

# 現行の表示基準における表示の方法について

平成26年3月20日  
消費者庁食品表示企画課

## 目 次

論点3-1 加工食品の名称の表示方法について	3
論点3-2 加工食品の原材料名の表示方法について	7
論点3-3 加工食品の内容量の表示方法について	15

現行

加工食品品質表示基準(第4条)

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。ただし、別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあつては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。

※食品衛生法においては、名称の記載方法について規定はない。

例： ロースハム(ハム類品質表示基準第2条)で、ロースハムの用語が定義されている。

「ロースハム(ハム類品質表示基準第2条)」

- 1 豚のロース肉を整形し、塩漬し、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
- 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

原材料名：豚ロース肉、糖類、...

原材料名：牛ロース肉、糖類、...

○名称 ロースハム

×名称 ロースハム  
○名称 牛肉加工品

※ 家畜の種類が違うため同一製法で作っても、ロースハムとは記載できない。

●名称の記載方法が規制されている食品

別表4 (加工食品品質表示基準第4条第1項第1号関係 一部抜粋)

加工食品	規定
トマト加工品	トマト加工品品質表示基準第4条第1項第1号
乾しいたけ	乾しいたけ品質表示基準第4条第1号
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準第3条第1号
マカロニ類	マカロニ類品質表示基準第4条第1項第1号
ハム類	ハム類品質表示基準第3条第1号
プレスハム	プレスハム品質表示基準第3条第1号
混合プレスハム	混合プレスハム品質表示基準第3条第1号
ソーセージ	ソーセージ品質表示基準第4条第1項第1号
混合ソーセージ	混合ソーセージ品質表示基準第4条第1項第1号
ベーコン類	ベーコン類品質表示基準第3条第1号
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準第4条第1項第1号
削りぶし	削りぶし品質表示基準第4条第1項第1号
うに加工品	うに加工品品質表示基準第4条第1項第1号

⋮

⋮

## 現行

### 個別の品質表示基準の表示方法

個別の品質表示基準の中には、「加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず」名称の表示方法が規定されているものがある。

#### (1)用語の定義において規定した名称を記載するもの

にんじんジュースにあつては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあつては「にんじんミックスジュース」と記載すること。  
(にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準第3条第1項第1号 抜粋)

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「豆乳飲料」と記載すること。

(豆乳類品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

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」と記載すること。

(塩蔵わかめ品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

#### (2)用語の定義において規定した名称に性状等の併記を義務付けるもの

(一定の要件を満たしたものに限り併記を記載可能とするものを含む)

##### ① 形状等

ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器に入れ、又は包装したものにあつては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

(ハム類品質表示基準第3条第1項第1号イ 抜粋)

どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあつては「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30%以下のものにあつては「乾しいたけ(こうしん)」と記載することができる。

(乾しいたけ品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

## 現行

### ② 農畜水産物等

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)」等と記載すること。

(チルドハンバーグステーキ品質表示基準第3条第1項第1号 抜粋)

あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多いものにあつては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と記載すること。

(チルドぎょうざ類品質表示基準第4条第1項第1号イ 抜粋)

### ③ 製造方法等

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)」と記載すること。

(しょうゆ品質表示基準第3条第1項第1号ア 抜粋)

### ④ 製品の状態等

そば、うどん等のめん類のみに用いるものにあつては「めんつゆ」と、その他のものにあつては「つゆ」と記載すること。ただし、希釈して用いるものにあつては、それぞれ「めんつゆ(希釈用)」又は「つゆ(希釈用)」と記載すること。

(めん類等用つゆ品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

マーガリンにあつては「マーガリン」と記載すること。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」と記載すること。

(マーガリン類品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

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」と記載すること。ただし、無塩可溶性固形分が33%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)」と記載することができる。

(ウスターソース類品質表示基準第3条第1項第1号 抜粋)

現行

(3) その他個別にルールを定めるもの

① 定義に関わらず個別に規定された名称

1種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「〇〇かれぶし削りぶし」又は「〇〇かれぶし削り」と記載し、「〇〇」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記載すること。

(削りぶし品質表示基準第4条第1項第1号ア 抜粋)

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、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」と記載すること。

(トマト加工品品質表示基準第4条第1項第1号イ 抜粋)

農産物の名称は、グリンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって記載する。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2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」等と記載する。

(農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準第4条第1項第1号ア(ア) 抜粋)

