

別添 原料原産地表示（別表15の1～6）

I 制度全般

（全般－1）原料原産地表示とはどのようなものですか。

（答）

加工食品とは、野菜や精肉、鮮魚を始めとする生鮮食品などを原料として製造又は加工された食品です。原料原産地表示とは、加工食品の原料に使われた一次産品（農畜水産物）の原産地に関する表示のことです。

（全般－2）原料原産地表示の義務付けの発端を教えてください。

（答）

- 1 原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、食品の品質に関する消費者の関心が高まり、国内で製造・加工される加工食品の原料の原産地についても品質に関する情報として重要視されるようになってきていました。
- 2 加工食品の中には、原料の原産地によって商品が差別化されるものがありますが、そのような商品について加工地を強調することで消費者に原料の原産地と誤解を与えるような産地表示が行われているものがあり、これら特定の品目について原料原産地表示の要望が強く寄せられていました。このため、加工食品の品目ごとの製造・流通実態等を踏まえた検討が行われ、平成12年3月に「原料原産地の表示のあり方」（加工食品の原料原産地表示検討委員会報告）が示されました。
- 3 この報告を踏まえ、まず、梅干しとらっきょう漬けに原料原産地表示を義務付ける品質表示基準が平成12年12月に策定されました。以降、個別品目ごとの検討を経て、平成15年3月までに農産物漬物やうなぎ蒲焼等の8品目について、原料原産地の表示が義務付けられてきたところです。

※ 当初の原料原産地表示対象品目

農産物漬物
乾燥わかめ
塩蔵わかめ
塩干魚類
塩蔵魚類
うなぎ加工品
かつお削りぶし
野菜冷凍食品

(全般－3) 平成16年9月の改正の概要を教えてください。

(答)

#### 1 背景、検討過程、改正概要

(背景)

(1) 平成13年10月に梅干しとらっきょう漬けを義務付けてから平成15年3月に野菜冷凍食品を義務付けるまで、個別品目ごとの検討を経て原料原産地表示が義務付けられてきた結果、消費者・事業者双方にとって、義務付けのルールや対象品目であるか否かが分かりにくく、また、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界がありました。また、加工食品には最後に実質的な変更がなされた地域(加工地)を製品の原産地として表示することができますが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。

(2) さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年7月から義務付けられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務付けられていないという点も問題視されてきました。

(検討経緯)

(3) このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成15年2月から義務表示対象品目選定の在り方と表示方法について見直しを開始され、産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務付けられる加工食品の要件等について、報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が同年8月に公表されました。

(4) この報告書に基づき示された「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」(「品目群リスト」)(同年11月公表)に対して消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化、②義務表示対象品目の拡大を内容とする加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成16年4月に了承されました。

(改正概要)

(5) 加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されました(①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化)。

(6) 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されました(②義務表示対象品目の拡大)。(次頁に続く)

## 2 対象とされた加工食品

(1) 義務表示対象品目の選定に当たっては、

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であることを要件として検討を行いました。

(2) 具体的には、生鮮食品に近いと認識されていることを目安として、20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されることになりました。これらの加工食品の原材料のうち、重量の割合が50%以上を占める原材料について、その原産地を表示することが義務付けられました。

(3) 義務表示対象品目である20の加工食品群は以下のとおりです。下の表の1～8が農産物を、9～13が畜産物を、14～19が水産物を加工したものであり、20は生鮮食品である農畜水産物を混合したものです。

(4) また、1、14は生鮮食品を乾燥させたもの、2、15は生鮮食品を塩蔵したもの、9、16は生鮮食品を調味したもの、3、10、17は生鮮食品をゆでたり蒸したりしたもの、11、18は生鮮食品の表面をあぶったもの、12、19は生鮮食品にフライ種として衣をつけたもの、4、13、20は生鮮食品を異種混合したもの、として分類しています。

### ※平成16年9月改正後の原料原産地表示対象品目

1	乾燥きのご類、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。）
2	塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したきのご類、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。）
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、果実及びきのご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。）
5	緑茶
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8	こんにやく
9	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。）
10	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。）
11	表面をあぶった食肉

12	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。）
13	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。）
14	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。）
15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16	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。）
17	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。）
18	表面をあぶった魚介類
19	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。）
20	4又は13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。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

### 3 平成16年9月の改正以前から義務付けられてきた8品目の扱い

- (1) 従来から義務付けられてきた8品目については、引き続き、原料原産地表示が義務付けられています。
- (2) このうち、あじとさばの干物、塩さば、乾燥わかめ、塩蔵わかめの4品目については、平成16年9月の改正で義務付けられた20の加工食品群に分類されました。
- (3) そのほか農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ蒲焼きの4品目については、それぞれ引き続き個別に義務付けました。

(全般－４) 平成19年10月の改正の概要を教えてください。

(答)

(背景)

- 1 加工食品の原料原産地の対象品目が20の食品群に拡大された際、対象加工食品については、当該改正後、①表示の実施状況、②製造及び流通の実態、③消費者の関心等を踏まえて、対象品目の追加等必要な見直しを行うこととされました。

(検討経緯)

- 2 このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成17年7月から見直しの考え方について議論が開始され、報告書「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」が平成18年4月に公表されました。

(改正概要)

- 3 この報告書に示された見直しの考え方にに基づき、要望品目についてパブリックコメント手続等を行い、消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、追加の対象品目が審議され、既に義務付けられている20の加工食品群に、「緑茶飲料」及び「あげ落花生」を追加することとしました。(義務表示対象品目の拡大)

※平成19年10月改正後の原料原産地表示対象品目

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。）
2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
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。）
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。）
5 緑茶及び緑茶飲料
6 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
8 こんにやく
9 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。)
10 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。）
11 表面をあぶった食肉
12 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。）

13	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。）
14	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。）
15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16	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。）
17	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。）
18	表面をあぶった魚介類
19	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。）
20	4又は13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。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

(全般－5) 平成23年3月の改正の概要を教えてください。

(答)

### 1 背景、検討過程、改正概要

平成22年3月に消費者庁が開催した原料原産地表示に関する意見交換会及びそれに伴う意見の募集において、原料原産地表示の義務対象品目について多数の要望が寄せられました。

消費者庁としては、これらのうち要望の多かったこんぶ巻、黒糖、果実飲料、かつお削りぶし及び食用植物油について流通実態を調査し過去の義務対象品目の選定基準である以下の2要件

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であること

と照らし合わせ検討した結果、黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻については、原料原産地表示の義務対象品目として追加することが適当と判断しました。

### 2 黒糖及び黒糖加工品が対象となった理由

(1) 黒糖はさとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成形したものであり、さとうきびの生産される地域の違いによって黒糖の色や風味などの品質が違っていると一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

(2) 黒糖の生産工程は、原料原産地表示を義務付けている「こんにゃく」等の生産工程（こんにゃく芋を粉碎・加熱し、灰汁を加えて冷却・成型したもので）と同様と考え、また、青のり等の副原料を使用したもので、製品の原材料のうち、こんにゃく生芋又はこんにゃく粉の重量が50%以上使用されている「こんにゃく」と同様に、製品の原材料のうち、原材料に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品についても対象品目に選定しました。

### 3 こんぶ巻が対象となった理由

(1) こんぶ巻の昆布については、羅臼、利尻、日高など地名がつく種類があり、昆布の産地によって、味や肉質など品質が違っていると一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

(次頁に続く)

(2) さらに、こんぶ巻については、

- ① こんぶ巻の昆布の味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けているあげ落花生（油で揚げて塩味などをつけた落花生）等の製造工程と同等と考えられること
  - ② 原料原産地表示を義務付けているもちの対象は、もち米のみ又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したものに加え、草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象としていることから、こんぶ巻に使用する干びょうや中芯の具材についても当該副原料と同様と考えられること
- などから、当該要件に該当すると判断し、対象品目に選定しました。

※平成23年3月改正後の原料原産地表示対象品目

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。）
2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
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。）
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。）
5 緑茶及び緑茶飲料
6 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
8 黒糖及び黒糖加工品
9 こんにやく
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。）
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。）
12 表面をあぶった食肉
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。）
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。）
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。）
16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
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。）
18 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。）
20	表面をあぶった魚介類
21	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。）
22	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。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

(全般－6) 平成29年9月の改正の概要を教えてください。

(答)

## 1 背景、検討過程、改正概要

(背景)

(1) 加工食品の原料原産地表示の拡大は、食品表示法案の検討に先立ち消費者庁に設置された「食品表示一元化検討会」(平成23年9月～平成24年8月)において議論されましたが結論を得ることができず、食品表示の一元化とは別に検討することが適当とされ、検討課題として積み残されていました。

このため、「消費者基本計画」(平成27年3月24日閣議決定)及び「食料・農業・農村基本計画」(平成27年3月31日閣議決定)において、「順次実態を踏まえた検討を行う」及び「実行可能性を確保しつつ拡大に向けて検討する」とされていました。

(2) このような中、平成28年1月に「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」(以下「検討会」といいます。)を開催し、検討を開始しました。

(検討過程)

(3) 検討会では、加工食品の原料原産地表示に関し、今後の対応方策について幅広く検討することとされ、さらに、「日本再興戦略2016」(平成28年6月2日閣議決定)において、「消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」とされ、全ての加工食品への導入に向けた実行可能な方策とは何かという観点も踏まえた検討が求められました。

(4) 関係団体、事業者、学識経験者などからヒアリングを行うほか、消費者調査、事業者調査、現地調査なども併せて実施し、委員からは消費者への情報提供の必要性、事業者の実行可能性、消費者の誤認防止など様々な論点につき、幅広い意見が出され、平成28年11月、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」が公表されました。

(5) 本中間取りまとめに沿って、全ての加工食品を義務表示の対象とする食品表示基準改正案を策定し、パブリックコメント手続、消費者委員会食品表示部会での議論を経て、成案となりました。

