



加工食品における表示基準の統合について(各論)

平成26年2月28日
消費者庁食品表示企画課

目 次

食品表示基準(加工食品イメージ)(案)	3
JAS法関係の表示事項について	5
食品衛生法関係の表示事項について	24

食品表示基準(加工食品イメージ) (案)

第2回加工食品の表示に関する調査会 資料より

第1章 総則

第2章 加工食品

第3章 生鮮食品

第4章 添加物

第1節 一般消費者に販売される形態の加工食品の表示をする食品関連事業者が遵守すべき基準

【横断的事項】

- ・名称
- ・アレルギー
- ・保存の方法

- ・消費期限又は賞味期限
- ・原材料名
- ・添加物
- ・栄養成分の量及び熱量
- ・原産国名(輸入品)
- ・内容量
- ・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- ・原料原産地名
- ・遺伝子組換え食品 等

- ・加工食品全般に共通のもの
- ・加工食品のうち、一定の要件を満たした食品に義務付けるもの
- ・横断的事項であって、個別の食品に表示方法の規定を設けているもの

- ・食品衛生法の表示基準府令(*1)
- ・食品衛生法の乳等表示基準府令(*2)
- ・JAS法の加工食品品質表示基準
- ・JAS法の遺伝子組換え食品品質表示基準(*3)
- ・JAS法の個別品質表示基準(46基準)
- ・健康増進法の栄養表示基準

【個別的事項】

個別の食品に限定して義務付けるもの

・品目別に定められた事項

- ・食品衛生法の表示基準府令(*1)
- ・食品衛生法の乳等表示基準府令(*2)
- ・JAS法の個別品質表示基準(46基準)

(*1)食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令

(*2)食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令

(*3)遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準

第2節 業務用の加工食品を扱う事業者が遵守すべき事項

第3節 食品関連事業者以外の加工食品を販売する者が遵守すべき基準

食品衛生法の表示基準府令(*1)
ミネラルウォーター類/食肉製品/鯨肉製品/
魚肉ソーセージ、魚肉ハム、特殊包装かまぼこ
/冷凍食品/容器包装詰加圧加熱殺菌食品/鶏
の液卵/ゆでがに

食品衛生法の乳等表示基準府令(*2)
乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳除く。)/
乳製品/乳又は乳製品を主要原料とする食品

JAS法の個別品質表示基準(46基準)	
食料缶詰及び食料瓶詰(3)	農産物缶詰及び農産物瓶詰/畜産物缶詰及び畜産物瓶詰/調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
飲料(4)	炭酸飲料/果実飲料/にんじんジュース及びにんじんミックスジュース/豆乳類
食肉製品及び魚肉練り製品(9)	ハム類/プレスハム/混合プレスハム/ソーセージ/混合ソーセージ/ベーコン類/チルドハンバーグステーキ/チルドミートボール/魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
穀物加工品(5)	乾めん類/即席めん/マカロニ類/パン類/凍り豆腐
農産物及び林産物加工品(4)	トマト加工品/乾しいたけ/農産物漬物/ジャム類
水産物加工品(7)	煮干魚類/削りぶし/うに加工品/うにあえもの/うなぎ加工品/乾燥わかめ/塩蔵わかめ
油脂及び油脂加工品(2)	食用植物油脂/マーガリン類
調味料(8)	みそ/しょうゆ/ウスターソース類/ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料/食酢/風味調味料/めん類等用つゆ/乾燥スープ
その他(4)	野菜冷凍食品/調理冷凍食品/チルドぎょうざ類/レトルトパウチ食品

横断的事項に整理するもの

○ 表示事項のうち、次に掲げる要件に該当する事項

・原則として、加工食品全般に義務付けるもの

〔 名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物に関する事項、
栄養成分の量及び熱量、内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 …等 〕

・横断的事項であって、個別の食品に表示方法の規定を設けているもの

〔 名称、原材料名、内容量 …等 〕

・加工食品のうち、一定の要件を満たした食品に義務付けるもの

〔 アレルゲン、原産国名、原料原産地名、遺伝子組換え食品 …等 〕

個別的事項に整理するもの

○ 表示事項のうち、次に掲げる要件に該当する事項

・現行のJAS法に基づく個別の品質表示基準で個別の食品に限定して義務付けるもの

〔 皮の率、衣の率、形状、粒の大きさ、豆乳の用語、合成酢である旨、使用上の注意、
加熱調理の必要性、濃縮トマト還元、もどし原料使用、加糖 …等 〕

・現行の食品衛生法の表示基準府令、食品衛生法の乳等表示基準府令で個別の食品に限定して義務付けるもの

〔 加熱の必要性の有無(冷凍食品、ゆでがに)、殺菌又は除菌を行っていない旨(ミネラルウォーター類)、
殺菌した乳酸菌飲料である旨、乳製品である旨 …等 〕

JAS法関係の表示事項について

統合におけるポイント

第3回調査会

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について (P7~P10)

