

資料編

資料編 目次

食品表示基準 加工食品別表対象品目一覧	1
特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条で定められている特定商品	2
特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条で定められている特定商品一覧 ..	2
量目公差表	4
食品表示基準別表第15に規定がある食品	5
1) 食品表示基準別表第15の1に規定のあるもの(22食品群)	5
2) 食品表示基準別表第15の2に規定のあるもの	12
3) 食品表示基準別表第15の3に規定のあるもの	12
4) 食品表示基準別表第15の4に規定のあるもの	12
5) 食品表示基準別表第15の5に規定のあるもの	12
6) 食品表示基準別表第15の6に規定のあるもの	12
食品添加物の表示	13
1) 用途名併記が必要なもの	13
2) 一括名表示ができるもの	14
アレルギーの表示	15
1) 特定原材料の範囲	15
2) 特定原材料の代替表記等リスト(特定原材料)	21
3) 特定原材料の代替表記等リスト(特定原材料に準ずるもの)	22
遺伝子組み換えに関する表示の対象となる農産物及び加工食品	23
栄養成分表示	
強調表示を行う場合の基準値	25
食品表示の基本チェックリスト	26

食品表示基準 加工食品別表対象品目一覧

分類	食品	食品・用語 の定義があ る食品	名称、原材 料名等の書 き方に定め がある食品	名称が規 制されてい る食品	個別に表示 事項の定め がある食品	表示の様 式の定め がある食品	禁止事項 の定めがあ る食品
		別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
農産 加工品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	○	○		○	○	○
	農産物漬物	○	○				○
	野菜冷凍食品	○					
	トマト加工品	○	○	○	○	○	○
	乾しいたけ	○	○	○			○
	ジャム類	○	○		○	○	○
	乾めん類	○	○		○	○	○
	即席めん	○	○		○	○	○
	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)						
	マカロニ類	○	○	○	○	○	○
	パン類	○	○				
	無菌充填豆腐				○		
	凍り豆腐	○	○		○	○	○
畜産 加工品	ハム類	○	○	○			○
	プレスハム	○	○	○	○	○	○
	混合プレスハム	○	○	○	○	○	○
	ソーセージ	○	○	○	○	○	○
	混合ソーセージ	○	○	○	○	○	○
	ベーコン類	○	○	○			○
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	○	○		○	○	○
	食肉(鳥獣の生肉に限る)				○		
	食肉製品				○		
	チルドハンバーグステーキ	○	○	○	○	○	○
	チルドミートボール	○	○	○	○	○	○
	乳				○	○	
	乳製品				○		
乳又は乳製品を主要原料とする食品				○			
乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料					○		
その他の乳製品					○		
乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料					○		
鶏の液卵				○			
水産 加工品	切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のもの				○		
	生かき				○		
	ゆでがに				○		
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	○	○	○	○	○	○
	特殊包装かまぼこ				○		
	削りぶし	○	○	○	○	○	○
	煮干魚類	○	○				○
	うに加工品	○	○	○	○	○	○
	うにあえもの	○	○	○	○	○	○
	うなぎ加工品	○	○				○
	ふぐを原材料とするふぐ加工品				○		
	乾燥わかめ	○	○	○			○
	塩蔵わかめ	○	○	○	○	○	○
鯨肉製品				○			
調味料	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	○	○	○			○
	食酢	○	○	○	○	○	○
	風味調味料	○	○		○	○	○
	ウスターソース類	○	○	○			○
	しょうゆ	○	○	○			○
	みそ	○	○	○			○
飲料	水のみを原料とする清涼飲料水				○		
	炭酸飲料	○	○				○
	果実飲料	○	○		○	○	○
	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				○		
	豆乳類	○	○	○	○	○	○
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	○	○	○			○	
その他 加工品	乾燥スープ	○	○	○	○	○	○
	食用植物油	○	○	○			○
	マーガリン類	○	○	○	○	○	
	チルドぎょうざ類	○	○	○	○	○	○
	調理冷凍食品	○	○		○	○	○
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	○	○		○	○	○
その他	冷凍食品				○		
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品				○		
	レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品を除く)	○	○		○	○	○
	容器包装に密封された常温で流通する食品				○	○	
	缶詰の食品				○		
機能性表示食品					○		
指定成分等含有食品					○		

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条で定められている特定商品

以下の商品は量目公差を超えないように計量し、容器包装に内容量を表示しなければいけません。

特定商品 (量目公差のかかる商品)	密封をした特定商品 (内容量表示が必要な商品)	単位	量目 公差	上限
1 精米及び精麦	全て該当	質量	表A	25kg
2 豆類(未成熟のものを除く。)及びあん、 煮豆その他の豆類の加工品				
(1)加工していないもの	全て該当	質量	表A	10kg
(2)加工品	左に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、 ピーナッツ製品及びはるさめ	質量	表A	5kg
3 米粉、小麦粉その他の粉類	全て該当	質量	表A	10kg
4 でん粉	全て該当	質量	表A	5kg
5 野菜(未成熟の豆類を含む。)及びその 加工品(漬物以外の塩蔵野菜を除く。)				
(1)生鮮のもの及び冷蔵したもの	該当なし	質量	表B	10kg
(2)缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野 菜ジュース	全て該当	質量又 は体積	表A又 は表C	5kg又 は5L
(3)漬物(缶詰及び瓶詰を除く。)及び冷凍食 品(加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、 又は包装したものに限る。)	左に掲げるもの(らっきょう漬以外の小切り 又は細刻していない漬物を除く。)	質量	表B	5kg
(4)(2)又は(3)に掲げるもの以外の加工品	左に掲げるもののうち、きのこの加工品及 び乾燥野菜	質量	表A	5kg
6 果実及びその加工品(果実飲料原料を 除く。)				
(1)生鮮のもの及び冷蔵したもの	該当なし	質量	表B	10kg
(2)漬物(缶詰及び瓶詰を除く。)及び冷凍食 品(加工した果実を凍結させ、容器に入れ、 又は包装したものに限る。)	全て該当	質量	表B	5kg
(3)(2)に掲げるもの以外の加工品	左に掲げるもののうち、缶詰及び瓶詰、ジャ ム、マーマレード、果実バター並びに乾燥果 実	質量	表A	5kg
7 砂糖	左に掲げるもののうち、細工もの又はすき 間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂 糖以外のもの	質量	表A	5kg
8 茶、コーヒー及びココアの調製品	全て該当	質量	表A	5kg
9 香辛料	左に掲げるもののうち、破碎し、又は粉碎し たもの	質量	表A	1kg
10 めん類	左に掲げるもののうち、ゆでめん又はむし めん以外のもの	質量	表B	5kg
11 もち、オートミールその他の穀類加工品	全て該当	質量	表A	5kg
12 菓子類	左に掲げるもののうち、 (1)ビスケット類、米菓及びキャンデー(ナツ ツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入 れ、又は付けたものを除くものとし、一個の 質量が3グラム未満のものに限る。) (2)油菓子(1個の質量が3グラム未満のも のに限る。) (3)水ようかん(くり、ナッツ類等を入れたもの を除くものとし、缶入りのものに限る。) (4)プリン及びゼリー(缶入りのものに限る。) (5)チョコレート(ナッツ類、キャンデー等を入 れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除 く。) (6)スナック菓子(ポップコーンを除く。)	質量	表A	5kg

