

塩蔵わかめに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 塩蔵わかめの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年9月

消費者庁食品表示課

1 塩蔵わかめの個別ルール

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				
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
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	●	●	●	●	●	—	●	●	●
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	●	●	●	—	●	●	●	●	●
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	●	●	●	●	—	●	●	●	—
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
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第 4 及び別表第 22 の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第 4 及び別表第 22 の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 二 一に食塩を加えたもの
	湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 一 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 二 一に食塩を加えたもの

○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
塩蔵わかめ	名称	塩蔵わかめにあつては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。
	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 わかめにあつては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあっては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。 二 わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

○別表第 5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	塩蔵わかめ
	湯通し塩蔵わかめ	湯通し塩蔵わかめ

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品		名称
塩蔵わかめ	食塩含有率（40%を超える場合に限る。）	実含有率を下回らない10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。
	使用方法	「塩抜きして使用すること」等と表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第4の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。

○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
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・食塩含有率
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・使用方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
塩蔵わかめ	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用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。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、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。

○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
塩蔵わかめ	1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	現状維持	・湯通しの有無により品質が異なり明確に区分するため、現状維持を希望する。
別表4 個別ルール（名称）	現状維持	・湯通しの有無により品質が異なり明確に区分するため、現状維持を希望する。
別表4 個別ルール（原材料名）	一部修正	・1については、いわゆる生を湯通して塩蔵したものと、乾燥品を水戻しして塩蔵したものは、品質が異なり明確に区分するため、現状維持を希望する。 ・2については、横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができるため削除可能。
別表5 名称規制	現状維持	・湯通しの有無により品質が異なり明確に区分するため、現状維持を希望する。
別表19 追加的な表示事項	一部修正	・食塩含有率については、わかめの固形量に直結するため、現状維持を希望する。 ・使用方法と名称の用語については、任意でも表示可能であるため、削除可能。
別表20 表示の様式	一部修正	・追加的な表示事項の修正に合わせ修正。
別表22 表示禁止事項	一部修正	・1については、天然わかめは数量が少なく、高価格で取引されているため、現状維持を希望する。 ・3については、塩蔵品は長期保管を目的とした加工品であるため、新鮮さの表現の禁止は、塩蔵わかめ全体を範囲とするよう一部修正。 ・2，4については、横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため削除可能。