

# 個別品目ごとの表示のルールの見直しについて

令和7年1月

消費者庁食品表示課

➤ 食品表示ルールの見直しについては、消費者基本計画等に以下のとおり盛り込まれた。

◎ **経済財政運営と改革の基本方針2023**（令和5年6月16日閣議決定）（抄）

こども用製品等の事故防止、消費生活相談のサービス向上への体制再構築、食品衛生基準行政の機能強化、悪質商法被害防止のための消費者教育、**食品表示基準の国際基準への整合化を推進する**とともに、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを年末までに策定する。

◎ **消費者基本計画**（令和2年3月31日閣議決定、令和3年6月15日改定）（抄）

「消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書（2019年8月消費者委員会食品表示部会）を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。」

◎ **消費者基本計画工程表**（令和5年6月13日消費者政策会議決定）（抄）

「食料供給のグローバル化の進展を踏まえ、**合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準（コーデックス規格）との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していく。**」

# 令和5年度食品表示懇談会

第70回食品表示部会資料1から抜粋

## 検討項目

- (1) 食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢
- (2) (1)を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論
- (3) その他

## 運営

- (1) 懇談会のロジはSOMPORリスクマネジメント(株)に委託
- (2) 懇談会は原則公開(オンライン配信)
- (3) 令和5年度は4回程度開催
- (4) 来年度以降も継続開催

## スケジュール

- |           |               |
|-----------|---------------|
| 10月13日(金) | 第1回懇談会        |
| 11月24日(金) | 第2回懇談会        |
| 1月30日(火)  | 第3回懇談会        |
| 3月7日(木)   | 第4回懇談会        |
| 令和5年度内    | 中間報告(令和5年度報告) |

## 構成員

阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
伊藤 匡美	亜細亜大学経営学部 教授
大角 亨	一般財団法人食品産業センター 専務理事
加藤 孝治	日本大学大学院総合社会情報研究科 教授
北口 善教	西本Wismettacホールディングス株式会社 シニアマネージャー
佐藤 秀幸	一般財団法人日本食品分析センター 審査・認証部副部長
島崎 真人	一般社団法人日本農林規格協会 専務理事
脊黒 勝也	一般社団法人日本食品添加物協会 専務理事
田中 弘之	東京家政学院大学人間栄養学部 教授
中澤 克典	独立行政法人日本貿易振興機構 理事
橋本 豊	一般社団法人全国スーパーマーケット協会 調査役
廣田 浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
間處 博子	株式会社生活品質科学研究所 代表取締役社長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
湯川 剛一郎	一般社団法人食品表示検定協会 理事長(座長)

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行い、以下のとおり方向性がとりまとめられた。

## (1) 諸外国との表示制度の整合性について

大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」への対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

## (2) 個別品目ごとの表示ルールについて

横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。

表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

## (3) 食品表示へのデジタルツールの活用について

容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要。

新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。

情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論。

## (4) 改正内容の施行時期について

各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

## (5) 食品表示制度の消費者への周知について

食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

## (6) 各検討事項の議論の進め方について

各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場（令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの2分科会）を設け検討。

# 食品表示懇談会の今後の進め方

- 表示の改版に伴う事業者の負担に配慮し、各改正事項について十分な経過措置期間を設けるとともに、経過措置終了時期を極力揃える。
- これにより、食品表示の改正に関する予見可能性を高めつつ、何度も改版しなくてよいようにする。

	2023(R5)年度	2024(R6)年度	2025(R7)年度～2029(R11)年度
食品表示懇談会  (国際基準との整合性等)	食品表示制度の中長期的な大枠についての議論	分科会からの提言等を議論	分科会からの提言等を議論
分科会① デジタルツールの活用		国内でのデジタルツールの活用の大きな方向性について、コーデックスでの議論も見据えながら検討	
分科会② 個別品目毎のルール		・品目ごとに業界等からの要望を懇談会において聴取 ・具体的な改正内容の検討	

各改正事項について極力経過措置終了時期を揃える。

# 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

## 検討項目

- (1) 横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討
- (2) 表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的を確認することについて検討

## 運営

- (1) 分科会のロジは（株）シードプランニングに委託
- (2) 分科会は原則公開（オンライン配信）
- (3) 個別品目見直し分科会は12回程度開催

## スケジュール

5月29日（水） 第1回分科会  
6月18日（火） 第2回分科会  
7月22日（月） 第3回分科会  
8月28日（水） 第4回分科会

9月27日（金） 第5回分科会  
10月30日（水） 第6回分科会  
11月27日（水） 第7回分科会

## 構成員

阿部 徹	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 部長
小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授
澤木 佐重子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会 代表
島崎 真人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
森光 康次郎	国立大学法人 お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授（座長）

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、J A S規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度は「個別品目ごとの表示ルール」について、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要否及び改正の必要性について検討する。

## ○ヒアリングについて

個別品目ごとの表示ルールの各事項ごと（別表ごと）に必要性の有無を確認し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。

別表第3 食品の定義  
別表第4 個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）  
別表第5 名称の規制