- ◆ 現行、個別の品質表示基準において規定されている定義については、原則、意味を変えずに食品表示基準においても規定する。ただし、実態と齟齬があるもの等については、現行の定義を修正又は削除する。

論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について (P11~P13)

- ◆ 現行の個別の品質表示基準において規定されている義務表示事項は、消費者への情報提供の観点からこれまで義務化されている事項であることから、食品表示基準においても引き続き規定する。

論点3 個別品質表示基準の表示の方法の統合について(次回)

第3回調査会

論点4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について (P14~P16)

- ◆ 現行の個別の品質表示基準において規定されている一括表示枠外のその他の表示事項は、義務表示事項と同様に消費者への情報提供の観点から義務化されている事項であることから、食品表示基準においても引き続き規定する。

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について (P17~P23)

- ◆ 現行の個別の品質表示基準において規定されている表示禁止事項は、消費者に誤認を与える表示を避けるために、これまで事業者課してきた義務であることから、食品表示基準においても引き続き規定する。ただし、実態と齟齬があるものについては、現行の表示禁止事項を削除する。

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について①

1 個別の定義の必要性

- ・ 消費者は、名称等から商品を判別するが、品目ごとに一定の定義を当てはめることで、一部の紛らわしい商品を区別することが可能となる。
- ・ 一方、用語を定義することで、事業者が食品を製造する場合に、品目ごとの統一した基準のよりどころとなる。

現行

個別の品質表示基準の中で定義される用語とは

- ・名称 例：ジャム、こいくちしょうゆ、冷凍えびフライ、乾しいたけ、食パン 等
- ・形状 例：全形、カット、乱切り、千切り、全果粒、輪切り 等
- ・大きさ 例：基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ 等
- ・色 例：ホワイト、ホワイト・グリーンチップド、グリーン
- ・使用される原材料について定義するもの
例：うに、うきみ、濃縮トマト 等

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について②

新基準

基本的には、次の(1)及び(2)のように整理する。

- (1) 用語の意味は、原則、変更しない。
- (2) 名称、形状、大きさ等はそれぞれ別にまとめる。

名称の定義

整理イメージ(案)：品目毎に、名称に関する定義を一覧にまとめる(全品目)

用語	定義
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 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 2 1に調味料……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。
手延べ干しそば	干しそばのうち、……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。
手延べ干しめん	干しめんのうち、……ものをいう。
⋮	⋮
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。
⋮	⋮

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について③

形状の定義

整理イメージ(案)：品目毎に、形状に関する用語の定義を一覧にまとめる(品目：農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品)

品目名	用語	定義
みかん	全形	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。
	じょうのう片	じょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通すものをいう。
	小片	果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm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をいう。
	全果粒	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	果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもので、直径2mmのワイヤーで作った12mm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いう。
⋮	⋮	⋮
びわ	全形	果皮及び果核の除去したほぼ全形の果肉をいう。
	2つ割り	果皮及び果核の除去したほぼ全形の果肉を2つに切断したものをいう。
⋮	⋮	⋮

大きさの定義

整理イメージ(案)：「品目」又は「品目及び形状」毎に、大きさに関する用語の定義を一覧にまとめる(品目：農産物缶詰及び農産物瓶詰)

「品目」又は「品目及び形状」	用語	定義
グリーンピース	粒の大きさ	粒の大きさ(粒径)が9mm以上のものを大(L)、7mm以上9mm未満のものを中(M)とし、7mm未満のものを小(S)とする。
さくらんぼ、あんず及びぶどうの全形及びかんきつ類の全顆粒	果粒の大きさ	みかんにあっては100g当たり20個以下を大粒(L)と、21個以上35個以下のものを中粒(M)と、36個以上を小粒(S)とする。
⋮	⋮	⋮

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について④

2 定義を変更するものについて(案)

次の場合には、定義を修正又は新たに規定しないこととする。

- ① 現行定められている名称の定義の範囲が、その品目の実態に合わないもの
- ② 統合に当たり表示方法等について横断ルールを適用することにより、あえて定義の存置が必要でないもの

品目名	変更内容	理由
マカロニ類	マカロニ類の定義中 「 <u>強力小麦</u> のファリナ…」を「 <u>強力小麦等</u> のファリナ…」と修正	原材料に使用される小麦の実態として強力小麦以外の小麦を使用している商品が存在するため、実態に合わせるため。
めん類等用つゆ	「めん類等用つゆ」の定義を規定しない。	現行の加工食品品質表示基準のルールを採用することにより、個別に表示すべき事項がなくなる。このため、表示の方法等について、個別に規定のないものについて、食品表示基準で定義のみ残しておく必要性が低いことから削除

