

別表第十一（第七条関係）

栄養成分	高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値
	食品100g当たり（ 括弧内は、一般に飲 用に供する液状の 食品100ml当たりの 場合）	100kcal当たり	食品100g当たり（括 弧内は、一般に飲用に 供する液状の食品 100ml当たりの場合）	100kcal当たり	
たんぱく質	(P)	(P)	(P)	(P)	(P)
食物繊維					
亜鉛					
カルシウム					
鉄					
銅					
マグネシウム					
ナイアシン					
パントテン酸					
ビオチン					
ビタミンA					
ビタミンB ₁					
ビタミンB ₂					
ビタミンB ₆					
ビタミンB ₁₂					
ビタミンC					
ビタミンD					
ビタミンE					
薬酸					

※数値は別途検討される栄養素等表示基準値に基づき設定

11-1

112

別表第十二（第七条関係）

栄養成分及び熱量	含まない旨の表示の基準値		低い旨の表示の基準値		低減された旨の表示の基準値	
	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲 用に供する液状の食品100ml当たりの 場合）	5kcal（5kcal） 0.5g（0.5g） 0.1g（0.1g）	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲 用に供する液状の食品100ml当たりの 場合）	40kcal（20kcal） 3g（1.5g） 1.5g（0.75g）。ただし、当該食品の 熱量のうち飽和脂肪酸に由来するもの が当該食品の熱量の10%以下であるも のに限る。	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲 用に供する液状の食品100ml当たりの 場合）	低減された旨の表示の基準値
熱量				40kcal（20kcal）	40kcal（20kcal）	
脂質				3g（1.5g）	3g（1.5g）	
飽和脂肪酸				1.5g（0.75g）。ただし、当該食品の 熱量のうち飽和脂肪酸に由来するもの が当該食品の熱量の10%以下であるも のに限る。	1.5g（0.75g）	
コレステロール				20mg（10mg）。ただし、飽和脂肪酸の 量が1.5g（0.75g）以下であって当該 食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来す るものが当該食品の熱量の10%未満の ものに限る。	20mg（10mg）。ただし、飽和脂肪酸の 量が当該他の食品に比べて低減された 量が1.5g（0.75g）以上のものに限る。	
糖類		0.5g（0.5g）		5g（2.5g）	5g（2.5g）	
ナトリウム		5mg（5mg）		120mg（120mg）	120mg（120mg）	

備考

- 一 ドレッシングタイプ調味料(いわゆるノンオイルドレッシング)については、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。
- 二 一食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

12-1

別表第十三（第三条関係）

えび
かに
小麦
そば
卵
乳
落花生

別表第十四（第三条関係）

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

別表第十五（第二条、第十八条関係）

- 1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）
- 2 とうもろこし
- 3 ばれいしょ
- 4 なたね
- 5 綿実
- 6 アルファルファ
- 7 てん菜
- 8 パパイヤ

別表第十六（第三条、第九条関係）

対象農産物	加工食品
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	一 豆腐類及び油揚げ類 二 凍豆腐、おから及びゆば 三 納豆 四 豆乳類 五 みそ 六 大豆煮豆 七 大豆缶詰及び大豆瓶詰 八 きな粉 九 大豆いり豆 十 第一号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの 十一 調理用の大豆を主な原材料とするもの 十二 大豆粉を主な原材料とするもの 十三 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 十四 枝豆を主な原材料とするもの 十五 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	一 コーンスナック菓子 二 コーンスターチ 三 ポップコーン 四 冷凍とうもろこし 五 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 六 コーンフラワーを主な原材料とするもの 七 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。） 八 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 九 第一号から第五号までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	一 ポテトスナック菓子 二 乾燥ばれいしょ 三 冷凍ばれいしょ 四 ばれいしょでん粉 五 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの

	もの 六 第一号から第四号までに掲げるものを主 な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの

別表第十七（第三条、第十八条関係）

形質	加工食品	対象農産物
高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂され たことにより、左欄に掲げる形質を有しな くなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの （左欄に掲げる形質を有しなくなったもの を除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし

別表第十八（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
農産物 缶詰及び農産物瓶詰	形状（種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。）を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容易に確認することができる瓶詰にあっては、この限りでない。）	1 種類の農産物を詰めたものであって、使用した農産物が全形のものにあっては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあっては「つぼみ」と、ホールのものにあっては「ホール」と、ボタンのものにあっては「ボタン」と、開きのものにあっては「開き」と、全果粒のものにあっては「全果粒」と、身割れのものにあっては「身割れ」と、小片のものにあっては「小片」と、じょうのう片のものにあっては「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあっては「ホールカーネル」と、クリームスタイルのものにあっては「クリームスタイル」と、ロングスパイクのものにあっては「ロング」と、スパイクのものにあっては「スパイク」と、チップのものにあっては「チップ」と、筒切りのものにあっては「筒切り」と、傷のものにあっては「傷」と、先のものにあつては「先」と、切のものにあっては「切」と、筒のものにあっては「筒」と、二つ割りのものにあっては「二つ割り」と、四つ割りのものにあっては「四つ割り」と、乱切りのものにあっては「乱切り」と、千切りのものにあっては「千切り」と、不定形のものにあっては「不定形」と、薄切りのものにあっては「薄切り」と、ランダムスライスにあっては「ランダムスライス」と、カットのものにあっては「カット」と、カット・ヘッドのものにあっては「カット・ヘッド」と、輪切りのものにあっては「輪切り」と、くさび形のものにあっては「くさび形」と、縦割りのものにあっては「縦割り」と、角柱形のものにあっては「角柱形」と、立方形のものにあっては「立方形」と、その他のものにあっては

	その形状を最もよく表す用語を表示する。ただし、たけのこの全形を縦に二つに切断したものにあっては「2つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンをほぼ四等分したものにあっては「4つ割り」に代えて「クォーター」と、マッシュルームのかさ及び茎を不規則に切断したものにあっては「不定形」に代えて「ピース・ステム」と、マッシュルームのホール又はボタンを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にあっては「薄切り」に代えて「スライス」と表示することができる。 2 アスパラガスの表皮を除いたものにあっては、一の規定にかかわらず、「ロング」、「スパイク」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示する。 3 こう付きのさくらんぼにあっては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあっては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。														
大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。）	次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合には、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあっては、「混合」と表示する。														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">記号及びその略号 容器による区分</th> <th colspan="4">大きさ</th> </tr> <tr> <th>大 (L)</th> <th>中 (M)</th> <th>小 (S)</th> <th>特小 (T)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一号缶</td> <td>四 個 又は 五個</td> <td>六 個 以 上 十 個 以 下</td> <td>十 一 個 以 上 十 五 個</td> <td>十 六 個 以 上</td> </tr> </tbody> </table>	記号及びその略号 容器による区分	大きさ				大 (L)	中 (M)	小 (S)	特小 (T)	一号缶	四 個 又は 五個	六 個 以 上 十 個 以 下	十 一 個 以 上 十 五 個	十 六 個 以 上
記号及びその略号 容器による区分	大きさ														
	大 (L)	中 (M)	小 (S)	特小 (T)											
一号缶	四 個 又は 五個	六 個 以 上 十 個 以 下	十 一 個 以 上 十 五 個	十 六 個 以 上											

