

○内閣府令第 号

食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項の規定に基づき、食品表示基準の一部を改正する内閣府令を次のように定める。

令和七年 月 日

内閣総理大臣 石破 茂

食品表示基準の一部を改正する内閣府令

食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分のように改め、改正前欄及び改正後欄に対応して掲げるその標記部分（連続する他の規定と記号により一括して掲げる規定にあつては、その標記部分に係る記載）に二重傍線を付した規定（以下「対象規定」という。）は、その標記部分が異なるものは改正前欄に掲げる対象規定を改正後欄に掲げる対象規定として移動し、改正前欄に掲げる対象規定で改正後欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを削り、改正後欄に掲げる対象規定で改正前欄にこれに対応するものを掲

げていないものは、これを加える。

<p>(横断的義務表示) 第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>(横断的義務表示) 第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>
<p>〔略〕</p> <p>添加物</p> <p>1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外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。 「号を削る。」</p> <p>一 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものを含む。以下同じ。）</p> <p>二 キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであつて、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていない</p>	<p>〔同上〕</p> <p>添加物</p> <p>1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外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。</p> <p>一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>二 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものを含む。以下同じ。）</p> <p>三 キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであつて、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていない</p>

「削る。」	「削る。」	「削る。」	マツシユ ルーム缶 詰又はマ ツシユル ーム瓶詰	えのきた け缶詰又 はえのき たけ瓶詰	なめこ缶 詰又はな めこ瓶詰	みかん缶
		農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マツシユルームで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。		農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。	次に掲げるものをいう。

ンピース 瓶詰	あずき缶 詰又はあ ずき瓶詰	大豆缶詰 又は大豆 瓶詰	マツシユ ルーム缶 詰又はマ ツシユル ーム瓶詰	えのきた け缶詰又 はえのき たけ瓶詰	なめこ缶 詰又はな めこ瓶詰	みかん缶
実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第四の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆 (Phaseolus angularis Wight に属するものをいう。) の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆 (Glycine max Merr. に属するものをいう。) の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マツシユルーム (Agricus (Psalliotia) 属に属する Agricus bisporus 等の栽培品種の生鮮又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ (Trametes velutipes Sing の生鮮な子実体をいう。以下別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ (Pholiota nameko S. ITO et IMAI の生鮮な子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。	次に掲げるものをいう。

詰又はみかん瓶詰	もも缶詰又はもも瓶詰	なし缶詰又はなし瓶詰
<p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「略」</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「略」</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「略」</p>
農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル		

詰又はみかん瓶詰	もも缶詰又はもも瓶詰	なし缶詰又はなし瓶詰
<p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん (<i>Citrus reticulata</i> Blanco) に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「同上」</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも (<i>Prunus persica</i> L. に属する核果類 (ネクタリン種を除く。))の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「同上」</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (<i>Pyrus communis</i> L. 又は <i>Pyrus sinensis</i> L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)及び和なし (<i>Pyrus serotina</i> Rehd. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「同上」</p>
農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル		

[項を削る。]	[略]	[削る。]	くり缶詰 又はくり 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くりの 外皮を除去したものを詰めたものをいう。
			アップル 詰又はパ インアッ プル瓶詰	アップルの全形又は輪切り等の形状の果肉 を詰めたものをいう。

即席めん	[同上]	[同上]	くり缶詰 又はくり 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (<i>Castanea crenata</i> Sieb. et Zucc. 又は <i>C-</i> <i>astanea sativa</i> MILLER)に属する完熟した 果実をいう。以下別表第四及び別表第十九 の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において 同じ。)の外皮を除去したものを詰めたも のをいう。
			アップル ソース缶 詰又はア ップルソ ース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、りんご (<i>Malus domestica</i> Borkhausen)に属する 仁果類の完熟した果実をいう。以下この表 及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶 詰の項において同じ。)の果肉を破碎し、 適度な粘ちゅう度を有するよう調製したも のを詰めたものをいう。
即席めん	[同上]	混合農産 物缶詰又 は混合農 産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、二種類 以上の農産物を配合したものを詰めたも のをいう。	
即席めん	[同上]	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉を主原料とし、こ れに食塩又はかんすいその他めんの弾 力性、粘性等を高めるもの等を加えて 練り合わせた後、製めんしたもの(か んすいを用いて製めんしたもの以外の もの)にあつては、成分でん粉がアルフ		

パン類	〔略〕		<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにパン酵母を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの</p> <p>〔二・三 略〕</p>
-----	-----	--	---

パン類	〔同上〕	<p>パン類</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの</p> <p>〔二・三 同上〕</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1141 1265 1396 1422">生タイプ即席めん</td> <td data-bbox="1029 1265 1141 1982">この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。</td> <td data-bbox="885 1265 1029 1982">直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。</td> <td data-bbox="694 1265 885 1982">ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="885 1265 1029 1422">添付調味料</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="694 1265 885 1422">かやく</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>ア化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したものの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。）</p> <p>二 一にかやくを添付したもの</p>	生タイプ即席めん	この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。	添付調味料				かやく			
生タイプ即席めん	この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。													
添付調味料																
かやく																

		ハム類	〔略〕
		ボンレス ハム	〔略〕
		次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のものを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので、湯煮し、若しくは蒸煮したもので、二 豚の肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので、三 〔略〕	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので、二 〔略〕
	ロースハム		
	シヨルダ ーハム		

		ハム類	〔同上〕
		ボンレス ハム	〔同上〕
		次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のものを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので、二 豚の肉を分割して整形し、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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので、三 〔同上〕	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のロース肉を整形し、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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので、二 〔同上〕
	ロースハム		
	シヨルダ ーハム		

		[略]			
	ソーセイ	クックド ソーセイ	この表の中欄に掲げるソーセイのうち、 湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミド ライソーセイジ、ドライソーセイジ及び無 塩漬ソーセイジを除く。）をいう。	ベリーハ ム	二 [略] 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
	セミドラ イソーセ ージ	[略]	この表の中欄に掲げるソーセイに係るこ の表の下欄一又は三に規定するもの うち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、 原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ド ライソーセイジの項において同じ。）及び	ラックス ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及び レトルトパウチ食品に該当しないものに限 る。）をいう。 一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケー シング等で包装し又は包装しないで、 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 二 [略]

		[同上]			
	ソーセイ	クックド ソーセイ	この表の中欄に掲げるソーセイのうち、 湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミド ライソーセイジ及び無塩漬ソーセイジを除 く。）をいう。	ベリーハ ム	二 [同上] ん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮 したもの
	セミドラ イソーセ ージ	[同上]	この表の中欄に掲げるソーセイに係るこ の表の下欄一又は三に規定するもの のうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、 原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソ ーセイジの項において同じ。）及び原料魚	ラックス ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及び レトルトパウチ食品に該当しないものに限 る。）をいう。 一 豚のばら肉を整形し、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 二 [同上]

魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	臓器及び可食部分	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。	[略]	[略]	[削る。]	[削る。]
<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び </div>								

魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	臓器及び可食部分	食肉鳥卵	食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。	[同上]	[同上]	その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰	ハム缶詰又はハム瓶詰
<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の </div>								

魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものになぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）

肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兔^と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものになぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であり、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）

二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの

品 うに加工	[略]
粒うに	[略]
<p>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項</p>	<p>[略]</p> <p>普通魚肉ソーセイジ</p> <p>魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであつて、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。特種魚肉ソーセイジの項において同じ。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p>

品 うに加工	[同上]
粒うに	[同上]
<p>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項</p>	<p>[同上]</p> <p>普通魚肉ソーセイジ</p> <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであつて、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したものの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるかつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。特種魚肉ソーセイジの項において同じ。）</p> <p>二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>

「項を削る。」					
					練りうに
					に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。
					塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。

「項を削る。」					
					練りうに
					に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。
					塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。

「項を削る。」					
					練りうに
					に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。
					塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。

--

粒うに	練りうに	混合うに	うに	塩うに含 有率	
うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表及び別表第十九のうにあえものの項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うにあえものの項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。	次に掲げる科に属するうにをいう。 一 おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) 二 ながうに科 (Echinometridae) 三 らっぱうに科 (Toxopneustidae)	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量 (g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率 (\%)} \div \text{塩うにの基準の固乾物含有率 (\%)} \div \text{製品の内容量 (g)} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率=35% (注) 固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひよう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。	

「項を削る。」	「略」	乾燥わかめ	「略」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	
		マーガリン類	マーガリン	「略」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	
					<p>食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十九のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。</p>			

調理冷凍食品	「同上」	乾燥わかめ	「同上」	乾わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
		調理冷凍食品	「同上」	板わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
				もみわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものを含むものをいう。
				灰ぼしわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
				マーガリン類	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。
				マーガリン	「同上」
				調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装

冷凍フライ	冷凍かき フライ	冷凍いか フライ	冷凍えび フライ	冷凍魚 フライ	冷凍フラ イ類	<p>し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの</p> <p>二 一を食用油脂で揚げたもの</p>
冷凍魚 フライ	冷凍かき フライ	冷凍いか フライ	冷凍えび フライ	冷凍魚 フライ	冷凍フラ イ類	<p>冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。</p> <p>冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したものの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。</p>
冷凍魚 フライ	冷凍かき フライ	冷凍いか フライ	冷凍えび フライ	冷凍魚 フライ	冷凍フラ イ類	<p>冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、</p>