論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について①

現行

個別の品質表示基準の義務表示事項は、個別の品目に特有な情報を提供するため、義務表示として規定されている。

品目名	個別の義務表示事項	一括表示枠内への表示例(一部)
農産物缶詰及び農産物瓶詰	大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、 <u>果粒の大きさ</u>	「粒の大きさ:大」(グリーンピース) 「果肉の大きさ:中」(なし)
農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品	<u>形状</u>	「全形」、「全果粒」、「輪切り」
農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数	「8個」(輪切りのパイナップル)
農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、ジャム類、豆乳類	<u>使用上の注意</u>	「一度開缶したら変質しやすいので、なるべくお早めに使い切るようにしてください。」
豆乳類	大豆固形分	「5%」
野菜冷凍食品	加熱調理の必要性	「加熱してお召し上がりください。」
	凍結前加熱の有無	「加熱してあります。」
乾めん類	そば粉の配合割合	「2割」、「20%」
ソーセージ、混合ソーセージ、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	でん粉含有率	「8%」
削りぶし	密封の方法	「不活性ガス充てん、気密容器入り」
	圧搾煮干し配合率	「20%」
うに加工品、うにあえもの	塩うに含有率	「60%」
塩蔵わかめ	食塩含有率	「50%」
塩蔵わかめ、風味調味料、めん類等用つゆ、果実飲料	使用方法	「塩抜きして使用すること。」(塩蔵わかめ)
食酢	<u>酸度</u>	「4.5%」
	<u>醸造酢の混合割合</u>	「60%」
	<u>希釈倍数</u>	「3倍に希釈」
乾燥スープ、乾めん類、マカロニ類、チルドぎょうざ類	調理方法	「加熱調理すること。」(チルドぎょうざ類)
マーガリン類	油脂含有率	「65%」
調理冷凍食品	<u>衣の率</u>	「60%」
調理冷凍食品、チルドぎょうざ類	皮の率	「50%」

名称	みかんシラップづけ(ライト)
形状	丸みかん
果粒の大きさ	かんマーク上段に略号で記載 (Lは大粒、Mは中粒、Sは小粒)
原材料名	みかん、みかん果汁、砂糖、酸味料
固形量	430g
内容総量	850g
賞味期限	かんぶたに記載
使用上の注意	かんをあけると空気にふれて内面が酸化しますので、必ずガラスなどの容器に移しかえて下さい。
製造者	

品名	合成酢
醸造酢の混合割合	10%
原材料名	合成酢(酢酸、カラメル色素)
醸造酢(アルコール)	
酸度	28.0%
希釈倍数	7倍に希釈
内容量	360ml
賞味期限	
保存方法	直射日光を避けて保存して下さい。
製造者	

〈冷凍食品〉

名称	コロッケ
原材料名	野菜(ばいれいしょ、たまねぎ)、牛肉、砂糖、しょうゆ、小麦粉加工品、粒状植物性たん白、パン粉、ビーフオイル、みりん、食塩、ビーフイオン、香辛料、しょうゆ加工品、衣(パン粉、植物油、粉末卵白)、揚げ油(大豆油、なたね油)、加工でん粉、酢、アセロラ濃縮果汁、増粘剤(キサンタンガム)
衣の率	45パーセント
内容量	162グラム
賞味期限	枠外右に記載してあります
保存方法	-18℃以下で保存して下さい
加熱調理の必要性	そのまま召しあがってください
販売者	

論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について②

新基準

具体的には、次の(1)及び(2)のように整理する。

- (1) 品目別に定められた義務表示事項は、新基準でも基本的にそのまま採用する。
- (2) その場合、商品ごとに基準を検索しやすくするために、品目ごとに整理する。

整理イメージ案： 品目ごとに整理した場合

品目名	表示事項	表示の方法(イメージ)
農産物缶詰及び農産物瓶詰	大きさ	…大きさを表す…により記載し、…
	基部の太さ	…基部の太さを表す…により記載し、…
	粒の大きさ	グリーンピースを詰めたものにあつては…
	果肉の大きさ	もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、…
	果粒の大きさ	みかんを詰めたものにあつては、…
	形状	…全形のものにあつては「全形」…
	内容個数	「〇個」、「〇枚」等と記載すること。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数	「〇個」、「〇枚」等と記載すること。
	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
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…
トマト加工品	形状	全形にあつては「全形」と、2つ割りにあつては「2つ割り」と…
	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
ジャム類	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
豆乳類	大豆固形分	パーセントの単位で…
	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
⋮	⋮	⋮