			以下	
二号缶	四 個 又 は 五 個	六 個 以 上 十 個 以 下	十 一 個 以 上 十 五 個 以 下	十 六 個 以 上
三号缶	四 個 又 は 五 個	六 個 以 上 十 個 以 下	十 一 個 以 上 十 五 個 以 下	十 六 個 以 上
四号缶	—	四 個 又 は 五 個	六 個 以 上	—
五号缶	—	四 個 又 は 五 個	六 個 以 上	—
七号缶	—	四 個 又 は 五 個	六 個 以 上	—
その他の缶型 のもの及び瓶 詰のもの	上記の缶の個数をもとにその 水容積比により換算した個数 とする。			

基部の太さ
(アスパラガ
スのロングス
ピアー、スピ
アー及びチップ
を詰めたもの
に限る。た
だし、製造工
程上の技術的
理由等から基
部の太さを把
握できない場

次の表に掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号により表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する場合には、その略号が特大、大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていないものについては、「混合」と表示する。

基部の太さ		基部の太さを 表す記号及び その略号
皮付き（基部 の直径）	皮むき（基部 の直径）	
二〇ミリメー	十八ミリメー	特大（E）

合は、この限 りでない。）	トル以上 十五ミリメー トル以上 二十ミリメー トル未満	トル以上 十三ミリメー トル以上 十八ミリメー トル未満	大（L）
	十ミリメー トル以上 十五ミリメー トル未満	八ミリメー トル以上 十三ミリメー トル未満	中（M）
	十ミリメー トル未満	八ミリメー トル未満	小（S）

粒の大きさ
(グリーンピース、マッシュルームのホール及びボタンを詰めたもの
にあつては表2、なめこを詰めたものにあつて
は表3に掲げる区分による粒の大きさを表す記
号又はその略号により表示し、かつ、粒の大き
さの略号を表示する場合には、その略号
が特大、大、中、小、特小若しくは極小である
旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ
若しくはかさの直径を表示する。ただし、粒の
大きさの直径をそろえていないものについては、「混合」
と表示する。

表1
粒の大きさを把握
できない場合
は、この限り
でない。）

粒の大きさ（粒径）	粒の大きさを表す記 号及びその略号
九ミリメートル以上	大（L）
七ミリメートル以上 九ミリメートル未満	中（M）
七ミリメートル未満	小（S）

表2

粒の大きさ	粒の大きさを表す記 号及びその略号
三十五、〇ミリメー トルふるい上	特大（G）
三五、〇ミリメー トル	大（L）

ルふるい下 二十七．五ミリメー トルふるい上	
二十七．五ミリメー トルふるい下 二十一．〇ミリメー トルふるい上	中 (M)
二十一．〇ミリメー トルふるい下 十六．五ミリメー トルふるい上	小 (S)
十六．五ミリメー トルふるい下 十二．〇ミリメー トルふるい上	特小 (T)
十二．〇ミリメー トルふるい下	極小 (m)

表 3

形状 による区分	粒の大きさ (かさの直径)	粒の大きさを 表す記号及び その略号
つぼみ	二十二ミリメ ートル以上 三十ミリメー トル未満	大 (L)
	十六ミリメー トル以上 二十二ミリメ ートル未満	中 (M)
	十ミリメー トル以上 十六ミリメー トル未満	小 (S)
	十ミリメー トル未満	特小 (T)
開き	三十ミリメー	大 (J)

トル以上 五十ミリメー トル未満	
二十ミリメー トル以上 三十ミリメー トル未満	中 (E)
二十ミリメー トル未満	小 (P)

果肉の大きさ
(果実 (パイ
ンアップルを
除く。) の二
つ割りを詰め
たものに限
る。ただし、
製造工程上の
技術的理由等
から果肉の大
きさを把握で
きない場合
でない。)

- もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあ
っては、果肉数又は次の表に掲げる区分によ
る果肉の大きさを表す記号若しくはその略号
により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を
表示する場合にあっては、その略号が大、中
若しくは小である旨又はその略号が示す果肉
数を表示する。ただし、大きさをそろえてい
ないものにあっては、「混合」と表示する。
- もも、洋なし及び和なし以外のものを詰め
たものにあっては、果肉数又は果肉の大きさを
表す記号 (大、中又は小の別) 若しくはそ
の略号 (L、M又はSの別) により表示し、
かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合に
あっては、その略号が大、中若しくは小であ
る旨又はその略号が示す果肉数を表示する。
ただし、大きさをそろえていないものにあっ
ては、「混合」と表示する。

記号及 びその 略号 容器 による 区分	果肉の大きさ		
	大 (L)	中 (M)	小 (S)
一号缶	三十個以	三十一個	四十六個

	下	以上 四十五個 以下	以上 六十個以 下
二号缶	八個以下	九個以上 十二個以 下	十三個以 上 十六個以 下
四号缶	三個以下	四個以上 六個以下	七個以上 九個以下
五号缶	三個以下	四個以上 五個以下	六個以上 七個以下
その他の 缶型のも の及び瓶 詰のもの	千グラム 当たり十 五個以下	千グラム 当たり十 六個以上 二十五個 以下	千グラム 当たり二 十六個以 上

果粒の大きさ（全果粒のもの並びにさくらんぼ、あんず及びぶどうの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から果粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。）

- みかんを詰めたものにあつては、果粒数又は次の表に掲げる区分による果粒の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合には、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。
- みかん以外のものを詰めたものにあつては、果粒数又は果粒の大きさを示す記号（大粒、中粒又は小粒の別）若しくはその略号（L、M又はSの別）により表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合には、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

果粒の大きさ	果粒の大きさを表す
--------	-----------

	記号及びその略号
百グラム当たり二十個以下	大粒（L）
百グラム当たり二十一個以上三十五個以下	中粒（M）
百グラム当たり三十六個以上	小粒（S）

内容個数（パインアップルの二つ割り及び輪切り並びにりんごの輪切りのものを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から内容個数を把握できない場合は、この限りでない。）

「〇個」、「〇枚」等と表示する。

使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）

「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。

「冷凍原料使用」の用語（アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち冷凍したアスパラガス

「冷凍原料使用」と表示する。

を使用したもの及びパイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰のうち冷凍した果肉を使用したものに限る。)	
「もどし豆」の用語（グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰のうちもどし豆を使用したものに限る。）	「もどし豆」と表示する。
「もどし原料使用」の用語（マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰のうち塩蔵したマッシュルームを水で戻して使用したものに限る。）	「もどし原料使用」と表示する。
固形分（えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰のうちえのきたけをしょうゆ、砂糖類等と煮込ん	実固形分を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって表示する。

