

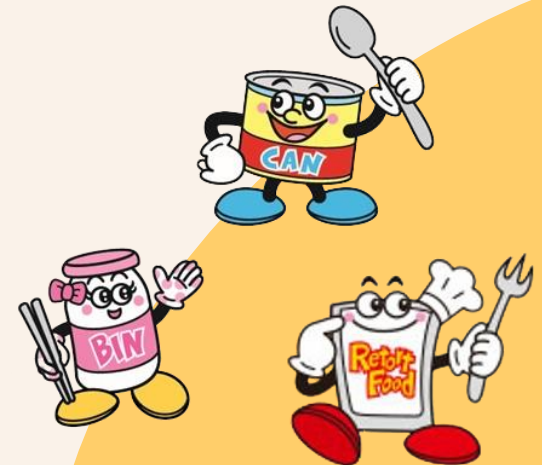
2024年10月30日

資料1-3

第6回個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会 説明資料

- ・ 農産物缶詰及び農産物瓶詰
- ・ 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
- ・ 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
- ・ レトルトパウチ食品
- ・ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ

公益社団法人
日本缶詰びん詰レトルト食品協会



(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会の概要



千代田区神田東松下町10-2
翔和神田ビル3階



研究所：横浜市金沢区福浦2-5-3

- ・ 法人名
公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会
- ・ 代表者名 会長 浦上 博史
(ハウス食品グループ本社(株) 代表取締役社長)
- ・ 設立 1927年3月15日
- ・ 会員数 370社 (2024年4月1日現在)
協会加入率※

<生産量ベース>

約 90 %

<企業数ベース>

約 80 %

※日本国内の缶詰・びん詰・レトルト食品の製造事業者のうち

- ・ 関連組織・部会等
全国食品缶詰公正取引協議会、レトルト食品部会、
農産部会、魚肉ソーセージ部会、食肉缶詰部会、
びん詰食品部会、技術委員会

缶詰・びん詰・レトルト食品について

・業界における定義

◇缶詰・びん詰

「食品を缶又はびんに詰めて密封したのち、加熱殺菌※を施し、長期の保存性を与えた食品」※ホットパック等、余熱による殺菌も含む

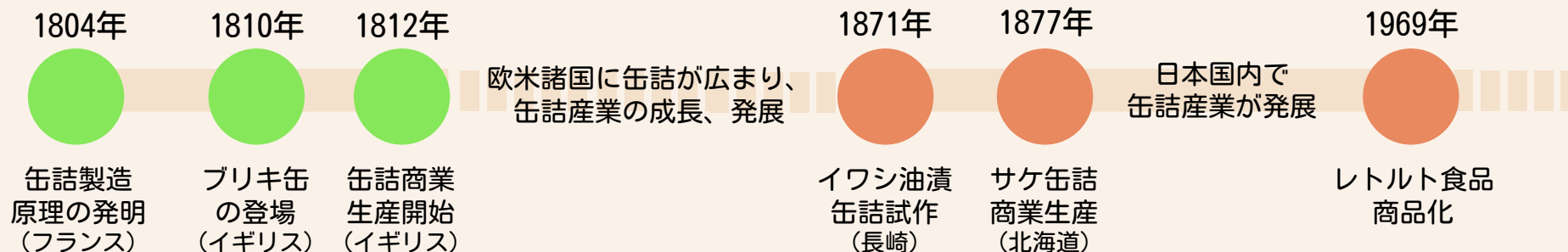
缶詰、びん詰の法令上の定義は、食品表示基準、JAS規格、食品缶詰の表示に関する公正競争規約で定められている。

◇レトルト食品

「合成樹脂フィルムやこれとアルミはくなどをはり合わせた光を通さない材質のパウチ（袋）または成形容器を用い、内容物を詰めて完全に密封（ヒートシール）し、加圧加熱殺菌（レトルト殺菌）を行った袋詰または成形容器詰食品」

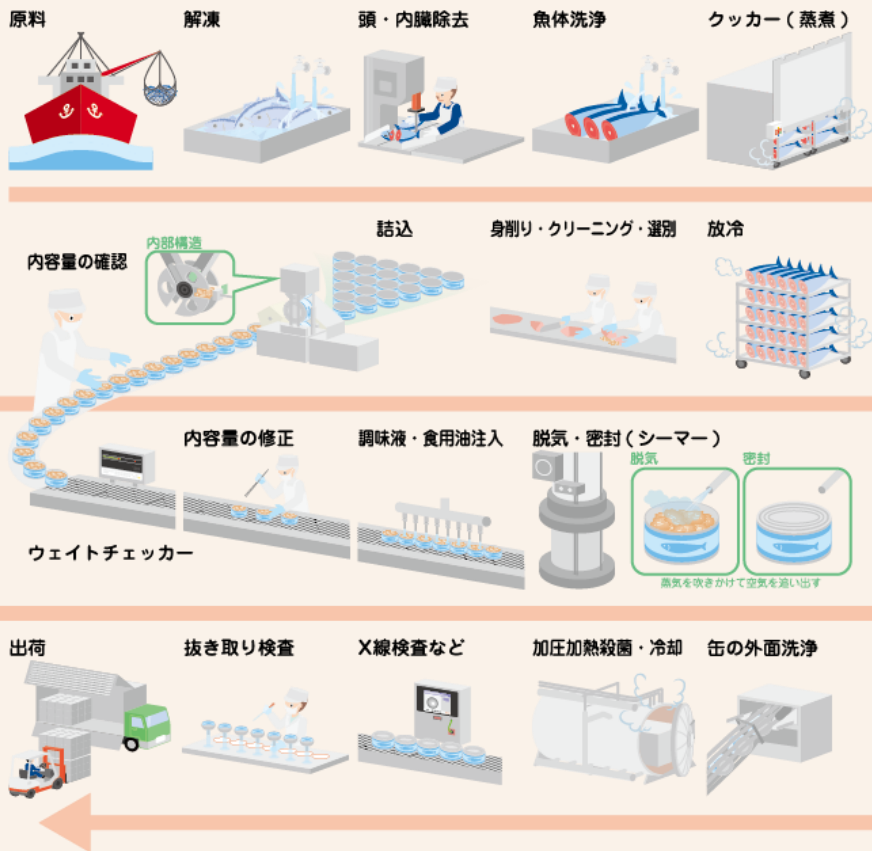
レトルト食品の法令上の定義はなく、食品表示基準に「レトルトパウチ食品」、食品衛生法に「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」として定められている。

・歴史



・ 製造工程

◇缶詰・びん詰

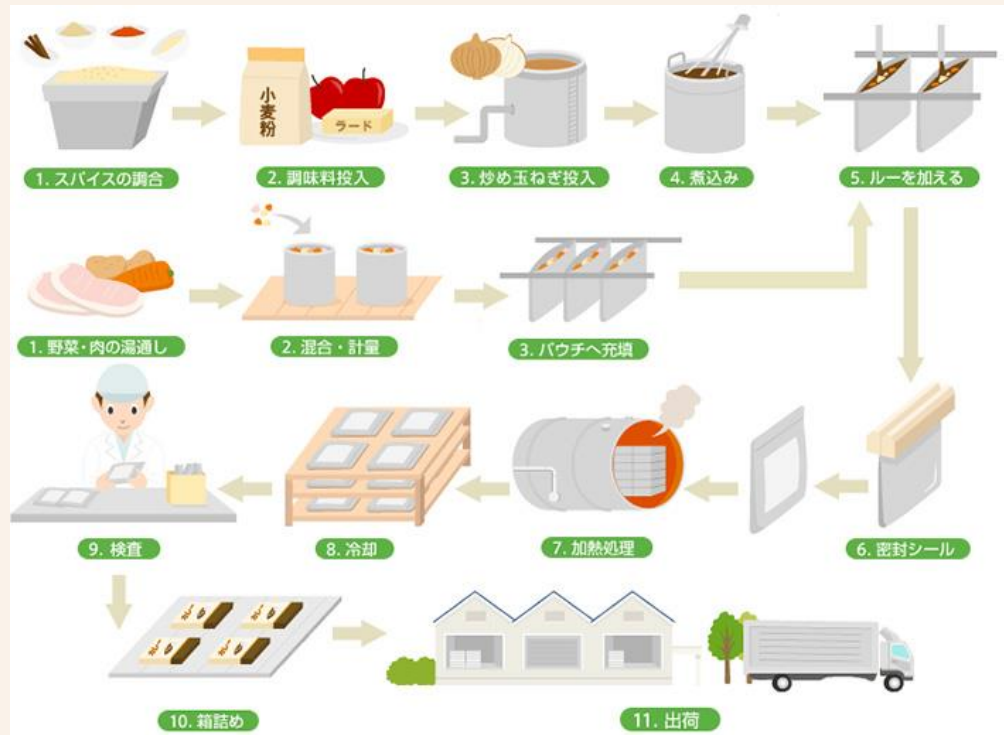


缶詰製造工程
（動画）



びん詰製造工程
（動画）

◇レトルト食品

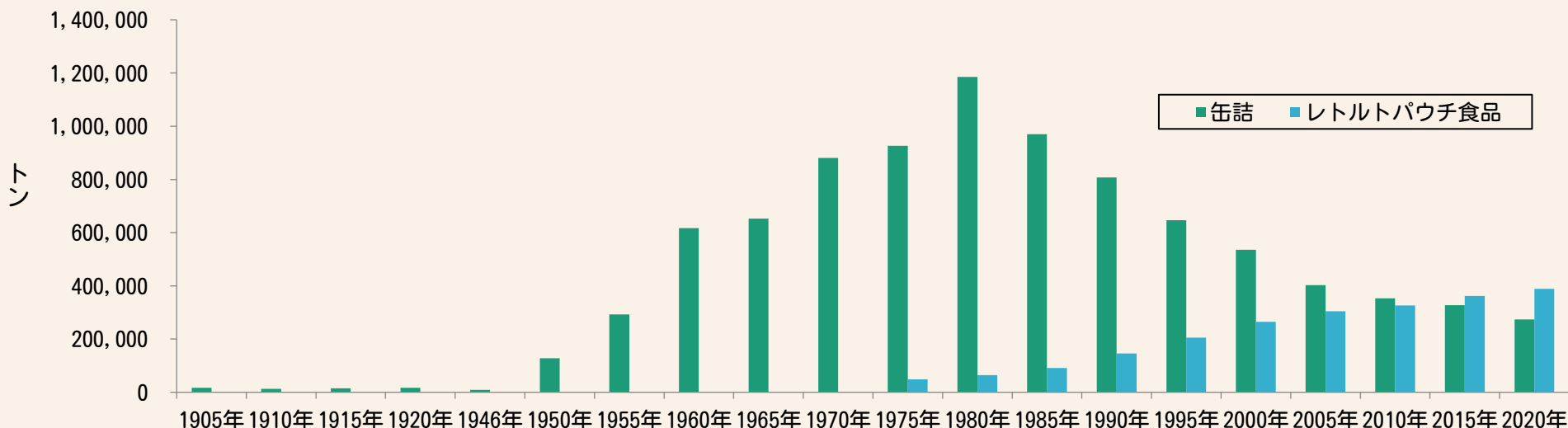


レトルト食品
製造工程（動画）

缶詰、びん詰、レトルトパウチ食品生産量の推移（飲料缶詰を除く）

缶詰・びん詰は為替の固定相場制を背景に輸出産業として発展、1980年に国内生産量がピークを迎える（119万トン）

プラスチック容器への代替により、2015年にレトルトパウチ食品の生産量が缶詰を上回る



缶詰、びん詰、レトルトパウチ食品製造業の市場規模



◇食料缶詰・びん詰

約2,000億円

◇レトルトパウチ食品

約2,500億円

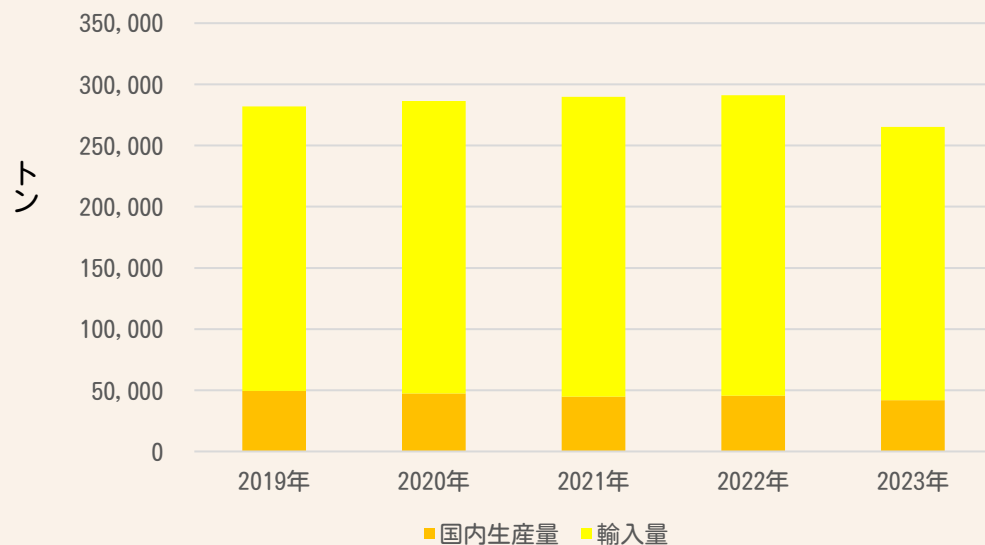
(2020年缶詰生産統計)

約1.5%

食品製造業に
占める割合

1. 農産物缶詰及び農産物瓶詰の表示ルール見直しについて

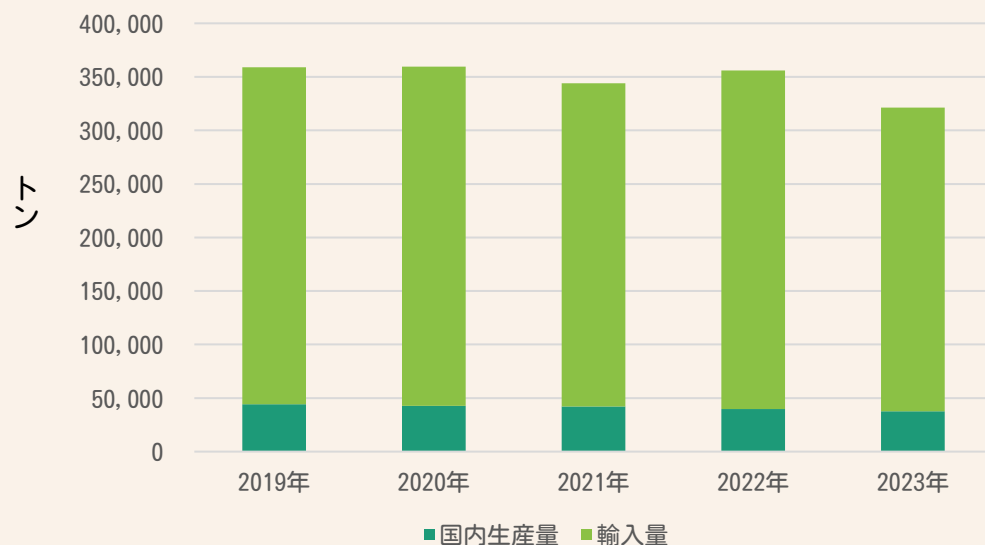
・果実缶詰（パルプを除く）の直近5年間の生産量、輸入量



主要品目の内訳（2023年）

国内生産量		輸入量	
品目	数量（トン）	品目	数量（トン）
みかん	8,648	かんきつ類	58,216
くり	6,424	もも	37,085
もも	5,339	パインアップル	26,732
混合果実	5,981	混合果実	9,515

