資料１

消 食 表 第 ２ 号
令和８年１月 13 日

消費者委員会
　委員長　鹿野　菜穂子　殿

内閣総理大臣　高市　早苗
（　公　印　省　略　）

諮　問　書

下記について、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第４条第６項の規定により準用することとされた同条第２項の規定に基づき、貴委員会の意見を求めます。

記

食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）を別添のとおり一部改正することについて

資料１別添

○内閣府令第　　号

食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項及び第六条第八項並びに食品表示法第十五条の規定による権限の委任等に関する政令（平成二十七年政令第六十八号）第七条第一項の規定に基づき、食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令を次のように定める。

令和　　年　　月　　日

内閣総理大臣　高市　早苗

食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令

（食品表示基準の一部改正）

第一条　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っては、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、その標記部分が同一のものは当該対象規定を改正後欄に掲げるもののように改め、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。

改正後

（横断的義務表示）

第三条　［略］

２　［略］

３　前二項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

保存の方法	［１～５　略］ ６　食塩及びうま味調味料 ［７～10　略］

［略］

（義務表示の特例）

第五条　前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

［略］	
食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合	原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　原産国名　原料原産地名　別表第十九の中欄に掲げる表示事項（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。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第十三条に規定するものに限る。）以
不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	

改正前

（横断的義務表示）

第三条　［同上］

２　［同上］

３　前二項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

保存の方法	［１～５　同上］ ６　食塩 ［７～10　同上］

［同上］

（義務表示の特例）

第五条　前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

［同上］	
食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合	原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　原産国名　原料原産地名　別表第十九の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第１食品の部Ｄ各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同
不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	

下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳に係る種類別、乳製品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、ふぐを原材料とするふぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨を除く。）

じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、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。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）、容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六

2　［略］	
（義務表示） 第十条　食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。 ［一～十二　略］ ［号を削る。］ ［号を削る。］	

2　［同上］	
（義務表示） 第十条　食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。 ［一～十二　同上］ 十三　即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。以下同じ。）に関する事項 十三の二　無菌充填豆腐に関する事項	を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）

十三～十六	［略］
［号を削る。］	
十七～二十	［略］
［号を削る。］	
二十一	［略］
［号を削る。］	
二十二	［略］
［号を削る。］	
［号を削る。］	
［号を削る。］	
［号を削る。］	

［2～4　略］

（義務表示の特例）

第十一条　前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

［略］	
容器包装に入れないで販売する場合	保存の方法　消費期限又は賞味期限　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称　アレルゲン　L－フェニルアラニン化合物を含む旨　指定成分等含有食品に関する事項　乳児用規格適用食品である旨　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項　食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項　乳に関する事項　乳製品に関する事項　鶏の液卵に関する事項　切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工

十四～十七	［同上］
十八	乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
十九～二十二	［同上］
二十三	魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
二十四	［同上］
二十五	鯨肉製品に関する事項
二十六	［同上］
二十七	容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
二十八	缶詰の食品に関する事項
二十九	水のみを原料とする清涼飲料水（以下「ミネラルウォーター類」という。）に関する事項
三十	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの（以下「冷凍果実飲料」という。）に関する事項

［2～4　同上］

（義務表示の特例）

第十一条　前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

［同上］	
容器包装に入れないで販売する場合	保存の方法　消費期限又は賞味期限　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称　アレルゲン　L－フェニルアラニン化合物を含む旨　指定成分等含有食品に関する事項　乳児用規格適用食品である旨　即席めん類に関する事項　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項　食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項　乳に関する事項　乳製品に関する事項　乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項　鶏の液卵に関する事

品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項　生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項　ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項　冷凍食品に関する事項	2　［略］

（義務表示）

第十五条　食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあっては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の２の規定は適用しない。

［一～九　略］

［号を削る。］

［号を削る。］

十～十三　［略］

［号を削る。］

十四～十七　［略］

［号を削る。］

十八　［略］

［号を削る。］

十九　［略］

［号を削る。］

［号を削る。］

項　切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項　生かきに関する事項　ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項　鯨肉製品に関する事項　ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項　鯨肉製品に関する事項　冷凍食品に関する事項　ミネラルウォーター類に関する事項　冷凍果実飲料に関する事項	2　［同上］

（義務表示）

第十五条　食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあっては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の２の規定は適用しない。

［一～九　同上］

十　即席めん類に関する事項

十の二　無菌充填豆腐に関する事項

十一～十四　［同上］

十五　乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項

十六～十九　［同上］

二十　魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項

二十一　［同上］

二十二　鯨肉製品に関する事項

二十三　［同上］

二十四　容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

二十五　缶詰の食品に関する事項

［号を削る。］

［号を削る。］

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
［略］		
トマト加工品	［略］	
	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 一　トマトの搾汁又はこれに食塩を加えたもの 二　濃縮トマト（この表の中欄に掲げる濃縮トマトに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
	［略］	
	トマト	完熟したトマトの果実をいう。
	トマトの搾汁	トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したものをいう。
	濃縮トマト	次に掲げるものをいう。 一　トマトの搾汁を濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの 二　一にトマト固有の香味を変えないミネラルウォーター類に関する事項
二十六		
二十七	冷凍果実飲料に関する事項	

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
［同上］		
トマト加工品	［同上］	
	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 一　トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 二　濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
	［同上］	
	トマト	完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト（Lycopersicum esculentum P.Mill）の果実をいう。
	［加える。］	
	濃縮トマト	［トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの

		程度に少量のレモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの
	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］
［略］	［削る。］	［削る。］
農産物漬物	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う

	充てん液	次に掲げるものをいう。 一　トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 二　水 三　一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
	全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。
	二つ割り	全形をほぼ二分の一に切断したものをいう。
	四つ割り	全形をほぼ四分の一に切断したものをいう。
	輪切り	全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のものをいう。
	くさび形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のものをいう。
	立方形	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。
	不定形	全形を不定形に破砕したものをいう。
［同上］		
農産物漬物	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う

	砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）を脱塩、浸漬（せき）、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。
［略］	
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
［略］	
農産物かす漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下農産物漬物

	砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）を脱塩、浸漬（せき）、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下この表及び別表第四の農産物漬物の項において同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。
［同上］	
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
［同上］	
農産物かす漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下この表及び

		の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
［略］	［略］	［略］
農産物みそ漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたものをいう。	
［略］	［略］	［略］
ハム類		
骨付きハム	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　豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二　［略］ ［号を削る。］ 三　一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	
ボンレスハム	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　豚のももを整形し、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又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	

		別表第四の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
［同上］	［同上］	［同上］
農産物みそ漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下別表第四の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。	
［同上］	［同上］	［同上］
ハム類		
骨付きハム	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　豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二　［同上］ 三　サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 四　一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	
ボンレスハム	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　豚のももを整形し、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又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	