	だものを詰めただものに限る。)	
	形状を表す写真、絵又は図柄（パイナップル缶詰に限る。)	形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	形状（固形トマトに限る。)	全形にあつては「全形」と、二つ割りにあつては「2つ割り」と、四つ割りにあつては「4つ割り」と、立方形にあつては「立方形」と、輪切りにあつては「輪切り」と、くさび形にあつては「くさび形」と、不定形にあつては「不定形」と表示し、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。)	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
	トマトの搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。)	トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります。」等と表示する。
	トマトの搾汁の含有率（ト	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で、

	マト果汁飲料に限る。)	単位を明記して表示する。
ジャム類	使用上の注意 (糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	1 糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 2 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	そば粉の配合割合(そば粉の配合割合が三十パーセント未満の干しそばに限る。)	実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。
即席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	使用上の注意 (食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。)	容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と表示する。
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
凍り豆腐	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
プレスハム、 混合プレスハム、ソーセージ及び	でん粉含有率 (でん粉(加工でん粉を含む。)、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハ	でん粉(加工でん粉を含む。)、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。

混合ソーセージ	ム及び混合プレスハムにあつては、三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあつては五パーセントを超える場合に限る。)	
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数(家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰及びその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰のうち家きん卵を詰めたものに限る。)	「〇〇個」又は「〇〇〇個～〇〇〇個」(下限の個数は上限の個数の八十パーセント以上であること。)と表示する。
	使用上の注意 (内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	食肉の名称 (食肉缶詰又は食肉瓶詰、コールドミート缶詰又はコールドミート瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物	使用した食肉の名称を表示する。

	缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。)	
	肉片形状の用語（食肉缶詰又は食肉瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、商品名から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付きのものを使用したことが明らかでない場合に限る。)	小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を、ほぐし肉を使用したものについては「ほぐし肉」の用語を、ひき肉を使用したものについては「ひき肉」の用語を、骨付の食肉を使用したものについては「骨付」の用語を表示する。
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、魚肉ハムにあつては九パーセント、普通魚肉ソーセージにあつ	つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）をパーセントの単位で、単位を明記して表示すること。

	ては十パーセント、特種魚肉ソーセージにあつては十五パーセント、を超える場合に限る。	
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名称の用語を表示する。
削りぶし	名称の用語（商品名に名称の用を使用していない場合又は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であつて商品名に使用したすべての魚類の名称を使用していない場合に限る。)	別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。
	密封の方法（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。)	「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。
	圧搾煮干し配	実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、

	合率（圧搾煮干しを十パーセント以上配合したものに限る。）	パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。
うに加工品	塩うに含有率	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第四のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示する。
うにあえもの	塩うに含有率	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第四のうにあえもの名称の項に定める名称の用語を表示する。
塩蔵わかめ	食塩含有率（四十パーセントを超える場合に限る。）	実含有率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。
	使用方法	「塩抜きして使用すること」等と表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。
食酢	酸度	パーセントの単位で、小数第一位までの数値を単位を明記して表示する。
	醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）	醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）を、実混合割合を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示

		する。
	希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）	「〇倍に希釈」と表示する。
	「醸造酢」又は「合成酢」の用語	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。
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
乾燥スープ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。
		「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあつては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあつては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）
マーガリン類	油脂含有率（ファットスプレッドに限る。）	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名	別表第四のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示する。

	称の用語を使用していない場合に限る。)	
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	衣の率（冷凍魚フライにあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては、六十パーセント）、冷凍えびフライにあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては六十パーセント）、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した一尾当たりのえびの重量が六グラム以下のものにあつては六十パーセント）、冷凍いかフライにあつては五十五パーセント（食用油脂で揚げたも	実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。

	のにあつては、六十パーセント）、冷凍かきフライにあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては、六十パーセント）、冷凍コロッケにあつては三十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては四十パーセント）及び冷凍カツレツにあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては六十五パーセント）、を超えるものに限る。）	
	皮の率（冷凍しゅうまいにあつては二十パーセント、冷凍ぎょうざにあつては四十五パーセント、冷凍	実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する

春巻にあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては、六十パーセント）、を超えるものに限る。）	
使用方法	解凍方法、調理方法等を表示する。
内容個数（内容個数の管理が困難でないものに限る。）	○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。
食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものに限る。）	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨を表示する。
ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨（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限る。）	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。
食肉の含有率	実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、

（冷凍ハンバーグ及び冷凍ミートボール（これらに具又はソースを加えたものにあつては、具及びソースを除く。）であつて、食肉の含有率が四十パーセント未満のものに限る。）	パーセントの単位をもって、単位を明記した食肉の含有率を表示する。
魚肉の含有率（冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュミートボール（これらに具又はソースを加えたものにあつては、具又はソースを除く。）であつて魚肉の含有率が四十パーセント未満のものに限る。）	実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記した魚肉の含有率を表示する。
チルドハンバーグステーキ及びチルドミ	調理方法 食品の特性に応じて表示する。

ートボ ール		
チルド ぎょう ざ類	調理方法 皮の率（チルドぎょうざ又はチルドばおずにあつては四十五パーセント、チルドしゅうまいにあつては二十五パーセント、チルド春巻にあつては五十パーセント、を超える場合に限る。）	「加熱調理すること」等と表示する。 実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。
	「チルド」の用語	「チルド」と表示する。
	「魚肉」の用語（あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名称を表示していない場合に限る。）	「魚肉」と表示する。
	「野菜」の用語（あんに占める食肉の重量の割合及び	別表第十八のチルドぎょうざ類の、「魚肉」の用語の規定にかかわらず、「野菜」と表示する。

	魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあつては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあつ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つては十パーセント未満である場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を表示していない場合に限る。）	
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。）	レトルトパウチ食品である旨 調理方法（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。） 内容量（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに	レトルトパウチ食品である旨を表示する。 食品の特性に応じて表示する。 「〇人前」と表示する。

	限る。)																						
	食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率（下の表の上欄に掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料（ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）の重量に占める割合が、同表の下欄に掲げる割合に満たないときに限る。)	パーセントの単位で、単位を明記したその含有率を表示する。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>原材料名</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カレー及びハヤシ</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>三パーセント（ハヤシにあつては四パーセント）</td> </tr> <tr> <td>パスタソース</td> <td>食肉又は魚肉</td> <td>六パーセント</td> </tr> <tr> <td>まあぼ料理のもと</td> <td>食肉</td> <td>六パーセント</td> </tr> <tr> <td>牛丼のもと</td> <td>牛肉</td> <td>二十パーセント</td> </tr> <tr> <td>シチュー</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>六パーセント（クリームシチューにあつては三パーセント）</td> </tr> <tr> <td>ハンバーグステーキ及びミートボール</td> <td>食肉</td> <td>四十パーセント</td> </tr> </tbody> </table>	名称	原材料名	割合	カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	三パーセント（ハヤシにあつては四パーセント）	パスタソース	食肉又は魚肉	六パーセント	まあぼ料理のもと	食肉	六パーセント	牛丼のもと	牛肉	二十パーセント	シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	六パーセント（クリームシチューにあつては三パーセント）	ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	四十パーセント
名称	原材料名	割合																					
カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	三パーセント（ハヤシにあつては四パーセント）																					
パスタソース	食肉又は魚肉	六パーセント																					
まあぼ料理のもと	食肉	六パーセント																					
牛丼のもと	牛肉	二十パーセント																					
シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	六パーセント（クリームシチューにあつては三パーセント）																					
ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	四十パーセント																					
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。																					
	食肉の名称（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰及び食肉を調理して詰めたその他の調理食	使用した食肉の名称を表示する。																					