	<p>卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第二十二の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。</p>
冷凍カツ レツ	<p>冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。</p>
冷凍しゅ うまい	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げる こと等の加熱処理をしたもの
冷凍ぎよ うざ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げる こと等の加熱処理をしたもの
冷凍春巻	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げる こと等の加熱処理をしたもの
冷凍ハン バーグス	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品

<p>冷凍ミートボール</p>	<p>ケーキ</p>
<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶ</p>	<p>のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げることを等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの</p>

<p>冷凍フィッシュバーグ</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものを（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したものを（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p>
	<p>したものの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものを（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したものを（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたものの</p>

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

冷凍めん類	あん	臓器及び可食部分	衣
<p>で調味等をしたもの</p> <p>三 一若しくは二を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの</p> <p>二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下この項及び別表第四の調理冷凍食品の項において「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの</p>	<p>食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくははしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。</p>	<p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</p>	<p>フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。</p>

	「項を削る。」
--	---------

チルドハンバーグステーキ	皮	つなぎ	
チルドハンバーグステーキ			<p>一 小麦粉、でん粉等</p> <p>二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの</p> <p>三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの</p> <p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p> <p>小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。</p> <p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料</p>

「項を削る。」	
---------	--

チルドミートボール	具	つなぎ	臓器及び可食部分	チルドミートボール
				<p>等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの</p> <p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</p> <p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんばく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p> <p>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項一に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。</p> <p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドミートボールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこ</p>

つなぎ	臓器及び可食部分	
パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	<p>れに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドミートボールの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたものを（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家さんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものを（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）を加えたもの</p>

「項を削る。」

		チルドぎ ようざ類			
あん	チルドぎ ようざ類	チルドぎ ようざ	チルドし ゆうまい	チルド春 巻	チルドぱ おず
	で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。	あんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものを含む。）を包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。	この表の中欄に掲げるチルドぎようざ類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。	この表の中欄に掲げるチルドぎようざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。	この表の中欄に掲げるチルドぎようざ類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。
					野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎようざ類の項において同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎようざ類の項において同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたものの若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第四のチルドぎようざ類の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。

品 レトルト パウチ食	品 レトルト パウチ食	<p>プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあつては、この限りでない。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。</p>	<p>カレー</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯等とともに食用に供するよう調製したものであつて、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</p>
-------------------	-------------------	---	---

品 レトルト パウチ食	品 レトルト パウチ食	<p>食用に供される獣鳥の肉をいう。</p> <p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</p> <p>食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。</p> <p>小麦粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく等で、あんに加えるものをいう。</p> <p>小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたものを（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。</p> <p>プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。</p>	<p>カレー</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するよう調製したものであつて、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</p>
-------------------	-------------------	--	--

<p>「削る。」</p>	<p>パスタ ース</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタとともに食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p>	<p>「削る。」</p>	<p>「略」</p> <p>「削る。」</p>
--------------	---	--------------	-------------------------

<p>ハヤシ</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</p>	<p>パスタ ース</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p>	<p>まあぼ 理のも と</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等をみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものを、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</p>	<p>「同上」</p> <p>どんぶ り の も と</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、</p>
---	---	---	---

<p>「削る。」</p>	<p>スープ</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたものを又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ（スープに浮かせるものに限る）若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>	<p>「削る。」</p>	<p>「略」</p>	<p>「削る。」</p>
--------------	---	--------------	------------	--------------

<p>油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p>	<p>シチュー</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>	<p>スープ</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたものを又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>	<p>和風汁物</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>	<p>「同上」</p> <p>せんざい</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをい</p>
---	--	---	---	---

〔項を削る。〕	〔略〕	〔削る。〕	臓器及び可食部分 食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	〔略〕	食肉鳥卵 食肉、臓器及び可食部分並びに家さんの卵をいう。	〔削る。〕	〔略〕	粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯等とともに食用に供するよう調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。

炭酸飲料	〔同上〕	〔同上〕	臓器 肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。	〔同上〕	食肉鳥卵 食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。	〔同上〕	その他の調理食品 調理食品 缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。	〔同上〕	粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯にかけて食用に供するよう調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。

別表第四（第三条関係）	食品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	表示事項	表示の方法	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実を詰めたもの（果実の加工品とともに詰めたものを除く。）</p> <p>イ 果実の名称は、みかん、白もも、洋なし等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものにあつては「2種混合果実」等と表示する。</p> <p>ロ 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ハ 「略」</p> <p>「号の細分を削る。」</p>	
	食品					名称

別表第四（第三条関係）	食品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	表示事項	表示の方法	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。）</p> <p>イ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものにあつては「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混合農産物」等と表示する。</p> <p>ロ 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名を果実のみを詰めたものにあつては表1、それ以外のものを詰めたものにあつては表2に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ニハ 「同上」</p> <p>イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスパイア、スパイア又はチップを詰めたものうち、色の区分をしているものにあつては「ア</p>	
	食品					名称

三 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等
又はこれらからの抽出物
四 乳又は乳製品

表
「略」
「表を削る。」

2 水にしょうゆ	1 水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く。）を加えたもの（製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。）	「味付」と表示す	充てん液の種類 表示の方法 充てん液の種類 「水煮」と表示する。ただし、豆類、スイートコーン、アスパラガス、マッシュルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあつては、「水煮」の用語を省略することができる。
-------------	--	----------	---

表1
表2
「同上」

スパラガス・水煮（ホワイト）等と色の区分を表示し、色の区分をしていないものにあつては「アスパラガス・水煮（色混合）」と表示し、グリーンピースのもどし豆にあつては「グリーンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と表示し、マッシュルーム（ホワイト種のものを除く。）にあつては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブラウン種」とその品種を表示し、ももにあつては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に表示し、なしにあつては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に表示すること。

<p>「削る。」</p>	<p>二 一に掲げるもの以外のもの</p> <p>「たけのこ水煮」、「3種混合野菜」、「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</p>
--------------	---

<p>原材料名</p>	<p>及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</p> <p>3 バターソース、クリームソース等の調味液</p> <p>4 1から3まで以外の充てん液</p> <p>二 農産物の加工品又は精米を詰めたもの</p> <p>「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにゃく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しろうゆ」等とその最も一般的な名称を</p> <p>「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができ。</p> <p>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類名称を表示する。</p>
-------------	---

もって表示する。ただし、うんしゅうみかんにあつては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができ

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

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

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

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

ジャム類	農産物漬物	[略]	
	[削る。]	[略]	

ジャム類	農産物漬物	[同上]	
	添加物	[同上]	
原材料名			<p>糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>六 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、五の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>七 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p>
			<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
			<p>使用した原材料を、次に定めるところによ</p>

り表示する。

一 「いちじく」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

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

三 二種類以上の砂糖類を使用したものについて、一の規定にかかわらず、

乾めん類				
添加物	「略」		「削る。」	「削る。」
次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加した				

乾めん類				
添加物	「同上」	内容量	添加物	
次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加した		第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略は適用しない。	「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して当該砂糖類の名称を「砂糖、水あめ」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

<p>ものにあつては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>二 「略」</p>	<p>「項を削る。」</p> <p>「略」</p>
---	---------------------------

<p>ものにあつては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 「同上」</p>	<p>即席めん</p> <p>原材料名</p> <p>「同上」</p> <p>第三条第一項の表の原材料名の項の2に定めるほか、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 めんにあつては、「めん」（油処理により乾燥したものにあつては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 添付調味料及びかやくにあつては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	<p>添加物</p> <p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
---	--	---

マカロニ類	
名称	類
「削る。」	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は带状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と表示することができる。

マカロニ類		内容量
原材料名	名称	
<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料小麦粉は、「デュラム小麦のセモリナ」、「デュラム小麦粉」、「強力小麦のファリナ」又は「強力小麦粉」等と多いものから順に表示する。</p> <p>二 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、「小麦グルテン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	<p>「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は带状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、一・二ミリメートル未満の太さの棒状に成形したものにあっては「バーミセリー」と、带状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。</p>	<p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめん重量をグラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>
添加物		<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の</p>

ム プレスハ		ハム類 〔略〕		パン類 〔略〕	
〔削る。〕	〔略〕	〔削る。〕	〔略〕	〔削る。〕	〔略〕

ム プレスハ		ハム類 〔同上〕		パン類 〔同上〕	
添加物 〔同上〕		添加物 〔同上〕	内容量	原材料名 〔同上〕	
使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。		使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	次に定めるところにより表示する。 一 内容数量を表示する。ただし、一個のものにあつては、表示を省略することができる。 二 一の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示することができる。	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「シヨートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、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」と表示することができる。	表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	混合プレ スハム	ソーセイ ジ	混合ソー セージ	ベーコン 類	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
名称	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」	名称
<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰 コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外の</p> </div>					

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	混合プレ スハム	ソーセイ ジ	混合ソー セージ	ベーコン 類	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
名称	「同上」 添加物	「同上」 添加物	「同上」 添加物	「同上」 添加物	名称
<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食肉缶詰又は食肉瓶詰 イ 使用した食肉の名称の次に、調味液の種類の名を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> </div>					
<p>表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>		<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>		<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>	

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

二 一に掲げるもの以外のもの
その内容を表す一般的な名称を表示する。

ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもつて表示する。

ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めたものにあつては、イの調味液の種類の名前の次に括弧を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。

二 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰

イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と表示する。

ロ 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しょうゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「（塩味）」等と併記する。

三 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰
ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「シヨルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

四 ハム缶詰又はハム瓶詰
骨を除いたも肉を使用したものに

あつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「シヨルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ベリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