論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について③

参考

表示事項ごとに整理した場合

表示事項	品目名	表示の方法(イメージ)	
形状	農産物缶詰及び農産物瓶詰	…全形のものにあつては「全形」…	
	トマト加工品	全形にあつては「全形」と、2つ割りにあつては「2つ割り」と…	
使用上の注意	農産物缶詰及び農産物瓶詰	内面塗装缶以外を使用した…	
	トマト加工品		
	ジャム類		
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰		
	豆乳類		
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰		
内容個数	農産物缶詰及び農産物瓶詰	「〇個」、「〇枚」等と記載すること。	
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰		
大きさ	農産物缶詰及び農産物瓶詰	…大きさを表す…により記載し、…	
基部の太さ		…基部の太さを表す…により記載し、…	
粒の大きさ		グリンピースを詰めたものにあつては…	
果肉の大きさ		もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、…	
果粒の大きさ		みかんを詰めたものにあつては、…	
大豆固形分		豆乳類	パーセントの単位で…

⋮

⋮

⋮

デメリット

各品目の該当する義務表示事項を把握するためには、全ての表示項目を確認しなければならないため、一見して該当品目を探しにくい。

論点4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について①

現行

商品名の近接した箇所等に消費者の誤認防止の観点等から必要な表示を義務付けるもの

例1 トマトジュースにおける例 （「濃縮トマト還元」の表示）

（トマト加工品品質表示基準）

第5条 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、製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、日本工業規格Z8305(1962)（以下「JISZ8305」という。）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で、「濃縮トマト還元」の用語を表示しなければならない。



例2 調理冷凍食品の例 （内容個数、食肉又は魚肉の含有率）

（調理冷凍食品品質表示基準）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、（中略）容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、（中略）大きさの統一のとれた活字で（中略）、次に掲げる事項を表示しなければならない。

(2) 内容個数の管理が困難でないものにあつては、内容個数（○個入り、○尾入り、○枚入り等と記載すること。）

(5) 冷凍ハンバーグステーキ（中略）であつて食肉の含有率が40%未満のもの（中略）にあつては、それぞれ実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記した食肉又は魚肉の含有率



論点4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について②

新基準

消費者の選択等の際に有用な表示であると考えられることから、新基準においても品目ごとにそのまま採用する。

整理イメージ案：品目毎に整理した場合

品目名	表示の方法(イメージ)
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍原料やもどし豆を使用したものに「冷凍原料使用」、「もどし豆使用」の表示 ○えのきたけをしょうゆ等で煮込んだものに、「固形分」を表示 ○パインアップル缶詰について、中身の形状を表す写真、図柄等の表示
トマト加工品	<ul style="list-style-type: none"> ○濃縮原料を希釈して製造したものに「濃縮還元」 ○トマト果汁飲料について、トマトの「搾汁の含有率」を表示 ○トマトピューレー、トマトペーストについて、トマトの搾汁を濃縮した度合
ジャム類	<ul style="list-style-type: none"> ○低糖度のものについて、「開封後の保存方法」の表示 ○缶詰で内面塗装缶以外の缶を使用したものに、「使用上の注意」の表示
果実飲料	<ul style="list-style-type: none"> ○希釈して引用するものについて「□倍希釈時果汁○○%」と表示 ○果実飲料に砂糖類又ははちみつを加えたものに「加糖」の表示
豆乳類	<ul style="list-style-type: none"> ○「豆乳」、「調整豆乳」又は「豆乳飲料」等の表示
調理冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍ハンバーグステーキで食肉の含有率が40%未満のものに「含有率」を表示 ○冷凍ハンバーグステーキ等で、ソースを加えたもの又はソースで煮込んだものに、それぞれその旨 ○内容個数の管理が困難でないものについて、「内容個数」の表示 ○「使用方法」、「調理方法」の記載
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ハムに魚肉ハム、フィッシュハムの表示
食酢	<ul style="list-style-type: none"> ○「醸造酢」又は「合成酢」の表示 ○醸造酢と合成酢の混合割合の表示
乾燥スープ	<ul style="list-style-type: none"> ○「コンソメ」又は「ポタージュ」の表示
マーガリン類	<ul style="list-style-type: none"> ○名称の用語を表示
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮缶詰等、食肉を調理してつめた調理食品缶詰に「使用した食肉の名称」
チルドぎょうざ類	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉が主原料ではないことを示す用語 ○「チルド」である旨
レトルトパウチ食品	<ul style="list-style-type: none"> ○「レトルトパウチ食品」である旨 ○強調表示をしたものに対する「使用割合」の表示 ○内容個数の管理が困難でないものについて、「内容個数」の表示 ○「使用方法」、「調理方法」の記載

