

令和6年度食品表示懇談会

第4回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

即席めん

令和6年8月

一般社団法人日本即席食品工業協会

1 一般社団法人日本即席食品工業協会とは

(1) 協会の概要 (8月1日現在)

設立 : 1964年(昭和39年)9月

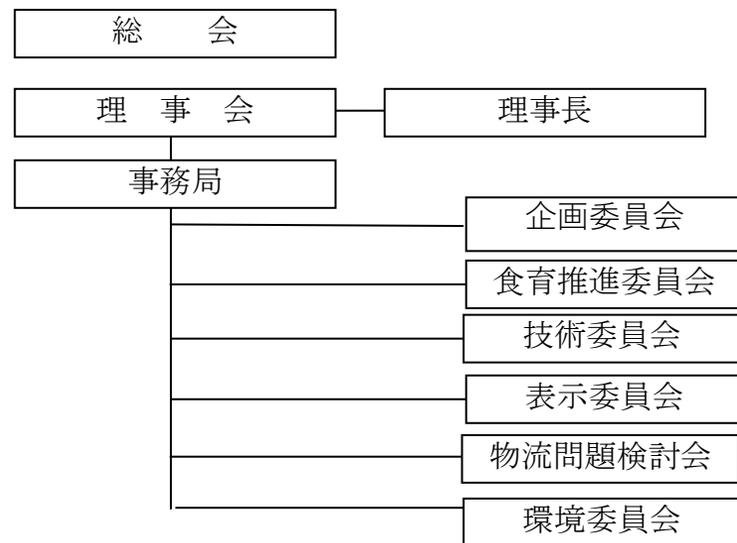
所在地 : 東京都港区新橋6-9-5 JBビル4階

理事長 : 井田 純一郎 (サンヨー食品株式会社 代表取締役社長)

副理事長 : 豊留 昭浩 (明星食品株式会社 代表取締役社長)

会員数 : 57社 (即席めん製造業者41社 関連製品製造業者16社)

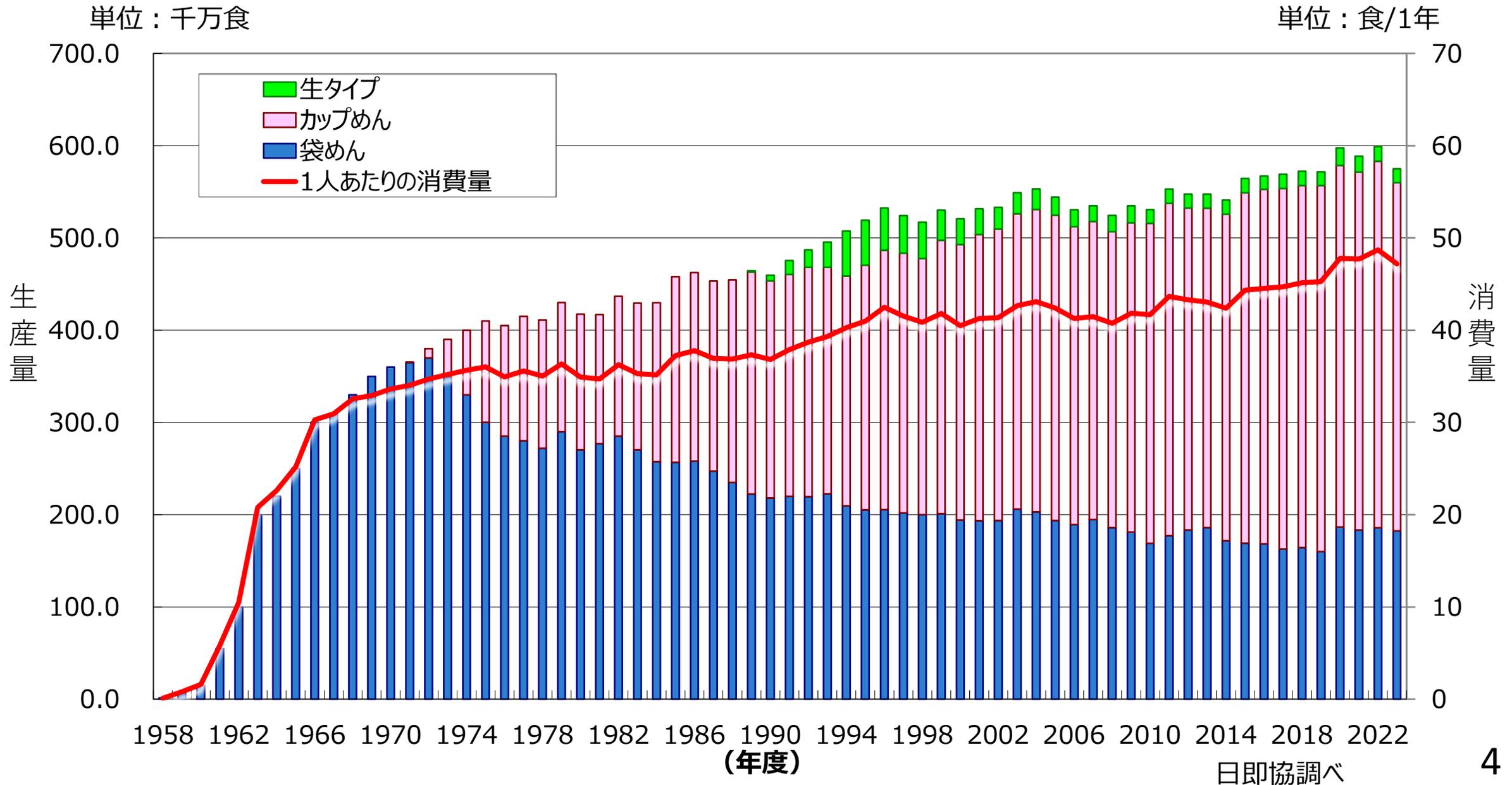
組織率 : 92% (2023年度 販売数量推計)