・野菜缶詰の直近5年間の生産量、輸入量



※生産量は本会の生産実績調査に基づく。輸入量は財務省の輸出入統計に基づく。なお、輸出入統計上の分類は「気密容器入り」となるため、缶詰、びん詰以外の容器も含まれる。

主要品目の内訳（2023年）

国内生産量		輸入量	
品目	数量（トン）	品目	数量（トン）
スイートコーン	12,734	トマト加工品	149,931
ゆであずき	5,871	スイートコーン	56,469
トマト加工品	5,596	たけのこ	51,624
たけのこ	2,584	マッシュルーム	5,672

・ 関連規格

◇JAS規格

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格

◇CODEX規格

Standard for Canned Applesauce,

Standard for Canned Raspberries

Standard for Canned Strawberries,

Standard for Canned Fruits Cocktail,

Standard for Canned Tropical Fruit Salad,

Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Purée,

Standard for Canned Stone Fruits,

Standard for Certain Canned Citrus Fruits

Standard for Certain Canned Fruits

・ ・ ・ 果実缶詰 9規格

Standard for Canned Bamboo Shoots,

Standard for Certain Canned Vegetables,

Regional Standard for Canned Humus with Tehena,

Regional Standard for Canned Foul Medames

・ ・ ・ 野菜缶詰 4規格 (地域規格含む)

・表示ルールに関する経緯

1953年（S28年）	みかん、もも、グリーンピース、たけのこかん詰及びびん詰の日本農林規格 制定 「表示」としての項目はないが「備考」で表示が定められた ①品名、内容量、（形状等）をラベルに明記 ②品名、製造所、製造年月日、（形状等）を缶蓋に記号で打刻
1961年（S36年）	みかんかん詰の日本農林規格 制定 規格の事項に「標示」が設けられた ①品名、②全糖・合成甘味料、③商品名、④品名（記号）、 ⑤製造所（記号）・製造年月日（記号）、⑥内容個数（記号）、 ⑦製造者又は販売者の住所及び名称、⑧文字、絵その他の表示の規制
1962年（S37年）	もも、洋なし及び和なし、マッシュルーム、アスパラガス、スイートコーンかん詰の日本農林規格 制定
1963年（S38年）	種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰の日本農林規格 制定
1967年（S42年）	農産びん詰の日本農林規格 制定
1968年（S43年）	食品缶詰の表示に関する公正競争規約 制定
1972年（S47年）	パインアップルかん詰の日本農林規格 制定 規格が品質基準と表示基準に分かれ、品質表示基準制度への移行準備 ①一括表示事項（(1)品名、(2)形状、(3)原材料名、(4)固形量、(5)内容総量、(6)製造年月日、(7)使用上の注意、(8)製造者又は販売者（輸入者）の住所及び名称、輸入品の場合は原産国名）、②表示の方法、 ③その他の表示事項、④表示禁止事項
1975年（S50年）	パインアップルかん詰品質表示基準 制定
1979年（S54年）	果実かん詰及び果実びん詰品質表示基準 制定
1980年（S55年）	野菜かん詰及び野菜びん詰品質表示基準 制定
2000年（H12年）	加工食品品質表示基準 制定 果実缶詰及び果実瓶詰、野菜缶詰及び野菜瓶詰品質表示基準 制定
2002年（H14年）	農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準 制定
2015年（H27年）	食品表示基準 制定

- ・表示例（**赤線**及び**赤枠**は「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の個別の表示ルール該当箇所）

◇みかん缶詰



はごろもフーズ

名 称	みかん・シラップづけ(ライト)
形 状	全果粒
果 粒 の	かん底上段左側に略号で記載
大 き さ	(Lは大粒、Mは中粒、Sは小粒)
原材料名	みかん(国産)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ／ クエン酸、香料、糖転移ビタミンP
固 形 量	170g 内容総量 295g
賞味期限	かん底に記載
使用上の	開缶後は他の容器に移し替えて冷蔵庫に
注 意	入れ、お早めにお召し上がりください。
販 売 者	はごろもフーズ株式会社 静岡県静岡市清水区島崎町151
製造所固有の記号	はかん底上段右側に記載

お客様相談室 ☎ 0120-123620

はごろもフーズ 検索

ケ切り口で
注意

JAN100% 使用不可
4902560110020

0 000000 000000

◇パインアップル缶詰



名 称	パインアップル・シラップづけ(ヘビー)	
形 状	輪切り	
内容個数	10枚	
原材料名	パインアップル、砂糖／ 酸味料	
固 形 量	340g	内容総量 565g
賞味期限	缶ぶたに記載	
使用上の 注 意	開缶後はガラス等の容器に 移しかえて冷蔵庫に入れ、 早目にご使用ください。	
原産国名	インドネシア	
輸 入 者	株式会社サンヨー堂 東京都中央区日本橋堀留町1-3-21	

お問い合わせは ☎ 0120-234-034

栄養成分表示(100g当り)

エネルギー……79kcal

たんぱく質…… 0.3g

脂 質…… 0.0g

炭 水 化 物……19.5g

食塩相当量…… 0.0g

⚠ ご注意 (推定値)

●開缶時及び内容物を取り出す時には、切り口
で手を傷つけないよう、充分注意して下さい。



◇スイートコーン缶詰



はごろもフーズ

名 称	スイートコーン		
形 状	ホールカーネル		
原材料名	とうもろこし(アメリカ、遺伝子組換え混入防止管理済)、食塩 / クエン酸		
固 形 量	120g	内容総量	190g
賞味期限	かん底に記載		
販 売 者	はごろもフーズ株式会社 静岡県静岡市清水区島崎町151		
製造所固有記号	はかん底下段に記載		

お客様相談室 ☎ 0120-123620

開封後は冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。



あきかんはリサイクル



*「シャキッと! ~~コーン~~」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

◇えのきたけ瓶詰



長野県産えのきたけ100%使用

栄養成分表示(100gあたり)

●エネルギー97kcal ●たんぱく質4.0g
●脂質0g ●炭水化物19.8g ●食塩相当量4.2g

●名称:えのきたけ・味付 ●原材料名:えのきたけ(長野県)、
しょうゆ(小麦・大豆を含む)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液
糖)、発酵調味料、食塩、酵母エキス、魚介エキス、こんぶエ
キス、魚醤/pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC) ●内容量

180g ●賞味期限: 枠外下部に記載 ●保
存方法: 開栓前は直射日光を避け、常温で
保存してください。

●製造者: 株式会社ナガノトマト
長野県松本市村井町南3-15-37



使用上の注意 ●開栓後は冷蔵庫に保存の上、
お早めにお召し上がりください。●ご使用の際は
清潔なスプーン等をお使いください。●ピンはワ
レモノです。取扱い中にヒビが入ることがあります
ので、特に開栓時にご注意ください。●ピン口に
近い上部の色が濃くなる場合がありますが、品質
には問題ありません。

お問い合わせ先「お客様相談室」 ☎0263 (86) 9110
(土・日・祝日・弊社休業日を除く9:00~17:00)

アレルギー情報を弊社ホームページに
掲載しています。

<https://www.naganotomato.jp>



賞味期限 (開栓前)

商標権許諾済

・業界の要望

◇別表第3（食品の定義）

生産量の少ない品目を除き存続、学名の削除および文字の修正

要望案	現行																																
○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農産物缶詰又は農産物瓶詰</td><td>農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。</td></tr> <tr> <td>たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>たけのこ</u>で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>アスパラガス</u>で、形状がロングスパイア等ものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>スイートコーン</u>を詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td><u>グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰</u></td><td>削除</td></tr> <tr> <td><u>あずき缶詰又はあずき瓶詰</u></td><td>削除</td></tr> <tr> <td><u>大豆缶詰又は大豆瓶詰</u></td><td>削除</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>たけのこ</u> で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>アスパラガス</u> で、形状がロングスパイア等ものを詰めたものをいう。	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>スイートコーン</u> を詰めたものをいう。	<u>グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰</u>	削除	<u>あずき缶詰又はあずき瓶詰</u>	削除	<u>大豆缶詰又は大豆瓶詰</u>	削除	○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農産物缶詰又は農産物瓶詰</td><td>農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。</td></tr> <tr> <td>たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>たけのこ</u>（もうそうちく（<i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>アスパラガス</u>（<i>Asparagus officinalis</i> L.に属する品種の生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスパイア等ものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>スイートコーン</u>（<i>Zea mays</i> L.に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td><u>グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰</u></td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>えんどう</u>（<i>Pisum sativum</i> L.（<i>Macrocarpum</i>亜種を除く。）の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第4の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td><u>あずき缶詰又はあずき瓶詰</u></td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>小豆</u>（<i>Phaseolus angularis</i> Wightに属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td><u>大豆缶詰又は大豆瓶詰</u></td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、<u>大豆</u>（<i>Glycine max</i> Merr.に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>たけのこ</u> （もうそうちく（ <i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>アスパラガス</u> （ <i>Asparagus officinalis</i> L.に属する品種の生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスパイア等ものを詰めたものをいう。	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>スイートコーン</u> （ <i>Zea mays</i> L.に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。	<u>グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>えんどう</u> （ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第4の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。	<u>あずき缶詰又はあずき瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>小豆</u> （ <i>Phaseolus angularis</i> Wightに属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。	<u>大豆缶詰又は大豆瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>大豆</u> （ <i>Glycine max</i> Merr.に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
用語	定義																																
農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。																																
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>たけのこ</u> で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。																																
アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>アスパラガス</u> で、形状がロングスパイア等ものを詰めたものをいう。																																
スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>スイートコーン</u> を詰めたものをいう。																																
<u>グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰</u>	削除																																
<u>あずき缶詰又はあずき瓶詰</u>	削除																																
<u>大豆缶詰又は大豆瓶詰</u>	削除																																
用語	定義																																
農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。																																
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>たけのこ</u> （もうそうちく（ <i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。																																
アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>アスパラガス</u> （ <i>Asparagus officinalis</i> L.に属する品種の生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスパイア等ものを詰めたものをいう。																																
スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>スイートコーン</u> （ <i>Zea mays</i> L.に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。																																
<u>グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>えんどう</u> （ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第4の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。																																
<u>あずき缶詰又はあずき瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>小豆</u> （ <i>Phaseolus angularis</i> Wightに属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。																																
<u>大豆缶詰又は大豆瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>大豆</u> （ <i>Glycine max</i> Merr.に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。																																

用語	定義
マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>マッシュルームで、石突部</u> を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>えのきたけで、石突部</u> を除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>なめこで、石突部</u> を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰又はみかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>みかん</u> の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>もも</u> の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>洋なし及び和なし</u> の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のものを詰めたもの

用語	定義
マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>マッシュルーム</u> （ <i>Agricus</i> (<i>Psalliota</i>) 属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（ <i>Flammulina velutipes</i> Singの生鮮な子実体をいう。以下別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（ <i>Pholita nameko</i> S. ITO et IMAI）の生鮮な子実体をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰又はみかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん（ <i>Citrus reticulata</i> Blancoに属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも（ <i>Prunus persica</i> L.に属する核果類（ネクタリン種を除く。）の完熟した果実をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし（ <i>Pyrus communis</i> L.又は <i>Pyrus sinensis</i> L.に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）及び和なし（ <i>Pyrus serotina</i> Rehderに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のものを詰めたもの

用語	定義
パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>パインアップル</u> の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>くり</u> の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
<u>アップルソース缶詰又はアップルソース瓶詰</u>	削除
<u>混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰</u>	削除

・
・
・

フルーツカクテル缶詰以降の定義は変更の要望がないため省略

用語	定義
パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>パインアップル</u> （ <i>Ananas comosus</i> に属する完熟した果実をいう。以下この表、別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>くり</u> （ <i>Castanea crenata</i> Sieb.et Zucc. 又は <i>Castanea sativa</i> MILLERに属する完熟した果実をいう。以下別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
<u>アップルソース缶詰又はアップルソース瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>りんご</u> （ <i>Malus domestica</i> Borkhausenに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の果肉を破碎し、適度な粘ちゅう度を有するよう調製したものを詰めたものをいう。
<u>混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰</u>	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 <u>2種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。</u>

◇別表第4（個別の表示ルール：名称、原材料名）

名称は、修正し存続

原材料名は、廃止

要望案

○横断的表示事項（別表第4）

表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。 一 <u>果実</u>を詰めたもの（<u>果実</u>の加工品とともに詰めたものを除く。） イ 果実の名称は、<u>みかん</u>、<u>白もも</u>、<u>洋なし</u>等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の2種類以上の農産物を詰めたものにおいては「<u>2種混合果実</u>」等と表示する。 ロ 充てん液を加えたものにおいては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類を<u>表1に掲げる</u>表示の方法により表示する。 ハ 充てん液を加えていないものにおいては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「<u>ドライバック</u>」と表示することができる。 <u>二 削除</u>

現行

○横断的表示事項（別表第4）

表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。 一 <u>農産物（精米を除く。）</u>を詰めたもの（<u>農産物</u>の加工品とともに詰めたものを除く。） イ 農産物の名称は、<u>グリーンピース</u>、<u>みかん</u>等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の2種類以上の農産物を詰めたものにおいては「<u>2種混合果実</u>」、「<u>3種混合野菜</u>」、「<u>混合農産物</u>」等と表示する。 ロ 充てん液を加えたものにおいては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類を<u>果実のみを詰めたもの</u>にあっては表1、<u>それ以外のものを詰めたもの</u>にあっては表2に掲げる表示の方法により表示する。 ハ 充てん液を加えていないものにおいては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「<u>ドライバック</u>」と表示することができる。 <u>二 イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスピアー、スピアー又はチップを詰めたもののうち、色の区分をしているもの</u>にあっては「<u>アスパラガス・水煮（ホワイト）</u>」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないものにおいては「<u>アスパラガス・水煮（色混合）</u>」と表示し、<u>グリーンピースのもとし豆</u>にあっては「<u>グリーンピース</u>」の文字の次に括弧を付して「<u>もとし豆</u>」と表示し、<u>マッシュルーム（ホワイト種のもの</u>を除く。）にあっては「<u>マッシュルーム</u>」の文字の次に括弧を付して「<u>クリーム種</u>」又は「<u>ブラウン種</u>」とその品種を表示し、<u>もも</u>にあっては果実の名称を「<u>白もも</u>」又は「<u>黄もも</u>」の別に表示し、<u>なし</u>にあっては果実の名称を「<u>洋なし</u>」又は「<u>和なし</u>」の別に表示すること。

表示事項	表示の方法	
名称	表 1	
	充填液の種類	表示の方法
	1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下のものを含む。）のみのもの	「水づけ」と表示する。
	2 果実の搾汁のみのもの	「果汁づけ」と表示する。
	3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ（水入り）」と表示する。
	4 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。）に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10パーセント以上14パーセント未満の場合 「シラップづけ（エキストラライト）」と表示する。
		可溶性固形分が14パーセント以上18パーセント未満の場合 「シラップづけ（ライト）」と表示する。
		可溶性固形分が18パーセント以上22パーセント未満の場合 「シラップづけ（ヘビー）」と表示する。
		可溶性固形分が22パーセント以上の場合 「シラップづけ（エキストラヘビー）」と表示する。
	5 果実の搾汁に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10パーセント以上14パーセント未満の場合 「果汁づけ（加糖・エキストラライト）」と表示する。
		可溶性固形分が14パーセント以上18パーセント未満の場合 「果汁づけ（加糖・ライト）」と表示する。
		可溶性固形分が18パーセント以上22パーセント未満の場合 「果汁づけ（加糖・ヘビー）」と表示する。
		可溶性固形分が22パーセント以上の場合 「果汁づけ（加糖・エキストラヘビー）」と表示する。
	6 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10パーセント以上14パーセント未満の場合 「シラップづけ（エキストラライト）（果汁入り）」と表示する。
		可溶性固形分が14パーセント以上18パーセント未満の場合 「シラップづけ（ライト）（果汁入り）」と表示する。
		可溶性固形分が18パーセント以上22パーセント未満の場合 「シラップづけ（ヘビー）（果汁入り）」と表示する。
		可溶性固形分が22パーセント以上の場合 「シラップづけ（エキストラヘビー）（果汁入り）」と表示する。
	7 1 から6 まで以外の充てん液	充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。