特定商品 (量目公差のかかる商品)	密封をした特定商品 (内容量表示が必要な商品)	単位	量目 公差	上限
13 食肉(鯨肉を除く。)並びにその冷凍品及び加工品	全て該当	質量	表A	5kg
14 はちみつ	全て該当	質量	表A	5kg
15 牛乳(脱脂乳を除く。)及び加工乳並びに乳製品(乳酸菌飲料を含む。)				
(1)粉乳、バター及びチーズ	全て該当	質量	表A	5kg
(2)(1)に掲げるもの以外のもの	左に掲げるもののうち、アイスクリーム類以外のもの	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
16 魚(魚卵を含む。)、貝、いか、たこその他の水産動物(食用のものに限り、ほ乳類を除く。)並びにその冷凍品及び加工品				
(1)生鮮のもの及び冷蔵したもの並びに冷凍品	左に掲げるもののうち、冷凍貝柱及び冷凍えび	質量	表B	5kg
(2)乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品(加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。)及びそばろ、みりんぼしその他の調味加工品	左に掲げるもののうち、 (1)干しかずのこ、たづくり及び素干しえび (2)煮干し、又はくん製したもの (3)冷凍食品(貝、いか及びえびに限る。) (4)調味加工品(たら又はたいのそばろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る。)	質量	表B	5kg
(3)(2)に掲げるもの以外の加工品	左に掲げるもののうち、 (1)塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア (2)缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けたもの	質量	表A	5kg
17 海藻及びその加工品	左に掲げるもののうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの	質量	表B	5kg
18 食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレーパウダー、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン類	全て該当	質量	表A	5kg
19 ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	全て該当	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
20 しょうゆ及び食酢	全て該当	体積	表C	5L
21 調理食品				
(1)即席するこ及び即席ぜんざい	全て該当	質量	表A	1kg
(2)(1)に掲げるもの以外のもの	左に掲げるもののうち、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰	質量	表B	5kg
22 清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	全て該当	質量	表A	1kg
23 飲料(医薬用ものを除く。)				
(1)アルコールを含まないもの	全て該当	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
(2)アルコールを含むもの	全て該当	体積	表C	5L

特定商品の量目公差は、以下の表A・B・Cのいずれかが適用されます。

量目公差

表A

表示量	誤差
5g以上50g以下	4%
50gを超え100g以下	2g
100gを超え500g以下	2%
500gを超え1kg以下	10g
1kgを超え25kg以下	1%

表B

表示量	誤差
5g以上50g以下	6%
50gを超え100g以下	3g
100gを超え500g以下	3%
500gを超え1.5kg以下	15g
1.5kgを超え10kg以下	1%

表C

表示量	誤差
5mL以上50mL以下	4%
50mLを超え100mL以下	2mL
100mLを超え500mL以下	2%
500mLを超え1L以下	10mL
1Lを超え25L以下	1%

備考 表A、表B及び表C中の%で表される誤差は、表示量に対する百分率とする。

食品表示基準別表第15に規定がある食品

1) 食品表示基準別表第15の1に規定のあるもの(22食品群)

① 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)

フレーク状、粉末状とは、元の農産物が何であるか判別できないような状態のことです。香辛料である乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥唐辛子等は対象外になります。

ナッツ類(くり、ぎんなん、アーモンド等)を単に天日干し等で乾燥したものは、生鮮食品に該当します。

複数の乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実を混合した食品も、単一で重量割合が50%以上を占めるものが該当します。

該当例：乾しいたけ、切り干し大根、かんしょ蒸し切り干し、干し柿、干しあんず

② 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)

保存性を高める等の目的で、湯通しするか又はしないで食塩又は食塩水に漬けたものをいいます。

複数の塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実を混合した食品も単一で重量割合が50%以上を占めるものが該当します。なお、重量を計算する際は塩を除いた原料で計算します。

該当例：塩蔵きのこ、塩蔵ぜんまい、塩蔵山菜ミックス

③ ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん

(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

湯通し(ブランチング)のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸し等を施した製品が対象となります。

醤油や砂糖、みりん等を加えて加熱したものは対象外です。

あんについては生あん、乾燥あんが該当し、加糖したものは対象外です。

該当例：ゆでたたけのこ、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた小豆、生あん、乾燥あん

④ 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

カット野菜、カット果実は、単品の場合、生鮮食品に該当しますが、異種混合すると加工食品に該当します。これらについて、原材料に占める重量の割合が最も多く、かつ、当該割合が50%以上の主な原材料が該当します。

対象となるのは、異なる種類の野菜又は果実、きのこをミックスしたものです。

ただし、ドレッシングをかけたり加工食品であるクルトンやゆでたブロッコリー等を加えたりしたものは対象外です。

該当例：カット野菜ミックス、野菜サラダ(生鮮食品のみで構成するもの)

⑤ **緑茶及び緑茶飲料**

茶葉が対象で、荒茶の原産地を表示します。野草茶は対象外です。

該当例：煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、緑茶飲料

⑥ **もち**

もち米を原料として製造、包装したもち類については、もち米の原産地の表示が必要です。もち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したのも対象となりますが、製品の重量に占めるもち米の割合が50%に満たないものは、対象外です。

草もち、豆もちのように、副原料を使用した包装もちについても対象となります。なお、製品の重量に占めるもち米の割合が50%に満たないものは、対象外です。例えば、豆の重量割合が50%を超える豆もちについて豆の産地を表示する必要はありません。

また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖等で調味しているものやあんを入れたものは、和菓子と認識されるため対象に含まれません。

該当例：まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち

⑦ **いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類**

具体的には、素炒りした落花生、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめ等が該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても原料原産地表示の対象となります。しかし、炒った後で砂糖を絡めた落花生等については、対象に含まれません。

該当例：いりさや落花生、いり落花生、いり大豆、いりそらまめ、
バターピーナッツ

⑧ **黒糖及び黒糖加工品**

黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。ただし、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖とは認められないので、原料原産地表示の対象に含まれません。

また、黒糖加工品とは、製品の原材料に占める黒糖の重量の割合が50%以上のものが対象となります。具体的には黒糖に水等を混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうが等を混合した「黒糖菓子」等が該当します。なお、製品の原材料のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとう等は、対象に含まれません。

該当例：黒糖みつ、黒糖菓子、加工黒糖

⑨ **こんにゃく**

こんにゃくには生芋から製造するものと、こんにゃく粉を原料として入手した上で製造するものがありますが、いずれもこんにゃく芋の産地を原料原産地として表示します。こんにゃく粉は加工食品ですが、主な原材料になる場合、そのこんにゃく粉の原料であるこんにゃく芋の原産地を表示します。

なお、製品の重量に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「こんにゃく」の範囲には含まれません。