別表第19 追加的な表示事項  
別表第20 表示の様式  
別表第22 表示禁止事項



# 食品に係る加工食品の表示基準（JAS法関連事項）の変遷


令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

昭和25年～ (1950年)	J A S 格付品 にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<p>&lt;背景&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・戦後の混乱期にまがい物が横行したことを背景に、JAS法（農林物資規格法）の制定</li></ul> <p>&lt;目的&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用 または商品の合理化（粗悪品の排除、食品・農林水産品の品質向上）</li></ul> <p>&lt;表示基準の位置付け&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・JAS規格の一部として表示基準を規定（JAS格付品のみに表示義務）</li></ul>
昭和45年～ (1970年)	基準のある 品目にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<p>&lt;改正&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）を改正し、品質表示基準制度を創設</li></ul> <p>&lt;目的&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資するため</li></ul> <p>&lt;表示基準の位置付け&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・JAS規格から分離する形で品質表示基準を制定 (JAS規格制定品目を中心に作成され、JAS規格はなく品質表示基準のみの品目もあり)</li><li>・品質表示基準のある品目に表示義務</li><li>・最初の品質表示基準を制定（昭和46年）（果実飲料、炭酸飲料）その後、品目ごとに順次制定</li></ul>
平成11年～ (1999年)	全ての加工食 品に表示義務 (品目横断的 に義務付け)	<p>&lt;改正&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・品質表示基準の対象を全ての農林物資に拡大</li></ul> <p>&lt;目的&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・食品の多様化、消費者の食品の品質及び安全性や健康に対する関心の高まり等に対応して、食品の表示 制度を充実強化するため</li></ul> <p>&lt;表示基準の位置付け&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・すべての加工食品を対象に品目横断的な品質表示基準を制定（平成12年）</li><li>・個別の品質表示基準があった品目は、品目横断的な基準に加え、個別の基準を上乗せ</li></ul>
平成25年～ (2013年)	対象範囲に変 更なし いわゆる品質表 示の部分は、原 則そのまま移行	<p>&lt;食品表示法の制定&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・J A S 法等 3 法の食品表示に関する規定を統合して包括的かつ 一元的な食品表示制度とするため 食品表示法を創設</li><li>・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年）</li><li>・品質表示の部分は、原則そのまま移行</li></ul>



# 食品表示法基準、公正競争規約、JAS規格について

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第1回資料3から抜粋

食品表示基準	<p>○<u>全ての食品関連事業者が守る義務表示等を規定する制度</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、全ての食品関連事業者に対して、生鮮食品や加工食品の容器包装等へ表示する表示事項を規定。</li><li>・食品表示基準に従わない表示をした場合は、罰則等が伴う。 (根拠法令：食品表示法)</li></ul>
公正競争規約	<p>○<u>業界団体が自主的に表示する事項（業界ルール）を設定する制度</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・景品表示法第31条の規定により、事業者団体が公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界ルール。</li><li>・規約に参加していない事業者には適用されない。 (根拠法令：不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）)</li></ul>
JAS規格 (ここでは主に一般JAS) 	<p>○<u>品質等を定めた基準を満たしたものにJASマークを付す制度</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・農林水産大臣が、食品の品位、成分等の品質についての日本農林規格（JAS規格）を定め、規格を満たす食品にJASマークを付す制度。</li><li>・現在は規格において各品目の表示方法の規定はしていない。 (根拠法令：日本農林規格等に関する法律)</li></ul>

※簡単に説明するためにまとめたものであるため、正確に違いを確認したい場合は、それぞれの根拠法令から目的等をご確認ください。

関係団体	食品表示基準	公正競争規約	JAS規格
日本食肉加工協会	ベーコン類	ハム・ソーセージ類	ベーコン類
	ハム類		ハム類
	プレスハム		プレスハム
	混合プレスハム		—
	ソーセージ		ソーセージ
	混合ソーセージ		—
	チルドハンバーグステーキ	—	チルドハンバーグステーキ (JAS 1016)
	チルドミートボール	—	チルドミートボール (JAS 1238)
日本缶詰びん詰レトルト食品協会	農産物缶詰及び農産物瓶詰	食品缶詰	農産物缶詰及び農産物瓶詰
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	食品缶詰	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	—	—
	レトルトパウチ食品	—	—
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	—	—
全国清涼飲料連合会	炭酸飲料	—	炭酸飲料
日本果汁協会	果実飲料	果実飲料等	果実飲料 (JAS 1075)
日本マーガリン工業会	マーガリン類	マーガリン類	マーガリン類 (JAS 0932)
日本パン工業会	パン類	包装食パン	—
日本植物油協会	食用植物油脂	—	食用植物油脂
全国トマト工業会	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	—	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース (JAS 0388)
	トマト加工品	トマト加工品	トマト加工品 (JAS 1419)
日本ソース工業会	ウスターソース類	—	ウスターソース類
日本醤油協会	しょうゆ	しょうゆ	しょうゆ (JAS 1703)
日本ジャム工業組合	ジャム類	食品缶詰	ジャム類 (JAS 0524)