五 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰

ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）にあつては「ウインナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「ボロニアソーセージ」と、食肉に豚の脂肪層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）を、魚肉並びに鯨肉を加えていないものであつて水分が三十五パーセントを超え五十五パーセント以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉

並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

六 コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰

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

七 無塩漬(せき)コンビーフ缶詰又は無塩漬(せき)コンビーフ瓶詰

「無塩せきコンビーフ」と表示する。

八 ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰

「ランチョンミート」と表示する。

九 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。

十 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

イ 「豚肉しょうが焼」、「鶏そば



トマトソース等の調味液	の食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	食酢又は食酢に香辛料等を加えたもの	水にしようゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料若しくは香辛料等を加えたもの	水又は水に食塩等（しようゆ、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	調味液の種類	<p>「ろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ロ 食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬^{せき}したものに限る。）（以下「食肉等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。</p>
と表示する。	「油漬」と表示する。	「酢漬」と表示する。	「味付」と表示する。	「水煮」と表示する。	調味液の種類 の表示の方法	

<p style="text-align: right;">「削る。」</p>	<div style="border: 1px dashed black; height: 100px; width: 100%;"></div>

<p style="text-align: right;">原材料名</p>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 10px;"> <p>ただし、「トマトソース漬」、「クリームソース漬」等と表示することができる。</p> </div>
<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」、「しょうが」、「グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあつては、一の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもって表示する。</p> <p>三 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な</p>	

名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

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

五 三及び四の規定にかかわらず、使用

魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジー	「略」
名称	
次に定めるところにより表示する。 一 「略」 「号を削る。」	

魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジー	「同上」
名称	
次に定めるところにより表示する。 二 「略」 一の規定にかかわらず、ブロックに 切断して包装したもののうち、魚肉ハ ムにあつては「魚肉ハム（ブロッ ク）」又は「フィッシュハム（ブロッ ク）」と、魚肉ソーセイにあつては 「魚肉ソーセイ（ブロック）」又は 「フィッシュソーセイ（ブロック）」 と、特種魚肉ソーセイにあつては 「特種魚肉ソーセイ（ブロック）」 又は「特種フィッシュソーセイ（ブ ロック）」と、薄切りして包装したも ののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉	する砂糖類が二種類以上であつて、そ の砂糖類の合計重量が調味液の重量の 百分の一に満たない場合は、「砂糖 類」又は「糖類」と表示することがで きる。 六 使用した食肉、結着材料、種もの又 は薬味がそれぞれ二種類以上の組合せ である場合は、一の規定にかかわら ず、「食肉」、「結着材料」、「種も の」又は「薬味」の文字の次に括弧を 付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、 「小麦粉、コーンミール」、「グリ ンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しよ うが」等と原材料に占める重量の割合 の高いものから順に表示する。 七 食酢にあつては、「醸造酢」又は 「合成酢」の区分により表示する。

	二 [略]
[削る。]	

原材料名	三 [同上] ハム(スライス)」又は「フィッシュ ハム(スライス)」と、魚肉ソーセー ジにあつては「魚肉ソーセージ(スラ イス)」又は「フィッシュソーセージ (スライス)」と、特種魚肉ソーセー ジにあつては「特種魚肉ソーセージ (スライス)」又は「特種フィッシュ ソーセージ(スライス)」と表示す る。
	第三条第一項の表の原材料名の項に定める ほか、次に定めるところにより表示する。 一 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食 肉(それぞれ肉片として使用するもの に限る。)、肉様植たん又は脂肪層 は、「肉片等」の文字の次に、括弧を 付して、使用した原材料をその最も一 般的な名称をもって、原材料に占める 重量の割合の高いものから順に表示す る。 二 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つ なぎ」の文字の次に、括弧を付して、 使用した原材料をその最も一般的な名 称をもって、原材料に占める重量の割 合の高いものから順に表示する。 三 魚肉ソーセージに使用した結着材料 が二種類以上である場合は、「結着材 料」の文字の次に、括弧を付して、使 用した原材料をその最も一般的な名称 をもつて、原材料に占める重量の割合 の高いものから順に表示する。 四 特種魚肉ソーセージの種ものは、

品 うに加工	名称	粒うにあつては「粒うに」と、練りうにあつては「練りうに」と表示する。	[略]	[削る。]	[削る。]	[削る。]

品 うに加工	名称	原材料名	[同上]	内容量	添加物	「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

	「項を削る。」
うにあえもの	
名称	原材料名
<p>糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p>	<p>「うにあえもの」と表示する。</p> <p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原材料のうちには、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。</p> <p>ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別</p>

め 乾燥わか	「略」	
名称		
る。	「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」と表示す	

め 乾燥わか	「同上」	
名称		
わかめにあつては「板わかめ」と表示す	「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼし	<p>表第四のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。</p> <p>二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p>

ウスターソース類	〔略〕		みそ	〔略〕
〔削る。〕	〔略〕		〔削る。〕	〔略〕

ウスターソース類	〔同上〕		みそ	〔同上〕
添加物	〔同上〕	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、「調合みそ」であつて、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を二種類以上混合したものにあつては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>二 原料以外の原材料にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>	原材料名	〔同上〕
使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の				る。

マージン類	食用植物油	乾燥スー	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
			〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	

マージン類	食用植物油	乾燥スー	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
			原材料名	添加物	添加物	
<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、大豆油等の食用植物油油脂にあつては「食用植物油油脂」と、牛脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と表示することができる。</p> <p>二 食用油脂以外の原材料にあつては、</p>		<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>		<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>		<p>表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>

原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。

イ 「粉乳」、「いちごジャム」、「食塩」、「カゼイン」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

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

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混

	<p>「削る。」</p>
<p>「項を削る。」</p>	

調理冷凍食品(冷凍フライ類、冷凍いしゅうまぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバ、グステ、キ、冷凍ミート)	添加物	名称
<p>合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>		<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 冷凍フライ類</p> <p>「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもつて表示する。</p>

ボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍ミートボール、冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール

二 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻

冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。

三 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール

冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として一種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。

四 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール

冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として一種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付し

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

肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。

(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

(3) 使用した肉様植たんが二種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括

弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

ハ 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第三の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめんの名称に付する括弧を省略することができる。

二 冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添

<p style="text-align: center;">添加物</p>	
<p>1 使用した添加物を、第三条第一項の表の添加物の規定並びに次の一及び二の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>一 原材料名の項一のハ、二及び三に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加</p>	<p>付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香料にあつては「香辛料」と表示することが出来る。</p> <p>四 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもつて、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>

「項を削る。」	
---------	--

名称	内容量	
チルドハンバーグステーキ	第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。	<p>した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>二 一に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したものの、めん以外の原材料に添加したものの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあっては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>

原材料名	
<p>有する植物性たんぱくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグ(ビーフ)」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグ(ポーク)」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(チキン)」又は「チルドハンバーグ(チキン)」等と表示する。</p>	<p>使用した原材料(ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。)を、次の一から三までの区分により、原料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース及び具の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たんぱく」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキース」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等(食肉並びに臓器及び可食部分をいう。)、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合</p>

は、イの規定にかかわらず、「食肉等」(食肉のみを使用した場合は、「食肉」)、「つなぎ」又は「野菜等」(野菜のみを使用した場合は、「野菜」)の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ニ 魚肉は、イの規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレ」、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

三 具を加えた場合における具の原材料

内容量	添加物	
<p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあつてはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあつては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものの、ソースの原材料に添加したものと及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>	<p>は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしよその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>

	「項を削る。」
--	---------

	チルドミートボール	名称
<p>原材料名</p> <p>使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソースの原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つ</p>	<p>チルドミートボール</p>	<p>除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであつて一種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。</p>

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

	「項を削る。」
--	---------

チルドぎ ようざ類	
名称	内容量
	<p>に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものと及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p> <p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「チルドぎようざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」（以下「チルドぎようざ」「等」と総称する。）と表示する。</p> <p>二 あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高いものにあつては、「チルドぎようざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。</p> <p>三 あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎよ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</p>

原材料名	
<p>満である場合は、二の規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚脂」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合</p>

<p>添加物</p>	<p>次の定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、添加物に占める</p> <p>二 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、「ラード」、「んにく」、「しょうゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができ</p> <p>(3) の高いものから順に表示する。 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
------------	---

レトルト パウチ食 品（植物 性たんぱ く食品 （コンビ ーフスタ	「削る。」
---	-------

レトルト パウチ食 品（植物 性たんぱ く食品 （コンビ ーフスタ	内容量	名称
次に定めるところにより表示する。 一 カレー 「カレー」（野菜を原材料として使 用したカレーであって、食肉鳥卵及び その加工品並びに魚肉を使用していな いものにあつては、「野菜カレー」） と表示する。	食用油脂、調味料又は香辛料を添付したも のにあつては製品及びこれらのものの合計 の重量並びに製品の重量を、これらを添付 しないものにあつては製品の重量を、グラ ム又はキログラムの単位で、単位を明記し て表示するとともに、内容重量の表示の文 字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と 表示する。	重量の割合の高いものから順に、第三 条第一項の表の添加物の規定に従い表 示する。ただし、添付油等の原材料に 添加したものにあつては、添付油等の 原材料名の表示に併記して、添加物に 占める重量の割合の高いものから順 に、第三条第一項の表の添加物の項の 規定に従い表示する。 二 一の規定にかかわらず、添加物を、 添付油等の原材料以外の原材料に添加 したもの及び添付油等の原材料に添加 したものに区分して、添付油等の原材 料に添加したものにあつては「添付 油」、「添付調味料」、「たれ」又は 「添付香辛料」の文字に括弧を付し て、原材料名に併記しないで表示する ことができる。