また、計算に際しては、水を除いた原料で重量を計算します。従って、水を除いた原材料のうち、重量で50%以上を占めるものが「主な原材料」となります。

該当例：板こんにゃく、玉こんにゃく、刺身こんにゃく、糸こんにゃく、しらたき

⑩ **調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）**

生又は解凍した食肉に、塩、こしょう、醤油、味噌、タレ等をまぶしたり漬けたりしたものをいいます。これらを焼く等加熱したもの（豚肉生姜焼き等）や湯通し等一旦加熱した食肉に調味したもの（ゆでたもつにタレ漬けしたもの等）は該当しません。

また、調理冷凍食品品質表示基準に該当するものは、対象外となります。

玉ねぎやインゲン等の塊が含まれる調味液をかけた食肉は、調味液に含まれる玉ねぎやインゲン等が調味液の一部と考えられますので該当します。ただし、具材として野菜が入っている場合は対象外となります。

複数の畜種の食肉を混合したものに調味液をかけたものも、単一畜種の食肉に調味液をかけたものと同様に「調味した食肉」と見なされるので、義務表示の対象であり、原材料のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。

食塩等の調味料や香辛料を用いてハンバーグ状に固めたものは、「調味した食肉」（挽肉）ですので義務表示の対象です。ただし、調味料のほか、玉ねぎやパン粉等のつなぎを加えたものは、該当しません。

該当例：塩・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、味噌漬けした豚肉

⑪ **ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵**

（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

食肉や食用鳥卵に、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸し等を施した（「ゆで、又は蒸した」）ものをいいます。多少の調味料を加える等していたとしても、外見上これらと同様のものと見なされるものは対象に含まれます。

個別の表示基準の缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品に該当するものは対象ではありません。

食肉、食用鳥卵に醤油や砂糖、みりん等を加えて加熱したものは、「煮る」「焼く」行為を施したものとなるため対象ではありません（焼豚、味付けしたミミガー等）。

ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵を燻製、味付けしたもの（燻製卵等）も対象ではありません。

複数の畜種の食肉を混合してからゆでたものは、単一畜種の食肉をゆでたものと同様に「ゆでた食肉」と見なされるので、義務表示の対象であり、原材料のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。

該当例：ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵、うずら卵の水煮

⑫ 表面をあぶった食肉

食肉の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、肉の内部までは火が通っていないものをいいます。ローストビーフ等、表面に調味した上高温で長時間加熱しているものや、表面をあぶった食肉に生姜醤油等の調味液をかけたものは対象ではありません。

該当例：牛肉のたたき、鶏ささみのたたき

※生食用牛肉については、「食品、添加物の規格基準」の「生食用食肉」の成分規格、加工基準、保存基準、調理基準を遵守する必要があります。

⑬ フライ種として衣をつけた食肉

(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

生又は解凍した食肉に、フライ用に衣をつけたり、まぶしたりしたものをいいます。衣をつける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。

複数の畜種の盛り合わせについても、当該製品のうち重量の割合が50%を超えるものが対象となります。

フライ種として衣をつけた食肉を、揚げる、焼く等の加熱調理を行ったものは対象ではありません。ただし、軽く揚げたものであっても、必ず再度揚げる必要がある状態のものは対象となります。なお、調理冷凍食品品質表示基準に該当するものは対象外です。

衣の重量が50%を超えるものは対象になりません。もちろん、食肉の原産地を任意で表示することは差し支えありません。

該当例：衣をつけたトンカツ用の豚肉、衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉

⑭ 合挽肉その他異種混合した食肉

(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)

複数の畜種の生鮮食肉を挽肉にしたり、盛り合わせたりしたものをいいます。また「肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したもの」とは、畜種が単一であるか、複数であるかに関わらず、食肉を加工し成型したサイコロステーキ等をいいます。

このような異種混合品であっても、原材料に占める重量の割合が50%以上を占める主な原材料がない場合には、表示義務はありません。

なお、これらに調味、ゆで、蒸し等を施したものは、それぞれ⑩調味した食肉、⑪ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵、等に該当することになります。

該当例：合挽肉、成形肉（サイコロステーキ）

⑮ 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他
干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

魚介類をそのまま、又はえらや内臓を除去し、丸のまま、若しくは背開きや腹開き等の処理の後、そのまま乾燥させたものや、塩蔵した魚介類を干したものの、魚介類をゆでた後、乾燥させたもの等が対象です。

次のものは対象外です。

- ・細断若しくは細刻したもの又は粉末状にしたもの
するめいかを細切したもの（2mm以下程度）、刻みこんぶ（2mm以下程度）
刻みのり（5mm以下程度）、細切しためかぶ乾燥品（2mm以下程度）
もみのり、あおのり、あじの開き等をほぐし身にしたもの、粉末わかめ、粉末
こんぶ等
- ・頭や内臓を除いた原料魚を、みりん、醤油、水飴等を配合した調味液に漬けてから乾燥さ
せるみりん干魚介類（みりん干しいわし等）及びくさや汁に漬けて乾燥させるくさや
- ・魚介類を炭火等で焼いた後、乾燥させた焼干魚介類（焼干いわし等）
- ・燻煙をかけて製品とする薫製魚介類
- ・調味後、ローラーでのばすのし魚介類
- ・調味したこんぶ加工品、のりのつくだに

該当例：みがきにしん、たづくり（素干しのもの）、たたみいわし、するめ、
丸干いわし、さば開干し、あじ開干し、ほっけ開干し、さんま開干し、
煮干いわし、しらす干し、ちりめんじゃこ、干ほたて貝、干さくらえび、だしこ
んぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付のり、乾燥わかめ、干ひじき、干あ
らめ

⑯ 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

一般に知られる塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類が対象です。発色剤や酸化防止剤等の食品添加物を加えたものも対象に含まれます。

また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうに等、発酵させたものについては、対象に含まれません。

該当例：塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、
塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう

⑰ 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの
並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

生又は解凍した魚介類及び海藻類を、醤油、酒、味噌等の調味料に漬けたものを指し、醤油に漬けたもの（まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬け等）、酒やみりん等で溶いた味噌に漬けたもの（あまだいの味噌漬け等）、砂糖等で調味した酢に漬けたもの（しめさば、ままかり、もずく酢等）、酒粕に漬けたもの（あこうだいの粕漬け等）が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も対象に含みます。

缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品、調理冷凍食品の個別品質表示基準に該当する場合は、対象外です。

「塩蔵品」を原料として仕入れ、調味して製造したものは、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当せず、原料原産地表示の対象外となります。

麴等に漬けて発酵させたもの（いわしのぬか漬け、卵の花漬け、松前漬け、塩辛製品、

なれずし、さばのへしこ等)は対象外となります。

該当例：まぐろ醤油漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいの味噌漬け、
もずく酢、味付けめかぶ、いくら醤油漬け、
食用油脂を加えたまぐろのすき身