(改正概要)

(6) 国内で製造した全ての加工食品を対象に、原材料に占める重量割合が最も高い原材料(重量割合上位1位の原材料)について、原産地を表示することを義務付けました。

(次頁に続く)

(7) 表示方法は、対象原材料の産地について、現行の表示方法と同様に、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示することを原則としつつ、産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生ずるなど、現行の表示方法による表示が困難な場合には、

- ① 原材料の産地として使用する可能性のある複数国を、過去の使用実績等における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法
- ② 3以上の外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法を認め、また、対象原材料が加工食品の場合には、当該加工食品の原産地を「〇〇製造」と表示することとしました。

(8) また、「おにぎり」を食品表示基準別表15の6に加え、「おにぎりののり」の原産地を表示することを義務付けました。

なお、現行で義務付けていた加工食品の原材料については、これまでどおりの方法で表示することとし、新しい表示方法は適用されません。

## 2 おにぎりののりが対象となった理由

(1) おにぎりののりの原産地は、のりの生産者の意向も強く、消費者の商品選択の上で重要な情報と考えられ、また、おにぎりについては、サーマルシールの活用が一般的で事業者の実行可能性が確認できたため、個別に規定されている「農産物漬物」などと同様に、原料原産地表示の対象としました。

(2) 今後も、①消費者や関係者の要望が強い食品であって、②消費者の商品選択の上で重要な情報であり、③食品関連事業者の実行可能性が確認されれば、原則として公開での検討を経て、原料原産地表示の対象に追加してまいります。

### ※平成29年9月改正後の食品表示基準別表15に掲げる原料原産地表示対象品目別表第15（第3条、第10条関係）

1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（(5)の緑茶及び緑茶飲料にあつては荒茶の原材料、(6)のもちにあつては米穀、(8)の黒糖及び黒糖加工品にあつては黒糖の原材料、(9)のこんにやくにあつてはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。）、(18)のこんぶ巻にあつてはこんぶに限る。）の当該割合が50パーセント以上であるもの
(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。）
(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。）
(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。）
(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。）

(5)	緑茶及び緑茶飲料
(6)	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
(8)	黒糖及び黒糖加工品
(9)	こんにやく
(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。）
(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。）
(12)	表面をあぶった食肉
(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。）
(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。）
(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除く。）
(16)	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
(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。）
(18)	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。）
(20)	表面をあぶった魚介類
(21)	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。）
(22)	(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。）
2	農産物漬物
3	野菜冷凍食品
4	うなぎ加工品
5	かつお削りぶし
6	おにぎり（米飯類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。）

(全般－7) インストア加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。(加工－195)と同じ。

(答)

- 1 インストア加工した一般用加工食品の販売については、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は要しないこととしています。
- 2 ただし、仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為については、インストア加工には当たらないため、スーパーマーケット等のバックヤード等で行った場合にあっても表示を行う必要があります。  
例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、スーパーマーケット等のバックヤード等で解凍、小分け及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた一般用加工食品の販売としての表示が必要です。
- 3 調味する行為（塩味を付ける、しょう油をかける、ごまをふる等）、調理する行為（煮る、焼く、揚げる等）等は、インストア加工に該当します。

(全般－8) 表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下である場合には、原材料名等と同様、原料原産地表示を省略することができます。

(全般－9) 輸入した加工食品に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

輸入した加工食品については既にその製品の製造国を「原産国名」として表示することが義務付けられているため、原料原産地名の表示については必要ありません。

(全般－10) 「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

(答)

「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由は、表示すべき原産地が当該生鮮農畜水産物の原産地であることを明確にするためです。

## II 食品表示基準別表15の1～6

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(1)～(9))

### 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。)

(問1-1) 食品表示基準別表第15の1の「(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。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」とは、日本標準商品分類(平成2年6月総務庁。以下「商品分類」という。)に示された乾燥きのこ類(分類番号72-132)、乾燥野菜(72-17)のうちスイートコーン(72-172)、かんぴょう(72-173)、だいこん(72-174)、山菜類(72-175)及びその他の乾燥野菜(72-179)並びに乾燥果実(72-25)を指します。なお、「乾燥果実」とは、商品分類に示された干し柿(72-251)、干しぶどう(72-252)、干しバナナ(72-253)、干しパイナップル(72-254)、干しあんず(72-255)、その他乾燥果実(果実の種類を問わず果実を乾燥させたもの、72-259)が該当します。
- 2 具体的には、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、乾燥ねぎ、かんしょ蒸し切り干しなどが該当します。
- 3 なお、フレーク状又は粉末状として販売されているもの(乾燥野菜のフレーク及びパウダー(72-171)、乾燥きのこ類の粉末など)については、該当しません。

(問1-2) 「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。

(答)

- 1 削り取ったり、平たく圧延したり、粉末状にすることで、元の農産物が何であるか判別できないものを指します。
- 2 具体的には、きのこの粉末やとうもろこしや豆類を圧延し、フレーク状にしたもの等が該当します。なお、スライスして干したしいたけ、にんにくスライス千切り、切り干しだいこんはフレーク又は粉末状には該当しません。

(問 1 - 3) 複数の乾燥野菜を混合した食品は、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

複数の乾燥野菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものがあれば、乾燥野菜に該当します。

例えば、乾燥キャベツ、乾燥にんじんを6 : 4の重量割合で混合したものの場合、乾燥キャベツが50%以上を占めていますので、乾燥野菜に該当しますが、乾燥キャベツ、乾燥にんじん、乾燥だいこんを4 : 3 : 3の重量割合で混合したものの場合、複数の乾燥野菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める原材料がないため、該当しません。

(問 1 - 4) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものは、該当しますか。

(答)

乾燥野菜に乾燥きくらげを混合した商品は全体として「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当します。

(問 1 - 5) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。

(答)

「フレーク状又は粉末状」とは、基本的に元の農産物が何であるか判別できない状態を指しますが、刻みねぎについては、ねぎを刻んだものであることが判別できるため、「フレーク状」に該当しません。

(問 1 - 6) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料は、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

香辛料として一般に認識されているハーブ類、スパイス、わさび、さんしょう等は、「フレーク状又は粉末状」であるかどうかにかかわらず、乾燥野菜に該当しません。

(問 1 - 7) 丸ごと乾燥させた唐辛子は、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

丸ごと乾燥させた唐辛子は、香辛料に該当しますので、乾燥野菜には該当しません。

(問 1－8) カップめん等に付された乾燥野菜は、該当しますか。

(答)

最終製品が乾燥野菜の場合は該当しますが、カップめんなど複数の加工食品を原材料としている製品は、最終製品が乾燥野菜とは異なることから、該当しません。

(問 1－9) 乾燥ナッツ類は、乾燥果実に該当しますか。

(答)

1 くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類については果実の範囲ですが、以下の①～③については、生鮮食品となります。

- ① 収穫後調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの及び単に切断したもの
- ② ①の皮を剥いたり半割、スライスしたもの
- ③ 同種を混合したもの

2 すなわち、ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものについては、上記 1 の①に該当し、生鮮食品となり、乾燥果実には該当しません。

(問 1－10) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものは、乾燥果実に該当しますか。

(答)

細断したドライフルーツであっても、元の農産物が何であるか判別できないような場合は乾燥果実に該当しませんが、判別できる場合は該当します。

(問 1－11) バルク輸入した乾燥きくらげを国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてきくらげを乾燥した国名の表示が必要です。



(問 1-12) バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを国内で再度風乾したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

かんしょ蒸し切り干しを輸入し、国内で再度風乾したものは、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、製品の「原産国名」としてかんしょ蒸し切り干しを製造した国名の表示が必要です。

(問 1-13) 生鮮野菜をブランチングして干したものは、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

例えば、干し芋、蒸干大根のように原料をブランチングしてから干したものについても、乾燥野菜に該当します。

(問 1-14) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実は、該当しますか。

(答)

乾燥の方法にかかわらず、該当します。

## 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。）

（問2-1）食品表示基準別表第15の1の「(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。）」範囲を教えてください。

（答）

塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実とは、保存性を高めるなどの目的で、湯通しし又はせずに食塩又は食塩水に漬けたものをいいます。この際、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めている場合であっても、当該食塩は製品の主要な構成要素とはみなされず、野菜、果実及びきのこ類の原産地を表示することになります。

（問2-2）農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜は、該当しますか。

（答）

山菜類は野菜に該当するため、塩蔵した山菜は、塩蔵野菜に該当します。

（問2-3）細断した山菜、きのこを塩蔵したものは、該当しますか。

（答）

塩蔵した山菜、きのこ類は、細断したものであっても該当します。この際、山菜ミックスのように複数の山菜を原料としたもの場合には、複数の山菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものがなければ、該当しません。

（問2-4）塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものは、該当しますか。

（答）

塩以外に添加物を使用したものであっても「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる商品であれば、該当します。

（問2-5）生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブランチングしてから塩蔵したものは、該当しますか。

（答）

乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、ブランチングしてから塩蔵したものであっても、最終製品が「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる場合は、該当します。

（問2-6）重量を計算する際、塩もカウントするのですか。

（答）

塩蔵品については、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めており、当該食塩は製品の主要な構成要素とは認められないことから、塩を除いた原料で重量を計算してください。

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。）

(問3-1) 食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 「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、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）
- 2 具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が該当します。
- 3 また、以下のものは該当しません。
  - ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品（プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。))として販売されているもの
  - ② きのこ類、野菜及び豆類にしょうゆ、砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（砂糖類を加えたゆであずき、煮豆、野菜の煮物など）
- 4 あんについては、ゆでた豆類と同様に該当します。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調製品（72-8）の中にあん（72-801）のうち、生あん（72-8011）、乾燥あん（72-8013）を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも該当します。
- 5 また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん（72-8023）、野菜あんかけのいわゆる「あん」は該当しません。さらに、ねりあん（72-8012）については、砂糖を加えて調味を行っていることから、3の②と同様、該当しません。