	二　豚のもも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又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 三　［略］
ロースハム	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又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二　［略］
ショルダーハム	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　豚の肩肉を整形し、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］
ベリーハム	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

	二　豚のもも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又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 三　［同上］
ロースハム	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］
ショルダーハム	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　豚の肩肉を整形し、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　［同上］
ベリーハム	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］	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　豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二　［略］
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］	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　豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二　［同上］

	プレスハム	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　肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、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　［略］
肉塊	家畜又は家きんの肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。	
つなぎ	家畜若しくは家きんの肉をひき肉したも	

	プレスハム	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　肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、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］
肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。	
つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉	

の又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。		
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。	
［項を削る。］		

したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。		
［加える。］		
［加える。］		
混合プレスハム	混合プレスハム	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　肉塊を塩漬（せき）したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、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（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が五十パーセントを超えるものを除く。） 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）、家兎（と）肉、家きん肉又は魚肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。

	ソーセージ	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　家畜若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第四及び別表第五のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんし

つなぎ	ソーセージ	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　家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第四、別表第五及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第四及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わ
畜肉、家兎肉、家きん肉又は魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。		

	た後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） ［二～五　略］
クックドソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ、ドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージ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（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソ	この表の中欄に掲げるソーセージに係る

	せたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） ［二～五　同上］
クックドソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ、ドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージ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（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソ	この表の中欄に掲げるソーセージに係る

ーセージ	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、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
［略］	
レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家きんの肝臓のみを使用したものであって、そ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のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄二又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家きんの肝臓のみを使用したものであって、そ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であり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
［略］	
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。

ーセージ	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、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
［同上］	
レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、そ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のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄二又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、そ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であり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
［同上］	
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。

		混合ソーセージ
家きん	［略］	混合ソーセージ
鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。	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　家畜若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この項において単に「原料畜肉類」という。）又は家畜若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この項において単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以上五十パーセント未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類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。二及び三において同じ。）	混合ソーセージ

		混合ソーセージ
［加える。］	［同上］	混合ソーセージ
	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　家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類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。二及び	混合ソーセージ

［二～四　略］	
［略］	
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。
［略］	
ベーコン類	
ベーコン	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（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの ［号を削る。］ 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースベーコン	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（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの ［号を削る。］ 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーベーコ	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

三において同じ。）	
［二～四　同上］	
［同上］	
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。 ［加える。］
［同上］	
ベーコン類	
ベーコン	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（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二　ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 三　一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースベーコン	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（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二　ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 三　一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーベーコ	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

ン			に限る。）をいう。 一　豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの ［号を削る。］ 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの ［削る。］
			［削る。］
			［削る。］
			［削る。］
［略］	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	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。）の肉片を塩漬けしたもの（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、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下魚肉ハム及び魚肉ソーセー

ン	ミドルベーコン サイドベーコン 半丸枝肉 胴肉		に限る。）をいう。 一　豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二　サイドベーコンの肩肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 三　一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 次に掲げるものをいう。 一　豚の胴肉を塩漬し、及びくん煙したもの 二　サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの 豚の半丸枝肉を塩漬し、及びくん煙したものをいう。 豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及びし端を除去し、これをせきついに沿って二分したものをいう。 半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。
［同上］	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	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。）の肉片を塩漬けしたもの（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、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けし

		ジの項において同じ。）の肉片を塩漬けしたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下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っては、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つ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脂、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。）
削りぶし	［略］	
削りぶし		次に掲げるものをいう。 一　ふし又はかれぶしを削ったもの
削りぶし		

		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っては、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つ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脂、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。）
削りぶし	［同上］	
削りぶし		次に掲げるものをいう。 一　かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後冷却し、水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したもの（以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十二の削りぶしの項において「ふし」という。）又はふ
削りぶし		

	二　煮干し又は圧搾煮干しを削ったもの	
ふし	三　［略］	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。ただし、かつお及びまぐろにあっては、頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。
かれぶし		ふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に二番かび以上のかび付けをしたものをいう。
煮干し		魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固さ

		し（かつおにあっては、表面を削ったもの）に二番かび以上のかび付けをしたもの（以下別表第四、別表第十九及び別表第二十二の削りぶしの項において「かれぶし」という。）を削ったもの
［加える。］	二　いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥したもの（以下別表第四、別表第十九及び別表第二十二の削りぶしの項において「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二の削りぶしの項において「圧搾煮干し」という。）を削ったもの	
［加える。］	三　［同上］	
［加える。］		

			せて乾燥（くん乾を除く。）したものをいう。
	圧搾煮干し		魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものをいう。
		［略］	
	うに加工品		
	粒うに		うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下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、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。
		［略］	
［略］	しょうゆ		
	しょうゆ		次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。 一　大豆（脱脂加工大豆を含む。以下しょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したも

			［加える。］
	うに加工品		
	粒うに		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、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。
		［同上］	
［同上］	しょうゆ		
	しょうゆ		次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。 一　大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸

の若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

二　もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。）

し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

二　もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下別表第四のしょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下この表及び別表第四のしょうゆの項におい

			［略］
			三　［略］
［略］			
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	次に掲げるものをいう。 一　食用植物油脂（香味食用油を除く。以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの 二　［略］	
［略］	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、酵母エキス、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が六十五パーセント以上のものをいう。	
	サラダクリーミー	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原	

			て「混合醸造方式によるもの」という。） 三　［同上］
［同上］			
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	次に掲げるものをいう。 一　食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第四のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの 二　［同上］	
［同上］	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が六十五パーセント以上のものをいう。	
	サラダクリーミー	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原	

ドレッシング		材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、酵母エキス、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が十パーセント以上五十パーセント未満のものをいう。
ノンオイルドレッシング		ドレッシングタイプ調味料のうち、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものをいう。
［略］		
風味調味料	［略］	
	風味原料	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、やきあご、こんぶ、ほたて、貝柱、乾しいたけ等の粉末、抽出物又は抽出濃縮物をいう。
乾燥スープ	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 一　次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることによりスープとなるもの ［イ～ニ　略］ 二　［略］
［略］		
乾燥ポタ		この表の中欄に掲げる乾燥スープのう

ドレッシング		材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が十パーセント以上五十パーセント未満のものをいう。 ［加える。］
［同上］		
風味調味料	［同上］	
	風味原料	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。
乾燥スープ	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 一　次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの ［イ～ニ　同上］ 二　［同上］
［同上］		
乾燥ポタ		この表の中欄に掲げる乾燥スープのう

ージュ	ち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。	［略］	食用植物油脂
		食用植物油脂	植物の種子や果肉などから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
		［削る。］	
		［削る。］	
		［削る。］	
		［削る。］	
		［削る。］	
		［削る。］	
		［削る。］	

ージュ	ち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。	［同上］	食用植物油脂
		食用植物油脂	食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。
		食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
		食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
		食用大豆油	大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
		食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
		食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
		食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
		食用綿実	綿の種子から採取した油であって、食用