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」と記載すること。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記載することができる。

(乾燥スープ品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

② 個別の品表の適用の対象となっているが、詳細な定義から外れるもの

その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって記載すること。

(レトルトパウチ食品品質表示基準第3条第1項第1号セ 抜粋)

※レトルトパウチ食品の定義には合致するものの、カレーや米飯類など個別に定義されている品目のいずれにも当てはまらないもの。

現行

加工食品品質表示基準(第4条)

- 1 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分により、次に定めるところにより記載すること。
- 2 食品添加物以外の原材料は、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記載すること。ただし、2種類以上の原材料からなる原材料(以下「複合原材料」という。)については、次に定めるところにより記載すること。

原材料名の表示例(おにぎり)

区分ごとに重量の割合の多いものから順に表示

原材料名: ご飯、鮭、のり、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル)

食品添加物以外の原材料

食品添加物

現行

### 加工食品品質表示基準(第4条) 複合原材料の表示

複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料名を表示

#### 複合原材料の表示例

複合原材料名

複合原材料の原材料名

原材料名: マヨネーズ (食用植物油脂、全卵、醸造酢、食塩、香辛料)、、、

- ① 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その複合原材料に占める割合が3位以下で、かつ、重量の割合が5%未満となる原材料は、「その他」と表示することができる。

#### 複合原材料の原材料表示を一部省略した例

原材料名: マヨネーズ (食用植物油脂、全卵、醸造酢、その他)、、、

- ② 複合原材料の最終製品に占める割合が5%未満となる場合、複合原材料の原材料の記載を省略できる。  
ミックスサンドに使用したマヨネーズが5%未満の場合、複合原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。
- ③ 複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合には、複合原材料の原材料の記載を省略できる。  
マヨネーズはドレッシング及びドレッシング類品質表示基準で明確に定義され、名称から原材料が明らかな場合に該当することから、複合原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。

現行

加工食品品質表示基準(第4条) 原材料名の簡略表示

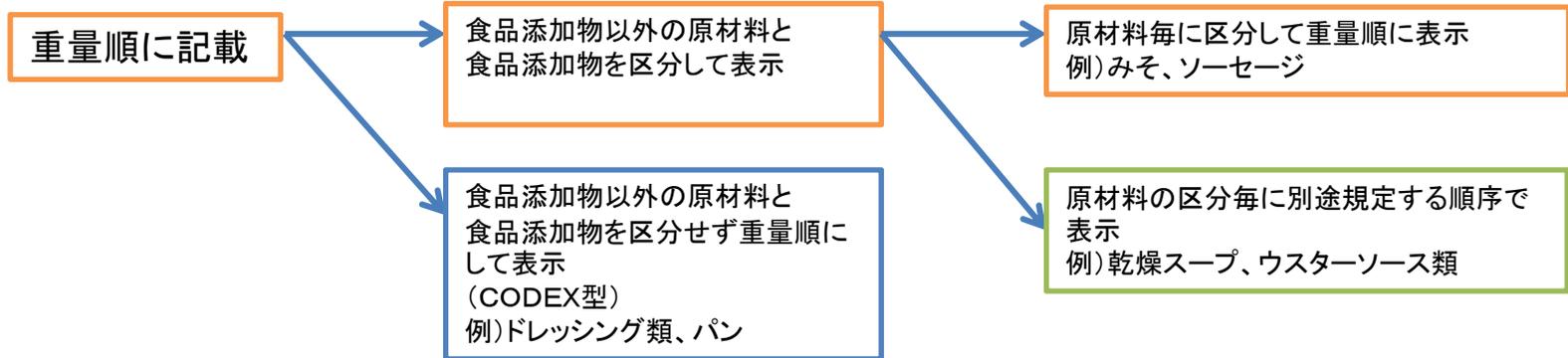
表の左欄の区分に該当するものにあつては、右欄に掲げる名称を記載できる。(第4条第1項第2号ウ)

区 分	名 称
食用油脂	「植物油」、「植物脂」、若しくは「植物油脂」、「動物油」、「動物脂」若しくは「動物油脂」または「加工油」、「加工脂」若しくは「加工油脂」
でん粉	「でん粉」
魚類及び魚肉(特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限る。)	「魚」または「魚肉」
家きん肉(食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。)	「鳥肉」
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	「ぶどう糖」
ぶどう糖果糖液糖、果糖ブドウ糖液糖及び高果糖液糖	「異性化液糖」
砂糖混合ぶどう糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	「砂糖混合異性化液糖」または「砂糖・異性化液糖」
香辛料及び香辛料エキス(既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120号)に掲げる食品添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る)	「香辛料」または「混合香辛料」
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品(原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。)	「香草」または「混合香草」
糖液を浸透させた果実(原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。)	「糖果」
弁当に含まれる副食物(外観からその原材料が明らかなものに限る。)	「おかず」