⑱ こんぶ巻

具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材（味付け又は茹でた魚介類等）を入れる又は入れないで昆布で巻き干びょう等で結び、加熱調理した（煮付け）ものが該当し、そのうち原料に使用する昆布が原料原産地表示の対象となり、かつ、製品の原材料のうち、昆布（昆布を水で戻した状態のもの）の重量の割合が50%以上のものに原料原産地表示の義務が課されます。まれに、中芯の具材が非常に大きく、製品の原材料のうち、昆布の重量の割合が50%未満となる商品もありますが、中芯の具材や干びょう等は原料原産地表示の対象外のため、このような場合は原料原産地表示の義務は課されません。

また、乾燥した昆布については、他の原材料と同様の状態に換算した重量で比較するため、乾燥した昆布を水で戻した状態で重量の比較を行います。製品の原材料のうち、水戻した昆布の重量の割合が50%以上である場合に原料原産地表示の対象となります。

なお、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品、調理冷凍食品の個別品質表示基準に該当する場合は、対象外です。

該当例：にしんのこんぶ巻、鮭のこんぶ巻

⑲ ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類

(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸し等を施すことです。

缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品の個別品質表示基準に該当する場合は、対象外です。

また、醤油や砂糖、みりん等を加えて加熱したものは「煮る」という行為を施したものとなるため対象外となります。

該当例：ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、
釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引き

⑳ 表面をあぶった魚介類

魚介類の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、かつおのたたき等のように、内部までは火が通っていないものを指します。

また、表面をあぶった魚介類に生姜醤油等かけたもの（小袋で添付されている場合は表示対象）や内部まで加熱したもの（さんまの塩焼き等のいわゆる「焼き魚」）は対象外です。

該当例：かつおのたたき、尾部のみをバーナーで加熱し赤変させた大正えび

⑳ フライ種として衣をつけた魚介類

(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

生又は解凍した魚介類にフライ用やムニエル用の衣をつけたものが対象です。衣には、スパイス等をまぶしたものも含まれます。

「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ等も、重量の割合が50%以上を占める原材料がある場合にはそれが対象となります。

揚げる、焼く等の加熱調理を行ったものや調理冷凍食品品質表示基準に該当するものは対象外です。

該当例：衣をつけたカキフライ用のカキ、衣をつけたムニエル用のしたびらめ

㉑ ④又は⑭に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

生鮮食品の農産物や畜産物、水産物を混合したもので、重量の割合が50%以上を占める主な原材料がある場合、それについて原料原産地の表示が必要です。

具体的には、鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串に刺したもの(ねぎま串)等があり、これらのうち、重量の割合が50%以上の原材料について表示義務があります。

なお、刺身盛り合わせについては、

ア 「2点盛り」、「5点盛り」、「10点盛り」等、その組合せは多種多様であり、重量の割合が50%以上を占める原材料が存在しないケースが多いこと

イ これらの原産地を包装容器に貼付するラベル上に表記することは、技術上、作業上の観点から不可能であること

等から、原料原産地表示の対象とはされていませんが、刺身盛り合わせについては、その原産地について消費者の関心が高いことを踏まえ、水産庁が作成した「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針」(平成15年6月)によるボードやパネル等での表示(具体例：下記の【表示例】)を参考とし、事業者が自主的に表示を行うことが望ましいと考えます。

【表示例】

本日の刺身盛り合わせは次の原材料を使用しています。

みなみまぐろ：豪州、養殖、解凍
めばちまぐろ：インド洋(焼津港水揚げ)
かんぱち：鹿児島県沖
まだい：三重県沖
ぶり：宮崎県、養殖
ひらめ：大分県、養殖
あおりいか：タイ、解凍
甘えび：デンマーク、解凍

※上記以外の原材料が入荷する場合がありますので、詳しくは売り場係員にお尋ねください。

2) 食品表示基準別表第15の2に規定のあるもの
農産物漬物

3) 食品表示基準別表第15の3に規定のあるもの
野菜冷凍食品

4) 食品表示基準別表第15の4に規定のあるもの
うなぎ加工品

5) 食品表示基準別表第15の5に規定のあるもの
かつお削りぶし

6) 食品表示基準別表第15の6に規定のあるもの
おにぎり（米飯を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る）

以下のものは対象外です

- ・唐揚げ、たくあんなどの食材（いわゆるおかず）と一緒に容器包装に入れたもの。
- ・巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの。

食品添加物の表示

1) 用途名併記が必要なもの（食品表示基準について 別添 添加物 1-3）

次の8種類の目的に使用される添加物は食品添加物の物質名だけではなく、用途名を併せて表示します。

用途名	表示例
甘味料※	甘味料（キシリトール）
着色料	着色料（β-カロテン）
保存料	保存料（安息香酸）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	増粘剤（カラギナン）、糊料（カゼイン）
酸化防止剤	酸化防止剤（二酸化硫黄）
発色剤	発色剤（硝酸カリウム）
漂白剤	漂白剤（亜硫酸ナトリウム）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（オルトフェニルフェノール）

※甘味料のうち、「アスパルテーム」についてはフェニルアラニンを分解できない疾患の方のために「L-フェニルアラニン化合物」を含む旨を表示します。
例：甘味料（アスパルテーム（L-フェニルアラニン化合物））

用途名の表示の省略

◇添加物の名称中に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略するか（ ）内を略した形で表示できます。

例：着色料（黄色5号） → 「黄色5号」「着色料（黄5）」

着色料（カロチン色素） → 「カロチン色素」「着色料（カロチン）」

◇添加物の名称中に「増粘」の文字を含む場合は、用途名「増粘剤」又は「糊料」の表示を省略することができます。（安定剤、ゲル化剤として使用する場合は省略不可）

例：増粘剤（増粘多糖類） → 「増粘多糖類」

2) 一括名表示ができるもの（食品表示基準について 別添 添加物1-4）

以下の表に掲げる目的で使用される食品添加物は物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称（一括名）で表示することが認められています。

一括名を用いることができる添加物の範囲は通知で決められています。

表示される一括名	使用目的	添加物の範囲例
イーストフード	パン、菓子等の製造工程におけるイーストの栄養源	塩化アンモニウム、炭酸カルシウム
ガムベース	チューインガム用の基材	エステルガム
かんすい	中華麺類の製造	リン酸三ナトリウム
苦味料	苦味の付与又は増強による味覚の向上又は改善	カフェイン
酵素	食品の製造又は加工の工程における触媒作用 (最終製品において失活せず、効果を有するもの)	アスパラギナーゼ
光沢剤	食品の保護及び表面に光沢を与える	コメヌカロウ
香料	香りの付与又は増強	アセト酢酸エチル
酸味料	酸味の付与又は増強による味覚の向上又は改善	クエン酸
軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ	ソルビトール
調味料（構成成分の種類）※	味の付与又は味質の調整等、味覚の向上又は改善	L-グルタミン酸
豆腐用凝固剤又は凝固剤 ※※	豆乳を豆腐様に凝固させる	塩化マグネシウム
乳化剤	乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン
水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	適切なpH領域に保つ	グルコン酸
膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の製造工程で添加し、ガスを発生させ生地を膨脹させる	炭酸水素ナトリウム、フマル酸一ナトリウム

