

個別品目ごとの表示ルール

令和5年11月

消費者庁食品表示企画課

食品に係る加工食品の表示基準（JAS法関連事項）の変遷

昭和25年～ (1950年)	J A S 格付品 にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<背景> ・戦後の混乱期にまがい物が横行したことを背景に、JAS法（農林物資規格法）の制定 <目的> ・適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用 または商品の合理化（粗悪品の排除、食品・農林水産品の品質向上） <表示基準の位置付け> ・JAS規格の一部として表示基準を規定（JAS格付品のみに表示義務）
昭和45年～ (1970年)	基準のある 品目にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<改正> ・JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）を改正し、品質表示基準制度を創設 <目的> ・農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資するため <表示基準の位置付け> ・JAS規格から分離する形で品質表示基準を制定 (JAS規格制定品目を中心に作成され、JAS規格はなく品質表示基準のみの品目もあり) ・品質表示基準のある品目に表示義務 ・最初の品質表示基準を制定（昭和46年）（果実飲料、炭酸飲料）その後、品目ごとに順次制定
平成11年～ (1999年)	全ての加工食 品に表示義務 (品目横断的 に義務付け)	<改正> ・品質表示基準の対象を全ての農林物資に拡大 <目的> ・食品の多様化、消費者の食品の品質及び安全性や健康に対する関心の高まり等に対応して、食品の表示 制度を充実強化するため <表示基準の位置付け> ・すべての加工食品を対象に品目横断的な品質表示基準を制定（平成12年） ・個別の品質表示基準があった品目は、品目横断的な基準に加え、個別の基準を上乗せ
平成25年～ (2013年)	対象範囲に変 更なし いわゆる品質表 示の部分は、原 則そのまま移行	<食品表示法の制定> ・J A S 法等 3 法の食品表示に関する規定を統合して包括的かつ 一元的な食品表示制度とするため 食品表示法を創設 ・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年） ・品質表示の部分は、原則そのまま移行

個別基準一覽

[illegible]

個別基準一覧

	昭和													平成																																		
	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
チルドミートボール 平成2年8月9日																				◎										○																	●	
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ 昭和47年4月24日		◎																													○																●	
乾めん類 昭和61年11月18日																	◎														○																●	
即席めん ※昭和47年8月25日		◎																													○																●	
マカロニ類 昭和48年2月1日		◎																													○																●	
凍り豆腐 ※昭和48年6月4日			◎																												○																●	
パン類 平成9年3月26日																											◎				○																	●
農産物漬物 平成8年6月4日																											◎				○																	●
トマト加工品 ※昭和46年8月3日		◎																													○																●	
ジャム類 昭和47年8月28日		◎																													○																●	
乾しいたけ 平成8年9月6日																											◎				○																	●
うに加工品 昭和50年2月22日				◎																											○																●	
うにあえもの 昭和50年11月18日					◎																										○																●	
乾燥わかめ 昭和53年6月29日								◎																							○																●	
塩蔵わかめ 昭和53年6月29日								◎																							○																●	
削りぶし 昭和52年7月8日							◎																								○																●	

個別基準一覧

	昭和										平成																																				
	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
煮干魚類 ※平成8年9月9日																											◎			○																	●
うなぎ加工品 平成13年5月1日																															◎															●	
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料 ※昭和51年7月25日						◎																								○																●	
食酢 昭和54年6月8日									◎																						○															●	
風味調味料 昭和50年11月18日					◎																										○															●	
乾燥スープ 昭和51年7月25日					◎																										○															●	
ウスターソース類 昭和49年8月1日				◎																											○															●	
しょうゆ 昭和45年12月14日	◎												△																		○												△				●
みそ 昭和49年7月8日				◎																											○															●	
食用植物油脂 昭和47年1月27日	◎																														○															●	
マーガリン類 ※昭和45年3月24日	◎																														○															●	
レトルトパウチ食品 昭和52年12月5日						◎																									○															●	
野菜冷凍食品 平成14年8月19日																																	◎													●	
チルドぎょうざ類 平成2年8月9日																					◎																								●		
調理冷凍食品 昭和53年10月7日								◎																																						●	

4

個別基準一覧（廃止）

[illegible]

◎初期制定 ○廃止制定 △全部改正 ×廃止 ●統合
※は初期制定時と名称の変更あり

個別品目ごとのルールについて

- 旧 J A S 法において、個別品目ごとに定められていたルールについては、基本的には食品表示の一元化の際に、そのまま食品表示府令に移行しており、個別品目のあり方などの議論は十分されていない状況。
- 今日的にみて、消費者の合理的な選択という観点からどのような意義があるのか、合理的な理由のない複雑なルールによって事業者にも負担をかけていないか。

以下の事項について、横断的な表示ルールとは別に、個別の表示ルールがある品目とない品目が存在。個別品目ごとのルールがあるものについては、個別ルールが優先される。

別表第 3 食品の定義

別表第 4 個別の表示ルール（名称）
個別の表示ルール（原材料名）
個別の表示ルール（添加物）
個別の表示ルール（内容量）

別表第 5 名称の規制

別表第 19 追加的な表示事項（使用上の注意、調理方法、形状、特定の材料の含有率など）

別表第 20 表示の様式

別表第 22 表示禁止事項

(参考) 個別品目ごとのルールについて

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

個別品目ごとのルール（名称）

- 「名称」について、横断的ルールでは「その内容を表す一般的な名称」を表示することとしている。
- 特定の「名称」の表示が義務付けられている品目があるが、現状において妥当性があるか。