(問3-2) 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品が該当しないのはなぜですか。

(答)

別表15の1の食品群の選定に当たっては、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている」ことを品目の選定要件とし、「生鮮食品に近い加工食品であること」を具体的目安として、対象品目を整理しました。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、生鮮食品に近いとはみなされないため、ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんに該当しません。

(問3-3) 透明パウチのものも該当しないのですか。

(答)

透明パウチのものは、食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品には該当しないことから、透明パウチに入れた、ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんは、該当します。なお、農産物だけでなく、畜産物及び水産物についても同様です。

(問3-4) 調味液にしょうゆが加えられた水煮は、該当しますか。

(答)

- 1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは該当しませんが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされる食品であれば、該当します。
- 2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされる食品であれば、該当します。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは該当しません。

(問3-5) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもは、該当しますか。

(答)

ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味をつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとしてみなされるのであれば該当します。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては該当しません。

(問3-6) あんに砂糖を加えた練りあんは、該当しますか。

(答)

練りあんは生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったものであり、単にゆでたものとはみなされないことから、該当しません。

なお、製品で輸入された加糖あんに国内で小分け包装したものについては、製品の原産国名の表示が義務付けられています。

(問3-7) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダは、該当しますか。

(答)

ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しません。

一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品とみなしますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一の野菜、豆類等があれば、該当します。

(問3-8) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんを冷凍したものは、該当しますか。

(答)

冷凍したものであっても該当します。

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、果実及びきのこと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。）

（問4－1）食品表示基準別表第15の1の「(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、果実及びきのこと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。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 異種混合したカット野菜、カット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したもので、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が50%以上であるものが、該当します。
- 2 対象となるのは、異なる種類の野菜や果実をミックスしたものなどで、例えばキャベツ千切りとカットレタスをミックスしたものや、カットパインアップルとカットメロンを盛り合わせたものなどが該当します。
- 3 また、以下のようにカット野菜に加工食品を加えたものは該当しません。
  - ① カット野菜に、加工食品であるクルトン、ゆでたブロッコリー、ポテトサラダ、ツナなどを加えたもの
  - ② ドレッシングなどをかけたもの（小袋で添付されている場合は除く）
  - ③ カット果実に、加工食品である缶詰のシロップ漬けフルーツ（さくらんぼの砂糖漬けなど）などを加えたもの
- 4 なお、野菜、果実を切断せずに詰め合わせたものについては、食品表示基準第3章「生鮮食品」の規定に従い、それぞれの野菜・果実について原産地表示が義務付けられています。

（問4－2）キャベツ千切り70%、カットレタス30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

（答）

原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上であるキャベツについて、原料原産地表示を行う必要があります。なお、カットレタスについても任意で原料原産地表示を行うことが望ましいです。

(問4-3) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスは、該当しますか。

(答)

問のような混合割合の場合、原材料及び添加物に占める原料の割合が50%以上のものがないので、該当しません。

(問4-4) スーパーマーケット等のバックヤード等で盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

スーパーマーケット等のバックヤードで異種混合（盛り合わせ）する行為は、インスタ加工とみなしますので、食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられておりません。したがって、問のようにバックヤードで複数種類のフルーツを盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地表示を行うことが望ましいです。

(問4-5) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合は、該当しますか。

(答)

小袋のドレッシングを別添した場合は、それぞれ独立した商品とみなしますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一の野菜等があれば、該当します。

## 5 緑茶及び緑茶飲料

(問5-1) 食品表示基準別表第15の1の「(5) 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。

(答)

1 緑茶とは、茶葉（一部茎を含む。）を蒸熱又は釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲食用に供せられる状態に製造したものとし、一般に緑茶であると認識されているものが該当します。

2 参考として、公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準における名称の定義を以下に記載します。これらについては緑茶に該当しますが、この他にも、一般に緑茶であると認識されるものについて該当します。

なお、原材料及び添加物に占める茶葉の重量の割合が50%に満たないものは、「緑茶」の範囲には含まれません。したがって、例えば、玄米の重量割合が50%を超える玄米茶については、該当しません。

(次頁に続く)



《参 考》公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準による名称の定義

煎 茶：茶葉を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの

深蒸し煎茶：煎茶と同様な製造で、茶葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上の時間で製造したもの

玉 露：一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず棚などにコモ、藁、寒冷紗などの被覆資材で20日程度覆って、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの

かぶせ茶：摘採前7日程度藁や寒冷紗などの被覆資材で覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの

蒸し製玉緑茶（グリ茶）：煎茶と同様な製造であるが、揉捻の工程のうち精捻工程を再乾機等に代えて製造したもの

釜炒り製玉緑茶（釜炒り茶）：煎茶の工程の蒸熱に代えて炒り、勾玉状の形状に製造したもの

番茶又は川柳：新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したもの及び茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの

抹 茶：碾茶（覆下栽培した茶葉を碾茶炉等で揉まずに乾燥したもの）を茶臼等で微粉末状に製造したもの \*注

粉 茶：仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶をいう。荒粉、切断された葉を含む。

芽 茶：煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの

茎茶又は棒茶：荒茶の仕上げ工程で木茎分離機などで選別された茶の茎や葉柄を多く含む茶をいう

粉 末 茶：茶を粉碎機等により粉末にしたもの

ほうじ茶：煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの

玄 米 茶：煎茶や番茶などに炒った米を加えたもの。

混 合 茶：異なった茶種を混合したもの。最も重量の多いお茶を末尾に記入する。  
（〇〇入り××茶を記載）

固 形 茶：粉茶に水を加えて固めたもの

インスタントティー：緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

\*「注」について

抹茶（碾茶）については、緑茶表示適正化推進委員会が名称及び定義を検討するに当たり、以下の用語の内容を整理し意識統一したものである。

1 名称は抹茶とする。定義は、碾茶を茶臼等で微粉末状に製造したもの。

2 「碾茶」とは、摘採期前に棚施設等を利用して茶園をよしず、コモ、寒冷紗などの被覆資材で2～3週間程度覆った「覆下茶園」から摘採した茶葉を蒸熱し、揉まないで碾茶炉等で乾燥させて製造したもの。

この用語は、次のものを含むものとする。

① 覆下茶園には、新資材・簡易な被覆方法などの栽培管理技術など。

② 碾茶炉等には、次に示す機能を備えた非煉瓦製碾茶機など。

「碾茶炉」とは、広がった状態の茶葉（蒸葉）が、コンベア上に散布され、コンベアがトンネル状の乾燥室を通過する間に、内部の輻射・伝熱と熱風で茶葉が加熱乾燥される装置。乾燥室内には、通常3～5段のコンベアが備えられている。

なお、碾茶炉等で揉まないで乾燥された秋碾茶、モガ茶等の原料茶葉は、食品加工用碾茶と称して専ら食品加工用原料に供されるものと理解する。

3 「茶臼」とは、碾茶を微粉末化して抹茶にするために用いる石臼をいう。

なお、茶臼等には、材料粉碎方法は問わないが石臼に準じた機能を備えているものを含む。

(問5－2) 緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(答)

- 1 緑茶の原料原産地表示としては、荒茶の原材料の産地を表示してください。
- 2 例えば、
  - ① 国内産荒茶を用いて国内で仕上げた緑茶には、原料原産地として国産である旨を表示する必要があります。
  - ② A国産荒茶を用いて国内で仕上げたような緑茶には、原料原産地としてA国産である旨を表示する必要があります。
  - ③ A国産荒茶を60%、国内産荒茶を40%を混合して国内で仕上げた緑茶には、荒茶の重量順に「A国産、国産」のように原料原産地を表示する必要があります。
- 3 なお、A国で荒茶を製造し、仕上げた緑茶を輸入して、国内で単に小分け・再包装した製品は原料原産地の表示義務はありませんが、製品の一括表示欄に「原産国名」として「A国」（荒茶の製造地＝A国）と表示する必要があります。

(問5－3) 緑茶の原料原産地と産地銘柄との関係について教えてください。

(答)

- 1 原料原産地表示は、国名を表示することとしており、国内の産地名（都道府県名等）を表示する義務はありません。ただし、国産である旨の表示に代えて都道府県名等で表示することも可能としています。  
また、原料原産地表示が適切になされていれば、産地銘柄について表示することは差し支えありません。
- 2 なお、緑茶に産地銘柄を表示する際に、一般消費者に原料原産地について著しく優良であると示すこととなる場合には、景品表示法に違反することがあります。

(問5－4) 砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲むようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。

(答)

- 問のような商品は「インスタントティー」に該当します。
- しかしながら、粉茶よりも砂糖の方が重量割合が高いものについては、緑茶に該当しません。

(問5-5) 緑茶飲料の対象について教えてください。

(答)

基本的には(問5-1)に示した緑茶に該当する飲料(いわゆる緑茶飲料といわれているもの、〇〇緑茶などとして一般的に緑茶飲料として認識されているものを含む。)が該当します。具体的に原料原産地の表示を行うのは、緑茶飲料の原料として使用された原料茶葉の原産地を表示することになります。

(問5-6) 緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(答)

緑茶同様に原料原産地表示としては、荒茶の原材料の原産地を表示してください。

(問5-7) カテキンなど特定成分のみを抽出したものを緑茶飲料に混合した場合、これら特定成分の抽出に使用した原料茶葉の原料原産地表示は必要ですか。

(答)

カテキンなど特定成分を抽出したものを添加した場合、当該物質を抽出するために使用した原料茶葉については、原料原産地表示の対象ではありません。この場合、原材料表示は、「茶抽出物(カテキン)」等になります。なお、飲料の原料として使用した原料茶葉については、原料原産地を表示する必要があります。