表示事項	表示の方法	
名称	表 1	
	充填液の種類	表示の方法
	1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下のものを含む。）のみのもの	「水づけ」と表示する。
	2 果実の搾汁のみのもの	「果汁づけ」と表示する。
	3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ（水入り）」と表示する。
	4 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。）に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10パーセント以上14パーセント未満の場合 「シラップづけ（エキストラライト）」と表示する。
		可溶性固形分が14パーセント以上18パーセント未満の場合 「シラップづけ（ライト）」と表示する。
		可溶性固形分が18パーセント以上22パーセント未満の場合 「シラップづけ（ヘビー）」と表示する。
		可溶性固形分が22パーセント以上の場合 「シラップづけ（エキストラヘビー）」と表示する。
	5 果実の搾汁に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10パーセント以上14パーセント未満の場合 「果汁づけ（加糖・エキストラライト）」と表示する。
		可溶性固形分が14パーセント以上18パーセント未満の場合 「果汁づけ（加糖・ライト）」と表示する。
		可溶性固形分が18パーセント以上22パーセント未満の場合 「果汁づけ（加糖・ヘビー）」と表示する。
		可溶性固形分が22パーセント以上の場合 「果汁づけ（加糖・エキストラヘビー）」と表示する。
	6 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10パーセント以上14パーセント未満の場合 「シラップづけ（エキストラライト）（果汁入り）」と表示する。
		可溶性固形分が14パーセント以上18パーセント未満の場合 「シラップづけ（ライト）（果汁入り）」と表示する。
		可溶性固形分が18パーセント以上22パーセント未満の場合 「シラップづけ（ヘビー）（果汁入り）」と表示する。
		可溶性固形分が22パーセント以上の場合 「シラップづけ（エキストラヘビー）（果汁入り）」と表示する。
	7 1 から6 まで以外の充てん液	充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。

表示事項	表示の方法
名称	<u>表2 削除</u> 二 <u>果実以外の農産物又は農産物の加工品詰めたもの</u> <u>「たけのこ水煮」、「3種混合野菜」、「フルーツみつ豆」、</u> <u>「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表</u> <u>す最も一般的な名称をもって表示する。</u>

表示事項	表示の方法										
名称	表2 <table border="1"> <thead> <tr> <th>充填液の種類</th><th>表示の方法</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 <u>水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く。）を加えたもの（製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。）</u></td><td><u>「水煮」と表示する。ただし、豆類、スイートコーン、アスパラガス、マッシュルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあつては、「水煮」の用語を省略することができる</u></td></tr> <tr> <td>2 <u>水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</u></td><td><u>「味付」と表示する。</u></td></tr> <tr> <td>3 <u>バターソース、クリームソース等の調味液</u></td><td><u>「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができる。</u></td></tr> <tr> <td>4 <u>1から3まで以外の充てん液</u></td><td><u>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。</u></td></tr> </tbody> </table> 二 <u>農産物の加工品又は精米を詰めたもの</u> <u>「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</u>	充填液の種類	表示の方法	1 <u>水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く。）を加えたもの（製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。）</u>	<u>「水煮」と表示する。ただし、豆類、スイートコーン、アスパラガス、マッシュルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあつては、「水煮」の用語を省略することができる</u>	2 <u>水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</u>	<u>「味付」と表示する。</u>	3 <u>バターソース、クリームソース等の調味液</u>	<u>「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができる。</u>	4 <u>1から3まで以外の充てん液</u>	<u>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。</u>
充填液の種類	表示の方法										
1 <u>水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く。）を加えたもの（製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。）</u>	<u>「水煮」と表示する。ただし、豆類、スイートコーン、アスパラガス、マッシュルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあつては、「水煮」の用語を省略することができる</u>										
2 <u>水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</u>	<u>「味付」と表示する。</u>										
3 <u>バターソース、クリームソース等の調味液</u>	<u>「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができる。</u>										
4 <u>1から3まで以外の充てん液</u>	<u>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。</u>										

表示事項	表示の方法
原材料名	削除

表示事項	表示の方法
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 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにゃく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しょうゆ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、うんしゅうみかんにあっては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。 二 使用した農産物が2種類以上の場合にあっては、一の本文の規定にかかわらず、「農産物」、「野菜」又は「果実」の文字の次に、括弧を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、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。 三 使用した果汁が2種類以上の場合にあっては、一の本文の規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧を付して、「みかん、ぶどう」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。 四 果実の搾汁を濃縮したものを搾汁の状態に戻した果汁にあっては、一の本文の規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧を付して、「濃縮還元」と表示する。 五 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 六 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、五の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」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。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 七 食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項）

形状、使用上の注意、固形分は存続

その他は廃止

要望案

○個別の表示事項（別表第19）

表示事項	表示の方法
形状 （1種類の農産物（りんご、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。	1 <u>その形状を最もよく表す用語を表示する。</u>

現行

○個別の表示事項（別表第19）

表示事項	表示の方法
形状 （1種類の農産物（りんご、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。	1 1種類の農産物を詰めたものであって、使用した農産物が全形のものにあっては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「 <u>丸みかん</u> 」等と、つぼみのものにあっては「 <u>つぼみ</u> 」と、ホールのものにあっては「 <u>ホール</u> 」と、ボタンのものにあっては「 <u>ボタン</u> 」と、開きのものにあっては「 <u>開き</u> 」と、全果粒のものにあっては「 <u>全果粒</u> 」と、身割れのものにあっては「 <u>身割れ</u> 」と、小片のものにあっては「 <u>小片</u> 」と、じょうのう片のものにあっては「 <u>じょうのう片</u> 」と、ホールカーネルのものにあっては「 <u>ホールカーネル</u> 」と、クリームスタイルのものにあっては「 <u>クリームスタイル</u> 」と、ロングスピアーのものにあっては「 <u>ロング</u> 」と、スパークーのものにあっては「 <u>スパークー</u> 」と、チップのものにあっては「 <u>チップ</u> 」と、筒切りのものにあっては「 <u>筒切り</u> 」と、傷のものにあっては「 <u>傷</u> 」と、先のものにあっては「 <u>先</u> 」と、切のものにあっては「 <u>切</u> 」と、筒のものにあっては「 <u>筒</u> 」と、2つ割りのものにあっては「 <u>二つ割り</u> 」と、4つ割りのものにあっては「 <u>四つ割り</u> 」と、乱切りのものにあっては「 <u>乱切り</u> 」と、千切りのものにあっては「 <u>千切り</u> 」と、不定形のものにあっては「 <u>不定形</u> 」と、薄切りのものにあっては「 <u>薄切り</u> 」と、ランダムスライスにあっては「 <u>ランダムスライス</u> 」と、カットのものにあっては「 <u>カット</u> 」と、カット・ヘッドのものにあっては「 <u>カット・ヘッド</u> 」と、輪切りのものにあっては「 <u>輪切り</u> 」と、くさび形のものにあっては「 <u>くさび形</u> 」と、縦割りのものにあっては「 <u>縦割り</u> 」と、角柱形のものにあっては「 <u>角柱形</u> 」と、立方形のものにあっては「 <u>立方形</u> 」と、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を表示する。ただし、たけのこの全形を縦に2つに切断したものにあっては「 <u>二つ割り</u> 」に代えて「 <u>割</u> 」と、ホール又はボタンをほぼ4等分したものにあっては「 <u>四つ割り</u> 」に代えて「 <u>クォーター</u> 」と、マッシュルームのかさ及び莖を不規則に切断したものにあっては「 <u>不定形</u> 」に代えて「 <u>ピース・ステムス</u> 」と、マッシュルームのホール又はボタンを厚さ2ミリメートル以上8ミリメートル以下に軸に平行に切断したものにあっては「 <u>薄切り</u> 」に代えて「 <u>スライス</u> 」と表示することができる。

表示事項	表示の方法
形状	2 アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、一の規定にかかわらず、「ロング」、「スパイア」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示<u>することができる。</u> 3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示<u>することができる。</u>
<u>大きさ（たけのこ）</u> <u>基部の太さ（アスパラガス）</u> <u>粒の大きさ（グリーンピース、マッシュルームのホールおよびボタン、なめこ）</u> <u>果肉の大きさ（2つ割の果実）</u> <u>果粒の大きさ（全果粒のもの、さくらんぼ、あんず、ぶどう）</u> <u>内容個数（パイナップルとリンゴの輪切り）</u>	削除
使用上の注意（内面無塗装缶に限る）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。

表示事項	表示の方法
形状	2 アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、一の規定にかかわらず、「ロング」、「スパイア」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示する。 3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。
<u>大きさ（たけのこ）</u> <u>基部の太さ（アスパラガス）</u> <u>粒の大きさ（グリーンピース、マッシュルームのホールおよびボタン、なめこ）</u> <u>果肉の大きさ（2つ割の果実）</u> <u>果粒の大きさ（全果粒のもの、さくらんぼ、あんず、ぶどう）</u> <u>内容個数（パイナップルとリンゴの輪切り）</u>	それぞれを示す記号もしくは略号で記載 <u>内容個数は「〇個」、「〇枚」等と表示する（それぞれに基準値あり（省略））</u>
使用上の注意（内面無塗装缶に限る）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。

表示事項	表示の方法
「 <u>冷凍原料使用</u> 」の用語（ <u>アスパラガスおよびパイナップル缶びん詰</u> ）	<u>削除</u>
「 <u>もどし豆</u> 」の用語（ <u>グリーンピース缶びん詰</u> ）	<u>削除</u>
「 <u>もどし原料使用</u> 」の用語（ <u>マッシュルーム缶びん詰</u> ）	<u>削除</u>
固形分（ <u>えのきたけ味付缶びん詰</u> ）	実固形分を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって表示する。
形状を表す <u>写真、絵又は図柄</u> （ <u>パイナップル缶詰。</u> ）	<u>削除</u>

表示事項	表示の方法
「 <u>冷凍原料使用</u> 」の用語（ <u>アスパラガスおよびパイナップル缶びん詰</u> ）	<u>「冷凍原料使用」と表示する。</u>
「 <u>もどし豆</u> 」の用語（ <u>グリーンピース缶びん詰</u> ）	<u>「もどし豆」と表示する。</u>
「 <u>もどし原料使用</u> 」の用語（ <u>マッシュルーム缶びん詰</u> ）	<u>「もどし原料使用」と表示する。</u>
固形分（ <u>えのきたけ味付缶びん詰</u> ）	実固形分を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって表示する。
形状を表す <u>写真、絵又は図柄</u> （ <u>パイナップル缶詰。</u> ）	<u>形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。</u>

◇別表第20（表示の様式等）
別表第19の内容を踏まえて修正

要望案		現行	
○表示の様式等（別表第20）		○表示の様式等（別表第20）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意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、次に定めるところによる。 <u>一 削除</u> <u>二 削除</u> <u>三</u> 「固形分」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、「固形分」及び「％」の文字はJIS Z 8305に定める9ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は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。	名称 形状 大きさ <u>基部の太さ</u> <u>粒の大きさ</u> <u>果肉の大きさ</u> <u>果粒の大きさ</u> <u>内容個数</u> 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意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、次に定めるところによる。 <u>一 「冷凍原料使用」（凍結させたアスパラガスを使用したものに限る。）、「もどし豆」及び「もどし原料使用」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、JIS Z 8305に定める20ポイント（缶又は瓶の胴の面積が250平方センチメートル未満のものに表示する場合にあっては、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。</u> <u>二 「冷凍原料使用」（凍結させたパインアップルの果肉を使用したものに限る。）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3分の2以上の高さであって、かつ、JIS Z 8350に定める20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。</u> <u>三 「固形分」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、「固形分」及び「％」の文字はJIS Z 8305に定める9ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は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。</u>

◇別表第22（表示禁止事項）

景品表示法の規定に従い対応すべきものであるため廃止

要望案	現行
○表示禁止事項（別表第22） 削除	○表示禁止事項（別表第22） 1 「天然」又は「自然」の用語 2 「純正」その他純粋であることを示す用語。

・衛生事項に関する表示への要望

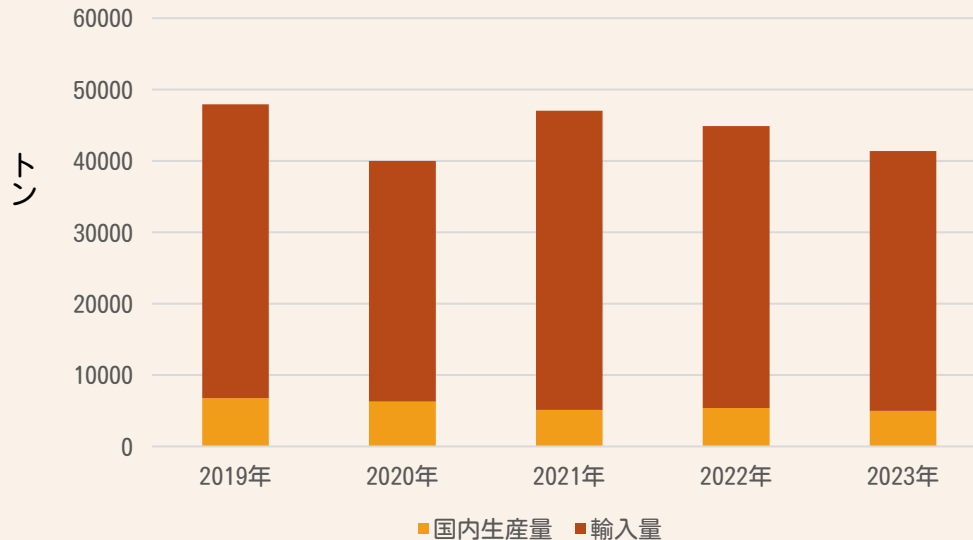
◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項）

缶詰の食品の表示規定は横断的な表示ルールを優先し、廃止を要望する。

現行		
○個別的表示事項（別表第19）		
食品	表示事項	表示の方法
缶詰の食品	主要な原材料名	1 主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3 原材料は、その種類名を表示する。 4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあつては、主要原材料名の表示を省略することができる。

2. 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の表示ルール見直しについて

・直近5年間の生産量、輸入量



主要品目の内訳（2023年）

国内生産量		輸入量	
品目	数量（トン）	品目	数量（トン）
やきとり	2,526	豚肉調製品 （主にポークラン チョミート）	36,060
うずら卵水煮	759	コンビーフ	259
牛肉	196	レバー製品	55
コンビーフ	56		

※生産量は本会の生産実績調査に基づく。輸入量は財務省の輸出入統計に基づく。なお、輸出入統計上の分類は「気密容器入り」となるため、缶詰、びん詰以外の容器も含まれる。