	品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。)	
	「骨付」の用語（その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて、骨付きの食肉を使用したものに限る。)	「骨付」の用語を表示する。
	固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家	実混合割合を上回らない、十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、表示する。

	きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合が十パーセント以上のものに限る。)	
果実飲料	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。
	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又ははちみつを加えたものに限る。）	「加糖」と表示する。
	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）	「濃縮還元」と表示する。
	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。

	示していない場合に限る。)	
豆乳類	大豆固形分	パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して表示する。ただし、豆乳（大豆固形分が八%以上のものに限る。）にあつては「八%以上」と、調製豆乳（大豆固形分が六%以上のものに限る。）にあつては「六%以上」と、豆乳飲料（大豆固形分が四%以上のものに限る。）にあつては「四%以上」（豆乳飲料であつて果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が五%以上のもの（大豆固形分が二%以上のものに限る。）にあつては、「二%以上）」と表示することができる。
	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第四の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。
	粉末大豆たん白を加えた旨（粉末大豆たん白を加えた豆乳飲料であつて、商品名に粉末大豆たん白を加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）	粉末大豆たん白を加えた旨を表示する。
ミネラルウォーター	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包	「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。

類のうち水の原涼飲料水	装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）	
果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のもの	「冷凍果実飲料」の文字	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。
缶詰の食品	主要な原材料名	<ol style="list-style-type: none"> 1 主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。

		<ol style="list-style-type: none"> 3 原材料は、その種類名を表示する。 4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあつては、主要原材料名の表示を省略することができる。
食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)に限る。)	鳥獣の種類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と表示する。 3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。
	処理を行った旨(調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。)	「タンプリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨(調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。

部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。)	
生食用である旨(牛の食肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。
と畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場の名称(牛の食肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。
食品衛生法第十一条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設の名称(牛の食肉(内臓を除く。))	食品衛生法第十一条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設(以下、この項において「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。

	く。)であって生食用のものに限る。)	
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛の食肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉(牛肉)の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨(牛の食肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。
食肉製品(食品衛生法施行令第一条第一項第四号に掲げるものに限る。)	原料肉名	配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。
	殺菌方法(気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

を有する方法により殺菌なしたもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	
乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。）	「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。
非加熱食肉製品である旨（食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間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る加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品とし	「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。

て販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	
水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
加熱食肉製品	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である

	である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）	旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別（加熱食肉製品に限る。）	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。
鯨肉製品	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
魚肉ソーセージ、魚	気密性のある容器包装に充てんした後、	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

肉ハム及び特殊包装かまぼこ	その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が四．六以下又はその水分活性が〇．九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記して表示する。

	同じ。)を凍結させたものに限る。)	
	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別(加熱後摂取冷凍食品(製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。)に限る。)	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
	生食用であるかないかの別(切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びフグを除き、調味したものに限る。以下同じ。)を凍結させたものに限る。)	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
切り身又はむき身にした鮮魚介類	生食用である旨(生食用のものであって、凍結させていないものに限る。)	「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨(缶詰又は瓶詰以外のものに限る。)	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。
気密性のある容器包装詰め要冷蔵食品	要冷蔵である旨(殺菌したものに限る。)	「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文言を表示する。
鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を除いたものをいう。以下同じ。)	殺菌方法(殺菌したものに限る。)	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	未殺菌である旨(殺菌したもの以外のものに限る。)	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文言を表示する。
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(殺菌したものに限る。)	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です。」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。
生かき	生食用であるかないかの別	生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。
	採取された水	都道府県、地域保健法(昭和二十二年法律第百

	域（生食用のものに限る。）	一号）第五条第一項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で、決定した採取された水域の範囲を表示する。
フグを原材料とするフグ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。)	ロットが特定できるもの	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
	原料フグの種類	原料フグの種類を次に掲げる標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。 一 トラフグ 二 カラス 三 マフグ 四 シマフグ 五 ショウサイフグ 六 ナシフグ 七 コモンフグ 八 ヒガンフグ 九 クサフグ 十 ゴマフグ 十一 アカメフグ 十二 ムシフグ 十三 メフグ 十四 シロサバフグ 十五 クロサバフグ 十六 カナフグ 十七 ヨリトフグ 十八 クマサカフグ 十九 ホシフグ 二十 サザナミフグ 二十一 モヨウフグ 二十二 シロアミフグ 二十三 イシガキフグ 二十四 ハリセンボン 二十五 ヒトヅラハリセンボン 二十六 ネズミフグ 二十七 ハコフグ 二十八 サンサイフグ
	漁獲水域名	漁獲水域名を表示する。

	(原料フグの種類がナシフグ(有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。)の筋肉を原材料とするもの又はナシフグ(有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。)の精巢を原材料とするものに限る。)
生食用であるかないかの別(冷凍食品のうち、切り身にしたフグを凍結させたものに限る。)	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
生食用である旨(切り身にしたフグであつて生食用のもの(調味したものであつて、凍結させたものを除	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。

	く。)に限る。)	
乳（生乳、山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この表において同じ。）	種類別	乳等省令第二条の定義に従った種類別を表示する。
	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨）	1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。
	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）	無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。
	含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）	含まれる乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。
	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）	「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。
乳製品	種類別	乳等省令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイス

	ミルク又はラクトアイスの別を表示する。
乳製品である旨（クリーム、濃縮ホエイ、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及び乳酸菌飲料に限る。）	「乳製品」の文字等乳製品である旨を示す文字を表示する。
当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）	二種類以上の動物の乳を使用したものにあつては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。
含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）	含まれる乳脂肪分の重量パーセントを表示する。
含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率（アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であつて、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇、六から九までは五として、〇. 五間隔で表示することができる。）	1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であつて、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇、六から九までは五として、〇. 五間隔で表示することができる。
2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞ	2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞ

イスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料に限る。）	れ総量で表示することができる。
主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	主要な混合物の一般的名称及びその重量パーセントを百分率で表示する。
主要な混合物の名称（チーズ、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分三.〇パーセント以上のものに限る。）又は乳飲料に限る。）	乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少に関わらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示する。
殺菌した乳酸菌飲料である旨（殺菌した乳酸菌飲料に限る。）	「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。
常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠し	「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。

	たその年月日（常温保存可能品に限る。）	
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	一般的名称又は商品名を記載する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの）にあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率	無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセント表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であって、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇、六から九までは五として、〇.五間隔で表示することができる。 乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。

