

# 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)

## 諮詢書

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る。

### 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

## ○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は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つてはこれを省略することができる。
（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つてはこれを省略することができる。
（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つては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。	「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つては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。	「略」	「1～5 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つては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。	「同上」	「6 食塩及びうま味調味料 〔7～10 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つては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。	「同上」	「6 食塩 〔7～10 同上〕」

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。)であつて、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・六を超えるかつ、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つて、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の保存を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(鳥獸の生肉(骨及び臓器を含む。)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、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。)であつて、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」
<p>(義務表示)</p> <p>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ので、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針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。</p> <p>〔一〕十二 略 〔号を削る。〕</p>	2	「同上」
<p>(義務表示)</p> <p>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ので、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針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。</p> <p>〔一〕十二 同上 〔号を削る。〕</p> <p>〔二〕 無菌充填豆腐に関する事項</p> <p>〔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とのをいう。以下同じ。）に関する事項</p>	2	

合	容器包装に 入れないで 販売する場 合	〔略〕	〔義務表示の特例〕	第十一條 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合 にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。	〔2～4 略〕	〔号を削る。〕
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	保存の方法 消費期限又は賞味期限 製造所又は加工者 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	〔二十一〕 〔号を削る。〕	〔二十二〕 〔号を削る。〕	〔二十三〕 〔号を削る。〕	〔二十四〕 〔号を削る。〕	〔二十五〕 〔号を削る。〕

品を除く。) であつて、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	[同上]	項目 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。）であつて、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
	果実飲料に関する事項	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　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

(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。

〔号を削る。〕	〔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ぬ。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

〔一〕即席めん類に関する事項

〔二〕無菌充填豆腐に関する事項

〔三〕十四 同上

〔四〕十五 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項

〔五〕十六 同上

〔六〕十九 同上

〔七〕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

〔八〕二十一 同上

〔九〕二十二 鯨肉製品に関する事項

〔十〕二十三 同上

〔十一〕二十四 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

〔十二〕二十五 缶詰の食品に関する事項

布めん類に関する事項  
無菌充填豆腐に関する事項

十四  
「同上」

九  
「同上」

八  
「同上」

七  
「同上」

六  
「同上」

五  
「同上」

四  
「同上」

三  
「同上」

二  
「同上」

一  
「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

容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項  
缶詰の食品に関する事項

鯨肉製品に関する事項

「同上」

「号を削る。」

別表第三（第二条関係）

二十六

### 別表第三（第二条關係

品 トマト加工	〔同上〕	トマト加工	〔同上〕	トマトジ ユース	〔同上〕	トマトジ 次に掲げるものをいう。
トマト	〔同上〕	トマト	〔同上〕	トマト	〔同上〕	トマトを破碎して搾汁し、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
濃縮トマトの果実をいう。	〔加える。〕	完熟した赤色の、又は赤味を帶びたトマト ( <i>Lycopersicum esculentum</i> P. Mill)	トマト	トマトを破碎して搾汁し、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。) で無塩可溶性固体分が八パーセント以上	トマト	トマトを破碎して搾汁し、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
のもの						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

農 産 物 漬 物	農 産 物 漬	〔略〕	「削る。」	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。」	

農 産 物 漬 物	農 産 物 漬	〔同上〕	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	
農 産 物 漬 物	農 産 物 漬	不定形	立 方 形	くさび 形	輪 切り	四 つ 割り	二 つ 割り	全 形	全 形	充てん液
農 産 物 漬 物	農 産 物 漬	全形を不定形に破碎したものをい う。	全形をほぼ均一な大きさに切断し た立方形のものをい う。	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。	全形をほぼ均一な大きさに切断し た立方形のものをい う。	全形をほぼ四分の一に切断した円形状 のものをい う。	全形をほぼ二分の一に切断したものをい う。	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。	次に掲げるものをいう。
農 産 物 漬 物	農 産 物 漬	同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行 う	農 産 物 漬 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	〔削 る。〕	〔削 る。〕	〔削 る。〕	〔削 る。〕	〔削 る。〕	〔削 る。〕

農産物類	漬け	たくあん	【略】	砂糖類漬けを含む。」し、干し、若しくは湯煮したもの又はこれらに水産物（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、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。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。
香辛料等	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	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。）により脱水した大いこんを漬けたものをいう。	【略】	

農産物 漬け類	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。	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農産物（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、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〕			
〔同上〕			
〔同上〕			

の項において「酒かす等」と総称する。)に漬けたものをいう。



ム ベリーハ ム	シヨルダ ーハム	ロースハ ム	二 二、豚のもも肉を分割して整形し、塩漬けし、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
ム ベリーハ ム	二 二、「略」	二 二、「略」	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のロース肉を整形し、塩漬けし、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

ム ベリーハ ム	シヨルダ ーハム	ロースハ ム	二 二、豚のもも肉を分割して整形し、塩漬けし、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
ム ベリーハ ム	二 二、「同上」	二 二、「同上」	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚の肩肉を整形し、塩漬けし、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

つなぎ	肉塊	プレスハム	ラックスハム
家畜若しくは家きんの肉をひき肉したもので、十グラム以上のものをいう。	家畜又は家きんの肉を切斷したもので、十グラム以上のものをいう。	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 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</p>	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>二 「略」</p>

つなぎ	肉塊	プレスハム	ラックスハム
畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉	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。）又は家きん肉を切斷したもので、十グラム以上のものをいう。	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 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</p>	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>二 「同上」</p>

			【項を削る。】
家 きん	家 畜		
鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	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と練り合わせたものをいう。	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。

肉塊		混合 プレス スハム	混合 プレ スハム	【加 える。】	【加 える。】
畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をい。）、家兔肉、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	二 一をブロッソク、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（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（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。）	したる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。		

ソーセージ	ソーセージ
<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 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</p>	

<p>ソーセージ</p>	<p>ソーセー ジ</p>	<p>つなぎ</p>
<p>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。</p> <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 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、ひき肉し又是すりつぶしたもの（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</p>		

ドライソ	ソーセージ ソーセージ セミドラ ソーセー	ジ クツクド ソーセー	ジ クツクド ソーセー	「二五 略」
この表の中欄に掲げるソーセージに係る ドライソーセージを除く。)をいう。	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、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。）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 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。）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、乾燥したものであつ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。	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。	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。	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。）

ドライソ	ソーセージ ソーセージ セミドラ ソーセー	ジ クツクド ソーセー	ジ クツクド ソーセー	「二五 同上」
この表の中欄に掲げるソーセージに係る ドライソーセージを除く。)をいう。	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、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。）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 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。）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、乾燥したものであつ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。	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、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。）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 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。）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、乾燥したものであつ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。	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。	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（原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）

家畜	「略」	レバーべ ースト	レバー ーソ ー ジ	「略」	無塩漬ソ ー ジ	「セージのうち、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 乾燥したものであつて水分が三十五パ ーセント以下のものをいう。」	「セージ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 乾燥したものであつて水分が三十五パ ーセント以下のものをいう。」
豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	「略」	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つて、その原材料 及び添加物に占める重量の割合が五十 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。	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つて、その原材料 及び添加物に占める重量の割合が五十 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。	「同上」	無塩漬ソ ー ジ	「セージのうち、塩漬した原料畜肉類、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。」	「セージのうち、塩漬した原料畜肉類、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。」

家畜	「同上」	レバーべ ースト	レバー ーソ ー ジ	「同上」	無塩漬ソ ー ジ	「セージのうち、塩漬した原料畜肉類、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。」	「セージ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 乾燥したものであつて水分が三十五パ ーセント以下のものをいう。」
豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	「同上」	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つて、その原材料 及び添加物に占める重量の割合が五十 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。	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つて、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。	「同上」	無塩漬ソ ー ジ	「セージのうち、塩漬した原料畜肉類、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。」	「セージ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、原料臓器類及び 原料魚肉類を塩漬していないものをい う。」

			「略」	家きん
	混合ソーセージ	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。
一 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畜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。)	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。	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。		

			「加える。」	「同上」
	混合ソーセージ	混合ソーセージ		
一 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。)	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。	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。		