※調味料の構成成分は、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4種類に分類され、種類を（）内に記載する。

例：アミノ酸のみから構成されている場合→調味料（アミノ酸）

主としてアミノ酸から構成されている場合→調味料（アミノ酸等）

※※食塩に粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合、及び豆腐用凝固剤として塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合に限り、「にがり」を付加的に表示することができます。

例：塩化マグネシウム（にがり）、凝固剤（塩化マグネシウム（にがり））

特定原材料等の範囲

(食品表示基準について 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表1)

特定原材料等	大分類	中分類	小分類		
えび	えび類	くるまえび類	くるまえび		
			ふとみぞえび		
			くまえび		
			たいしょうえび		
			その他のくるまえび類		
		しばえび類	よしえび		
			しばえび		
			あかえび		
			とらえび		
			その他のしばえび類		
		さくらえび類	さくらえび		
			その他のさくらえび類		
		てながえび類	てながえび		
			すじえび		
			その他のてながえび類		
		小えび類	ほっかいてび		
			てっぽうえび		
			ほっこくあかえび		
			その他の小えび類		
		その他のえび類			
		いせえび類	いせえび		
			はこえび		
			その他のいせえび類		
		うちわえび類			
		ざりがに類			
		かに	かに類	いばらがに類	たらばがに
					はなさきがに
あぶらがに					
くもがに類	ずわいがに				
	たかあしがに				
わたりがに類	がざみ				
	いしがに				
	ひらつめがに				
	その他のわたりがに類				
くりがに類	おおくりがに (けがに)				
	くりがに				
その他のかに類					

卵	食用鳥卵	鶏卵	
		あひるの卵	
		うずらの卵	
		その他の食用鳥卵	
	鶏卵の加工製品	液鶏卵	全液鶏卵
			卵白液鶏卵
			卵黄液鶏卵
		粉末鶏卵	全粉鶏卵
			卵白粉鶏卵
			卵黄粉鶏卵
		鶏卵加工冷凍食品	
	その他の鶏卵加工製品		
	その他の加工卵製品	あひるの卵の加工製品	
		うずらの卵の加工製品	
		他に分類されない加工卵製品	
小麦	小麦	国内産小麦	普通小麦
			強力小麦
		外国産小麦	普通小麦
			準強力小麦
			強力小麦
			デュラム小麦
		小麦粉	強力小麦粉
	準強力小麦粉		
	薄力小麦粉		
	普通小麦粉		
	デュラムセモリナ		
	その他の小麦粉		特殊小麦粉
			他に分類されない小麦粉

そば	そば粉		
落花生	落花生	大粒落花生	大粒落花生さやみ
			大粒落花生むきみ
		小粒落花生	小粒落花生さやみ
			小粒落花生むきみ
	その他の落花生		
アーモンド	穀果類	その他の穀果類	アーモンド
あわび	あわび類	あわび	
いか	いか類	ほたるいか類	
		するめいか類	
			やりいか
			けんさきいか
			あおりいか
		その他のやりいか類	
		こういか類	はりいか
			しりやけいか（まいか）
			もんごういか
			その他のこういか類
その他のいか類	みみいか		
	ひめいか		
	つめいか		
	他に分類されないいか類		
いくら	塩蔵魚介類	その他の塩蔵魚介類	すじこ
			いくら
オレンジ	かんきつ類	中晩かん	ネーブルオレンジ
			バレンシアオレンジ
カシューナッツ	穀果類	その他の穀果類	カシューナッツ
キウイフルーツ	熱帯性及び亜熱帯性果実（別掲を除く。）	キウイフルーツ	

牛肉	牛肉	成牛肉	
		子牛肉	
		牛のくず肉	
くるみ	殻果類	その他の殻果類	くるみ
ごま	油脂用種実、油脂用堅実及び油脂用種核	ごま	
さけ サケ科のサケ属、サลม属に属するもので、陸封性を除く。	さく河性さけ・ます類	しろざけ	
		べにざけ	
		ぎんざけ	
		ますのすけ	
		さくらます	
		からふとます	
		その他のさく河性さけ・ます類	
さば	かつお・まぐろ・さば類	さば類	まさば
			ごまさば
大豆	大豆	国内産普通大豆	大粒大豆
			中粒大豆
			小粒大豆
			極小粒大豆
			その他の国内産普通大豆
		外国産普通大豆	大粒大豆
			中粒大豆
			小粒大豆
			極小粒大豆
			その他の外国産普通大豆
	果菜類	えだまめ	
	葉茎菜類	もやし	大豆もやし
鶏肉	家きん肉	鶏肉	成鶏肉
			ブロイラー

バナナ	熱帯性及び亜熱帯性果実（別掲を除く。）	バナナ	
豚肉	豚肉及びいのしし肉	豚肉	
		豚のくず肉	
まつたけ	きのこ類	まつたけ	
もも	核果類	もも	砂子早生
			倉方早生
			大久保
			白鳳
			白桃
			缶桃種
			その他のもも
やまいも	根菜類	やまのいも	ながいも
			やまといも
			その他のやまのいも
りんご	仁果類（かんきつ類を除く。）	りんご	祝
			つがる
			王林
			ゴールデンデリシャス
			スターキングデリシャス
			デリシャス
			紅玉
			国光
			ジョナゴールド
			ふじ
			陸奥
			世界一
			その他のりんご

乳 分類は食品衛生法乳等省令に準じる牛乳及びチーズを含む	乳	生乳		
		牛乳		
		特別牛乳		
		成分調整牛乳		
		低脂肪牛乳		
		無脂肪牛乳		
		加工乳		
	乳製品	クリーム		
		バター		
		バターオイル		
		チーズ	ナチュラルチーズ	
			プロセスチーズ	
		濃縮ホエイ（乳製品）		
		アイスクリーム類	アイスクリーム	
			アイスミルク	
			ラクトアイス	
		濃縮乳		
		脱脂濃縮乳		
		無糖練乳		
		無糖脱脂練乳		
		加糖練乳		
		加糖脱脂練乳		
		全粉乳		
		脱脂粉乳		
		クリームパウダー		
		ホエイパウダー		
		たん白質濃縮ホエイパウダー		
		バターミルクパウダー		
		加糖粉乳		
		調製粉乳		
		発酵乳		
		乳酸菌飲料		
		乳飲料		
乳又は乳製品を主原料とする食品				
ゼラチン				

特定原材料等の代替表記等方法リスト

(食品表示基準について 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3)

① 特定原材料

特定原材料 (表示基準府 令で定められ た品目)	代替表記	拡大表記(表記例)	
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ	
かに	蟹 カニ	上海がに カニシューマイ	マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン	くるみケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽	
そば	ソバ	そばがき	そば粉
卵	玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ	
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク ガーリックバター プロセスチーズ 乳糖 乳たんぱく	生乳 牛乳 濃縮乳 加糖れん乳 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム	

※「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名「卵」を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。

→ 個別表記で「卵白(卵を含む)」「卵黄(卵を含む)」と表示しなければならない。

食品表示基準 Q&A (F-4) 特定原材料「乳」の代替表記等について教えてください。(答) から抜粋
「ミルク」、「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望まれます。