⋮

⋮

論点4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について③

参考

典型的に整理した場合

類型	品目等	表示の方法(イメージ)
原料の状態を表すもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰	○冷凍原料やもどし豆を使用したものに「冷凍原料使用」、「もどし豆使用」の表示
	トマト加工品、果実飲料	○濃縮原料を希釈して製造したものに「濃縮還元」
含有量等を表示させるもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰	○えのきたけをしょうゆ等で煮込んだものに、「固形分」を表示
	トマト加工品	○トマト果汁飲料について、トマトの「搾汁の含有率」を表示
	調理冷凍食品	○冷凍ハンバーグステーキで食肉の含有率が40%未満のものに「含有率」を表示
	食酢	○醸造酢と合成酢の混合割合の表示
製品の状態を表すもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰	○パインアップル缶詰について、中身の形状を表す写真、図柄等の表示
	トマト加工品	○トマトピューレー、トマトペーストについて、トマトの搾汁を濃縮した度合
	調理冷凍食品	○冷凍ハンバーグステーキ等で、ソースを加えたもの又はソースで煮込んだものに、それぞれその旨
	果実飲料	○希釈して引用するものについて「□倍希釈時果汁○○%」と表示
誤認防止のためのもの	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	○魚肉ハムに魚肉ハム、フィッシュハムの表示
	チルドぎょうざ類	○食肉が主原料ではないことを示す用語
	レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類	○「レトルトパウチ食品」である旨、「チルド」である旨
	食酢、乾燥スープ、マーガリン類、豆乳類	○名称等を示す用語
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	○食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮缶詰等、食肉を調理してつめた調理食品缶詰に「使用した食肉の名称」
	レトルトパウチ食品	○強調表示をしたものに対する「使用割合」の表示
	果実飲料	○果実飲料に砂糖類又ははちみつを加えたものに「加糖」の表示
内容量等に関するもの	調理冷凍食品	○内容個数の管理が困難でないものについて、「内容個数」の表示
	レトルトパウチ食品	○「○人前」と表示
注意喚起表示	ジャム類	○低糖度のものについて、「開封後の保存方法」の表示 ○缶詰で内面塗装缶以外の缶を使用したものに、「使用上の注意」の表示
使用方法等に関する表示	調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、レトルトパウチ食品	○「使用方法」、「調理方法」の記載

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について①

現行

表示禁止事項は、消費者に誤認を与える表示を避けるために、商品特性等を踏まえて、品目ごとに規定されている。

1 個別の品質表示基準において複数の品目に同様の規定があるもの

表示禁止事項の分類分け	該当品目
等級がある日本農林規格の格付対象品目について、格付が行われないものへの等級の表示 例:格付けの行われていないコンビーフ缶詰に「 <u>上級 コンビーフ</u> 」と表示	ベーコン類、ハム類、プレスハム、ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、トマト加工品、ジャム類、削りぶし、煮干魚類、ウスターソース類、しょうゆ、食用植物油脂
生、フレッシュその他の新鮮であること等を示す用語 例:にんじんジュースに「 <u>フレッシュにんじんジュース</u> 」と表示	果実飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、トマト加工品、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、しょうゆ
天然、自然、純正等の用語 例:オレンジジュースに「 <u>ナチュラルオレンジジュース</u> 」と表示	農産物缶詰及び農産物瓶詰、果実飲料、炭酸飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、凍り豆腐、トマト加工品、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、ウスターソース類、風味調味料、しょうゆ、みそ、レトルトパウチ食品
原材料の一部を強調する用語 例:牛肉と鶏肉を原料として使用したチルドハンバーグステーキに <u>ビーフハンバーグ</u> と表示	マカロニ類、即席めん、ジャム類、プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、削りぶし、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、調理冷凍食品、レトルトパウチ食品、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、チルドぎょうざ類、乾燥スープ、食酢、しょうゆ、食用植物油脂
でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語	プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ
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、原材料の全てが食肉等であるかのように誤認させる用語	調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール
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、官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語	ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、農産物漬物、乾しいたけ、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、ウスターソース類、しょうゆ、みそ