・関連規格

◇JAS規格

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格

◇CODEX規格

Standard for Corned Beef

・表示ルールに関する経緯

1961年（S36年）	畜肉味付かん詰、畜産野菜煮かん詰、畜産コンビーフかん詰の日本農林規格 制定 規格の事項に「標示」が設けられた ①品名、②配合順の畜肉名称（二種類以上使用した場合）等、③商品名、 ④製造所（記号）・製造年月日（記号）、⑤内容個数（記号）、 ⑥文字、絵その他の表示の規制
1963年（S38年）	種類別畜産物かん詰以外の畜産物かん詰の日本農林規格 制定
1967年（S42年）	畜産物びん詰の日本農林規格 制定
1968年（S43年）	食品缶詰の表示に関する公正競争規約 制定
1976年（S51年）	やきとりかん詰の日本農林規格 制定 規格が品質基準と表示基準に分かれ、品質表示基準制度への移行準備 ①一括表示事項（(1)品名、(2)形状、(3)原材料名、(4)固形量、(5)内容総量、(6)製造年月日、(7)使用上の注意、(8)製造者又は販売者の住所及び名称、輸入品の場合は原産国名）、②表示の方法、 ③その他の表示事項、④表示禁止事項
1968年（S43年）	食品缶詰の表示に関する公正競争規約 制定
1976年（S51年）	やきとりかん詰の日本農林規格 制定 規格が品質基準と表示基準に分かれ、品質表示基準制度への移行準備 ①一括表示事項（(1)品名、(2)原材料名、(3)固形量、(4)内容総量、(5)製造年月日、(6)製造者又は販売者（輸入者）の住所及び名称、輸入品の場合は原産国名）、②表示の方法、③表示禁止事項
1985年（S60年）	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格 制定
1986年（S61年）	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準 制定
2000年（H12年）	加工食品品質表示基準 制定 （新）畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準 制定
2015年（H27年）	食品表示基準 制定

- ・表示例（**赤線**は「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の個別の表示ルール該当箇所）

◇コンドミート缶詰



FORICA **(馬肉・牛肉使用)**

ニューコンミート

名 称	ニューコンミート	栄養成分表示 (100g当たり)
原材料名	食肉(馬肉、牛肉)、牛脂、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料／カゼインNa、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・牛肉・大豆を含む)	エネルギー 231kcal たんぱく質 19.5g 脂 質 16.1g 炭 水 化 物 2.0g 食塩相当量 2.1g
原料原産地名	馬肉の産地は缶ぶたに記載	
内 容 量	860 g	
賞味期限	缶ぶたに記載	
製 造 者	ホリカフーズ株式会社 新潟県魚沼市堀之内286	
製 造 所	新潟県魚沼市堀之内8-1	

使用上の注意

- 開缶時及び内容物を取り出す時、切り口で手を切らないよう取扱いにご注意ください。
- 破裂してケガをする恐れがありますので、缶のまま直火にかけないでください。
- 開缶後はすみやかにお召し上がりください。使い残りを保管する場合は、別の容器に移し替え、冷蔵庫で保存しお早めにご使用ください。

推奨値

4 977113 418106

◇家きん卵水煮缶詰



品名	うずら卵水煮
原材料名	うずら卵(国産)、食塩、(一部に卵を含む)
内容個数	18個～20個
固形量	150g
賞味期限	缶ふたに記載
製造者	天狗缶詰株式会社 名古屋市中区金山1-12-14

製造所 愛知県豊川市御津町佐脇浜二号地1-17
栄養成分表示(固形量100g当たり)

熱量	182kcal	炭水化物	0.6g
たんぱく質	11.0g	糖質	0.6g
脂質	14.1g	食物繊維	0g
一飽和脂肪酸	4.24g	食塩相当量	0.5g

日本食品標準成分表を参照した推定値

△ご注意

開缶および内容物を取り出す時には、切り口でけがをしないようにご注意ください。開缶後は冷蔵庫に入れて、早めにお使い下さい。



4 975242 015104

(CAN)

・業界の要望

◇別表第3（食品の定義）

生産量の少ない品目を除き修正して存続

要望案	現行																												
○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰</td><td>食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</td></tr> <tr> <td>食肉缶詰又は食肉瓶詰</td><td>削除</td></tr> <tr> <td>焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰</td><td>削除</td></tr> <tr> <td>ハム缶詰又はハム瓶詰</td><td>削除</td></tr> <tr> <td>ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	食肉缶詰又は食肉瓶詰	削除	焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。	ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	削除	ハム缶詰又はハム瓶詰	削除	ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。	○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰</td><td>食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</td></tr> <tr> <td>食肉缶詰又は食肉瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ハム缶詰又はハム瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。	焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。	ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。	ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。	ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。
用語	定義																												
畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。																												
食肉缶詰又は食肉瓶詰	削除																												
焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。																												
ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	削除																												
ハム缶詰又はハム瓶詰	削除																												
ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。																												
用語	定義																												
畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。																												
食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。																												
焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。																												
ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。																												
ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。																												
ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。																												

用語	定義
コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。
コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。
無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬しないで単に塩漬けし、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎と又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。
その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰	削除
食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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。
塩漬	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。

用語	定義
コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。
コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。
無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬しないで単に塩漬けし、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎と又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。
その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰又は食肉瓶詰、焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰、ハム缶詰又はハム瓶詰、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰、ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰及び家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。
食肉鳥卵	食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）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。
塩漬	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。

◇別表第4（個別の表示ルール：名称、原材料名）

名称は、コールドミートのみ存続

原材料名は、香辛料のまとめ書きを存続、その他は廃止

要望案		現行	
○横断的表示事項（別表第4）		○横断的表示事項（別表第4）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。 <u>一 削除</u> <u>二 削除</u> <u>三 削除</u> <u>四 削除</u>	名称	次に定めるところにより表示する。 <u>一 食肉缶詰又は食肉瓶詰</u> <u>イ 使用した食肉の名称の次に、調味液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</u> <u>ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</u> <u>ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めたものにあつては、イの調味液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</u> <u>イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と表示する。</u> <u>ロ 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しょうゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「（塩味）」等と併記する。</u> <u>三 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰</u> <u>ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</u> <u>四 ハム缶詰又はハム瓶詰</u> <u>骨を除いたもも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ペリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</u>

表示事項	表示の方法
名称	<u>五 削除</u> <u>二</u> コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰 コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。 <u>七 削除</u> <u>八 削除</u> <u>九 削除</u> <u>十 削除</u> <u>二</u> コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰以外の畜産物缶詰又は畜産物瓶詰 その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。

表示事項	表示の方法
名称	<u>五</u> ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰 ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）にあつては「ウイナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「ポロニアソーセージ」と、食肉に豚の脂肪層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）、魚肉並びに鯨肉を加えていないものであつて水分が三十五パーセントを超え五十五パーセント以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ポロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。 <u>六</u> コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰 コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。 <u>七</u> 無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰 「無塩せきコンビーフ」と表示する。 <u>八</u> ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰 「ランチョンミート」と表示する。 <u>九</u> 家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰 使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。 <u>十</u> その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰 イ 「豚肉しょうが焼」、「鶏そぼろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。 ロ 食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものに限る。）（以下「食肉等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。

表示事項	表示の方法
名称	<u>削除（表）</u>
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 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」、「しょうが」、「グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 <u>二 削除</u> <u>三 削除</u>

表示事項	表示の方法	
名称	調味液の種類	表示の方法
	水又は水に食塩等（しょうゆ、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	「水煮」と表示する。
	水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料若しくは香辛料等を加えたもの	「味付」と表示する。
	食酢又は食酢に香辛料等を加えたもの	「酢漬」と表示する。
	食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	「油漬」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 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」、「しょうが」、「グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 <u>二 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあっては、一の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもって表示する。</u> <u>三 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</u>	

表示事項	表示の方法
原材料名	<u>四 削除</u> <u>五 削除</u> <u>六 削除</u> <u>七 削除</u>

表示事項	表示の方法
原材料名	<u>四 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、三の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</u> <u>五 三及び四の規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であって、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</u> <u>六 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、一の規定にかかわらず、「食肉」、「結着材料」、「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「小麦粉、コーンミール」、「グリーンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」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。</u> <u>七 食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</u>

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項）

内容個数、使用上の注意を存続、その他は廃止

要望案		現行	
○個別の表示事項（別表第19）		○個別の表示事項（別表第19）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
内容個数（家さん卵水煮缶瓶詰に限る。）	<u>「〇〇個」と表示する。</u>	内容個数（家さん卵水煮缶瓶詰、その他の畜産物缶瓶詰のうち家さん卵を詰めたものに限る。）	<u>「〇〇個」又は「〇〇〇個～〇〇〇個」（下限の個数は上限の個数の八十パーセント以上であること。）と表示する。</u>
使用上の注意（内面無塗装缶を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。	使用上の注意（内面無塗装缶を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
食肉の名称（食肉缶瓶詰、コーンドミート缶瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶瓶詰であって、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）	削除	食肉の名称（食肉缶瓶詰、コーンドミート缶瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶瓶詰であって、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）	<u>使用した食肉の名称を表示する。</u>
肉片形状の用語（食肉缶瓶詰、食肉等を詰めたその他の畜産物缶瓶詰であって、商品名から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付きのものを使用したことが明らかでない場合に限る。）	削除	肉片形状の用語（食肉缶瓶詰、食肉等を詰めたその他の畜産物缶瓶詰であって、商品名から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付きのものを使用したことが明らかでない場合に限る。）	<u>小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を、ほぐし肉を使用したものについては「ほぐし肉」の用語を、ひき肉を使用したものについては「ひき肉」の用語を、骨付きの食肉を使用したものについては「骨付」の用語を表示する。</u>

◇別表第20（表示の様式等） 別表第19の内容を踏まえて修正

要望案			現行		
○表示の様式等（別表第20）			○表示の様式等（別表第20）		
表示事項		表示の方法	表示事項		表示の方法
名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意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。	<u>第8条各号（第3号を除く。）の規定による</u>	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意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。	<u>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。</u> <u>一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JIS Z 8305に定める九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。</u> <u>二 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」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、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JIS Z 8305に定める九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。</u>

◇別表第22（表示禁止事項）

景品表示法の規定に従い対応すべきものであるため廃止

要望案	現行
○表示禁止事項（別表第22） 削除	○表示禁止事項（別表第22） 1 <u>食肉缶びん詰、コーンドミート缶びん詰及びランチョンミート缶びん詰であって、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</u> 2 <u>その他の畜産物缶びん詰であって、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を二種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語</u> 3 <u>「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</u>

・衛生事項に関する表示への要望

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項）

畜産物缶詰・瓶詰で食品衛生法上の食肉製品に該当するものは、「殺菌方法」、「加熱食肉製品である旨」、「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」の表示義務がある。

「殺菌方法」及び「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」については、缶詰・瓶詰（120℃4分以上の加熱殺菌）に省略が認められているのに対し、「加熱食肉製品である旨」については、「コンビーフ」、「コーンドミート」、「ニューコーンドミート（ニューコンミート）」、「ランチョンミート」の一部の製品にしか省略が認められていない。（食品表示基準について 平成27年3月30日消食表第139号）

「加熱食肉製品である旨」について、缶詰・瓶詰は加熱食肉製品であることが明らかなので、省略規定を一部の製品に限定せず缶詰・瓶詰を対象を拡大することを要望する。

缶詰の食品の表示規定は横断的な表示ルールを優先し、廃止を要望する。

現行

○個別の表示事項（別表第19）

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別（加熱食肉製品に限る。）	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。
缶詰の食品	主要な原材料名	1 主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3 原材料は、その種類名を表示する。 4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあつては、主要原材料名の表示を省略することができる。

・衛生事項に関する表示例（赤線は「食肉製品」の個別の表示ルール該当箇所）

◇食肉缶詰



にんにくの風味と唐辛子の辛みを効かせ、
ローズマリー香るアヒージョにしました。

加熱食肉製品（包装後加熱）

●名称：鶏肉油漬 ●原材料名：鶏肉（国産）、
食用オリーブ油、食塩、おろしにんにく、砂
糖、香辛料／調味料（アミノ酸）、ポリリン酸
Na、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝
酸Na） ●固形量：40g ●内容総量：65g
●賞味期限：枠外右下に記載 ●販売者：
株式会社明治屋 東京都中央区京橋2-2-8

栄養成分表示/推定値
(1缶65g当たり・液汁含む)

エネルギー	276kcal
たんぱく質	10.2g
脂質	25.9g
炭水化物	0.8g
食塩相当量	0.9g

●製造所：ホリカフーズ株式会社 新潟県魚沼市堀之内8-1

製品のお問い合わせ先：☎ 0120-565-580

明治屋ホームページ <http://www.meidi-ya.co.jp>



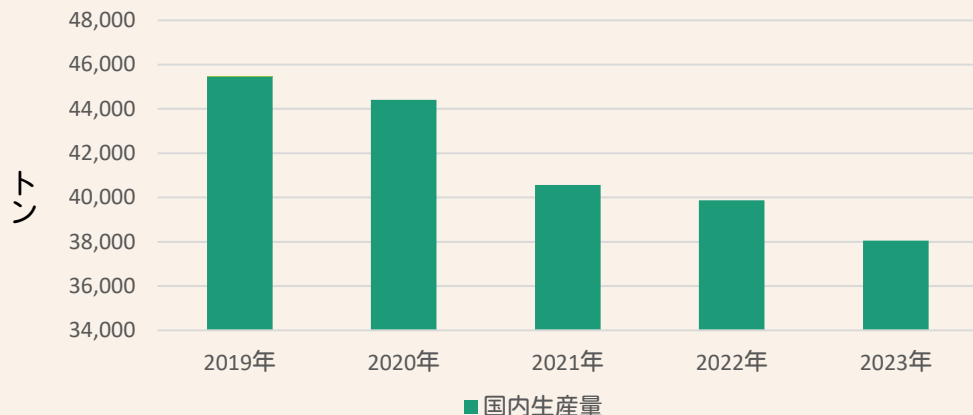
外装 缶胴 缶ふた
ご注意：●破裂してケガをする恐れがありますので、缶のまま直火にかけないでください。●缶の切り口で
手を切らないよう取扱いにご注意ください。●かたむけて開けると油がこぼれることがありますのでご注
意ください。●お使い残りの出た場合は、他の容器に移し冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。



賞味期限

3. 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の表示ルール見直しについて

・直近5年間の生産量



主要品目の内訳 (2023年)

国内生産量	
品目	数量 (トン)
スープ類	16,265
カレー	3,279
ミートソース	2,398
デミグラスソース	302
食肉野菜混合煮	119
シチュー	106

※生産量は本会の生産実績調査に基づく。財務省の輸出入統計上の分類で調理食品缶瓶詰に該当するものがないため輸入量は割愛する。

・関連規格

◇JAS規格、CODEX規格 なし

・表示ルールに関する経緯

1968年 (S43年)	食品缶詰の表示に関する公正競争規約 制定
1985年 (S60年)	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格 制定 規格が品質基準と表示基準に分かれ、品質表示基準制度への移行準備 ①一括表示事項 ((1)品名、(2)原材料名、(3)固形量、(4)内容総量、(5)製造年月日、(6)製造者又は販売者(輸入者)の住所及び名称、内面無塗装缶の場合は使用上の注意、輸入品の場合は原産国名)、②表示の方法、③その他の表示事項及びその表示の方法、④表示禁止事項
1986年 (S61年)	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準 制定
2000年 (H12年)	加工食品品質表示基準 制定 (新) 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準 制定
2005年 (H17年)	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格 廃止
2015年 (H27年)	食品表示基準 制定

- ・表示例（赤線及び赤枠は「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の個別の表示ルール該当箇所）

◇カレー缶詰



ビーフカレー	
召しあがり方 ●中身を鍋または、他の容器に移して温めてお召しあがりください。●電子レンジをご使用の際は、必ず電子レンジで利用できる器に移し替えてラップをかけて温めてください。●調理時間の目安（機種により多少異なります）1缶（200g）500W 1分20秒、600W 1分10秒 ●加熱ムラを防ぐため500Wまたは600Wでの調理をおすすめします。	
△注意 ●缶のまま直接火や電子レンジにかけると破裂してケガをする恐れがありますので絶対にやめください。●開缶時に手を切る恐れがありますのでご注意ください。●容器のラップを開ける時、熱くなった中身がはねることがあります。	※カレーソースの中の黒い粒はキャラウェイシードという香辛料です。
名 称 カレー 原材料名 野菜(たまねぎ(国産)、にんじん)、牛肉、チキンブイヨン、小麦粉、植物油、トマトピューレー、りんごピューレー、チャツネ、カレー粉、バター、しょうがペースト、食塩、ビーフエキスパウダー、ウスターソース、にんにくペースト、果実調味料、香辛料／着色料(カラメル)、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・鶏肉・りんごを含む)	栄養成分表示 1缶(200g)当たり エネルギー 228kcal たん白質 9.6g 脂質 13.2g 炭水化物 17.8g 食塩相当量 3.1g 推定値
内 容 量 200グラム 賞味期限 缶ぶたに記載してあります 販 売 者 株式会社 帝国ホテルキッチン 東京都千代田区内幸町2-2-2	
製 造 所 株式会社ニチレイウエルダイニング 愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字丸田44番11	
 本品についてお気づきの点がございましたら下記までご連絡ください。 〒100-0011 東京都千代田区内幸町2-2-2 富国生命ビル7階 フリーダイヤル 0120-79-0141（土・日・祝日を除く9:00～17:30）	