ベーコン類		「二」四 略	
「略」	「略」	「略」	「略」
シヨルダ レーヴコ	ロースベー 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、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕	家畜 家きん 鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。 豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
ビレトルトパウチ食品に該当しないもの	二 一をブロック、スライス又はその他形狀に切斷したものの 一 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕	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、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕	家畜 家きん 鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。 豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。

ベーコン類		三において同じ。」「二」四 同上	
「同上」	「同上」	「同上」	「同上」
シヨルダ レーヴコ	ロースベー 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、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕	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、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕
ビレトルトパウチ食品に該当しないもの	二 一をブロック、スライス又はその他形狀に切斷したものの 一 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕	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、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕	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、塩漬けし、及びくん煙したもの 〔号を削る。〕

魚肉ハム及 び魚肉ソーセー ジ	〔略〕	「削る。」	「削る。」	「削る。」
魚肉ハム				
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 ジ）		二 一 を ブ ロ ッ ク 、 ス ラ イ 斯 又 は そ の 他 の 形 状 に 切 断 し た も の	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。〕

	削りぶし		
	削りぶし	〔略〕	
	次に掲げるものをいう。 一 ふし又はかれぶしを削つたもの		<p>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」といいう。)若しくは脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。)を混ぜ合わせたものに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、加熱したものの(魚肉の原材料及び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。)</p>

	削りぶし		
	削りぶし	〔同上〕	
	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、煮熟によつ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くん乾したもの(以下の表、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		<p>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。)若しくは脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。)を混ぜ合わせたもの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、加熱したものの(魚肉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。)</p>

煮干し	かれぶし	ふし	
魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固したもの(をいう)。	ふし(かつおにあつては、表面を削つたもの)に二番かび以上のかび付けをしたものをいう。	魚類を煮熟によつ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つては、頭、内臓等を除去し、煮熟によつ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。	二 煮干し又は圧搾煮干しを削つたもの 三 「略」

「加える。」	「加える。」	「加える。」	
「加える。」	「加える。」	「加える。」	二 し(かつおにあつては、表面を削つたもの)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。) 三 一 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつ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つ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。)を削つたもの 三 「同上」

		うに加工品	粒うに	し 压搾煮干
しょ うゆ	「略」			魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させた後压搾して魚油を除去し乾燥したものをいう。
しょ うゆ	「略」			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」といふ。）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。）を加えたものであつて、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。
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	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。			せて乾燥（くん乾を除く。）したものをいう。

		うに加工品	うに加工品
	「同上」	粒うに	粒うに
	「同上」	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。）を加えたものであつて、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。	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。）を加えたものであつて、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
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」といいう。）又はしょうゆこうじに米を蒸	しょうゆ	しょうゆ	しょうゆ

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（以下しようゆの項において「もろみ」といふ。）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）についても、しろしそ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ようゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

一 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。以下しよ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。以下しよ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。以下しよ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（以下別表第四のしようゆの項において、「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に食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しようゆの項において「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つては、しろしよ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ようゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

			ドレッシング及びドレッシングタ	ドレッシング	「略」	
リーミー	サラダク	マヨネーズ	「略」	次に掲げるものをいう。	「略」	三 「略」
でん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及び	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 ていないものであつて、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。	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同 じ。）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つて、主としてサ ラダに使用するもの	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。）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つて、主としてサ ラダに使用するもの	次に掲げるものをいう。	「略」

			ドレッシング及びドレッシングタ	ドレッシング	「同上」	
リーミー	サラダク	マヨネーズ	「同上」	次に掲げるものをいう。	「同上」	三 「同上」
でん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及び	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らないもの であつて、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。	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つ て、主としてサラダに使用するもの	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つ て、主としてサラダに使用するもの	次に掲げるものをいう。	「同上」

て「混合醸造方式によるもの」とい  
う。）

乾燥ボタ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのう	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔ノンオイドレッシング〕	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つて、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。

乾燥ボタ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのう	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔加える。〕	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つて、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。



油 香味 食用	油 食用調合		「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」
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。	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。					

マーガリン 類	マーガリ ン	レトルトパ ウチ食品	カレー	「略」	「略」	「略」	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て、又は急速練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のものであつて、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。
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、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調製したものであつて、カレーパ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。	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、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、				

<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>
<p>ハンバーグステー</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎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。</p>	<p>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、砂糖を加えて調製したもの詰めたものをい</p>	

<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>
<p>ハンバーグステー</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎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同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p>	<p>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詰めたものをい</p>	

果実飲料	果実ジュース、果実ミツクスジュース、 果実・野菜ミツクスジュース及び果汁入り飲料をいう。
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つて、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。
「略」	「表1・2 略」
果実ジュース	果粒

果実飲料	果実ジュース、果実ミツクスジュース、 果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミツクスジュース及び果汁入り飲料をいう。
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つては、酸度（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2の基準以上）のものをいう。
「同上」	「表1・2 同上」
果実ジュース	果粒 「加える。」



飲料 果汁入り	ス ス 菜 ミ ツ ク 果 実 ・ 野 菜 ミ ツ ク 果 実 ・ 野 物 質 の 組 成 を 示 す と い う。	「削 る。」	果 実 ミ ツ ク ス ジ ュ ー ス
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	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つて、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のものを除く。)	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つて、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。)	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つて、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。)

飲料 果汁入り	ス ス 菜 ミ ツ ク 果 実 ・ 野 菜 ミ ツ ク 果 実 ・ 野 物 質 の 組 成 を 示 す と い う。	果 粒 入 り	果 実 ミ ツ ク ス ジ ュ ー ス
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	果実の搾汁若しくは還元果汁に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。	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つて、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のものを除く。)をいう。	これらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。

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つて、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）にあつては、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つては、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と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つて、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上のもので、かつ、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、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

三 水により希釈して飲用に供するものであつて、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つて、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）にあつては、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つては、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と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つて、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、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

三 希釈して飲用に供するものであつて、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

豆乳飲料	調製豆乳	豆乳
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 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(以下豆乳類において「調製大豆豆乳液」とい う)であつて大豆固形分が六パーセント以上のもの	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。 から热水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、纖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。)であつて大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。

豆乳飲料	調製豆乳	豆乳
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 次に掲げるものをいう。	二 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(以下豆乳類において「調製豆乳液」とい う)であつて大豆固形分が六パーセント以上のもの	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。 から热水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、纖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。)であつて大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。

状にしたものという。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纖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。) であつて大豆固形分が四パーセント以上以上のもの。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、殼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つ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量の割合が十パーセント未満である重

の又は大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち纖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)といふ。) であつ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に含む。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、殼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つ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つては乳固形分が三パーセント未満であり、

別表第四（第三条関係）		品 名 称	トマト加工 〔略〕	〔略〕
食品	表示事項			
		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つては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトペーストにあつては「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つては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。	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つては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトペーストにあつては「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つては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。	り、乳又は乳製品を加えたものにあつ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。）であつ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つては二パーセント以下）のもの

別表第四（第三条関係）		品 名 称	トマト加工 〔同上〕	〔同上〕
食品	表示事項			
		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つては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトペーストにあつては「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つては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。	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つては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトペーストにあつては「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つては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。	つ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつ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つては二パーセント以上）のもの

<p>原材料名</p> <hr/> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>「号の細分を削る。」</p> <p>「号の細分を削る。」</p> <p>「号の細分を削る。」</p>	<p>二 〔略〕</p> <p>縮還元)」と表示する。</p>
---	-------------------------------------

原材料名	次に定めるところにより表示する。
トマトピューレー及びトマトペースト	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
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	から順に、次に定めるところにより表示する。
ハ 口の規定にかかわらず、醸造酢	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
にあつては、「醸造酢」の文字の	ロ 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示す
次に、括弧を付して、原材料に占	る。
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つて表示す	
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。	
二 砂糖類にあつては、「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。」

ホ||

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

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「砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖」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・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を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及ぶる

口 イに規定するもの以外のものにあつては、その最も一般的な名称をもつて表示する。

二 「略」  
イ トマトジュースにあつては、「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つては、「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。

口 「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。

口 イからホまでに規定するもの以外のものにあつては、「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つて表示する。

二 「同上」  
イ トマトジュースにあつては、「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つては、「トマトジュース(濃縮トマト還元)」と表示する。