②特定原材料に準ずるもの

通知で定められた品目	代替表記		拡大表記（表記例）	
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同じであるということが理解できる表記		特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	
アーモンド			アーモンドオイル	
あわび	アワビ		煮あわび	
いか	イカ		いかフライ	イカ墨
いくら	イクラ スジコ	すじこ	いくら醤油漬	塩すじこ
オレンジ			オレンジソース	オレンジジュース
カシューナッツ				
キウイフルーツ	キウイ キーウィー キウイ	キウィー キーウィ	キウイジャム キーウィーソース	キーウィージャム キーウィーソース
牛肉	牛 ぎゅうにく 牛にく	ビーフ ぎゅう肉	牛すじ ビーフコロッケ	牛脂
ごま	ゴマ	胡麻	ごま油 すりゴマ ゴマペースト	練りごま 切り胡麻
さけ	鮭 サーモン シャケ	サケ しゃけ	鮭フレーク 紅しゃけ	スモークサーモン 焼鮭
さば	鯖	サバ	さば節	さば寿司
大豆	だいず	ダイズ	大豆煮 大豆油	大豆たんぱく 脱脂大豆
鶏肉	とりにく 鳥肉 鳥 チキン	とり肉 鶏 とり	焼き鳥 鶏レバー チキンスープ	ローストチキン チキンブイヨン 鶏ガラスープ
バナナ	ばなな		バナナジュース	
豚肉	ぶたにく ぶた肉 ポーク	豚にく 豚	ポークウインナー 豚ミンチ	豚生姜焼
まつたけ	松茸	マツタケ	焼きまつたけ	まつたけ土瓶蒸し
もも	モモ ピーチ	桃	もも果汁 白桃	黄桃 ピーチペースト
やまいも	山芋 山いも	ヤマイモ	千切りやまいも	
りんご	リンゴ	アップル	アップルパイ 焼きりんご	りんご酢 りんご飴
ゼラチン			板ゼラチン	粉ゼラチン
マカダミアナッツ	マカデミアナッツ			

R6 削除

R6 追加

遺伝子組換えに関する表示の対象となる農産物及び加工食品

(表 1 : 食品表示基準別表第 17 をもとに作成)

農産物 (作目)	加工食品	農産物 (作目)	加工食品	
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む)	1 豆腐類及び油揚げ類	とうもろこし	1 コーンスナック菓子	
	2 凍豆腐、おから及びゆば		2 コーンスターチ	
	3 納豆		3 ポップコーン	
	4 豆乳類		4 冷凍とうもろこし	
	5 みそ		5 とうもろこし缶詰及び とうもろこし瓶詰	
	6 大豆煮豆		6 コーンフラワーを主な原材料*とするもの	
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰		7 コーングリッツを主な原材料*とするもの (コーンフレークを除く)	
	8 きなこ		8 調理用のとうもろこしを主な原材料*とするもの	
	9 大豆いり豆		ばれいしよ	9 1から5までに掲げるものを 主な原材料*とするもの
	10 1から9までに掲げるものを 主な原材料*とするもの			1 ポテトスナック菓子
	11 調理用大豆を主な原材料* とするもの	2 乾燥ばれいしよ		
	12 大豆粉を主な原材料*とする もの	3 冷凍ばれいしよ		
	13 大豆たんぱくを主な原材料* とするもの	4 ばれいしよでん粉		
	14 枝豆を主な原材料*とするもの	5 調理用のばれいしよを主な原材料*とするもの		
	15 大豆もやしを主な原材料*と するもの	6 1から4までに掲げるものを 主な原材料*とするもの		
菜種		アルファ アルファ	アルファアルファを主な原材料*とするもの	
綿実		てん菜	調理用のてん菜を主な原材料* とするもの	
からしな		パパイヤ	パパイヤを主な原材料*とするもの	

*主な原材料とは、「原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上であるもの」をいいます。主な原材料となっていないものは、遺伝子組換えに関する表示は不要です。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料の重量として換算しません。

*表1及び表2に掲げる農産物を原料とする加工食品であって、両表に掲げる加工食品以外のものについては、対象農産物である原材料の遺伝子組換えに関する表示は不要です。

(表2：食品表示基準別表第18をもとに作成)

形質	加工食品	対象農産物
ステアリドン酸産生	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
エイコサペンタエン酸（EPA）産生	1 なたねを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	なたね
ドコサヘキサエン酸（DHA）産生		

※表1及び表2に掲げる農産物を原料とする加工食品であって、両表に掲げる加工食品以外のものについては、対象農産物である原材料の遺伝子組換えに関する表示は不要です。

強調表示を行う場合の基準値

栄養成分の補給ができる旨の表示についての基準値 (食品表示基準別表第12)

栄養成分 及び熱量	＜第1欄＞ 高い旨の表示の基準値			＜第2欄＞ 含む旨の表示の基準値			＜第3欄＞ 強化された旨の表示の基準値	
	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100kcal 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100kcal 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり
たんぱく質	16.2 g	(8.1 g)	8.1 g	8.1 g	(4.1 g)	4.1 g	8.1 g	(4.1 g)
食物繊維	6 g	(3 g)	3 g	3 g	(1.5 g)	1.5 g	3 g	(1.5 g)
亜鉛	2.64 mg	(1.32 mg)	0.88 mg	1.32 mg	(0.66 mg)	0.44 mg	0.88 mg	(0.88 mg)
カリウム	840 mg	(420 mg)	280 mg	420 mg	(210 mg)	140 mg	280 mg	(280 mg)
カルシウム	204 mg	(102 mg)	68 mg	102 mg	(51 mg)	34 mg	68 mg	(68 mg)
鉄	2.04 mg	(1.02 mg)	0.68 mg	1.02 mg	(0.51 mg)	0.34 mg	0.68 mg	(0.68 mg)
銅	0.27 mg	(0.14 mg)	0.09 mg	0.14 mg	(0.07 mg)	0.05 mg	0.09 mg	(0.09 mg)
マグネシウム	96 mg	(48 mg)	32 mg	48 mg	(24 mg)	16 mg	32 mg	(32 mg)
ナイアシン	3.9 mg	(1.95 mg)	1.3 mg	1.95 mg	(0.98 mg)	0.65 mg	1.3 mg	(1.3 mg)
パントテン酸	1.44 mg	(0.72 mg)	0.48 mg	0.72 mg	(0.36 mg)	0.24 mg	0.48 mg	(0.48 mg)
ビオチン	15 µg	(7.5 µg)	5 µg	7.5 µg	(3.8 µg)	2.5 µg	5 µg	(5 µg)
ビタミンA	231 µg	(116 µg)	77 µg	116 µg	(58 µg)	39 µg	77 µg	(77 µg)
ビタミンB ₁	0.36 mg	(0.18 mg)	0.12 mg	0.18 mg	(0.09 mg)	0.06 mg	0.12 mg	(0.12 mg)
ビタミンB ₂	0.42 mg	(0.21 mg)	0.14 mg	0.21 mg	(0.11 mg)	0.07 mg	0.14 mg	(0.14 mg)
ビタミンB ₆	0.39 mg	(0.20 mg)	0.13 mg	0.20 mg	(0.10 mg)	0.07 mg	0.13 mg	(0.13 mg)
ビタミンB ₁₂	0.72 µg	(0.36 µg)	0.24 µg	0.36 µg	(0.18 µg)	0.12 µg	0.24 µg	(0.24 µg)
ビタミンC	30 mg	(15 mg)	10 mg	15 mg	(7.5 mg)	5 mg	10 mg	(10 mg)
ビタミンD	1.65 µg	(0.83 µg)	0.55 µg	0.83 µg	(0.41 µg)	0.28 µg	0.55 µg	(0.55 µg)
ビタミンE	1.89 mg	(0.95 mg)	0.63 mg	0.95 mg	(0.47 mg)	0.32 mg	0.63 mg	(0.63 mg)
ビタミンK	45 µg	(22.5 µg)	15 µg	22.5 µg	(11.3 µg)	7.5 µg	15 µg	(15 µg)
葉酸	72 µg	(36 µg)	24 µg	36 µg	(18 µg)	12 µg	24 µg	(24 µg)