## 6 もち

(問6-1) 食品表示基準別表第15の1の「(6) もち」の範囲を教えてください。

(答)

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等が該当します。草餅、豆餅のように、よもぎや豆を練り込んで製造された包装もちについても該当します。

しかしながら、原材料及び添加物に占めるもち米の重量の割合が50%に満たないものは、「もち」の範囲には含まれません。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などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子の範囲と考えられるため該当しません。

(問6-2) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちは、該当しますか。

(答)

1 もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたもちは、食品表示基準別表15の1の「(6) もち」に該当しないものとしています。

なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50%以上である場合には食品表示基準別表15の1の「(6) もち」に該当します。

2 なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

(問6-3) あんを入れた草もちは、該当しますか。

(答)

草もちにあんを入れたものは和菓子の範囲と考えられるため、該当しません。

(問6-4) 砂糖が入ったもちは、該当しますか。

(答)

砂糖が入ったもちについては、和菓子の範囲と考えられるため、該当しません。

(問6-5) 食品表示基準と米トレーサビリティ法との関係はどのようになっていますか。

(答)

米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号。以下「米トレーサビリティ法」といいます。）により、米穀事業者は指定米穀等の米穀又は米加工品の原料米穀の産地を一般消費者に伝達する必要があります。

また、同法により、重量割合上位1位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合、食品表示基準の原料原産地表示の規定は適用されません。

ただし、原材料及び添加物に占めるもち米の割合が50%以上であり、食品表示基準別表15の1の「(6) もち」に該当する場合は、米トレーサビリティ法の対象外とされているので、引き続き食品表示基準に定められた表示を行なってください。

## 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(問7-1) 食品表示基準別表第15の1の「(7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のいりさや落花生(72-8113)、いり落花生(72-8114)、いり豆類(落花生を除く。)(72-812)を指します。具体的には、素炒りした落花生(さやつき、さやなし)、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめなどが該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても該当します。

(問7-2) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても該当しますか。

(答)

問のように、塩水に浸してから炒ったものについても、炒った豆類に塩味をつけたものと同様、該当します。

(問7-3) 炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは、該当しますか。

(答)

炒ったり、揚げたりした後で、砂糖を絡めたものについては、該当しません。

(問7-4) あげ落花生の対象について教えてください。

(答)

商品分類や日本食品標準成分表においてバターピーナッツとされているものを含めて、油であげた上で塩味などをつけた落花生(種皮の有無を問わない)が対象になります。

## 8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 食品表示基準別表第15の1の「(8) 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

(答)

1 別表15の1の(8) 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。

一方、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、黒糖ではありません。

2 別表15の1の(8) 黒糖加工品は、製品の原材料及び添加物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などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などが該当します。一方、製品の原材料及び添加物のうち、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などは、黒糖加工品に含まれません。

(問8-2) 黒糖とはどのようなものですか。

(答)

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。

国内では主に沖縄県や鹿児島県で製造されているほか、中国やタイなどで製造された黒糖が輸入されています。

(問8-3) 黒糖の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

黒糖の場合は、原材料であるさとうきびの産地を原料原産地として表示してください。

その際、具体的には、原材料名欄に「さとうきび(〇〇産)」、「さとうきび(日本(沖縄産)、タイ、中国)」などと表示することになります。

① 国産品にあつては、「国産」又は都道府県名その他一般に知られている地名を表示することができます。

② 輸入品にあつては、「原産国名」を表示します。



(問 8 - 4) 黒糖加工品の対象について教えてください。

(答)

製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品が該当します。具体的には、

- ① 黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」
- ② 黒糖に水あめ、塩、生姜などを混合した「黒糖菓子」
- ③ 黒糖に粗糖や糖みつを混合した「加工黒糖」

などが該当します。

一方、製品の原材料及び添加物のうち、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などは、該当しません。

(問 8 - 5) 黒糖加工品の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

1 黒糖加工品には、さとうきびから製造するものと黒糖を原材料として製造するものがありますが、いずれもさとうきびの産地を原料原産地として表示してください。

2 その際、さとうきびから製造した製品では原材料名欄に「さとうきび(〇〇産)」と表示することになります。

3 他方、黒糖を原材料として製造した黒糖加工品の場合、基本的に原材料名欄に「黒糖(さとうきび(〇〇産))」と表示してください。

4 本来「黒糖(さとうきび(〇〇産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合に限り、「黒糖(〇〇産)」のように表示することも可能です。

一方、さとうきびの産地と黒糖の製造地が異なる場合、後者を原産地として表示すると原料原産地表示が行われていないものとして、食品表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「黒糖(さとうきび(〇〇産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「〇〇産(さとうきび)」のように表示する必要があります。

5 複合原材料表示の場合などは、以下のように表示することとなります。

例① 加工黒糖(黒糖(さとうきび(国産))、粗糖、糖みつ)

例② 加工黒糖(黒糖(沖縄産)、粗糖、糖みつ)

例③ 黒糖みつ(黒糖(沖縄産))

なお、例③は、黒糖みつの原材料が、黒糖と水のみ例です。

(注) 例②及び例③は、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合の例です。

(問 8-6) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工黒糖について、原材料及び添加物に占めるさとうきびの搾り汁の重量の割合は、どのように判断するのですか。

(答)

原材料として黒糖を使用せず、さとうきびの搾り汁から製造する加工黒糖の場合、さとうきびの搾り汁の水分が除去されるなど重量に変化があることから、さとうきび搾り汁中のしょ糖分を指標とし、製品全体に占めるさとうきび汁由来のしょ糖分の割合から判断してください。

(問 8-7) 黒糖加工品に黒砂糖（国産）と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

(答)

黒砂糖と黒糖は同じものであるため、「黒砂糖（国産）」などの原料原産地表示が必要です。なお、名称及び原材料において黒糖でないものを「黒砂糖」と表示することはできません。

## 9 こんにゃく

(問9-1) 食品表示基準別表第15の1の「(9) こんにゃく」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のこんにゃく(72-91)を指します。具体的には、板こんにゃく、玉こんにゃくのほか、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたきなどが該当します。また、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

なお、原材料及び添加物に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の重量の割合が50%に満たないものは、食品表示基準別表15の1の「(9) こんにゃく」の範囲には含まれません。

(問9-2) こんにゃくの原料原産地表示はどのように行えばよいですか。

(答)

- 1 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いもの産地を原料原産地として表示してください。
- 2 その際、こんにゃく生芋から製造した製品では原材料名欄に「こんにゃくいも(国産)」と行うこととなります。
- 3 他方、こんにゃく粉を原材料として製造されたこんにゃくの場合、
  - ① こんにゃく生芋から製造する場合であっても、ほとんどがこんにゃく粉の状態を経ること、また、
  - ② こんにゃく粉はこんにゃくいもから製造されることが明らかに分かることから、こんにゃく粉から製造した製品のうち、こんにゃく生芋の産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合、「こんにゃく粉(〇〇産)」のように表示することも可能です。
- 4 3のケースでは、本来「こんにゃく粉(こんにゃくいも(〇〇産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り、上記3のような表示を認めるものです。したがって、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が異なっている場合に後者を原産地として表示した場合には、原料原産地表示が行われていないものとして、食品表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「こんにゃく粉(こんにゃくいも(〇〇産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「A国産(こんにゃくいも)」のように表示する必要があります。

(問9-3) こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、「製品の原材料に占める重量の割合」はどのように判断するのですか。

(答)

こんにゃく生芋とこんにゃく粉は別々の原材料として原材料名欄に表示されることから、それぞれの重量は合算せず、こんにゃく生芋とこんにゃく粉それぞれで製品に占める重量の割合が50%以上になるかを判断してください。

また、重量の比較を行う際には、原材料として使用した状態で比較を行うのではなく、同等の状態に換算した重量の比較を行ってください。

(問9-4) こんにゃくの原料が「こんにゃく粉」であっても、原料原産地表示の義務があるのはなぜですか。

(答)

こんにゃくについては、製品となるまでにこんにゃく粉の状態を経ることが一般的であり、生芋から製造したものと、こんにゃく粉から製造したものは同等の品質を持つと考えられるため、後者についても原料原産地表示の対象となります。この際、こんにゃく粉の製造地ではなく、おおもとのこんにゃくいもの産地を表示する必要があります。

(問9-5) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(答)

水は除いた原料で重量を計算します。したがって、水を除いた原材料のうち、重量割合上位1位の原材料が原料原産地表示の対象となります。

(問9-6) こんにやく生芋とこんにやく粉を両方使用して製造した場合、原料原産地表示はどのように行えばよいですか。

(答)

こんにやく生芋とこんにやく粉のうち製品に占める重量の割合が50%以上である原材料が原産地表示の対象となります。

この場合、製品に占める重量の割合が50%未満であり原料原産地表示が義務付けられていないこんにやく生芋又はこんにやく粉についても、こんにやくの主たる原材料であることには変わりないことから、原産地を表示することが望ましいです。

**【例1】製品に占める重量の割合が50%未満のこんにやく粉の原料原産地表示を、こんにやくいもまでさかのぼって表示した例**

名 称 こんにやく

原材料名 こんにやくいも(国産)、こんにやく粉(こんにやくいも(ミャンマー産))

**【例2】製品に占める重量の割合が50%未満のこんにやく粉の原料であるこんにやく生芋の産地とこんにやく粉の製造地が同一の場合の表示例**

(問9-2) のとおりこんにやくいもの産地とこんにやく粉の製造地が同一の場合は、「こんにやく粉(〇〇産)」のように表示することも可能です。

名 称 こんにやく

原材料名 こんにやくいも(国産)、こんにやく粉(ミャンマー産)

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(10)～(14))

## 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。）

(問10-1) 食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 生又は解凍した食肉に、塩、こしょう、しょうゆ、みそ、タレなどをまぶしたり漬けたりしたものをいいます。