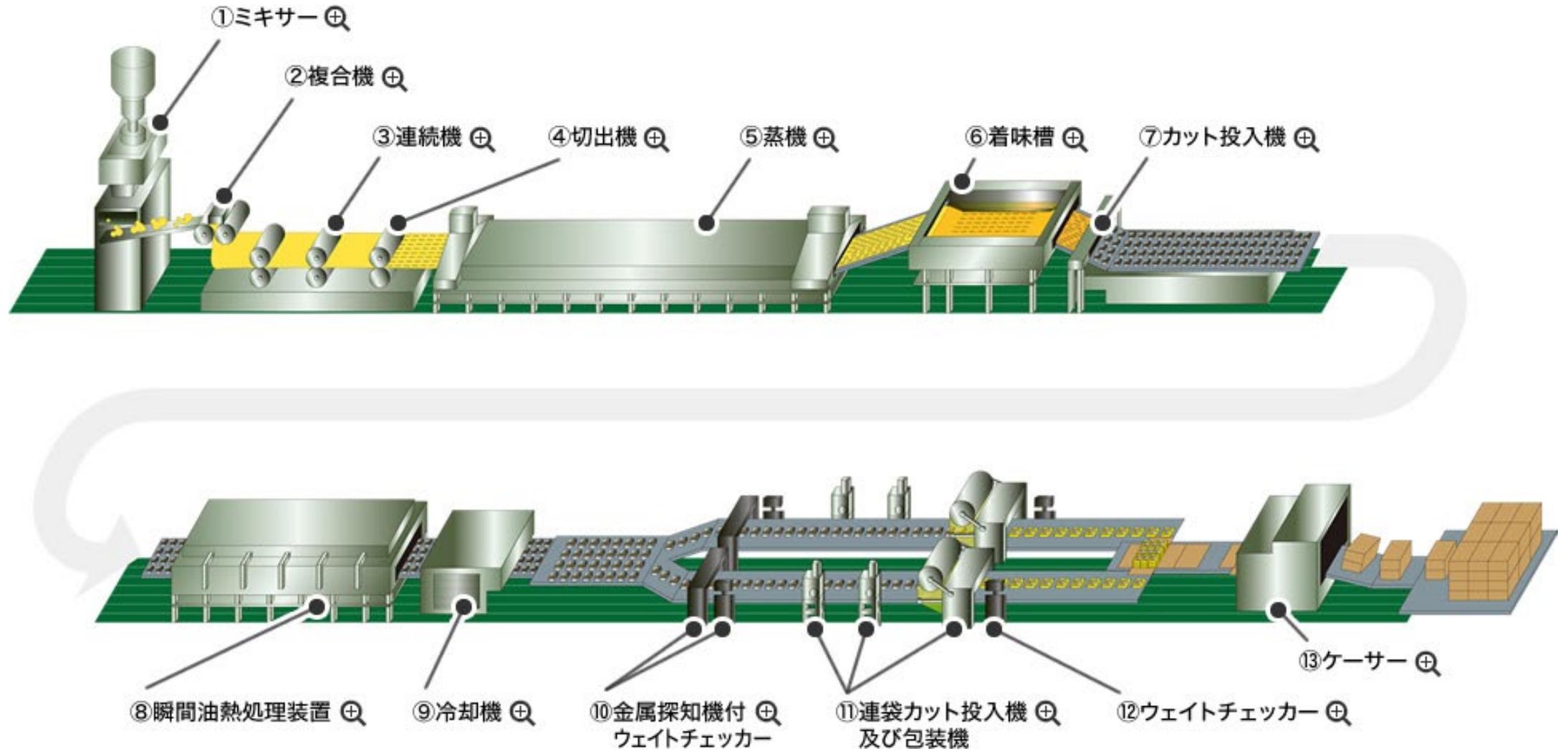
(2) 業界を取り巻く状況

- 即席めんの誕生以降、生産量は増加を続けている。特に、コロナ禍においては家庭内食回帰により生産量を伸ばした。各メーカーは年間2,000を超える銘柄を市場に提供しており、味や形態、価格帯においても様々な商品がある。主に袋入りの袋めん、カップに入ったカップめんがあり、めんの種類によってフライめん、ノンフライめん、生タイプ即席めんに分けることが出来る。
- 即席めんの表示は、昭和47年の個別品質表示基準制定以降、業界が一致団結して適正化に取り組んできており、さらに、平成12年に「表示に関する公正競争規約」を制定し、不当表示の排除に努めていることから違反事例は少ない。
- 原材料について、昨今、輸入小麦の価格は、ウクライナ情勢の緊迫化前を下回る水準で推移しているものの、即席めんに欠かせないパーム油脂を含め原材料価格の高騰やエネルギーコストのさらなる上昇に加え、人件費の見直しなど、経営的には厳しい状況となっている。
- 消費者の節約志向はさらに高まっており、NB品の価格については値上げもある程度受け入れられているが、低価格製品を購入する層が増えるなど、値上げ金額相当の販売額上昇には至っていない。

