたものにあつては、イの調味液の種類を次の括弧を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。 二 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰 イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と表示する。 ロ 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しょうゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「(塩味)」等と併記する。 三 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰 ばら肉を使用したものにあつては「ベー

		コン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあっては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。
	四 ハム缶詰又はハム瓶詰	骨を除いたもも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ベリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあっては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。
	五 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル未満のものにあつては「ウイナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のものにあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが三十六ミリメートル以上のものにあつては「ボロニアソーセージ」と、食肉に豚の脂肪層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）、魚肉並びに鯨肉を加えていないものであつて水分が三十五パーセントを超え五十五パーセント以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあっては、

「ボロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

六 コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰

コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。

七 無塩漬^{せき}コンビーフ缶詰又は無塩漬^{せき}コンビーフ瓶詰

「無塩せきコンビーフ」と表示する。

八 ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰

「ランチョンミート」と表示する。

九 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。

十 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

イ 「豚肉しょうが焼」、「鶏そぼろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。

ロ 食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬^{せき}したものに限る。）（以下、「食肉等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は

骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。

調味液の種類	調味液の種類の表示の方法
1 水又は水に食塩等（しょうゆ、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	「水煮」と表示する。
2 水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料若しくは香辛料等を加えたもの	「味付」と表示する。
3 食酢又は食酢に香辛料等を加えたもの	「酢漬」と表示する。
4 食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	「油漬」と表示する。
5 トマトソース等の調味液	「調味液漬」と表示する。ただし、「トマトソース漬」、「クリームソース漬」等と表示することができる。

原材料名

使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次の一から七までに定めるところにより表示する。
一 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「み

りん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」、「しょうが」、「グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

二 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあつては、一の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもって表示する。

三 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

四 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、三の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合にあつては「砂

糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

五 三及び四の規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であつて、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

六 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、一の規定にかかわらず、「食肉」、「結着材料」、「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「小麦粉、コーンミール」、「グリーンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。

七 食酢にあつては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

煮干魚類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ。）がおおむね三センチメートル（いかなごにあつては、おおむね五センチメートル）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p>
------	----	--

	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料の魚類は、使用したすべての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が三種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に二種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。</p> <p>二 原材料に占める重量の割合が八十パーセント以上の魚種がある場合は、一の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができる。</p> <p>三 体長がおおむね三センチメートル（いかなごにあつては、おおむね五センチメートル）以下の魚類にあつては、一の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p> <p>四 魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第三条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。</p>
<p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。</p>

	<p>二 一の規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「フィッシュソーセージ（ブロック）」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したもののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（スライス）」又は「フィッシュハム（スライス）」と、魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ（スライス）」又は「フィッシュソーセージ（スライス）」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（スライス）」又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と表示する。</p> <p>三 一の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>第三条第1項の表の原材料名の項に定めるほか、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉（それぞれ肉片として使用するものに限る。）、肉様植たん又は脂肪層は、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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多いものから順に表示する。</p> <p>二 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原</p>

		<p>材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>三 魚肉ソーセージに使用した結着材料が二種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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多いものから順に表示する。</p> <p>四 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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多いものから順に表示する。</p>
	添加物	使用した添加物を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
	内容量	第三条第1項の表の内容容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個又は二枚以上が同一の容器包装に入れられたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにおいては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。
削りぶし	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 一種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにおいては、「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削り」と表示し、「○○」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>二 一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにおいては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。ただし、かつおのふしのみを</p>

		<p>削ったものにおいては、「花かつお」と表示することができる。</p> <p>三 一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにおいては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>四 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにおいては、「混合削りぶし」と表示する。</p> <p>五 削りぶしにおいては、一から四までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、碎片にあつては「碎片」と、削り粉が二十五パーセント以上含まれるもの（削り粉のみものを除く。）にあつては「粉末混合」と、削り粉のみものにあつては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに五グラム以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。</p> <p>六 五の規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。</p>
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「かつおのふし」、「さばのかれぶし」、「あじの煮干し」、「さばの圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって表示する。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「む

