

○内閣府令第三十四号

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ギー、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。

令和八年四月一日

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ギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令

（食品表示基準の一部改正）

第一条 食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分のように改め、改正前欄及び改正後欄に対応して掲げるその標記部分（連続する他の規定と記号により一括して掲げる規定にあつては、その標記部分に係る記載）に二重傍線を付した規定（以下「対象規定」という。）は、その標記部分が同一のものは当該対象規定を改正後欄に掲げるもののように改め、その標記部分が異なるものは改正前欄に掲げる対象規定を改正後欄に掲げる対象規定として移動し、改正前欄に掲げる対象規定で改正後欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを削り、改正後欄に掲げる対象規定で改正前欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを加える。

改正後

(横断的義務表示)

第三条 「略」

2 「略」

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

保存の方法

「1～5 略」

6 食塩及びうま味調味料

「7～10 略」

「略」

(義務表示の特例)

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

「略」

食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合	原材料名(特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。)	内容量又は固形量及び内容総量(特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。)	栄養成分の量及び熱量(栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。)	食品関連事業者の氏名又は名称及び住所(指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。)	原産国名	原料原産地名	別表第十九の中欄に掲げる表示事項(食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。以下この項において同じ。)
------------------------	-------------------------------	---	---	---	------	--------	--

この項において同じ。の項の中欄に掲げる事項、食肉製品(食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第十三条に規定するものに限る。以下

改正前

(横断的義務表示)

第三条 「同上」

2 「同上」

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

保存の方法

「1～5 同上」

6 食塩

「7～10 同上」

「同上」

(義務表示の特例)

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

「同上」

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

この項において同じ。の項の中欄に掲げる事項、食肉製品(食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第十三条に規定するものに限る。以下

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(生かき及びぶぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。)の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、ぶぐを原材料とするふぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下の保存を要するものに係る要冷蔵である旨を除く。)

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

2

「略」

(義務表示)

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

「一〜十二 略」

「号を削る。」

「号を削る。」

2

「同上」

(義務表示)

を¹³超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、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要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）

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

「一〜十二 同上」

十三 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。以下同じ。）に関する事項

十三の二 無菌充填豆腐に関する事項

十三〇十六 「略」

「号を削る。」

十七〇二十 「略」

「号を削る。」

二十一 「略」

「号を削る。」

二十二 「略」

「号を削る。」

「号を削る。」

「号を削る。」

「2〇4 略」

(義務表示の特例)

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

「略」	容器包装に入れないで販売する場合 保存の方法 消費期限又は賞味期限 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称 アレルゲン L・フェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品に関する事項 乳児用規格 適用食品である旨 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。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(生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工
-----	--

十四〇十七 「同上」

十八 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項

十九〇二十二 「同上」

二十三 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項

二十四 「同上」

二十五 鯨肉製品に関する事項

二十六 「同上」

二十七 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

二十八 缶詰の食品に関する事項

二十九 水のみを原料とする清涼飲料水(以下「ミネラルウォーター類」という。)に関する事項

三十 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のもの(以下「冷凍果実飲料」という。)に関する事項

「2〇4 同上」

(義務表示の特例)

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

「同上」	容器包装に入れないで販売する場合 保存の方法 消費期限又は賞味期限 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称 アレルゲン L・フェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品に関する事項 乳児用規格 適用食品である旨 即席めん類に関する事項 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。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 乳製品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事
------	--

2 「略」	<p>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</p>
<p>(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(酒類にあつては、第六号に掲げる表示事項を除く。)が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。 「一〇九 略」 「号を削る。」 「号を削る。」 「号を削る。」 「一〇三」 「略」 「号を削る。」 「一〇四」 「略」 「号を削る。」 「一〇八」 「略」 「号を削る。」 「一〇九」 「略」 「号を削る。」 「号を削る。」</p>	

2 「同上」	<p>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。)に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 ミネラルウォーター類に関する事項 冷凍果実飲料に関する事項</p>
<p>(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(酒類にあつては、第六号に掲げる表示事項を除く。)が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。 「一〇九 同上」 「一〇 即席めん類に関する事項」 「一〇二 無菌充填豆腐に関する事項」 「一〇四」 「同上」 「一〇五 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項」 「一〇六」 「同上」 「一〇七 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」 「一〇八」 「同上」 「一〇九 鯨肉製品に関する事項」 「一〇三」 「同上」 「一〇四 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項」 「一〇五 缶詰の食品に関する事項」</p>	

「号を削る。」
「号を削る。」

別表第三（第二条関係）

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

二十六 ミネラルウォーター類に関する事項
二十七 冷凍果実飲料に関する事項

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
トマト加工品	「同上」	
	「同上」	次に掲げるものをいう。 一 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第四、別表第九及び別表第二十のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 二 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
	トマト	完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P. Mill）の果実をいう。
	「加える。」	
	濃縮トマト	トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの

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

農産物漬物	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。）を塩漬（塩漬の前後に行う	不定形	立方形	くさび形	輪切り	四つ割り	二つ割り	全形	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
			不定形								
			立方形								
			くさび形								
			輪切り								
			四つ割り								
			二つ割り								
			全形								

農産物かす漬け類	〔略〕	
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	〔略〕 たくあん漬け 農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。	砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したものの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）を脱塩、浸漬、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。）を脱塩、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。）を酒かす（みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。）と、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。

農産物かす漬け類	〔同上〕	
この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下この表及び	〔同上〕 たくあん漬け 農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。	砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したものの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）を脱塩、浸漬、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。）を脱塩、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。）を酒かす（みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。）と、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。

ハム類	骨付きハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香料等を加えたものに漬けたものをいう。</p>	<p>の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。</p>
ボンレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	<p>一 豚のをもを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p>		
	<p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>	<p>二 「略」</p> <p>「号を削る。」</p>		

ハム類	骨付きハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香料等を加えたもの（以下別表第四の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。</p>	<p>別表第四の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。</p>
ボンレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	<p>一 豚のをもを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p>		
	<p>二 「同上」</p> <p>三 サイドベーコンのをもを切り取り、骨付きのまま整形したもの</p> <p>四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>			

			プレスハム		
つなぎ	肉塊		プレスハム	ラックスハム	<p>は蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 「略」</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 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>
家畜若しくは家きんの肉をひき肉したも	家畜又は家きんの肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。		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>一 肉塊を塩漬したもの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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 「略」</p>		

			プレスハム		
つなぎ	肉塊		プレスハム	ラックスハム	<p>は蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 「同上」</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 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>
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。）又は家きん肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。		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。 <p>一 肉塊を塩漬したもの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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 「同上」</p>		

「項を削る。」	家畜	の又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
	家きん	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。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。

肉塊	混合プレス スハム	「加える。」	したものの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
		「加える。」	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の又はこれにたなぎを加えたもの（た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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が五十パーセントを超えるものを除く。） 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）、家兎肉、家きん肉又は魚肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。

ソーセージ	
ジソーセー	
	<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>

ソーセージ	
ジソーセー	つなぎ
	<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</p>

	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
<p>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。）</p> <p>「二〇五 略」</p>	<p>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を（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。</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したものを（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。</p>	<p>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うち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージに係る</p>

	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
<p>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、家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</p> <p>「二〇五 同上」</p>	<p>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を（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。</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したものを（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。</p>	<p>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うち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージに係る</p>

家畜	〔略〕	レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄二又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家きんの肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。	レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家きんの肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。	無塩漬ソーセイジ	この表の中欄に掲げるソーセイジのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。	ソーセイジ	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、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
		豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。							

家畜	〔同上〕	レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄二又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。	レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。	無塩漬ソーセイジ	この表の中欄に掲げるソーセイジのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。	ソーセイジ	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、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
		豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。							

