

# パン類の食品表示基準 (個別品目表示ルールの見直し) について

令和6年11月27日  
一般社団法人 日本パン工業会



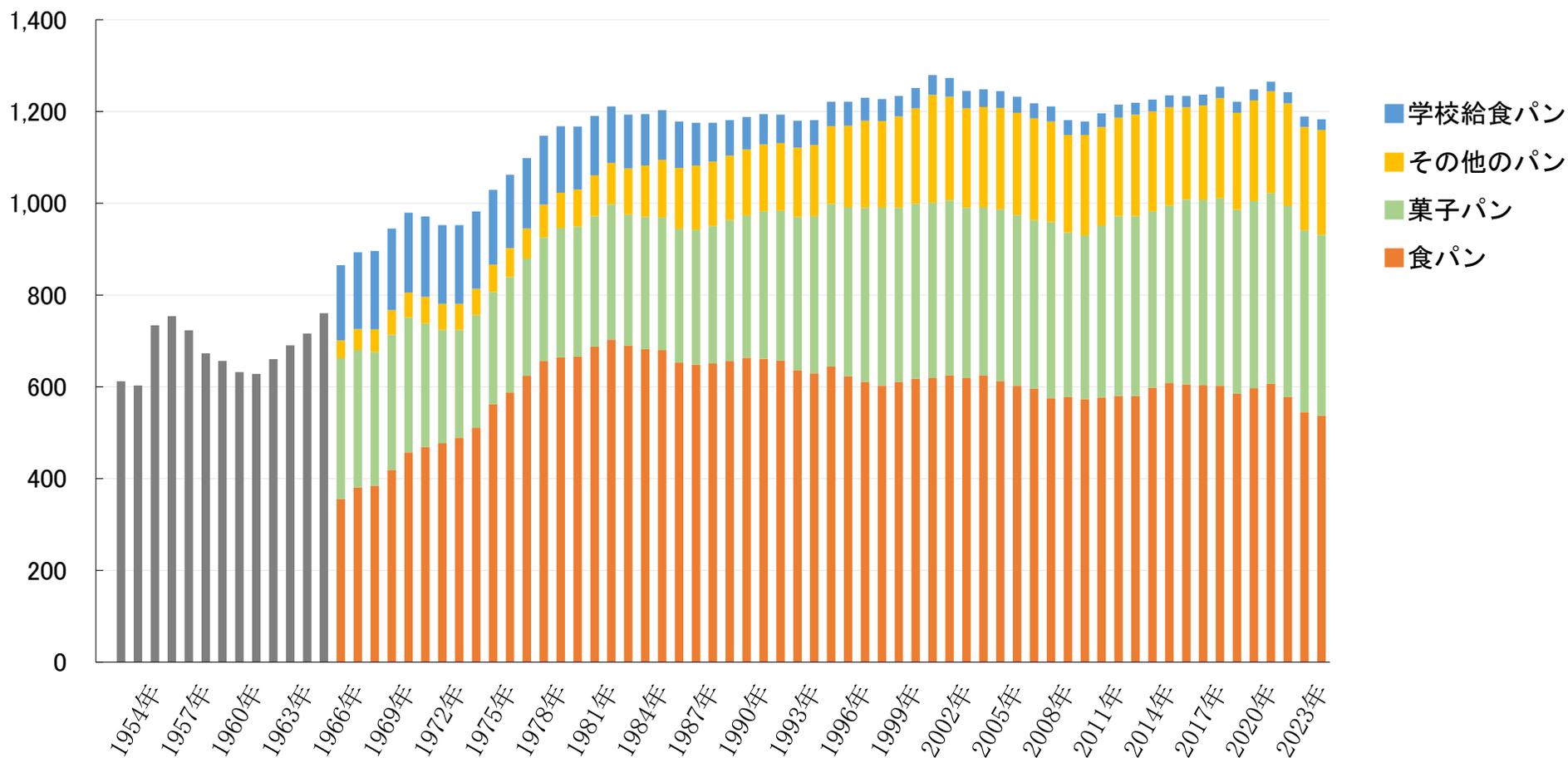
## 日本パン工業会の概要

- 設立 昭和38年10月18日
- 事業内容
  - ・ 製パン業に関連する情報の収集と発信、意見のとりまとめ
  - ・ 消費者・社会的ニーズに即した対応策の諸課題への検討・実施
  - ・ 原材料の安定的な確保のための取組
  - ・ 関連業界との連携強化のための取組
  - ・ 消費者・マスコミ等への広報宣伝活動 等
- 会員 全国19社（製パン工場数は北海道から九州まで97）  
※パン類とともに、和洋菓子等を併せて製造している工場も多い
- 会長 飯島 延浩（山崎製パン株式会社代表取締役社長）
- 関連組織 日本パン公正取引協議会  
全日本パン協同組合連合会
- 所在地 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館9F



## パン類の生産動向と主な課題

○ 種類別生産量（小麦粉使用量）の動向（資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態統計調査」「食品産業動態調査」）  
（千t）



## ○ 主な課題

- ・ 少子高齢化・人口減少の進展、お客様の節約志向・ニーズの二極化や三極化等の中で、適切かつ十分な情報提供・表示を行いながら、良品質で安全、多種多様なパン類のリーズナブルな価格での提供
- ・ 労働力不足が懸念される中、製造・物流・管理面等の効率化、安全で働きやすい業務環境の整備
- ・ プラスチック容器包装の削減、食品リサイクル、低炭素化、国産・地域製品の活用等の取組の継続

## <パン市場の主な構造>

### ホールセール

- ・ 大手中心でシェア拡大傾向
- ・ ドラッグストア構成比拡大

### コンビニエンス

- ・ 店舗数は安定的に推移
- ・ オリジナル製品の構成比が高い

### ベーカリー

- ・ 店舗数12,000店
- ・ 高級店も相当数