		ろあじ」と表示することができる。
	内容量	第三条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○ g ×△袋」等と表示する。
うに加工品	名称	粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と、混合うににあつては「混合うに」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原材料のうちには、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。</p> <p>二 一以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「エチルアルコール」、「砂糖」、「みりん」、「でん粉」、「酒かす」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖</p>

		及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。
うにあえもの	名称	「うにあえもの」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原材料のうちには、次のイ及びロに定めるところより表示する。</p> <p>イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。</p> <p>ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。</p> <p>二 一以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖</p>

		及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。
うなぎ加工品	原材料名	輸入品以外のうなぎ加工品の原材料名の表示に際しては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一及び二に定めるところにより表示する。 一 うなぎにあつては、「うなぎ」等とうなぎの名称をもって表示する。 二 うなぎ以外の原材料にあつては、「しょうゆ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
乾燥わかめ	名称	「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあつては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあつては「もみわかめ」と、板わかめにあつては「板わかめ」と表示する。
	原材料名	「わかめ」と表示する。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示する。
塩蔵わかめ	名称	塩蔵わかめにあつては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一及び二に定めるところにより表示する。 一 わかめにあつては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあっては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。 二 わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
みそ	名称	米みそにあつては「米みそ」と、麦みそにあつては「麦みそ」と、豆みそにあつては「豆みそ」と、調合みそにあつては「調合みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたもの

		であつて、風味原料の原材料に占める重量の割合が調味の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して、「だし入り」と表示する。
	原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」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多いものから順に表示する。ただし、「調合みそ」であつて、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を二種類以上混合したものにあっては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。 二 原料以外の原材料にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」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多いものから順に表示する。
しょうゆ	名称	次に定めるところにより表示する。 一 こいくちしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合)」と表示する。 二 うすくちしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「うすくち

		<p>しょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合）」と表示する。</p> <p>三 たまりしょうゆであって、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ（混合）」と表示する。</p> <p>四 さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合）」と表示する。</p> <p>五 しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ（混合）」と表示する。</p> <p>六 一から五までに規定するもの以外のしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しょうゆ（混合）」と表示する。</p>
	原材料名	<p>第三条第1項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあつては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあつては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあつては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあつては「発酵分解調味液」と表示する。</p>
ウスターソース類	名称	<p>ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が三十三パ</p>

		<p>一セント以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。</p>
原材料名		<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から六までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が四種類以上となる場合は、多いものから順に三種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>二 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」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>三 使用した砂糖類が二種類以上の場合、二の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖</p>

		<p>混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>四 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>五 四の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>六 野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称	<p>マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状</p>

	<p>ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあつては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>
原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から六までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、食用植物油脂にあつては、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」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多いものから順に表示することができる。この場合において、表示する食用植物油脂が一種類であるときは、「食用植物油脂」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>三 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をもって表示する。</p> <p>四 三の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」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多いものから順に表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>五 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」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多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液</p>

		糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、表示する砂糖類が一種類である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。
	内容量	六 食用植物油脂、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。
食酢	名称	米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれい

		しょ又はかぼちやを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下この項において同じ。）及び果実を使用しないものであつて、一種類の野菜、その他の農産物又ははちみつ（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又ははちみつの重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又ははちみつの名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及びはちみつを使用しないものであつて、二種類以上の野菜を使用し、そのうち一種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。																		
		<table border="1"> <tr> <td>野菜、その他の農産物及びはちみつの種類</td> <td>醸造酢一リットル当たりの使用量</td> </tr> <tr> <td>甘しょ</td> <td>八十グラム</td> </tr> <tr> <td>ばれいしょ</td> <td>百三十グラム</td> </tr> <tr> <td>かぼちや</td> <td>二百六十グラム</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>三百グラム</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>三百三十グラム</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>五百七十グラム</td> </tr> <tr> <td>さとうきび</td> <td>百十グラム（搾汁の重量とする。)</td> </tr> <tr> <td>はちみつ</td> <td>三十グラム</td> </tr> </table>	野菜、その他の農産物及びはちみつの種類	醸造酢一リットル当たりの使用量	甘しょ	八十グラム	ばれいしょ	百三十グラム	かぼちや	二百六十グラム	たまねぎ	三百グラム	にんじん	三百三十グラム	トマト	五百七十グラム	さとうきび	百十グラム（搾汁の重量とする。)	はちみつ	三十グラム
野菜、その他の農産物及びはちみつの種類	醸造酢一リットル当たりの使用量																			
甘しょ	八十グラム																			
ばれいしょ	百三十グラム																			
かぼちや	二百六十グラム																			
たまねぎ	三百グラム																			
にんじん	三百三十グラム																			
トマト	五百七十グラム																			
さとうきび	百十グラム（搾汁の重量とする。)																			
はちみつ	三十グラム																			
	添加物	第三条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあつては、第三条第1項の表の添加物の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。																		

風味調味料

名称

「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八、三パーセント以上のものにあつては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。

表1

算式
$\frac{\begin{aligned} &(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \\ &\times \text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)} \\ &+ \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \\ &\times \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)} \end{aligned}}{\text{製品の内容量 (g)} \times 100}$

表2

風味原料	種類名
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお
かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	かつお等
そうだかつおぶしの粉末並びにそうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	そうだかつお
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば
あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ
いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわし
煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮	煮干し

物	
煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物	貝柱
こんぶの粉末及び抽出濃縮物	こんぶ
乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物	しいたけ

原材料名

使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から四までに定めるところにより表示する。

- 一 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そうだかつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」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多いものから順に表示する。
- 二 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」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多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖

		<p>液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>三 二の規定にかかわらず、表示する砂糖類の名称が一種類となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。</p> <p>四 風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
乾燥スープ	名称	<p>乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ（中華風）」、「乾燥スープ（和風）」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 うきみ又は具以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」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多いものから順に表示する。</p> <p>ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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多い</p>

		ものから順に表示する。
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従う。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	内容量	<p>内容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するとともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇m lで〇人前」等と表示する。ただし、1人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇m lで〇人前」等の表示を省略することができる。</p>
食用植物油脂	名称	<p>食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあつては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一及び二に定めるところにより表示する。</p>

		<p>一 原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレック」と、これらを併用する場合には「ハイリノール、ハイオレック」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。</p> <p>二 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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多いものから順に表示する。ただし、しょうがその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
マーガリン類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 マーガリンにあつては「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「流動状」と</p>

		<p>表示する。</p> <p>二 ファットスプレッドにあつては、「ファットスプレッド」と表示する。ただし、流動状のものにあつては名称の次に括弧を付して「流動状」と表示し、風味原料を加えたものにあつては「風味ファットスプレッド」と表示し、糖類又ははちみつを加えたものにあつては名称の次に括弧を付して「加糖」と表示する。</p>
原材料名		<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と表示することができる。</p> <p>二 食用油脂以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「粉乳」、「いちごジャム」、「食塩」、「カゼイン」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示するほか、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖</p>

		<p>混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍	名称	次に定めるところにより表示する。 一 冷凍フライ類 「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

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、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	<p>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する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻 冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。</p> <p>三 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール 冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>四 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール 冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍</p>
--	--

	<p>フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>五 冷凍米飯類 「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>六 冷凍めん類 「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあっては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。</p> <p>七 一から六までの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。</p>
原材料名	<p>使用した原材料を、次の一から四までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次の(1)から(3)までに定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「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」、</p>

	<p>「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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上の場合、(1)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、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「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」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが二種類以上の場合、(1)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」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」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多いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用しためん以外の原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」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多いものから順に表示する。ただし、別表</p>
--	--

	<p>第三の冷凍めん類の定義の項1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめん の名称に付する括弧を省略することができる。</p> <p>二 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又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」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多いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれ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多いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>四 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、括弧を付して、「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、配合された重量の割合の多いものから順に表示する。</p>
添加物	使用した添加物を、第三条第1項の表の添加物の規定並びに次の一及び二の規定に従い表