関係団体	食品表示基準	公正競争規約	JAS規格
全日本漬物協同組合連合会 全国漬物検査協会	農産物漬物	—	農産物漬物 (JAS 1752)
日本パスタ協会	マカロニ類	—	マカロニ類 (JAS 2633)
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類	—	乾めん類 (JAS 0911)
全国マヨネーズ・ドレッシング類 協会	ドレッシング及びドレッシングタイ プ調味料	ドレッシング類	ドレッシング (JAS 0955)
日本冷凍食品協会	調理冷凍食品	—	—
全国味噌工業協同組合連合会	みそ	みそ	みそ (JAS 0022)
全国食酢協会中央会	食酢	食酢	醸造酢 (JAS 0801)
日本スープ協会	乾燥スープ	—	乾燥スープ (JAS 0602)
風味調味料協議会	風味調味料	—	風味調味料 (JAS 0310)
日本即席食品工業協会	即席めん	即席めん	即席めん
日本豆乳協会	豆乳類	豆乳類	豆乳類
全国削節工業協会	削りぶし	削りぶし	削りぶし (JAS 1122)
全国煮干協会	煮干魚類	—	煮干魚類
日本わかめ協会	乾燥わかめ	—	—
	塩蔵わかめ	—	—
全国凍豆腐工業協同組合連合会	凍り豆腐	凍り豆腐	—
全国珍味商工業協同組合連合会	うに加工品	—	—
	うにあえもの	—	—
—	チルドぎょうざ類	—	—

業界団体	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
日本食肉加工協会	ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
	ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
	プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
日本缶詰びん詰レトルト食品協会	農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
	レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
全国清涼飲料連合会	炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
日本果汁協会	果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
日本マーガリン工業会	マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
日本パン工業会	パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
日本植物油協会	食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
全国トマト工業会	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●
	トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
日本ソース工業会	ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●

業界団体	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
日本醤油協会	しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
日本ジャム工業組合	ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全日本漬物協同組合連合会 全国漬物検査協会	農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
日本パスタ協会	マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国マヨネーズ・ドレッシング類協会	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
日本冷凍食品協会	調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国味噌工業協同組合連合会	みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
全国食酢協会中央会	食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
日本スープ協会	乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
風味調味料協議会	風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
日本即席食品工業協会	即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
日本豆乳協会	豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
全国削節工業協会	削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
(日本水産資源保護協会)	煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
日本わかめ協会	乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
	塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
全国凍豆腐工業協同組合連合会	凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国珍味商工業協同組合連合会	うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
	うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
—	チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●

# 各品目ごとの分科会における検討結果の概要①

第1回から第7回までの議論を行った結果、

- 完全に廃止した品目があった（調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの）
- 定義・名称は維持したいという要望が多くあった。
- 原材料名等については、横断的な基準で対応可能であり、廃止しても問題ないという意見も多くあった。
- 品目の特性に応じて、語句の修正や、個別的義務表示事項を残したいという意見があった。
- 特定の品目だけ義務を課しているようなものについては、ヒアリング内容等を踏まえ、横断的な基準に合わせる方向で整理。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、—：次回検討、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第1回 (5/29)	調理冷凍食品	×	×	×	×	×	■	×	×	×
第2回 (6/18)	ハム類	△	—	—	—	—	—	■	■	—
	ソーセージ	△	—	—	—	—	—	—	—	—
	チルドハンバーグステーキ	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドミートボール	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドぎょうざ類	×	×	×	×	×	×	×	×	×
第3回 (7/22)	マーガリン類（1回目）	●	●	●	×	■	●	●	●	■
	みそ	●	●	×	■	■	●	■	■	△
	炭酸飲料	×	×	×	■	■	■	■	■	×

# 各品目ごとの分科会における検討結果の概要②

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第4回 (8/28)	即席めん	×	■	×	×	×	■	×	■	×
	マカロニ類	●	△	×	×	■	●	×	×	×
	ジャム類	●	●	×	×	×	■	△	×	△
第5回 (9/27)	うに加工品	△	△	×	■	■	△	△	×	×
	うにあえもの	×	×	×	■	■	×	×	×	×
	乾燥わかめ	△	△	●	■	■	△	■	■	△
	塩蔵わかめ	●	●	△	■	■	●	△	△	△
第6回 (10/30)	農産物缶詰及び農産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	△	×	×	■	■	■	△	×	×
第7回 (11/27)	レトルトパウチ食品	△	×	×	×	●	■	×	×	△
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	×	×	×	●	×	×	×
	パン類	△	●	×	■	×	■	■	■	■
	マーガリン類（2回目）	●	●	●→×	×	■	●	●	●	■



# 分科会における検討が未実施の品目

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
日程未定	しょうゆ									
	果実飲料									
	農産物漬物									
	乾めん類									
	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料									
	食用植物油脂									
	食酢									
	乾燥スープ									
	風味調味料									
	豆乳類									
	削りぶし									
	煮干魚類									
	にんじんジュース及び にんじんミックスジュース									
	トマト加工品									
	ウスターソース類									
	凍り豆腐									
	ベーコン類									
	ハム類									
	プレスハム									
	混合プレスハム									
ソーセージ										
混合ソーセージ										

# 別表第3 定義、別表第4 名称、別表第5 名称規制 <維持の例：みそ>

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
みそ	みそ	次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。 一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもので若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの 二 一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第4のみその項において同じ。）等を加えたもの
	米みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したものを（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	麦みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したものを（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	豆みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものを（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。
	調合みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
みそ	名称	米みそにあつては「米みそ」と、麦みそにあつては「麦みそ」と、豆みそにあつては「豆みそ」と、調合みそにあつては「調合みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあつては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
みそ	米みそ	米みそ
	麦みそ	麦みそ
	豆みそ	豆みそ
	調合みそ	調合みそ