(3) 国内即席めん生産量の推移



(4) 即席めんの製造工程



(5) 個別表示ルールに関するこれまでの経緯

年	内容
1965年(昭和40年)	即席めん類のJAS規格の制定に伴い、格付した製品について内容量、調理方法、製造年月日、製造者の名称及び住所の表示を義務付け、優良誤認を禁止した。
1972年(昭和47年)	昭和43年の消費者保護基本法に従い、消費者に向けた品質表示の一層の拡充を求められたことから、JAS格付を行わない製品にも、表示を行わせるため、「即席めん類品質表示基準」を制定した。品名、原材料、内容量、製造年月日、調理方法、製造事業者の表示をすべての事業者に義務付けた。
1976年(昭和51年)	他の品質表示基準に先駆けて、初めて製造年月日に併せて賞味期限を表示することとした。
1997年(平成9年)	生タイプ即席めんのJAS規格制定に伴い「生タイプ即席めん品質表示基準」を制定した
2000年(平成12年)	医薬品および酒類を除くすべての加工食品を対象とした横断的品質表示基準「加工食品品質表示基準」が制定され、同基準により基本的な表示を行い、「即席めん類品質表示基準」および「生タイプ即席めん品質表示基準」は、上乘せで即席めん固有の事項を担う形になった。