	<p>示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>一 原材料名の項一のハ、二及び三に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>二 一に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、原材料添加物に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したもの、めんの原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあっては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
内容量	第三条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、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又は冷凍フィッシュボールにソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形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する。
チルドハンバ	名称 「チルドハンバーグステーキ」又は「チルド

<p>ーグステーキ</p>	<p>ハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース及び具の原材料以外の原材料は、次のイからニまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」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多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、</p>

	<p>でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が二種類以上である場合は、イ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」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>ニ 魚肉は、イの規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」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多いものから順に表示する。</p> <p>二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>三 具を加えた場合における具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」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多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあつてはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に</p>

		<p>併記して、具の原材料に添加したものにあっては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第三条第1項の表の内容容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものには、内容重量及びソースを除いた固形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する。</p>
チルドミートボール	名称	<p>「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって一種類の食肉のみを使用したものには、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料（ソースを加えたものには、ソースを含む。）を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソースの原材料以外の原材料は、次のイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エ</p>

		<p>キス」、「こしょう」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多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が二種類以上である場合は、イ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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあっては</p>

		<p>てはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものと区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第三条第1項の表の内容容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものには、内容重量及びソースを除いた固形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する。</p>
チルドぎょうざ類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」（以下「チルドぎょうざ」等」と総称する。）と表示する。</p> <p>二 あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多いものには、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。</p> <p>三 あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあっては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあっては二十五パーセント未満、チルド春巻又はチルドばおずにあっては十パーセント未満である場合は、二の規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p>

原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次のイ及びロに定めるところにより表示する。</p> <p>イ あんの原材料を、次の(1)から(3)までに定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚脂」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上である場合は、(1)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、括弧を付して、「牛肉、豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、(1)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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>ロ 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油脂」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多</p>
------	---

	<p>いものから順に表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「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、配合された重量の割合の多いものから順に表示する。</p> <p>三 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、「ラード」、「にんにく」、「しょうゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の多いものから順に表示する。</p>
添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、添付油等の原材料に添加したものにあっては、添付油等の原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したものと及び添付油等の原材料に添加したものに区分して、添付油等の原材料に添加したものにあっては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
内容量	<p>食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあっては製品及びこれらのものの合計の重量並びに製品の重量を、これらを添付しない</p>

		<p>ものにあつては製品の重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と表示する。</p>
レトルトパウチ食品（植物性たん白食品（コンビーフスタイル）を除く。）	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 カレー 「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであつて、食肉鳥卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあつては、「野菜カレー」と表示する。</p> <p>二 ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール ハヤシにあっては「ハヤシ」と、ぜんざいにあつては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあつては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあつては「ミートボール」と表示する。</p> <p>三 パスタソース 「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであつて臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあつては、「ミートソース」と表示する。</p> <p>四 まあぼ料理のもと 「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、豆腐又はなすとともに調理して食用に供するように調製したものにあっては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。</p> <p>五 混ぜごはんのもと類 米又は麦を炊飯したものに混ぜて食用に供するように調製したものにあっては「混ぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するように調製したものにあっては「たきこみごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともに入れて食</p>

用に供するように調製したものにあっては「いためごはんのもと」と表示する。ただし、「まぜごはんのもと」、「たきこみごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

六 どんぶりもののもと

牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであって、それ以外の食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用してないものをいう。以下レトルトパウチ食品の項において同じ。）にあっては「牛どんのもと」と、それ以外のものにあっては「どんぶりもののもと」と表示する。ただし、牛どんのもと以外のものにあっては、「どんぶりもののもと」の文字の次に、括弧を付して、「親子どんぶりのもと」、「かつどんのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

七 シチュー

「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあっては、「クリームシチュー」と表示する。

八 スープ

「スープ」と表示する。ただし、「スープ」の文字の次に、括弧を付して、「コンソメ」、「ポタージュ」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