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について②

現行

2 個別の品質表示基準において、特定の品目で規定があるもの

品目名	表示禁止事項
トマト加工品	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
ジャム類	通常より糖度が低い旨を示す用語
乾しいたけ	「名産」の用語
乾めん類	・「手延べ」その他これに類似する用語 ・産地名を表す用語、「製めん地・〇〇」の用語
即席めん	・「中華めん」の用語 ・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30%未満のものにあつては、そばの用語 ・生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語
マカロニ類	「即席」の用語
削りぶし	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
うに加工品、うにあえもの	「磯詰め」その他これと紛らわしい用語
乾燥わかめ、塩蔵わかめ	「本場」又は「特産」の用語
みそ	醸造期間を示す用語
しょうゆ	混合方式によるものについての「醸」の用語、食塩分が少ない旨を示す用語
ドレッシング	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（製品100g中の脂質量が3g未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合を除く。）
食酢	・「黒酢」その他これに類する用語 ・「純〇〇酢」、「静置発酵」その他これに類似する用語 ・合成酢についての「醸造」等の用語
調理冷凍食品	・「クリームコロッケ」、「中華めん」、「かに」、「五目」の用語 ・そば粉の配合割合が30%に満たない場合の「そば」の用語
チルドハンバーグ、チルドミートボール	レトルトパウチ食品の用語、調理冷凍食品の用語
レトルトパウチ食品	・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 ・「完全」の用語
プレスハム	ハム類の名称の用語
混合プレスハム	ハム類の名称の用語、「プレスハム」の用語
ソーセージ	ハム類の名称の用語、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「混合ソーセージ」の用語
混合ソーセージ	ハム類及びソーセージの名称の用語、「プレスハム」、「混合プレスハム」の用語
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	ハム類及びソーセージの名称の用語、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「混合ソーセージ」の用語

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について③

新基準

現行、品目ごとに定められている表示禁止事項のうち、加工食品全般に係るものについては、一般的な表示禁止事項として採用し、商品特性を考慮すべきものは、可能な限り品目をまとめた上で、個別の事項として定める。なお、品目独自のものは、品目ごとに個別の事項として定める。

1 加工食品全般に係るもの(商品特性によらないもの)

(1) 現行の加工食品品質表示基準に規定する次の表示禁止事項については、加工食品全般に係る横断的な表示禁止事項として規定する。

- ① 義務表示事項及び表示の方法の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ② 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示
- ③ その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ④ 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示

(2) 現行の個別の品質表示基準に規定する次の表示禁止事項については、加工食品全般に係る横断的な表示禁止事項として規定する。

「等級がある日本農林規格で規定する格付け対象品目で、格付けが行われないものへの等級の表示」

理由：日本農林規格の格付品との紛らわしさを避けるため。なお、現行の個別の品質表示基準のうち、等級がある日本農林規格に該当する品目のみに規定があるため、共通ルールにしても、内容的に変更されるものはない。

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について④

2 商品特性等に応じて、品目をまとめた上で、用語の表示禁止事項を定めるもの

(1) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語

品目	果実飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、トマト加工品、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、しょうゆ
----	---

例外1: しょうゆについて、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「生^{なま}」の用語

例外2: しょうゆについて、食塩以外のものを添加していないものについて「生^き」の用語

例外3: 塩蔵わかめであって、乾燥わかめを水で戻して製造していないものについては、「新鮮」その他新しさを示す用語を使用可

(2) 「天然」、「自然」、「純正」等の用語

品目	農産物缶詰及び農産物瓶詰、果実飲料、炭酸飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、凍り豆腐、トマト加工品、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、風味調味料、しょうゆ、みそ、ウスターソース類、レトルトパウチ食品
----	--

例外1: しょうゆやみそについて、表示禁止事項にならないものとして規定された醸造の方法で製造され、食品衛生法施行規則別表第1に掲げる食品添加物を使用していないものについて、「天然醸造」の用語

例外2: 果実ジュースであって、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「純正」等の用語

例外3: 乾燥わかめ及び塩蔵わかめについて、原材料に天然わかめを使用した場合の「天然」等の用語

(3) でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語

品目	プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ
----	---------------------

(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、原材料の全てが食肉等であるかのように誤認させる用語

品目	調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール
----	-------------------------------

(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、官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

品目	ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、農産物漬物、乾しいたけ、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、ウスターソース類、しょうゆ、みそ
----	---

例外: 以下の品目について、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品目に表示する場合

現行、例外規定が設けられている品目	ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、農産物漬物、うに加工品、うにあえもの、ウスターソース類、しょうゆ
-------------------	---

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について⑤

3 商品特性等に応じて、品目ごとに特定の用語の表示禁止事項を定めるもの

(1) 原材料の一部を強調する用語

品目	マカロニ類、即席めん、ジャム類、プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、削りぶし、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、調理冷凍食品、レトルトパウチ食品、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、チルドぎょうざ類、乾燥スープ、食酢、しょうゆ、食用植物油脂
----	--

(特定の品目に限られる表示禁止事項の一例)