家きん	「略」	混合ソーセージ	<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、ひき肉したものを（以下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を（以下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を（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。）</p>
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。			

「加える。」	「同上」	混合ソーセージ	<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、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものを（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を（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</p>
--------	------	---------	---

			ベーコン類	
シヨルダ		ローズベ ーコン	ベーコン	「略」
次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及 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 豚のロース肉（骨付のものを含 む。）を整形し、塩漬し、及びくん 煙したもの 「号を削る。」	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及 びレトルトパウチ食品に該当しないもの に限る。）をいう。 一 豚のばら肉（骨付のものを含 む。）を整形し、塩漬し、及びくん 煙したもの 「号を削る。」	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及 びレトルトパウチ食品に該当しないもの に限る。）をいう。 一 豚のばら肉（骨付のものを含 む。）を整形し、塩漬し、及びくん 煙したもの 「号を削る。」	「二〽四略」 家畜 家きん 豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。 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。

			ベーコン類	
シヨルダ		ローズベ ーコン	ベーコン	「同上」
次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及 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 豚のロース肉（骨付のものを含 む。）を整形し、塩漬し、及びくん 煙したもの 二 ミドルベーコン又はサイドベーコ ンのロース肉（骨付のものを含 む。）を切り取り、整形したもの 三 一又は二をブロック、スライス又 はその他の形状に切断したもの	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及 びレトルトパウチ食品に該当しないもの に限る。）をいう。 一 豚のばら肉（骨付のものを含 む。）を整形し、塩漬し、及びくん 煙したもの 二 ミドルベーコン又はサイドベーコ ンのばら肉（骨付のものを含む。） を切り取り、整形したもの 三 一又は二をブロック、スライス又 はその他の形状に切断したもの	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及 びレトルトパウチ食品に該当しないもの に限る。）をいう。 一 豚のばら肉（骨付のものを含 む。）を整形し、塩漬し、及びくん 煙したもの 二 ミドルベーコン又はサイドベーコ ンのばら肉（骨付のものを含む。） を切り取り、整形したもの 三 一又は二をブロック、スライス又 はその他の形状に切断したもの	「同上」 家畜 「加える。」 豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。

三において同じ。）
「二〽四 同上」

ー ジ 瓶 詰	<p>家兎<small>ト</small>若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）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、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。</p>	コ ー ド ミ ー ト 缶 詰 又 は コ ー ド ミ ー ト 瓶 詰	<p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。</p>	「 略 」 無 塩 漬 コ ー ド ミ ー ト 瓶 詰 又 は 無 塩 漬 コ ー ド ミ ー ト 瓶 詰
------------------	---	--	--	---

ー ジ 瓶 詰	<p>家兎<small>ト</small>若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）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、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。</p>	コ ー ド ミ ー ト 缶 詰 又 は コ ー ド ミ ー ト 瓶 詰	<p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。</p>	「 同 上 」 無 塩 漬 コ ー ド ミ ー ト 瓶 詰 又 は 無 塩 漬 コ ー ド ミ ー ト 瓶 詰
------------------	---	--	--	--

魚肉ハム及び魚肉ソーセイジ	魚肉ハム	魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において「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イジの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合	「略」 瓶詰 ランチョ ンミート 缶詰又は ランチョ ンミート 瓶詰	「略」 瓶詰 ランチョ ンミート 缶詰又は ランチョ ンミート 瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎又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を加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。 食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。
---------------	------	---	---	---	--

魚肉ハム及び魚肉ソーセイジ	魚肉ハム	魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを	「同上」 瓶詰 ランチョ ンミート 缶詰又は ランチョ ンミート 瓶詰	「同上」 瓶詰 ランチョ ンミート 缶詰又は ランチョ ンミート 瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎又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を加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。 食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。
---------------	------	--	--	--	--

	削りぶし
「略」	削りぶし
<p>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で、又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 ふし又ははかれぶしを削ったもの</p> <p>二 煮干し又は圧搾煮干しを削ったもの</p>

	削りぶし
「同上」	削りぶし
<p>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で、又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>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にくん乾したものである。（以下この表、別表第四、別表第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。）を削つたもの</p> <p>二 いわし、あじ等の魚類を煮熟によ</p>

うに加工品					
粒うに	〔略〕	し 圧搾煮干し	煮干し	かれぶし	ふし
うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下	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圧搾して魚油を除去し乾燥したものをいう。	魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させて乾燥（くん乾を除く。）したものをいう。	もの（に二番かび以上のかび付けをしたものをいう。	三 〔略〕 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、内臓等を除き、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。

うに加工品					
粒うに	〔同上〕	〔加える。〕	〔加える。〕	〔加える。〕	〔加える。〕
うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下					三 〔同上〕 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。）を削ったもの

	「略」	<p>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。</p>
しょうゆ	「略」	<p>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。</p> <p>一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下しょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（た</p>

	「同上」	<p>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。</p>
しょうゆ	「同上」	<p>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。</p> <p>一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセル</p>

ドレッシング グ及びドレ	「略」
ドレッシング グ	「略」
次に掲げるものをいう。 一 食用植物油脂（香味食用油を除	三 「略」 二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。） 一 しょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。） 二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。） 一 しょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

ドレッシング グ及びドレ	「同上」
ドレッシング グ	「同上」
次に掲げるものをいう。 一 食用植物油脂（香味食用油を除	三 「同上」 二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。） 一 しょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。） 二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。） 一 しょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

ツシングタ
イプ調味料

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

ツシングタ
イプ調味料

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

食用植物油			風味調味料	乾燥スープ					
食用植物油	乾燥ポタージュ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。	風味原料	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 一 次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることによりスープとなるものをいう。	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、やきあご、こんぶ、ほたて、貝柱、乾しいたけ等の粉末、抽出物又は抽出濃縮物をいう。	「略」	「略」	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。
植物の種子や果肉などから採取した油で									ノンオイルドレッシング
									百グラム中の脂質量が三グラム未満のものをいう。

食用植物油			風味調味料	乾燥スープ					
食用植物油	乾燥ポタージュ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。	風味原料	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 一 次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることによりスープとなるものをいう。	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。	「同上」	「同上」	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。
食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用									「加える。」

脂

油脂	あつて、食用に適するように処理したものをいう。
「削る。」	
「削る。」	
「削る。」	
「削る。」	
「削る。」	
「削る。」	
「削る。」	
「削る。」	

脂

油脂	大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。
食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用大豆油	大豆から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用綿実油	綿の種子から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用ごま油	ごまから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用なたね油	あぶらな又ははからしなの種子から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。
食用こめぬかから採取した油であつて、食用	

類	マーガリン								
ン	マーガリン	香味食用油	食用調合油						
		この表の中欄に掲げる食用植物油に香味原料（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（香味食用油を除く。）を二以上調合したものをいう。						
		食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下マーガリン類の項において同じ。）に水を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に							

類	マーガリン								
ン	マーガリン	香味食用油	食用調合油	食用パーム油	食用パーム油	食用オリブ油	食用落花生油	食用落花生油	油
		この表の中欄に掲げる食用植物油に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。	この表の中欄に掲げる食用植物油に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか二以上の油を調合したものをいう。	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するよう処理したもののうち、よう素価が五十六以上であるものをいう。	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するよう処理したものを含む。	オリブの果肉から採取した油であって、食用に適するよう処理したものを含む。	落花生から採取した油であって、食用に適するよう処理したものを含む。	に適するよう処理したものをいう。	
		食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）に水を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、油脂含有							

			レトルトパウチ食品
		〔略〕	〔略〕
		カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯等とともに食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
〔略〕	スープ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ（スープに浮かせるものに限る。）若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	