◇食肉野菜煮缶詰



●名称:牛肉野菜煮 ●原材料名:牛肉(オーストラリア)、たけのこ、こんにゃく、醤油、糖類(砂糖、水飴)、食塩、オニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む) ●固形量:50g ●内容総量:70g ●賞味期限:缶ぶたに記載 ●販売者:株式会社サンヨー 東京都中央区日本橋蛸屋町1-3-21 お問い合わせは ☎0120-234-034

製造所 株式会社マルミツサンヨー
福岡県八女市立花町兼松1634

・業界の要望

◇別表第3（食品の定義）

生産量の少ない品目を除き修正して存続

要望案	現行																																												
○定義 <table border="1"> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> <tr> <td>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</td><td><u>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに<u>限る</u>）をいう</u></td></tr> <tr> <td>食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</td><td>調理食品缶びん詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>カレー缶詰又はカレー瓶詰</td><td>調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に又はカレー限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調瓶詰味料、食用油脂、小麦粉等を加え、<u>米飯等とともに</u>食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>シチュー缶詰又はシチュー瓶詰</td><td>調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</td><td><u>削除</u></td></tr> <tr> <td>食肉鳥卵</td><td><u>食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。</u></td></tr> <tr> <td>食肉</td><td>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。</td></tr> <tr> <td>臓器及び可食部分</td><td><u>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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。</u></td></tr> <tr> <td>可食部分</td><td><u>削除</u></td></tr> <tr> <td>家きん</td><td>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。</td></tr> </table>	用語	定義	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<u>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに<u>限る</u>）をいう</u>	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。	カレー缶詰又はカレー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に又はカレー限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調瓶詰味料、食用油脂、小麦粉等を加え、 <u>米飯等とともに</u> 食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	シチュー缶詰又はシチュー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。	その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰	<u>削除</u>	食肉鳥卵	<u>食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。</u>	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	臓器及び可食部分	<u>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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。</u>	可食部分	<u>削除</u>	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。	○定義 <table border="1"> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> <tr> <td>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</td><td><u>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限り、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう</u></td></tr> <tr> <td>食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</td><td>調理食品缶びん詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>カレー缶詰又はカレー瓶詰</td><td>調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に又はカレー限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調瓶詰味料、食用油脂、小麦粉等を加え、<u>米飯にかけて</u>食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>シチュー缶詰又はシチュー瓶詰</td><td>調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</td><td><u>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう</u></td></tr> <tr> <td>食肉鳥卵</td><td><u>食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。</u></td></tr> <tr> <td>食肉</td><td>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。</td></tr> <tr> <td>臓器</td><td><u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。</u></td></tr> <tr> <td>可食部分</td><td><u>食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。</u></td></tr> <tr> <td>家きん</td><td>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。</td></tr> </table>	用語	定義	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<u>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限り、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう</u>	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。	カレー缶詰又はカレー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に又はカレー限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調瓶詰味料、食用油脂、小麦粉等を加え、 <u>米飯にかけて</u> 食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	シチュー缶詰又はシチュー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。	その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰	<u>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう</u>	食肉鳥卵	<u>食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。</u>	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	臓器	<u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。</u>	可食部分	<u>食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。</u>	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
用語	定義																																												
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<u>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに<u>限る</u>）をいう</u>																																												
食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。																																												
カレー缶詰又はカレー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に又はカレー限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調瓶詰味料、食用油脂、小麦粉等を加え、 <u>米飯等とともに</u> 食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。																																												
シチュー缶詰又はシチュー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。																																												
その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰	<u>削除</u>																																												
食肉鳥卵	<u>食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。</u>																																												
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。																																												
臓器及び可食部分	<u>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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。</u>																																												
可食部分	<u>削除</u>																																												
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。																																												
用語	定義																																												
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<u>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限り、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう</u>																																												
食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。																																												
カレー缶詰又はカレー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に又はカレー限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調瓶詰味料、食用油脂、小麦粉等を加え、 <u>米飯にかけて</u> 食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。																																												
シチュー缶詰又はシチュー瓶詰	調理食品缶びん詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。																																												
その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰	<u>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう</u>																																												
食肉鳥卵	<u>食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。</u>																																												
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。																																												
臓器	<u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。</u>																																												
可食部分	<u>食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。</u>																																												
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。																																												

◇別表第4（個別の表示ルール：名称、原材料名）

名称は、廃止

原材料名は、香辛料のまとめ書きを存続、その他は廃止

要望案		現行	
○横断的表示事項（別表第4）		○横断的表示事項（別表第4）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	削除	名称	次に定めるところにより表示する。 一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰 イ 製品の内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と表示し、又は特定の野菜を使用したものにあっては「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することができる。 ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。 ハ 3種類以上の食肉を使用したものにあっては、イ及びロの規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と表示する。 ニ イからハまでの規定にかかわらず、1種類の野菜を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が10%未満10%以上のもの及び2種類以上の野菜等（野菜、きのこ類、豆腐、しらたき等をいう。）を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が10%未満10%以上のものにあっては、「野菜煮」の文字の次に括弧を付して、使用した食肉の名称を「牛肉入り」、「鶏肉入り」等（3種類以上の食肉を使用したものについては、「食肉入り」）と表示し、固形量に対する食肉の重量の割合が10%未満のものにあっては、食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と表示する。 二 カレー缶詰又はカレー瓶詰 「カレー」と表示する。 三 シチュー缶詰又はシチュー瓶詰 「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあっては、「シチュー（クリーム煮）」と表示する。 四 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰 イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。 ロ 牛肉、豚肉若しくは家きん肉以外の食肉、臓器若しくは可食部分を使用したカレー又は牛肉、豚肉、家きん肉若しくは舌以外の食肉、臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあっては、イの規定にかかわらず、当該食肉、臓器又は可食部分の名称を付して、カレー又はシチューと表示する。 ハ 骨付の食肉を使用したものにあっては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。

表示事項	表示の方法
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 「牛肉」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

表示事項	表示の方法
原材料名	次に定めるところにより表示する。 一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰使用した原材料を、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。 イ 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 ロ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ハ 使用した砂糖類が２種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ２種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」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。ただし、使用した野菜が４種類以上の場合にあっては、高いものから順に３種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。 ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

表示事項	表示の方法
原材料名	<u>削除</u>

表示事項	表示の方法
原材料名	二 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰 <u>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。</u> イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 ロ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ホ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」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。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあっては、高いものから順に3種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。 ヘ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。 ト イ及びホの規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあっては、その主要原材料を、「肉だんご」等の名称の次に括弧を付して、「豚肉、鶏肉、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。

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項） 使用上の注意のみ存続、その他は廃止

要望案		現行	
○個別の表示事項（別表第19）		○個別の表示事項（別表第19）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
使用上の注意 （内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。	使用上の注意 （内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
食肉の名称 （食肉野菜煮缶びん詰及び食肉を調理して詰めたその他の調理食品缶びん詰であって、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）	削除	食肉の名称 （食肉野菜煮缶びん詰及び食肉を調理して詰めたその他の調理食品缶びん詰であって、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）	使用した食肉の名称を表示する。
「骨付」の用語 （その他の調理食品缶びん詰であって、骨付きの食肉を使用したものに限る。）	削除	「骨付」の用語 （その他の調理食品缶びん詰であって、骨付きの食肉を使用したものに限る。）	「骨付」の用語を表示する。
固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合 （食肉野菜煮缶びん詰及びその他の調理食品缶びん詰であって固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合が10%以上のものに限る。）	削除	固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合 （食肉野菜煮缶びん詰及びその他の調理食品缶びん詰であって固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合が10%以上のものに限る。）	実混合割合を上回らない、10の整数倍の数値により、%の単位をもって、表示する。

◇別表第20（表示の様式等）

別表第19の内容を踏まえて修正

要望案			現行		
○表示の様式等（別表第20）			○表示の様式等（別表第20）		
表示事項		表示の方法	表示事項		表示の方法
名称 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意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。	削除	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意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、次に定めるところによる。 一 食肉の名称は、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9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。 二 「骨付」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9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。 三 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、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9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（表示禁止事項）

景品表示法の規定に従い対応すべきものであるため廃止

要望案	現行
○表示禁止事項（別表第22） 削除	○表示禁止事項（別表第22） 1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を2種類以上使用したものの ついて、特定の種類の食肉を特に強調する用語 2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその他の調理食 品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、原材料の一部の名称（含有率を%の単 位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉 の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。）を他の原材料 の名称に比べて特に強調する用語

・衛生事項に関する表示への要望

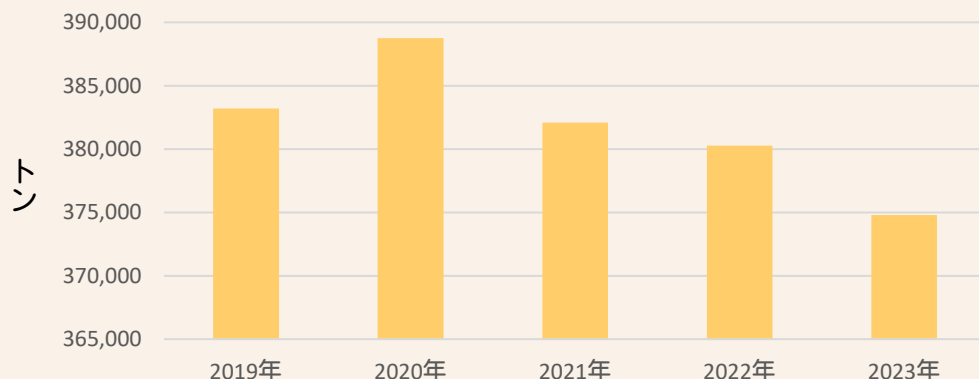
◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項）

缶詰の食品の表示規定は横断的な表示ルールを優先し、廃止を要望する。

現行		
○個別的表示事項（別表第19）		
食品	表示事項	表示の方法
缶詰の食品	主要な原材料名	1 主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3 原材料は、その種類名を表示する。 4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあつては、主要原材料名の表示を省略することができる。

4. レトルトパウチ食品の表示ルール見直しについて

・直近5年間の生産量



主要品目の内訳（2023年）

国内生産量	
品目	数量（トン）
カレー	149,972
つゆ・たれ	59,481
料理用調味ソース	41,394
パスタソース	30,327

※生産量は本会の生産実績調査に基づく。財務省の輸出入統計上の分類でレトルトパウチ食品に該当するものがないため輸入量は割愛する。

・関連規格

◇JAS規格、CODEX規格 なし

・表示ルールに関する経緯

1975年（S50年）	レトルトパウチ食品の日本農林規格 制定 規格が品質基準と表示基準に分かれ、品質表示基準制度への移行準備 ①一括表示事項（(1)品名、(2)原材料名、(3)内容量、(4)製造年月日、(5)調理方法、(6)製造者又は販売者（輸入者）の住所及び名称、輸入品の場合は原産国名）、②表示の方法、③その他の表示事項及びその表示の方法、④表示禁止事項
1977年（S52年）	レトルトパウチ食品品質表示基準 制定 一括表示事項（(1)品名、(2)原材料名、(3)殺菌方法、(4)内容量、(5)製造年月日、(6)調理方法、(7)製造者又は販売者（輸入者）の住所及び名称、輸入品の場合は原産国名）
2000年（H12年）	加工食品品質表示基準 制定 （新）レトルトパウチ食品品質表示基準 制定
2004年（H16年）	レトルトパウチ食品の日本農林規格 廃止
2015年（H27年）	食品表示基準 制定

- 「レトルト食品」のうち、
「レトルトパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の違い

- レトルトパウチ食品（食品表示基準：JAS法由来）

【定義】プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成型した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る）に調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したもの

※容器はプラスチック製で金属はくの入ったパウチ又成形容器のみが対象となる

- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品、添加物の規格基準：食品衛生法）
（昭和52年2月18日厚生省告示第17号）

【定義】食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したもの

※気密性のある容器包装とは

遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること（缶、瓶を除く）。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあっては、この限りではない。

※内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合とは

- ①内容物が赤飯等ほとんど油脂を含んでいない食品である場合
- ②外包装等により遮光の措置及び容器包装内への酸素の透過を防止する措置が講じられている場合
- ③食品の流通が短期間に限定されている場合

（食品、添加物等の規格基準の一部改正について 昭和52年2月23日環食第52号）

→容器に遮光性がない場合でも、①～③に該当するときは気密性のある容器包装にみなされる

・「レトルトパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の製品例

どちらもレトルトカレーであるが、左はアルミパウチなので「レトルトパウチ食品」であり「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」でもある。右は電子レンジ対応のアルミレスパウチなので「容器包装詰加圧加熱殺菌食品※」である。※化粧箱に入れて流通するため



レトルトパウチ食品
容器包装詰加圧加熱殺菌食品



容器包装詰加圧加熱殺菌食品

- ・表示例（**赤線及び赤枠**は「レトルトパウチ食品」の個別の表示ルール該当箇所）

◇まあぼ料理のもと

開け口

豚肉と鶏肉を使い、しょう油とオイスターソースを加えて仕上げた、こくのあるまろやかなおいしさが特徴です。

作り方



① 中華鍋またはフライパンに麻婆豆腐の素をあけ、中火で温め、ひと煮立ちさせます。

② 水切りした豆腐1丁半（約450g）をさいの目に切ります。①にこの豆腐を加え、軽く混ぜながら豆腐に火が通るまで中火で煮ます。

名 称 まあぼ豆腐のもと

原材料名 食肉(鶏肉、豚肉)、砂糖、ごま油、しょう油、ガーリックペースト、豚脂、オイスターソース、小麦粉、食塩、トマトペースト、しょうがペースト、みりん風発酵調味料、でんぷん、ポークエキス、酵母エキス、みそ、醸造酢、豆板醤、香辛料/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

原料原産地名 欄外下に記載

殺菌方法 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

内 容 量 200g

賞味期限 欄外下に記載

販 売 者 ハウス食品株式会社
大阪府東大阪市御厨米町1-5-7

製 造 所 サンハウス食品株式会社
愛知県江南市高屋町西里77

アレルギー物質（特定原材料とそれに準ずるもの）

小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

栄養成分表示1人分(製品50g)

エネルギー	62kcal	炭水化物	4.1g
たんぱく質	2.2g	食塩相当量	1.4g
脂 質	4.1g		

表示の分量で作った場合 ※4人分作った場合・木綿豆腐使用(1人分)
エネルギー143kcal 食塩相当量1.6g

紙 箱

外 箱

パッケージ

パウチ



4 902402 047590

お客様相談センター
0120・50・1231
housefoods.jp

エコマーク
FSC® C139243

上段：賞味期限 下段：鶏肉の産地

House ハウス 麻婆豆腐の素 甘口 廣東風

House

麻婆豆腐の素

甘口 廣東風

コクとまろみの広東風



200g

調理例 3～4人前

House ハウス 麻婆豆腐の素 甘口 廣東風

House ハウス 麻婆豆腐の素 甘口 廣東風

◇ハンバーグステーキ

WAKODO
和光堂ベビーフード

おかず
満足 できちゃう! ヒミツ

ゴロゴロ
具材

BIGサイズ
グーグーキッチン

パクパク期
1歳
か月頃から
前歯で噛み切る固さ

1食分の鉄+Ca

煮込みハンバーグ
Stewed Hamburger Steak

大きめ具材入り!