# 別表第3 定義、別表第4 名称 <一部修正、廃止の例：レトルトパウチ食品>

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

・レトルトパウチ食品は、使用する原材料により表示できる名称が規定されているが、同じ原材料を使用しているも、レトルトパウチ食品の定義にあてはまらない場合は、横断ルールにより一般的名称で表示することができるため、商品の実態に沿った名称の表示が可能となっている。

## ○定義の個別のルール（食品表示基準別表第3）

食品	用語	定義
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。

## ○名称の個別のルール（食品表示基準別表第4）

食品	表示事項	表示の方法
レトルトパウチ食品（略）	名称	次に定めるところにより表示する。～中略～ 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っ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。



レトルトパウチ包装  
【遮光性あり】



和風味のミートソース



透明パウチ包装※  
【遮光性なし】

レトルトパウチ食品の定義に当てはまるため、レトルトパウチ食品の個別ルールを参考にミートソースと表示

名称	ミートソース
----	--------

レトルトパウチ食品の定義に当てはまらないため、横断ルールにより一般的名称で表示

名称	和風パスタソース
----	----------

※ 外箱に遮光性あり

# (参考)「レトルトパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」について

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第7回資料1-3から抜粋

○定義の個別のルール（食品表示基準別表第3）

食品	用語	定義
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。

## ➤ 「レトルト食品」のうち、「レトルトパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の違い

### ●レトルトパウチ食品（食品表示基準：JAS法由来）

#### <定義>

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型した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る）に調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したもの。

⇒容器はプラスチック製で金属はくの入ったパウチ又は成形容器のみが対象となる。

### ●容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品、添加物の規格基準：食品衛生法）（昭和52年2月18日厚生省告示第17号）

#### <定義>

食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したもの。

…気密性のある容器包装とは

遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること（缶、瓶を除く）。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、この限りではない。

…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とは

- ①内容物が赤飯等ほとんど油脂を含んでいない食品である場合
- ②外包装等により遮光の措置及び容器包装内への酸素の透過を防止する措置が講じられている場合
- ③食品の流通が短期間に限定されている場合

（食品、添加物等の規格基準の一部改正について昭和52年2月23日環食第52号）

⇒容器に遮光性がない場合でも、①～③に該当するときは気密性のある容器包装とみなされる。



# (参考) 「レトルトパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」について

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第7回資料1-3から抜粋

- ・ 近年は、電子レンジ調理の需要に応えるため、アルミレスパウチ（右）の商品も開発されている。
- ・ アルミレスパウチには遮光性はないが、**外包装（外箱）等により遮光の措置及び容器包装内への酸素の透過を防止する措置が講じられること等により**、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は「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」とみなされる。

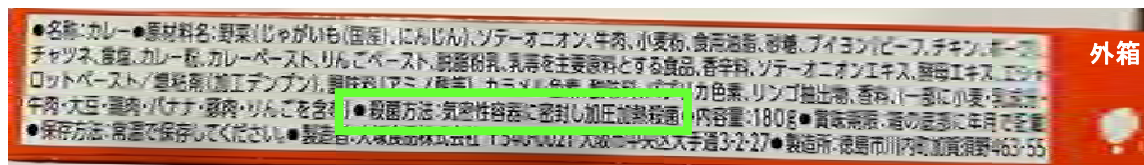
## ○レトルトパウチ食品



## ○アルミレスパウチ（透明パウチ）に入った食品



レトルトパウチ食品は、定義上、容器は機密性及び遮光性を備えているため、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当する（外箱は要さない。）。



# 別表第3 定義、別表第4 名称 <一部修正、廃止の例：レトルトパウチ食品>

## 修正案

### ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。 <del>遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。</del> 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、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。

### ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
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。）	名称 <b>削除</b>	<del>ニ パスタソース</del> 「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、 <del>「ミートソース」と表示する。</del> <b>削除</b>

# 別表第4 原材料名 <廃止の例：マーガリン>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
マーガリン類	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と表示することができる。</p>



**パターン①** 今の表示が重量順になっていれば、全く同様の表示が可能

(表示例)

変更なし

**パターン②** 今の表示が重量順になっていなければ、順番が変わる

(表示例) ゼラチンが食用精製加工油脂より多い場合

原材料名：食用植物油脂（国内製造）、ゼラチン、食用精製加工油脂、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

**パターン③** 油脂類を食用油脂で括る

(表示例)

原材料名：食用油脂（食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂）、ゼラチン、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

名称 **ファットスプレッド** **油脂含有率 39%**  
 原材料名 **食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂、ゼラチン、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）**



# 別表第4 原材料名 <廃止の例：パン>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
パン類	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「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。

### <パンの表示例（イメージ）>

名 称	食パン
原材料名	小麦粉、バター、 <u>糖類</u> 、卵、クリーム、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、植物油脂、全粉乳、……

#### パターン① 糖類でまとめ書きした場合※

原材料名：小麦粉、バター、糖類（砂糖、異性化液糖、水あめ）、卵、クリーム、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、植物油脂、全粉乳、……