別表第十九（第八条関係）

食品	様式	表示の方式
農産物 缶詰及び農産物瓶詰	<p>名称 形状 大きさ 基部の太さ 粒の大きさ 果肉の大きさ 果粒の大きさ 内容個数 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「冷凍原料使用」（冷凍したアスパラガスを使用したものに限る。）、「もどし豆」及び「もどし原料使用」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める二十ポイント（缶又は瓶の胴の面積が二百五十平方センチメートル未満のものに表示する場合には、十四ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「冷凍原料使用」（冷凍したパイナップルの果肉を使用したものに限る。）の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの三分の二以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める二十ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJ I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

トマト 加工品	<p>名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p> <p>二 トマトの搾汁を濃縮した割合は、背景と対照的な色で明瞭に表示する。</p> <p>三 トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>
ジャム類	<p>別記様式一の規定による。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。</p>
乾めん類	<p>名称 原材料名 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>

	<p>一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>二 そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が十パーセント以上のものにあつては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。また、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>							
マカロニ類	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> </table>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	内容量	賞味期限	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
名称								
原材料名								
添加物								
原料原産地名								
内容量								
賞味期限								

	<table border="1"> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>調理方法</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	保存方法	調理方法	原産国名	製造者					
保存方法										
調理方法										
原産国名										
製造者										
凍り豆腐	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	名称	原材料名	原料原産地名	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の統一のとれた文字で表示する。
名称										
原材料名										
原料原産地名										
内容量										
賞味期限										
保存方法										
原産国名										
製造者										
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソ	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>でん粉含有率</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> </table>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	でん粉含有率	内容量	賞味期限	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。	
名称										
原材料名										
添加物										
原料原産地名										
でん粉含有率										
内容量										
賞味期限										

一セー ジ	保存方法 原産国名 製造者	
	備考 別記様式一の備考の規定による。	
畜産物 缶詰及び 畜産物 瓶詰	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 食物の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
	備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。	
魚肉ハ ム及び 魚肉ソ ーセー ジ	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

	保存方法 原産国名 製造者	
	備考 別記様式一の備考の規定による。	
削りぶ し	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 密封の方法 圧搾煮干し配合率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
	備考 別記様式一の備考の規定による。	
うに加 工品及 びうに あえも の	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 塩うに含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
	備考 別記様式一の備考の規定による。	
塩蔵わ		第八条各号（第三号を除く。）の規

かめ	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 食塩含有率 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者	定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、J I S Z 八三〇五に定める規定する十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。		
食酢	名称 醸造酢の混合割合 原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 希釈倍数 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景と対照的な色で、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。 表1 <table border="1" data-bbox="584 1353 920 1386"> <tr> <td>内容量</td> <td>活字の大きさ</td> </tr> </table>	内容量	活字の大きさ
内容量	活字の大きさ			
備考 別記様式一の備考の規定による。				

	(J I S Z 八三〇五に規定するポイント)
十八リットル以上のもの	二十四（合成樹脂製の容器であって、二十四ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十二ポイント）
一．八リットル以上十八リットル未満のもの	十二
三百ミリリットル以上一．八リットル未満のもの	十．五
三百ミリリットル未満のもの	七．五

表2

内容量	活字の大きさ (J I S Z 八三〇五に規定するポイント)
十八リットル以上のもの	四十二（合成樹脂製の容器であって、四十二ポイントの活字の大きさの文字を表

		示できない場合は、二十六ポイント)
		一．八リットル以上十八リットル未満のもの
		三百ミリリットル以上一．八リットル未満のもの
		三百ミリリットル未満のもの
風味調味料	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の個所に表示することができる。</p>	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
乾燥スープ	<p>名称</p>	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタ

	<p>原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	「ージュの」用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。
マーガリン類	<p>名称 油脂含有率 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷	<p>名称 原材料名 原料原産地名 衣の率又は皮の率</p>	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 使用方法、内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、J I S

凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 三 ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール	名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

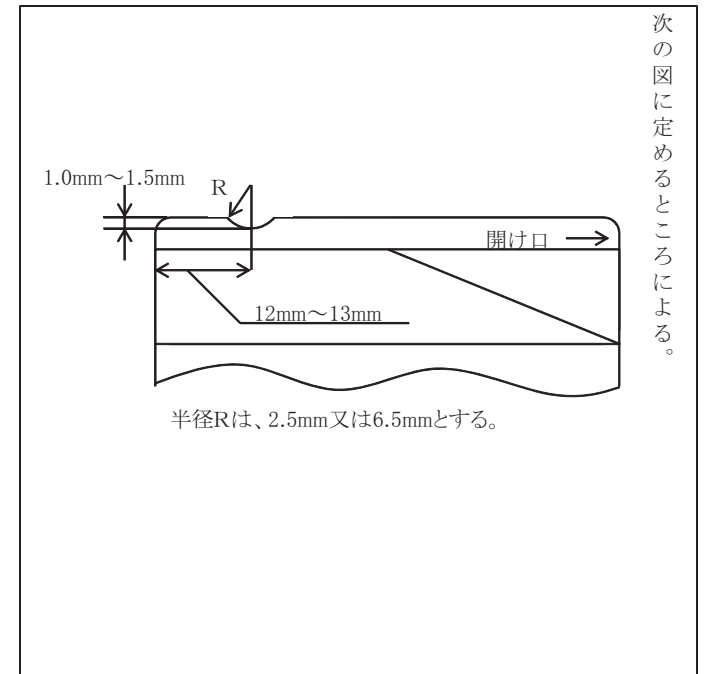
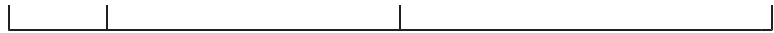
	別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	
チルドぎょうざ類	名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。 二 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景と対照的な色で、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 三 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景と対照的な色で、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
レトルトパウチ食品（植物	名称 原材料名 原料原産地名	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 レトルトパウチ食品である旨

性たん 白食品 (コン ビーフ スタイル) を除く。)	<p>内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>	<p>は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>四 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に規定する八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
調理食 品缶詰 及び調 理食品	<p>名称 原材料名 添加物</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 食肉の名称は、商品名の表示</p>

瓶詰	<p>原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p>	<p>されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
果実飲 料	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「加糖」の用語は、商品名の近接した箇所に括弧を付してJ I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、ふたに表示することができる。</p> <p>二 「濃縮還元」の用語は、商品名の近接した箇所にJ I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの</p>

	よる。	活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、ふたに表示することができる。 三 希釈時の果汁割合は、商品名の近接した箇所に J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。
豆乳類	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式一の備考の規定による。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 粉末大豆たん白を加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
乳	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式一の備考第二号か	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別の表示は、J I S Z 八三〇五に定める十、五ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。

	ら第十三号の規定による。	
乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式一の備考第二号から第十三号の規定による。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別の表示は、J I S Z 八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
その他の乳製品	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式一の備考第二号から第十三号の規定による。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別の表示は、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	別記様式一の規定による。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨の表示は、J I S Z 八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。