○名称の個別のルール（食品表示基準別表第4）

形状や大きさ、太さの違いによって表示できる名称が規定されている。

食品	表示事項	表示の方法
(略)		
マカロニ類	名称	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、一・二ミリメートル未満の太さの棒状に成形したものにあっては「バーミセリー」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。
(略)		

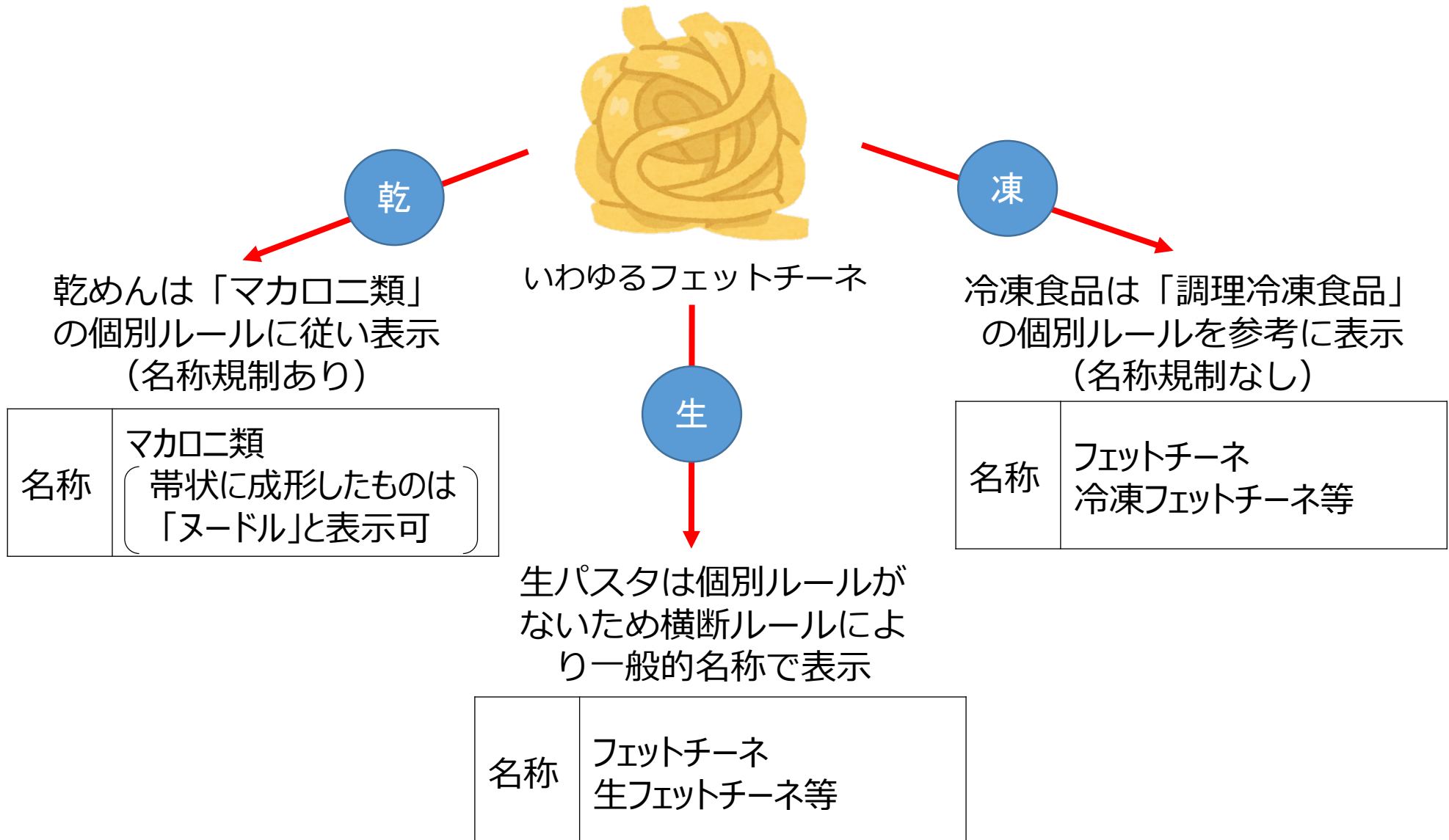
名称の表示方法（別表第4に規定）

形状や大きさ、太さの違いによって表示できる名称が異なる。

いわゆる「パスタ」については、現行の規定では「マカロニ類」と表示することになる。

名称規制による表示の違い（マカロニ類）

- 同様の製品であっても製品形態によって使用できる「名称」が異なる。



容器包装による表示の違い（レトルトパウチと透明パウチ）

○ 同じ原材料を用いた製品であっても容器包装によって使用できる「名称」が異なる。

○ 定義（食品表示基準別表第3）

定義に容器包装の条件が規定されている。

食品	用語	定義
レトルトパウチ食品	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 <u>遮光性を有するものに限る。</u> ）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。