#### パターン② 糖類でまとめなかった場合※

原材料名：小麦粉、バター、砂糖、卵、クリーム、脱脂粉乳、異性化液糖、パン酵母、食塩、植物油脂、水あめ、全粉乳、……

# 別表第4 原材料名 <廃止の例：ぎょうざ>

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

○ 同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。

例：ぎょうざ



冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）/……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 /……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

「皮以外の原材料」と「皮」の重量を比較し、重量順に表示

上記以外（冷蔵・常温など）は、個別ルールがないため横断ルールにより表示

名称	惣菜
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、澱粉、豚背油、長ネギ、ニラ、植物油脂、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 /……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、⑤皮、⑥その他のものの重量を比較し、重量順に表示

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

# 別表第4 内容量 <維持の例：レトルトパウチ食品>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
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。)	内容量	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。

商品名: BIGサイズのグーグーキッチン 煮込みハンバーグ

●名称: ハンバーグ ●原材料名: ハンバーグ(食肉(牛肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉(小麦を含む)、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、食塩)(国内製造)、ソース[野菜(にんじん、とうもろこし)、じゃがいも、しょうゆ、砂糖、オニオンソテー、ほうれんそうペースト、野菜ブイヨンペースト、チキンブイヨン、トマトペースト、バター/増粘剤(加工でん粉)、炭酸カルシウム、クエン酸、ピロリン酸鉄] ●殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 ●内容量: 100g(固形量20g) ●賞味期限: 枠外右部上段に年月記載(未開封) ●保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください ●販売者: アサヒグループ食品株式会社 東京都墨田区吾妻橋1-23-1 製造所固有記号は枠外右部下段に記載

- ・横断ルールでは、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封した場合、固形量及び内容総量を表示するルールになっている。
- ・一方、ソースについては、充てん液のような表示のルールが明確に定められていない。
- ・ハンバーグやミートボール等の固形量の重量については、価格等にも影響を与えるため、消費者への情報提供の観点から存続。



# 別表第4 内容量 <廃止の例：即席めん>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
即席めん	内容量	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をグラム単位で、単位を明記して表示する。

### ○即席めんの表示例

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第4回資料1-2から抜粋

**名 称：**即席中華めん  
**原材料名：**油揚げめん(小麦粉(国内製造)、食用油脂(ラード、植物油脂)、でん粉、食塩、しょうゆ、みそ)、スープ(みそ、食塩、香辛料、砂糖、ポーク調味料、ねぎ、かつお節調味料、酵母エキス、発酵調味料、にんにく調味料、ポークエキス)、やくみ(七味唐辛子)／調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、香辛料抽出物、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>1</sub>、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

**内 容 量：**100g(めん90g)

**賞味期限：**この枠外右下部に記載  
**保存方法：**高温多湿・香りの強い場所・直射日光を避け、常温で保存  
**販 売 者：**サンヨー食品株式会社  
 〒107-0052 東京都港区赤坂3-5-2  
 製造所固有記号は賞味期限の後に記載

●名称 即席カップめん ●原材料名 油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油脂、食塩、チキンエキス、ポークエキス、しょうゆ、ポーク調味料、たん白加水分解物、香辛料)、かやく(味付豚ミンチ、味付卵、味付えび、味付豚肉、ねぎ)、スープ(糖類、粉末しょうゆ、食塩、香辛料、たん白加水分解物、香味調味料、ポーク調味料、メンマパウダー)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、カラメル色素、かんすい、増粘多糖類、カロチノイド色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料抽出物、くん液、香料、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>1</sub>、酸味料、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む) ●内容量 78g(めん65g) ●賞味期限 容器底面に表示  
 ●保存方法 においが強いものなので直射日光を避け、常温で保存してください  
 ●調理方法 ①お好きなタブからタブを半分まではがし、熱湯を内側の線までゆっくり注ぐ ②両方のタブでタブをとめて3分でOK! ●日清食品株式会社  
 大阪市淀川区西中島4-1-1 製造所固有記号は容器底面下段右端に表示

- 横断ルールにおいては、内容重量を記載することが規定されている。
- 一方、即席めんは計量法における特定商品「めん類」に該当し、めんの重量は必ず記載することが規定されている。
- ⇒ 個別の規定が廃止されても表示は変わらない。



# 別表第19 追加的な表示事項 <廃止の例：えびフライ>

○冷凍魚フライは、衣の率が重量の50%（油で揚げたものは60%）を超える場合に、衣の率の表示義務がある。

## ○別表第19：一般加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	衣の率 (冷凍魚フライにあつては50%（食用油脂で揚げたものにあつては60%）、 冷凍えびフライにあつては50%（食用油脂で揚げたものにあつては65%、食用油脂で揚げたもの以外のものでも頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%）、 冷凍いかフライにあつては55%（食用油脂で揚げたものにあつては60%）、 冷凍かきフライにあつては50%（食用油脂で揚げたものにあつては60%）、 冷凍コロッケにあつては30%（食用油脂で揚げたものにあつては40%）及び 冷凍カツレツにあつては55%（食用油脂で揚げたものにあつては65%）を超えるものに限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。