［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
食用調合油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂（香味食用油を除く。）を二以上調合したものをいう。
香味食用油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

油	に適するように処理したものをいう。
食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するように処理したもののうち、よう素価が五十六以上であるものをいう。
食用調合油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか二以上の油を調合したものをいう。
香味食用油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

マーガリン類	マーガリン	［略］	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そ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。
レトルトパウチ食品	カレー	［略］	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に調製したものであって、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。
	スープ	［略］	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、

マーガリン類	マーガリン	［同上］	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そ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。
レトルトパウチ食品	カレー	［同上］	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に調製したものであって、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。
	スープ	［同上］	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。
［略］	ハンバーグステーキ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎（と）若しくは家きんの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（家畜、家兎（と）又は家きんのものに限る。）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家畜、家兎（と）又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、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、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（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、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表及び別表第四のレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
［略］		

		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。
［同上］	ハンバーグステーキ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎（と）若しくは家きんの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（家畜、家兎（と）又は家きんのものに限る。）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家畜、家兎（と）又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、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、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（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、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
［同上］		

果実飲料	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。
	［略］	
	濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜若しくは糖アルコールを加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜及び糖アルコールの糖用屈折計示度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。）が表１の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。）が表２の基準以上）のものをいう。 ［表１・２　略］
	［略］	
	果粒	かんきつ類の果実のさのう又はかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等をいう。
	果実ジュース	一種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール若しくは同種類の果実の果粒を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類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未満であっ

果実飲料	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。
	［同上］	
	濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表１の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表２の基準以上）のものをいう。 ［表１・２　同上］
	［同上］	
	［加える。］	
	果実ジュース	一種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類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未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与

	て、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	

	する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類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未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）をいう。
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
パインアップルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
ももジュ	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又は

	果実ミックスジュース	二種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール若しくは果粒を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類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未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。）をいう。
［削る。］	果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したものの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール、食塩、香辛料若しくは果粒を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁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上回るものをいう。
	果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 一　還元果汁を水により希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を

ース	これらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
果実ミックスジュース	二種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類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未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。）をいう。
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下別表第四の果実飲料の項において「果粒」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したものの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁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上回るものをいう。
果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 一　還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈した

水により希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度が表３の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度について表４の基準。二種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表３又は表４の基準を按分したものを合計して算出した基準）の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

二　果実の搾汁を水により希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

三　水により希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの

もの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度が表３の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度について表４の基準。二種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表３又は表４の基準を按分したものを合計して算出した基準）の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

二　果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

三　希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの

豆乳類

豆乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の液体（以下豆乳類の項において「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 一　大豆豆乳液に砂糖類、食塩等の調味料、大豆油等の植物油脂その他の風味に影響を及ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの 二　脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに砂糖類、食塩等の調味料、大豆油等の植物油脂その他の風味に影響を及ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 一　大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に大豆豆乳粉末（大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末

豆乳類

豆乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 一　大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの 二　脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 一　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たんぱく（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたも

状にしたものをいう。以下この表、別表第一九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）又は大豆たんぱく粉末（大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下この表、別表第一九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の液体（以下この項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの。ただし、大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液の総量が大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末の総量を上回るものに限る。

二　大豆豆乳液、調製大豆豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液若しくは調製粉末大豆豆乳液又は大豆豆乳粉末を水に溶かして得られた乳状の液体に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の液体（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあっては果実の搾汁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未満であるもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下別表第四、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの

二　調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあっては果実の搾汁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未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあっては乳固形分が三パーセント未満であり、か

り、乳又は乳製品を加えたものにあっては乳固形分が三パーセント未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上十パーセント未満のものにあっては二パーセント以上）のもの	［略］

別表第四（第三条関係）

食品	表示事項	
	名称	表示の方法
［略］		
トマト加工品		次に定めるところにより表示する。 一　トマトジュースにあっては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあっては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあっては「トマトソース」と、チリソースにあっては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあっては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあっては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあっては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「トマトジュース（濃

つ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上十パーセント未満のものにあっては二パーセント以上）のもの	［同上］

別表第四（第三条関係）

食品	表示事項	
	名称	表示の方法
［同上］		
トマト加工品		次に定めるところにより表示する。 一　トマトジュースにあっては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあっては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあっては「トマトソース」と、チリソースにあっては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあっては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあっては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあっては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。

縮還元）」と表示する。 二　［略］	原材料名 次に定めるところにより表示する。 一　トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー、トマトペースト、トマト果汁飲料及び固形トマトについては、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　トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示することができる。 ［号の細分を削る。］ ［号の細分を削る。］ ［号の細分を削る。］

二　［同上］	原材料名 次に定めるところにより表示する。 一　トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストについては、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　トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示する。 ロ　食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。 ハ　ロの規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。 ニ　砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「砂糖

［号の細分を削る。］

混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖混合高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「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っては「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。

ホ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ニ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

ロ　イに規定するもの以外のものにあっては、その最も一般的な名称をもって表示する。

二　［略］

イ　トマトジュースにあっては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「トマトジュース（濃縮還元）」と表示する。

ロ　［略］

［号の細分を削る。］

［号を削る。］

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。

ヘ　イからホまでに規定するもの以外のものにあっては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

二　［同上］

イ　トマトジュースにあっては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。

ロ　［同上］

ハ　トマトジュース並びに野菜類を搾汁したもの及びこれを濃縮したもの以外のものにあっては、一のロからへまでの規定に従い表示する。

三　トマト果汁飲料及び固形トマトについては、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　トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマト

	［略］	農産物漬物
		［略］
		原材料名 使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一　漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。 二　漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削

ピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示する。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができる。 ロ　トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものにあっては、一のロからへまでの規定に従い表示する。	［同上］	農産物漬物
		［同上］
		原材料名 使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一　漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が五種類（内容重量が三百グラム以下のものにあっては、四種類）以上のものにあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に四種類（内容重量が三百グラム以下のものにあっては、三種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができる。 二　漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いも

りぶし」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。

［号の細分を削る。］

のから順に表示する。

イ　砂糖類以外の原材料にあっては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあっては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）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。

ロ　砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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っては「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

		［号の細分を削る。］
［略］		
乾めん類		
	［略］	［削る。］

		にあっては「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、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。
［同上］		
乾めん類		
	［同上］	原材料名　使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 一　めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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　調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、一の規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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　添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」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、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。 四　添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」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。
［削る。］	

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	

		［略］ 凍り豆腐
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ものにあっ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。 二　一の本文の規定にかかわらず、添加物を、めんに添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次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。	［削る。］	［略］ ［削る。］