イル)を
除く。)

イル)を
除く。)

- 二 ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステ
ーキ及びミートボール
ハヤシにあつては「ハヤシ」と、ぜ
んざいにあつては「ぜんざい」と、ハ
ンバーグステーキにあつては「ハンバ
ーグステーキ」又は「ハンバーグ」
と、ミートボールにあつては「ミート
ボール」と表示する。
- 三 パスタソース
「パスタソース」と表示する。ただ
し、食肉を原材料として使用したもの
であつて臓器及び可食部分、魚肉並び
に肉様植たんを使用していないものに
あつては、「ミートソース」と表示す
る。
- 四 まあぼ料理のもと
「まあぼ料理のもと」と表示する。
ただし、豆腐又はなすとともに調理し
て食用に供するよう調製したものに
あつては、それぞれ「まあぼ豆腐のも
と」又は「まあぼなすのもと」と表示
する。
- 五 混ぜごはんのもと類
米又は麦を炊飯したものに混ぜて食
用に供するよう調製したものにあつ
ては「ませごはんのもと」と、米又は
麦とともに炊飯して食用に供するよう
に調製したものにあつては「たきこみ
ごはんのもと」と、米又は麦を炊飯し
たものとともにいたため食用に供する
よう調製したものにあつては「いた
めごはんのもと」と表示する。ただ
し、「ませごはんのもと」、「たきこ

みごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

六 どんぶりもののもと

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

七 シチュー

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

八 スープ

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

九 和風汁物

「和風汁物」と表示する。ただし、

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

十 米飯類

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

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

十一 食肉味付

イ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）の項において同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「みそ味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

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

ハ 食肉等の名称は、「牛肉」、「豚

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

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

十二 食肉油漬

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

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

十三 魚肉味付及び魚肉油漬

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

ロ 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあつては、イの規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と表

	「削る。」
--	-------

原材料名	
<p>示することができる。</p> <p>ハ 魚肉の名称は、「まぐろ」、「かつお」、「さば」、「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ニ 小肉片又は碎き肉を詰めたものにあつては、イの「味付」又は「油漬宇土」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」又は「碎き肉」と表示すること。ただし、小肉片にあつては「チャンク」と、碎き肉にあつては「フレーク」と表示することができる。</p> <p>十四 一から十三までに掲げるもの以外のもの その内容を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。</p>	<p>使用した原材料を、次の一から三までの区分により、一から三までの順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した原材料にあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「米」、「麦」、「小豆」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「小麦粉」、「でん</p>

粉」、「トマトペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「ししょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

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

ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が二種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合

には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

二 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「野菜・果実」（野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「野菜」）又は「つなぎ」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ホ 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 スープであって、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、一の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、バームセリー」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

三 ハンバーグステーキ又はミートボー

「項を削る。」	[略]	[削る。]
---------	-----	-------

調理食品 缶詰及び	
名称	[同上]
次に定めるところにより表示する。 イ 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰 製品の内容を表す最も一般的な名	<p>添加物</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものと及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p> <p>ルであつて、ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、一の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「牛肉エキス、トマトペースト、りんごピューレー、ウスターソース、食塩、砂糖、こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>

称を表示する。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と表示し、又は特定の野菜を使用したものにあつては、「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することができ

る。

ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもつて表示する。

ハ 三種類以上の食肉を使用したものにあつては、イ及びロの規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と表示する。

ニ イからハまでの規定にかかわらず、一種類の野菜を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が三十パーセント未満十パーセント以上のもの及び二種類以上の野菜等（野菜、きのこ類、豆腐、しらたき等をいう。）を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が二十パーセント未満十パーセント以上のものにあつては、「野菜煮」の文字の次に括弧を付して、使用した食肉の名称を「牛肉入り」、「鶏肉入り」等（三種類以上の食肉を使用したものについては、「食肉入り」）と表示し、固形量に対する食肉の重量の割合が十パーセント未満のものにあつては、食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と表示する。

二
カレー缶詰又はカレー瓶詰

<p style="text-align: center;">原材料名</p>	
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「いんげん」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「み</p>	<p>「カレー」と表示する。</p> <p>三 シチュー缶詰又はシチュー瓶詰 「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあつては、「シチュー（クリーム煮）」と表示する。</p> <p>四 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。</p> <p>ロ 牛肉、豚肉若しくは家きん肉以外の食肉、臓器若しくは可食部分を使用したカレー又は牛肉、豚肉、家きん肉若しくは舌以外の食肉、臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあつては、イの規定にかかわらず、当該食肉、臓器又は可食部分の名称を付して、カレー又はシチューと表示する。</p> <p>ハ 骨付の食肉を使用したものにあつては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。</p>

そ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

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

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

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

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

ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

二 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。

イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、

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

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

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と

使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 ロ及びハの規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であつて、砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たないときは、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

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

	「項を削る。」
--	---------

炭酸飲料	
名称	原材料名
<p>へ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ト イ及びホの規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあつては、その主要原材料を、「肉だんご」等の名称の次に括弧を付して、「豚肉、鶏肉、でん粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>	<p>「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>二 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから</p>

豆乳類	果実飲料	
[削る。]	[略]	[削る。]

豆乳類	果実飲料	
添加物	[同上]	[同上]
<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>	<p>順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>三 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p> <p>四 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあつては、水の表示は、省略することができる。</p>

[略]				
別表第五(第三条関係)				
食品	名称			
[略]	[略]			
うに加工品	[略]	[削る。]		
[項を削る。]	乾燥わかめ			
乾燥わかめ	乾燥わかめ	乾燥わかめ	乾燥わかめ	乾燥わかめ
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
[略]	[項を削る。]			
栄養成 分及び 熱量	表示の単 位	測定及び算出の 方法	許容差の範囲	○と表 示する ことが できる 量
別表第九(第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三條、第二十六條、第三十四條関係)				

[同上]				
別表第五(第三条関係)				
食品	名称			
[同上]	[同上]			
うに加工品	[同上]	[削る。]		
うにあえもの	うにあえもの	うにあえもの	うにあえもの	うにあえもの
乾燥わかめ	乾燥わかめ	乾燥わかめ	乾燥わかめ	乾燥わかめ
灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ
もみわかめ	もみわかめ	もみわかめ	もみわかめ	もみわかめ
板わかめ	板わかめ	板わかめ	板わかめ	板わかめ
[同上]	[同上]			
チルドハンバ ーグステーキ	チルドハンバ ーグステーキ	チルドハンバ ーグステーキ	チルドハンバ ーグステーキ	チルドハンバ ーグステーキ
チルドミート ボール	チルドミート ボール	チルドミート ボール	チルドミート ボール	チルドミート ボール
チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類
[同上]	[同上]			
チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類	チルドぎよう ざ類
チルド春巻	チルド春巻	チルド春巻	チルド春巻	チルド春巻
チルドぱおず	チルドぱおず	チルドぱおず	チルドぱおず	チルドぱおず
栄養成 分及び 熱量	表示の単 位	測定及び算出の 方法	許容差の範囲	○と表 示する ことが できる 量
別表第九(第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三條、第二十六條、第三十四條関係)				

脂質	七十グラム
飽和脂肪酸	十七グラム
〔略〕	
n・6系脂肪酸	十・〇グラム
〔略〕	
食物繊維	二十グラム
亜鉛	八・五ミリグラム
〔略〕	
カルシウム	七百ミリグラム
〔略〕	
鉄	六・五ミリグラム
銅	〇・八ミリグラム
ナトリウム	二千七百ミリグラム(ただし、食塩相当量に換算したものであつては、七・〇グラム)
〔略〕	
マンガン	三・二ミリグラム
〔同上〕	
ヨウ素	百四十マイクログラム
〔略〕	
パントテン酸	五・五ミリグラム
〔略〕	
ビタミンB ₁	一・〇ミリグラム
〔略〕	
ビタミンB ₁₂	四・〇マイクログラム
〔略〕	
ビタミンD	九・〇マイクログラム
ビタミンE	六・五ミリグラム
〔略〕	

別表第十二(第七条関係)

脂質	六十二グラム
飽和脂肪酸	十六グラム
〔同上〕	
n・6系脂肪酸	九・〇グラム
〔同上〕	
食物繊維	十九グラム
亜鉛	八・八ミリグラム
〔同上〕	
カルシウム	六百八十ミリグラム
〔同上〕	
鉄	六・八ミリグラム
銅	〇・九ミリグラム
ナトリウム	二千九百ミリグラム
〔同上〕	
マンガン	三・八ミリグラム
〔同上〕	
ヨウ素	百三十マイクログラム
〔同上〕	
パントテン酸	四・八ミリグラム
〔同上〕	
ビタミンB ₁	一・二ミリグラム
〔同上〕	
ビタミンB ₁₂	二・四マイクログラム
〔同上〕	
ビタミンD	五・五マイクログラム
ビタミンE	六・三ミリグラム
〔同上〕	

別表第十二(第七条関係)