具体的には、塩・こしょうした牛タン、焼き肉のタレに漬けた味付カルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉、薬味や調味料で和えたユッケなどが該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの（豚肉生姜焼きなど）

② 湯通しなど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たものなど）

③ 調理冷凍食品（食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品）として販売されているもの

(次頁に続く)

《調味した食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
味付牛カルビ	○	上記のとおりです。
タレかけ豚肉	○	
タレにネギなどの野菜が含まれるもの	○	これらの野菜はタレの一部として扱います。 →問10-2
牛ヒレと豚ロースの盛合せにタレをかけたもの	○	複数の畜種のものであっても、タレをかけるなど、調味したものは該当します。
味付牛カルビとタレかけ豚肉を盛り合わせたもの	○	→問10-3
肉と野菜の盛合せにタレをかけたもの	×	具材として野菜が入っているものは該当しません。
個包装のタレを添付したもの	×	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、該当しません。 →問10-4
サイコロステーキ（成形肉）	×	→「(14) 合挽肉その他異種混合した食肉」
サイコロステーキにタレをかけたもの	○	サイコロステーキを調味したものは該当します。 →問10-5
生ハンバーグ	○ ----- ×	香辛料や調味料を加えただけのものは該当します。 玉ねぎやつなぎを加えたものは該当しません。 →問10-6
生ソーセージ	×	塩漬等を行っているため、該当しません。
生ハム	×	塩漬、燻煙等を行っているため、該当しません。

(問10-2) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉は、該当しますか。

(答)

調味液に含まれる玉ねぎやインゲンなどは、調味液の一部として考えられますので、該当します。

(問10-3) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものは、該当しますか。

(答)

- 1 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」に該当します。
- 2 もちろん、調味した複数の畜種の食肉を盛り合わせたものも、商品全体として「調味した食肉」と同様のものとみなされ該当します。

(問10-4) 豚肉にタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、豚肉（生鮮食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。
- 2 したがって、この豚肉には、原産地表示など生鮮食品としての表示事項が求められます。なお、タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行ってください。

(問10-5) 複数畜種を混合して作られた成型肉（サイコロステーキ）に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(答)

- 1 複数畜種を混合したものであっても、単一畜種のみのものであっても、牛肉に精製した牛脂を練り込むなどの加工を行った成型肉（いわゆるサイコロステーキなど）は別表15の1の「(14) 異種混合した食肉」に該当します。
- 2 また、このような成形肉に調味液をかけたものも、「調味した食肉」に該当します。
- 3 なお、単一畜種の食肉をただ単にサイコロ状にカットしただけのものは生鮮食品に該当します。



(問10－6) 生ハンバーグは、該当しますか。

(答)

- 1 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」に該当します。
- 2 一方で、調味料のほか、玉ねぎやパン粉などのつなぎを加えたものについては、該当しません。

(問10－7) 調味した食肉を凍結させたものは、該当しますか。

(答)

食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品であれば、該当しません。

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。）

（問11－1）食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 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、蒸気による蒸しなどを施した（「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みなされるものは対象に含まれます。

具体的には、ゆでた牛もつ、鶏肉を単に蒸した蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵のほか、うずらの卵などの水煮製品が該当します。

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品）として販売されているもの
- ② 食肉、食用鳥卵にしょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」「焼く」行為となるため）（焼豚、味付けしたミミガーなど）
- ③ 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（燻製卵など）

（次頁に続く）

《ゆで、又は蒸した食肉及び食肉鶏卵に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
ゆで牛もつ ----- 蒸し鶏 ----- うずら卵水煮	○ ○ ○	上記のとおりです。  (ドライパックも対象。)
遠赤加熱やスチーム噴射した温泉卵	○	ゆでたり蒸したりしたものとして扱います。  →問11-2
牛もつ煮込み ----- 蒸し鶏にタレをかけたもの ----- 焼豚	× × ×	ゆでたり蒸したりしただけでなく、味付けしたものは該当しません。ただし、上記のとおり、外見上ゆでたり蒸したりしただけと見なされるものは該当します。  →問11-3、4
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、ゆでたり蒸したりしたものは該当します。  →問11-5
ゆで卵と生野菜を盛り合わせたもの	×	具材として野菜が入っているものは該当しません。
燻製卵	×	燻煙したものは該当しません。  →問11-6
ピータン	×	発酵させたものは該当しません。

(問11-2) 遠赤外線で加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵は、該当しますか。

(答)

問のような工程は、「煮る」や「焼く」には該当しませんので、「ゆで」や「蒸し」と同様のものであり、該当します。

(問11-3) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵は、該当しますか。

(答)

- 1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては該当しませんが、仮に食塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。
- 2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは該当しません。

(問11-4) 水煮にアミノ酸液やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものは、該当しますか。

(答)

しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは原則として該当しませんが、仮に水煮にアミノ酸液やしょうゆ等を含む調味液を充填したものであっても、外見上、(問11-3) のとおり「水煮」製品と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。

(問11-5) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものは、該当しますか。

(答)

- 1 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」とみなされるので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一畜種の食肉があれば、該当します。
- 2 もちろん、複数の畜種のゆでたり蒸したりした肉を混合したのものも、商品全体として「ゆでた食肉」や「蒸した食肉」と同様のものとみなされますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一畜種の食肉があれば、該当します。

(問11－6) 燻液に漬けただけの燻製卵は、該当しますか。

(答)

燻煙した燻製卵も単に燻液に漬けただけの燻製卵も、単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとはみなされませんので、該当しません。

## 12 表面をあぶった食肉

(問12) 食品表示基準別表第15の1の「(12) 表面をあぶった食肉」の範囲を教えてください。

(答)

1 表面をあぶった食肉とは、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。具体的には、牛肉のたたき等の表面をあぶったものなどが該当します。

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 表面に調味した上高温で長時間加熱しているもの（ローストビーフなど）
- ② 表面をあぶった食肉にしょうが醤油などの調味液をかけたもの（小袋で添付されている場合を除きます。）

《表面をあぶった食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
牛たたき ----- ささみたたき	○ ○	上記のとおりです。
ローストビーフ ----- 焼き豚	× ×	中まで火が通っているものは該当しません。
牛たたきにタレをかけたもの	×	表面あぶりだけでなく、味付けしたものは該当しません。

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。）

（問13－1）食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 フライ種として衣をつけた食肉とは、生又は解凍した食肉に、フライ用に衣を付れたり、まぶしたりしたものをいいます。付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。

具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。

2 なお、以下のものは該当しません。

① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの

② 調理冷凍食品（食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品）として販売されているもの

《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。）に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品	該当	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおりです。
唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣を付けたもの	○	上記のとおりです。
衣に味付けをしたもの	○	→問13－2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣を付けたものは該当します。 →問13－3
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおりです。 →問13－4
チーズささみカツ（生）	×	衣を付け、さらに肉以外の食品（乳製品、野菜等）を混ぜているので、該当しません。
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	×	

(問13-2) 食肉を調味液に漬けたり、ピクルル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものは、該当しますか。

(答)

問のような、食肉に下味付けをしたものや、衣に味付けしたのも、「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされますので、該当します。

(問13-3) フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ① 衣付き豚肉 (60%) と衣付き鶏肉 (40%) とを盛り合わせたもの
- ② 衣付き豚肉 (60%) と衣付き魚介類 (40%) とを盛り合わせたもの

(答)

フライ用の衣を付けた複数の畜種の食肉を盛り合わせたものは、単一畜種の食肉に衣を付けたものと同様に「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされるので、該当します。

一方、衣を付けた魚介類や野菜を盛り合わせたものは、該当しません。

(問13-4) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ①  $-15^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍ケースで販売するもの
- ②  $-15^{\circ}\text{C}$ より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた食肉のうち、食品表示基準別表第3に規定する「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

- ①  $-15^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」でなければ、該当します。
- ②  $-15^{\circ}\text{C}$ よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」ではないので該当します。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、該当します。



(問13-5) 衣を付けた後にプリフライしたものは、該当しますか。

(答)

問のような、衣を付けた後、軽く揚げた食肉であっても、そのまま食することはなく、必ず再度揚げる必要があるフライ種の状態であり、「衣をつけた食肉」と同様のものとみなされるため、該当します。

(問13-6) 衣の重量が50%以上を占めるものは、該当しますか。

(答)

衣の重量が50%を超えるものは該当しません。

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。）

（問14－1）食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 「合挽肉、その他異種混合した食肉」とは、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。  
具体的には、牛・豚合挽肉、豚・鶏合挽肉、焼肉用に牛肉と豚肉を盛り合わせた焼肉セットなどが該当します。
- 2 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などをいいます。
- 3 このような異種混合品であっても、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一畜種がない場合には、該当しません。
- 4 なお、これらに調味、ゆで、蒸しなどを施したものは、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」などに該当することになります。

（次頁に続く）

《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。）に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
牛豚合挽肉	○	上記のとおりです。
牛肉と豚肉を盛り合わせたもの	○	
サイコロステーキ	○	
牛肉と豚肉の盛合せにタレをかけたもの	×	→「(10) 調味した食肉」 →問14-2
牛肉と豚肉の盛合せに個包装のタレを添付したもの	○	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、該当します。 →問14-3
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	×	→「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵」 →問14-2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	×	→「(13) フライ種として衣をつけた食肉」 →問14-2
食肉と野菜を盛り合わせたもの	×	→「(22) (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」
ゆで卵と野菜を盛り合わせたもの	×	加工食品（ゆで卵）、生鮮食品（野菜等）を異種混合したものは、該当しません。
合挽肉生ハンバーグ	×	つなぎを加えたものは、該当しません。

(問14-2) 牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣を付けた食肉を盛り合わせたもの

(答)