口 「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つては、一口からへまでの規定に従い表示する。

三  
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」と示する。

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。

<p>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」、「削」というがらし」、「こんぶ」、「削</p>	<p>農産物漬物 [略] 原材料名 [略]</p> <p>使用した原材料を、次の「一及び二」に定めるところにより表示する。</p> <p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょが」、「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。</p>	<p>農産物漬物 [略] 原材料名 [略]</p> <p>使用した原材料を、次の「一及び二」に定めるところにより表示する。</p> <p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょが」、「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。</p>
---	---	---

<p>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</p>	<p>農産物漬物 [同上] 原材料名 [同上]</p> <p>使用した原材料を、次の「一及び二」に定めるところにより表示する。</p> <p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょが」、「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。</p> <p>ただし、漬けた原材料が五種類（内容量が三百グラム以下のものについては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に四種類（内容量が三百グラム以下のものについては、三種類）以上を表示し、その他他の原材料を「その他」と表示することができる。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>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、一のロから今までの規定に従い表示する。</p>
---	--	--

のから順に表示する。

りぶし」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。  
「号の細分を削る。」

「号の細分を削る。」

砂糖類以外の原材料にあつては、「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つて表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「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。）その他の香辛料については「香辛料」と表示することができます。  
砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖液糖」、「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つて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖及び高果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては

「号の細分を削る。」

乾めん類	〔略〕	
〔削る。〕	〔略〕	

乾めん類	〔同上〕	
原材料名	〔同上〕	
一 般 的 な 名 称 を も つ て 、 原 材 料 に 占 め る よ り 表 示 す る。	使 用 し た 原 材 料 を 、 次 に 定 め る と こ ろ に	ハ いあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 場合は、口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」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

「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	<p>二 調味料、やくみ等を添付したものにあつては、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」、「やまいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあつては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>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つて、原材料に占める重量の割合の高いものの順に表示する。</p>

凍り豆腐	「略」	
「削る。」	「略」	「削る。」

原材料名	内容量	定に従い、めんに添加したものについ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つては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。
凍り豆腐 「同上」	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つては、内 容量及びグラムの単位で、単位を明記して表示することができる。 「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。	一 使用した原材料を、次の二及び三の区分により、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つては、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して表示する。「大豆」の

「削る。」	「削る。」
-------	-------

内 容 量	添 加 物	
次に定めるところにより表示する。	次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、凍り豆腐（調味料を添付したものにあつては、当該調味料を除く。）に添加したものにあつ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つ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つては、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」の文字に括弧をして、原材料名に併記しないで表示するこ	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。

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斷したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものであつて、内容重量が三百グラム未満のものについては、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つては、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けて表示する。

ハム類	名称
	骨付きハムにあつては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあつては「ボンレスハム」と、ロースハムにあつては「ロースハム」と、シヨルダーハムにあつては「シヨルダーハム」と、ベリーハムについては「ベリーハム」と、ラックスハムについては「ラックスハム」と表示する。
ハム類	名称
	次に定めるところにより表示する。 一 骨付きハムにあつては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあつては「ボンレスハム」と、ロースハムにあつては「ロースハム」と、シヨルダーハムにあつては「シヨルダーハム」と、ベリーハムにあつては「ベリーハム」と、ラックスハムについては「ラックスハム」と表示する。 二 ブロック、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ものは、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」等その形状により、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ことにより表示する。

一 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあつては「豚もも肉」と、ロースハムにあつては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあつては「豚肩肉」と、ベリー・ハムにあつては「豚ばら肉」と、ラツクスハムにあつては「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、次に定めることにより表示する。

イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖・果糖・果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖・果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖・果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖・果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」

プレスハム	
名称	
<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> 「プレスハム」と表示する。 </div>	
プレスハム	
名称	
<div style="border-top: 1px dashed black; border-bottom: 1px dashed black; padding: 2px;"> 二 一 た も の に あ つ て は 一 に 定 め る 表 示       </div> <div style="border-top: 1px dashed black; border-bottom: 1px dashed black; padding: 2px;"> 次に定めるところにより表示する。  「プレスハム」と表示する。  「プロック、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ることはできる。       </div>	<p>□ 糖「又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>□ 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・ぶどう糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖・果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示する</p>

「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。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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

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」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

口

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

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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」又は砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合高果糖液を併用する場合、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する。ただし、果糖液糖」と表示する。ただし、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

「項目を削る。」

白」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

次に定めるところにより表示する。  
イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性

「香辛料」等とその最も一般的な

名称をもつて、原材料に占める重

量の割合の高いものから順に表示

する。ただし、ぶどう糖果液糖に

と、砂糖混合ぶどう糖果液糖に

あつては「砂糖・ぶどう糖果液

液糖」又は「砂糖・異性化液糖」

と、砂糖混合果糖ぶどう糖果液糖に

あつては「砂糖・果糖ぶどう糖果液

糖」又は「砂糖・異性化液糖」

と、砂糖混合高果糖液糖にあつて

は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂

糖・異性化液糖」と表示すること

ができる。

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、

砂糖混合ぶどう糖果液

ソーセージ	名称	次に定めるところにより表示する。
ソーセージ イ クックドソーセージ ボロニアソーセージ 「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあつては「ワインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあつては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあつては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあつては「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、ワインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバースト	糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖・ぶどう糖液糖」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つては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	

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kins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「○」（○○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つては「セミドライソーセージ」と、ドライ

以外のクツクドソーセージについては「クツクドソーセージ」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。

一口 ブロツク、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つては、イに定める表示の文字の次に、括弧をして、「ブロツク」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書きに定める場合は、「ボロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ボロニア・ブロツク」、「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 セミドライソーセージにあつては「セミドライソーセージ」と、

イソーセージにあつては「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又は「ソフトサラミソーセージ」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 口イ  
無塩漬ソーセージ  
〔略〕  
〔イ・ロ 略〕  
〔号の細分を削る。〕

口イ  
無塩漬ソーセージであつて、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つては、イの規定にかかるらず、「無塩せきボロニアソーセージ」、

ドライソーセージにあつては「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つては、「ドライソーセージ」又は「ソフトサラミソーセージ」と表示する。

三 加圧加熱ソーセージ  
〔イ・ロ 同上〕  
〔ブロック、ライス等その形状を表示する。〕

四 口イ  
無塩漬ソーセージ  
〔同上〕  
〔ブロック、ライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧をして、「ブロック」、「ライス」等その形状を表示する。〕

口イ  
無塩漬ソーセージであつて、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つては、イの規定にかかるらず、「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つて、加  
圧加熱殺菌したものにあつては、加  
イ及び口に定める表示の文字の前、  
に、「加圧加熱」と表示する。

「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。	ハ   ブロツク、スライス又はその他 の形状に切断して包装したものに あつては、「ブロツク・スライス」等そ の形状を表示する。
糖液糖及び高果糖液糖にあつては 肉辛料等とその最も一般的な名称を もつて、原材料に占める重量の割合 の高いものから順に表示する。ただ し、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう 糖	一 「豚肉」、「グリーンピース」、 「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 料」等とその最も一般的な名称を もつて、原材料に占める重量の割合 の高いものから順に表示する。ただ し、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう 糖	二   無塩漬ソーセージであつて、加 圧加熱殺菌したものにあつては、加 イ及び口に定める表示の文字の次 に、「括弧を付して、「加圧加熱」 (ブロツク、スライス又はその他 の形状に切断して包装したものに あつては、「ブロツク・スライス」 等)と表示する。

「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう  
糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう  
う糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化  
液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液  
糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖  
液糖」又は「砂糖・異性化液糖」  
と、砂糖混合高果糖液糖にあつては  
「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・  
異性化液糖」と表示することができ  
る。

二 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  
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つて、原材料に  
占める重量の割合の高いものから順  
に表示する。ただし、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」の文字の次に、括弧を付し  
魚肉は、一の規定にかかわらず、

「ジ 混合ソーセ	
名称	
「混合ソーセージ」と表示する。 「加圧加熱混合ソーセージ」にあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。	
「ジ 混合ソーセ	
名称	
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つては、「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にあつては、「混合ソーセージ」と表示する。	<p>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・果糖・高果糖液糖」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・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、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することがで</p>

「削る。」

原材料名

では、一に定める表示の文字の次に、括弧をして、「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、原材料に占める量の割合の高いものから順に、次の二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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と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、一つ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、括弧をして、それぞれ「豚