(5) 個別表示ルールに関するこれまでの経緯（つづき）

年	内容
2009年(平成21年)	「即席めん類JAS規格」と「生タイプ即席めんJAS規格」を統合し「即席めんJAS規格」に改正したことから個別表示基準も統合し「即席めん品質表示基準」となった、この際に名称規制を廃止
2015年(平成27年)	食品表示の一元化によりすべての個別表示基準は「食品表示基準」に統合された。即席めんにあっては、原材料表示、内容量、使用上の注意、調理方法が個別の事項として継続し、表示禁止事項として、かやくの強調、そば粉の配合割合、生タイプ即席めん以外に生タイプの文言を使用しないことが引き続き定められた。
2024年(令和6年)	個別品目ごとの表示ルール見直しに向けた検討を行う。

カップ麺の表示例

CUP NOODLE

カップヌードル

●**名称** 即席カップめん ●**原材料名** 油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油、食塩、チキンエキス、ポークエキス、しょうゆ、ポーク調味料、たん白加水分解物、香辛料)、かやく(味付豚ミンチ、味付卵、味付えび、味付豚肉、ねぎ)、スープ(糖類、粉末しょうゆ、食塩、香辛料、たん白加水分解物、香味調味料、ポーク調味料、メンマパウダー)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、カラメル色素、かんすい、増粘多糖類、カロチノイド色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料抽出物、くん液、香料、ビタミンB2、ビタミンB1、酸味料、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む) ●**内容量** 78g(めん65g) ●**賞味期限** 容器底面に表示

●**保存方法** においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください

●**調理方法** ①お好きなタブからフタを半分まではがし、熱湯を内側の線までゆっくり注ぐ ②両方のタブでフタをとめて3分でOK! ●日清食品株式会社
大阪市淀川区西中島4-1-1 製造所固有記号は容器底面下段右端に表示



ここから
CHECK!

カップヌードルの裏側



外装フィルム:PP
フタ

お湯の目安量
300ml
熱湯
3分



コアラへ
ニッセン
ごみへ



コアラへ
ニッセン
ごみへ

袋麺の表示例

名称 即席中華めん
原材料名 油揚げめん(小麦粉(国内製造)、食用油脂(ラード、植物油)、でん粉、食塩、しょうゆ、みそ)、スープ(みそ、食塩、香辛料、砂糖、ポーク調味料、ねぎ、かつお節調味料、酵母エキス、発酵調味料、にんにく調味料、ポークエキス)、やくみ(七味唐辛子)/調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、香辛料抽出物、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、ビタミンB2、ビタミンB1、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内容量: 100g(めん90g)
賞味期限: この枠外右下部に記載
保存方法: 高温多湿・香りの強い場所・直射日光を避け、常温で保存
販売者: サンヨー食品株式会社
 〒107-0052 東京都港区赤坂3-5-2
製造所固有記号は賞味期限の後に記載

● **本製品のお問い合わせ先**
お客様相談室 TEL 0120-028-384
 受付 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)
 〒371-0811 群馬県前橋市朝倉町555

サンヨー食品(株)ホームページ
<https://www.sanyofoods.co.jp/>

栄養成分表示		食塩相当量 : 5.8g	
1食(100g)当たり		めん・やくみ 1.9g	
熱量	448kcal	スープ 3.9g	
たんぱく質	10.3g	ビタミンB1	0.33mg
脂質	17.2g	ビタミンB2	0.58mg
炭水化物	62.9g	カルシウム	217mg

参考値	熱量	
めん・やくみ	397kcal	
スープ	51kcal	調理直後に
合計	448kcal	分別して分析



PP, PET

おいしい召し上がり方

- 1 鍋にお湯500mlを沸騰させ、めんを入れて、ほぐしながら**3分間**ゆでます。 
- 2 火を止めてからスープを入れて混ぜ合わせ、器に移して出来上がりです。 

お好みにより七味スパイスを入れてください。また、焼豚、卵、野菜などを加えますと一層おいしく召し上がれます。 



4 901734 000020



移り香注意

賞味期限

2025. 1.30 / +A / 22/16:59

製造所固有記号と工場所在地
 A:群馬県 F:福岡県 W:奈良県 Z:千葉県

本製品に含まれるアレルギー物質

小麦・乳成分・ごま・大豆・
鶏肉・豚肉

特定原材料及びそれに準ずるものを表示(28品目中)

