

チルドぎょうざ類に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 チルドぎょうざ類の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年6月

消費者庁食品表示課

1 チルドぎょうざ類の個別ルール

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				
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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	●	●	●	—	—	●	—	—	●

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

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。
	チルドしゅうまい	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。
	チルド春巻	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。
	チルドぱおず	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
チルドぎょうざ類	あん	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切り、若しくはひき肉したもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）を細切り、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第4のチルドぎょうざ類の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。
	食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう
	魚肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	つなぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく等で、あんに加えるものをいう。
	皮	小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたものを（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドぱおず」（以下「チルドぎょうざ」等」と総称する。）と表示する。</p> <p>二 あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高いものにあつては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。</p> <p>三 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20%未満、チルドしゅうまいにあつては25%未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあつては10%未満である場合は、二の規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p>
チルドぎょうざ類	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 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。</p> <p>イ あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1)「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚脂」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあつては「香辛料」と、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>(2)使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2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。</p> <p>(3)使用した肉様植たんが2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。</p> <p>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、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 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、「ラード」、「にんにく」、「しょうゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
チルド ぎょうざ類	添加物	次に定めるところにより表示する。 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3条第1項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、添付油等の原材料に添加したものにあっては、添付油等の原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。 二 一の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したもの及び添付油等の原材料に添加したものに区分して、添付油等の原材料に添加したものにあっては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」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。
	内容量	食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあっては製品及びこれらのものの合計の重量並びに製品の重量を、これらを添付しないものにあっては製品の重量を、g 又は k g 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、「〇個入り」と表示する。

○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ
		チルドしゅうまい
		チルド春巻
		チルドぱおず

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

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45%、チルドしゅうまいにあつては25%、チルド春巻にあつては50%を超える場合に限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもつて、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20%未満、チルドしゅうまいにあつては25%未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあつては10%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。

○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・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
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
チルドぎょうざ類	<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>二 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>	<p>第 8 条各号（第 3 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 「チルド」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商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める14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 「魚肉」の用語は、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める14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>三 「野菜」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、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める14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>

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
チルドぎょうざ類	原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第19のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎょうざ	食肉	30%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	10%
	えび	15%
	かに	10%
	その他	10%
チルドしゅうまい	食肉	40%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	15%
	えび	10%
	かに	10%
	その他	10%

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルド春巻	食肉	30%
	牛肉	10%
	豚肉	10%
	鶏肉	10%
	えび	10%
	かに	8%
	その他	10%
チルドぱおず	食肉	30%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	15%
	えび	10%
	かに	8%
	その他	10%

項目	見直し要望	
別表3 定義	廃止	業界団体等がないことから、製造している事業者から聞き取りを行った。その結果、事業者からは、冷凍ぎょうざの個別ルールである調理冷凍食品と同様に廃止することについて、賛否はあったが、販売温度帯による表示方法の違いがなくなるよう、消費者庁として、懇談会取りまとめの方向性にそって、横断的な基準に合わせる方向で見直すこととする。
別表4 個別ルール（名称）	廃止	同上
別表4 個別ルール（原材料名）	廃止	同上
別表4 個別ルール（添加物）	廃止	同上
別表4 個別ルール（内容量）	廃止	同上
別表5 名称規制	廃止	同上
別表19 個別義務表示	廃止	同上
別表20 表示の方法	廃止	同上
別表22 表示禁止事項	廃止	同上