次の図に定めるところによる。

別表第二十一（第九条関係）

食品	表示禁止事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	1 「天然」又は「自然」の用語 2 「純正」その他純粋であることを示す用語
トマト加工品	1 生、フレッシュその他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語 3 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語 4 「特級」の用語と紛らわしい用語
乾しいたけ	1 「名産」の用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
農産物漬物	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ジャム類	1 「特級」の用語と紛らわしい用語 2 二種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が三十パーセント以上六十パーセント未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が六十パーセント以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。 3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が五十五ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度 50 度」等と併記する場合は、この限りでない。

	4 果実等を多く含有している旨を示す用語
乾めん類	1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。 2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、J I S Z 八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。
即席めん類	1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。 2 そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が三十パーセント未満のものにあっては、「そば」の用語 3 生タイプ即席めん以外のものにあっては、「生タイプ」の用語
マカロニ類	原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては四グラム以上、野菜にあっては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。
凍り豆腐	1 人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語 2 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語
ハム類	1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

	<p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
プレスハム	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料肉を二種類以上使用したものにおける原料肉の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>4 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
混合プレスハム	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」若しくは「プレスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語につ</p>

	<p>いては、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ソーセージ	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>4 でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
混合ソーセージ	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「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」若しくは「レバーペースト」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類</p>

	<p>以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ベーコン類	<p>1 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<p>1 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であって、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を二種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語</p> <p>3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>
煮干魚類	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライ

	<p>ソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬^{せき}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」、「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」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。）</p>
削りぶし	<p>1 パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 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あつては、一部の魚類の名称を特に表示する用語</p>
うに加工品	<p>1 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のものに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
うにあえもの	<p>1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>

乾燥わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「新鮮」その他新しさを示す用語 3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したもののについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
塩蔵わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したもののについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
みそ	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下この項において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用したものにあっては、純、純正その他純粋であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。） 3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語

しょうゆ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」又は「優良」、その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）第三条から第七条までに規定する規格による格付が行われたものであって表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）第三条から第七条までに規定する規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。） 4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下この項において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。） 5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。） 6 「生」（「生引き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。
------	--

- 一 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生」の用語
 - 二 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生」の用語
 - 三 たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語
- 7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が九グラム以下のものは、この限りでない。
- 8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	用語
1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一．二を乗じて得た数値以上であるもの	「超特選」
2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一．二を乗じて得た数値以上であるもの	
3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素	

分が特級の基準の数値に一．二を乗じて得た数値以上であるもの

1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一．一を乗じて得た数値以上であるもの	「特選」
2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一．一を乗じて得た数値以上であるもの	
3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一．一を乗じて得た数値以上であるもの	
特級のもの	「特製」、「特吟」その他これに類似するもの
上級のもの	「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの
こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に一．二を乗じて得た数値以上であるもの	「濃厚」

ウスターソース類	<p>1 純正その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。
食酢	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし原材料として、種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又ははちみつのみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であつて、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。</p> <p>5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料</p>

	<p>が穀類の場合にあつては当該穀物酢一リットルにつき表示しようとする穀類を一種類で四十グラム以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該果実酢一リットルにつき表示しようとする果実の搾汁を一種類で三百グラム以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又ははちみつの場合にあつては名称に「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。）」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又ははちみつの名称を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。</p> <p>7 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。</p>												
風味調味料	「天然」又は「自然」の用語												
乾燥スープ	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料（以下この項において「基準量以上の原材料」という。）の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料（基準量以上の原材料を除く。）を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。</p> <table border="1" data-bbox="1541 1145 2033 1385"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th colspan="3">調理方法に従い調理したスープ 千ミリリットル当たりの使用量 (無水固形物に換算)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>乾燥コンソメ</td> <td>乾燥ポタージュ</td> <td>その他の乾燥スープ</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>二グラム</td> <td>五グラム</td> <td>二グラム</td> </tr> </tbody> </table>	区分	調理方法に従い調理したスープ 千ミリリットル当たりの使用量 (無水固形物に換算)				乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ	鶏肉	二グラム	五グラム	二グラム
区分	調理方法に従い調理したスープ 千ミリリットル当たりの使用量 (無水固形物に換算)												
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ										
鶏肉	二グラム	五グラム	二グラム										

牛肉	一グラム	二グラム	一グラム
その他の肉	二グラム	五グラム	二グラム
魚介	二グラム	三グラム	二グラム
乳及び乳製品	—	五グラム	五グラム
ばれいしょ	—	二十五グラム	五グラム
とうもろこし	—	二十グラム	五グラム
きのこ	二グラム	二グラム	二グラム
たまねぎ	二グラム	二グラム	二グラム
かぼちゃ	—	十五グラム	二グラム
グリーンピース	—	二十グラム	二グラム
にんじん	—	七グラム	二グラム
こまつな	—	二グラム	二グラム
チンゲンサイ	—	二グラム	二グラム
ほうれんそう	—	二グラム	二グラム
その他の野菜	二グラム	五グラム	二グラム
こんぶ	二グラム	二グラム	二グラム
その他の海藻	三グラム	三グラム	三グラム
卵	二グラム	二グラム	二グラム
クルトン	四グラム	四グラム	四グラム
ヌードル	六グラム	六グラム	六グラム
穀類加工品 (クルトン及びヌードルを除く。)	—	四グラム	四グラム

(注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。

食用植物油脂

1 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、

「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし食用植物油脂の日本農林規格（昭和四十四年三月三十一日農林省告示第 五二三号）第三条から第十四条まで及び第十七条から第十九条までに規定する規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。

2 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語

3 原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率が三十パーセント以上六十パーセント未満のものであって当該原料食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料食用油脂の含有率が六十パーセント以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分を用いる。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。

調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハン

1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。

一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょう

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。)

うざ又は冷凍春巻

イ 使用した原材料のうち一種又は二種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名

ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であって、使用した使用した原材料のうち一種又は二種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名

ハ 「カレー」の用語

二 冷凍コロッケ

ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名

2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が一、四パーセントに満たない場合の「クリームコロッケ」の用語

3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上使用したものについて、食肉のうち特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料魚肉を二種類以上使用したものについて、魚肉のうち特定の種類を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）

4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものに

ついて、原材料のすべてが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語

5 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の用語（かにの含有率を表示した場合を除く。）

6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が八パーセント以上であり、かつ、使用した具の種類が五種類以上のものを除く。）

7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が三十パーセントに満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料に対し十パーセント
	かに	原材料に対し八パーセント
	牛肉	原材料に対し八パーセント
	豚肉	原材料に対し十パーセント
	鶏肉	原材料に対し十パーセント
	とうもろこし	原材料に対し十五パーセント
	チーズ	原材料に対し十パーセント
その他	原材料に対し八パーセント	
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し十五パーセント
	かに	あんに対し十パーセント
	豚肉	あんに対し十五パーセント
	鶏肉	あんに対し十五パーセント