名称	ベーコン類
名称	「ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロ」
名称	ベーコン類
名称	次に定めるところにより表示する。
	<p>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。</p> <p>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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>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、砂糖及び砂糖混合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することがで</p>

「削る。」	ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、シヨルダーベーコンにあつては「シヨルダーベーコン」と表示する。
-------	--

原材料名	使用した原材料を、次の二及び三の区分により、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ことにより表示する。
二 原料肉は、ベーコンにあつては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあつては「豚ロース肉」と、シヨルダーベーコンにあつては「豚肩肉」と表示する。	ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、シヨルダーベーコンにあつては「シヨルダーベーコン」と表示する。
二 原料肉以外の原材料は、次に定めることにより表示する。	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つては、一に定める表示の文字の次に、括弧をして、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」

と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

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

煮干魚類  
[略]

名称	次に定めるところにより表示する。
「削る。」	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。）がおむね三センチメートル（いかなごにあつては、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つては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもつて表示することができる。

煮干魚類  
[同上]

名称	次に定めるところにより表示する。
原材料名	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。）がおむね三センチメートル（いかなごにあつては、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つては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもつて表示することができる。

二 原材料の魚類は、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つて表示する。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他の魚種名は「その他」と表示することができる。  
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、その魚名のみを表示することができる。

		削りぶし	
「削る。」	名称	「略」	
「三〇六 略」	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。		

	削りぶし	
原材料名	名称	内容量
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	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つたものにあっては、「花かつお」と表示することができる。	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ついては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○ g × △袋」と表示する。

			しょうゆ	〔略〕	
ウスター ソース類	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔削る。〕
原材料名	〔略〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕	〔削る。〕

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、次に定めるところにより表示することができる。

一 「号を削る。」

二 「〔略〕」

			しょうゆ	〔同上〕	
ウスター ソース類	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	内容量
原材料名	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	内容量

第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあつては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあつては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあつては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあつては「発酵分解調味液」と表示する。

二 砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖液」、「果糖液」、「高

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。

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つて表示する。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

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ついては、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。

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

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」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とは「砂糖・ぶどう糖」と表示する。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・ぶどう糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称	
マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングについては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ又は「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つては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあつては「乳化液状ドレッシング」と、分離液	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。	〔号を削る。〕 〔号を削る。〕
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称	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 般的な名称をもつ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。

「削る。」	<p>「ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては、「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシングタイプ調味料」と、ノンオイルドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>
-------	--

原材料名	<p>味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>
二　　一の規定にかわらず、食用植物油脂にあつては、「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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することにより表示する。	<p>レッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>
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つて表示する。	<p>レッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>
四　　三の規定にかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」	<p>レッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>

等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができます。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して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖・ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・ぶどう糖液糖」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つては、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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高果糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、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 砂糖類は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「トマトペースト」、「こしょう」、

<b>風味調味料</b>  <b>名称</b>  「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つては、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 <b>算式</b> (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乾物含有率(%) + 使用する抽出濃縮物の風味原料の重量(g)) × 使用する	<b>食酢</b>  <b>削る。</b>  <b>〔略〕</b>  <b>削る。</b>	
---	---	--

<b>風味調味料</b>  <b>名称</b>  「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つては、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 <b>算式</b> (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乾物含有率(%) + 使用する抽出濃縮物の風味原料の重量(g)) × 使用する	<b>食酢</b>  <b>添加物</b>  <b>〔同上〕</b>	<b>内容量</b>  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冰酢酸又は酢酸にあつては、第三条第一項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「冰酢酸」又は「酢酸」と表示する。
---	--	--

ースト」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、からし、こしょうその他の香辛料については、「香辛料」と表示することができる。

× 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
かつおぶし及びそつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつお等
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そつおがつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつお等
そつおぶしの粉末並びにそつおぶし、かつお、そつおがつおの抽出物又は抽出濃縮物	そつお等
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
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そつおがつおの抽出濃縮物	かつお等
そつおぶしの粉末並びにそつおぶし、かつお、そつおがつおの抽出濃縮物	そつお等
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
やきあごの粉末及び抽出濃縮物	やきあご

〔加える。〕

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

原材料名	「加える。」	煮干貝柱の粉末並びに煮干	干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物	こんぶの粉末及び抽出濃縮物
	乾しいたけ及びしいたけ の抽出物又は抽出濃縮物	こんぶ	貝柱	こんぶ

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」の文字の後に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そら豆がつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の後に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖液糖」、「果糖」、

	乾燥ステップ	
「削る。」	「略」	

	乾燥ステップ	
原材料名	「同上」	
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。一うち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。		<p>糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて、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つては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖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つては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>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。</p> <p>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つて表示する。</p>

脂	食用植物油		
名称	「削る。」		

脂	食用植物油		
名称	内容量		

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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「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つて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

口 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るものにあつては、「1人○○ mlで○人前」等の表示を省略することができる。

ラ ワードラワー油にあつては「食用サフラン油」と、食用ぶどう油にあつては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麥はい芽油にあつては「食用小麥はい

「削る。」	ができる。
-------	-------

原 材 料 名	
<p>原材料名</p> <p>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」、「食用バーム油」、「食用パームオレン」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</p>	<p>「食用」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」と表示することができる。</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p>

果実飲料	レトルトパウチ食品	〔略〕	
名称		〔略〕	
次に定めるところにより表示する。 一 果実ジュースであつて、果実の搾			

汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつては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。）にあつては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○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つては「○○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つては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧をして「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつ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つて、果実の搾汁のみを使用したもの（ペインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつては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にあつては「果実ミック

汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつては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に含む。）にあつては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧をして「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつ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。

スジユース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジユース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジユース」と表示する。ただし、果粒を加えたものにあつては「果実ミックスジユース」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つては「果実ミックスジユース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジユース」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つ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。」

三

スジユース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「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つては「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して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつ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。

果粒入り果実ジュースであつて、還元果汁を使用したものにあつては「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つては「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つては「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つ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。

## 四三

「略」  
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

果汁入り飲料にあつては、「○○%△△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つて、一種類の果実を使用したものにあつては「○○」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つては、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つては「○○」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作成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つては

## 五四

「同上」  
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

果汁入り飲料にあつては、「○○%△△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つて、一種類の果実を使用したものにあつては「○○」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つては、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つては「○○」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作成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つては

「○○」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つ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つては「混合」と表示する。

## 六

五の規定にかかわらず、果汁入り飲料であつて、果粒を加えたものにあつては「○○%△△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つては「○○%△△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。

六の規定にかかわらず、果汁入り飲料であつて、果粒を加えたものにあつては「○○%△△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つては「○○%△△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

希釀して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、五に定める名称の文字の前に「□倍希釀時」と表示し、□には希釀倍数を表示する。

希釀して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、六に定める名称の文字の前に「□倍希釀時」と表示し、□には使用方法に表示した希釀倍数を表示する。ただし、別表第十九の果実飲料の希釀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。

「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。	た물을 합계하여 기준에 맞게 산출한 기준에 맞게 표기하는 비율을 표기하는 경우, 「△△」은 「혼합」을 표기하고, 과일의 짜개를 허조제한 제조된 것으로 표기되는 경우에 「○○」은 「○○」은 과일의 짜개의 원재료 및 添加물에 차지하는 비중의 비율을 표기하는 경우, 「△△」은 「△△」은 두 종류 이상의 과일을 사용한 것으로 표기되는 경우에 「混合」と 표기하는 경우이다.
---	--

「果実ジュースの果粒にあつては、  
「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  
にあつては、「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  
つては、「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つては、一  
の規定にかかるらず、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  
ヤー」等に代えて「みかん類」と表  
示することができる。

三 使用した野菜にあつては、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  
上のものにあつては、「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  
野菜にあつては、「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  
料にあつては、「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つて表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することがで

## 五

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

## 六

使用した砂糖類が二種類以上ものにあつては、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つて表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用す

	豆乳類	
[削る。]	[略]	