			レトルトパウチ食品
		〔同上〕	〔同上〕
		カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯等とともに食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
〔同上〕	スープ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ（スープに浮かせるものに限る。）若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	

果実飲料		〔略〕	〔略〕	ハンバー グステ ー キ この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎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加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表及び別表第四のレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
濃縮果汁	果実飲料			
濃縮果汁	果実ジュース、果実ミックスジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。	〔略〕	〔略〕	ハンバー グステ ー キ この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎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加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表及び別表第四のレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。

果実飲料		〔同上〕	〔同上〕	ハンバー グステ ー キ この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎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加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
濃縮果汁	果実飲料			
濃縮果汁	果実ジュース、果実ミックスジュース、果実入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。	〔同上〕	〔同上〕	ハンバー グステ ー キ この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎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加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。

<p>「略」</p>	<p>これらに砂糖類、蜂蜜若しくは糖アルコールを加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜及び糖アルコールの糖用屈折計示度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びびかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。）が表2の基準以上）のものを用いる。</p> <p>「表1・2 略」</p>
<p>果粒</p>	<p>かんきつ類の果実のさのう又はかんきつ類以外の果実の果肉を細切したものをいう。</p>
<p>果実ジュース</p>	<p>一種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール若しくは同種類の果実の果粒を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。</p>

<p>「同上」</p>	<p>これらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びびかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表2の基準以上）のものを用いる。</p> <p>「表1・2 同上」</p>
<p>「加える。」</p>	<p>果実ジュース</p> <p>一種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。</p>
<p>オレンジジュース</p>	<p>オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加え</p>

	<p>て、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。）をいう。</p>	<p>「削る。」</p>		<p>果実・野菜ミックス</p>	<p>果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール、食塩、香辛料若しくは果粒を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを上回るものをいう。</p>	<p>果汁入り飲料</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>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水により希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度が表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼす）にあつては、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</p>
--	--	--------------	--	------------------	---	---------------	---

	<p>加物に占める重量の割合が十パーセント未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。）をいう。</p>	<p>果粒入り果実ジュース</p>	<p>果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下別表第四の果実飲料の項において「果粒」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。</p>	<p>果実・野菜ミックス</p>	<p>果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを上回るものをいう。</p>	<p>果汁入り飲料</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>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もの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度が表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼす）にあつては、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</p>
--	---	-------------------	--	------------------	--	---------------	--

豆乳類	
豆乳	
<p>酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準)の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの</p> <p>二 果実の搾汁を水により希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が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、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</p> <p>三 水により希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの</p> <p>大豆(粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。)から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の液体(以下豆乳類の項において「大豆乳液」という。)であって大豆固形分が八パーセント以上のものをい</p>	
豆乳類	
豆乳	
<p>搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準)の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの</p> <p>二 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が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、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</p> <p>三 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの</p> <p>大豆(粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。)から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「大豆乳液」という。)であって大豆固形分が八パーセント以上のものをい</p>	

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

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

乳類の項において同じ。)を加えた乳状の液体(以下豆乳類の項において「調製粉末大豆乳液」という。)であつて大豆固形分が四パーセント以上のもの。ただし、大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液の総量が大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末の総量を上回るものに限る。

二 大豆豆乳液、調製大豆豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液若しくは調製粉末大豆豆乳液又は大豆豆乳粉末を水に溶かして得られた乳状の液体に果実の搾汁(果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の液体(風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあ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、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

限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。)であ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を含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。)、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料(風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあ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、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上)のもの

		別表第四（第三条関係）		食品 表示事項 表示の方法	トマト加工 名称	品	「略」	満のものにあつては二パーセント以上）のもの
原材料名	次に定めるところにより表示する。 一 トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー、トマトペースト、トマト果汁飲料及び固形トマトにつ	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、トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」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（濃縮還元）」と表示する。	二 「略」					

		別表第四（第三条関係）		食品 表示事項 表示の方法	トマト加工 名称	品	「同上」	「同上」
原材料名	次に定めるところにより表示する。 一 トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストについては、使用した原材料を、原	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、トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」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。	二 「同上」					

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

イ トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示することができる。

「号の細分を削る。」

「号の細分を削る。」

「号の細分を削る。」

材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。

イ トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示する。

ロ 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。

ハ ロの規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。

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

「号の細分を削る。」

ロ||
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。

ホ||

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、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ヘ||

イからホまでに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等と

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。

ロ 「略」

「号の細分を削る。」

「号を削る。」

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。

ハ||ロ 「同上」

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、一の

ロからへまでの規定に従い表示す

る。

三||

トマト果汁飲料及び固形トマトに

ついては、使用した原材料を、原材

料に占める重量の割合の高いものか

ら順に、次に定めるところにより表

示する。

イ トマトは「トマト」と、トマト

ジュースは「トマトジュース」

と、トマトピューレーは「トマト

ピューレー」と、トマトペースト

は「トマトペースト」と表示す

る。ただし、トマトピューレー又

はトマトペーストは、「濃縮トマ

ト」と表示することができる。

ロ トマト、トマトジュース、トマ

トピューレー、トマトペースト以

「略」	農産物漬物	
「略」	原材料名	
		<p>使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。</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、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって、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。」</p>

「同上」	農産物漬物	<p>外のものにあつては、一の口からへまでの規定に従い表示する。</p>
「同上」	原材料名	
		<p>使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が五種類（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、四種類）以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に四種類（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、三種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができ。</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のから順に表示する。</p> <p>イ 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</p>

「号の細分を削る。」

「号の細分を削る。」

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。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

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

ハ|| 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の

乾めん類	「略」	
「削る。」	「略」	

乾めん類	「同上」	
原材料名	「同上」	
<p>使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>二 調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、一の規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食</p>	<p>割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>	

	<p>「削る。」</p>

	<p>添加物</p>
	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、めに添加したものにあっては、めの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>二 一の本文の規定にかかわらず、添</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って、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</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って、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>

凍り豆腐 〔略〕	〔略〕		
	〔削る。〕		

凍り豆腐 〔同上〕	〔同上〕		
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 凍り豆腐の原材料は、「大豆」と表示する。ただし、調味料を添付したものにあっては、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して「大豆」と表示する。</p> <p>二 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキ</p>	<p>加物を、めんに添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次に括弧を付して原材料名に併記しないで表示することができる。</p> <p>第三条第一項の表の含量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、調味料、やくみ等を添付したものにあっては、内容重量及びめんをグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>

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

<p>添加物</p>	<p>内容量</p>
<p>スー等と表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、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。</p> <p>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」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>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。</p> <p>二 さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものであつて、内容重量が三百グラム未満のものにあ</p>

	ハム類	
	名称	
「削る。」		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、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と表示する。

	ハム類	
	名称	
原材料名		<p>次</p> <p>に定めるところにより表示する。</p> <p>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、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>三 調味料を添付したものにあっては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数を、（二に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>
		<p>つては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p>
		<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p>

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、シヨ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、ラッ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、次に定めるところにより表示する。

イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて、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。

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、

	プレスハム	
「削る。」	名称	
		「プレスハム」と表示する。

	プレスハム	
原材料名	名称	
		次に定めるところにより表示する。 一 「プレスハム」と表示する。 二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。 使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。

一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。
イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖、果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「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

「項を削る。」	
「	

混合プレス ハム	
名称	
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「混合プレスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられ</p>	<p>あつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>

原材料名	
<p>たものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>	<p>使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいら」等とその最も一般的な名称をもつて、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>二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもつて、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 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。 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」</p>