		［同上］ 凍り豆腐
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ものにあっ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。 二　一の本文の規定にかかわらず、添加物を、めんに添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次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。	内容量 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、調味料、やくみ等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又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。	［同上］ 原材料名 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。 一　凍り豆腐の原材料は、「大豆」と表示する。ただし、調味料を添付したものにあっては、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して「大豆」

と表示する。 二　調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。	［削る。］
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、凍り豆腐（調味料を添付したものにあっては、当該調味料を除く。）に添加したものにあっては当該凍り豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料に添加したものにあっては当該添付してある調味料の原材料名の表示に併記して表示する。 二　一の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐（調味料を添付したものにあっては、当該調味料を除く。）に添加したもの及び添付してある調味料に添加したものに区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」及び「添付調味料」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。	［削る。］
内容量	
次に定めるところにより表示する。	

	名称	ハム類
	骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示する。	

一　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。 二　さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものであって、内容重量が三百グラム未満のものにあっては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。 三　調味料を添付したものにあっては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数（二に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。	名称	ハム類
次に定めるところにより表示する。 一　骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示する。 二　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示		

	［削る。］

	原材料名
の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。	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。 一　原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあっては「豚もも肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあっては「豚肩肉」と、ベリーハムにあっては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあっては「豚肩肉」、「豚ロース肉」又は「豚もも肉」と表示する。 二　原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ　「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液

プレスハム	
名称	
「プレスハム」と表示する。	

プレスハム	
名称	
次に定めるところにより表示する。 一　「プレスハム」と表示する。 二　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示	糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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。 ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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、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。

	［削る。］

	原材料名
の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。	使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。 一　肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「鶏肉」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　つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」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　肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ　「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「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っては「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。

ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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、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又は砂糖及び砂糖混合高果糖

	［項を削る。］

	混合プレスハム	名称
		原材料名
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。	次に定めるところにより表示する。 一　「混合プレスハム」と表示する。 二　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。	使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。 一　肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいら」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　つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん

白」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　肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。

イ　「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「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っては「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。

ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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、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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液

	ソーセージ
	名称
	次に定めるところにより表示する。 一　クックドソーセージ ボロニアソーセージにあっては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、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、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあって

	ソーセージ
	名称
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。	次に定めるところにより表示する。 一　クックドソーセージ イ　ボロニアソーセージにあっては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、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、レバーソーセージ及びレバーペースト

は「クックドソーセージ」と表示する。ただし、一種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあっては、それぞれ「○○ソーセージ（ボロニア）」、「○○ソーセージ（フランクフルト）」又は「○○ソーセージ（ウインナー）」（○○は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と表示することができる。

二　セミドライソーセージ及びドライソーセージ

セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、一種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあっては、それぞれ「○○ソーセージ（ボロニア）」、「○○ソーセージ（フランクフルト）」又は「○○ソーセージ（ウインナー）」（○○は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と表示することができる。

ロ　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書に定める場合は、「ボロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ボロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。

二　セミドライソーセージ及びドライソーセージ

イ　セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、

イソーセージにあっては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあっては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。

三　加圧加熱ソーセージ

［イ・ロ　略］

［号の細分を削る。］

四　無塩漬ソーセージ

イ　［略］

ロ　無塩漬ソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあっては、イの規定にかかわらず、「無塩せきボロニアソーセージ」、

ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあっては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。

ロ　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

三　加圧加熱ソーセージ

［イ・ロ　同上］

ハ　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

四　無塩漬ソーセージ

イ　［同上］

ロ　無塩漬ソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあっては、イの規定にかかわらず、「無塩せきボロニアソーセージ」、

「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。 ［号の細分を削る。］ ハ　無塩漬ソーセージであって、加圧加熱殺菌したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の前に、「加圧加熱」と表示する。	［削る。］

「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。 ハ　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。 ニ　無塩漬ソーセージであって、加圧加熱殺菌したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱」（ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。	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、次に定めるところにより表示する。 一　「豚肉」、「グリンピース」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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っては

「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「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っては「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　使用した畜肉、種もの又は結着材料が二種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」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。

三　レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、一の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、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、家畜、家きん又は家兎の肝臓が一種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。

四　魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付し

		混合ソーセージ
		名称
		「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあっては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。

		混合ソーセージ
		名称
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。 五　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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。	次に定めるところにより表示する。 一　「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあっては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。 二　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっ

［削る。］

原材料名

ては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

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、次の一から四までに定めるところにより表示する。

一　「豚肉」、「鯨肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリンピース」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「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っては「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　使用した畜肉、種もの又は結着材料が二種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚

ベーコン類	
名称	「ベーコン」にあっては「ベーコン」と、ロース

ベーコン類	
名称	次に定めるところにより表示する。

肉、牛肉」、「グリンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」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。

三　魚肉は、一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。

四　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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。

ースベーコンにあっては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあっては「ショルダーベーコン」と表示する。	
	［削る。］

一　ベーコンにあっては「ベーコン」と、ロースベーコンにあっては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあっては「ショルダーベーコン」と表示する。 二　ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。	原材料名 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。 一　原料肉は、ベーコンにあっては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンにあっては「豚肩肉」と表示する。 二　原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ　「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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っては「異性化液糖」

と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「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っては「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。

ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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、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。

［略］

煮干魚類	名称	次に定めるところにより表示する。 一　［略］ 二　一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。）がおおむね三センチメートル（いかなごにあっては、おおむね五センチメートル）以下の煮干魚類を詰めたものにあっては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。

［削る。］

［同上］

煮干魚類	名称	次に定めるところにより表示する。 一　［同上］ 二　一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ。）がおおむね三センチメートル（いかなごにあっては、おおむね五センチメートル）以下の煮干魚類を詰めたものにあっては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。
	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、次に定めるところにより表示する。 一　原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が三種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。 二　原材料に占める重量の割合が八十パーセント以上の魚種がある場合は、一の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができる。

		三　体長がおおむね三センチメートル（いかなごにあっては、おおむね五センチメートル）以下の魚類にあっては、一の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。 四　魚類以外の原材料にあっては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
［削る。］		
	［略］	削りぶし
		名称
		次に定めるところにより表示する。 一　［略］ 二　一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。
［削る。］	［三～六　略］	

内容量		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っては、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。
	［同上］	削りぶし
原材料名		名称
		次に定めるところにより表示する。 一　［同上］ 二　一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあっては、「花かつお」と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、「かつおの	［三～六　同上］	

			ふし」、「さばのかれぶし」、「あじの煮干し」、「さばの圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって表示する。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と表示することができる。
		［削る。］	
［略］			
しょうゆ		［略］	［略］
		［削る。］	
ウスターソース類		［略］	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、次に定めるところにより表示することができる。 一　［略］ ［号を削る。］

			内容量
			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っては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「〇ｇ×△袋」等と表示する。
［同上］			
しょうゆ		［同上］	原材料名
			第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあっては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあっては「発酵分解調味液」と表示する。
ウスターソース類		［同上］	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、次に定めるところにより表示する。 一　［同上］ 二　砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高