	豆乳類	
原材料名	[同上]	
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 よう」等とその最も一般的な名称を もつて、原材料に占める重量の割合 の高いものから順に表示する。ただ しこじょうその他の香辛料にあつ たるものにあつては「砂糖・ぶどう糖 果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果 糖ぶどう糖液糖を併用するものにあ つては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」 と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を 併用するものにあつては「砂糖・高 果糖液糖」と表示する。ただし、砂 糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を 併用するもの、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 するものにあつては、「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」 にあつては「液糖」と、「砂糖・異 性化液糖」にあつては「砂糖・ 液糖」と表示することができる。		

では、「香辛料」と表示することができる。

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

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、ぶどう糖果液糖」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液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖及

「二（五）略」	「号を削る。」	「二（五）略」	「二（五）同上」
<p>「二（五）略」</p> <p>「二（五）同上」</p> <p>「二（五）同上」</p> <p>「二（五）同上」</p>			

「二（五）同上」	「二（五）同上」	「二（五）同上」	「二（五）同上」
<p>「二（五）同上」</p> <p>「二（五）同上」</p> <p>「二（五）同上」</p> <p>「二（五）同上」</p>			

六||  
〔号を削る。〕

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

七||  
糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

八||  
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・ぶどう糖果糖液糖」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にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することがで

六||  
〔号を削る。〕

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

料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

「項目を削る。」	「略」	「項目を削る。」	「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	ノンオイルドレッシング	ノンオイルドレッシング

卵 そば 小麦 くるみ	えび カシュー ナツツ	別表第十四（第三条関係）	備考 「表略」	別表第十三（第七条関係）	備考 「略」						
						食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油

卵 そば 小麦 くるみ	えび 「項を加える。」	別表第十四（第三条関係）	備考 「同上」	別表第十三（第七条関係）	備考 「同上」						
						食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油	食用ひまわり油

別表第十九（第四条、第五条関係）	食品 トマト加工品	表示事項 「削る。」	表示の方法
トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	「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。） 〔略〕	形狀（固形トマトに限る。）	その形狀を最もよく表す用語を表示する。
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	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語を表示する。		



「略」				「削る。」	「削る。」	「削る。」	「略」
				（食品衛生法施行令第十三条に規定するもの下この表にて同様）	（食品衛生法施行令第十三条に規定するもの下この表にて同様）	（食品衛生法施行令第十三条に規定するもの下この表にて同様）	
「削る。」	「略」	「削る。」	「削る。」				

				「同上」	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クリトを超える場合に限る。」		
				「原料肉名」	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。」	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「水素イオン指数及び水分によるときは、「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、水分活性を表示する文字を付してその値を表示する。水分活性を表示する文字を付してその値を表示する。」	水素イオン指数を表示する。	水素イオン指数を表示する。	水素イオン指数を表示する。

			「同上」	水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
			殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあつては、その旨）	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあつては、その旨）	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあつては、その旨）
工乳に限る。）	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び脂肪分の重量百分率（加乳に限る。）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 289 290 291 292 293 294 295 296 297 297 298 299 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 398 399 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 488 489 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 498 499 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 588 589 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 598 599 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 688 689 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 698 699 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 788 789 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 798 799 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 888 889 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 898 899 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 988 989 989 990 991 992 993 994 995 996 997 997 998 998 999 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1039 1040 1041 1042 1043 1044 1045 1046 1047 1048 1049 1049 1050 1051 1052 1053 1054 1055 1056 1057 1058 1059 1059 1060 1061 1062 1063 1064 1065 1066 1067 1068 1069 1069 1070 1071 1072 1073 1074 1075 1076 1077 1078 1079 1079 1080 1081 1082 1083 1084 1085 1086 1087 1088 1088 1089 1089 1090 1091 1092 1093 1094 1095 1096 1097 1097 1098 1098 1099 1099 1100 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1109 1109 1110 1111 1112 1113 1114 1115 1116 1117 1118 1119 1119 1120 1121 1122 1123 1124 1125 1126 1127 1128 1129 1129 1130 1131 1132 1133 1134 1135 1136 1137 1138 1139 1139 1140 1141 1142 1143 1144 1145 1146 1147 1148 1149 1149 1150 1151 1152 1153 1154 1155 1156 1157 1158 1159 1159 1160 1161 1162 1163 1164 1165 1166 1167 1168 1169 1169 1170 1171 1172 1173 1174 1175 1176 1177 1178 1179 1179 1180 1181 1182 1183 1184 1185 1186 1187 1188 1188 1189 1189 1190 1191 1192 1193 1194 1195 1196 1197 1197 1198 1198 1199 1199 1200 1201 1202 1203 1204 1205 1206 1207 1208 1209 1209 1210 1211 1212 1213 1214 1215 1216 1217 1218 1219 1219 1220 1221 1222 1223 1224 1225 1226 1227 1228 1229 1229 1230 1231 1232 1233 1234 1235 1236 1237 1238 1239 1239 1240 1241 1242 1243 1244 1245 1246 1247 1248 1249 1249 1250 1251 1252 1253 1254 1255 1256 1257 1258 1259 1259 1260 1261 1262 1263 1264 1265 1266 1267 1268 1269 1269 1270 1271 1272 1273 1274 1275 1276 1277 1278 1279 1279 1280 1281 1282 1283 1284 1285 1286 1287 1288 1288 1289 1289 1290 1291 1292 1293 1294 1295 1296 1297 1297 1298 1298 1299 1299 1300 1301 1302 1303 1304 1305 1306 1307 1308 1309 1309 1310 1311 1312 1313 1314 1315 1316 1317 1318 1319 1319 1320 1321 1322 1323 1324 1325 1326 1327 1328 1329 1329 1330 1331 1332 1333 1334 1335 1336 1337 1338 1339 1339 1340 1341 1342 1343 1344 1345 1346 1347 1348 1349 1349 1350 1351 1352 1353 1354 1355 1356 1357 1358 1359 1359 1360 1361 1362 1363 1364 1365 1366 1367 1368 1369 1369 1370 1371 1372 1373 1374 1375 1376 1377 1378 1379 1379 1380 1381 1382 1383 1384 1385 1386 1387 1388 1388 1389 1389 1390 1391 1392 1393 1394 1395 1396 1397 1397 1398 1398 1399 1399 1400 1401 1402 1403 1404 1405 1406 1407 1408 1409 1409 1410 1411 1412 1413 1414 1415 1416 1417 1418 1419 1419 1420 1421 1422 1423 1424 1425 1426 1427 1428 1429 1429 1430 1431 1432 1433 1434 1435 1436 1437 1438 1439 1439 1440 1441 1442 1443 1444 1445 1446 1447 1448 1449 1449 1450 1451 1452 1453 1454 1455 1456 1457 1458 1459 1459 1460 1461 1462 1463 1464 1465 1466 1467 1468 1469 1469 1470 1471 1472 1473 1474 1475 1476 1477 1478 1479 1479 1480 1481 1482 1483 1484 1485 1486 1487 1488 1488 1489 1489 1490 1491 1492 1493 1494 1495 1496 1497 1497 1498 1498 1499 1499 1500 1501 1502 1503 1504 1505 1506 1507 1508 1509 1509 1510 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1519 1519 1520 1521 1522 1523 1524 1525 1526 1527 1528 1529 1529 1530 1531 1532 1533 1534 1535 1536 1537 1538 1539 1539 1540 1541 1542 1543 1544 1545 1546 1547 1548 1549 1549 1550 1551 1552 1553 1554 1555 1556 1557 1558 1559 1559 1560 1561 1562 1563 1564 1565 1566 1567 1568 1569 1569 1570 1571 1572 1573 1574 1575 1576 1577 1578 1579 1579 1580 1581 1582 1583 1584 1585 1586 1587 1588 1588 1589 1589 1590 1591 1592 1593 1594 1595 1596 1597 1597 1598 1598 1599 1599 1600 1601 1602 1603 1604 1605 1606 1607 1608 1609 1609 1610 1611 1612 1613 1614 1615 1616 1617 1618 1619 1619 1620 1621 1622 1623 1624 1625 1626 1627 1628 1629 1629 1630 1631 1632 1633 1634 1635 1636 1637 1638 1639 1639 1640 1641 1642 1643 1644 1645 1646 1647 1648 1649 1649 1650 1651 1652 1653 1654 1655 1656 1657 1658 1659 1659 1660 1661 1662 1663 1664 1665 1666 1667 1668 1669 1669 1670 1671 1672 1673 1674 1675 1676 1677 1678 1679 1679 1680 1681 1682 1683 1684 1685 1686 1687 1688 1688 1689 1689 1690 1691 1692 1693 1694 1695 1696 1697 1697 1698 1698 1699 1699 1700 1701 1702 1703 1704 1705 1706 1707 1708 1709 1709 1710 1711 1712 1713 1714 1715 1716 1717 1718 1719 1719 1720 1721 1722 1723 1724 1725 1726 1727 1728 1729 1729 1730 1731 1732 1733 1734 1735 1736 1737 1738 1739 1739 1740 1741 1742 1743 1744 1745 1746 1747 1748 1749 1749 1750 1751 1752 1753 1754 1755 1756 1757 1758 1759 1759 1760 1761 1762 1763 1764 1765 1766 1767 1768 1769 1769 1770 1771 1772 1773 1774 1775 1776 1777 1778 1779 1779 1780 1781 1782 1783 1784 1785 1786 1787 1788 1788 1789 1789 1790 1791 1792 1793 1794 1795 1796 1797 1797 1798 1798 1799 1799 1800 1801 1802 1803 1804 1805 1806 1807 1808 1809 1809 1810 1811 1812 1813 1814 1815 1816 1817 1818 1819 1819 1820 1821 1822 1823 1824 1825 1826 1827 1828 1829 1829 1830 1831 1832 1833 1834 1835 1836 1837 1838 1839 1839 1840 1841 1842 1843 1844 1845 1846 1847 1848 1849 1849 1850 1851 1852 1853 1854 1855 1856 1857 1858 1859 1859 1860 1861 1862 1863 1864 1865 1866 1867 1868 1869 1869 1870 1871 1872 1873 1874 1875 1876 1877 1878 1879 1879 1880 1881 1882 1883 1884 1885 1886 1887 1888 1888 1889 1889 1890 1891 1892 1893 1894 1895 1896 1897 1897 1898 1898 1899 1899 1900 1901 1902 1903 1904 1905 1906 1907 1908 1909 1909 1910 1911 1912 1913 1914 1915 1916 1917 1918 1919 1919 1920 1921 1922 1923 1924 1925 1926 1927 1928 1929 1929 1930 1931 1932 1933 1934 1935 1936 1937 1938 1939 1939 1940 1941 1942 1943 1944 1945 1946 1947 1948 1949 1949 1950 1951 1952 1953 1954 1955 1956 1957 1958 1959 1959 1960 1961 1962 1963 1964 1965 1966 1967 1968 1969 1969 1970 197			