### ファーストフード・カフェチェーンなど

- ・ 需要は拡大傾向
- ・ 店内での喫食・持ち帰り

## パン類の品質表示基準制定等の経緯

- パン類に国全体で適用される表示基準がなく、都道府県ごとの条例により基準がばらばらであった1990年代半ば頃、製造年月日から期限表示への移行、パン類の広域流通化への対応が求められる中、農林水産省から、広くパン類の全国基準が必要であるとの提案があり、制定に着手。
- **平成9年** **パン類品質表示基準 告示・施行**  
(定義、品名・原材料名・内容量・消費期限等の一括表示事項、表示の方法、表示禁止事項)
- **平成12年** **包装食パンの表示に関する公正競争規約 告示・施行**  
(1斤の保証内容重量の任意表示等)
- **平成12・16年** **パン類品質表示基準改正 告示・施行**  
(加工食品品質表示基準によるほか、定義、名称・原材料名・内容量の表示方法はパン類品質表示基準による)
- **平成23年** **パン類品質表示基準廃止に係るパブコメ実施**  
(定義廃止を中心に反対意見が約200団体・個人から約900あり、存続という結果。)
- **平成24年** **包装食パンの表示に関する公正競争規約 改正**  
(1斤の保証内容重量の義務表示等)
- **平成27年** **パン類品質表示基準の内容が食品表示法の食品表示基準別表で規定**

## 品質表示基準に係る当会における議論の経緯（会員への意向調査を含む） と対応案の概要

- 2023年以降、食品表示制度の検討動向等を会員に逐次情報提供。
- 2024年に入り、パン類の品質表示基準に係る経緯、制定時から現在に至る諸事情、横断ルールとの関係等について改めて整理・検討。
- 同年7月、「個別ルールの今後の取扱い」等について会員への意向調査を実施。  
その結果を基に、パン類の品質や適切な表示等を維持・充実することを念頭に置きつつ、当会内（科学技術委員会、定例会）で、対応を検討。
- 当初、個別ルールを全て存続したいとの希望も一部あったが、消費者・事業者にとってのわかりやすさ等を勘案し、以下の対応案を全会一致で結論。
- なお、この結論については、中小事業者で構成される全日本パン協同組合連合会も同意。