［号を削る。］

果糖液糖」、「水あめ」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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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っては「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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

三　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、二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

		ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料
	名称	
［号を削る。］ ［号を削る。］ 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。	マヨネーズにあっては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあっては「サラダクリーミードレッシング」又は「ドレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあっては「半固体状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」又は	

		ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料
	名称	
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。 四　食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。 五　四の規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。 六　野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」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」と表示することができる。	マヨネーズにあっては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあっては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあっては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ド	

「ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と、ノンオイルドレッシングにあっては「ドレッシングタイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」と表示する。

［削る。］

レッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。

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、次に定めるところにより表示する。

一　食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示する。

二　一の規定にかかわらず、食用植物油脂にあっては、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」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ことができる。この場合において、表示する食用植物油脂が一種類であるときは、「食用植物油脂」の文字及び括弧を省略することができる。

三　食酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

四　三の規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」

等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。

五　砂糖類は、「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し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、表示する砂糖類が一種類である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。

六　食用植物油脂、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペ

			ースト」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、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。
		内容量	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、半固体状ドレッシングにあっては内容重量をグラム又はキログラムの単位で、乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあっては内容体積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して表示する。
	食酢	［同上］	
		添加物	第三条第一項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、第三条第一項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。
風味調味料		名称	「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあっては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。 表1 算式 （使用する粉末の風味原料の重量（g）×使用する粉末の風味原料の固形分含有率（%）＋使用する抽出濃縮物の風味原料の重量（g）×使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量（g）×使用する

			［削る。］
	食酢	［略］	
風味調味料		名称	［削る。］

×使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率（％））÷製品の内容量（ｇ）×100

表2

風味原料	種類名
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつお
かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつお等
そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	そうだがつお
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出物又は抽出濃縮物	さば
あじぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	あじ
いわしぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	いわし
煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	煮干し
やきあごの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	やきあご

抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率（％））÷製品の内容量（ｇ）×100

表2

風味原料	種類名
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお
かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物	かつお等
そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物	そうだがつお
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば
あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ
いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわし
煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物	煮干し

［加える。］

ほたて	ほたての粉末並びに煮干ほたて及びほたての抽出物又は抽出濃縮物
貝柱	煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出物又は抽出濃縮物
こんぶ	こんぶの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物
しいたけ	乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出物又は抽出濃縮物

［削る。］

［加える。］

貝柱	煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物
こんぶ	こんぶの粉末及び抽出濃縮物
しいたけ	乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物

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、次に定めるところにより表示する。

一　風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そうだがつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「いわし粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」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　砂糖類は、「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」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果

乾燥スープ		
	［略］	
	［削る。］	

乾燥スープ		
	［同上］	
	原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一　うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。

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、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並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

三　二の規定にかかわらず、表示する砂糖類の名称が一種類となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。

四　風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。

		食用植物油脂
	［削る。］	名称
		その内容を表す一般的な植物油脂の名称を「食用」の文字を冠して表示する。また、食用調合油にあっては「食用調合油」と、香味食用油にあっては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあっては「ラー油」等と表示すること

		食用植物油脂
	内容量	名称
イ　「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」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。 ロ　イの規定にかかわらず、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。 二　うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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。	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とともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「１人○○mlで○人前」等と表示する。ただし、一人前ずつ個包装されているものにあっては、「１人○○mlで○人前」等の表示を省略することができる。	食用サフラワー油にあっては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあっては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあっては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあっては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあっては「食用小麦はい

ができる。

［削る。］

芽油」と、食用とうもろこし油にあっては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあっては「食用綿実油」と、食用ごま油にあっては「食用ごま油」と、食用なたね油にあっては「食用なたね油」と、食用こめ油にあっては「食用こめ油」と、食用落花生油にあっては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあっては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあっては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあっては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあっては「食用調合油」と、香味食用油にあっては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあっては「ラー油」等と表示することができる。

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、次に定めるところにより表示する。

一　原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、原材料に占める重量の割合の高いもの

	［略］	果実飲料
	［略］	名称
	次に定めるところにより表示する。 一　果実ジュースであって、果実の搾	

から順に表示する。ただし、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレイック」と、これらを併用する場合にあっては「ハイリノール、ハイオレイック」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。

二　原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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、しょうが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。

	［同上］	果実飲料
	［同上］	名称
	次に定めるところにより表示する。 一　果実ジュースであって、果実の搾	

汁のみを使用したもの（パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはＬ―アスコルビン酸及びＬ―アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「○○ジュース」と表示し、「○○」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、果粒を加えたものにあっては「○○ジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示し、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

二　果実ミックスジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはＬ―アスコルビン酸及びＬ―アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「果実ミック

汁のみを使用したもの（パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはＬ―アスコルビン酸及びＬ―アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「○○ジュース」と表示し、「○○」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

二　果実ミックスジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはＬ―アスコルビン酸及びＬ―アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「果実ミック

スジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、果粒を加えたものにあっては「果実ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示し、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

［号を削る。］

スジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

三　果粒入り果実ジュースであって、還元果汁を使用したものにあっては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「〇〇果粒入り果実ジュース」と表示し、「〇〇」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

三　［略］

四　一から三までに規定する名称の文字の次又は最後に「（濃縮還元）」、「（加糖）」又は「（炭酸ガス入り）」と二以上表示すべき場合は、「（濃縮還元・加糖）」等と表示することができる。

五　果汁入り飲料にあっては、「〇〇％△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであって、一種類の果実を使用したものにあっては「〇〇」には糖用屈折計示度の別表第三の果実飲料の項の表３（以下この項において「表３」という。）の糖用屈折計示度の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度について別表第三の果実飲料の項の表４（以下この項において「表４」という。）の酸度の基準）に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、二種類以上の果実を使用したものにあっては「〇〇」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表３又は表４の基準を按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては

四　［同上］

五　一から四までに規定する名称の文字の次又は最後に「（濃縮還元）」、「（加糖）」又は「（炭酸ガス入り）」と二以上表示すべき場合は、「（濃縮還元・加糖）」等と表示することができる。

六　果汁入り飲料にあっては、「〇〇％△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであって、一種類の果実を使用したものにあっては「〇〇」には糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。六において同じ。）の別表第三の果実飲料の項の表３（以下この項において「表３」という。）の糖用屈折計示度の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。六において同じ。）について別表第三の果実飲料の項の表４（以下この項において「表４」という。）の酸度の基準）に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、二種類以上の果実を使用したものにあっては「〇〇」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表３又は表４の基準を按分し

「〇〇」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には一種類の果実を使用したものにあっては使用した果実の最も一般的な名称を、二種類以上の果実を使用したものにあっては「混合」と表示する。

六　五の規定にかかわらず、果汁入り飲料であって、果粒を加えたものにあっては「〇〇％△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「〇〇％△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