	乳 製 品	
〔削 る。〕	〔略 〕	〔削 る。〕
〔削 る。〕		

「削る。」

1	2	は、小数第一位まで表示する。
量の脂を及ぶ分にあつては、それらの脂肪分以外の脂肪分を含むものに外の脂肪分を含むものに外の脂肪分の重量百分率（乳飲料、発酵乳及び乳脂肪分並びに乳脂脂肪分）の重りを示す。1の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。	1の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。	1の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。

「削る。」	「略」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」
-------	-----	-------	-------	-------	-------

二種類以上の動物の乳を 使用したものにあつて は、当該動物の種類を使 用量の多い順に表示す 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。）	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。）	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。）	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。）であつて、容器包 装に入れた後、加熱殺 菌したものに限る。）
「低温発酵」等製造時 の発酵温度が摂氏二十五度 前後である旨を表示する。 文字	「同上」	「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。	「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。	「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。	「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

〔項目を削る。〕	〔削る。〕
----------	-------

品 料と する食 品を主 要原 料又は乳 製品	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。）	常温が摄氏二十五度前後 のものに限る。）
量百分率 含 まれ る無 脂乳 固形分 及 び乳 脂肪分 外 の脂 肪分 あ つて は、 無脂 乳固 形分 及 び乳 脂肪分 並 び乳 脂 肪分 以 外 の脂 肪分 以外 の脂 肪分 の重 量	乳若しくは乳製品を原 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 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 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。
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	一般的の名称又は商品名を 表示する。この場合にお いて、「乳酸菌飲料」の 文字を表示する。	「（常温保存可能品）」 の文字を表示する。

いたもののかから卵を除き卵の殻を取る。(鶏の殻付卵)	〔略〕	「削る。」
----------------------------	-----	-------

いたもののかから卵を除き卵の殻を取る。(鶏の殻付卵)	〔同上〕	〔殺菌方法(殺菌したものに限る。)〕	〔製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨〕	〔製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨〕	〔製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨〕
表示する。殺菌温度及び殺菌時間を	〔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〕	〔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〕	〔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〕	〔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〕	〔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〕

つて、重量パーセント以上のもについては、小数第一位の数字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。

乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取り組んで表示する。それぞれ総量で表示することができる。

「項を削る。」	「略」	「項を削る。」	「いう。」
---------	-----	---------	-------

削りぶし	ほこ 残包装かま いじ及び特	魚肉ハム、魚肉ソーセ	「同上」
<p>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、かぶし、 煮干し又は圧搾煮干しを用いたものであつて商 類の名称を使用していな い場合に限る。）</p> <p>使用した全ての商品名に使用した全ての商 類の名称を入れ、不活性ガスを入れ、不活性ガ スを入れ、容器包装に入れる。</p>	<p>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 であるものを除く。）の殺菌方法又は瓶詰又は 缶詰又は瓶詰（缶詰又は瓶詰）の殺菌方法又 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）の殺菌方法又は それを除く。）の殺菌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）の殺菌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）の殺菌方法又はこれと同等以上の効力を有す る。）</p> <p>別表第四の削りぶしの名稱の用語を表示する。</p>	<p>水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示す 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 表示する。水分活性を示す文字を付してその値を表示す る。</p>	<p>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）の殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>
<p>密封の方法（気密性のあ る容器包装に入れ、不活性ガスを入れ、容器包 装に入れる。ただし、「不活性ガス充てん、氣 密容器入り」と表示する。</p>			

	食酢		
		「略」 〔項を削る。〕	「略」

	食酢		鯨肉製品	「同上」	したものに限る。」
		「同上」	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を除く。)の殺菌方法(缶詰又は瓶詰)の殺菌菌種に限る。)	圧搾煮干し配合率(圧搾干しを十パーセント以上配合したものに限る。)	「(ス)」については、その固有の名称で表示することができる。
	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(醸造酢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。)	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	実配合率を下回らない十パーセントの数値により、パーセントの表示する。	実配合率を下回らない十パーセントの数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記して表示する。

乾燥スープ	風味調味料	希釀倍数（希釀して使用されるものに限る。）
調理方法	使用方法	「同上」
「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあつては商品名中に「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つては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用しないものに限る。）	水若しくは牛乳を加えては水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの量を表示する。	食品の特性に応じて表示する。
「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあつては「ポタージュ」と表示する。	水若しくは牛乳を加えては水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの量を表示する。	「セントの単位で単位明記して表示する。
「同上」	「同上」	「〇倍に希釀」と表示する。
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つて、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。	「〇倍に希釀」と表示する。
「同上」	「同上」	「同上」
冷凍食品		

「項を削る。」	「略」	「項を削る。」	「略」	「項を削る。」	「略」	「て い る も の を い う。 ) に 限 る。 )」
「削る。」	「略」					

「同上」	「容器包装詰」	「加圧加熱殺菌食品」	「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表示する。	「同上」	「同上」	「て い る も の を い う。 ) に 限 る。 )」
「瓶詰及び畜産物缶詰」 「内容個数(家きん卵を詰めたものに限る。)」 「(〇〇個」と表示する。	「缶詰の食品」 「主要な原材料名」 「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つては、主要原材料名の表示を省略することができる。	「缶詰の食品」 「主要な原材料名」 「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つては、主要原材料名の表示を省略することができる。	「缶詰の食品」 「主要な原材料名」 「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つては、主要原材料名の表示を省略することができる。	「同上」	「同上」	「同上」