品目名	表示禁止事項
レトルトパウチ食品	<ul style="list-style-type: none"> ・2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 ・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
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を2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
即席めん	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2%以上である場合は、この限りでない。

⋮

⋮

(2) 特定の品目に限られる用語

品目	トマト加工品、ジャム類、乾しいたけ、乾めん類、即席めん、マカロニ類、削りぶし、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、みそ、しょうゆ、ドレッシング、食酢、調理冷凍食品、チルドハンバーグ、チルドミートボール、レトルトパウチ食品、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
----	---

(特定の品目に限られる表示禁止事項の一例)

品目名	表示禁止事項
トマト加工品	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
食酢	<ul style="list-style-type: none"> ・「黒酢」その他これに類する用語 ・「純〇〇酢」その他これに類似する用語、「静置発酵」その他これに類似する用語 ・合成酢についての「醸造」等の用語
みそ	醸造期間を示す用語
削りぶし	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

⋮

⋮

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について⑥

4 まとめ 整理イメージ(案)

① 加工食品全般に係るもの

品目等	表示禁止事項
<p>全般</p> <p>今般、加工食品全般に係るものとして整理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 義務表示事項及び表示の方法の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語 ○ 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示 ○ その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示 ○ 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示 ○ 等級がある日本農林規格の格付対象品目にあっては、格付が行われないものへの等級の表示

② 品目をまとめた上で、表示禁止事項を定めるものの一例

品目名	表示禁止事項(イメージ)
凍り豆腐、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、…	「天然」、「自然」、「純正」等の用語。ただし…
乾燥わかめ、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、…	生、フレッシュその他の新鮮であること等を示す用語。ただし…
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ	でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語
⋮	⋮

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について⑦

③ 品目毎に表示禁止事項を定めるものの一例

品目名	表示禁止事項(イメージ)
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を2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
即席めん	かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし…
食酢	<ul style="list-style-type: none"> ・「黒酢」その他これに類する用語。ただし… ・「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし… ・「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし… ・合成酢についての「醸造」等の用語。ただし…
削りぶし	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
⋮	⋮

5 現行の表示禁止事項を変更するもの

以下の表示禁止事項については、現状にそぐわないため削除する。

品目名	変更内容	理由
即席めん 調理冷凍食品	「中華めん」の用語を削除	現行、即席めん品質表示基準第5条及び調理冷凍食品品質表示基準第6条において、「中華めん」の用語は、かんすいを使用しているものにしか表示できない。しかしながら、かんすいを使用していないものは「ラーメン」等の類似の用語で流通している商品があることから、現状にそぐわないため。
マカロニ類	「即席」の用語を削除	「即席」の用語は、即席めんの日本農林規格で定めている製品との紛らわしさをなくすために規定しており、それぞれの個別品表で即席めんとマカロニ類の名称の定義を区分しており、誤認することがなく、現状にそぐわないため。

食品衛生法関係の表示事項について

食品衛生法関係の表示事項について

「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令」(表示基準府令)及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令」(乳等表示基準府令)においては、生鮮食品・加工食品という区分はしておらず、表示が必要な対象食品に対して、必要な表示事項を規定している。

(表示基準府令の対象食品)

- 一 マーガリン
- 二 酒精飲料
- 三 清涼飲料水
- 四 食肉製品
- 五 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの類
- 六 シアン化合物を含有する豆類
- 七 冷凍食品
- 八 放射線照射食品
- 九 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- 十 鶏の卵
- 十一 容器包装に入れられた食品(前各号に掲げるものを除く。)であって、次に掲げるもの
 - イ 食肉、生かき、生めん類、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)及びゆでがに
 - ロ 加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの
 - ハ 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、りんご
- 十一の二 牛の食肉(内臓を除く。)であって、生食用のもの(容器包装に入れられたものを除く。)
- 十二 別表第1の上欄に掲げる作物である食品及びこれを原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含む。)
- 十三 保健機能食品
- 十四 添加物

(乳等表示基準府令)

- 一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳
- 二 乳
- 三 乳製品
- 四 乳又は乳製品を主要原料とする食品

食品表示基準においては、この表示対象食品を生鮮食品調査会で議論している「生鮮食品」と「加工食品」の区分に併せて整理することになるが、どちらの区分に整理されたとしても、横断的事項以外の表示については、個別的事項で表示させることとする。

食品衛生法関係の表示事項について

横断的事項

- ・ 名称
- ・ 期限表示
- ・ 製造所等の所在地及び製造者等の名称
- ・ 添加物
- ・ アレルゲン
- ・ 保存方法

個別的事項の例

○食肉製品

- ・原料肉名
- ・乾燥食肉製品にあつては、乾燥食肉製品である旨
- ・非加熱食肉製品にあつては、非加熱食肉製品である旨並びに水素イオン指数及び水分活性
- ・特定加熱食肉製品にあつては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性
- ・加熱食肉製品にあつては、加熱食肉製品である旨及び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
- ・食肉製品であつて、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120度で4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にあつては、その殺菌方法