七　希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあっては、五に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には希釈倍数を表示する。

［削る。］

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、次に定めるところにより表示する。 一　使用した果実にあっては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り	たものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「〇〇」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には一種類の果実を使用したものにあっては使用した果実の最も一般的な名称を、二種類以上の果実を使用したものにあっては「混合」と表示する。 七　六の規定にかかわらず、果汁入り飲料であって、果粒を加えたものにあっては「〇〇％△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「〇〇％△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。 八　希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあっては、六に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。ただし、別表第十九の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。

果実ジュースの果粒にあっては、「果粒」の文字の次に括弧を付して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が二種類以上のものにあっては、「果実」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二種類の果実名を表示し、その他の果実にあっては、「その他」と表示することができる。

二　みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあっては、一の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。

三　使用した野菜にあっては、その最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した野菜の種類が二種類以上のものにあっては、「野菜」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二種類の野菜名を表示し、その他の野菜にあっては、「その他」と表示することができる。

四　果実、野菜及び砂糖類以外の原材料にあっては、「果粒」（果粒入り果実ジュース以外のものに限る。）、「はちみつ」、「こしょ

う」、「食塩」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っては、「香辛料」と表示することができる。

五　砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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っては「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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

六　使用した砂糖類が二種類以上のものにあっては、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、「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その最も一般的な名称をもって表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用す

	豆乳類	
るものにあっては「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ものにあっては「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ものにあっては「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もの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 七　印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあっては「砂糖・液糖」と表示することができる。	［略］ ［削る。］	

	豆乳類	
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。 一　「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「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っ	原材料名 ［同上］	

ては、「香辛料」と表示することができる。

二　砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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っては「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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

三　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、二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、ぶどう糖果糖液糖」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

		にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
	［略］	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、次に定めるところにより表示することができる。 一　にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」又は「にんじん（濃縮還元）」と表示する。 ［二～五　略］ ［号を削る。］	

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。		にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
	［同上］	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、次に定めるところにより表示する。 一　にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」と表示する。 ［二～五　同上］ 六　砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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	

［号を削る。］

六　にんじん、果実、野菜以外の原材料にあっては、その最も一般的な名称をもって表示する。

糖液糖及び高果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

七　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、六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。

八　にんじん、果実、野菜、砂糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「はちみつ」、「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

別表第五（第三条関係）

食品	名称
トマト加工品	［略］
	［削る。］
	［削る。］
	［削る。］
	［削る。］
［略］	
［項を削る。］	
ソーセージ	［略］
	無塩漬ソーセージ
	無塩せきソーセージ
［略］	
［項を削る。］	
［略］	

料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

別表第五（第三条関係）

食品	名称
トマト加工品	［同上］	トマトソース
	チリソース	チリソース
	トマト果汁飲料	トマト果汁飲料
	トマトピューレー	トマトピューレー
	トマトペースト	トマトペースト
［同上］		
混合プレスハム	混合プレスハム	混合プレスハム
ソーセージ	［同上］	無塩漬ソーセージ	無塩せきソーセージ
［同上］		
削りぶし	一種類の魚類のかれぶしのみを使用したもの	かれぶし削りぶし	かれぶし削りぶし
	一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	削りぶし	削りぶし
	一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したもの	二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	混合削りぶし
［同上］		

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
［略］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
［削る。］	
ノンオイルドレッシング	ノンオイルドレッシング
［項を削る。］	
［略］	
［項を削る。］	

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	
［加える。］	
［同上］	
サラダクリーミードレッシング	サラダクリーミードレッシング
マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシング	半固体状ドレッシング
乳化液状ドレッシング	乳化液状ドレッシング
分離液状ドレッシング	分離液状ドレッシング
ドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料
［加える。］	
食酢	
米酢	米酢
米黒酢	米黒酢
大麦黒酢	大麦黒酢
米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢
りんご酢	りんご酢
ぶどう酢	ぶどう酢
りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢
穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢
合成酢	合成酢
［同上］	
食用植物油脂	
食用サフラワー油	食用サフラワー油
食用ぶどう油	食用ぶどう油
食用大豆油	食用大豆油

［略］	

別表第十三（第七条関係）

［表略］

備考

1　ノンオイルドレッシングについて、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「三グラム」とする。

2　［略］

別表第十四（第三条関係）

えび
カシューナッツ
かに
くるみ
小麦
そば
卵

［同上］	
食用ひまわり油	食用ひまわり油
食用小麦はい芽油	食用小麦はい芽油
食用とうもろこし油	食用とうもろこし油
食用綿実油	食用綿実油
食用ごま油	食用ごま油
食用なたね油	食用なたね油
食用こめ油	食用こめ油
食用落花生油	食用落花生油
食用オリーブ油	食用オリーブ油
食用パーム油	食用パーム油
食用パームオレイン	食用パームオレイン
食用調合油	食用調合油
香味食用油	香味食用油

別表第十三（第七条関係）

［同上］

備考

1　ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「三グラム」とする。

2　［同上］

別表第十四（第三条関係）

えび
［項を加える。］
かに
くるみ
小麦
そば
卵

乳
落花生

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品	［削る。］	
	形状（固形トマトに限る。）	その形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語を表示する。
	［略］	
トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない整数値により、パーセント	

乳
落花生

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	形状（固形トマトに限る。）	全形にあっては「全形」と、二つ割りにあっては「２つ割り」と、四つ割りにあっては「４つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあっては「くさび形」と、不定形にあっては「不定形」と表示し、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
	［同上］	
トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない十の整数倍の数値により、	

			の単位で、単位を明記して表示する。
［略］			
乾めん類	［削る。］		
［項を削る。］	［略］		
［項を削る。］			
［項を削る。］			
［項を削る。］			

			パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
［同上］			
乾めん類	調理方法	即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）	油脂で処理した旨
	［同上］		「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。
	食品の特性に応じて表示する。	無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
			「常温保存可能品」の文字を表示する。
［項を削る。］			
凍り豆腐	調理方法	プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあっては三パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
	食品の特性に応じて表示する。		でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。
［項を削る。］			

	［略］	食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	［削る。］	［略］
			［削る。］	［削る。］

ントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセントを超える場合に限る。）	［同上］	食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	原料肉名	［同上］
			殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	［同上］
	配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。		殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）
	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表			

			乳
［略］	［略］	［略］	［略］
［削る。］	［削る。］	［略］	［削る。］

			乳
［同上］	［同上］	［同上］	［同上］
水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨）		主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）
水分活性を示す文字を付してその値を表示する。	1　温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2　時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3　殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		1　主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 2　無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示

			［削る。］
			［削る。］
		乳製品	［略］
			［削る。］
			［削る。］

			含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）
			常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）
		乳製品	［同上］
			主要な混合物の名称（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分三・〇パーセント以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。）
			主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）