〔項を削る。〕	「略」	「削る。」	果実飲料	「略」	「項を削る。」

も  汁て、原も凍結し搾又は果実の搾汁 の  以外のであしたものであつたものを濃縮のを濃縮の搾汁	「同上」	果実飲料	「同上」	水のみを原水とする清涼飲料水	「同上」
「冷凍果実飲料」の文字	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○○%」と表示し、□には希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。	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○○%」と表示し、□には使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	殺菌又は除菌を行つていない旨（容器包装内の二度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は酸化炭素圧力が摂氏二十度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）を行わないものに限る。）
「冷凍果実飲料」の文字	示した割合を表示する。	示した割合を表示する。	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示する。	「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。	「殺菌又は除菌を行つていない」等殺菌又は除菌を行つていなし旨を示す文言を表示する。

## 豆乳類

食品	表示の方法	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）
トマト加工品 〔略〕	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、商標等の表示された箇所に、J I S Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大字で表示する。	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つて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使正在しない場合に限る。）
トマト加工品 〔略〕	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、商標等の表示された箇所に、J I S Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大字で表示する。	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つて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使正在しない場合に限る。）
トマト加工品 〔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 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されて、商標等の表示された箇所に、J I S Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大字で表示する。	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つて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使正在しない場合に限る。）

## 豆乳類

食品	表示の方法	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）
トマト加工品 〔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 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されて、商標等の表示された箇所に、J I S Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大字で表示する。	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つて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使正在しない場合に限る。）
トマト加工品 〔略〕	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、商標等の表示された箇所に、J I S Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大字で表示する。	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つて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使正在しない場合に限る。）
トマト加工品 〔略〕	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、商標等の表示された箇所に、J I S Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大字で表示する。	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つて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使正在しない場合に限る。）

<p>備考 [略]</p> <p>〔11・11〕 監</p>	<p>備考 [同上]</p> <p>〔11・11〕 互</p>
<p>〔回斗〕</p>	<p>〔回斗〕</p>
<p>〔回斗〕</p>	<p>〔回斗〕</p>

名称 <u>原材料名</u>	名称 <u>原材料名</u> 〔加える。〕
原料原産地名 <u>添加物</u>	原料原産地名 〔そば粉の配合割合〕
そば粉の配合割合 内容量	そば粉の配合割合 内容量
賞味期限	賞味期限
保存方法 〔削る。〕	保存方法
原産国名	原産国名
製造者	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、J I S Z H 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・○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

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。

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。

〔号を削る。〕

〔号を削る。〕

二 添付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。

そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、J I S Z R 三〇五に定める十四ポイントの活字以上、そば粉の配合割合が十ペーセント以上は「そば粉の配合割合以上〇割」と実配合割合を上回らない数値の配合割合が十ペーセント以上は「そば粉の配合割合・割合」と表記して、そば粉の配合割合未満のものには、「1割未満」、「10%未満」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

<p>〔号を削る。〕</p>	<p>ことができる。      二 調理方法を一括して表示することができない場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>															
<p>〔項を削る。〕</p> <table border="1" data-bbox="185 1123 476 2012"> <tr> <td>名称</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。</td> </tr> </table> <p>備考      別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しな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。</p> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量</p> <p>アーモンド バニラ レーズン スイカ 及の黒豆 一やーべ</p>	名称	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。	原材料名	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。	原料原産地名	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。	内容量	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。	賞味期限	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。	保存方法	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。	原産国名	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。	製造者	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。
名称	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															
原材料名	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															
原料原産地名	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															
内容量	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															
賞味期限	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															
保存方法	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															
原産国名	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															
製造者	く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおよむね百五十平方センチメートル以下のものにおいては、六ポイント）の活字以上の統一のどれた文字で表示する。															

			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。	
	【蓋】	■ 準産物由詰 及び 準産物 瓶詰	■ 準産物由詰 及び 準産物 瓶詰
	■ 準産物由詰 及び 準産物 瓶詰	名称 原材料名 添加物 原料原產地名 〔削る。〕 固形量 内容量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	名称 原材料名 添加物 原料原產地名 〔削る。〕 固形量 内容量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者
乳	【同上】	■ 準産物由詰 及び 準産物 瓶詰	■ 準産物由詰 及び 準産物 瓶詰
乳	【同上】	第八条各号（第二項を除く。）の規定によるほか、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、がやれる。 〔印を削る。〕	第八条各号（第二項を除く。）の規定によるほか、次に定める以外にによる。
■ 種類別は、JIS Z 8110五に定	二		

その他の乳	飲料及び乳酸菌 ち、発酵乳 乳製品のう	「略」
「略」		「略」
第八条各号（第三号を除）	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。」	「号を削る。」
その他の乳	飲料及び乳酸菌 ち、発酵乳 乳製品のう	「同上」
「同上」		「同上」
第八条各号（第三号を除）	二 二 種類別は、 S Z H A M O J I めるハポイントの 活字以上の大 きさ の統一のとれた文 字で表示する。 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。 よる。 か、次に定めるところに く。）の規定によるほ の、これに代え て、「種類別名 称」と表示するこ とができる。	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。 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。

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ます。
「号を削る。」
「項を削る。」
「項を削る。」

削りぶし	乳又は乳製品を主要原料とする飲料のうち、乳酸菌飲料	別記様式一の規定による。	一 種類別は、J I S Z H 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 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、乳酸菌飲料である旨は、J I S Z H 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。
S Z H 三〇五に定める十	J I		く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。

<p>〔醤〕</p> <table border="1"> <tr><td>名称 〔削る。〕</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>酸度 〔削る。〕</td></tr> <tr><td>内容量 〔ぬるぬる。〕</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> <tr><td>備考 〔略〕</td></tr> </table>	名称 〔削る。〕	原材料名	添加物	原料原産地名	酸度 〔削る。〕	内容量 〔ぬるぬる。〕	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	備考 〔略〕	<p>第八条各号（第十一号を除く。）の規定によるほか、次に定めるものによる。</p> <p>〔ぬるぬる。〕</p>
名称 〔削る。〕												
原材料名												
添加物												
原料原産地名												
酸度 〔削る。〕												
内容量 〔ぬるぬる。〕												
賞味期限												
保存方法												
原産国名												
製造者												
備考 〔略〕												

<p>〔同上〕</p> <table border="1"> <tr><td>名称 〔醸造酢の混合割合。〕</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>酸度 〔希釈倍数。〕</td></tr> <tr><td>内容量 〔ぬるぬる。〕</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> <tr><td>備考 〔同上〕</td></tr> </table>	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 〔ぬるぬる。〕	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	備考 〔同上〕	<p>第八条各号（第十一号を除く。）の規定によるほか、次に定めるものによる。</p> <p>〔ぬるぬる。〕</p> <p>「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に定めた文の統一のとれた文字で表示する。</p> <p>〔同上〕</p>
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 〔ぬるぬる。〕												
賞味期限												
保存方法												
原産国名												
製造者												
備考 〔同上〕												

四ボインチの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示に近接した箇所に、内容量の区分に定められた箇所に、文字の大きさの統一のとれた文字で表示する。

「表を削る。」

表 1

表示する。

内 容 量	十八 リツ ト ル 以 上	の も の	十 八 リ ツ	満 ツ 上 ツ 一 ト 十 ト ・	も ル 八 以 リ 三 百	の 未 リ 上 ツ 百	も ル 八 以 リ 三 百	も ル 八 以 リ 三 百
さ (J I S Z 八三〇五)	二十四 (合)	成樹脂製の容器であつて、二十四ポイントの活字の大きさの表示できな	二十二(ト)二十 二ポイ	二十二(ト)二十 二ポイ	十 ・ 五	十二	十 ・ 五	十 ・ 五

「表を削る。」

八以リ三 リ上ツ百 ツ一トミ ト・ルリ	満ツ上ツ一 のト十ト・ もルハル八 の未リ以リ	のト十八 ものル以 り以上ツ	内 容 量	表 2	の未リ三百 満ツのトリ もル
十四 以上	十六 以上	二い表示さ活字ポ成四 ント)場示の字イ器樹脂十二 六合で文の四十二 ポは、字大四十二 イ、なをきの製(合	に規定する ポイント)Z八三〇五 活字の大きさ(JIS)		七・五