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。

ロ 使用した砂糖類が二種類以上の
場合は、イの規定にかかわらず、
「砂糖類」又は「糖類」の文字の
次に、括弧を付して、「砂糖、水
あめ」等と原材料に占める重量の
割合の高いものから順に表示し、
砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液
糖を併用する場合は「砂糖・ぶど
う糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖
混合果糖ぶどう糖液糖を併用する
場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液
糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖
液糖を併用する場合は「砂糖・高
果糖液糖」と表示する。ただし、

	ソーセイジ
	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「クックドソーセイジ」 「ボロニアソーセイジ」にあつては、「ボロニアソーセイジ」と、フランクフルトソーセイジにあつては、「フランクフルトソーセイジ」と、ウインナーソーセイジにあつては、「ウインナーソーセイジ」と、リオナソーセイジにあつては「リオナソーセイジ」と、レバーペーストにあつては「レバーペースト」と、ボロニアソーセイジ、フランクフルトソーセイジ、ウインナーソーセイジ、リオナソーセイジ、レバーペースト及びレバーペースト以外のクックドソーセイジにあつては「クックドソーセイジ」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イジ、フランクフルトソーセイジ又はウインナーソーセイジにあつては、それぞれ「○</p>

	ソーセイジ
	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「クックドソーセイジ」 「ボロニアソーセイジ」にあつては、「ボロニアソーセイジ」と、フランクフルトソーセイジにあつては、「フランクフルトソーセイジ」と、ウインナーソーセイジにあつては「ウインナーソーセイジ」と、リオナソーセイジにあつては「リオナソーセイジ」と、レバーペーストにあつては「レバーペースト」と、ボロニアソーセイジ、フランクフルトソーセイジ、ウインナーソーセイジ、リオナソーセイジ、レバーペースト及びレバーペースト以外のクックドソーセイジにあつては「クックドソーセイジ」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イジ、フランクフルトソーセイジ又</p> <p>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。</p>

○ソーセージ（ボロニア）、「○
○ソーセージ（フランクフルト）」
又は「○○ソーセージ（ウインナ
ー）」（○○は、「ポーク」、「ビ
ーフ」、「チキン」等の食肉の種類
とする。）と表示することができる。

二 セミドライソーセージ及びドライ

ソーセージ

「セミドライソーセージ」にあつては
「セミドライソーセージ」と、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、それぞれ「ソフトサ
ラミソーセージ」又は「サラミソ

はウインナーソーセージにあつて
は、それぞれ「○○ソーセージ
（ボロニア）」、「○○ソーセ
ージ（フランクフルト）」又は「○
○ソーセージ（ウインナー）」
（○○は、「ポーク」、「ビ
ーフ」、「チキン」等の食肉の種類
とする。）と表示することができる。

二 「セミドライソーセージ」及びドライ

ソーセージ

「セミドライソーセージ」にあつて
は「セミドライソーセージ」と、
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、
それぞれ「ソフトサラミソーセ

「ソーシ」を表示する。

三 加圧加熱ソーセージ

「イ・ロ 略」
「号の細分を削る。」

四 無塩漬ソーセージ

イ 「略」
ロ 無塩漬ソーセージであつて、ポ
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、イの規定にかかわらず、「無
塩せきポロニアソーセージ」、
「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。」

「ソーシ」又は「サラミソーセージ」と
表示する。

三 加圧加熱ソーセージ

ハ 「イ・ロ 同上」
「イ・ロ 同上」

四 無塩漬ソーセージ

イ 「同上」
ロ 無塩漬ソーセージであつて、ポ
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、イの規定にかかわらず、「無
塩せきポロニアソーセージ」、
「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。
ハ ブロック、スライス又はその他
の形状に切断して包装したものに
あつては、イ及びロに定める表示

「削る。」	<p>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っては、イ及びロに定める表示の文字の前に、「加圧加熱」と表示する。</p>

原材料名	<p>ニ 無塩漬ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱」（ブロック、スライス又はその他の形状に切斷して包装したものにあっては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」と表示する。</p>
原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「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、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては</p>

「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 使用した畜肉、種もの又は結着材料が二種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリーンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

三 レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、一の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、家畜、家きん又は家兎の肝臓が一種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。

四 魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

五 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括

	混合ソーセイ ージ	
	名称	
「削る。」		「混合ソーセイ」 と表示する。ただ し、加圧加熱混合ソーセイ にあつては、「加圧加熱混合ソーセイ」 と表示する。

	混合ソーセイ ージ	
	原材料名	
四までの原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次の一から四までに定めるところにより表示する。		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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・砂糖液糖」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液糖を併用する場合は「砂糖・砂糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・砂糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖」を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
	原材料名	次に定めるところにより表示する。 一 「混合ソーセイ」と表示する。 ただし、加圧加熱混合ソーセイにあつては、「加圧加熱混合ソーセイ」と表示する。 二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。

-
-
-
-
-
-
-
-
- 一 「豚肉」、「鯨肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリーンピース」、「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って、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
- 二 使用した畜肉、種もの又は結着材料が二種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリーンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。
- 三 魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等とその最も
-
-
-
-
-
-
-
-

ベーコン類	
名称	
<p>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。</p>	

ベーコン類	
名称	
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 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。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切斷して容器包装に入れられ</p>	<p>四 一般的名称をもつて、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、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖及び砂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。</p>

	<p>「削る。」</p>
--	--------------

原材料名	
<p>たものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料肉は、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。</p> <p>二 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>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</p>

煮干魚類	「略」	
名称		
次に定めるところにより表示する。 一 「略」 二 一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。）がおおむね三センチメートル（いかなごにあつては、お		

煮干魚類	「同上」	
名称		
次に定めるところにより表示する。 一 「同上」 二 一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ。）がおおむね三センチメ	<p>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>	

	<p>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って表示することができる。</p>
<p>「削る。」</p>	

<p>原材料名</p>	<p>一 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って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> <p>一 原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が三種以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。</p> <p>二 原材料に占める重量の割合が八十パーセント以上の魚種がある場合は、一の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができる。</p> <p>三 体長がお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)以下の魚類にあつては、一の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p> <p>四 魚類以外の原材料にあつては、</p>

	<p>「削る。」</p>	削りぶし 「略」	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「略」</p> <p>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つては、「○○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。</p> <p>「三〇六 略」</p>		削る。
--	--------------	-------------	--	--	-----

内容量	<p>「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。</p> <p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。</p>	削りぶし 「同上」	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「同上」</p> <p>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つては、「○○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つては、「花かつお」と表示することができる。</p> <p>「三〇六 同上」</p>	原材料名	<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、「かつおのふし」、「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</p>
-----	---	--------------	--	------	--

	「削る。」	しょうゆ 「略」	「削る。」 「略」	ウスターン ース類	原材料名 「略」 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示することができる。 一 「略」 「号を削る。」
--	-------	-------------	--------------	--------------	--

	内容量 第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。	しょうゆ 「同上」	原材料名 「同上」 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。	ウスターン ース類	原材料名 「同上」 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。 一 「同上」 二 砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「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
--	--	--------------	---	--------------	---

「号を削る。」

「号を削る。」

「号を削る。」

・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」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は、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

四|| 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。

五|| 四の規定にかかわらず、醸造酢に

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	
名称	
<p>「ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳液化液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と、ノンオイルドレッシングにあっては「ドレッシングタイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」と、</p>	<p>二 一に掲げるもの以外のもの 示す。 その内容を表す一般的な名称を表す。</p>

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	
名称	
<p>「ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳液化液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>	<p>六 野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>あつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p>

「削る。」

「グ」と表示する。

原材料名

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

一 食用植物油は、「食用植物油」と表示する。

二 一の規定にかかわらず、食用植物油にあっては、「食用植物油」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ができる。この場合において、表示する食用植物油が一種類であるときは、「食用植物油」の文字及び括弧を省略することができる。