			する。
			含まれる乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。
			「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。
			乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示する。
			1　主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあっては、「しょ糖」と表示する。

	［削る。］

	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）
2　1の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。	1　無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であって、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。 2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。

［削る。］			
［削る。］			
［削る。］			
［削る。］			
［略］			
［削る。］			

当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）	二種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。		
含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）	含まれる乳脂肪分の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。		
殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	殺菌した発酵乳にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。		
容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。）	「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。		
［同上］			
製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。		

		［削る。］
		［項を削る。］

温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）		
常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）		「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	1　無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセント表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であ

			って、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。 2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものを	［削る。］	製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。
	［略］	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

			って、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。 2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものを	［削る。］	製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。
	［同上］	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

いう。）		
［略］		
［項を削る。］		
		［項を削る。］

いう。）			
［同上］	魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
		水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	削りぶし	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合又は二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであって商品名に使用した全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）	別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。
		密封の方法（気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てん	「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガ

		したものに限る。）
		圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを十パーセント以上配合したものに限る。）
		実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。
［略］		
［項を削る。］		
食酢		
［略］		
［削る。］		

		ス」については、その固有の名称で表示することができる。
		圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを十パーセント以上配合したものに限る。）
		実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。
［同上］	鯨肉製品	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
食酢			
［同上］	醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）	醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）を、実混合割合を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パ	

			［削る。］
			［略］
			［項を削る。］
			［項を削る。］
			［略］
冷凍食品	［略］	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされ	「凍結直前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。

			ーセントの単位で単位を明記して表示する。
		希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）	「○倍に希釈」と表示する。
		［同上］	
	風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
	乾燥スープ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。
		「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあっては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあっては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）	乾燥コンソメにあっては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあっては「ポタージュ」と表示する。
冷凍食品	［同上］	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされ	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。

			ているものをいう。）に限る。）
［略］	［略］	［略］	［略］
［項を削る。］			
		［略］	［略］
［項を削る。］			
［略］	［略］	［略］	［略］
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	［削る。］		
［略］	［略］		

		容器包装詰加圧加熱殺菌食品	ているものをいう。）に限る。）
［同上］	［同上］	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）	［同上］
［同上］	［同上］	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。	
［同上］	［同上］	［同上］	［同上］
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。）	缶詰の食品主要な原材料名	
［同上］	［同上］	1　主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。 2　原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3　原材料は、その種類名を表示する。 4　名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあっては、主要原材料名の表示を省略することができる。	「〇〇個」と表示する。

［略］			
［項を削る。］			
	果実飲料	［削る。］	
			［略］
			希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）
			「□倍希釈時果汁〇〇%」と表示し、□には希釈倍数を、〇〇には名称に表示した割合を表示する。
［項を削る。］			

［同上］			
水のみを原料とする清涼飲料水			
殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）	果実飲料	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	
		［同上］	
		希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの
「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を表示する。		「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。	
		「□倍希釈時果汁〇〇%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、〇〇には名称に表示した割合を表示する。	
		「冷凍果実飲料」の文字を表示する。	

豆乳類	［略］ ［削る。］	［略］
	大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨（粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）	大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨を表示する。

別表第二十（第八条関係）

食品	様式	表示の方式
［略］ トマト加工品	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 ［削る。］ 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一　「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、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文字で表示す

豆乳類	［同上］ 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。
	［同上］	
	粉末大豆たんぱくを加えた旨（粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）	粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。

別表第二十（第八条関係）

食品	様式	表示の方式
［同上］ トマト加工品	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	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　「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、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文字で表示する。

	備考　［略］	る。 ［一・三　略］
乾めん類	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量 賞味期限 保存方法 ［削る。］ 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定によるほか、そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、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文字で、そば粉の配合割合が十パーセント以上のものにあっては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあっては、「１割未満」、「10％未満」等と表示することが	［同上］

	備考　［同上］	［一・三　同上］
乾めん類	名称 原材料名 ［加える。］ 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者 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。	［同上］

できる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。	二　添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。
［号を削る。］	二　そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、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文字で、そば粉の配合割合が十パーセント以上のものにあっては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあっては、「１割未満」、「10％未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略する
［号を削る。］	

		［号を削る。］
［項を加える。］		
［項を削る。］		

		ことができる。 三　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。
凍り豆腐	名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、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）の活字以上の統一のとれた文字で表示する。
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	乳
	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 ［削る。］ 固形量 内容総量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考　［略］	［略］
［略］		第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。 ［号を削る。］

賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定による。	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	乳
	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考　［同上］	［同上］
［同上］		第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一　種類別は、ＪＩＳＺ八三〇五に定

		その他の乳
	［略］	［略］
［号を削る。］	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。 ［号を削る。］	第八条各号（第三号を除

		その他の乳
	［同上］	［同上］
める十・五ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二　この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一　種類別は、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二　この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。	第八条各号（第三号を除

製品		く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。 ［号を削る。］
		［号を削る。］
［項を削る。］		
［項を削る。］		

製品		く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一　種類別は、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。 二　この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	別記様式一の規定による。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
削りぶし	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 密封の方法	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に定める十

圧搾煮干し配合率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定による。		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。
［同上］	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一　醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二　「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統	食酢 名称 醸造酢の混合割合 原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 希釈倍数 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考　［同上］
［略］	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。 ［叺を詰める。］	食酢 名称 ［削る。］ 原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 ［削る。］ 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考　［略］ ［叺を詰める。］

一のとれた文字で表示する。

表1

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

［表を削る。］

［表を削る。］

表2		
内容量	十八リットル以上のもの	一・八リットル以上十八リットル未満のもの
活字の大きさ（ＪＩＳＺ八三〇五に規定するポイント）	四十二（合成樹脂製の容器であって、四十二ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十六ポイント）	十六以上

三百ミリリットル未満のもの	三百ミリリットル以上一・八リットル未満のもの
七・五	十四以上

		ル未満のもの
		三百ミリリットル未満のもの
		九以上
		第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
［項を削る。］	風味調味料	
	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。	
［項を削る。］	乾燥スープ	
	名称 原材料名 添加物 原料原産地名	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」の用語は、商品名の表示されている箇

	内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定によるほか、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。
［略］	［同上］
果実飲料	果実飲料
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 ［削る。］ 原産国名 製造者 備考　［略］	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者 備考　［同上］
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　「加糖」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、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文字で表示する。ただし、印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示を蓋に	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　「加糖」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、括弧を付して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文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあっては、蓋に表
［略］	［同上］

		するもの（以下この項において「印刷瓶入り果実飲料」という。）にあっては、蓋に表示することができる。 ［二・三　略］
豆乳類		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　［略］ 二　大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、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。
	名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 ［削る。］ 原産国名 製造者 備考　［略］	