銅	鉄	カルシウム	亜鉛	たんぱく質	栄養成分	
					高い旨の表示の基準値	含む旨の表示の基準値
リゲラム ○・二四ミ ム	リゲラム ○・九八 ミ リ グ ラ ム	二百四十 グラム(百 五ミリグ ラム)	二・五五 ミ リ グ ラ ム (一・二八 ミ リ グ ラ ム)	十七・〇 グ ラ ム(八・ 五グラム)	食品百グ ラム当 たり(括 弧内は、 一般に 飲用に 供する 液状の 食品百 ミリリ ットル 当た りの場 合)	食品百グ ラム当 たり(括 弧内は、 一般に 飲用に 供する 液状の 食品百 ミリリ ットル 当た りの場 合)
○・八	六五 ミ リ グ ラ ム	七十 ミ リ グ ラ ム	八五 ミ リ グ ラ ム	八・ 五 グ ラ ム	たり	百キ ム 食 品 百 グ ラ ム 当 た り
リゲラム ○・一二 ミ	リゲラム ○・四九 ミ リ グ ラ ム	百五十 グラム(五 十ミリグ ラム)	一・二八 ミ リ グ ラ ム (〇・六 四ミ リ グ ラ ム)	八・五 グ ラ ム(四・ 三 グ ラ ム)	たり	百キ ム 食 品 百 グ ラ ム 当 た り
○・四	三三 ミ リ グ ラ ム	三十 ミ リ グ ラ ム	四三 ミ リ グ ラ ム	四・ 三 グ ラ ム	たり	百キ ム 食 品 百 グ ラ ム 当 た り
ム (〇・〇 八ミ リ グ ラ ム)	〇・六五 ミ リ グ ラ ム (〇・六 五ミ リ グ ラ ム)	七十 ミ リ グ ラ ム (七十 ミ リ グ ラ ム)	〇・八五 ミ リ グ ラ ム (〇・八 五ミ リ グ ラ ム)	八・五 グ ラ ム (四・三 グ ラ ム)	場合)	強化され た旨の表 示の基準 値

銅	鉄	カルシウム	亜鉛	たんぱく質	栄養成分	
					高い旨の表示の基準値	含む旨の表示の基準値
リゲラム ○・二七 ミ	リゲラム ○・〇二 ミ リ グ ラ ム	二百四十 グラム(百 二ミリグ ラム)	二・六四 ミ リ グ ラ ム (一・三二 ミ リ グ ラ ム)	十六・二 グ ラ ム(八・ 一 グ ラ ム)	食品百グ ラム当 たり(括 弧内は、 一般に 飲用に 供する 液状の 食品百 ミリリ ットル 当た りの場 合)	食品百グ ラム当 たり(括 弧内は、 一般に 飲用に 供する 液状の 食品百 ミリリ ットル 当た りの場 合)
○・九	六八 ミ リ グ ラ ム	六十 ミ リ グ ラ ム	八八 ミ リ グ ラ ム	八・ 一 グ ラ ム	たり	百キ ム 食 品 百 グ ラ ム 当 た り
リゲラム ○・一四 ミ	リゲラム ○・五一 ミ リ グ ラ ム	百二十 グラム(五 十ミリグ ラム)	一・三二 ミ リ グ ラ ム (〇・六 六ミ リ グ ラ ム)	八・一 グ ラ ム(四・ 一 グ ラ ム)	たり	百キ ム 食 品 百 グ ラ ム 当 た り
○・五	三四 ミ リ グ ラ ム	四十 ミ リ グ ラ ム	四四 ミ リ グ ラ ム	四・ 一 グ ラ ム	たり	百キ ム 食 品 百 グ ラ ム 当 た り
ム (〇・〇 九ミ リ グ ラ ム)	〇・六八 ミ リ グ ラ ム (〇・六 八ミ リ グ ラ ム)	六十 ミ リ グ ラ ム (六十 ミ リ グ ラ ム)	〇・八八 ミ リ グ ラ ム (〇・八 八ミ リ グ ラ ム)	八・一 グ ラ ム (四・一 グ ラ ム)	場合)	強化され た旨の表 示の基準 値

E ミン	D ミン	B ₁₂ ミン	B ₁ ミン	ン ト パン	
リグ ラム (〇・九八)	一・九五ミ 五マイクロ グラム)	二・七〇マ イクログラ ム(一・三 五マイクロ グラム)	一・二〇マ イクログラ ム(〇・六 〇マイクロ グラム)	一・六五ミ リグラム (〇・八三 ミリグラ ム)	ミリ グラ (〇・一 二)
ミリ 六五〇 リ	Δ グラ クロ	Δ グラ クロ	Δ グラ クロ	Δ グラ ミリ	Δ グラ ミリ
リグ ラム (〇・四九)	八マイクロ グラム)	一・三五マ イクログラ ム(〇・六 〇マイクロ グラム)	〇・六〇マ イクログラ ム(〇・三 〇マイクロ グラム)	〇・八三ミ リグラム (〇・四一 ミリグラ ム)	ミリ グラ (〇・〇 六)
ミリ 三三〇 リ	Δ グラ クロ	Δ グラ クロ	Δ グラ クロ	Δ グラ ミリ	Δ グラ ミリ
グラム (〇・六五 ミリグラ ム)	マイクログラ ム(〇・九 〇)	〇・九〇マイク ログラム(〇・九 〇)	〇・四〇マイク ログラム(〇・四 〇)	〇・五五ミリグ ラム(〇・五五 ミリ グラム)	グラム

E ミン	D ミン	B ₁₂ ミン	B ₁ ミン	ン ト パン	
リグ ラム (〇・九五)	三マイクロ グラム)	一・六五マ イクログラ ム(〇・八 〇マイクロ グラム)	〇・七二マ イクログラ ム(〇・三 六マイクロ グラム)	一・四四ミ リグラム (〇・七二 ミリグラ ム)	ミリ グラ (〇・一 四)
ミリ 六三〇 リ	Δ グラ クロ	Δ グラ クロ	Δ グラ ミリ	Δ グラ ミリ	Δ グラ ミリ
リグ ラム (〇・四七)	一マイクロ グラム)	〇・八三マ イクログラ ム(〇・四 〇マイクロ グラム)	〇・三六マ イクログラ ム(〇・一 八マイクロ グラム)	〇・七二ミ リグラム (〇・三六 ミリグラ ム)	ミリ グラ (〇・〇 七)
ミリ 三二〇 リ	Δ グラ クロ	Δ グラ クロ	Δ グラ ミリ	Δ グラ ミリ	Δ グラ ミリ
グラム (〇・六三 ミリグラ ム)	マイクログラ ム(〇・五 五)	〇・五五マイク ログラム(〇・五 五)	〇・二四マイク ログラム(〇・二 四)	〇・四八ミリグ ラム(〇・四八 ミリ グラム)	グラム

別表第十九（第四条、第五条関係）		ミリグラ ム	グラ ム	ミリグラ ム	グラ ム
食品	表示事項	表示の方法			
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリツ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」と表示する。）	糖用屈折計の示度が六十ブリツ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」と表示する。			
「項を削る。」	「略」	「略」			
「項を削る。」	「略」	「略」			
「項を削る。」	「略」	「略」			

別表第十九（第四条、第五条関係）		ミリグラ ム	グラ ム	ミリグラ ム	グラ ム
食品	表示事項	表示の方法			
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリツ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」と表示する。）	<ol style="list-style-type: none"> 糖用屈折計の示度が六十ブリツ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」と表示する。 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、「開封後は、ガラス等の容器に移し換えること」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。			
「同上」	調理方法	食品の特性に応じて表示する。			
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。			
「同上」	調理方法	食品の特性に応じて表示する。			
魚肉ハム及び魚肉	でん粉含有率（でん粉）	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			

「項を削る。」 「略」	塩蔵わか 「略」	
	「削る。」 「略」	「削る。」 「略」

調理冷凍食品（冷凍フライ、冷凍類、しゅうまい、冷凍い、ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグ、ステーキ、凍ミート、ボール、冷凍フィッシュ） 「同上」	塩蔵わか 「同上」	
	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。） 「同上」	使用方法 「塩抜きして使用すること」等と表示する。 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。
衣の率（冷凍フライ） 五十パーセント（食用油脂で揚げたものは六十パーセント） パーセント びん、冷たいに あっは 十パーセント ト（食用油） 脂で揚げた	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。） 「同上」	別表第四のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示する。
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。		

る。ん類に限る。び冷凍め米飯類及ル、冷凍ユボフイツシグ、冷凍ンバハ

油ン五にかト十あげ用セ五にいト十あ下六び当去ら又を部もも脂トパても
脂ト十あき、パった油ン十あか、パっのグのたし尾は除及のの、一はの
で、パっフ、ても脂ト五っフ、てもラ重りた扇こ去びで以揚食、六に
揚食してラ冷セはので、パてラ冷セはのム量の一をれし、殻頭外げ用、十あ
げ用セはイ凍ン六に揚食、はイ凍ン六に以がえ尾除か、胸のた油ン五っ

は 四 十 五 パ	ざ に あ つ て	冷 凍 セ ン ト 、 パ	一 セ ン ト 、 パ	は 二 十 五 パ	い に あ つ て	凍 し ゆ う ま	皮 の 率 (冷	る。 も の に 限	ト 一 セ ン ト 、 パ	は 六 十 五	も の に あ つ た	脂 ト 食 用 油	五 パ セ ン ト	つ レ は 十	ツ 冷 凍 カ	及 び 冷 ト 、 パ	一 セ ン ト 、 パ	も の に あ つ た	脂 ト 食 用 油	十 パ セ ン ト	あ つ て は 三	コ ロ ッ ケ に	ト 一 セ ン ト 、 パ	パ 一 セ ン ト 、 パ	た も の に あ つ た
-----------------------	-----------------------	---------------------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------	---------------------------------	------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------	------------------	------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