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

四 三の規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもつて、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。」

内容量

五 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「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。ただし、表示する砂糖類が一種類である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。

六 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」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、半固体状

		食酢		
		「略」 「削る。」		
風味調味料		名称		
<p>「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であつては、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。</p> <p>表1</p>		<p>算式</p> <p>(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 (%) + 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量 (g) × 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (%)) ÷ 製品の内容量 (g) × 100</p>		
表2		風味原料		種類名
かつおぶしの粉末並びに		かつお		

		食酢		
		「同上」 添加物		
風味調味料		名称		
<p>「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であつては、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。</p> <p>表1</p>		<p>第三条第一項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあつては、第三条第一項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。</p> <p>ドレッシングにあつては内容重量をグラム又はキログラムの単位で、乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容体積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して表示する。</p>		
表2		風味原料		種類名
かつおぶしの粉末並びに		かつお		

かつおぶし及びかつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつお等
そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	そうだがつおぶし及びそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	そうだがつお
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出物又は抽出濃縮物	さば	さば
あじぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	あじ	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	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	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	やきあご
ほたての粉末並びに煮干ほたて及びほたての抽出物又は抽出濃縮物	ほたて	ほたて
煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出物又は抽出濃縮物	貝柱	貝柱
こんぶの粉末及び抽出物	こんぶ	こんぶ

「加える。」	「加える。」	「加える。」
「加える。」	「加える。」	「加える。」
煮干貝柱の粉末並びに煮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貝柱及び貝柱の抽出濃縮物	貝柱
いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわし	いわし
あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ	あじ
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	さば
そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物	そうだがつお	そうだがつお
かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物	かつお等	かつお等
こんぶの粉末及び抽出濃縮物	こんぶ	こんぶ

<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1364 526 1412 884">又は抽出濃縮物</td> <td data-bbox="1364 884 1412 1075">しいたけ</td> </tr> </table>	又は抽出濃縮物	しいたけ	「削る。」
又は抽出濃縮物	しいたけ		
乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出物又は抽出濃縮物			

<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1364 1433 1412 1792">縮物</td> <td data-bbox="1364 1792 1412 1982">しいたけ</td> </tr> </table>	縮物	しいたけ	<p>原材料名</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「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って、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>二 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶ</p>
縮物	しいたけ		

乾燥スープ	〔略〕
〔削る。〕	

乾燥スープ	〔同上〕
原材料名	<p>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>
<p>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。</p> <p>一 うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順</p>	

食用植物油 脂		
名称	「削る。」	
その内容を表す一般的な植物油脂の名称を「食用」の文字を冠して表示する。また、食用調合油にあつては「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」等と表示することができる。		

食用植物油 脂		
名称	内容量	
食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」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「食用小麥はい芽油」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	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人〇〇mlで〇人前」等と表示する。ただし、一人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の表示を省略することができる。	<p>に表示する。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

「削る。」	

原材料名	
<p>落花生油」と、食用オリブ油にあつては「食用オリブ油」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」等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> <p>一 原料食用油脂は、「食用サフラワール油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあつては、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、食用サフラワール油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレック種の種子から採取したものにあつては「ハイリノール」と、ハイオレック種の種子から採取したものにあつては「ハイオレック」と、これらを併用する</p>

<p>〔略〕</p>	<p>レトルトパ ウチ食品</p>	<p>果実飲料</p>
<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>名称</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実ジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、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「〇〇ジュース</p>

<p>〔同上〕</p>	<p>レトルトパ ウチ食品 （植物性たんぱく食品 （コンビーフ フスタイル）を除く。）</p>	<p>果実飲料</p>
<p>〔同上〕</p> <p>場合にあつては「ハイリノール、ハイオレイック」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。</p> <p>二 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」等とその最も一般的な名称をもつて、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、しょうがその他の香料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>名称</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実ジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、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「〇〇ジュース</p>

(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付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

二 果実ミックスジュースであつて、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「果実ミックスジュース(ストレート)」と、還元果汁を使用したものにあつては「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、果粒を加えたものにあつては「果実ミックスジュース」

(ストレート)」と、還元果汁を使用したものにあつては「○○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、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付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

二 果実ミックスジュースであつて、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「果実ミックスジュース(ストレート)」と、還元果汁を使用したものにあつては「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

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「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

「号を削る。」

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。

ジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

三

果粒入り果実ジュースであつて、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っては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

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。

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合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「○○」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| 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合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあつては「○○」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

「削る。」	
	<p>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。</p> <p>七 希釈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「□倍希釈時」と表示し、□には希釈倍数を表示する。</p>

原材料名	
<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り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</p>	<p>七 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。</p> <p>八 希釈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「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。ただし、別表第十九の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。</p>

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、一の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。

三 使用した野菜にあつては、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」、「こしよう」、「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、こしようその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

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

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

豆乳類	〔略〕 〔削る。〕
-----	--------------

豆乳類	〔同上〕 原材料名
<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「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、こしようその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 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</p>

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果糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖果糖液糖」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、果糖ぶどう糖果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果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、ぶどう糖果糖液糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖果糖液糖」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果糖液糖を併用する場合は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつて

にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	「略」 原材料名	<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ことができる。</p> <p>一 にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」又は「にんじん（濃縮還元）」と表示する。</p> <p>「二〇五 略」 「号を削る。」</p>
------------------------	-------------	--

にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	「同上」 原材料名	<p>は、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」と表示する。</p> <p>六 「二〇五 同上」 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>七 使用した砂糖類が二種類以上の場</p>
------------------------	--------------	---

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

食用植物油	「同上」	食用サフラワー油	食用サフラワー油	食酢	「加える。」	乳化液状ドレッシング	乳化液状ドレッシング
		食用ぶどう油	食用ぶどう油	米酢	「加える。」	分離液状ドレッシング	分離液状ドレッシング
		食用ひまわり油	食用ひまわり油	米黒酢	「加える。」	ドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料
		食用小麦はい芽油	食用小麦はい芽油	大麦黒酢	「加える。」	米酢	米酢
		食用とうもろこし油	食用とうもろこし油	米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	「加える。」	米酢	米酢
		食用綿実油	食用綿実油	りんご酢	「加える。」	米酢	米酢
		食用ごま油	食用ごま油	ぶどう酢	「加える。」	米酢	米酢
		食用なたね油	食用なたね油	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	「加える。」	米酢	米酢
		食用こめ油	食用こめ油	ぶどう酢	「加える。」	米酢	米酢
				りんご酢	「加える。」	米酢	米酢
				ぶどう酢	「加える。」	米酢	米酢
				りんご酢	「加える。」	米酢	米酢
				ぶどう酢	「加える。」	米酢	米酢
				りんご酢	「加える。」	米酢	米酢

品	食品	別表第十九（第四条、第五条関係）	表示事項	表示の方法
	トマト加工			
<p>別表第十三（第七条関係） 「表略」</p> <p>備考</p> <p>1 ノンオイルドレッシングについて、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「三グラム」とする。</p> <p>2 「略」</p> <p>別表第十四（第三条関係） えび カシューナッツ かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生</p>				