### （対応案の概要）

- ① 定義・名称については、現行基準を維持（定義中の文言は一部変更）。
- ② 原材料、内容量の表示方法については、横断ルールに移行。ただし、十分な移行期間が必要。

## 各項目の対応案

1 定義・名称<別表第3, 4>

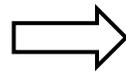
<パン類等の全体像>

パン類（基本）

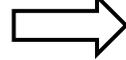
- ✓ 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、
- ✓ イースト（パン酵母）で発酵させ、
- ✓ 焼いたもの

※米国、英国、仏と同様。

個別  
ルール



横断  
ルール



（分類）

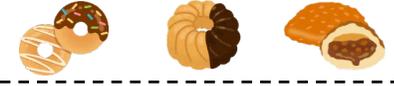
パン（生地）が主体となるもの

定義	名称	商 品 例
食パン	食パン	角型食パン、山型食パン、レーズン食パン、サンドウィッチ用食パン など 
菓子パン	菓子パン	あんぱん、ジャムパン、コロネ、メロンパン、 <small>（ジャム、クリームなどフィリングを挟んだ）</small> コッペパン、クロワッサン など 
その他のパン	パン	ロールパン、フランスパン、ベーグル、欧風固焼きパン など 

他の調理品、惣菜との組み合わせのもの

調理パン	サンドウィッチ、ハンバーガー、焼きそばパンなど、焼き上げたパンにサラダ、ハム、カツ等の惣菜を挟み、そのまま食べられるもの 
惣菜パン	ソーセージロールなど、パン生地にサラダ、ハム、カツ等の惣菜を包み（挟み、載せて）焼き上げたもの 

※製造、衛生管理でも別途の扱い

ドーナツ（揚げる）	イーストドーナツ、ケーキドーナツ、惣菜ドーナツ（カレーパン、ピロシキなど） 
和生菓子（蒸す）	蒸しパン（卵、黒糖、チーズ、抹茶などの蒸しケーキ） 

○ 現行基準を維持（定義中の文言は一部変更）。

- ① 「食パン」「菓子パン」「パン」と一括表示欄に名称表示されているパン類は、我が国で流通するパンの大半を占めていますが、
- ・ 食パンは、国民の主食、主に角型や山型形状のいわゆるベーシックな食事パンとして、
  - ・ 菓子パンは日本独自の嗜好性の高いパンとして、
  - ・ また上記に当てはまらないもの（ロールパン、コッペパン、フランスパン等）はその他のパンとして、消費者に広く浸透し、商品選択上、大きな役割を果たしています。
- （例えば、仮に食パンの定義がなくなり、これまでの「食パン」と異なる食事パンなどが「食パン」として出回れば、混乱や戸惑いが生じる懸念。）
- ② また、「食パン」「菓子パン」等の分類は、事業者にとっても、
- ・ 製造・販売実態に即しつつ、包括的で柔軟性があるものであり、
  - ・ 日々開発する多種多様なパン製品について、自由な商品開発が縛られることなく、
  - ・ かつ、定義に基づいていずれかの分類に当てはめられ、間違いのない表示や製造上のライン区分による安全衛生の確保等にとって非常に有用なものとなっています。

<別表第3 定義>

パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの 二 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が十パーセント以上のもの 三 一にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
	食パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一又は二に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
	菓子パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄二に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項三に規定するものをいう。
	その他のパン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一に規定するものであって、食パン以外のものをいう。

- ③ 「1斤の重量が340 g 以上であることを保証し、その旨の「保証内容重量表示」等を義務付けている「包装食パンの表示に関する公正競争規約」は、食パンの定義の大部分を広く認識されている個別表示ルールから引用しています。