いろいろな具材で食事バランスサポート!

食肉(牛肉・鶏肉)37%
(ハンバーグ中)
1食分100g

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中) 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉

写真・イラストはイメージです。

WAKODO
和光堂ベビーフード

たくさん食べたいお子さまに。
具もBIG、量もBIG、大満足の食べごたえです。

●やわらかいハンバーグと野菜をコクのあるデミグラス風ソースで煮込みました。
●着色料、香料は使用しておりません。

この商品でとれる食材

たんばく食材	牛肉	鶏肉	にんじん	とうもろこし	たまねぎ	ほうれん草	トマト	じゃがいも
野菜								
その他								

ご使用方法 調理済みですので、そのまま召し上がれます。温めますといっそうおいしく召し上がれます。

お湯で温める場合

電子レンジで温める場合

袋の封を切らずにお湯の中に1〜2分つけて温めてください。袋の穴に、はしなどを差し込んで取り出します。切り口から封をあげ、湯などに移してお召し上がりください。

中身を電子レンジ対応の容器に移し、ラップをかけて温めてください。※ラップをとる際に、熱くなった中身がはねることがありますのでご注意ください。※袋のまま電子レンジで温めないでください。

電子レンジ
オート設定不可

加熱時間
の目安

500W	600W
30秒	20秒

やけど注意 温めた後は、熱くかき混ぜ、温度を確認してからお子さまにお召し上がりください。

賞味期限(上段)/製造所固有記号(下段)

商品名: BIGサイズのグーグーキッチン 煮込みハンバーグ

●名称: ハンバーグ ●原材料名: ハンバーグ(食肉(牛肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉(小麦を含む)、粉末状大豆たん白)、粒状大豆たん白、食塩)(国内製造) ソース(野菜(にんじん、とうもろこし)、じゃがいも、しょうゆ、砂糖、オニオンソテー、ほうれん草ペースト、野菜アヨニペースト、チキンブイヨン、トマトペースト、バター/増粘剤(加工でん粉)、炭酸カルシウム、クエン酸、ピロリン酸鉄) ●殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 ●内容量: 100g(固形量20g) ●賞味期限: 枠外右部上段に年月記載(未開封) ●保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください ●販売者: アサヒグループ食品株式会社 東京都墨田区吾妻橋1-23-1 製造所固有記号は枠外右部下段に記載

乳児用規格適用食品
※とうもろこし・たまねぎの薄皮がはがれて口の中に残り、うまくのみこめないことがあります。

栄養成分表示 1袋(100g)当たり

エネルギー	65kcal	食塩相当量	0.67g
たんばく質	4.0g	カルシウム	50mg
脂 質	0.95g	鉄	1.5〜2.4mg
炭 水 化 物	10g		

●この商品はレトルトパウチ食品です。

○レトルトパウチ食品は、加圧加熱殺菌を行うことで、常温で長期保存することができます。保存料は使用しておりませんので、開封後は速に食べ、食べ残しや作りおきはあげないでください。

○用際は目安です。お子さまの成長に合わせてご使用ください。のびに閉まらせないよう、必ずそでで開けてください。

○離乳のすすめ方については、専門家に相談ください。

万一品質に不都合がありましたら、お取替えいたします。
アサヒグループ食品 お客様相談室 0120-889283

本品1袋当たりの充足率

エネルギー

たんばく質

炭水化物

鉄

「採乳・糖乳の支援ガイド」をもとに1食当たりを算出

商品の情報は
和光堂 グーグー 検索

HY-0-00 A

4 987244 196880

・業界の要望

◇別表第3（食品の定義）

レトルトパウチ食品の定義の見直し、生産量の少ない品目を除き修正して存続

要望案	現行																				
○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レトルトパウチ食品</td><td>プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性（<u>油脂の変敗による品質の低下の恐れのないものを除く</u>）を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。</td></tr> <tr> <td>カレー</td><td>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、<u>米飯等とともに</u>食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td><u>ハヤシ</u></td><td><u>削除</u></td></tr> <tr> <td>パスタソース</td><td>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、<u>パスタとともに</u>食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性（ <u>油脂の変敗による品質の低下の恐れのないものを除く</u> ）を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、 <u>米飯等とともに</u> 食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	<u>ハヤシ</u>	<u>削除</u>	パスタソース	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、 <u>パスタとともに</u> 食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。	○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レトルトパウチ食品</td><td>プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。</td></tr> <tr> <td>カレー</td><td>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、<u>米飯にかけて</u>食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td><u>ハヤシ</u></td><td><u>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</u></td></tr> <tr> <td>パスタソース</td><td>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、<u>パスタにかけて</u>食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、 <u>米飯にかけて</u> 食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	<u>ハヤシ</u>	<u>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</u>	パスタソース	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、 <u>パスタにかけて</u> 食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
用語	定義																				
レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性（ <u>油脂の変敗による品質の低下の恐れのないものを除く</u> ）を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。																				
カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、 <u>米飯等とともに</u> 食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。																				
<u>ハヤシ</u>	<u>削除</u>																				
パスタソース	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、 <u>パスタとともに</u> 食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。																				
用語	定義																				
レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。																				
カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、 <u>米飯にかけて</u> 食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。																				
<u>ハヤシ</u>	<u>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</u>																				
パスタソース	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、 <u>パスタにかけて</u> 食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。																				

用語	定義
<u>まあぼ料理のもと</u>	<u>削除</u>
混ぜごはんのもと類	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
<u>どんぶりのもと</u>	<u>削除</u>
<u>シチュー</u>	<u>削除</u>
スープ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたものの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等の <u>うきみ</u> （ <u>スープに浮かせるものに限る</u> ）もしくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
<u>和風汁物</u>	<u>削除</u>
米飯類	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したもの（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。
<u>ぜんざい</u>	<u>削除</u>

用語	定義
<u>まあぼ料理のもと</u>	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等のみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
混ぜごはんのもと類	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
<u>どんぶりのもと</u>	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
<u>シチュー</u>	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
スープ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたものの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等の <u>うきみ</u> を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
<u>和風汁物</u>	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
米飯類	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したもの（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。
<u>ぜんざい</u>	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをいう。

用語	定義
ハンバーグステーキ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家さんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家さんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したものの若しくは肉燻漬たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉燻漬たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家さんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、た円形等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第4及び別表第19のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
ミートボール	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家さんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家さんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したものの若しくは肉燻漬たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉燻漬たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家さんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
食肉味付	削除
食肉油漬け	削除
魚肉味付	削除
魚肉油漬け	削除
食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家さんの卵をいう。
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。

用語	定義
ハンバーグステーキ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家さんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家さんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したものの若しくは肉燻漬たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉燻漬たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家さんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、た円形等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第4及び別表第19のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
ミートボール	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家さんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家さんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したものの若しくは肉燻漬たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉燻漬たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家さんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
食肉味付	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
食肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
魚肉味付	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉にしょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
魚肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家さんの卵をいう。
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。

◇別表第4（個別の表示ルール：名称、原材料名、添加物、内容量）
 原材料名の香辛料のまとめ書き、内容量を存続、その他は廃止

要望案		現行	
○横断的表示事項（別表第4）		○横断的表示事項（別表第4）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	削除	名称	<u>次に定めるところにより表示する。</u> <u>一 カレー</u> 「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであって、食肉鳥んばく食品卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあつては、「野菜カレー」）と表示する。 <u>二 ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール</u> ハヤシにあつては「ハヤシ」と、ぜんざいにあつては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあつては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあつては「ミートボール」と表示する。 <u>三 パスタソース</u> 「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであつて臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあつては、「ミートソース」と表示する。 <u>四 まあぼ料理のもと</u> 「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、豆腐又はなすとともに調理して食用に供するように調製したものにあつては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。 <u>五 混ぜごはんのもと類</u> 米又は麦を炊飯したものに混ぜて食用に供するように調製したものにあつては「混ぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するように調製したものにあつては「たきこみごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともに入れて食用に供するように調製したものにあつては「いためごはんのもと」と表示する。ただし、「混ぜごはんのもと」、「たきこみごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

表示事項	表示の方法
名称	<u>削除</u>

表示事項	表示の方法
名称	<u>六 どんぶりもののもと</u> <u>牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであって、それ以外の食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないものをいう。以下レトルトパウチ食品の項において同じ。）にあっては「牛どんのもと」と、それ以外のものにあっては「どんぶりもののもと」と表示する。ただし、牛どんのもと以外のものにあっては、「どんぶりもののもと」の文字の次に、括弧を付して、「親子どんぶりのもと」、「かつどんのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</u> <u>七 シチュー</u> 「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあっては、「クリームシチュー」と表示する。 <u>八 スープ</u> 「スープ」と表示する。ただし、「スープ」の文字の次に、括弧を付して、「コンソメ」、「ポタージュ」等と製品の一般的な名称を表示することができる。 <u>九 和風汁物</u> 「和風汁物」と表示する。ただし、「和風汁物」の文字の次に、括弧を付して、「かす汁」、「みそ汁」等と製品の一般的な名称を表示することができる。 <u>十 米飯類</u> <u>イ 「米飯類」と表示する。ただし、「米飯類」の文字の次に、括弧を付して、「赤飯」、「五目ごはん」、「かゆ」、「そうすい」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</u> <u>ロ イの規定にかかわらず、そうざいを添えたものにあっては、「べんとう」と表示する。</u> <u>十一 食肉味付</u> <u>イ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）の項において同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「みそ味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</u> <u>ロ 家さんの肉又は臓器及び可食部分をばい焼したものにあっては、「やきとり」と表示する。ただし、「やきとり」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「塩味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</u> <u>ハ 食肉等の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、臓器及び可食部分の名称は、個別の「〇〇肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて、「〇〇もつ」と表示することができる。</u> <u>ニ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあっては、イの「味付」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</u>

表示事項	表示の方法
名称	<u>削除</u>
原材料名	使用した原材料にあっては、次に定めるところにより表示する。 一 「牛肉」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「米」、「麦」、「小豆」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「小麦粉」、「でん粉」、「トマトペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「しょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「食塩」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、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

表示事項	表示の方法
名称	<u>十二 食肉油漬け</u> <u>イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし、小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあっては、「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</u> <u>ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</u> <u>十三 魚肉味付及び魚肉油漬け</u> <u>イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</u> <u>ロ 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあっては、イの規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と表示することができる。</u> <u>ハ 魚肉の名称は、「まぐろ」、「かつお」、「さば」、「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</u> <u>ニ 小肉片又は碎き肉を詰めたものにあっては、イの「味付」又は「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」又は「碎き肉」と表示すること。ただし、小肉片にあっては「チャンク」と、碎き肉にあっては「フレーク」と表示することができる。</u> <u>十四 一から十三までに掲げるもの以外のもの</u> <u>その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。</u>
原材料名	使用した原材料を、次の一から三までの区分により、一から三までの順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。 一 使用した原材料にあっては、次に定めるところにより表示する。 <u>イ 「牛肉」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「米」、「麦」、「小豆」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「小麦粉」、「でん粉」、「トマトペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「しょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「食塩」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、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</u> <u>ロ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</u>

表示事項	表示の方法
原材料名	<u>削除</u>
添加物	<u>削除</u>
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、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。

表示事項	表示の方法
原材料名	ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が2種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。 ニ 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「野菜・果実」（野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「果実」）又は「つなぎ」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、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。 ホ 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「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。 ニ スープであつて、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、一の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、パーミセリー」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。 三 ハンバーグステーキ又はミートボールであつて、ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、一の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「牛肉エキス、トマトペースト、りんごピューレー、ウスターソース、食塩、砂糖、こしょう」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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。
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、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあつてはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ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、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあつては「ソース」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	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、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項） すべて廃止

要望案

○個別の表示事項（別表第19）

表示事項	表示の方法
<u>レトルトパウチ食品である旨</u>	<u>削除</u>
<u>調理方法</u> <u>（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）</u>	<u>削除</u>
<u>内容量</u> <u>（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）</u>	<u>削除</u>
<u>食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率</u> <u>（右表の左欄に掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料及び添加物（ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）の重量に占める割合が、同表の右欄に掲げる割合に満たないときに限る。）</u>	<u>削除</u>

削除（表）

現行

○個別の表示事項（別表第19）

表示事項	表示の方法
<u>レトルトパウチ食品である旨</u>	<u>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</u>
<u>調理方法</u> <u>（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）</u>	<u>食品の特性に応じて表示する。</u>
<u>内容量</u> <u>（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）</u>	<u>「〇人前」と表示する。</u>
<u>食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率</u> <u>（右表の左欄に掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料及び添加物（ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）の重量に占める割合が、同表の右欄に掲げる割合に満たないときに限る。）</u>	<u>%の単位で、単位を明記したその含有率を表示する。</u>

（表）

名称	原材料名	割合
<u>カレー及びハヤシ</u>	<u>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</u>	<u>3%（ハヤシにあつては4%）</u>
<u>パスタソース</u>	<u>食肉又は魚肉</u>	<u>6%</u>
<u>まあぼ料理のもと</u>	<u>食肉</u>	<u>6%</u>
<u>牛どんのもと</u>	<u>牛肉</u>	<u>20%</u>
<u>シチュー</u>	<u>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</u>	<u>6%（クリームシチューにあつては3%）</u>
<u>ハンバーグステーキ及びミートボール</u>	<u>食肉</u>	<u>40%</u>

◇別表第20（表示の様式等） 別表第19の内容を踏まえて廃止

要望案			現行		
○表示の様式等（別表第20）			○表示の様式等（別表第20）		
表示事項		表示の方法	表示事項		表示の方法
削除		削除	名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	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。 一 レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、6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。 二 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、6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。 三 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、6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。 四 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、6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（表示禁止事項）

一部の規定を存続、その他は景品表示法の規定に従い対応すべきものであるため廃止

要望案	現行																				
○表示禁止事項（別表第22）	○表示禁止事項（別表第22）																				
<u>1 削除</u>	<u>1 2種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語</u>																				
<u>1</u> 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語	<u>2 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語</u>																				
<u>3 削除</u>	<u>3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</u>																				
<u>削除（表）</u>	<u>（表）</u>																				
	<table><tr><th>名称</th><th>原材料名</th><th>割合</th></tr><tr><td rowspan="4"><u>混ぜごはんの</u> <u>もと類及び</u> <u>どんぶりもの</u> <u>のもと</u></td><td><u>食肉鳥卵又は魚肉</u></td><td><u>原材料及び添加物に対し10%</u></td></tr><tr><td><u>野菜又は果実</u> <u>（まつたけ及びくりを除く。）</u></td><td><u>原材料及び添加物に対し30%</u></td></tr><tr><td><u>まつたけ</u></td><td><u>原材料及び添加物に対し10%</u></td></tr><tr><td><u>くり</u></td><td><u>原材料及び添加物に対し50%</u></td></tr><tr><td rowspan="2"><u>スープ</u></td><td><u>食肉等又は魚肉</u></td><td><u>原材料及び添加物に対し5%</u></td></tr><tr><td><u>野菜又は果実</u></td><td><u>使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%</u></td></tr><tr><td><u>和風汁物</u></td><td><u>食肉等又は魚肉</u></td><td><u>原材料及び添加物に対し3%</u></td></tr></table>	名称	原材料名	割合	<u>混ぜごはんの</u> <u>もと類及び</u> <u>どんぶりもの</u> <u>のもと</u>	<u>食肉鳥卵又は魚肉</u>	<u>原材料及び添加物に対し10%</u>	<u>野菜又は果実</u> <u>（まつたけ及びくりを除く。）</u>	<u>原材料及び添加物に対し30%</u>	<u>まつたけ</u>	<u>原材料及び添加物に対し10%</u>	<u>くり</u>	<u>原材料及び添加物に対し50%</u>	<u>スープ</u>	<u>食肉等又は魚肉</u>	<u>原材料及び添加物に対し5%</u>	<u>野菜又は果実</u>	<u>使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%</u>	<u>和風汁物</u>	<u>食肉等又は魚肉</u>	<u>原材料及び添加物に対し3%</u>
名称	原材料名	割合																			
<u>混ぜごはんの</u> <u>もと類及び</u> <u>どんぶりもの</u> <u>のもと</u>	<u>食肉鳥卵又は魚肉</u>	<u>原材料及び添加物に対し10%</u>																			
	<u>野菜又は果実</u> <u>（まつたけ及びくりを除く。）</u>	<u>原材料及び添加物に対し30%</u>																			
	<u>まつたけ</u>	<u>原材料及び添加物に対し10%</u>																			
	<u>くり</u>	<u>原材料及び添加物に対し50%</u>																			
<u>スープ</u>	<u>食肉等又は魚肉</u>	<u>原材料及び添加物に対し5%</u>																			
	<u>野菜又は果実</u>	<u>使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%</u>																			
<u>和風汁物</u>	<u>食肉等又は魚肉</u>	<u>原材料及び添加物に対し3%</u>																			
<u>4 削除</u>	<u>4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ4%又は6%未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</u>																				
<u>5 削除</u>	<u>5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語</u>																				
<u>6 削除</u>	<u>6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</u>																				
<u>7 削除</u>	<u>7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語</u>																				