品	食品	別表第十九（第四条、第五条関係）	表示事項	表示の方法																				
	トマト加工				「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等																			
<p>別表第十三（第七条関係） 「同上」</p> <p>備考</p> <p>1 ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「三グラム」とする。</p> <p>2 「同上」</p> <p>別表第十四（第三条関係） えび 「項を加える。」 かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生</p>																								
<table border="1"> <tr> <td colspan="5">「同上」</td> </tr> <tr> <td>食用落花生油</td> <td>食用オリーブ油</td> <td>食用パーム油</td> <td>食用パームオレイン</td> <td>食用調合油</td> </tr> <tr> <td>食用オリーブ油</td> <td>食用パーム油</td> <td>食用パームオレイン</td> <td>食用調合油</td> <td>香味食用油</td> </tr> <tr> <td>食用落花生油</td> <td>食用オリーブ油</td> <td>食用パーム油</td> <td>食用パームオレイン</td> <td>香味食用油</td> </tr> </table>					「同上」					食用落花生油	食用オリーブ油	食用パーム油	食用パームオレイン	食用調合油	食用オリーブ油	食用パーム油	食用パームオレイン	食用調合油	香味食用油	食用落花生油	食用オリーブ油	食用パーム油	食用パームオレイン	香味食用油
「同上」																								
食用落花生油	食用オリーブ油	食用パーム油	食用パームオレイン	食用調合油																				
食用オリーブ油	食用パーム油	食用パームオレイン	食用調合油	香味食用油																				
食用落花生油	食用オリーブ油	食用パーム油	食用パームオレイン	香味食用油																				

乾めん類	〔略〕	〔削る。〕	〔略〕	形状（固形トマトに限る。）	その形状を最もよく表す用語を表示する。
				「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語を表示する。
〔項を削る。〕	〔略〕	トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を 実含有率を上回らない整数値により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。		

乾めん類	〔同上〕	調理方法	〔同上〕	形状（固形トマトに限る。）	と表示する。
				「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
即席めん類	〔同上〕	油脂で処理した旨	トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を 実含有率を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	全形にあつては「全形」と、二つ割りにあつては「2つ割り」と、四つ割りにあつては「4つ割り」と、立方形にあつては「立方形」と、輪切りにあつては「輪切り」と、くさび形にあつては「くさび形」と、不定形にあつては「不定形」と表示し、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。
		食品の特性に応じて表示する。			
		「油揚げめん」、 「油処			

食肉製品 「略」 「削る。」	「項を削る。」	「項を削る。」	「項を削る。」
----------------------	---------	---------	---------

食肉製品 「同上」 原料肉名	プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ 調理方法 でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあっては三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセントを超える場合に限る。）	凍り豆腐 調理方法 食品の特性に応じて表示する。	（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。） 無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。） 常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 「常温保存可能品」の文字を表示する。
配合分量の多いものから	でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。	食品の特性に応じて表示する。	理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。

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

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

殺菌温度及び時間(殺菌)	[同上]				
	[同上]				
1 温度は摂氏温度で表					

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

<p>しない特別牛乳にあつては、その旨)</p>	<p>主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率(加工乳に限る。)</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量百分率(低脂肪牛乳に限る。)</p>	<p>常温での保存が可能である旨及び常温で保存した</p>
<p>し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。</p> <p>2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。</p> <p>3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。</p> <p>1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。</p> <p>2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。</p>	<p>「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」</p>	

	乳製品	<p>「略」</p> <p>「削る。」</p>	<p>「削る。」</p>	<p>「削る。」</p>
--	-----	-------------------------	--------------	--------------

	乳製品	<p>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。）</p>	<p>「同上」</p> <p>主要な混合物の名称（乳 飲料、発酵乳、乳酸菌飲 料（無脂乳固形分三・〇 パーセント以上のものに 限る。）、チーズ又はア イスクリーム類に限 る。）</p>	<p>主要な混合物の名称及び その重量百分率（加糖練 乳、加糖脱脂練乳、加糖 粉乳又は調製粉乳に限 る。）</p>	<p>含まれる無脂乳固形分及 び乳脂肪分（乳脂肪分以 外の脂肪分を含むもの あつては、無脂乳固形分</p>
<p>の文字を表示する。</p>	<p>1 乳又は乳製品以外に混合 したもののうち主要なも の及び量の多少にかかわ らずその製品の特性に不 可欠なもの名称を表示 する。</p>	<p>1 主要な混合物の名称 は、調製粉乳にあつ ては、乳又は乳製品 以外に混合したもの のうち主要なもの及 び量の多少にかかわ らずその製品の組成 に必要不可欠なもの の名称を表示し、そ れ以外のものにあつ ては、「しよ糖」と 表示する。</p> <p>2 1の重量パーセント は、小数第一位まで 表示する。</p>	<p>1 無脂乳固形分、乳脂 肪分及び乳脂肪分以 外の脂肪分の重量パ ーセントは、小数第</p>		

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

<p>含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びク</p>	<p>製造したナチュラルチーズに限る。）</p>	<p>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。）</p>	<p>及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）</p>
<p>含まれる乳脂肪分の重量パーセントは、小数第一</p>	<p>は、当該動物の種類を使用量が多い順に表示する。</p>	<p>二種類以上の動物の乳を使用したものにおいて、当該動物の種類を使用量が多い順に表示することができる。</p> <p>2 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パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取ります。また、それぞれ総量で表示することができる。</p>	<p>一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であつて、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。</p>

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

<p>リムパウダーに限る。）</p>	<p>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。）</p>	<p>容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。）</p> <p>「同上」</p> <p>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）</p>	<p>「殺菌した発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。</p>	<p>「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文言を表示する。</p>
--------------------	---	--	---	---------------------------------------

「項を削る。」

乳又は乳製品を主要原料とする食品	品に限る。） 名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
乳若しくは乳製品を原料として含む旨、乳成分を原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のうち少なくとも一つを含む旨	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原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つて、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇

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

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。) 「同上」	殺菌方法(殺菌したもの に限る。) 「同上」	殺菌温度及び殺菌時間を 表示する。	魚肉ハム、 魚肉ソーセ ージ及び特 殊包装かま ぼこ	気密性のある容器包装に 充てんした後、その中心 部の温度を摂氏百二十度 で四分間加熱する方法又 はこれと同等以上の効力	殺菌温度及び殺菌時間を 表示する。	製造時の発酵温度が摂氏 二十五度前後である旨 (乳酸菌飲料であって、 製造時の発酵温度が摂氏 二十五度前後のものに限 る。) 殺菌方法(殺菌したもの に限る。) 「同上」	・五間隔で表示する ことができる。 2 乳脂肪分以外の脂肪 分にあつては、その 脂肪分の個々の名称 及びそれぞれの重量 パーセントを表示す る。ただし、植物性 脂肪又は乳脂肪以外 の動物性脂肪に取り まとも、それぞれ総 量で表示することが できる。
--	------------------------------	----------------------	--	---	----------------------	---	--

	<p>「項を削る。」</p>
--	----------------

<p>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</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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）</p>	<p>削りぶし</p> <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、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであって商品名に使用した全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）</p> <p>密封の方法（気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）</p> <p>圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを十パーセント以上配合したものに限る。）</p> <p>「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。</p> <p>実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p>
---	--

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

<p>「同上」</p>	<p>鯨肉製品</p> <p>気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法</p>	<p>食酢</p>	<p>「同上」</p> <p>醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）</p> <p>醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）を、実混合割合を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。</p>	<p>希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）</p> <p>「○倍に希釈」と表示する。</p>	<p>風味調味料</p> <p>使用方法</p> <p>「同上」</p> <p>食品の特性に応じて表示する。</p>
-------------	---	-----------	--	---	--

「項を削る。」	「略」	冷凍食品	<p>「略」</p> <p>凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後撰取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）</p> <p>「凍結直前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。</p>
「項を削る。」	「略」		

乾燥スープ	調理方法	冷凍食品	<p>「同上」</p> <p>凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後撰取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）</p> <p>「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。</p>
容器包装詰 加圧加熱殺 菌食品	<p>「同上」</p> <p>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、</p> <p>「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加</p>		

<p>〔略〕</p>	<p>〔項を削る。〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔項を削る。〕</p>
<p>畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰</p>	<p>〔削る。〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>