複数の畜種の食肉を混合したものが「異種混合した食肉」の対象範囲ですが、これらに加工を施した場合は、該当しません。

- ① 「調味した食肉」に該当します。
- ② 「ゆで又は蒸した食肉」に該当します。
- ③ 「フライ種として衣をつけた食肉」に該当します。

(問14-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものは、該当しますか。

(答)

1 タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、牛肉と豚肉の盛合せ品（加工食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。

2 したがって、この盛合せ品は、異種混合した食肉として該当します

(問14-4) 牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

(答)

- 1 問のような、複数の畜種の食肉を混合したものは、以下の原材料の原料原産地を表示する必要があります。
  - ① 重量で50%以上を占める牛ロースについて、原料原産地を表示する必要があります。
  - ② 牛ロースと牛モモと合わせて牛肉の重量が70%ですので、重量で50%以上を占める牛肉の原産地を原料原産地として表示する必要があります。例えば、牛ロースが国産で牛モモが豪州産である場合には、牛肉が重量順に国産、豪州産である旨を原料原産地として表示する必要があります。
  
- 2 この場合、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料ではない豚肉については原料原産地表示は義務付けられませんが、牛肉と同様、豚肉にも原料原産地を任意で表示することが望ましいです。

(水産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(15)～(21))

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。）

(問15-1) 食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 「素干魚介類」とは、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などの処理の後、そのまま乾燥させたものであり、商品分類に示された素干魚介類(74-11)を指します。

「塩干魚介類」とは、塩蔵した魚介類を干したものであり、商品分類に示された塩干魚介類(74-12)を指します。

「煮干魚介類」とは魚介類をゆでた後、乾燥させたものであり、商品分類に示された煮干魚介類(74-13)を指します。

「こんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類」とは、商品分類に示されたこんぶ(74-21)、干のり(74-23)、のり加工品のうち焼きのり(74-241)、味付けのり(74-242)、干わかめ類(74-25)、干ひじき(74-26)、干あらめ(74-27)を指します。

2 また、以下のものは該当しません。

① 細断若しくは細刻したもの（細切したするめいか、刻み昆布、もみのり、あじの開きなどをほぐし身にしたものなど）又は粉末状にしたもの（粉末わかめ、粉末こんぶなど）

② 頭や内臓を除いた原料魚を、みりん、しょうゆ、水飴など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（みりんぼしいわし(74-19703)など）及びくさや汁に漬けて乾燥させるくさや

③ 魚介類を炭火などで焼いた後、乾燥させた焼干魚介類（焼干いわし(74-1991)など）

④ 燻煙をかけて製品とするくん製魚介類(74-191)

⑤ 調味後、ローラーでのばすのし魚介類

⑥ 調味したこんぶ加工品(74-22)（こんぶ巻を除く）、のりのつくだに(74-243)

(問15-2) 「細切若しくは細刻したもの」は該当しないとされていますが、具体的にどのような商品が該当しますか。

(答)

「細切若しくは細刻したもの」として該当しないものは以下のような商品です。

- ① するめいかを細切したもの(2mm以下程度)
- ② 刻み昆布(2mm以下程度)
- ③ きざみのり(5mm以下程度)
- ④ 細切しためかぶ乾燥品(2mm以下程度)
- ⑤ もみのり
- ⑥ あおのり

(問15-3) くさやなどのように、調味液(しょうゆ、みりん等)に浸してから干したものは該当しますか。

(答)

しょうゆ干し、みりん干し、くさやなどのように調味液(しょうゆ、みりん、くさや汁、魚しょうゆ等)に浸してから干したものは該当しません。なお、少量のしょうゆを加えた塩水に浸して干したものであっても、最終製品が「塩干魚介類」であるとみなされる場合には、該当します。

(問15-4) 干した後に塩味をつけたものは該当しますか。

(答)

干した後に味付け程度に塩をふったものは「塩干魚介類」として該当します。

(問15-5) 食塩のほかに添加物を加えたものは該当しますか。

(答)

調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤などの添加物を加えていても、最終製品が「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」である場合には該当します。

(問15-6) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は該当しますか。

(答)

干した後に表面をあぶったものは、「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」に該当しません。また、「(20) 表面をあぶった魚介類」の範囲は、生の魚の表面をあぶったものであるため、干した後に表面をあぶったものは該当しません。

(問15-7) 以下のものは該当しますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにゃくを混合した海藻サラダ
- ④ 松前漬けセット (細切りするめ+細切りこんぶ)
- ⑤ みそ汁の具セット (カットわかめ+乾燥ねぎ)

(答)

- 1 乾燥魚介類・海藻類の混合品については、最終製品が乾燥魚介類又は乾燥海藻類であれば、該当該当します。なお、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の単一の魚介類又は海藻類がなければ、該当しません。
  
- 2 問の場合、以下のとおりとなります。
  - ① しそ、ごまを加えていることから、最終製品は乾燥魚介類とはみなされず、該当しません。
  - ② 最終製品が乾燥海藻類の製品であることから、該当します。
  - ③ ②と同じ海藻サラダであっても、こんにゃくを混合していることから乾燥海藻類の製品とはみなされず、該当しません。
  - ④ 最終製品である「松前漬けセット」は、原材料が細切りしたものに該当するもの同士の混合品であることから、該当しません。
  - ⑤ ねぎを加えていることから、最終製品である「みそ汁の具セット」は乾燥魚介類・海藻類とはみなされず、該当しません。



## 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(問16-1) 食品表示基準別表第15の1の「(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示された塩蔵魚介類(74-14)及び塩蔵海藻(74-291)を指します。具体的には、塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどうなどが該当します。

また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうになどについては、該当しません。

(問16-2) 以下のものは該当しますか。

- ① 食塩の他に調味料として添加物を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えた「すじこ」

(答)

- ① 調味料(アミノ酸等)などの添加物を使用しても、最終製品が「塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」であれば該当します。問の場合、最終製品である「たらこ」は明らかに「塩蔵魚介類」の製品であることから該当します。
- ② 発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えたものも該当します。

(問16-3) 「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすればよいですか。

(答)

- 1 同じ種類の原材料で複数の産地のものを混合した場合は、「〇〇(A国、B国)」のように、原材料に占める重量の割合が高いものから順に表示することが原則です。
- 2 しかしながら、問のような場合については、商品毎に正確に重量順に表示することは困難であることから、原材料の性質等を勘案し、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「〇〇(米国又はロシア)」のように表示することもやむを得ないと考えます。

この場合、消費者に誤認を与えないように、一括表示欄外に「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」のように、表示の根拠について記載することが必要です。(詳細は、表示方法-10を参照。)

また、問い合わせ等に対応できるように、根拠となる書類等を保持しておくことが必要です。

(問16-4) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

- ① 国内で塩蔵、小分けした「塩蔵かずのこ」
- ② A国で塩蔵、国内で小分けした「塩蔵かずのこ」

は原料原産地表示の対象になりますか。

また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(答)

1 問の例では、

- ① 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国が日本  
→ 原料原産地表示の対象
- ② 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国がA国  
→ 原産国表示が必要

となります。

2 すなわち、以下のように表示することとなります。

- ① にしんを漁獲した国（A国）が原料原産地となります。したがって、原料名欄に「かずのこ（A国産）」のように表示してください。
- ② 一括表示の「原産国名」欄に「A国」と表示してください。

(問16-5) A国産のわかめに「三陸種」と表示することはできますか。

(答)

- 1 平成16年9月の加工食品品質表示基準の改正において、「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」が表示禁止事項として新たに盛り込まれました。本規定の趣旨は、加工地を原料原産地であると誤認することを防ぐことであり、原料原産地表示とは別にそれと異なる地名を表示することを一律に禁止するものではありません。
- 2 「三陸種」という表示は、「三陸産わかめの種苗から育ったわかめ」を意味するものと考えられることから、三陸産わかめの種苗がその期待される品質を保持しつつ育ったわかめであることが証明できれば、「三陸種」表示が直ちに表示禁止事項に該当するものではないと考えます。
- 3 一方、わかめの種苗が当初期待した品質を発揮できる期間は限られており、種苗を他の海域に持ち込んで養殖すると、その際の種苗の寿命は約2～3年で、それ以降は葉の厚さ、形状等が異なってきます。このことは、わかめの種苗は農産物の品種とは異なり、生育環境によって当初期待した品質が保てなくなることを意味しており、その意味で種苗の産地を表示するのは限定的にすべきです。このようなことを考え合わせると、例えば、三陸で採取した種苗をA国へ持ち込み、2～3年ごとに更新したものであることが説明できない限り、「三陸種」という表示を行うことは不適切であり、誤認を与える表示と考えられます。
- 4 なお、3に示した要件に従い「三陸種」と商品の表面に表示する場合には、その商品が「三陸産」のわかめを使用したものであるとの誤認を防止するため、「三陸種」表示と同程度の大きさの文字で原料原産地を「原そう・〇〇わかめ」等と明確に表示しなければなりません。

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。）

（問17－1）食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 調味した魚介類及び海藻類とは、具体的には、生又は解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、
- ① しょうゆに漬けたもの（まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど）
  - ② 酒やみりんで溶いたみそに漬けたもの（あまだいの味噌漬けなど）
  - ③ 砂糖などで調味した酢に漬けたもの（しめさば、ままかり、もずく酢など）
  - ④ 酒粕に漬けたもの（あこうだいの粕漬けなど）
- が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も該当します。
- 2 また、以下のものは該当しません。
- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品）として販売されているもの
  - ② 調理冷凍食品（食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品）として販売されているもの
  - ③ 麴などに漬け込んで発酵させたもの（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、さばのへしこなど）

（問17－2）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものは、該当しますか。

（答）

調味した魚介類又は海藻類のうち、食品表示基準別表第3に規定する「調理冷凍食品」にあつては該当しません。なお、凍結させていても、「調理冷凍食品」でないものにあつては、該当します。