○冷凍食品

- ・製造し、又は加工した食品を凍結させたものにあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
- ・加熱後摂取冷凍食品にあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別

○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

○食肉

- ・食肉にあつては、鳥獣の種類
- ・食肉であつて、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、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形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あつては、処理を行った旨及び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

食品衛生法関係の表示の例①(食肉製品)

横断的事項

・名称 ・期限表示 ・製造所等の所在地及び製造者等の名称 ・添加物 ・アレルギー ・保存方法

個別的事項

例1 食肉製品(非加熱食肉製品)

非加熱食肉製品である旨	「非加熱食肉製品」と記載すること。ただし、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と記載することができる			
水素イオン指数及び水分活性		水素イオン指数(pH)	水分活性	保存方法
	記載例1	-----	0.95以上	4℃以下
	記載例2	-----	0.95未満	10℃以下
	記載例3	4.6未満	-----	-----
	記載例4	4.6以上5.1未満	0.93未満	-----

例2 食肉製品(加熱食肉製品(加熱後包装))

加熱食肉製品である旨	「加熱食肉製品」と記載すること。ただし、プレスハムにあっては「プレスハム」、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」、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」と記載することにより代えることができる
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の別	「包装後加熱」及び「加熱後包装」と記載することができる

生ベーコン 非加熱食肉製品

名称	ベーコン(ブロック)
原材料名	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、V. C)、調味料(アミノ酸)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、(原材料の一部に豚肉を含む)
内容量	180g
賞味期限	14. 08. 08
水分活性	0. 95未満
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△ 〇-〇-〇

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ボンレスハム(スライス)
原材料名	豚もも肉、水あめ、卵たん白、食塩、乳たん白、香辛料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素
内容量	125グラム
賞味期限	表面右上部に記載してあります。
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△ 〇-〇-〇

食品衛生法関係の表示の例②(冷凍食品)

横断的事項

・名称 ・期限表示 ・製造所等の所在地及び製造者等の名称 ・添加物 ・アレルギー ・保存方法

個別的事項

例1 冷凍食品

飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	名称の表示に併記し、名称の表示と同等又はそれ以上の大きさで記載するよう指導。「加熱の必要はありません。」「加熱用」「加熱してお召し上がり下さい。」等のように記載
凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別	ブランチングした食品は凍結させる直前に加熱されたものではない。

例2 生食用冷凍鮮魚介類

生食用であるかないかの別	生食用又はさしみ用等の文字を名称に併記する等明確に記載するよう指導
--------------	-----------------------------------

※枠外上部に記載されている「冷凍食品」については、現在、「食品衛生法に基づく表示について」(平成24年2月24日消費表第46号)の別添1「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」により、「冷凍食品にあつては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。」と指導している。

(冷凍食品)

名称	フライドポテト
原材料名	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖、(原材料の一部に大豆を含む)
内容量	300g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してください
原産国名	アメリカ合衆国
輸入者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△ 〇-〇-〇

(冷凍食品)

名称	ホタテ貝柱 生食用
原産地名	内浦湾(噴火湾)
内容量	500グラム(10個入り)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください
加工者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△ 〇-〇-〇

食品衛生法関係の表示の例③(容器包装詰加圧加熱殺菌食品・食肉)

横断的事項

・名称 ・期限表示 ・製造所等の所在地及び製造者等の名称 ・添加物 ・アレルギー ・保存方法

個別的事項

例 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

「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」など内容を改変しない限り、一般的な平易な用語をもって記載することは差し支えない

名称	ポークカレー
原材料名	豚肉、タマネギ、カレールウ(小麦粉、砂糖... 酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、(原材料の一部に鶏肉を含む)
内容量	200g
賞味期限	14. 08. 08
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△ 〇-〇-〇

例 食肉(成形肉等)

鳥獣の種類

「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名
名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類の記事を省略可

処理を行った旨及び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

「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下さい。」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱して下さい。」等のように記載

名称	牛肉加工肉(成形肉) (冷凍)
原材料名	牛肉(オーストラリア産)、牛脂(国産)、植物油、澱粉、発酵調味料、醬油、酵素、pH調整剤、調味料(有機酸等)、カゼインNa、ローズマリー抽出物、(原材料の一部に乳、大豆、小麦を含む)
内容量	〇〇g
賞味期限	2014年〇月〇日
保存方法	-18℃以下で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△ 〇-〇-〇

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。