九 和風汁物

「和風汁物」と表示する。ただし、「和風汁物」の文字の次に、括弧を付して、「かす汁」、「みそ汁」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

十 米飯類

イ 「米飯類」と表示する。ただし、「米飯類」の文字の次に、括弧を付して、「赤飯」、「五目ごはん」、「かゆ」、「ぞうすい」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

ロ イの規定にかかわらず、そうざいを添えたものにあっては、「べんとう」と表示する。

十一 食肉味付

イ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「みそ味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ロ 家きんの肉又は臓器及び可食部分をばい焼したものにあっては、「やきとり」と表示する。ただし、「やきとり」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「塩味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ハ 食肉等の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、臓器及び可食部分の名称は、個別の「〇〇肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて、「〇〇もつ」と表示することができる。

ニ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあっては、イの「味付」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。

十二 食肉油漬け

イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし、小肉片、ほぐし肉、

ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては、「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。

ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

十三 魚肉味付及び魚肉油漬け

イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ロ 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあっては、イの規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と表示することができる。

ハ 魚肉の名称は、「まぐろ」、「かつお」、「さば」、「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

ニ 小肉片又は砕き肉を詰めたものにあつては、イの「味付」又は「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」又は「砕き肉」と表示すること。ただし、小肉片にあつては「チャンク」と、砕き肉にあつては「フレーク」と表示することができる。

十四 一から十三までに掲げるもの以外のもの

その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。

原材料名

使用した原材料を、次の一から三までの区分により、一から三までの順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。

一 使用した原材料にあつては、次のイから

ホまでに定めるところにより表示する。

イ 「牛肉」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「米」、「麦」、「小豆」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「小麦粉」、「でん粉」、「トマトペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「しょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「食塩」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多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が二種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

- ニ 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「野菜・果実」（野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「果実」）又は「つなぎ」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。
- ホ 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。
- 二 スープであって、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、一の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、パーミセリー」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多いものから順に表示する。
- 三 ハンバーグステーキ又はミートボールであって、ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、一の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「牛肉エキス、トマトペースト、りんごピューレー、ウスターソース、食塩、砂糖、こしょう」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多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
<p>内容量</p>	<p>第三条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形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する。</p>
<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と表示し、又は特定の野菜を使用したものにあつては、「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することができる。</p> <p>ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ハ 三種類以上の食肉を使用したものにあつては、イ及びロの規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と表示する。</p> <p>ニ イからハまでの規定にかかわらず、一種類の野菜を配合したもので固形量に対</p>

する食肉の重量の割合が三十パーセント未満十パーセント以上のもの及び二種類以上の野菜等（野菜、きのこ類、豆腐、しらたき等をいう。）を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が二十パーセント未満十パーセント以上のものにあつては、「野菜煮」の文字の次に括弧を付して、使用した食肉の名称を「牛肉入り」、「鶏肉入り」等（三種類以上の食肉を使用したものについては、「食肉入り」と表示し、固形量に対する食肉の重量の割合が十パーセント未満のものにあつては、食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と表示する。

二 カレー缶詰又はカレー瓶詰

「カレー」と表示する。

三 シチュー缶詰又はシチュー瓶詰

「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあつては、「シチュー（クリーム煮）」と表示する。

四 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。

ロ 牛肉、豚肉若しくは家きん肉以外の食肉、臓器若しくは可食部分を使用したカレー又は牛肉、豚肉、家きん肉若しくは舌以外の食肉、臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあつては、イの規定にかかわらず、当該食肉、臓器又は可食部分の名称を付して、カレー又はシチューと表示する。

ハ 骨付の食肉を使用したものにあつては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。

原材料名 次に定めるところにより表示する。

一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰

使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のイからホまでに定めるところにより表示する。

イ 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・

ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、多いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。

ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

ニ その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のイからトまでに定めるところにより表示する。

イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示す

る。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ニ ロ及びハの規定にかかわらず、使用す

		<p>る砂糖類が二種類以上であつて、砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たないときは、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>ホ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、多いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>ヘ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ト イ及びホの規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあつては、その主要原材料を、「肉だんご」等の名称の次に括弧を付して、「豚肉、鶏肉、でん粉」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。</p>
炭酸飲料	名称	「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の多いものから順に、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつ</p>

		<p>ては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>二 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>三 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p> <p>四 原材料として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあつては、水の表示は、省略することができる。</p>
果実飲料	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実ジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつては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。）にあつては「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つては「〇〇ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「〇〇ジュース」と表示し、</p>

「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又ははちみつを加えたものにあつては「〇〇ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

二 果実ミックスジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつては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。）にあつては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、砂糖類又ははちみつを加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

三 果粒入り果実ジュースであつて、還元果汁を使用したものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース」と表示し、「〇〇」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又ははちみつを加えたものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加

糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

四 果実・野菜ミックスジュースにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。ただし、砂糖類又ははちみつを加えたものにあつては「果実・野菜ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

五 一から四までに規定する名称の文字の次又は最後に「（濃縮還元）」、「（加糖）」又は「（炭酸ガス入り）」と二以上表示すべき場合は、「（濃縮還元・加糖）」等と表示することができる。

六 果汁入り飲料にあつては、「〇〇%△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであつて、一種類の果実を使用したものにあつては「〇〇」には糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）の別表第三の果実飲料の項の表3（以下この項において「表3」という。）の糖用屈折計示度の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について別表第三の果実飲料の項の表4（以下この項において「表4」という。）の酸度の基準）に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、二種類以上の果実を使用したものにあつては「〇〇」には糖用屈折計

示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「○○」には果実の搾汁の原材料に占める重量の割合を、「△△」には一種類の果実を使用したものにあっては使用した果実の最も一般的な名称を、二種類以上の果実を使用したものにあっては「混合」と表示する。

七 六の規定にかかわらず、果汁入り飲料であって、果粒を加えたものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

八 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、六に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。ただし、別表第十八の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。

原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から七までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあつては、「果粒」の文字の次に括弧を付して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が二種類以上のものにあつ</p>
------	--

ては、「果実」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に二種類の果実名を表示し、その他の果実にあつては、「その他」と表示することができる。

二 みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあっては、一の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ボンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。

三 使用した野菜にあつては、その最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した野菜の種類が二種類以上のものにあつては、「野菜」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に二種類の野菜名を表示し、その他の野菜にあつては、「その他」と表示することができる。

四 果実、野菜及び砂糖類以外の原材料にあつては、「果粒」（果粒入り果実ジュース以外のものに限る。）、「はちみつ」、「こしょう」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

五 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液

		<p>糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>六 使用した砂糖類が二種類以上のものにあつては、五の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するもの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>七 印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
豆乳類	名称	豆乳にあつては「豆乳」と、調製豆乳にあつては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあつては「豆

		<p>乳飲料」と表示する。</p>
原材料名		<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「こしょう」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多いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>三 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、二の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場</p>

		合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の多いものから順に、第三条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	名称	にんじんジュースにあっては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあっては「にんじんミックスジュース」と表示する。
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の一から八までに定めるところにより表示する。 一 にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」と表示する。 二 果実にあっては、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、果実を破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。 三 使用した果実が二種類以上の場合、二の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。

- 四 野菜にあっては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示する。
- 五 使用した野菜が二種類以上の場合、四の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。
- 六 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
- 七 使用した砂糖類が二種類以上の場合、六の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び

砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

八 にんじん、果実、野菜、砂糖類及び食品添加物以外の原材料にあっては、「食塩」、「はちみつ」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