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。

<p>ーセント、冷凍春巻にあっては五十パーセント（食用油脂で揚げたものは六十パーセント）を超えるものに限り、）</p>	<p>使用方法</p>	<p>内容個数（内容個数の管理が困難でないものに限り、）</p>	<p>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、容器包装に入れた旨）</p>	<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨</p>
	<p>解凍方法、調理方法等を表示する。 ○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。</p>		<p>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。</p>	<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。</p>

<p>(冷凍ハン バーグステ ン、冷凍 ミートボ ール、冷 凍フ ィッシュ ハ ン、冷 凍フ ィ ッシュ ボ ールに 限る。)</p>	<p>食肉の含有 率(冷凍ハ ン、冷凍ミ ト、ボ ール、こ れらに 具又はソ スを加え たものに は、具及 びソース を除く。食 肉の含有 率が四十 パーセン ト未満の ものに限 る。)</p>	<p>魚肉の含有 率(冷凍フ ィッシュハ ン、冷凍フ ィッシュボ ールに限 る。)</p>
<p>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つて、単位を明記した食肉の含有率を表す。</p>	<p>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つて、単位を明記した魚肉の含有率を表す。</p>	<p>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つて、単位を明記した魚肉の含有率を表す。</p>

<p>「項を削る。」</p>	<p>「項を削る。」</p>
----------------	----------------

<p>チルドハ ンバグ ステーク 及びチル ドミート ボール チルドぎ ようざ類</p>	<p>調理方法</p>
<p>調理方法</p>	<p>は二に十五は いしゅちま ドト、チル ン、パセ 十五、チル あつては四 ドはおず ざ又はチル ルドぎよう 皮の率（チ 調理方法</p>
<p>食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>「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つて、 単位を明記して表示する。</p>

<p>れ割肉肉肉に用「 も合の合の合の占語「 チが重及重の重め「野 ルい量び量の量る菜」 ドずの魚の食の食の</p>	<p>限な表肉たてのて合よ割肉に用「 る。い示の主、一、にり合がの占語「 ）場しの名たる使部、商にあ高食重め「 合にいてを魚ししし名あ場肉量魚あん</p>	<p>の「 用「 語</p>	<p>「 チ ルド 」 と 表 示 す る。 」</p>
<p>肉この表のチルドぎようど類の項の「魚 ず、「野菜」と表示する。</p>	<p>「魚肉」と表示する。</p>	<p>「チルド」と表示する。</p>	

く。)

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。))以外のものに限る。)	食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率	(下欄の表の上欄に掲げるものを掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料及び添加物(ハンバーグステーキ及びミートソー)	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料	また、その重量の原材料
「〇人前」と表示する。	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。	名称 カレー及びハヤシ	原材料名 食肉等若しくはその加工品又は魚肉	割合 三パーセント(ハヤシにあつては四パーセント)	六パーセント							

「略」	農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状（一種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スパイトコーン、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つては、この限りでない。）
		1 その形状を最もよく表す用語を示す。

「同上」	農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状（一種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スパイトコーン、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つては、この限りでない。）	が、同表の下欄に掲げる割合に満たないときに限る。）			
		1 一種類の農産物を詰めたものであつて、使用した農産物が全形のものにあつては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあつては「つぼみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ボタンのものにあつては「ボタン」と、開きのものにあつては「開き」と、全果粒のものにあつては「全果粒」と、身割れのものにあつては「身割れ」と、小片のものにあつては「小片」と、じょうのう片のものにあつては「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあつては「ホールカーネル」と、クリームスタイルのものにあつては「クリームスタイル」と、ロングスパアーのものにあつては「ロング」と、スパアーのものにあつては「スパアー」と、チップのものにあつては「チップ」と、筒切りのものにあつては「筒切り」と、傷のものにあつては「傷」と、先のものにあつては「先」と、切のものにあつては「切」と、筒のものにあつては「筒」と、二つ割りのものにあつて	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1252 1478 1404 1657">ハンバークステーキ及びミートボール</td> <td data-bbox="1252 1657 1404 1803">食肉</td> <td data-bbox="1252 1803 1404 1971">四十パーセント</td> </tr> </table>	ハンバークステーキ及びミートボール	食肉	四十パーセント
ハンバークステーキ及びミートボール	食肉	四十パーセント				

2

アスパラガスの表皮を除いたもの

2

は「二つ割り」と、四つ割りのもの
にあつては「四つ割り」と、乱切り
のものにあつては「乱切り」と、千
切りのものにあつては「千切り」
と、不定形のものにあつては「不定
形」と、薄切りのものにあつては
「薄切り」と、ランダムスライスに
あつては「ランダムスライス」と、
カットのものにあつては「カット」
と、カット・ヘッドのものにあつて
は「カット・ヘッド」と、輪切りの
ものにあつては「輪切り」と、くさ
び形のものにあつては「くさび形」
と、縦割りのものにあつては「縦割
り」と、角柱形のものにあつては
「角柱形」と、立方形のものにあつ
ては「立方形」と、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。ただし、たけのこの
全形を縦に二つに切断したものに
あつては「二つ割り」に代えて「割」
と、ホール又はボタンをほぼ四等分
したものにあつては「四つ割り」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
したものにあつては「不定形」に代
えて「ピース・ステムス」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
にあつては「薄切り」に代えて「ス
ライス」と表示することができる。

アスパラガスの表皮を除いたもの

<p>にあつては、「ロング」、「スピアー」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」と表示することができる。</p> <p>3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示することができる。</p>	<p>「削る。」</p>
---	--------------

<p>にあつては、「ロング」、「スピアー」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。</p> <p>3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「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。</p>	<p>大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限り、製造工程上の技術上の理由等から大きさを把握できない場合を除く。）</p> <p>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、かつ、大きさの略号が大、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つては、「混合」と表示する。</p> <table border="1" data-bbox="207 1456 702 1971"> <tr> <td>記号及びその略号</td> <td>大きさ</td> </tr> <tr> <td>(L)</td> <td>大</td> </tr> <tr> <td>(M)</td> <td>中</td> </tr> <tr> <td>(S)</td> <td>小</td> </tr> <tr> <td>(T)</td> <td>特小</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="207 1456 702 1971"> <tr> <td>容器の略号</td> <td>区分</td> </tr> <tr> <td>一号</td> <td>二號</td> </tr> <tr> <td>四個又は五個</td> <td>四個又は五個</td> </tr> <tr> <td>六個以上十個以下</td> <td>六個以上十個以下</td> </tr> <tr> <td>十個以上十五個以下</td> <td>十個以上十五個以下</td> </tr> <tr> <td>十六個以上</td> <td>十六個以上</td> </tr> </table>	記号及びその略号	大きさ	(L)	大	(M)	中	(S)	小	(T)	特小	容器の略号	区分	一号	二號	四個又は五個	四個又は五個	六個以上十個以下	六個以上十個以下	十個以上十五個以下	十個以上十五個以下	十六個以上	十六個以上
記号及びその略号	大きさ																						
(L)	大																						
(M)	中																						
(S)	小																						
(T)	特小																						
容器の略号	区分																						
一号	二號																						
四個又は五個	四個又は五個																						
六個以上十個以下	六個以上十個以下																						
十個以上十五個以下	十個以上十五個以下																						
十六個以上	十六個以上																						

	「削る。」
--	-------

し、製造工 る。ただ ものに限 プを詰めた ー及びチツ ー、スピー グスピア ガスのロン (アスパラ 基部の太さ																																					
皮付き(基部 皮むき(基 部の太 さを表	<p>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あっては、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あつては、「混合」と表示する。</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>番号</th> <th>三号</th> <th>四号</th> <th>五号</th> <th>七号</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>個数</td> <td>四 個</td> <td>四 個</td> <td>四 個</td> <td>四 個</td> <td>一号 から 七号 まで 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。</td> </tr> <tr> <td>直径</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> </tr> <tr> <td>直径</td> <td>五 以下</td> <td>五 以下</td> <td>五 以下</td> <td>五 以下</td> <td>五 以下</td> </tr> <tr> <td>直径</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> </tr> <tr> <td>直径</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> <td>十 以上</td> </tr> </tbody> </table>	番号	三号	四号	五号	七号	その他	個数	四 個	四 個	四 個	四 個	一号 から 七号 まで 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。	直径	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	直径	五 以下	五 以下	五 以下	五 以下	五 以下	直径	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	直径	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上
番号	三号	四号	五号	七号	その他																																
個数	四 個	四 個	四 個	四 個	一号 から 七号 まで 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。																																
直径	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上																																
直径	五 以下	五 以下	五 以下	五 以下	五 以下																																
直径	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上																																
直径	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上	十 以上																																

「削る。」

<p>粒の大きさ (粒径) 握できない場合は、この限りでない</p>	<p>程上の技術的理由等から基部の太さを把握できない場合は、この限りでない。</p>															
<p>粒の大きさ (粒径) 握できない場合は、この限りでない</p> <p>表 1 粒の大きさを表す記号及びその略号</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1284 1444 1412 1668">の直径)</th> <th data-bbox="1141 1444 1284 1668">部の直径)</th> <th data-bbox="837 1444 1141 1668">す記号及びその略号</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1284 1668 1412 1982">二十ミリメートル以上</td> <td data-bbox="1141 1668 1284 1982">十八ミリメートル以上</td> <td data-bbox="837 1668 1141 1982">特大 (E)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1061 1444 1284 1668">十五ミリメートル以上二十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="917 1668 1141 1982">十三ミリメートル以上十八ミリメートル未満</td> <td data-bbox="837 1668 1061 1982">大 (L)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 1444 1061 1668">十ミリメートル以上十五ミリメートル未満</td> <td data-bbox="774 1668 917 1982">八ミリメートル以上十三ミリメートル未満</td> <td data-bbox="837 1668 917 1982">中 (M)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="774 1444 917 1668">十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="630 1668 774 1982">八ミリメートル未満</td> <td data-bbox="837 1668 774 1982">小 (S)</td> </tr> </tbody> </table> <p>グリンプイスを詰めたものにあつては表 1、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あつては、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、粒の大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p>	の直径)	部の直径)	す記号及びその略号	二十ミリメートル以上	十八ミリメートル以上	特大 (E)	十五ミリメートル以上二十ミリメートル未満	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)
の直径)	部の直径)	す記号及びその略号														
二十ミリメートル以上	十八ミリメートル以上	特大 (E)														
十五ミリメートル以上二十ミリメートル未満	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)														