現行

(1) 原材料の表示順序

原則として、加工食品品質表示基準と同様に食品添加物以外の原材料と食品添加物を区分し、重量順に記載することが基本。



(2) 原材料のまとめ書き

【① 同種の原材料(野菜、魚介類、糖類等)のまとめ書き】

・「野菜」「魚介類」「糖類」等、同種の原材料についてはまとめて記載するよう、個別の品質表示基準に規定がある。

まとめ書きの表示例

原材料名: ○○、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく)、△△、…

<p>まとめ書きの規定がある個別の品質表示基準</p>	<p>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、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、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、トマト加工品、ジャム類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、ウスターソース類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品 (計18本)</p>
-----------------------------	---

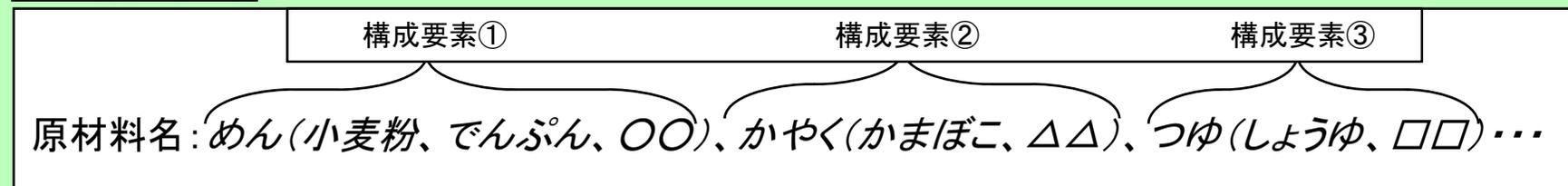
現行

(2) 原材料のまとめ書き(続き)

【② 原材料の構成区分ごとのまとめ書き】

製品内で別包装されているもの等については、構成区分ごとに分割し、まとめて記載するよう、個別の品質表示基準に規定がある。

まとめ書きの表示例



区分して記載する旨の規定がある個別の品質表示基準	乾めん類、即席めん、凍豆腐、乾燥スープ、調理冷凍食品、チルドハンバーグ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、レトルトパウチ食品
--------------------------	--

【③ 原料における区分のまとめ書き】

(イ)使用したつなぎが2種類以上である場合のまとめ書き

チルドハンバーグステーキの表示例: つなぎ(パン粉、でん粉)

(ロ)使用した結着材料が2種類以上である場合のまとめ書き

ソーセージの表示例: 結着材料(小麦粉、コーンミール)

(ハ)使用した漬け原材料が2種類以上である場合のまとめ書き

農産物漬物の表示例: 漬け原材料(米ぬか、食塩、こんぶ)

区分して記載する旨の規定がある個別の品質表示基準	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、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、農産物漬物、風味調味料、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品
--------------------------	--

現行

(2) 原材料のまとめ書き(続き)

【④ 砂糖類を2種類以上使用した場合の記載方法①】

(イ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合「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記載できる。

例) ばらして記載する場合(基本)

原材料:○○、砂糖、△△、××、水あめ、…



できる規定により、砂糖類でまとめた場合。

原材料:○○、砂糖類(砂糖、水あめ)、△△、××、…

(ロ) 以下の左欄の原材料を併用する場合は、右欄のとおり記載可能

使用する原材料	まとめ書き
「砂糖」及び「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」	「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」 又は 「砂糖・異性化液糖」

【⑤ 砂糖類を2種類以上使用した場合の記載方法②】

④のほかに、砂糖類を2種類以上使用した場合の記載方法として次のようなものもある。

**パン類、調理冷凍食品、チルドぎょうざ類、乾めん類**

(イ) 砂糖類について「砂糖類」「糖類」とまとめ書き

例) 砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。  
(パン類品質表示基準第3条第1項第2号ア 抜粋)

**畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、レトルトパウチ食品**

(ロ) 砂糖類が2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100分の1に満たない場合、「砂糖類」又は「糖類」とまとめ書き

例) 使用する砂糖類が2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100分の1に満たない場合には、(イ)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

(レトルトパウチ食品品質表示基準第3条第1項第2号ア(ウ) 抜粋)

現行

(2) 原材料のまとめ書き(続き)

【⑥ 食酢のまとめ書き】

(イ) 醸造酢と合成酢を区分して記載

→ 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、トマト加工品、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、ウスターソース類(合計6本)

例) 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。

原材料名 砂糖、食塩、野菜(たまねぎ、にんじん、しょうが、セロリ、にんにく)、  
醸造酢、香辛料、酸味料、カラメル色素

(トマト加工品品質表示基準第4条第1項第3号ア(ア)b 抜粋)

(ロ) 醸造酢を1種類使用した場合及び2種類以上使用した場合のまとめ書き(できる規定)

→ トマト加工品、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料(合計2本)

例) 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記載することができる。

(ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準第3条第1項第2号エ 抜粋)

現行

(3) 原材料表示における砂糖類の簡略表示

次の品目の品質表示基準に、砂糖類の簡略表示の規定がある。

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、トマト加工品、ジャム類、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、うに加工品、うにあえもの、トマト加工品、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、炭酸飲料、果実飲料、豆乳類、マーガリン類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、レトルトパウチ食品(合計20本)

使用する原材料	簡略表記
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	砂糖・ぶどう糖果糖液糖
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖高果糖液糖	異性化液糖
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	砂糖・異性化液糖

●原材料名 さくらんぼ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸(Na)、着色料(アナトー、赤104)

(4) その他

① 「濃縮還元」等原料の状態を記載するもの

→ 農産物缶詰及び農産物瓶詰、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

例) 野菜を破碎して搾汁し、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)」等と記載すること。  
(にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準第3条第1項第2号ア(エ) 抜粋)

原材料名 トマトジュース(濃縮トマト還元)、野菜ジュース(セロリ、にんじん(濃縮還元)、パセリ、クレソン、キャベツ、ラディッシュ、ほうれん草、みつば)、食塩、レモン果汁、香辛料

② 使用する原材料名の名称を規定するもの → ハム類、ベーコン類、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰(豚ばら肉、豚ロース肉など)

例) 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」と記載すること。  
(ベーコン類品質表示基準第3条第1項第2号ア 抜粋)

③ 栽培方法を併記 → 乾しいたけ(原木・菌床)

例) 原木栽培(クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。)のものにあっては「原木」と、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方法をいう。以下同じ。)のものにあっては「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記載すること。  
(乾しいたけ品質表示基準第4条第1項第2号 抜粋)

④ でん粉含有率を併記 → プレスハム、混合プレスハム

例) 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(以下「でん粉含有率」という。)を・の括弧内の末尾に「でん粉含有率〇%」と記載すること。ただし、でん粉含有率が3%以下である場合は、この限りでない。

(プレスハム品質表示基準第3条第1項第2号イ(イ) 抜粋)

現行

加工食品品質表示基準第4条に基づく内容量の表示方法

- (1) 計量法に規定されている食品については、計量法に従い、定められた単位を明記して表示。
- (2) 計量法に規定されていないその他の食品については、内容重量、内容体積、内容数量を単位を明記して表示。

個別の品質表示基準に基づく内容量の表示方法

品目	表示方法	表示例
乾めん、即席めん、凍豆腐、チルドぎょうざ類	製品内で別包装されているもの等については、構成要素ごとに分割表示または一部の構成要素の重量を併記	内容量：200g(めんの重量150g)等
農産物漬物	調味液等を除いた重量を記載	
果実飲料、炭酸飲料	印刷瓶入りのものへの内容量の表示箇所のみを規定	
ジャム類、煮干魚類、削りぶし、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	複数個包装された場合に、個包装の個数を表示	内容量：100g×2袋
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	半固体状については容量、分離液状については質量を表示	
乾燥スープ	「1人〇〇mlで〇人前」と、製品の内容量が何人前に相当するか表示	内容量：50g(1人150mlで3人前)
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	ソース等を加えたものへの内容重量及び固形量の表示	内容量：200g(固形量150g)
チルドぎょうざ類、凍豆腐	内容重量に個数を併記	内容量：200g(10個入り)
パン類	内容数量の表示、1個の場合の内容量を省略等	