別表第二十二（第九条関係）

食品	表示禁止事項
［項を削る。］	

		示することができる。 ［二・三　同上］
豆乳類		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　［同上］ 二　粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、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。
	名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考　［同上］	

別表第二十二（第九条関係）

食品	表示禁止事項
トマト加工品	１　「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 ２　「天然」又は「自然」の用語 ３　トマト果汁飲料における「トマトジュースドリ

		ンク」の用語 4　「特級」の用語と紛らわしい用語
［略］	［略］	
［項を削る。］	［同上］	農産物漬物
		品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
［略］	［同上］	乾めん類
乾めん類 1　［略］ 2　産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下この項において「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、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文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。	1　［同上］ 2　産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、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文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。	
［項を削る。］		凍り豆腐
		1　人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語 2　「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語
［項を削る。］		ハム類
		1　「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

		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に誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
［項を削る。］		
［項を削る。］		

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

材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 3　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。	［項を削る。］

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

［項を削る。］

［項を削る。］

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

［項を削る。］		
［項を削る。］		
	［略］	しょうゆ
		1　「超特選」又は「特選」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。
［項を削る。］		
		［項を削る。］
		2　［略］
		［項を削る。］

煮干魚類削りぶし		「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
		1　パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語
		2　二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、一部の魚類の名称を特に表示する用語
	［同上］	しょうゆ
		1　「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。
		2　「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。
		3　混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）
		4　［同上］
		5　「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用し

［項を削る。］

3‖　［略］

［項を削る。］

区分	用語
［略］	
［削る。］	
［削る。］	

ないもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）

6‖　「生（き）」（「生引（きび）き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生（なま）」又は「生引（きび）き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。

一　本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないもののうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生（き）」の用語

二　火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生（なま）」の用語

三　たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引（きび）き」の用語

7‖　［同上］

8‖　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	用語
［同上］	
特級のもの	「特製」、「特吟」その他これに類似するもの
上級のもの	「上選」、「吟

		上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの
		こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの「濃厚」
	［項を削る。］	［削る。］
	［項を削る。］	
食酢	［項を削る。］	［1～5　略］ ［項を削る。］ ［項を削る。］

ウスターソース類	1　「純正」その他純粋であることを示す用語 2　「特級」の用語と紛らわしい用語 3　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。	
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料にあっては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。	
食酢	6　合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。 7　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。	［1～5　同上］

［項を削る。］		
［略］		
食用植物油脂	［項を削る。］	
レトルトパウチ食品	1・2　［略］	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（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）又は魚肉であるかのように誤認させる用語。

風味調味料	［同上］	「天然」又は「自然」の用語
食用植物油脂	1　「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格（昭和四十四年農林省告示第五百二十三号）に規定する精製サフラワー油、サフラワーサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、精製大豆油、大豆サラダ油、精製ひまわり油、ひまわりサラダ油、精製とうもろこし油、とうもろこしサラダ油、精製綿実油、綿実サラダ油、精製ごま油、ごまサラダ油、精製なたね油、なたねサラダ油、精製こめ油、こめサラダ油、精製落花生油、精製オリーブ油、精製パーム油、精製調合油及び調合サラダ油の規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。	
レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフ様のものに限る。））	2・3　［同上］	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。

	［項を削る。］
［項を削る。］	
［項を削る。］	

別表第二十三（第十三条関係）

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

フスタイル）を除く。）	
果実飲料	1　「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2　「天然」、「自然」の用語 3　「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。
豆乳類	1　「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2　「天然」又は「自然」の用語
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	1　「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2　「天然」又は「自然」の用語

別表第二十三（第十三条関係）

［同上］	
即席めん類に関する事項	
無菌充填豆腐に関する事項	
［同上］	
乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項	
［同上］	
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項	
［同上］	
鯨肉製品に関する事項	
［同上］	

［項を削る。］	容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
［項を削る。］	缶詰の食品に関する事項
［項を削る。］	ミネラルウォーター類に関する事項
［項を削る。］	冷凍果実飲料に関する事項

備考　表中の［　］の記載及び対象規定の二重傍線を付した標記部分を除く全体に付した傍線は注記である。

（食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部改正）

第二条　食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成二十七年内閣府令第十一号）の一部を次のように改正する。

次の表により、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っては、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。

改正後	改正前
（食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項） 第一条　食品表示法（以下「法」という。）第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。 ［一～八　略］ 九　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうち それぞれ次に定めるもの ［イ～ハ　略］ ［号の細分を削る。］ ［号の細分を削る。］ ニ～ヘ　［略］ 十　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項 イ　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。） ロ・ハ　［略］ ［十一～十五　略］	（食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項） 第一条　食品表示法（以下「法」という。）第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。 ［一～八　同上］ 九　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうち それぞれ次に定めるもの ［イ～ハ　同上］ ニ　乳又は乳製品を主要原料とする食品　乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料と して含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨 ホ　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）　未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。） ヘ～チ　［同上］ 十　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項 ［号の細分を加える。］ イ・ロ　［同上］ ［十一～十五　同上］

（令第七条第一項の内閣府令で定める事項）

第七条　令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量（一般用加工食品（食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工食品をいう。次項において同じ。）及び容器包装に入れられた添加物（食品表示基準第二条第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。）にあっては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。）並びにこれらを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

［一～十四　略］

十五　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

［号の細分を削る。］

イ～ハ　［略］

［号の細分を削る。］

ニ～ヘ　［略］

［号の細分を削る。］

ト　［略］

［号の細分を削る。］

チ　［略］

［号の細分を削る。］

リ　［略］

［号の細分を削る。］

［号の細分を削る。］

（令第七条第一項の内閣府令で定める事項）

第七条　令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量（一般用加工食品（食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工食品をいう。次項において同じ。）及び容器包装に入れられた添加物（食品表示基準第二条第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。）にあっては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。）並びにこれらを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

［一～十四　同上］

十五　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

イ　即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）

ロ　無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）

ハ～ホ　［同上］

ヘ　乳又は乳製品を主要原料とする食品

ト～リ　［同上］

ヌ　魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ

ル　［同上］

ヲ　鯨肉製品

ワ　［同上］

カ　容器包装詰加圧加熱殺菌食品

ヨ　［同上］

タ　缶詰の食品

レ　水のみを原料とする清涼飲料水

［号の細分を削る。］ 2　［十六～十九　略］ ［略］	ソ　果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの 2　［十六～十九　同上］ ［同上］
備考　表中の［　］の記載は注記である。	

附　則

（施行期日）

第一条　この府令は、公布の日から施行する。

（経過措置）

第二条　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については、第一条の規定による改正後の食品表示基準別表第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。

第三条　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については、第一条の規定による改正後の食品表示基準第五条、第十条、第十一条、第十五条、別表第三、別表第四、別表第五、別表第十三、別表第十九、別表第二十、別表第二十二及び別表第二十三の規定並びに第二条の規定に

よる改正後の食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令第一条及び第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。