・衛生事項に関する表示への要望

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項）

レトルトパウチ食品で食品衛生法上の容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当するものは、「殺菌方法」の表示義務がある。

また、レトルトパウチ食品で食品衛生法上の食肉製品に該当するものは、「殺菌方法」、「加熱食肉製品である旨」、「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」の表示義務がある。

レトルトパウチ食品は、気密性及び遮光性のある容器に食品を密封し加圧加熱殺菌しているため、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の表示事項ならびに食肉製品の表示事項に関して、缶詰・瓶詰と同様に表示が省略できるよう省略規定の拡大を要望する。

現行

○個別的表示事項（別表第19）

食品	表示事項	表示の方法
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。
食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別（加熱食肉製品に限る。）	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。

・衛生事項に関する表示例（赤線は「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の個別の表示ルール該当箇所）

◇レトルトパウチ食品

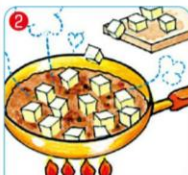
開け口

豚肉と鶏肉を使い、しょう油とオイスターソースを加えて仕上げた、こくのあるまろやかなおいしさが特徴です。

作り方



① 中華鍋またはフライパンに麻婆豆腐の素をあけ、中火で温め、ひと煮立ちさせます。



② 水切りした豆腐1丁半（約450g）をさいの目に切ります。①にこの豆腐を加え、軽く混ぜながら豆腐に火が通るまで中火で煮ます。



調理中のやけどには十分ご注意ください。

やけどに注意

名 称 まあぼ豆腐のもと

原材料名 食肉(鶏肉、豚肉)、砂糖、ごま油、しょう油、ガーリックペースト、豚脂、オイスターソース、小麦粉、食塩、トマトペースト、しょうがペースト、みりん風発酵調味料、でんぷん、ポークエキス、酵母エキス、みそ、醸造酢、豆板醤、香辛料/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

原料原産地名 欄外下に記載

殺菌方法 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

内 容 量 200g

賞味期限 欄外下に記載

販 売 者 ハウス食品株式会社
大阪府東大阪市御厨米町1-5-7

製 造 所 サンハウス食品株式会社
愛知県江南市高屋町西里77

アレルギー物質(特定原材料とそれに準ずるもの)

小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

この製品はレトルトパウチ食品です。高温で殺菌されているため常温で長期間保存することができます。

※中袋の開封時には、中身が飛び散ることがありますのでご注意ください。

※中袋の開封後は1回で使い切ってください。

お客様相談センター
0120-50-1231
housefoods.jp

 ミックス
パッケージ
FSC® C139243

上段：賞味期限 下段：鶏肉の産地

栄養成分表示1人分(製品50g)

エネルギー	62kcal	炭水化物	4.1g
たんぱく質	2.2g	食塩相当量	1.4g
脂 質	4.1g		

表示の分量で作った場合 ※4人分作った場合・木綿豆腐使用(1人分)
エネルギー143kcal 食塩相当量1.6g

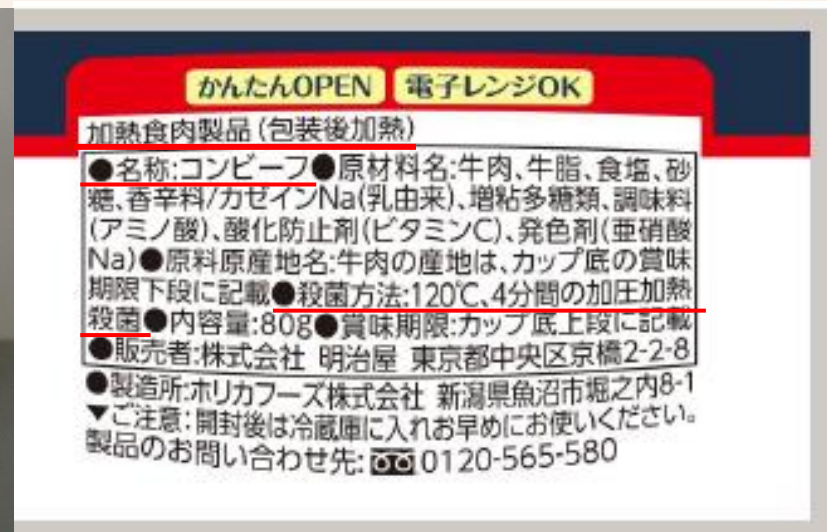

紙
外 箱


パウチ


 4 902402 047590

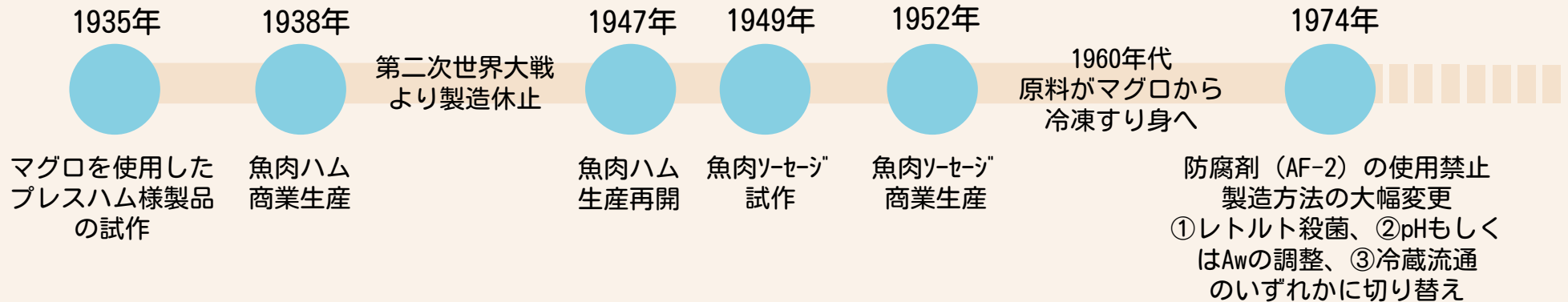
・衛生事項に関する表示例（**赤線**は「食肉製品」の個別の表示ルール該当箇所）

◇レトルト食品（表示例の製品は現行のレトルトパウチ食品には該当しません）



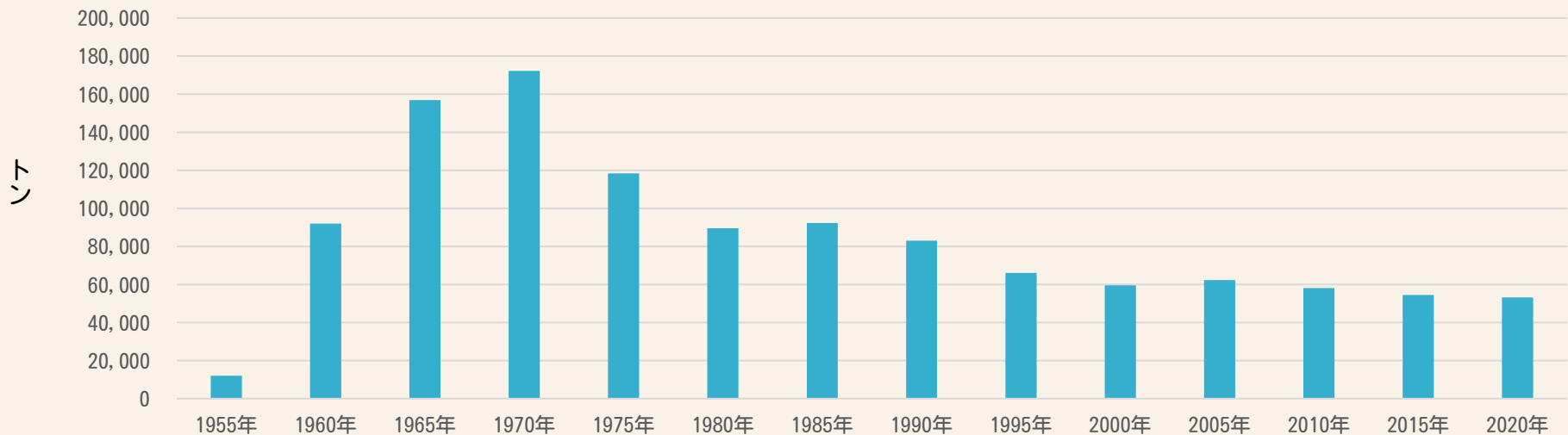
魚肉ハム・魚肉ソーセージについて

・歴史



・魚肉ハム、魚肉ソーセージ生産量の推移

1972年に国内生産量がピークを迎える（18万トン）



・製造工程

◇魚肉ソーセージ

練り合わせ



●原料となる冷凍すり身は、解凍してサイレントカッターで練り肉にされます

充填



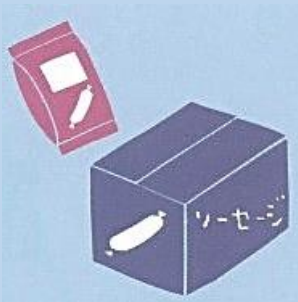
●ケーシングフィルムで自動充填(袋詰め)して、両端を金属で結びます。

レトルト殺菌

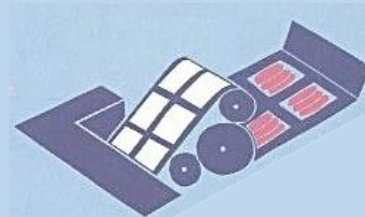


●レトルト殺菌器で120℃4分間加熱して殺菌されます。

梱包出荷

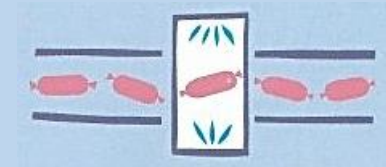


自動包装



●製品名、内容表示、賞味期限など、所定の記載事項が印刷された包装紙で自動包装して保管出荷されます。

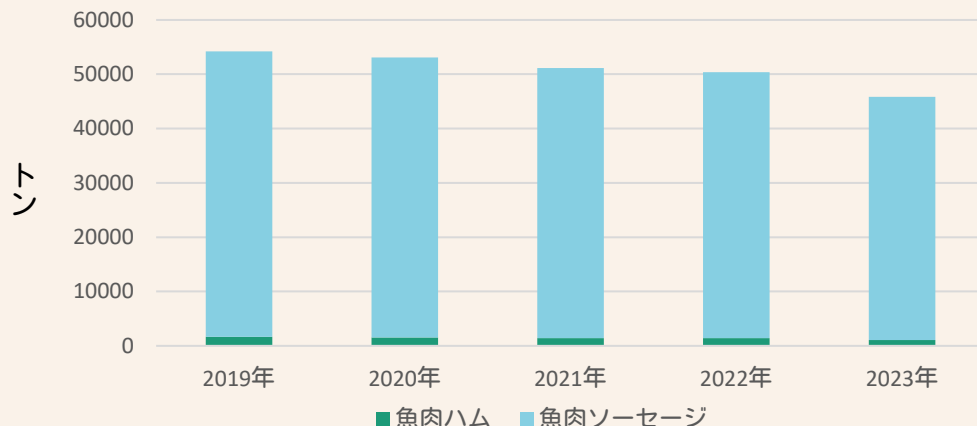
ピンホール検査



●包んだフィルムに異常がないかなど、ピンホールテスターなどでチェックされます。

5. 魚肉ハム及び魚肉ソーセージの表示ルール見直しについて

・直近5年間の生産量



品目の内訳（2023年）

国内生産量	
品目	数量（トン）
普通魚肉ソーセージ	42,200
特種魚肉ソーセージ	2,527
魚肉ハム	1,088

※生産量は本会の生産実績調査に基づく。財務省の輸出入統計上の分類で魚肉ハム・魚肉ソーセージに該当するものがないため輸入量は割愛する。

・関連規格

◇JAS規格、CODEX規格 なし

・表示ルールに関する経緯

1962年（S37年）	魚肉ハム、魚肉ソーセージの日本農林規格 制定 規格の事項に「標示」が設けられた ①製造年月日（略号）、②製造者又は販売者の住所及び名称、⑧文字、絵その他の表示の規制
1971年（S46年）	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 制定 一括表示事項（(1)品名、(2)原材料名、(3)内容量、(4)製造年月日、(5)製造業者等（輸入品にあっては輸入者）
2000年（H12年）	加工食品品質表示基準 制定 （新）魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 制定
2002年（H14年）	魚肉ハム、魚肉ソーセージの日本農林規格 廃止
2015年（H27年）	食品表示基準 制定

・表示例（青線は「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」の個別の表示ルール該当箇所）

◇魚肉ハム

栄養成分表示(分析値) 1個(125g)あたり

エネルギー	210 kcal
たんぱく質	14.8 g
脂質	9.2 g
炭水化物	17.0 g
食塩相当量	3.1 g

※この表示値は、目安です。

名称 フィッシュハム

原材料名 つなぎく魚肉(輸入又は国産)、でん粉(コーンスターチ)、植物性たん白(大豆、小麦)、卵白粉、肉片等(まぐろ、豚肉、豚脂肪)、豚脂肪、たまねぎ、砂糖、食塩、大豆油、たん白加水分解物、デキストリン、香辛料、酵母エキス/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、着色料(クチナシ、カロチノイド)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む)

でん粉含有率 11%

殺菌方法 120℃ 4分間加熱

内容量 125グラム

賞味期限 枠外左側に記載しております。

保存方法 直射日光を避け常温または冷所で保存して下さい。

販売者 マルハニチロ株式会社
東京都江東区豊洲3-2-20

製造所 林業産業株式会社

山口県下関市大和町二丁目5番1号

魚肉の産地は、過去1年間の使用実績順

●本品製造工場では特定原材料のうち、乳成分を含む製品を生産しています。

●本品は、特定原材料のうち、えび・かにを食べている魚を原料に使用しています。

焼いて
おいしい

ベビーハム

BABY HAM

お魚だからうれしい

《写真はイメージです》

フィッシュハム

- 製品中の黒、赤、茶色の部分は原料の魚由来ですので、安心して召し上がり下さい。
- 加熱せずそのまま召し上がりになりますが、加熱するとよりおいしく召し上がりいただけます。

アレルギー物質
(特定原材料等)