### <えびフライの表示例（イメージ）>



(冷凍食品)			
名称	えびフライ(加熱用)		
原材料名	衣[パン粉(小麦を含む)、小麦粉、砂糖、食塩、粉末油脂、コーンスターチ、ショートニング、全卵粉、大豆粉、植物油脂]、えび(ベトナム産)、食塩		
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸)、膨脹剤、増粘剤(グァー)、pH調整剤、アナトー色素、酸味料、乳化剤(大豆を含む)、イーストフード、V.C、香辛料抽出物		
衣の率	60%	内容量	200g(8尾)
賞味期限	反対面右下に記載		
保存方法	-18℃以下で保存してください。		
凍結前加熱の有無	加熱してありません。	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
原産国名	ベトナム		

# 別表第19 追加的な表示事項 <廃止の例：ぎょうざ>

○調理冷凍食品の冷凍ぎょうざやチルドぎょうざ類には、皮の率の表示義務がある。一方で、惣菜のぎょうざには表示義務がない。

## 別表第19 追加的な表示事項

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品	皮の率 (冷凍しゅうまいにあっては25%、冷凍ぎょうざにあっては45%、冷凍春巻にあっては50% (食用油脂で揚げたものにあっては60%) を超えるものに限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
チルドぎょうざ類	皮の率 (チルドぎょうざ又はチルドぱおずにあっては45%、チルドしゅうまいにあって25%、チルド春巻にあっては50%を超える場合に限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。

### <ぎょうざの表示例 (イメージ) >

#### ○冷凍ぎょうざ

冷凍食品	名称	ぎょうざ
	原材料名	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく)、食肉(豚肉、鶏肉)、豚脂、粒状大豆たん白、卵白、ごま油、食塩、清酒、砂糖、ゼラチン(豚)、オイスターソース、香辛料、皮(小麦粉、なたね油、米粉、食塩、でん粉、大豆粉、しょうゆ)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、カゼインNa、(その他 乳成分由来原材料を含む)
	皮の率	65%
	内容量	300グラム

#### ○チルドぎょうざ

包みぎょうざ	
名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜(キャベツ(国産又は中国産)、たまねぎ、にら、しょうが、ニンニク)、皮(小麦粉、植物油、食塩)、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、発酵調味料、食塩、調製ラード、ごま油、でん粉、香辛料、たん白加水分解物、ホタテエキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む)、たれ(しょうゆ、醸造酢、食用米油、ぶどう糖果糖液糖、食塩、砂糖、食用ごま油、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、香辛料抽出物)、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)
内容量	360g (ぎょうざ340g 20個入)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	要冷蔵10℃以下で保存してください。
調理方法	加熱してお召し上がりください。

#### ○惣菜

名称	そうざい(だし入り焼き餃子)
原材料名	キャベツ(国産)、皮(小麦粉、乳化油脂、食塩)、豚肉、豚脂、かつおだし、にんにく、ねぎ油、しょうが、食用大豆油、にら、ごま油、粒状大豆たん白、こんぶだし、パン粉、清酒、食塩、しょうゆ、砂糖、胡椒/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、キシロース、イーストフード、V.C.、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)、たれ[醤油、醸造酢、米発酵調味料/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)]、ラー油[食用植物油/香辛料抽出物、パプリカ色素、(一部に小麦・大豆を含む)]
内容量	173.5g(餃子6個、たれ1個入り)
消費期限	表面記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)



# 別表第19 追加的な表示事項

# ＜廃止の例：ハンバーグステーキ＞

○レトルトパウチ食品のハンバーグは、食肉の重量割合が40%未満である場合、食肉の含有率を表示することが義務付けられている。

## ○別表第19：一般加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法						
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。)	食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率 (下表の左欄に掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料及び添加物(ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。)の重量に占める割合が、同表の右欄に掲げる割合に満たないときに限る。)	%の単位で、単位を明記したその含有率を表示する。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>原材料名</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ハンバーグステーキ及びミートボール</td> <td>食肉</td> <td>40%</td> </tr> </tbody> </table>	名称	原材料名	割合	ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%
名称	原材料名	割合						
ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%						

- ・具体的な表示例としては、食肉だけでなく他の食品とのバランスを考慮して設計されたベビーフード等であり、数値規定を下回るような食品は、通常の食品ではほとんど見られない。





## 別表第19 追加的な表示事項

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60ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	<ol style="list-style-type: none"> <li>糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。</li> <li>缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</li> </ol>

### ・使用上の注意の表示例（ジャム類）

【糖度42度】フルーツ本来の色と香りにこだわりました。  
イチゴの甘酸っぱさをお楽しみください。

●名称：いちごジャム(プレザープスタイル) ●原材料名：いちご(輸入)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖(液状))、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料 ●内容量：400g ●賞味期限：左下部に記載 ●製造者：アヲハタ株式会社 広島県竹原市忠海中町1-1-25 ●製造所：広島県竹原市忠海中町1-2-43

栄養成分表示大さじ約1杯(20g)当たり/エネルギー 33kcal、たんぱく質0.1g、脂質0g、炭水化物8.1g、食塩相当量0.003g(推定値) びん(ガラス) キャンプ(スチール)