（問17－3）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは該当しますか。

（答）

「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調味しておらず、該当しません。

(問17-4) あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが該当し、いわしのぬか漬けや塩辛製品は該当しませんが、該当するか否かの判断はどこですればいいのですか。

(答)

原料である魚介類が発酵しているかどうかで判断しています。したがって、同じように味噌漬けや粕漬けを行った商品であっても、最終製品が発酵製品であれば該当しません。

(問17-5) めかぶを湯通ししてから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は該当しますか。

(答)

- 1 湯通し（ブランチング）を行ってから調味したものについては、生鮮食品を単に調味したものと同様とみなし、該当します。
- 2 したがって、問のように、めかぶを湯通しして調味液に漬けた「味付けめかぶ」についても、生の海藻類を調味したものと同様とみなし、該当します。

(問17-6) 以下のものは該当しますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等の入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子を和えたもの
- ⑤ いいだこを茎わさびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

(答)

- 1 「調味した魚介類及び海藻類」の範囲は、生又は解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものです。したがって、単に調味したものは該当し、一方で調味液以外の原材料と混合し新たな商品特性が加わった商品は該当しません。
  
- 2 したがって、問の場合、以下のとおりとなります。
  - ① ぶりを単に調味したものですので該当します。
  - ② 生の海藻を黒酢を含む調味液で調味したものですので該当します。
  - ③ 混合されているししゃも卵は当該商品の重要な原材料であることから、めかぶを単に調味したものとはみなされず該当しません。
  - ④ 混合されている辛子明太子は当該商品の重要な原材料であることから、いかを単に調味したものとはみなされず該当しません。
  - ⑤ 混合されている茎わさびは当該商品の重要な原材料であることから、いいだこを単に調味したものとはみなされず該当しません。
  - ⑥ 混合されているバッテラこんぶは当該商品の重要な原材料であることから、さばを単に調味したものとはみなされず該当しません。

## 18 こんぶ巻

(問18－1) 食品表示基準別表第15の1の「(18) こんぶ巻」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示されたこんぶ巻(74-226)を指します。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(味付け又はゆでた魚介類等)を入れ、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(煮付けた)ものであり、かつ、原材料及び添加物に占める昆布(昆布を水で戻した状態のもの)の重量の割合が50%以上のものが該当します。まれに、中芯の具材が非常に大きく、原材料及び添加物に占める昆布の重量の割合が50%未満となる商品もありますが、このような場合は該当しません。

また、以下のものも該当しません。

- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品(食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品)として販売されているもの
- ② 調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

(問18－2) 水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。

(答)

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。原材料及び添加物に占める水戻しした昆布の重量の割合が50%以上である場合に該当します。

(問18-3) 以下のようなものは該当しますか。

- ① 昆布 (70%)、干びょう及び調味料 (30%)
- ② 昆布 (60%)、中芯の具材 (20%)、干びょう及び調味料 (20%)
- ③ 昆布 (40%)、中芯の具材 (50%)、干びょう及び調味料 (10%)
- ④ 昆布 (40%)、干びょう及び調味料 (60%)

※ 括弧の割合は、製品の原材料及び添加物に占める重量の割合です。

(答)

- ① 昆布が原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、該当します。
- ② 昆布が原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、該当します。
- ③ にしん、鮭、ほたて等の中芯の具材を多く使用した製品の場合、昆布の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となるため、該当しません。
- ④ 水あめ等の調味料を多く使用した製品の場合、昆布の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となるため、該当しません。

(問18-4) こんぶ巻の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

こんぶ巻の原材料である昆布の産地を原料原産地として表示してください。

- ① 国産品にあつては、「国産」又は生産した水域名、主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名等を表示することができます。
- ② 輸入品にあつては、「原産国名」又は原産国名に水域名を併記して表示することができます。
- ③ 国産品と輸入品の昆布を使用した場合は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

(問18-5) こんぶ巻を凍結させたものも該当しますか。

(答)

こんぶ巻を凍結させたものも該当します。ただし、調理冷凍食品（食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品）として流通、販売されるものは、該当しません。

(問18-6) バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、製品の「原産国名」としてこんぶ巻を製造した国名の表示が必要です。



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。）

（問19－1）食品表示基準別表第15の1の「(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。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 「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、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）

具体的には、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、ふぐ皮の湯引きなどが該当します。

2 また、以下のものは該当しません。

① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品）

② しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」という行為となるため）

（問19－2）ゆでた後、塩味をつけたものは該当しますか。

（答）

ゆでた後に味付け程度に塩をふったものは、塩ゆでしたものと同様に考えられることから該当します。なお、食する際に塩抜きする必要があるほど塩を加えたものは「(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当します。

（問19－3）ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは該当しますか。

（答）

ゆでた後に干したものは、食品表示基準別表第15の1の「(15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」又は「(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当します。

(問19-4) 以下のものは該当しますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」(たいの霜皮づくり)
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」(ゆでだこ)
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの(酢だこ)

(答)

- ① 湯通し(ブランチング)処理を行ったものも該当します。問の「たいの霜皮づくり」のように、形を整えるための湯通しを行ったものも該当します。
- ② 殻を開けてむき身を取り出すための湯通しを行ったものも該当します。
- ③ 食塩、添加物を加えたものも、最終製品が「ゆでだこ」であるので、該当します。
- ④ 煮たものと同様、該当しません。

## 20 表面をあぶった魚介類

(問20-1) 食品表示基準別表第15の1の「(20) 表面をあぶった魚介類」の範囲を教えてください。

(答)

1 表面をあぶった魚介類とは、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、かつおのたたきなどのように、内部までは火が通っていないものを指します。

2 また、以下のものは該当しません。

- ① 表面をあぶった魚介類にしょうが醤油などをかけたもの（小袋で添付されている場合は該当）
- ② 内部まで加熱したもの（さんまの塩焼きなどのいわゆる「焼き魚」）

(問20-2) 尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は該当しますか。

(答)

尾部（及び殻）のみを短時間の加熱により赤変させたものも該当します。なお、身の部分を長時間加熱し、内部まで火が通っているものは該当しません。

(問20-3) 「かつおのたたき」にたれをかけたものは該当しますか。

(答)

調味したものは「(20) 表面をあぶった魚介類」に該当しません。また、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものではないことから、「(17) 調味した魚介類及び海藻類」にも該当しません。

21 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。）

（問21－1）食品表示基準別表第15の1の「(21) 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。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 フライ種として衣をつけた魚介類とは、具体的には、生又は解凍したカキに衣を付け、冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ、同じくムニエル用に太刀魚に下味をつけ、衣をまぶし冷蔵状態で販売する太刀魚などが含まれます。衣については、スパイスなどをまぶしたものも含まれます。

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの
- ② 調理冷凍食品（食品表示基準別表第3に規定するもの）として販売されているもの

（問21－2）フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものは、該当しますか。

- ①  $-15^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍ケースで販売するもの
- ②  $-15^{\circ}\text{C}$ より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

（答）

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、食品表示基準別表第3に規定する「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

- ①  $-15^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」でなければ、該当します。
- ②  $-15^{\circ}\text{C}$ よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」ではないので、該当します。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、該当します。

（問21－3）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは該当しますか。

（答）

「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」などブランチングを行った後に衣を付けたものも該当します。

(問21-4) 以下のものは該当しますか。

- ① 塩、こしょうなどで下味をつけたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
- ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

(答)

- ① 下味付けを行ったものも該当します。
- ② 刻みネギ、刻みパプリカなどが入った衣を付けたものについても下味付けと同様とみなし該当します。

(問21-5) 以下のものは該当しますか。

- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
- ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

(答)

- 1 フライ種として衣を付けたものの混合製品については、魚介類同士の混合製品のみ該当します。なお、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超える原材料がない場合は該当しません。
  
- 2 したがって、問の場合は以下ようになります。
  - ① 魚介類同士の混合であり、最終製品が「フライ種として衣をつけた魚介類」に該当します。
  - ② 魚介類と食肉の混合製品であり、該当しません。

(問21-6) 衣の重量が50%以上を占める商品は該当しますか。

(答)

衣の重量が50%以上を占める商品は該当しません。

(農畜水産物を混合したもの 食品表示基準別表15の1の(22))

22 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。)

(問22-1) 食品表示基準別表第15の1の「(22) (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。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 (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とは、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さしたもの(ねぎま串)などが該当します。
- 2 このような異種混合品であっても、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上原材料がない場合は、該当しません。
- 3 また、以下のものは該当しません。
  - ① かまぼこやつみれなど、加工食品を混合した鍋物セット
  - ② タレ付けした肉(加工食品)を使用したねぎま串のように、加工食品を混合したもの(塩、こしょう程度の下味付けは除く。)
  - ③ これらを加熱調理したもの(鍋物、焼き鳥など)

(問22-2) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は該当しますか。また、これに食用油脂を加えたものは該当しますか。

(答)

食品表示基準別表第15の1の「(22) (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品の異種混合したもの」とは、生鮮食品同士を混合したものです。したがって、マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は該当しますが、マグロのすき身と生鮮のネギに食用油脂を加えたものは該当しません。なお、食用油脂を加えてネギを混合していない「まぐろたたき」については、同表第15の1の「(17) 調味した魚介類及び海藻類」に該当します。

(おにぎりののり 食品表示基準別表15の6)

23 おにぎり（米飯類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。）

(問-23) 個別に原料原産地表示の対象となる「おにぎりののり」の「おにぎり」の範囲と原料原産地の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 消費者への情報提供の観点から、個別に原料原産地表示を義務付けることとした「おにぎりののり」の「おにぎり」は、炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含みます。）です。
- 2 具体的には、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりとして認識するものを対象とします。
- 2 また、以下のものは対象外となります。
  - ① 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。
  - ② 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。
- 3 なお、他の原料原産地表示義務の対象と同様に、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（いわゆるインスタ加工品）などのおにぎりは、対象外です。
- 4 おにぎりについては、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）に加えて（※）、重量割合にかかわらず、のりについて、原料原産地表示が必要です。