適切な摂取ができる旨の表示についての基準値 (食品表示基準別表第13)

栄養成分 および熱量	＜第1欄＞ 含まない旨の表示の基準値		＜第2欄＞ 低い旨の表示の基準値		＜第3欄＞ 低減された旨の表示の基準値	
	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり
熱量	5 kcal	(5 kcal)	40 kcal	(20 kcal)	40 kcal	(20 kcal)
脂質	0.5 g	(0.5 g)	3 g	(1.5 g)	3 g	(1.5 g)
飽和脂肪酸	0.1 g	(0.1 g)	1.5 g	(0.75 g)	1.5 g	(0.75 g)
コレステロール	5 mg	(5 mg)	20 mg	(10 mg)	20 mg	(10 mg)
	※ただし、飽和脂肪酸の量が 1.5g(0.75g)未満であって当該食品の 熱量のうち飽和脂肪酸に由来するもの が当該食品の熱量の10%未満のものに 限る。		※ただし、飽和脂肪酸の量が 1.5g(0.75g)以下であって当該食品 の熱量のうち飽和脂肪酸に由来する ものが当該食品の熱量の10%以下のも のに限る。		※ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の 食品に比べて低減された量が 1.5g(0.75g)以上のものに限る。	
糖類	0.5 g	(0.5 g)	5 g	(2.5 g)	5 g	(2.5 g)
ナトリウム	5 mg	(5 mg)	120 mg	(120 mg)	120 mg	(120 mg)

【備考】

注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「0.5g」を、「3g」とする。

注2) 一食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量に占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示および低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

食品表示の基本

表示例：○○ケーキ

名 称 ^①	焼菓子
原 材 料 名 ^②	小麦粉（国内製造 ^③ ）、砂糖、ショートニング、生クリーム（乳成分を含む ^④ ）、卵、食塩 / ^⑤ 膨張剤、乳化剤（大豆由来 ^④ ）
内 容 量	100 g
賞 味 期 限 ^⑥	20XX年6月10日
保 存 方 法 ^⑦	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者 ^⑧	紀州 太郎 和歌山県和歌山市小松原通1-1

栄養成分表示^⑨ （100gあたり）

熱 量	○○kcal
たんぱく質	○○g
脂 質	○○g
炭水化物	○○g
食塩相当量	○○g

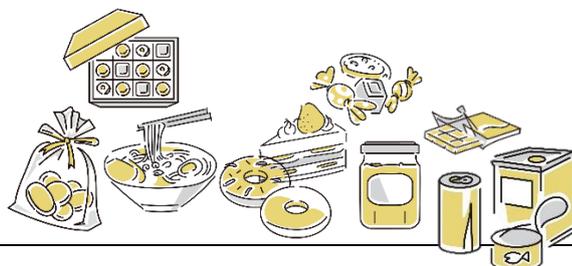
（推定値）

商品の外装（小売のための包装）に表示が必要です。

《注意事項》

- ◎ 文字は8ポイントの活字以上の大きさで表示します。
- ① 商品の内容を表現した、一般的な名称を書く。（商品名：○○ケーキは枠の外へ）
- ② 原材料は、重量の割合の多いものから書く。
- ③ 重量割合が一番多いものに（ ）を付して原産地（加工品の場合は○○製造）を書く。
- ④ アレルギー物質（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）を含む場合、表示が義務付けられています。
- ⑤ 原材料と食品添加物は明確に区分します。具体的には、原材料と食品添加物の間に「/」（スラッシュ）を入れる。
- ⑥ 消費期限・・・弁当や刺身など品質劣化の早いもの（おおむね5日以内）
賞味期限・・・品質の保持が十分可能である期間（おいしく食べられる期間）
- ⑧ 法人（株式会社等）の場合は法人名、個人の場合は氏名を表示する。
〔お店の名前（屋号）や団体名のみ表示は不可〕
- ⑨ 表示例の順番どおりに表示。「推定値」の場合はその旨を表示する。
※なお、栄養成分表示は省略できる場合があります。

加工食品のチェックリスト



義務表示（すべての加工食品で確認）		
名称	<input type="checkbox"/>	一般的な名称を表示している（商品名ではありません）
	<input type="checkbox"/>	梅干、米みそ、マーマレード など 別表第4*で規定のある食品は、その名称を表示
原材料名	<input type="checkbox"/>	使用した原材料を重量順に表示
	<input type="checkbox"/>	梅、漬け原材料（食塩、しそ） など 別表第4で規定のある食品は、その規定に従って表示
添加物	<input type="checkbox"/>	原材料名と食品添加物を「/」で区別して表示
	<input type="checkbox"/>	甘味料（サッカリン Na） など用途名（甘味料や保存料など）の併記が必要な食品添加物や一括表示が可能なものもあります。
アレルギー表示	<input type="checkbox"/>	含まれるアレルゲンをすべて表示している ※えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生は義務表示
原料原産地名	<input type="checkbox"/>	梅（和歌山県） など 重量順第1位に表示
	<input type="checkbox"/>	農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品、おにぎりののりは個別の規定に従って表示
内容量	<input type="checkbox"/>	重量、体積、数量に単位をつけて表示している
	<input type="checkbox"/>	計量法や、別表第4で規定のあるものは、その規定に従っている
期限表示	<input type="checkbox"/>	「消費期限」又は「賞味期限」と表示している
	<input type="checkbox"/>	枠外に表示する場合は、「枠外下部」などと明示している（「別途記載」は不適切です）
保存方法	<input type="checkbox"/>	開封前の保存方法を表示している
	<input type="checkbox"/>	具体的な保存温度を表示している
食品関連事業者（表示の責任者）	<input type="checkbox"/>	事項名を「製造者」「加工者」「輸入者」のいずれかを表示している。※販売者のみの表示はできません
製造所など	<input type="checkbox"/>	最終的に衛生状態を変更した場所を、都道府県名から番地まで正確に、氏名又は名称（個人は氏名、法人は登記した正式名称）を表示している
栄養成分表示	<input type="checkbox"/>	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分をこの順番で表示している〔推定値の場合は「推定値」や「この表示値は、目安です。」と記載〕