55 アヲハタ  
コクのある・低糖度ジャム  
イチゴ  
Aohata Strawberry Jam

開栓後要冷蔵である旨を表示

▲開栓後はカビが生えることがあります。  
開栓後要冷蔵：保存目安は2週間です。

お客様相談室 ☎ 0120-14-1122

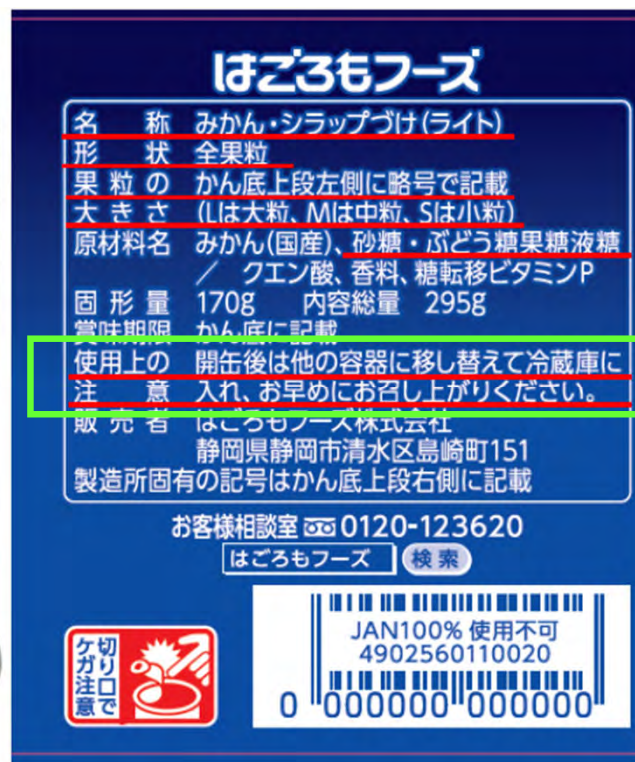
開栓日 / 商品情報は  
メモ / こちら →

賞味期限(開栓前)

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第4回資料3-2から抜粋

別表第19 追加的な表示事項

食品	表示事項	表示の方法
農産物 缶詰及び 農産物 瓶詰	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。



- ・缶詰の製造時には、缶詰中の酸素を除去するが、完全には除去されないため、内容物である果物はそのままでは残存した酸素により褐変することになる。
- ・缶に含まれる錫には強い酸化作用及び還元作用があり、缶詰の中に残っている酸素を錫が先に捕まえて酸化させることによって、果物の褐変を防ぐことになる。
- ・こうした理由から果物の缶詰では基本的に内面無塗装缶を使用している。
- ・一方、缶に入れたままにしておくと、缶から溶出した錫によって、健康状態の悪い人等はお腹をこわすといった健康上の被害が発生する恐れがあるため、衛生上の観点から表示が必要。



# 別表第19 追加的な表示事項の例

# ＜廃止の例：レトルトパウチ食品＞

○レトルトパウチ食品には、調理方法の表示義務があるが、レトルトパウチ食品以外の多くの食品で、「作り方」や「お召し上がり方」といった調理方法に関する表示を行っている。

## 別表第19 追加的な表示事項

食品	表示事項	表示の方法
レトルトパウチ食品	調理方法（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）	食品の特性に応じて表示する。

### ○レトルトカレーの表示例（レトルトパウチ食品） （イメージ）

○調理方法  
 【お湯で温める場合】袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯の中に入れ、5～7分加熱してください。  
 【電子レンジで温める場合】袋の封を切り深めの耐熱容器にうつし、ラップをかけて加熱してください。加熱時間は機種、W(ワット)数により異なりますので電子レンジの説明書などを参考に加減してください。(加熱時間の目安500Wの場合約2分)  
 袋のまま電子レンジで加熱しないでください。  
 ●本品はレトルトパウチ食品です。  
 ●使用している牛すじ肉は、赤身と脂身の比率にバラツキが生じることがあります。  
 ●製品の特性上、油がうくことがあります。品質には問題ありません。よくかき混ぜてからお召し上がりください。  
 ●注意  
 ●電子レンジでの加熱中に内容物などが急激な温度変化により、はねることがありますのでご注意ください。●電子レンジのオート(自動)機能での加熱、温めすぎは、加熱中や加熱後の突然の沸騰やヤケドの原因になりますのでご注意ください。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。●調理およびお召し上がりの際は、ヤケドにご注意ください。●賞味期限は開封前のもので、開封後はお早めにお召し上がりください。

### ○カレールー（イメージ）

ガーリックのkokと香辛料の香り、キレのある辛さが特徴。さらにおいしさとお肉の旨味を実現したカレーです。当社ジャワカレー比)

**作り方**

- 炒める  
玉ねぎがしんなりするまで  
中火
- 水を入れ、煮込む  
水650ml  
弱火～中火  
厚手の鍋にサラダ油を熱し、一口大に切った具材を炒める。
- ルーを入れる  
火を止める  
ルーを少しずつ入れて、溶けるまで混ぜる。
- 煮込む  
とろみがつくまで  
煮込みすぎるととろみは減ります。再度煮込みます。

材料 4皿分  
 ×2袋) にんじん…中1/2本(100g)  
 200g サラダ油……………大さじ1  
 150g 水……………650ml  
 115g) (鍋にふたをする場合は550ml)