この規約は、日本パン公正取引協議会会員に限らず、製パン業界全体に定着しており、事業者間の公正な競争が保たれ、消費者の食パンに対する信頼確保に大きく役立っています。

- ④ 加えて、パン類の生産動向の調査（3 ページ記載）では、「食パン」「菓子パン」等の分類はパン類の個別表示ルールの定義をベース（品質表示基準制定前も同様の内容）にしており、米と並ぶ主食であるパン類に関する継続性のある統計データとしての信頼性が確保されています。

また、消費者の関心の大きい食品中のトランス脂肪酸の含有実態調査（平成19年度～、農林水産省）においても、調査対象パン類の定義は個別表示ルールに基づいており、信頼性のあるデータ提供が可能となっています。

<別表第4 名称>

パン類	食パンにあつては「食パン」と、菓子パンにあつては「菓子パン」と、その他のパンにあつては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、「カットパン」と表示することができる。
-----	--

加工食品中のトランス脂肪酸含有実態調査における調査対象品（穀類加工品から抜粋）

品目	
食パン	食品表示基準別表第三に規定する食パンを対象とした。
ロールパン	食品表示基準別表第三に規定するその他のパンのうち、製品名に「ロール」等を含むものを対象とした。
菓子パン	食品表示基準別表第三に規定する菓子パンを対象とした。

⑤ 上記のようなことから、10数年前のパン類個別品質表示基準廃止に関するパブコメの際にも、定義・名称を中心に非常に多くの反対意見がありました。

⑥ なお、パン類の定義中の「イースト」は、酵母を指すものですが、「人工物である」といった印象を持たれてしまう場合があることから、製パン業界では原材料表示として「パン酵母」の記載を推奨してきています。このため、現在の表示実態を踏まえて定義上の文言も「パン酵母」に変更します。

#### 平成23年 パン類品質表示基準廃止に係るパブコメ結果

区分	意見提出者数	比率 (%)
個人	97	4.4
製造業者	67	3.1
製造業者団体	29	1.3
食品関連事業者	12	0.6
食品関連事業者団体	4	0.2
グループ（複数社回答）	9	0.4
計	218	10.0

※ 延べ892の意見があり、そのうち基準継続を求める意見は666（その他は、食パンの保証内容重量表示等の基準追加等の意見が多数）。

#### <別表第3 定義>

パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイースト（⇒パン酵母に変更）を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの
-----	-----	---

## 2 原材料・内容量の表示方法<別表第4>

- 横断ルールに移行。
- ただし、表示方法変更の周知や、包材の変更等が必要なものがあるので、業界内の混乱、コストや環境面等の問題を極力回避するため、十分な移行期間が必要。

- ① パン類の個別表示ルールには、横断ルールで定められている「2種類以上の原材料からなる原材料（複合原材料）」表示の規定※)がなく、構成原材料をバラして表示しており、消費者にとってわかりにくい表示になっています。(A)

※) 横断ルールの複合原材料表示の規定  
【食品表示基準 第三条 抜粋】

(複合原材料の名称からその原材料が明らかでない場合には)  
複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。

### <別表第4 原材料>

パン類	(A)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、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、(B)砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、(C)シナモン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。
-----	---

#### A 複合原材料（2種類以上の原材料からなるもの）表示の例

##### (パン類) 個別表示ルール

原材料名	小麦粉、フラワーペースト、砂糖、ファットスプレッド、 <b>植物油</b> 、 <b>脱脂濃縮乳</b> 、パン酵母、食塩、発酵風味料、 <b>乳たん白</b> 、.....
------	---



##### 横断ルール

原材料名	小麦粉、フラワーペースト、 <b>油脂加工品（植物油、脱脂濃縮乳、乳たん白）</b> 、砂糖、ファットスプレッド、パン酵母、食塩、発酵風味料、.....
------	--