裏面に、任意表示や禁止表示のチェックリスト、生鮮食品の表示のチェックリストがありますのでそちらもご確認ください。

※食品表示基準 別表第4 詳しくは消費者庁 HP でご確認ください→

和歌山県



任意表示チェックリスト（以下の表示を行っている場合は確認）

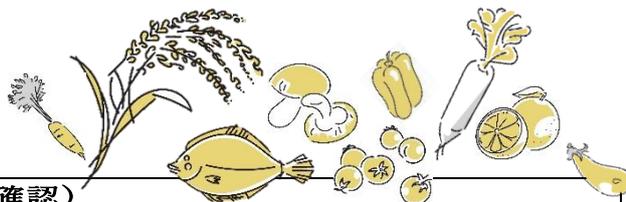


特色ある原材料	<input type="checkbox"/>	熊野牛 50%使用ハンバーグ など 使用割合が 100%未満の場合は、使用割合を併記している
栄養成分表示	<input type="checkbox"/>	カルシウム、食物繊維、鉄、ビタミンC など 必須 5 項目以外の栄養成分を表示する場合、基準に沿って適切に表示している
栄養強調表示	<input type="checkbox"/>	栄養成分について、以下のような表示をする場合、基準を満たしている ○高い旨の表示（「高」「豊富」「たっぷり」等） ○低い旨の表示（「低」「ライト」「控えめ」等） ○含む旨の表示（「添加」「含有」「入り」等） ○含まない旨の表示（「無」「ゼロ」「ノン」等） ○強化された旨の表示（「〇g 強化」「〇%アップ」等） ○低減された旨の表示（「〇g オフ」「〇%カット」等）



禁止表示チェックリスト（以下の表示をしていないか確認）

優良誤認	<input type="checkbox"/>	実際の物より著しく良いものと誤認させる表示 例：熊野牛と表示しながら、実際には輸入牛を使用
産地名を誤認させるような用語	<input type="checkbox"/>	産地名を誤認させるような用語 例：外国産の原料を和歌山県の工場加工したもの 「和歌山県産」と表示
無添加の表示	<input type="checkbox"/>	例：「無添加」と表示しているが、何を添加していないのか具体的に明記していない 例：「着色料無添加」と表示しているが、シソ色素を使用 例：「化学調味料」など食品表示基準に規定されていない用語を使用している 参考：消費者庁「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」 
保健機能食品と紛らわしい表示等	<input type="checkbox"/>	保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）でない食品に、保健機能食品であると紛らわしい名称を表示 例：栄養補助食品、栄養調整食品 など
健康増進法に抵触するおそれのある表示（POP、広告等も含む）	<input type="checkbox"/>	食品に疾病の診断、治療又は予防などの表示 例：熱中症予防、疲労回復、ガンが治る、〇〇研究所推薦、医者いらず、血液サラサラ、体の調子がよくなる など



生鮮食品の表示チェックリスト

義務表示（すべての生鮮食品で確認）

名称	<input type="checkbox"/>	一般的な名称を表示している
原産地名	<input type="checkbox"/>	国内で生産された農産物は都道府県名を、畜産物は国産を、水産物なら水域名を表示している
	<input type="checkbox"/>	輸入された生鮮食品は原産国名を表示している

義務表示（容器包装された生鮮食品で確認）

食肉	<input type="checkbox"/>	鳥獣の種類、原産地名（輸入品は原産国名）、「消費期限」又は「賞味期限」、保存方法、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、内容量を表示している
	<input type="checkbox"/>	その他該当する場合には表示する事項を表示している (添加物、アレルギー、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨、個体識別番号、生食用など)
食用鳥卵	<input type="checkbox"/>	一般的な名称、原産地名、期限表示（賞味期限）、採卵者又は選別包装者の住所及び氏名（名称）、保存方法、加熱の要否、「生食用」か「加熱加工用」の別を表示している
水産物	<input type="checkbox"/>	一般的な名称、原産地名（水域名）、輸入品は原産国名、「消費期限」又は「賞味期限」、保存方法、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、内容量を表示
	<input type="checkbox"/>	その他該当する場合には表示する事項 (添加物、アレルギー、養殖、解凍、生食用生かきの採取された水域、冷凍食品など)
しいたけ	<input type="checkbox"/>	名称、原産地名（植菌地）、栽培方法を表示している
農産物 (該当する場合)	<input type="checkbox"/>	名称、原産地名を表示している
	<input type="checkbox"/>	食品添加物（OPP、TBZなど）を表示している
	<input type="checkbox"/>	計量法の特定商品に該当するものは内容重量と販売業者の氏名（名称）と住所を表示している
	<input type="checkbox"/>	遺伝子組み換え農産物である旨を表示している (大豆、とうもろこし、ばれいしょ（じゃがいも）、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな)
玄米、精米	<input type="checkbox"/>	放射線照射を行った旨を表示している（じゃがいも）
	<input type="checkbox"/>	名称、原料玄米（産地、品種、産年、使用割合）、内容量、精米時期（調整時期）を年月日もしくは年月旬で表示している
	<input type="checkbox"/>	販売業者の氏名（名称）、住所、電話番号を表示している
	<input type="checkbox"/>	品種及び産年を示す根拠資料を保管している
<input type="checkbox"/>	根拠資料を保管していない米を使用している場合「複数原料米」と表示している	

禁止表示（左記チェックリストと併せて確認）

遺伝子組み換えでない農作物	<input type="checkbox"/>	表示義務の対象となっている農作物以外の農作物に「遺伝子組み換えでない」と表示 例：トマト（遺伝子組み換えでない）
しいたけ	<input type="checkbox"/>	原産地名（植菌地）より大きい文字で採取地を記載 例：採取地（和歌山県） 植菌地（三重県）
精米、玄米	<input type="checkbox"/>	食品表示と矛盾する用語を表示 例：一括表示内に使用割合：和歌山県50%、他県50%と表示しているのに枠外、商品名等に和歌山県産と表示
	<input type="checkbox"/>	新米でないものに新米と表示
	<input type="checkbox"/>	使用割合が50%未満の原料玄米を50%以上のものより強調して表示 例：新潟県産コシヒカリ30% 富山県産コシヒカリ70%
	<input type="checkbox"/>	使用割合が50%未満の原料玄米の文字より小さく「ブレンド」や割合を表示 例：新潟県産コシヒカリブレンド、新潟県産コシヒカリ30%

【各チェックリストについて】

食品によっては省略できる項目や、追加で表示しなければならない項目もあります。詳しくは最寄りの保健所又は県庁生活衛生課（TEL: 073-441-2634）へお問い合わせください。また、「食品表示推進者育成講習会」や「農産物等直売所向け食品表示講習会」を毎年開催していますので、受講希望の場合もお問い合わせください。