〔項を削除。〕	風味調味料	<table border="1"> <tr> <td>ル未満のもの</td> <td>三百ミリリットル未満のも</td> <td>九以上</td> </tr> </table>	ル未満のもの	三百ミリリットル未満のも	九以上
ル未満のもの	三百ミリリットル未満のも	九以上			
〔項を削除。〕	備考	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。			
記述ページ	<table border="1"> <tr> <td>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</td> </tr> </table> <p>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。</p>	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者	第八条各号（第二号を除く。）の規定によるほか、「ロハンメ」、「ボタージュ」の用語は、商品名の表示やねじる箇		
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					

内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 <b>原産国名</b> <b>製造者</b>		<small>I S Z H 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。</small>	
<b>〔監〕</b>  <b>果実飲料</b>  名称 原材料名 添加物 内容量 原料原産地名 賞味期限 保存方法 <small>〔削る。〕</small> <b>原産国名</b> <b>製造者</b>		<small>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。</small> <small>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、J I S Z H 三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大ささの文字で表示する。ただし、印刷入りの果実飲料でその品質に關する表示を蓋に表す。</small>	
<b>〔回上〕</b>  <b>果実飲料</b>  名称 原材料名 添加物 内容量 原料原産地名 賞味期限 保存方法 <u>使用方法</u> <b>原産国名</b> <b>製造者</b>		<small>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。</small> <small>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 J I S Z H 三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大ささの文字で表示する。ただし、印刷入りの果実飲料に表す。</small>	

示すことができる。

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">豆乳類</td><td style="width: 90%;"> <p>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〕</p> </td></tr> </table>	豆乳類	<p>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〕</p>	<p>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。）にあつては、蓋に表示することができます。</p> <p>〔二・三〕 略</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるといふによる。</p> <p>一 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、J I S Z H A 三〇五に定めた十四ポイントの大字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
豆乳類	<p>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〕</p>		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">豆乳類</td><td style="width: 90%;"> <p>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 〔同上〕</p> </td></tr> </table>	豆乳類	<p>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 〔同上〕</p>	<p>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。）にあつては、蓋に表示することができます。</p> <p>〔二・三〕 同上</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるといふによる。</p> <p>一 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、J I S Z H A 三〇五に定めた十四ポイントの大字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
豆乳類	<p>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 〔同上〕</p>		

別表第二十一（第九条関係）

食品	表示禁止事項
トマト加工品	〔項を削る。〕

別表第二十一（第九条関係）

食品	表示禁止事項
トマト加工品	1 「生」、「ハーブシソ」その他新鮮である」と示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語 3 ルマート果汁飲料における「ルマートシユースドリ

「項を削る。」	「項を削る。」	乾めん類	「略」	「略」
			2 1 産地名を表す用語。 (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・○○」の用語を商品名で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、J I S Z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、「○○」に当該製めん地名を表示する場合には、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。	2 1 産地名を表す用語。 (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・○○」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、J I S Z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、「○○」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。

ハム類	凍り豆腐	乾めん類	農産物漬物	「同上」
			4 「ンク」の用語 「特級」の用語と紛らわしい用語	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れる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

〔項を削る。〕	〔項を削る。〕
---------	---------

ハム 混合 ブレス		ブレス ハム	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ついて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
2 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「ラツクスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語	1 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ついて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。	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	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ついて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

「項を削る。」

ソーセージ

- 3 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。たまたま、品評会等で受賞しては、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
- 1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「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つて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

「項を削る。」

〔項を削る。〕	
---------	--

ペー コン 類	1 混 合 ソ ー セ ジ
2 1 わ し い 用 語  「特 級 」、 「上 級 」又 は 「標 準 」の 用 語 と紛 ら わ し い 用 語	1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラツクスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「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上の家畜等のものについて、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、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

			「項を削る。」
		「略」	
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つて次の表の区分に該当するしょうゆに対する用語を表示する場合は、この限りでない。	「略」	「項を削る。」

			「煮干魚類」 「削りぶし」
		「同上」	
1	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。他これと紛らわしい用語は圧搾煮干しを使用したものにあつては、一部の魚類の名称を特に表示する用語	「同上」	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
2	「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「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つて次の表の区分に該当するしょうゆに對し、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。	「同上」	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
3	「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つて次の表の区分に該当するしょうゆに對し、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。	「同上」	「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つて次の表の区分に該当するしょうゆに對し、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。
4	「純」、「純正」その他純粹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つて醸造を促進したものを除く。）であつて、規則別表第一に掲げる添加物を使用し	「同上」	「純」、「純正」その他純粹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つて醸造を促進したものを除く。）であつて、規則別表第一に掲げる添加物を使用し

「削る。」	「略」	区分	3	「項を削る。」
				「略」

上級のもの	「同上」	区分	8   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つて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
				「同上」

  

「上選」、「吟」	「特製」、「特吟」 その他これに類似するもの	用語	6	「生」へ「生き」の用語を除く。以下この項目において同じ。)、「生」又は「生引き」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。)であつて、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」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つたものについての「生」の用語 三 たまりしょゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語

			「削る。」
		「項を削る。」	
	「1～5 略」		
食酢			「項を削る。」

食酢	イ ブ 調 味 料	シ ン グ タ タ	ド レ ッ シ ン グ 及 び ド レ	ウ ス タ ー ソ	レ ス 類	「上」、「優良」、「優選」、「これに類似するもの」
7   6   「1～5 同上」 あるかのように誤認される用語。 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。	合成酢についての「醸造」等の用語。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 せる用語及び官公庁等が推奨しているもので ある場合に表示する場合は、この限りでない。	ドレッシング、マヨネーズ等ドレッシングと誤 認される用語。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。	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 認される用語。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。	1 「純正」その他純粹であることを示す用語 「特級」の用語と紛らわしい用語	3 2 1 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 つて製造された製品であつて受賞年を併記して あるものに表示する場合は、この限りでない。	「いいくちしようゆ、たまり しょゆ又はさいしこみし ようゆのうち、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。」 〔略〕	脂 食用植物油	
「項を削る。」 〔略〕	脂 食用植物油	

〔同上〕	脂 食用植物油	「天然」又は「自然」の用語
〔同上〕	脂 食用植物油	「天然」又は「自然」の用語

果実飲料	「生」、「フレッシュ」その他新鮮であること を示す用語	1	「天然」、「自然」の用語	3	「天然」、「自然」の用語 「純正」、「ピュア」その他純粹であること を示す用語。ただし、果実ジュースであつて、 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。	2	「生」、「フレッシュ」その他新鮮であること を示す用語	1
豆乳類	「生」、「フレッシュ」その他新鮮であること を示す用語	1	「天然」又は「自然」の用語	2	「天然」又は「自然」の用語 「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	1
イス	「天然」又は「自然」の用語	2	「天然」又は「自然」の用語 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であること を示す用語	1	「天然」又は「自然」の用語	3	「天然」、「自然」の用語 「純正」、「ピュア」その他純粹であること を示す用語。ただし、果実ジュースであつて、 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。	2
即席めん類に関する事項	「同上」							
無菌充填豆腐に関する事項	「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」							

別表第二十三（第十三条關係）

別表第二十三（第十三条關係）

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

容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項  
缶詰の食品に関する事項  
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

備考 表中の「」の記載及び対象規定の一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

(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つては、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。〕

〔号の細分を削る。〕

〔二～八 略〕

十 次に掲げる食品にあつては、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ふ。)

ロ・ハ [略]

〔十一～十五 略〕

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 同上〕

九 次に掲げる食品にあつては、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〕

〔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いふ。)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。)

〔二～八 略〕

十 次に掲げる食品にあつては、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ふ。)

ロ・ハ [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」  
二ハ 「号の細分を削る。」  
二ヘ 「略」

リハ 「号の細分を削る。」  
トハ 「略」  
チハ 「号の細分を削る。」  
リハ 「号の細分を削る。」  
リハ 「号の細分を削る。」  
リハ 「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

「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）」

ロハ 「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。）」

ハハ 「乳又は乳製品を主要原料とする食品」

トリ 「同上」

ヌヌ 「魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ」

ハハ 「同上」

カワヲル 「鯨肉製品」

ハハ 「同上」

レタヨカワヲル 容器包装詰加圧加熱殺菌食品  
缶詰の食品  
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〕

備考 表中の「」の記載は注記である。

ノリ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものも凍結させたものであつて、原料用果汁以外のもの

2  
〔十六～十九 同上〕

## 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

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は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。