

※令和5年度第2回食品表示懇談会 資料2「個別品目ごとの表示ルール」より抜粋

○ 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）

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）

「皮以外の原材料」と「皮」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）

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

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

流通形態による表示方法の違い（個別的義務表示事項）

※令和5年度第2回食品表示懇談会 資料2「個別品目ごとの表示ルール」より抜粋

- ・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

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

「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%

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ぬぎょうざ（いわゆる惣菜にあたるもの等）には個別的義務表示なし