

即席めんに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 即席めんの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年8月

消費者庁食品表示課

1 即席めんの個別ルール

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				
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
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	●	●	●	●	●	—	●	●	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
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	●	●	●	●	—	●	—	—	●
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	●	●	●	—	—	●	—	—	●

○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
即席めん	即席めん	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 二 一にかやくを添付したもの
	生タイプ 即席めん	この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。
	添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
	かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。

○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
即席めん	原材料名	第 3 条第 1 項の表の原材料名の項の 2 に定めるほか、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 めんにあっては、「めん」（油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。 二 添付調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
	添加物	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 項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
	内容量	第 3 条第 1 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、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をグラム単位で、単位を明記して表示する。

○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
即席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	使用上の注意（食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。）	容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と表示する。

○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
即席めん	- かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2%以上である場合は、この限りでない。 - そば粉を使用しているものであつて、そば粉の配合割合が30%未満のものにあつては、「そば」の用語 - 生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語

項目	見直し要望	
別表3 定義		各項目について検討を行ってきた結果、これまで業界の適正な表示ルール維持の経緯があり、「現状維持」及び「廃止」の両意見があるところである。 それを踏まえた上で、業界としては今回の個別品目ごとの表示ルール見直しにあたり、各個別項目毎に、食品表示懇談会の方針に沿って議論されることで差し支えないと考えており、消費者に対してより分かりやすいルールとなるよう横断ルールの修正等を含め、整理されることを望む。
別表4 個別ルール（原材料名）		
別表4 個別ルール（添加物）		
別表4 個別ルール（内容量）		
別表19 個別義務表示		
別表22 表示禁止事項		