2 即席めんの個別ルール

○別表第3（食品の定義）

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、粘性等をも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の以外のものであれば、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って、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、めんにつけ汁、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（個別の表示ルール）

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、内容重量及びめんを重量をグラムの単位で、単位を明記して表示する。

2 即席めんの個別ルール

○別表第5（名称の規制）

なし

○別表第19（追加的な表示事項）

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おいては「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おいては「やけどに注意」等と表示する。

○別表第22（表示禁止事項）

食品	表示禁止事項
即席めん	<ol style="list-style-type: none">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パーセント以上である場合は、この限りでない。そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が30パーセント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。

3 業界団体等の要望の概要①

項目	意見・理由	
別表3 定義 「即席めん」	現状維持：6社 廃止：2社	<p>（現状維持の理由）</p> <p>① 「即席めん」の定義については、小麦粉そば粉を主原料としたものを定義。これを廃止した場合、様々な穀類粉を用いたものを即席めんの一部として取り扱える可能性がある反面、他業界のめん類との境目があいまいになる懸念がある。</p> <p>例えば、小麦粉、そば粉以外を主原料としためん（春雨等）が、即席めんの範疇になるなどの支障がある。また、常温で流通するもの以外（凍結、チルド）のものが即席めんの範疇になると、市場が混乱する。</p> <p>② 調味料を添付した乾めん類との区分が、あいまいになる。</p> <p>③ JASとの整合性が取れない。</p> <p>（廃止の理由）</p> <p>個別の表示ルールは廃止して、横断的な基準に統一したほうが、シンプルで消費者にわかりやすい。</p>
別表3 定義 「生タイプ即席めん」	現状維持：6社 廃止：2社	<p>（現状維持の理由）</p> <p>「生タイプ即席めん」の定義の廃止は、生めんや半生めんとの境界をなくすことで、生タイプ即席めんの範疇が広まる可能性がある。反面、現行の他のめん類との境目があいまいになると懸念される。例えば、長持ちめん、LLめんと生タイプ即席めんの境界がわかりにくくなる。</p> <p>（廃止の理由）</p> <p>個別の表示ルールは廃止して、横断的な基準に統一したほうが、シンプルで消費者にわかりやすいと思われるため。</p>

3 業界団体等の要望の概要②

項目	意見・理由	
<p>別表3 定義 「添付調味料」</p>	<p>現状維持：1社 廃止：7社</p>	<p>(現状維持の理由) 別表4のめん、添付調味料、かやくに分けて原材料表示するためには、定義が必要。 (個別は残した上で、修正要望) 「添付調味料」の定義について、現行の基準では、液汁の状態を用いるものについては定義上読めるが、粉体を振りかけてめん絡ませて使用するような添付調味料については読み取ることが難しく、今後も様々な商品が出てくることから、定義の修正が必要。 (廃止した上での留意点) なお、栄養成分の食塩相当量の内訳表示において、「添付調味料」、「かやく」の記載があることから、定義を廃止する際は、食塩相当量の内訳についての公正競争規約の施行規則を、併せて修正する必要がある。</p>
<p>別表3 定義 「かやく」</p>	<p>現状維持：3社 廃止：5社</p>	<p>(現状維持の理由) ① 現行、めんおよび添付調味料以外のものをすべてかやくと定義している。廃止すると、めんおよび添付調味料以外のものについては、その用途に応じて表示することになる。 ② 別表4のめん、添付調味料、かやくに分けて原材料表示するためには、定義が必要。 (廃止した上での留意点) 定義は必要がないが、定義を廃止する際は、かやく強調の公正競争規約の施行規則を併せて修正する必要がある。</p>