別表第五（第三条関係）

食品		名称
トマト加工品	トマトジュース	トマトジュース
	トマトミックスジュース	トマトミックスジュース
	トマトケチャップ	トマトケチャップ
	トマトソース	トマトソース
	チリソース	チリソース
	トマト果汁飲料	トマト果汁飲料
	トマトピューレー	トマトピューレー
	トマトペースト	トマトペースト
乾しいたけ	乾しいたけ	乾しいたけ
マカロニ類	マカロニ類	マカロニ類
ハム類	骨付きハム	骨付きハム
	ボンレスハム	ボンレスハム
	ロースハム	ロースハム
	ショルダーハム	ショルダーハム
	ベリーハム	ベリーハム
	ラックスハム	ラックスハム
プレスハム	プレスハム	プレスハム
混合プレスハム	混合プレスハム	混合プレスハム
ソーセージ	ボロニアソーセージ	ボロニアソーセージ
	フランクフルトソーセージ	フランクフルトソーセージ
	ウインナーソーセージ	ウインナーソーセージ
	リオナソーセージ	リオナソーセージ
	レバーソーセージ	レバーソーセージ
	レバーペースト	レバーペースト
	ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージ	クックドソーセージ
	セミドライソーセージ	セミドライソーセージ
	ドライソーセージ	ドライソーセージ
	原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ	ソフトサラミソーセージ
	原料畜肉類として 豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したドライソーセージ	サラミソーセージ

	加圧加熱ソーセージ	加圧加熱ソーセージ
	無塩漬ソーセージ	無塩せきソーセージ
混合ソーセージ	混合ソーセージ	混合ソーセージ
	加圧加熱混合ソーセージ	加圧加熱混合ソーセージ
ベーコン類	ベーコン	ベーコン
	ロースベーコン	ロースベーコン
	ショルダーベーコン	ショルダーベーコン
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	魚肉ハム
		フィッシュハム
	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ
		フィッシュソーセージ
削りぶし	一種類の魚類のかれぶしのみを使用したもの	かれぶし削りぶし
		かれぶし削り
	一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	削りぶし
	一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したもの	
	二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	混合削りぶし
うに加工品	粒うに	粒うに
	練りうに	練りうに
	混合うに	混合うに
うにあえもの	うにあえもの	うにあえもの
乾燥わかめ	乾わかめ	乾わかめ
	灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ
	もみわかめ	もみわかめ
	板わかめ	板わかめ
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	塩蔵わかめ
	湯通し塩蔵わかめ	湯通し塩蔵わかめ
みそ	米みそ	米みそ
	麦みそ	麦みそ
	豆みそ	豆みそ
	調合みそ	調合みそ
しょうゆ	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ
	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ
	たまりしょうゆ	たまりしょうゆ
	さいしこみしょうゆ	さいしこみしょうゆ

	しろしょうゆ	しろしょうゆ
	こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆ以外のしょうゆ	しょうゆ
ウスターソース類	ウスターソース	ウスターソース
	中濃ソース	中濃ソース
	濃厚ソース	濃厚ソース
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	マヨネーズ	マヨネーズ
	サラダクリーミードレッシング	サラダクリーミードレッシング
	マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシング	半固体状ドレッシング
	乳化液状ドレッシング	乳化液状ドレッシング
	分離液状ドレッシング	分離液状ドレッシング
	ドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料
食酢	米酢	米酢
	米黒酢	米黒酢
	大麦黒酢	大麦黒酢
	米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢
	りんご酢	りんご酢
	ぶどう酢	ぶどう酢
	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢
	穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢
	合成酢	合成酢
乾燥スープ	乾燥コンソメ	乾燥スープ
	乾燥ポタージュ	
	その他の乾燥スープ	
食用植物油脂	食用サフラワー油	食用サフラワー油
	食用ぶどう油	食用ぶどう油
	食用大豆油	食用大豆油
	食用ひまわり油	食用ひまわり油
	食用小麦はい芽油	食用小麦はい芽油
	食用とうもろこし油	食用とうもろこし油
	食用綿実油	食用綿実油
	食用ごま油	食用ごま油
	食用なたね油	食用なたね油
	食用こめ油	食用こめ油