小麦、卵、大豆、豚肉

△ 取扱以上の注意

- ・内装フィルム開封後はラップに包んで冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がり下さい。
- ・電子レンジで温める場合は、内装フィルムをはがしてラップに包んでから温めて下さい。
- ・傷を損なう可能性がありますので、包装に使用されている金属クリップ及び内装フィルムを歯で噛み切らないで下さい。
- ・加熱してお召し上がりになる際は、製品が熱くなっておりますので取扱いは十分ご注意ください。

4 901901 001522

マルハニチロ お客様相談室

☎ 0120-040826

① 受付時間 9:00~17:00
(土・日・祝日・弊社指定休業日を除く)

ホームページ マルハニチロ Q検索

外装:PP
内装:PVDC
とめ金:アルミニウム

賞味期限

◇普通魚肉ソーセージ

製造者：株式会社ニッスイ 〒105-8676 東京都港区西新橋1の3の1

製造所：(株)ニッスイ 八王子総合工場 東京都八王子市北野町559の6
120℃で4分間殺菌してあります。

※魚肉の産地は、過去1年間の使用実績順

お問い合わせ先 (株)ニッスイ お客様サービスセンター ウェブサイト
0120-837-241 受付時間 9:00~17:00 (土、日、祝日、年末年始を除く) ニッスイ Q



アレルギー物質(推奨品目含む) ※この商品に使用している原料には、えびを食べている魚を含みます。
かに・小麦・さけ・大豆

●許可表示 この食品はカルシウムを豊富に含みます。日頃の運動と適切な量のカルシウムを含む健康的な食事は、若い女性が健全な骨の健康を維持し、歳をとってからの骨粗鬆症になるリスクを低減する可能性があります。●1日摂取目安量：1日当たり1本(70g)を目安にお召しあがりください。●本品1本分のカルシウム含有量(350mg)は、1日当たりの栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合の51%です。●摂取上の注意 一般に疾病は様々な要因に起因するものであり、カルシウムを過剰に摂取しても骨粗鬆症になるリスクがなくなるわけではありません。医師の治療を受けている人は、医師に相談してください。



1/2日分のカルシウム

おさかなのソーセージ

70g



おさかなと植物性素材が主原料です



名称：フィッシュソーセージ 原材料名：魚肉(輸入又は国産)、結着材料(ペースト状小麦たん白、でん粉、粉末状大豆たん白)、植物油、砂糖、食塩、醸造酢、香味食用油、オニオンエキス、香辛料、かつおエキス、酵母エキス/加工でん粉、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、骨Ca、着色料(クチナシ、トマトリコピン)、香辛料抽出物、香料、(一部にかに・小麦・さけ・大豆を含む) 内容量：70グラム 賞味期限：枠外の表面に記載してあります 保存方法：直射日光をさけ、常温で保存してください



食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

栄養成分表示 1本(70g)当たり	
エネルギー	123 kcal
たんぱく質	6.3g
脂質	6.5g
炭水化物	9.9g
食塩相当量	1.3g
(関与成分)カルシウム	350 mg

※そのままでもおいしくお召しあがりいただけます。

●製造方法：原料は新鮮な魚肉を使用し、早めにお召しあがりください。●賞味期限：開封後は冷蔵庫で保存してください。●アレルギー：本品は魚介類由来の成分を含みます。アレルギーをお持ちの方は、お召しあがり前にお召しあがりやすい成分を確認してください。●原材料：本品は魚介類由来の成分を含みます。アレルギーをお持ちの方は、お召しあがり前にお召しあがりやすい成分を確認してください。

無添加



015

◇特種魚肉ソーセージ

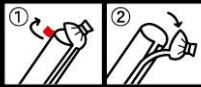
賞味期限	枠外表面下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社丸善 東京都台東区上野3丁目5番9号
製造所	株式会社丸善 美野里工場 茨城県小美玉市堅倉1638-6

- 本品製造工場ではえび・かに・卵を含む製品を生産しています。
- 製品中の黒いはんてんは、原料として使用しております魚の皮やこしょうの粒で異物ではありません。

ご注意 包装に使用している金属クリップ及びフィルムを歯でかみ切らないでください。

- この製品についてお気付きの点がございましたら、(株)丸善お客様サービス室までご連絡ください。
TEL 03 (3834) 1994
(祝日を除く月～金曜日 9:00～17:00 受付)
●<http://www.mrz.co.jp/>

開け方



①赤いテープをはがし
②上部を持って切れ目と反対側に引き、開封します。



名 称	特種フィッシュソーセージ
原材料名	魚肉(輸入)、種もの(豚肉、鶏肉)、豚脂、食塩、砂糖、ポーク香味調味料、ポークエキス、こしょう、野菜エキス/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、スモークフレーバー、発色剤(亜硝酸 Na)、香料、香辛料抽出物、赤色106号、 (一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内 容 量	130グラム
殺菌方法	120℃で4分間加熱殺菌してあります

JAN
4902782010023

栄養成分表示
1本(130g)あたり

エネルギー	230kcal
たんぱく質	13.4g
脂 質	11.4g
炭水化物	16.8g
食塩相当量	2.6g

この表示値は、目安です。



- 捨てるときは、お住まいの自治体の区分に従ってください。

BIGあらびきソーセージ

賞味
期限

◇特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ）

栄養成分表示 1個(130g)あたり

エネルギー	288 kcal
たんぱく質	10.1 g
脂質	16.0 g
炭水化物	25.9 g
食塩相当量	2.8 g
カルシウム	456 mg

名称 特種フィッシュソーセージ(ハンバーグ風)

原材料名 魚肉(輸入)、結着材料<でん粉(コーンスターチ)、植物性たんぱく(小麦、大豆)、パン粉、卵白粉>、種もの(豚肉、牛脂肪)、たまねぎ、牛脂肪、砂糖、食塩、豚脂肪、粉末ノース、野菜エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、着色料(カラメル、コチニール)、発色剤(亜硝酸Na)、酸味料、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

殺菌方法 120℃ 4分間加熱

内容量 130グラム

賞味期限 特外包装に記述しております。

保存方法 直射日光を避け常温または冷所で保存してください。

販売者 マルハニチロ株式会社
東京都江東区豊洲3-2-20

製造所 林業産業株式会社
山口県下関市大内町二丁目5番1号

マルハニチロ お客様相談室
☎ 0120-040826
① 受付時間 9:00~17:00
(土・日・祝日・弊社指定休業日を除く)

ホームページ マルハニチロ Q検索

●製品中の黒・赤のはんてんは原料の魚由来です。異物ではありませんので安心して召し上がってください。

●本製品は、特定原材料のうち、外装:PP、ち、えび、かにを食べている内装:PVC、魚を原料に使用しています。とれ、アミノ酸

MARUHA NICHIRO

油いらすてこんがり焼ける!!

New ライトバーガー



調理例

Ca カルシウム
牛乳の2.9倍
※製品100g中

栄養機能食品(カルシウム)

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

特種フィッシュソーセージ

調理方法 約1~1.5cmの厚さの切り、フライパンで揚げ目がやく程度に焼き、温かい内に召し上がりください。お好みでケチャップやマヨネーズ等をつけるといっそうおいしくいただけます。

Quickメニュー 1cm角のさいの目に切ったNew ライトバーガーを牛乳で浸したポトケーキミックスと混ぜ合わせ、油で揚げれば美味しいおやつになります。

加熱せずそのまま召し上がりになれますが、加熱するとよりおいしく召し上がりいただけます。

アレルギー物質(特定原材料等)

小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、豚肉、りんご

- カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
- 本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
- 1日当たり1個を目安にお召し上がりください。
- 1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の量の栄養素等表示基準値(対象年齢18歳以上、基準熱量2200kcal)に占める割合(栄養素等表示基準値2015):67%
- 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。



△ 取扱上の注意

- ・内装フィルム開封時はラップに包んで冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。
- ・電子レンジで温める場合は、内装フィルムをはがしてラップに包んでから温めてください。
- ・歯を傷つける可能性がありますので、包装に使用されている金属クリップ及び内装フィルムを噛み切らないでください。
- ・加熱してお召し上がりになる際は、製品が熱くなっておりますので取り扱いには十分ご注意ください。

賞味期限



・業界の要望

◇別表第3（食品の定義）

修正して存続

要望案	現行												
○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>魚肉ハム</td><td> 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんばく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>十パーセント</u>以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。） <u>二 削除</u> </td></tr> <tr> <td>魚肉ソーセージ</td><td>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	魚肉ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんばく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>十パーセント</u>以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。） <u>二 削除</u>	魚肉ソーセージ	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。	○定義 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th><th>定義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>魚肉ハム</td><td> 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんばく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>二十パーセント</u>以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であり、かつ、植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>二十パーセント</u>以下であるものに限る。） <u>二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</u> </td></tr> <tr> <td>魚肉ソーセージ</td><td>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用語	定義	魚肉ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんばく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>二十パーセント</u>以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であり、かつ、植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>二十パーセント</u>以下であるものに限る。） <u>二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</u>	魚肉ソーセージ	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。
用語	定義												
魚肉ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんばく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>十パーセント</u>以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。） <u>二 削除</u>												
魚肉ソーセージ	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。												
用語	定義												
魚肉ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんばく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>二十パーセント</u>以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であり、かつ、植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が<u>二十パーセント</u>以下であるものに限る。） <u>二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</u>												
魚肉ソーセージ	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。												

用語	定義
普通魚肉ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであって、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したもの（ <u>魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。</u> 特種魚肉ソーセージの項において同じ。） 二 削除
特種魚肉ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、たまねぎ、荒びき肉等（以下別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。）を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ	特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及びたまねぎを加えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。
肉片	肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね五グラム以上のものをいう。
つなぎ	魚肉をひき肉したもの、魚肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

用語	定義
普通魚肉ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであって、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したもの（ <u>魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。</u> 特種魚肉ソーセージの項において同じ。） 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
特種魚肉ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、たまねぎ、荒びき肉等（以下別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。）を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ	特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及びたまねぎを加えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。
肉片	肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね五グラム以上のものをいう。
つなぎ	魚肉をひき肉したもの、魚肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

◇別表第4（個別の表示ルール：名称、原材料名、添加物、内容量）

◇別表第5（名称の規制）

名称及び名称規制は一部修正して存続、その他は廃止

要望案		現行	
○横断的表示事項（別表第4）		○横断的表示事項（別表第4）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。 一 魚肉ハムにあっては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。 <u>二 削除</u> <u>三</u> 一の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。	名称	次に定めるところにより表示する。 一 魚肉ハムにあっては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。 <u>二 一の規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「フィッシュソーセージ（ブロック）」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（スライス）」又は「フィッシュハム（スライス）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（スライス）」又は「フィッシュソーセージ（スライス）」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（スライス）」又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と表示する。</u> <u>三 一の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。</u>
原材料名	<u>削除</u>	原材料名	<u>第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、次に定めるところにより表示する。</u> <u>一 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉（それぞれ肉片として使用するものに限る。）</u> 、 <u>肉類脂肪又は脂肪層は、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。</u> <u>二 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。</u> <u>三 魚肉ソーセージに使用した結着材料が二種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。</u> <u>四 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。</u>

表示事項	表示の方法
添加物	削除
内容量	削除

表示事項	表示の方法
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、第三条第一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する添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
内容量	第三条第一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、二個又は二枚以上が同一の容器包装に入れられたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。

○名称の規制（別表第5）

食品		名称
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	魚肉ハム
		フィッシュハム
	普通魚肉ソーセージ及び 特種魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ
		フィッシュソーセージ

○名称の規制（別表第5）

食品		名称
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	魚肉ハム
		フィッシュハム
	普通魚肉ソーセージ及び 特種魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ
		フィッシュソーセージ

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項） すべて廃止

要望案		現行	
○個別の表示事項（別表第19）		○個別の表示事項（別表第19）	
表示事項	表示の方法	表示事項	表示の方法
<u>でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、魚肉ハムにあっては九パーセント、普通魚肉ソーセージにあっては十パーセント、特種魚肉ソーセージにあっては十五パーセントを超える場合に限る。）</u>	削除	<u>でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、魚肉ハムにあっては九パーセント、普通魚肉ソーセージにあっては十パーセント、特種魚肉ソーセージにあっては十五パーセントを超える場合に限る。）</u>	<u>つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。</u>
<u>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。）</u>	削除	<u>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。）</u>	<u>別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名称の用語を表示する。</u>

◇別表第20（表示の様式等）

◇別表第22（表示禁止事項）

別表第19の内容を踏まえて表示の様式は廃止、表示禁止事項は景品表示法の規定に従い対応すべきものであるため廃止

要望案			現行		
○表示の様式等（別表第20）			○表示の様式等（別表第20）		
表示事項		表示の方法	表示事項		表示の方法
削除		削除	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	備考 別記様式一の備考の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定による。
○表示禁止事項（別表第22）			○表示禁止事項（別表第22）		
削除			1 <u>別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「ポロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオナソーセージ」、「レバーソーセージ」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</u> 2 <u>原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさに付してあるものを除く。）</u>		

・衛生事項に関する表示への要望

◇別表第19（個別の表示ルール：追加的な表示事項）

食品衛生法の魚肉ねり製品の規格基準において、常温で流通するための保存基準を満たした魚肉ハム、魚肉ソーセージについては、殺菌方法またはAwもしくはpHの表示義務があるが、保存方法等の表示で代替できるため廃止を要望する。

現行

○個別的表示事項（別表第19）

食品	表示事項	表示の方法
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。

・衛生事項に関する表示例

(青枠は「魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ」の個別の表示ルール該当箇所)

◇魚肉ソーセージ

栄養成分表示(1本60g当たり)

エネルギー	86 kcal	炭水化物	7.9g
たんぱく質	5.5g	食塩相当量	1.1g
脂 質	3.6g	カルシウム	219 mg

殺菌方法:120℃ 4分間加熱

- 本品製造工場では、卵・乳成分・小麦を含む製品を生産しています。
- 本品で使用している原材料の魚はえび・かにを食べています。

●保存料を使用しておりませんので内装フィルム開封後は冷蔵庫で保管しお早めにお召しあがりください。●電子レンジで温める場合は内装フィルムをはがして電子レンジ対応のラップに包んで温めてください。●内装フィルムを歯で噛み切らないでください。クリップやフィルムで歯を痛める等の危険性があります。●加熱せずにそのままお召しあがりいただけます。

506297 512206 7



お客様相談室:

大阪府高槻市緑町21-3
フリーダイヤル 0120-338845
(受付時間9:00~17:00)



アレルギー表示 (特定原材料) 8品目

卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●					

賞味期限(未開封)

未開封で保存した場合の期限です



そのままでも、焼いても美味しい

栄養機能食品(カルシウム)



外装に空気抜きのため、小さな穴をあけています。
製品の品質には問題ありません。

名 称	フィッシュソーセージ	内 容 量	60g	賞味期限	表面に記載
原 材 料 名	魚肉すり身(外国製造)、結着材料(植物性たん白、でん粉、ゼラチン、卵たん白)、植物油、たまねぎ、砂糖、食塩、香辛料/加工でん粉、貝カルシウム、調味料(アミノ酸等)、カルミン酸色素、香辛料抽出物、(一部に卵・小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)	保存方法	直射日光を避け、常温または冷所で保存してください。	製 造 者	丸大食品株式会社 大阪府高槻市緑町21-3
		製 造 所	広島県三次市栗屋町3185-2		

●製品中に黒いはんてんが見られる場合がありますが原料としている魚の皮で異物ではありません。●製品中に赤いはんてんが見られる場合がありますが、製品中のカルシウム成分と天然由来の着色料が反応したもので異物ではありません。

●カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。●1日当たりの摂取目安量:1日当たり1本を目安にお召しあがりください。●調理して、またはそのままお召しあがりください。●本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。●食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。●本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。●1日当たりの摂取目安量に含まれるカルシウムの量が栄養素表示基準値2015(対象年齢18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合:32%