<p>〔同上〕</p> <p>清涼飲料水、食肉製品、 鯨肉製品及び魚肉練り製 品を除く。）</p> <p>熱殺菌した旨を示す文言 を表示する。</p>	<p>〔同上〕</p> <p>缶詰の食品</p> <p>主要な原材料名</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 主要原材料が三種類以上にならざる場合は、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。 	<p>〔同上〕</p> <p>畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰</p> <p>内容個数（家きん卵を詰めたものに限る。）</p> <p>〔同上〕</p> <p>「〇〇個」と表示する。</p>	<p>〔同上〕</p> <p>水のみを原料とする清涼飲料水</p> <p>殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原</p> <p>「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。</p>
---	---	--	--

豆乳類	〔略〕 〔削る。〕	〔略〕	〔項を削る。〕	果実飲料	〔削る。〕	〔略〕	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には希釈数を、○○には名称に表示した割合を表示する。
				果実飲料	〔削る。〕	〔略〕	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には希釈数を、○○には名称に表示した割合を表示する。
大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨	〔略〕	大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨						

豆乳類	〔同上〕	〔同上〕	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したもの、凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの	果実飲料	〔同上〕	〔同上〕	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。
				果実飲料	〔同上〕	〔同上〕	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。
粉末大豆たんぱくを加えた旨（粉末大豆たんぱく	〔同上〕	粉末大豆たんぱくを加えた旨						

		別表第二十(第八条関係)		
食品	様式	表示の方式		
トマト加工品	「略」	「同上」		
乾めん類	名称 原材料名 添加物 原料原産地名	名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 【割る。】 原産国名 製造者 備考 【略】	第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。 【二・三 略】	(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用していない場合に限る。) 表示する。

		別表第二十(第八条関係)		
食品	様式	表示の方式		
トマト加工品	「同上」	「同上」		
乾めん類	名称 原材料名 【加える。】 原料原産地名	名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 <u>使用上の注意</u> 原産国名 製造者 備考 【同上】	第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。 【二・三 同上】	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用していない場合に限る。)

<p>そば粉の配合割合</p> <p>内容量 賞味期限 保存方法 [削る。] 原産国名 製造者</p>	<p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、<u>そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所</u>に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で、<u>そば粉の配合割合が十パーセント以上のもの</u>にあつては「<u>そば粉の配合割合・〇割</u>」等と実配合割合を上回らない数値により、<u>そば粉の配合割合が十パーセント未満のもの</u>にあつては、「<u>1割未満</u>」、「<u>10%未満</u>」等と表示することができる。この場合において、<u>そば粉の配合割合の事項を省略</u>することができる。 [号を削る。]</p>
---	--

<p>そば粉の配合割合</p> <p>内容量 賞味期限 保存方法 <u>調理方法</u> 原産国名 製造者</p>	<p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、<u>次に定めるところ</u>による。</p>
---	---

≡ 添加物を原材料名に併記しないて表示する場合にあつて

[号を削る。]

[号を削る。]

は、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

二 そば粉の配合割合を商品名に近接した八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が十パーセント以上のものにあつては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。

三 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示すること

<p>「項を削る。」</p>	<p>凍り豆腐</p>	<p>ができる。</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z 8305に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>「項を削る。」</p>	<p>プレスハン ム、混合プ レスハン ム、ソーセージ 及び混合 ソーセージ</p> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>

畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 [削る。] 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考 [略]	乳
[略]	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。 [号を削る。] [号を削る。]	[号を削る。]
畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考 [同上]	乳
[同上]	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、J I S Z 八三〇五に定める十・五ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とある	乳

<p>その他の乳 製品</p>	<p>乳製品のう ち、発酵乳 及び乳酸菌 飲料</p>	
<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>	
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別別名称」と表示することができる。</p> <p>〔号を削る。〕</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別別名称」と表示することができる。</p> <p>〔号を削る。〕</p>	

<p>その他の乳 製品</p>	<p>乳製品のう ち、発酵乳 及び乳酸菌 飲料</p>	
<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>	
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 種別別は、J I</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 種別別は、J I S Z 八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別別名称」と表示することができる。</p>	<p>のは、これに代えて、「種別別名称」と表示することができる。</p>

	「項を削る。」	「項を削る。」
「号を削る。」		

乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	削りぶし	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 密封の方法 密封の方法 圧搾率 配合率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>
別記様式一の規定による。		備考
<p>S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 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。</p>	<p>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 八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、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きさの統一のとれた文字で表示する。</p>	

<p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>【略】</p> <p>食酢</p> <table border="1" data-bbox="783 383 1257 725"> <tr> <td> <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 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 【略】</p> </td> </tr> </table> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に表示する。 【号を削る。】</p> <p>【表を削る。】</p>	<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 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 【略】</p>
<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 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 【略】</p>		

<p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>【同上】</p> <p>食酢</p> <table border="1" data-bbox="783 1294 1257 1637"> <tr> <td> <p>名称 <u>醸造酢の混合割合</u> 原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 <u>希釈倍数</u> 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 【同上】</p> </td> </tr> </table> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>表1</p>	<p>名称 <u>醸造酢の混合割合</u> 原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 <u>希釈倍数</u> 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 【同上】</p>
<p>名称 <u>醸造酢の混合割合</u> 原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 <u>希釈倍数</u> 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 【同上】</p>		

の未満のもの	三百ミリ	も	ル未満の	八リットル	以上	リットル	三百ミリ	満のもの	上ト	上ト	一・八リ		十八リットル以上	内容量
	七・五						十・五				十二	ント)	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を文字を表示できない場合は、二十ポイント)	活字の大きさ(JIS Z 8305に規定するポイント)

「表を削る。」

内容量		活字の大きさ (JIS Z 8305 に規定するポイント)	
の もの	十八リッ ト以上	四十 二(合 成樹脂 製の容 器であ つて、 四十 二ポ イント の活 字の 大き さを 表示 でき ない 場合 は、 二十 六ポ イ ント)	十六 以上
三 百ミ リ	三 百ミ リ	三 百ミ リ	十 四 以 上
も の	八 リ 以 上	八 リ 以 上	
ル 未 満 の	八 リ 未 満 の		
三 百 ト ル	九 以 上		

「項を削る。」		
「項を削る。」		

風味調味料	<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</p>	<p>未満のもの</p>
乾燥スープ	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法</p>	<p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>
		<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示す</p>

	<p>果実飲料</p> <p>【略】</p> <table border="1" data-bbox="547 383 943 728"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>【割る。】</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考 【略】</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>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 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示を蓋にするもの（以下この項において「印刷瓶入り果実飲料」という。）に</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	【割る。】	原産国名	製造者
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											
【割る。】											
原産国名											
製造者											

<table border="1" data-bbox="1334 1290 1406 1637"> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	原産国名	製造者	<p>果実飲料</p> <p>【同上】</p> <table border="1" data-bbox="547 1290 943 1637"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td><u>使用方法</u></td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考 【同上】</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>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 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあっては、蓋に表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	<u>使用方法</u>	原産国名	製造者
原産国名													
製造者													
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													
<u>使用方法</u>													
原産国名													
製造者													

食品 表示禁止事項 「項を削る。」	別表第二十二（第九条関係）	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>第八号各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 【略】</p> <p>二 大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨は、商品名の表示されている箇所にて近接した箇所に、JIS Z 8305に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
		<p>あつては、蓋に表示することができ る。 【二・三 略】</p>		
「略」				
「項を削る。」				

食品 表示禁止事項 「トマト加工品」を示す用語	別表第二十二（第九条関係）	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 <u>使用上の注意</u> 原産国名 製造者 備考 【同上】</p>	<p>第八号各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 【同上】</p> <p>二 粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所にて近接した箇所に、JIS Z 8305に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
		<p>【二・三 同上】</p>		
農産物漬物				
品評会等で受賞したものであるかのように誤認させ				