		その他	ーセント あんに対し十パーセント
冷凍ぎょうざ	えび		あんに対し十五パーセント
	かに		あんに対し十パーセント
	その他		あんに対し十パーセント
冷凍春巻	えび		あんに対し十パーセント
	かに		あんに対し八パーセント
	その他		あんに対し八パーセント
チルドハンバーグステーキ	<p>1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語</p> <p>4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>		

チルドミートボール	<p>1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 二種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語</p> <p>4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>																
チルドぎょうざ類	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第十八のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <table border="1" data-bbox="1541 1145 2040 1382"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>原材料名</th> <th>あん占める重量の割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">チルドぎょうざ</td> <td>食肉</td> <td>三十パーセント</td> </tr> <tr> <td>牛肉</td> <td>十五パーセント</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>十五パーセント</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>十パーセント</td> </tr> <tr> <td>えび</td> <td>十五パーセント</td> </tr> </tbody> </table>			名称	原材料名	あん占める重量の割合	チルドぎょうざ	食肉	三十パーセント	牛肉	十五パーセント	豚肉	十五パーセント	鶏肉	十パーセント	えび	十五パーセント
名称	原材料名	あん占める重量の割合															
チルドぎょうざ	食肉	三十パーセント															
	牛肉	十五パーセント															
	豚肉	十五パーセント															
	鶏肉	十パーセント															
	えび	十五パーセント															

		かに その他	十パーセント 十パーセント
チルドし ゆうまい	食肉 牛肉 豚肉 鶏肉 えび かに その他	四十パーセント 十五パーセント 十五パーセント 十五パーセント 十パーセント 十パーセント 十パーセント	
チルド春 巻	食肉 牛肉 豚肉 鶏肉 えび かに その他	三十パーセント 十パーセント 十パーセント 十パーセント 十パーセント 八パーセント 十パーセント	
チルドば おず	食肉 牛肉 豚肉 鶏肉 えび かに その他	三十パーセント 十五パーセント 十五パーセント 十五パーセント 十パーセント 八パーセント 十パーセント	
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。)	<p>1 二種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語</p> <p>2 肉様植たんを使用したものについて、原材料のすべてが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>3 次の表の上欄に掲げるものについては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量のすべての原材料の重量に占める割合を表示する</p>		

	場合は、この限りでない。		
	名称	原材料名	割合
	混ぜごはんのもと	食肉鳥卵又は魚肉	原材料に対し十パーセント
	類及びどんぶりもののもと	野菜又は果実 (まつたけ及びくりを除く。)	原材料に対し三十パーセント
		まつたけ	原材料に対し十パーセント
		くり	原材料に対し五十パーセント
	スープ	食肉等又は魚肉	原材料に対し五パーセント
		野菜又は果実	使用した野菜及び果実の合計重量に対し五十パーセント
	和風汁物	食肉等又は魚肉	原材料に対し三パーセント
	<p>4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料の重量に占める割合がそれぞれ四パーセント又は六パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量のすべての原材料の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語</p> <p>6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語</p>		
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<p>1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又は</p>		

	はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、原材料の一部の名称（含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。）を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語
炭酸飲料	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語
果実飲料	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」、「自然」の用語 3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。
豆乳類	1 「天然」又は「自然」の用語 2 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語

別表第二十二（第十三条関係）

名称

保存の方法

消費期限又は賞味期限

添加物

製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）

アレルギー

使用方法

乳児用規格適用食品である旨

L-フェニルアラニン化合物を含む旨

遺伝子組換え食品に関する事項

冷凍果実飲料における「冷凍果実飲料」の文字

即席めん類のうち、めんを油脂で処理したものにおける油脂で処理した旨

別表第十八中ミネラルウォーター類から乳又は乳製品を主要原料とする食品までに係る事項

別表第二十三（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
玄米及び精米	名称	次に定めるところにより表示する。 一 玄米にあつては「玄米」と表示する。 二 もち精米にあつては「もち精米」と表示する。 三 うるち精米にあつては「うるち精米」又は「精米」と表示する。ただし、うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が八十パーセント以上のものにあつては「胚芽精米」と表示する。
	原料玄米	次に定めるところにより表示する。 一 産地、品種及び産年（生産年をいう。以下同じ。）が同一である原料玄米を用い、かつ、当該原料玄米の産地、品種及び産年について証明（国産品にあつては、農産物検査法（昭和二十六年法律第百四十四号）による証明をいい、輸入品にあつては、輸出国の公的機関等による証明をいう。以下同じ。）を受けた原料玄米にあつては、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記することとし、この場合における産地は、国産品にあつては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名又は一般に知られている地名を表示する。 二 一に規定する原料玄米以外の原料玄米を用いる場合には、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないか、又は産地、品種若しくは産年の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を表示し、その産地及び使用割合（原料玄米の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）を併記する。この場合、国産品にあつては「国内産 △割」と、輸入品にあつては原産国ごとに「〇〇産 △割」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の多い順に表示

し、「〇〇」には国名、「△」には使用割合を表す数字を表示する（三及び四において同じ。）。

三 二の場合においては、二の規定による「国内産 △割」又は「〇〇産 △割」の表示の次に括弧を付して産地、品種及び産年の三つの表示項目について、証明の内容に基づき、それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せて表示することができる。ただし、産地について証明を受けていない原料玄米の産地については、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成二十一年法律第二十六号）第四条に基づき伝達される産地を表示することができるものとする。なお、この場合において、次の各号に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号の定めるところにより表示する。

イ 複数の原料玄米について表示する場合にあつては、当該原料玄米の使用割合の多い順に表示する。

ロ 複数の原料玄米について表示することができる場合にあつては、当該複数の原料玄米の一部の原料玄米についてのみ表示することができる。

ハ 産地、品種及び産年の三つの表示項目の一部を表示する場合にあつては、表示するすべての原料玄米について表示項目をそろえて表示する。

ニ 産地の表示をする場合にあつては、一に規定するところにより表示し、産地について証明を受けていない原料玄米について産地の表示をする場合にあつては、当該産地の次に括弧を付して「産地未検査」と表示する。

四 二の場合において原料玄米に産地、品種及び産年の全部について証明を受けていない原料玄米（以下「未検査米」という。）が含まれている場合にあつては、当該未検査米について二の規定による「国内産 △

		割」又は「〇〇産 △割」の表示の次に括弧を付して「未検査米 △割」と表示することができる。
	内容量	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。ただし、精麦又は雑穀を混合したものにあっては、精麦又は雑穀を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦又は雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記して表示する。
	調製年月日、精米年月日又は輸入年月日	玄米にあっては調製年月日を、精米にあっては精米年月日を輸入品であって、調製年月日又は精米年月日が明らかでないものにあっては、輸入年月日を年月日の順で表示する。ただし、調製年月日、精米年月日又は輸入年月日の異なるものを混合したものにあっては、最も古い調製年月日、精米年月日又は輸入年月日を表示する。
	食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示する。
しいたけ	栽培方法	次に定めるところにより表示する。 一 原木栽培によるしいたけにあっては、「原木」と表示する。 二 菌床栽培によるしいたけにあっては、「菌床」と表示する。 三 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、重量の割合の多いものの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示する。
水産物	解凍した旨（冷凍したものを解凍したものである場合に限る。）	「解凍」と表示する。