い。
)

表2

九ミリメートル以上	大(L)
七ミリメートル以上	中(M)
九ミリメートル未満	
七ミリメートル未満	小(S)

表3

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)
三十五・〇ミリメートルふるい下	大(L)
十七・五ミリメートルふるい上	
十七・五ミリメートルふるい下	中(M)
二十一・〇ミリメートルふるい上	
二十一・〇ミリメートルふるい下	小(S)
十六・五ミリメートルふるい上	
十六・五ミリメートルふるい下	特小(T)
二・〇ミリメートルふるい上	
二・〇ミリメートルふるい下	極小(m)

粒の大きさ (かさの直 径)	粒の大き さを表す 記号及び
----------------------	----------------------

「削る。」	
-------	--

果肉の大きさ (果実) パイナップル の二つ く。			
<p>1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、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</p>	形状 による 区分		
	み つ ぼ		
	開 き		
ト ル 未 満	二 十 ミ リ メ	大 (L)	その略号
二 十 ミ リ メ	上 三 十 ミ リ	大 (J)	
ト ル 未 満	メ ー ト ル 未 満	特 小 (T)	
十 ミ リ メ ー	ト ル 未 満	小 (S)	
ト ル 以 上 十 六 ミ リ メ ー	ト ル 以 上 十 二 ミ リ	中 (M)	
満	メ ー ト ル 未 満	中 (E)	
十 六 ミ リ メ	ト ル 以 上	小 (P)	
ト ル 以 上	三 十 ミ リ メ		
二 十 ミ リ メ	ト ル 以 上		
ト ル 未 満	五 十 ミ リ メ		
ト ル 未 満	三 十 ミ リ メ		
ト ル 未 満	二 十 ミ リ メ		

割り詰め
たものに
限る。た
だ、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
場合は、
この限り
でない。

容量器による区分				記号及び その略号	果肉の 大きさ
五号	四号 缶	二号 缶	一号 缶		
三個以 下	三個以 下	八個以 下	三十個 以下	大(L)	
四個以 下	四個以 上六個 以下	九個以 上十二 個以下	三十一 個以上 四十五 個以下	中(M)	
六個以 下	七個以 上九個 以下	十三個 以上十 六個以 下	四十六 個以上 六十個 以下	小(S)	

表示する場合にあつては、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つては、「混合」と表示する。
² もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつては、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つては、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つては、「混合」と表示する。

「削る。」

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。）

果粒の大きさ	果粒の大きさ	1	
		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、 上 五 個 以 下	下
		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、 上 五 個 以 下	上 五 個 以 下
		みかん以外のものを詰めたものにあつては、果粒数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。	上 七 個 以 下

<p>「削る。」</p>	<p>「削る。」</p>
--------------	--------------

<p>内容を個数 (パイニア ツブルの二 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 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。)</p>	<p>「〇個」、「〇枚」等と表示する。</p>
<p>百グラム当たり二十個以下 百グラム当たり二十一個以上三十五個以下 百グラム当たり三十六個以上</p>	<p>大粒 (L) 中粒 (M) 小粒 (S)</p>
<p>さを表す記号及びその略号</p>	<p>「冷凍原料使用」と表示する。</p>
<p>「同上」 「冷凍原料使用」の用語(アスパラガス缶詰)</p>	<p>「同上」</p>

<p>「削る。」</p>		<p>「削る。」</p>
--------------	--	--------------

<p>又はアスパラガス瓶詰のうち凍結させたアスパラガスを使用したものに及びパイの及びパイ缶詰又はパインアップル瓶詰のうち凍結させた肉を使用したものに限る。）</p>	<p>「もどし豆」と表示する。</p>	<p>「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</p>	<p>「もどし原料使用」と表示する。</p>
--	---------------------	---	------------------------

		畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	
		内容個数 (家きん卵を詰めたものに限る。)	「○○個」と表示する。
	「削る。」	「略」	「削る。」

		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。)	「○○個」又は「○○○個」又は「○○○○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。
	「同上」	「同上」	「同上」
ドミート缶詰、コーン又は食肉瓶詰(食肉缶詰又は食肉瓶詰)	使用した食肉の名称を表示する。	形状を表す写真、絵又は図柄(パインアツプル缶詰に限る。)	形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。
		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り。	

	<p>「削る。」</p>
--	--------------

<p>詰又はコー ンドミート 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。）</p>	<p>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 瓶詰であつ 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</p>
	<p>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、骨付き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。</p>

	調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰
「略」	「削る。」

	調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰
「同上」 が明らかで ない場合に 限る。）	食用の名称 （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」の用語を表示する。 使用した食肉の名称を表示する。

略	「削る。」
---	-------

同上	<p>る。)</p> <p>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 量の割合が 十パーセン ト以上のも のに限る。)</p> <p>実混合割合を上回らない、十の整数倍の数值により、パーセントの単位をもつて、表示する。</p>
----	--

〔略〕

別表第二十（第八条関係）

食品 〔略〕	様式	表示の方式
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<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>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「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JIS 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。 「号を削る。」</p>
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		

〔同上〕

別表第二十（第八条関係）

食品 〔同上〕	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 基部の大きさ 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>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」（凍結させ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つて、かつ、JIS 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</p>
備考 別記様式一の備考の規定によるほか、大きさ、基部の大きさ、粒の大きさ、果肉の大きさ、内容個数又は使用上の注		

[略]	<p>れば、他の箇所に表示 することができる。</p>	<p>「号を削る。」</p>
-----	---------------------------------	----------------

[同上]	<p>意を一括して表示する ことが困難な場合には、<u>大きさ</u>、<u>基部の太さ</u>、<u>粒の大きさ</u>、<u>果肉の大きさ</u>、<u>果粒の大きさ</u>、<u>内容個数</u>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>ものに表示する場合にあつては、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」 (凍結させたバ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つて、かつ、JISZ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JISZ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>
------	---	---

<p>「項を削る。」</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔項を削る。〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</p> <p>〔略〕</p> <p>第八号各号（第三号を除く。）の規定による。</p> <p>「号を削る。」</p>										
<p>ジャム類</p> <p>別記様式一の規定による。</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>マカロニ類</p> <table border="1" data-bbox="810 1263 1176 1585"> <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> <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>	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	調理方法	原産国名	製造者	<p>〔同上〕</p>	<p>畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</p> <p>〔同上〕</p> <p>第八号各号（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、商品名の表示されている箇所と近接した箇所に、</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														
調理方法														
原産国名														
製造者														

<p>「項を削る。」</p>	<p>「略」</p>
<p>「号を削る。」</p>	

<p>「同上」</p>	<p>魚肉ハム 及び魚肉ソーセージ</p>
<p>商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ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 「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近接した箇所、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ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>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 保存方法 原産国名 製造者 備考</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>

	<p>別記様式一の備考の規定による。</p>										
<p>〔略〕</p> <p>〔項を削る。〕</p>	<p>〔同上〕</p> <p>別に加工品及び品のにえも</p> <table border="1" data-bbox="879 1263 1251 1576"> <tr> <td>名称</td> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>塩うに含有率</td> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> <td>製造者</td> </tr> </table> <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、名称の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JISZ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。</p>	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
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										
<p>〔略〕</p> <p>〔項を削る。〕</p>	<p>〔同上〕</p> <p>調理冷凍食品（冷凍フライン類、冷凍しめじ、冷凍いんげん、冷凍ぎょうちん、冷凍春巻、冷凍ハンバーグ、冷凍ステーキ、冷凍ミニトマト、冷凍ゴーハ</p> <table border="1" data-bbox="362 1263 692 1576"> <tr> <td>名称</td> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td>衣の率又は皮の率</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td></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</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 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ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）にあっては、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>	名称	原材料名	原料原産地名	衣の率又は皮の率	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	
名称	原材料名										
原料原産地名	衣の率又は皮の率										
内容量	賞味期限										
保存方法	原産国名										
製造者											

	<p>「項を削る。」</p>
<p>冷凍フイ ンシューハ ンバー グ、冷凍 フイツシ ユポー ル、冷凍 米飯類及 び冷凍め ん類に限 る。）</p>	<p>チルドハ ンバーク ステーキ 及びチル ドミート ボール</p>
<p>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、JISZ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。</p> <p>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、JISZ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。</p>	<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</p> <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</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ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）にあっては、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>「項を削る。」</p>																		
<p>チルドぎょうや類</p>	<p>い</p> <p>いで表示する場合において、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <table border="1" data-bbox="842 1265 1209 1574"> <tr> <td>名称</td> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td></td> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td></td> <td>皮の率</td> </tr> <tr> <td></td> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td></td> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td></td> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td></td> <td>調理方法</td> </tr> <tr> <td></td> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td></td> <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、次に定めるところによる。</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あつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>二 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法を表示する箇所を、他の箇所</p>	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
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																		
<p>第八号各号（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 「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所と近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ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。</p> <p>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、JISZ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。</p> <p>三 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所と近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める十四</p>																			