3 業界団体等の要望の概要③

項目	意見・理由	
別表4 個別ルール (原材料名)	現状維持：7社 廃止：1社	<p>(現状維持の理由)</p> <p>① 即席めんの原材料および添加物の表示について、めん、添付調味料及びかやく分けて表示（第3条第1項関係）する場合の表示例を示している。これは、即席めんの場合、使用される原材料が多種類であることから、原材料に占める重量の割合の高いモノからものから順に表示する表示基準の基本原則を守りながら、麺とスープの個々に分け、消費者への分かりやすい情報提供として、構成毎に原材料を表示することを規定したものである。</p> <p>② また、即席めんを使用されるかやくは複合原材料がほとんどであり、原材料名表示が、「卵」、「ねぎ」などと例示されていることで、「スクランブルエッグ」、「味付卵加工品」、「乾燥ねぎ」、「ネギ加工品」などと表示せず、文字数が少なく抑えられている。そのため、原材料表示の例示のルールは維持して欲しい。なお、個別ルールを廃止する場合には、横断の表示方法についてQ & A等で明確にしてほしい。</p> <p>③ 横断ルールでも、個別に表示することは可能であるが、複合原材料表示では、「その他」表示が可能になり、5%以下は表示しなくとも良いので、表示情報が減ってしまう危惧あり。</p> <p>④ 即席めんの商品特性上、香辛料の2%ルールは維持してほしい。</p> <p>※ なお、特に油で揚げためんは「油揚げめん」と表示することを例示している。これは、本来、食品衛生法の基準を満たすために設けており、今回の個別ルールの議論の対象外。</p>
別表4 個別ルール (添加物)	廃止：8社	栄養強化目的の食品添加物は表示義務化の方向

3 業界団体等の要望の概要④

項目	意見・理由	
<p>別表4 個別ルール (内容量)</p>	<p>現状維持：2社 廃止：6社</p>	<p>(現状維持の理由)</p> <p>① 即席めんの食べごたえはめん量によると考える。加工方法により重量も変わるが、消費者の適正な商品選択のためには、めん重量の記載が望ましいと考える。 (めん重量が同じ、調理後の重量も同等の場合でも、粉末スープか液体スープ、乾燥かやくかレトルトかやくなどで内容量は変わる。)</p> <p>② 「大盛」表示を行った際の基準となる表記は、「めん」の重量との比較となるため、消費者が比較するうえでの情報として必要となる。</p> <p>(廃止の理由)</p> <p>上記②の「大盛」表示をした際に表示めん重量が、比較対象品に比べて30%以上増量（公正競争規約第4条関係の施行規則3条）したことを明確にすることができるが、公正競争規約の施行規則をそのまま運用するのであれば、廃止してもかまわない。</p>

3 業界団体等の要望の概要⑤

項目	意見・理由	
別表19 個別義務表示	廃止：8社	<p>(廃止の理由)</p> <p>① 「調理方法」の表示については、商品特性から、即席めんを喫食するために、消費者にとって必須の表示であり、表示の義務の有無にかかわらず商品への表示をすることから、義務表示を廃止しても支障なしとの判断。なお、公正競争規約には規定されている。</p> <p>② 「使用上の注意」の表示は、①同様、「やけどに注意」等の表示を義務づけているが、これらの表示も、消費者の安全性を考慮しての表示であることから、義務表示を廃止しても、事業者は当然表示することを継続するので支障なしとの判断。なお、公正競争規約施行規則第2条で表示することを規定しており、この場合、事業者は、消費者へ強くアピールするために、協議会で定めた「注意表示マーク」を表示に代えて表記することで、注意喚起することを会員への義務としている。</p> <p>③ 現在、即席めん業界における、公正取引協議会の会員が製造する製品の割合は9割以上を占めることから、義務表示を廃止しても、現行の表示ルールは維持されると判断できる。</p>
別表22 表示禁止事項	現状維持：4社 廃止：4社	<p>(現状維持の理由)</p> <p>表示禁止事項は、消費者への誤認を避け、不利益を避ける観点から定められた基準であり、基準は維持すべき。</p> <p>(廃止の理由)</p> <p>個別の基準は廃止して、横断的な基準に統一したほうが、シンプルで消費者にわかりやすいと思われるため。ただし、廃止の場合は公正競争規約で規定されていることが前提と考える。</p>