○ 名称の個別のルール（食品表示基準別表第4）

使用する原材料により表示できる名称が規定されている。

食品	表示事項	表示の方法
レトルトパウチ食品（略）	名称	次に定めるところにより表示する。～中略～ 三 パスタソース 「パスタソース」と表示する。ただし、 <u>食肉を原材料として使用したものであって臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないもの</u> にあつては、「 <u>ミートソース</u> 」と表示する。



レトルトパウチ包装
【遮光性あり】

レトルトパウチ食品の定義に当てはまるため、レトルトパウチ食品の個別ルールを参考にミートソースと表示

名称	ミートソース
----	--------



和風味のミートソース



透明パウチ包装※
【遮光性なし】

レトルトパウチ食品の定義に当てはまらないため、横断ルールにより一般的名称で表示

名称	和風パスタソース
----	----------

※ 外箱に遮光性あり

流通形態による表示の違い（原材料名）

○ 同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。

例：ぎょうざ



冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、
個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮（小麦粉、澱粉、植物油、食塩） / ……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

「皮以外の原材料」と「皮」の重量
を比較し、重量順に表示

チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、
個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、皮（小麦粉、澱粉、植物油、食塩）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 / ……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、
⑤皮、⑥その他のものの重量を比較
し、重量順に表示

上記以外（冷蔵・常温など）は、個別ルール
がないため横断ルールにより表示

名称	惣菜
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、澱粉、豚背油、長ネギ、ニラ、植物油、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 / ……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

個別的義務表示事項について

- ・横断的義務表示事項とは別に、食品表示基準別表第19において、特定の個別品目に対して表示を義務付ける事項を規定。
- ・JAS法に基づく品質表示基準制定時において、当時の品目を取りまく情勢等を背景として義務付けられた事項が複数存在。

<食品表示基準第三条>

品目横断的義務表示事項

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・製造者

- ・製造所又は加工所

調理冷凍食品

(冷凍春巻き、冷凍ぎょうざ、冷凍しゅうまい)

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・**皮の率**
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・製造者

- ・製造所又は加工所
- ・使用方法

「皮の率」の表示方法

- ・以下の率を超えるものについて、実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。

種類	率
冷凍春巻き	50% (油で揚げたもの：60%)
冷凍ぎょうざ	45%
冷凍しゅうまい	25%

チルドぎょうざ類

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・**皮の率**
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・**調理方法**
- ・製造者

- ・製造所又は加工所

表示例)

加熱してお召し上がりください。

調理冷凍食品やチルド食品にあたら
ないぎょうざ（いわゆる惣菜にあたるもの等）
には個別的義務表示なし

＜参考＞ 冷凍ぎょうざの定義と個別ルール

○別表第 3

食品	用語	定義
調理冷凍食品	調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
	～中略～	～中略～
	冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの

○別表第 4

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、 冷凍しゅうまい、 冷凍ぎょうざ、～ 以下略)	原材料名	使用した原材料を、次の一から四までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から四までに定めるところにより表示する。 一 ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。 イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 ～中略～ （２） 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上の場合、（１）の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」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。 ～中略～ ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」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、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。 ～以下略～

<参考> 冷凍ぎょうざの個別的義務表示事項

○別表第19

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、～以下略）	衣の率～以下略	略
	皮の率（冷凍しゅうまいにあつては二十五パーセント、冷凍ぎょうざにあつては四十五パーセント、冷凍春巻にあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては六十パーセント）を超えるものに限る。）	実比率を下回らない五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。
	使用方法	解凍方法、調理方法等を表示する。
	内容個数（内容個数の管理が困難でないものに限る。）	○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。
	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨～以下略	略
	ソースを加えた旨～以下略	略
	食肉の含有率～以下略	略
	魚肉の含有率～以下略	略

＜参考＞ チルドぎょうざの定義と個別ルール

○別表第 3

食品	用語	定義
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	あんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものを含む。）を包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	チルドぎょうざ	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。

○別表第 4

食品	表示事項	表示の方法
チルドぎょうざ類	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 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。 ～中略～ （２） 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上である場合は、（１）の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」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。 （３） 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、（１）の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」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。 ロ 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。 ～以下略

＜参考＞ チルドぎょうざの個別的義務表示事項

○別表第19

食品	表示事項	表示の方法
チルドぎょうざ類	調理方法	「加熱調理すること」等と表示する。
	皮の率（チルドぎょうざ又はチルドぱおずにあつては四十五パーセント、チルドしゅうまいにあつては二十五パーセント、チルド春巻にあつては五十パーセントを超える場合に限る。）	実比率を下回らない五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。
	「チルド」の用語	「チルド」と表示する。
	「魚肉」の用語（あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高い場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名称を表示していない場合に限る。）	「魚肉」と表示する。
	「野菜」の用語（あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあつては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあつては二十五パーセント未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあつては十パーセント未満である場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を表示していない場合に限る。）	この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」と表示する。