※はちみつを入れる場合 作り方②で入れ、沸騰後20分以上煮込む。  
 ※少量で調理する時は、小さめの鍋を使いこげつきに注意してください。

●名称 カレールー(粉末タイプ) ●原材料名 でんぷん(国内製造)、砂糖、食塩、カレーパウダー、植物油、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、脱脂大豆、ソテーカレーペースト、酵母エキス、玉ねぎ加工品、たまごペースト、濃縮トマト、チーズ加工品、ローストガーリックパウダー、ローストオニオンパウダー、香辛料、塩、食塩、たんぱく加水分解物、玉ねぎエキス、チーズパウダー、粉乳小麦粉、チキンエキス、粉末しょう油、食塩

# 別表第19 追加的な表示事項の例 <廃止の例：農産物缶瓶詰>

## ○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法					
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。）</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あっては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p>					
	容器による区分	記号及びその略号		大きさ			
			大（L）	中（M）	小（S）	特小（T）	
		1号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上	
		2号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上	
		3号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上	
		4号缶	—	4個又は5個	6個以上	—	
		5号缶	—	4個又は5個	6個以上	—	
7号缶	—	4個又は5個	6個以上	—			
その他の缶型のもの及び瓶詰のもの	1号缶から7号缶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。						
	<p>基部の太さ（アスパラガスのロングスパイク、スパイク及びチップを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から基部の太さを把握できない場合は、この限りでない。）</p>	<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>					
	基部の太さ		基部の太さを表す記号及びその略号				
	皮付き（基部の直径）	皮むき（基部の直径）	特大（E）				
	20mm以上	18mm以上	大（L）				
	15mm以上20mm未満	13mm以上18mm未満	中（M）				
	10mm以上15mm未満	8mm以上13mm未満	小（S）				
10mm未満	8mm未満						

※他に、グリーンピース、マッシュルーム等に大きさの規定がある。



＜農産物缶詰の表示例（イメージ）＞



# 別表第22 表示禁止事項 <廃止の例：牛肉コロッケ>

○牛肉が入ったコロッケを「牛肉コロッケ」と表示する場合、牛肉の含有率が原材料及び添加物に対し8%以上であれば、牛肉の含有率を商品名に併記する必要はない。

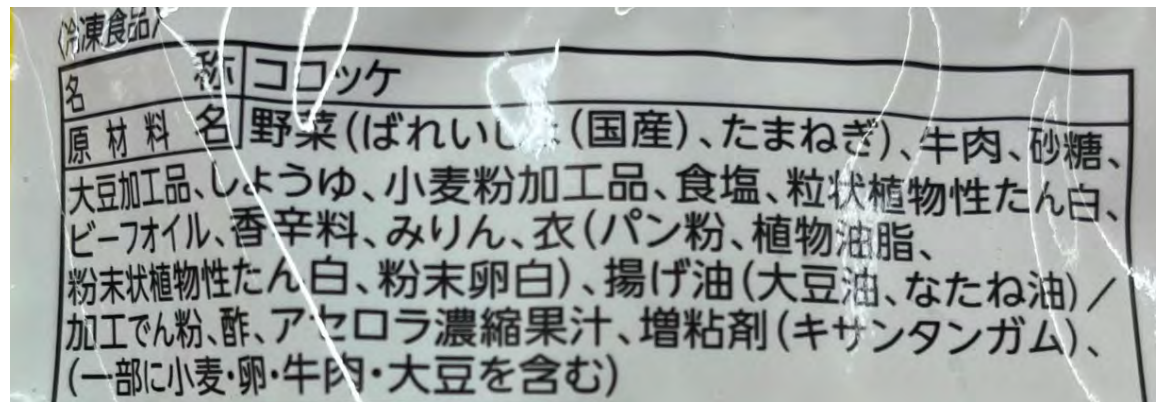
## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	<p>1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。</p> <p>一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻</p> <p>イ 使用した原材料のうちの1種又は2種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示しており、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</p> <p>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1種又は2種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示している場合の当該原材料名</p> <p>ハ 「カレー」の用語</p> <p>ニ (略)</p> <p>2～7 (略)</p>

<コロッケの表示例 (イメージ) >



名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	牛肉	原材料及び添加物に対し8%





# (参考) 調理冷凍食品の表示禁止事項に関する数値規定

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

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10%
	かに	原材料及び添加物に対し8%
	牛肉	原材料及び添加物に対し8%
	豚肉	原材料及び添加物に対し10%
	鶏肉	原材料及び添加物に対し10%
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し15%
	チーズ	原材料及び添加物に対し10%
	その他	原材料及び添加物に対し8%
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し15%
	かに	あんに対し10%
	豚肉	あんに対し15%
	鶏肉	あんに対し15%
	その他	あんに対し10%
冷凍ぎょうざ	えび	あんに対し15%
	かに	あんに対し10%
	その他	あんに対し10%
冷凍春巻	えび	あんに対し10%
	かに	あんに対し8%
	その他	あんに対し8%



# 別表第22 表示禁止事項 <維持の例：ジャム類>

## ○別表第22 表示禁止事項

食品	表示事項
ジャム類	<ol style="list-style-type: none"> <li>「特級」の用語と紛らわしい用語</li> <li>2種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が30%以上60%未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60%以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。</li> <li><b>通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が55ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合は、この限りでない。</b></li> <li>果実等を多く含有している旨を示す用語</li> </ol>

### ・表示禁止事項に関する表示例（低糖度ジャム）



個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第4回資料3-2から抜粋

糖度を併記する場合に限り、糖度が低いものについては「低糖度」等の表示が可能