	養殖された旨（養殖されたものである場合に限る。）	「養殖」と表示する。
シアン化合物を含有する豆類	アレルギー（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	輸入年月日	輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては、当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所	加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）

	所在地。以下この表において同じ。)及び加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。)	に限り。)が行われた場所)の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地。)及び食品の加工を行う者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。)を表示する。
	使用の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。
あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんご	アレルギー(特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。))を含むものに限り。	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいて、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	保存の方法	食品の特性に従って表示する。常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、これを省略することができる。
	消費期限又は賞味期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日

		を省略することができる。
	添加物	1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては、当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。 2 1の規定にかかわらず、防ばい剤又は防かび剤として使用される添加物以外の添加物を含むものにおいて、当該添加物の物質名の表示及び当該添加物に係る別表第七の下欄に掲げる表示を省略することができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	1 加工所(食品の加工(当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工(調整又は選別を含む。以下この項において同じ。))に限り。)が行われた場所)の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。 2 1の規定にかかわらず、加工所の所在地又は加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。
鶏の殻付き卵	アレルギー(特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。))を含むものに限り。	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいて、そのうちの

	いずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
保存の方法	食品の特性に従って表示する。常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、これを省略することができる。
賞味期限	賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては、当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名	採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名は、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名を表示する。
使用の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定

		められた使用基準に合う方法を表示する。
	生食用である旨(生食用のものに限る。)	「生食用」、「生のまま食べられます」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
	摂氏十度以下で保存することが望ましい旨(生食用のものに限る。)	「10℃以下で保存することが望ましい」の文言等摂氏十度以下で保存することが望ましい旨を示す文言を表示する。
	賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(生食用のものに限る。)	「賞味期限経過後は、十分に加熱調理する必要があります」の文言等賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
	加熱加工用である旨(生食用のものを除く。)	「加熱加工用」等加熱加工用である旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(生食用のものを除く。)	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）	アレルギー（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいて、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。

	い。
保存の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
消費期限又は賞味期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。
添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては、当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
鳥獣の種類	1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。

	3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。
処理を行った旨(刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	「テンダライズ」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。
生食用である旨(牛の食肉（内臓を除く。）であつて生	「生食用」、「生のまま食べられます」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。

	食用のものに限る。)	
	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛の食肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。
	加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛の食肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	加工施設（食品衛生法第十一条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛の食肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛の食肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。
生乳、生山羊乳及び生めん羊乳	生乳、生山羊乳及び生めん羊乳であ	1 「生乳」、「生山羊乳」又は「生めん羊乳」を表示する。

	る旨	2 生乳のうち、ジャージー種の牛から搾取したものにあっては、「ジャージー種」等ジャージー種の牛から搾取した旨を示す文字を表示する。
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びフグを除く。以下同じ。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）	アレルギー（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	保存の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物

		質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
	生食用である旨	「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになります」等生食用である旨を示す文言を表示する。
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの	アレルギー（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいて、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	保存の方法	保存の方法については、食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあって

	期限	は消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を記載する。
	生食用であるかないかの別	生食用のものにあっては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにおいては、生食用でない旨を示す文言を表示する。
切り身にしたフグ	アレルギー（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいて、そのうちの

	いずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
保存の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
消費期限又は賞味期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。
添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。

加工年月日（ロットが特定できるもの）	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
原料フグの種類	原料フグの種類を次に掲げる標準和名（以下「標準和名」という。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。 一 トラフグ 二 カラス 三 マフグ 四 シマフグ 五 ショウサイフグ 六 ナシフグ 七 コモンフグ 八 ヒガンフグ 九 クサフグ 十 ゴマフグ 十一 アカメフグ 十二 ムシフグ 十三 メフグ 十四 シロサバフグ 十五 クロサバフグ 十六 カナフグ 十七 ヨリトフグ 十八 クマサカフグ 十九 ホシフグ 二十 サザナミフグ 二十一 モヨウフグ 二十二 シロアミフグ 二十三 イシガキフグ 二十四 ハリセンボン 二十五 ヒトヅラハリセンボン 二十六 ネズミフグ 二十七 ハコフグ 二十八 サンサイフグ
漁獲水域名（原料フグの種類がナシフグ（有明海、橘	漁獲水域を表示する。

	湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。)の筋肉を原材料とするもの又はナシフグ(有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。)の精巢を原材料とするものに限る。)	
	生食用であるかないかの別(凍結させたものに限る。)	生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。
	生食用である旨(生食用のもの(凍結させたものを除く。)に限る。)	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
フグの内臓を除去し、皮をはいだもの	処理年月日	処理年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
	処理事業者の氏名又は名称及び住所	処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示する。
	原料フグの種類	原料フグの種類を標準和名で表示するとともに、標準和名である旨を表示する。
	漁獲水域名(原料フグの種類がナシフグ(有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。)の筋肉を原材料とするも	漁獲水域を表示する。

	の又はナシフグ(有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。)の精巢を原材料とするものに限る。)	
生かき	アレルゲン(特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。))	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	保存の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第六の上

	欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
生食用であるか ないかの別	生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。
採取された水域（生食用のものに限る。）	都道府県、地域保健法第五条第一項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で決定した、採取された水域の範囲を表示する。

別表第二十四（第二十七条関係）
 名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）
 放射線照射に関する事項
 乳児用規格適用食品である旨
 別表第二十三中シアン化合物を含有する豆類から生かきまでに係る事項

別記様式一（第八条関係）

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「種別」又は「種別名称」と表示することができる。
- 2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 3 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。
- 4 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。
- 5 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。
- 6 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 7 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限の表示箇所に近接して表示することができる。
- 8 第三条第三項又は第五条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略する。
- 9 この様式は、縦書とすることができる。
- 10 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式 1-1

- 11 不当景品類及び不当表示防止法（昭和三十七年法律第百三十四号）第十二条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

別記様式 1-2

別記様式二（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

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

備考

- 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式 2-1

別記様式三（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

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

備考

- 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。
- 義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。
- 表示の単位は、この様式中の単位に関わらず、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄によって表示する。
- この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式 3-1

別記様式四（第二十二条関係）

名称				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
精米年月日				
販売者				

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」と表示することができる。
- 2 産地、品種又は産年を表示しないものにあつては、この様式中その事項を省略することができる。
- 3 産年及び精米年月日をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米年月日の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 4 単一原料米にあつては、使用割合の事項を削除する。
- 5 玄米にあつては、この様式中「精米年月日」を「調製年月日」とする。
- 6 輸入品であつて、調製年月日又は精米年月日が明らかでないものにあつては、この様式中「調製年月日」又は「精米年月日」を「輸入年月日」とする。
- 7 表示を行う者が精米工場である場合にあつては、この様式中「販売者」を「精米工場」とする。
- 8 この様式は、縦書とすることができる。
- 9 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。