表示方法は国別重量順表示を行うこととし、「又は表示」や「大括り表示」は認められません。

具体的には、のりとのりの原そうの産地が同一の産地となることから「のり（国産）」、あるいは「のり（原そう（国産）」のように、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地を表示することになります。

※ 米トレーサビリティ法の規定に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。

### Ⅲ 表示方法

(表示方法－1) 原料原産地の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

- 1 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品であるものには、「国産である旨」を、輸入品にあつては、「原産国名」を表示します。

例えば、切り干しだいこんの場合、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものである「だいこん」の原産地を国名で表示します。

- 2 ただし、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品の場合、以下のような表示が可能です。

- ① 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが農産物の場合

国産である旨の表示に代えて都道府県名その他一般に知られている地名での表示が可能です。また、生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。

例えば、生鮮農産物の原産地表示では都道府県名より広い地域（九州産、関東産）などは認められていませんが、原料原産地表示では、「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

- ② 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが畜産物の場合

国産である旨の表示に代えて主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所）が属する都道府県その他一般に知られている地名での表示が可能です。また、上記同様、「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

- ③ 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが水産物の場合

国産である旨の表示に代えて生産（採取及び採捕を含む）した水域の名称（以下「水域名」といいます。）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所）が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。

また、上記同様に「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

なお、輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（キンメダイ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：キンメダイ（フランス（インド洋）」と表示することができます。



す。

3 具体的な表示例は以下のとおりです。(例1、例2はどちらの方法も可能です。)

《例1：原材料名欄にかっこ書きで表記（食品表示基準別記様式1 備考3）》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国）、食塩
内容量	1尾
消費期限	令和××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

《例2：原料原産地名欄による表記》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国
内容量	1尾
消費期限	令和××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(表示方法－２) 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものと同じような原材料が使われており、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものが特定しにくい場合についての表示の方法について教えてください。

(答)

- 1 原料原産地名については、その産地がどの原材料の産地であるのかが明確に分かるように表示しなければなりません。
- 2 例えば、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるだいこんと少量のにんじんが使われている乾燥野菜などの場合は、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものであるだいこんの原産地について表示していることがわかるように、原材料名のだいこんの後ろにかっこ書きで原産地を表示するか、原料原産地名欄に「A国(だいこん)」のように表示します。
- 3 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものと同じような複数の原材料が使われている場合に、原料原産地名欄に地名だけを表示することは、どの原材料の原産地を表示しているかが明確ではないため認められません。

《例3：原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものと同じような複数の原材料が使われている場合》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん(A国)、にんじん
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国(だいこん)
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(次頁に続く)

※ 以下のような表示は、（表示方法－１）の《例２》と同様の表示の方法ですが、この場合、だいこんの原産地なのかにんじんの原産地なのか判断できないため、食品表示基準に抵触する表示に該当します。

《不適切な表示例》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(表示方法－3) 食品表示基準別記様式1の枠外に原料原産地を表示する場合についての表示の方法を教えてください。

(答)

例えば、調達先が頻繁に変動する等により、あらかじめ容器包装に印刷して表示することが困難な場合には、賞味期限と同様にこの様式の原料原産地名の欄に表示箇所を表示した上で、枠外に表示することも認められます。

この際、表示場所については、「枠外記載」、「別途記載」等ではなく、「商品名下部に記載」等のように、消費者にとって分かりやすいように明示してください。

また、印字又はシールなどで対応することも可能です。シールの場合は容易に剥がれないようにしてください。

《例4：表示箇所を明示した上で枠外に事前に印刷》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

商品名
原料〇〇の原産地名 A国

《例5：本商品に使用した原料の原産地に○を打刻》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	A国、 <u>B国</u> 、C国
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

注) この商品の原料〇〇の原産地は○で印字しています。

(次頁に続く)

《例 6 : 包装に事前に印刷するのではなく、シールを添付》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

シール添付

商品名
原料〇〇の原産地名
A国

(表示方法－4) 複数の原料原産地を表示する場合の表示の方法について教えてください。

(答)

- 1 原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものについて、2カ国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産国名を表示します。

《例7：原材料に占める重量の割合の高いものから順に原産地名を表示》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国)、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

- 2 原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地が3箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に2箇所以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。

《例8：原料原産地が3箇所以上であり、全て表示する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国、C国、D国)、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

《例9：原料原産地を2箇所以上表示し、それ以上を「その他」として表示する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国、その他)、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

(次頁に続く)

- 3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合は、国レベルでカウントし、3カ国以上のものを混合した場合に「その他」と表示できることとします。

《例10：a県産、b県産の原材料とA国の原材料を混合して使用した場合》



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（日本、A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（日本（a県、b県）、A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（a県、b県、A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

《不適切な表示例》

- ※ a県、b県、A国で3箇所とカウントせず、国レベルで日本、A国の2箇所とカウントするため、「その他」表示による省略は不可。



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（a県、b県、その他）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

(表示方法－5) 複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合についての表示の方法について教えてください。

(答)

このような場合については、下記のように表示することも可能です。

ただし、消費者の優良誤認を招かないよう注意してください。(この表示の考え方については、表示の方法－10を参照。)

《例11：合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示》

名称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣（米国又はロシア）、××、△△
内容量	100g
賞味期限	令和元年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

注) すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における平成30年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口（電話番号〇〇）にお尋ねください。



(表示方法－6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語について教えてください。

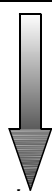
(答)

例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が製造地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このように、製造地をあたかも原料の原産地であるかのように誤認させるような表示が「産地名の意味を誤認させるような用語」に該当します。このような場合に、もし原料原産地がA国であるならば、製造地：沼津、原料原産地：A国と区別して明記すること等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行う必要があります。

《例12：産地を表示する場合、製造地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

〈商品表面〉

沼津産  
あじの開き



改善

〈改善表示例〉

(1) 製造地、原料原産地を明記

あじの開き  
製造地：沼津  
原料原産地：A国

〈一括表示欄〉

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国産）、食塩
内容量	1尾
消費期限	令和××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

(2) 沼津は製造地である旨を明記

あじの開き  
(沼津製造)

(3) 産地名に関する強調表示を行わない

あじの開き

(表示方法－7) 一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(答)

- 1 商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、食品表示基準に規定する方法に従って表示する場合には、割合(%表示)を併記する必要はありません。
- 2 下記のように、食品表示基準に規定する方法以外の方法で原料原産地を表示する場合は、特色のある原材料等の表示の規定に従って、割合の表示が必要です。
  - ① 一括表示欄に「商品名の近くに表示」のように記載せずに、商品名の近くに原料原産地を強調表示
  - ② 複数の原産地のものを混合しているにもかかわらず、特定の原産地のみを強調して表示

(表示方法－8) 牛肉60%、豚肉40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ70%、オーストラリア30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料欄に、牛肉(アメリカ70%、オーストラリア30%)と割合も表示することはできますか。

(答)

食品表示基準では割合までの表示を表示する必要はありませんが、自主的に事実に基づいて表示することは差し支えありません。

(表示方法－9) 大豆水煮など、遺伝子組み換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えばよいですか。

(答)

大豆水煮、ゆでた枝豆等、原料原産地表示の対象であり、かつ、遺伝子組換えに関する表示義務が課せられている加工食品については、下記《適切な表示例》のような方法で表示を行ってください。

《適切な表示例》

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国、遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国) (遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国、B国) (遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

《不適切な表示例》

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国、B国・遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (遺伝子組換えでない、A国、B国)、××、△△
⋮	⋮

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

(表示方法－10) 輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合の表示の方法を教えてください。

(答)

原材料は、通常の場合、使用した原産国ごとの割合を製造業者が把握しているはずであるため、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地を、原材料に占める重量割合の高い順に列記することとしています。

しかしながら、現実には、輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合があります。

例えば、塩たらこについては、米国、ロシア、日本の3か国に原産国が限定されており、うち国産以外の米国産、ロシア産の原料は品質面でも、価格面でも大きな違いはみられないことから両国の原材料は混合使用され、製品ごとに使用した原産国の重量割合を特定することは極めて困難な状況にあります。

このため、こうした商品については、消費者に誤認を与えないことを条件に、別途その旨認識できるよう注意書きを加えることで、製造事業者の責任において原産地ごとの使用割合を合理的に判断し、その判断に従った順序で原産地を表示することを例外的に認めることとします。

例えば、塩たらこについては、米国産、ロシア産の原料のみを使用した商品については、直近1年間の原料使用実態を按分し、多い方から順に表示する等、事業者において原産地の表示順を決めたルールを定め、そのルールに従って表示することを可能とします。

ただし、この場合には、商品にその旨認識できるよう、「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」等、必ずしも商品ごとの重量割合順に表示しているものではないことを明記してください。

《表示例》令和2年の原料取扱い割合が、ロシア6割、米国4割の場合

名称	塩たらこ
原材料名	スケトウダラの卵（ロシア又は米国）
⋮	⋮

注) スケトウダラの原料原産地は、当社における令和2年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。

(次頁に続く)

※ なお、通常、国産原料が米国産又はロシア産の原料と混合使用されることはないことから、国産原料と外国産原料の両方を原料として表示することは想定していません。

また、以下のように通常の原料原産地を記載し、例外的に変動する場合がある旨を記載する表示方法は認められませんので御注意ください。

×

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	常温で保存してください。
製造者	××株式会社 B県××市××町×-×

商品名
原料の調達事情により、原料原産国は変動する場合があります。 この原料〇〇の原産国については、弊社にお尋ね下さい。