乾めん類	1	「略」	「項を削る。」
	2	産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下この項において「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」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。	

乾めん類	1	「同上」	「同上」
	2	産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」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。	

凍り豆腐	1	人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語	「項を削る。」
	2	「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語	

ハム類	1	「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語	「項を削る。」
	2	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。	

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

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

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

<p>混合ソーセージ</p>	<p>ソーセージ</p>	
<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソー</p>	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>	<p>に誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>

「項を削る。」	
「項を削る。」	

ベーコン類	煮干魚類 削りぶし
<p>1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>2 これらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p>	<p>「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>1 パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又</p>

「略」	しようゆ	<p>1 「超特選」又は「特選」の用語と紛らわしい用語。ただし、しよ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ようゆ、うすくちしようゆ、たまりしようゆ、さいしこみしようゆ及びしろしよ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ようゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。</p>
		「項を削る。」
		「項を削る。」
		2 「略」 「項を削る。」

「同上」	しようゆ	<p>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</p>
		<p>1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しよ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ようゆ、うすくちしようゆ、たまりしようゆ、さいしこみしようゆ及びしろしよ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ようゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。</p>
		<p>2 「濃厚」の用語。ただし、しようゆの日本農林規格に規定するこいくちしようゆ、たまりしようゆ及びさいしこみしよ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ようゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。</p>
		<p>3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）</p>
		<p>5 4 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であつて、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）</p>

脂 食用植物油	「略」	「項を削る。」	食酢 「1〜5 略」 「項を削る。」	「項を削る。」	
「項を削る。」		「項を削る。」			

脂 食用植物油	「同上」	風味調味料	食酢	ウスターソース類	
1 「精製サフラワー油」、 「精製ぶどう油」、 「ぶどうサラダ	「天然」又は「自然」の用語	7 品評会等で受賞したものであるかのよう に誤認させる用語及び官公庁等が推 奨しているものであるかのよう に誤認させる用語。 6 合成酢についての「醸造」等の用語。 ただし、原材料名及び醸造酢の混 合割合の表示に使用する場合 は、この限りでない。 7 品評会等で受賞したものである かのよう誤認させる用語及び官 公庁等が推奨しているものである かのよう誤認させる用語。	「1〜5 同上」	1 「純正」その他純粋であることを示す用語 2 「特級」の用語と紛らわしい用語 3 品評会等で受賞したものであるかのよう に誤認させる用語。ただし、品評会等 で受賞したものであるかのよう誤認 させる用語及び官公庁が推奨してい るものではない。品評会等で受賞し たものであるかのよう誤認させる用 語については、品評会等で受賞し たものと同一仕様によって製造さ れた製品であって受賞年を併記し てあるものに表示する場合は、この 限りでない。 ドレッシングタイプ調味料にあつて は、「ドレッシング」、「マヨネーズ」 等ドレッシングと誤認させる用語。 ただし、「製品百グラム中の脂質量 が三グラム未満のものについて「 ノンオイルドレッシング」と表示 する場合は、この限りでない。	しょうゆ又はさいしこみし ょうゆのうち、全窒素分が 特級の基準の数値に1・二 を乗じて得た数値以上であ るもの

「項を削る。」	レトルトパ ウチ食品	1・2 「略」 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）又は魚肉であるかのように誤認させる用語。
---------	---------------	--

果実飲料	レトルトパ ウチ食品 （植物性た んぱく食品 （コンビー フスタイ ル）を除 く。）	2・3 「同上」 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語。	油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製パーム油」、「精製パーム油」、「精製オリーブ油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格（昭和四十四年農林省告示第五百二十三号）に規定する精製サフラワー油、サフラワーサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、精製大豆油、大豆サラダ油、精製ひまわり油、ひまわりサラダ油、精製とうもろこし油、とうもろこしサラダ油、精製綿実油、綿実サラダ油、精製ごま油、ごまサラダ油、精製なたね油、なたねサラダ油、精製こめ油、こめサラダ油、精製落花生油、精製オリーブ油、精製パーム油、精製調合油及び調合サラダ油の規格による格付が行われたものに表する場合は、この限りでない。
1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であること			

	別表第二十三（第十三条関係）
「項を削る。」	「略」
「項を削る。」	「項を削る。」
「項を削る。」	「略」
「項を削る。」	「項を削る。」
「項を削る。」	「略」
「項を削る。」	「項を削る。」
「項を削る。」	「略」
「項を削る。」	「項を削る。」
「項を削る。」	「略」

	別表第二十三（第十三条関係）
豆乳類	「同上」
にんじんジュース及びユース	即席めん類に関する事項
にんじんミックスジュース	無菌充填豆腐に関する事項
1 「生」、 「フレッシュ」 を示す用語	「同上」
2 「天然」又は「自然」の用語	乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
3 「純正」、「ピュア」その他純粋であること を示す用語。ただし、果実ジュースであつて、 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。	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
1 「生」、 「フレッシュ」 を示す用語	「同上」
2 「天然」又は「自然」の用語	鯨肉製品に関する事項
3 「純正」、「ピュア」その他純粋であること を示す用語。ただし、果実ジュースであつて、 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。	容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
1 「生」、 「フレッシュ」 を示す用語	缶詰の食品に関する事項
2 「天然」又は「自然」の用語	ミネラルウォーター類に関する事項
3 「純正」、「ピュア」その他純粋であること を示す用語。ただし、果実ジュースであつて、 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。	冷凍果実飲料に関する事項

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

(食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、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ギー、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つては、その標記部分に係る記載)に二重傍線を付した規定(以下「対象規定」という。)は、その標記部分が異なるものは改正前欄に掲げる対象規定を改正後欄に掲げる対象規定として移動し、改正前欄に掲げる対象規定で改正後欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを削り、改正後欄に掲げる対象規定で改正前欄にこれに対応するものを掲げ

ていないものは、これを加える。

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。

「一〇八 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

「イ〇ハ 略」

「号の細分を削る。」

「号の細分を削る。」

「二〇八 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う。)

「ロ〇ハ 略」

「十一〇十五 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。

「一〇八 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

「イ〇ハ 同上」

ニ 乳又は乳製品を主要原料とする食品 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類のうち少なくとも一つを含む旨

ホ 鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。)(未殺菌である旨(殺菌したもの以外のものに限る。))及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(殺菌したもの以外のものに限る。)

「二〇八 同上」

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

「号の細分を加える。」

「イ〇ロ 同上」

「十一〇十五 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。))にあつては、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。

「一〇十四 略」

十五 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

「号の細分を削る。」

「号の細分を削る。」

イハ 略

「号の細分を削る。」

ニヘ 略

「号の細分を削る。」

ト 略

「号の細分を削る。」

チ 略

「号の細分を削る。」

リ 略

「号の細分を削る。」

「号の細分を削る。」

(令第七条第一項の内閣府令で定める事項)

第七条 令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量(一般用加工食品(食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工食品をいう。次項において同じ。))及び容器包装に入れられた添加物(食品表示基準第二条第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。))にあつては、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。

「一〇十四 同上」

十五 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 即席めん類(即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。)

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

ハホ 同上

ヘ 乳又は乳製品を主要原料とする食品

ト リ 同上

ヌ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ

ル 同上

ヲ 鯨肉製品

カ 同上

キ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

ケ 同上

コ 缶詰の食品

ク 水のみを原料とする清涼飲料水

備考 表中の「」の記載は注記である。	2 「号の細分を削る。」 「十六〜十九 略」 「略」
	2 川 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 「十六〜十九 同上」 「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

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ギー、消費期限、食品を安全に摂取するため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。