	食用落花生油	食用落花生油
	食用オリーブ油	食用オリーブ油
	食用パーム油	食用パーム油
	食用パームオレイン	食用パームオレイン
	食用調合油	食用調合油
	香味食用油	香味食用油
マーガリン類	マーガリン	マーガリン
	ファットスプレッド	ファットスプレッド
	風味ファットスプレッド	風味ファットスプレッド
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ
		チルドハンバーグ
チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ	チルドぎょうざ
	チルドしゅうまい	チルドしゅうまい
	チルド春巻	チルド春巻
	チルドばおず	チルドばおず
豆乳類	豆乳	豆乳
	調製豆乳	調製豆乳
	豆乳飲料	豆乳飲料
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース	にんじんジュース
	にんじんミックスジュース	にんじんミックスジュース

別表第六（第三条関係）

甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
着色料	着色料又は合成着色料
保存料	保存料又は合成保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

別表第七（第三条関係）

イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料又は合成香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	<p>アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸）</p> <p>主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等）</p> <p>核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸）</p> <p>主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等）</p> <p>有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸）</p> <p>主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等）</p> <p>無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩）</p> <p>主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等）</p>
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料

乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
膨脹剤	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

別表第八（第三十二条関係）

イソチオシアネート類
 インドール及びその誘導体
 エーテル類
 エステル類
 ケトン類
 脂肪酸類
 脂肪族高級アルコール類
 脂肪族高級アルデヒド類
 脂肪族高級炭化水素類
 チオエーテル類
 チオール類
 テルペン系炭化水素類
 フェノールエーテル類
 フェノール類
 フルフラール及びその誘導体
 芳香族アルコール類
 芳香族アルデヒド類
 ラクトン類

別表第九（第三条、第七条、第十二条、第三十四条関係）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	プラス・マイナス20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）のたんぱく質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g）	0.5g
脂質	g	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法	プラス・マイナス20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の脂質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g）	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の飽和脂肪酸の量が0.5g未満の場合はプラス・マイナス0.1g）	0.1g
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）のコレステロールの量が25mg未満の場合はプラス・マイナス5mg）	5mg
炭水化物	g	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次の各号に掲げる区分に応	プラス・マイナス20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の炭水化物の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g）	0.5g

		じ、当該各号に掲げる方法により測定すること。 1 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 2 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法		
糖質	g	当該食品の重量から、たんばく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんばく質、脂質及び食物繊維の量にあっては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の項の第3欄の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる方法により測定すること。	プラス・マイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあっては、100ml当たり)の糖質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	0.5g
糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。)	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあっては、100ml当たり)の糖類の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	0.5g
食物繊維	g	高速液体クロマトグラフ法又はプロスキー法	プラス・マイナス20%	
亜鉛	mg	原子吸光度法、キレート抽出ー原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
カリウム	mg	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
クロム	µg	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
セレン	µg	蛍光光度法又は原子吸光度法	プラス50%、マイナス20%	

鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
銅	mg	原子吸光度法、キレート抽出ー原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
ナトリウム	mg(1,000mg以上の量を記載する場合には、gを含む。)	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあっては、100ml当たり)のナトリウムの量が25mg未満の場合はプラス・マイナス5mg)	5mg
マグネシウム	mg	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
マンガン	mg	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
モリブデン	µg	誘導プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
ヨウ素	µg	滴定法又はガスクロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物定量法	プラス80%、マイナス20%	
パントテン酸	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%	
ビオチン	µg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%	
ビタミンA	µg	吸光光度法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%	
ビタミンB ₁	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	プラス80%、マイナス20%	
ビタミンB ₂	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	プラス80%、マイナス20%	
ビタミンB ₆	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%	
ビタミンB ₁₂	µg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%	
ビタミンC	mg	2・4-ジニトロフェニル	プラス80%、マイナ	

		ヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	ス20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%	
葉酸	μg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	プラス・マイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)の熱量が25kcal未満の場合はプラス・マイナス5kcal)	5kcal

別表第十(第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条関係)

栄養成分	下限値	栄養成分の機能	上限値	摂取をする上での注意事項
(P)	(P)	(P)	(P)	(P)

※別途、有識者を交えて検討