	<p>「項を削る。」</p>			
<p>に表示することができる。</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="954 1115 1289 1249"> <p>レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品(コンビニフスタイル)を除く。)</p> </td> <td data-bbox="954 1261 1249 1574"> <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</p> </td> <td data-bbox="659 1261 946 1574"> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を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> </td> </tr> </table>	<p>レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品(コンビニフスタイル)を除く。)</p>	<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</p>	<p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を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>レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品(コンビニフスタイル)を除く。)</p>	<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</p>	<p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を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>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>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 レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ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)であつては、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、JISZ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)であつては、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、JISZ八</p>			

<p>調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰</p>	<p>〔略〕</p>	
	<p>〔略〕</p>	
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。 「号を削る。」</p>		

<p>調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰</p>	<p>〔同上〕</p>	
	<p>〔同上〕</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。 一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所、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、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大き</p>		<p>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。 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、JISZ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>

別表第二十二(第九条関係) 食品 「項を削る。」 表示禁止事項	「略」
	「号を削る。」

別表第二十二(第九条関係) 食品 農産物缶詰及 び農産物瓶詰 表示禁止事項 2 1 「天然」又は「自然」の用語 「純正」その他純粋であることを示す用語	「同上」
	二 一の統一のとれた文字で表示する。 「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、JISZ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。 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、JISZ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>〔略〕</p>	<p>ジャム類</p> <p>〔項を削る。〕 1・2 〔略〕 〔項を削る。〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔項を削る。〕</p>	<p>〔項を削る。〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>
------------	--	------------	----------------	----------------	------------	------------

<p>〔同上〕</p>	<p>ジャム類</p> <p>1 〔特級〕の用語と紛らわしい用語 2・3 〔略〕 4 果実等を多く含有している旨を示す用語</p>	<p>〔略〕</p>	<p>即席めん</p> <p>1 かやくのうち特定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つては、「そば」の用語 3 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</p>	<p>マカロニ類</p> <p>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、卵にあつては四グラム以上、野菜にあつては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。</p>	<p>〔同上〕</p> <p>畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</p> <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 2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、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 3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>	<p>〔同上〕</p>
-------------	---	------------	--	---	---	-------------

<p>「項を削る。」</p>	<p>「略」</p> <p>「項を削る。」</p>
----------------	---------------------------

<p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p> <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」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラツクスハム」、「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(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>	<p>「同上」</p> <p>うに加工品</p> <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つて製造された製品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>
---	--

〔略〕	みそ	塩蔵わかめ	乾燥わかめ	〔項を削る。〕
				〔1・2 略〕 〔項を削る。〕
		1 〔略〕 2 「新鮮」その他新しさを示す用語		〔1・2 略〕 〔項を削る。〕
		〔項を削る。〕 〔項を削る。〕 〔項を削る。〕		〔1・2 略〕 〔項を削る。〕

〔同上〕	みそ	塩蔵わかめ	乾燥わかめ	うにあえもの
				1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 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 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 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
		1 〔同上〕 2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地 で採られたわかめを当該産地で処理包装 したものである場合、「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		1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 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 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 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
		〔1・2 同上〕 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		〔1・2 同上〕 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

「項を削る。」

調理冷凍食品
(冷凍フライ
類、冷凍しゅ
うまい、冷凍
ぎようざ、冷
凍春巻、冷凍
ハンバーグス
テーキ、冷凍
ミートボー
ル、冷凍フイ
ツシュハンバ
ーグ、冷凍フ
イッシュポー
ル、冷凍米飯
類及び冷凍め
ん類に限る。)

1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎよ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、冷凍ぎようざ又は冷凍春巻

イ 使用した原材料のうちの一種又は二種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎようざ」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つて、使用した原材料のうちの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、食肉のうちの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

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し十パーセント
	かに	原材料及び添加物に対し八パーセント
	牛肉	原材料及び添加物に対し八パーセント
	豚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	鶏肉	原材料及び添加物に対し

二種類以上使用したものについて、魚肉のうちの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、原材料の全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

「項を削る。」		「項を削る。」
---------	--	---------

チルドぎょう	チルドミート ボール	<p>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</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）であって、ソースを含む。）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> <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ぱく等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</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）であって、ソースを含む。）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> <p>原材料のうち特定のものに強調する用語。た</p>
--------	---------------	--

ざ類

名称	原材料名	割合
チルドぎょうざ	食肉、牛肉、豚肉、鶏肉、えび、かに、その他	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 十パーセント その他 十パーセント
チルドしゅうまい	食肉、牛肉、豚肉、鶏肉、えび、かに、その他	食肉 四十パーセント 牛肉 十五パーセント 豚肉 十五パーセント 鶏肉 十五パーセント えび 十パーセント かに 十パーセント その他 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	食肉 三十パーセント 牛肉 十パーセント 豚肉 十パーセント 鶏肉 十パーセント えび 十パーセント かに 十パーセント その他 十パーセント
チルドばおず	食肉、牛肉	食肉 三十パーセント 牛肉 十五パーセント

だし、別表第十九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。

レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）

「様植たん」を使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語。

レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）

スープ	食肉等又			名称 混ぜごは んのもと 類及びど んぶりも ののもと	原材料名 食肉鳥卵 又は魚肉 野菜又は 果実（ま つたけ及 びくりを 除く。） まつたけ	割合 原材料及び添加物に対 し十パーセント 原材料及び添加物に対 し三十パーセント	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 2 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語 3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、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全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。	豚肉	十五パーセント
	くり	ま	除					鶏肉	十五パーセント
食肉等又	くり	ま	除	その他	十パーセント	十パーセント	かに	十パーセント	
原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対	

[略]	[項を削る。]	[項を削る。]
-----	---------	---------

[同上]	炭酸飲料 調理食品缶詰 及び調理食品 瓶詰	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1173 1332 1396 1489">和風汁物</td> <td data-bbox="1173 1489 1396 1646">は魚肉</td> <td data-bbox="1173 1646 1396 1989">は魚肉又は野菜又は果実</td> <td data-bbox="949 1332 1173 1989"> 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及び添加物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全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="949 1332 1173 1489">食肉等又は魚肉</td> <td data-bbox="949 1489 1173 1646">は魚肉</td> <td data-bbox="949 1646 1173 1989"> 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 6 「純」、「純正」その他純粹であることを示す用語 7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語 </td> <td data-bbox="726 1332 949 1989"> 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 2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又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つて、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 </td> </tr> </table>	和風汁物	は魚肉	は魚肉又は野菜又は果実	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及び添加物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全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。	食肉等又は魚肉	は魚肉	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 6 「純」、「純正」その他純粹であることを示す用語 7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語	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 2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又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つて、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
和風汁物	は魚肉	は魚肉又は野菜又は果実	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及び添加物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全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。							
食肉等又は魚肉	は魚肉	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 6 「純」、「純正」その他純粹であることを示す用語 7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語	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 2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又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つて、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							

別表第二十四（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
〔略〕	〔略〕	〔略〕
シアン化合物を含有する豆類	添加物	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つては当該添加物の物質名及び同表の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、添加物の物質名を表示は、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ものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の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。
〔略〕	〔略〕	〔略〕
アボカド、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、パイナップ	添加物	1 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つては当該添加物の物質名及び同表の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

別表第二十四（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
〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
シアン化合物を含有する豆類	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つては当該添加物の物質名及び同表の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、添加物の物質名を表示は、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ものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の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。
〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
アボカド、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、パイナップ	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つては当該添加物の物質名及び同表の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

卵 鶏の殻付き	〔略〕	食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	ル、バナナ、パイ、ヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴ、もも及びりんご
添加物	〔略〕	添加物	〔略〕
加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、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の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	〔略〕	加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、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の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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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 〔略〕 つては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。

卵 鶏の殻付き	〔同上〕	食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	ル、バナナ、パイ、ヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴ、もも及びりんご
添加物	〔同上〕	添加物	〔同上〕
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パーを除き、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の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	〔同上〕	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パーを除き、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の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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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 〔同上〕 用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。

<p>切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>
<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>
<p>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の当該下欄に掲</p>	<p>〔略〕</p>	<p>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の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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>	<p>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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>

<p>切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>
<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>
<p>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</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>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の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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>	<p>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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>

生食用のもの	冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	生かき
<p>ける用途の表示を、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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>	<p>加工助剤及びキャリアーを除去、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の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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>	<p>加工助剤及びキャリアーを除去、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の当該下欄に掲</p>

生食用のもの	冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	生かき
<p>物の物質名及び同表の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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>	<p>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を除去、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の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ものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の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。</p>	<p>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を除去、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</p>

備考 表中の「」の記載は注記である。	[略]	<p>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、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>
	[同上]	<p>物の物質名及び同表の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、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>

附 則

(施行期日)

第一条 この府令は、令和七年四月一日から施行する。ただし、食品表示基準別表第三調理冷凍食品の項の改正規定並びに別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二調理冷凍食品（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、冷凍フィッシュバーガー、冷凍フィッシュボール、冷凍ライスボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）の項の改正規定は、令和八年四月一日から施行する。

(経過措置)

第二条 令和十二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第三条、別表第三、別表第四、別表第五、別表第十九、別表第二十、別表第二十二及び別表第二十四の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

2 令和十年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）

及び同日までに販売される業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）について
は、この府令による改正後の食品表示基準別表第十及び別表第十二の規定にかかわらず、なお従前の例に
よることができる。