② 総称を表す「糖類」又は「砂糖類」と表示する場合、横断ルールでは、総称の次に（砂糖、水あめ）等と実際に使用した糖類名を表示することになっていますが、パン類の個別表示ルールでは、総称のみを表示することになっています。

そのため、パン類では、消費者から具体的な糖類名について問い合わせがあります。(B)

③ パン類の個別表示ルールには「香辛料」のみの表示が認められています。横断ルールにおいても、香辛料及び香辛料エキスの原材料に占める使用割合が2%以下であれば、個別表示ルールと同様の表示が可能となっています。(C)

④ 個別表示ルールは「内容数量を表示する」、横断ルールは「内容重量、内容体積又は内容数量を表示する」とされ、どちらのルールでもパン類に適した数量表示が可能となっています。(D)

## B 糖類表示の例

### (パン類) 個別表示ルール

原材料名	小麦粉、バター、糖類、卵、クリーム、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、植物油、全粉乳、.....
------	--



### 横断ルール

原材料名	小麦粉、バター、糖類（砂糖、異性化液糖、水あめ）、卵、クリーム、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、植物油、全粉乳、.....
------	--

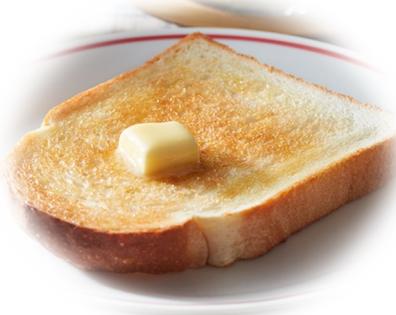
又は

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、卵、クリーム、脱脂粉乳、異性化液糖、パン酵母、食塩、植物油、水あめ、全粉乳、.....
------	--

### <別表第4 内容量>

パン類	次に定めるところにより表示する。 一 (D)内容数量を表示する。ただし、一個のものにあつては、表示を省略することができる。 二 一の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重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ことができる。
-----	---

# (ご参考) 製品と表示の具体例① 食パン



## <一括表示の例>

名 称	食パン		
原材料名	小麦粉(国内製造)、糖類、バター入り小麦粉調製品、マーガリン、パン酵母、発酵種、食塩、脱脂粉乳／乳化剤、イーストフード、V.C.、 <b>(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)</b>		
内 容 量	6 枚	消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
<b>山崎製パン株式会社</b> 〒101-8585 東京都千代田区岩本町3-10-1 製造所固有記号は表面に記載			
お客様相談室  0120-811-114			

## (ご参考) 製品と表示の具体例② 菓子パン



### <一括表示の例>

名称	菓子パン		
原材料名	苺ジャム(国内製造)、小麦粉、糖類、マーガリン、卵、パン酵母、米ぬか、脱脂粉乳、植物油、食塩、牛乳、バター、植物性たん白、発酵種、ナチュラルチーズ、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、卵黄、還元水あめ/ソルビット、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、酢酸(Na)、紅麴色素、香料、リン酸Ca、イーストフード、酸化防止剤(V.C)、V.C。(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)		
内容量	1個	消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
山崎製パン株式会社 〒101-8585 東京都千代田区岩本町 3-10-1 製造所固有記号は表面に記載			
お客様相談室	☎ 0120-811-114		



## (ご参考) 製品と表示の具体例③ その他のパン



### <一括表示の例>

名 称	パン		
原材料名	小麦粉(国内製造)、糖類、バター入り小麦粉調製品、フラワーペースト、卵、パン酵母、ファットスプレッド、植物油脂、脱脂粉乳、食塩、発酵風味料、発酵種、植物性たん白/乳化剤、加工デンプン、酢酸(Na)、糊料(アルギン酸エステル、キサンタン)、イーストフード、香料、着色料(紅麹、カロテノイド)、V.C. (一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)		
内 容 量	6 個	消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
<b>山崎製パン株式会社</b> 〒101-8585 東京都千代田区岩本町3-10-1 製造所固有記号は表面に記載			
お客様相談室 ☎️ 0120-811-114			



