



# 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年10月

消費者庁食品表示課

# 1 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
<b>畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</b>	●	●	●	—	—	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
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	●	●	●	●	●	●	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義	要望
畜産物缶詰 又は 畜産物瓶詰	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。	現状 維持
	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。	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。	現状 維持
	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。	削除
	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。	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、家兎と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、家兎と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15%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15%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、又はそのまま詰めたものをいう。	現状 維持

※本資料は、現行の制度を記載しているもので、業界団体からの要望を反映させたものではありません。

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義	要望
畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	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。	現状維持
	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。	現状維持
	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。	現状維持
	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。	現状維持
	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。	現状維持
	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。	削除

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義	要望
畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	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。	一部 改正
	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。	現状 維持
	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。	一部 改正
	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。	現状 維持
	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。	現状 維持
	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。	現状 維持
	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。	現状 維持

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	要望
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食肉缶詰又は食肉瓶詰</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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次に括弧を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。</p>	削除
		<p>二 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	削除
		<p>三 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰</p> <p>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。</p>	削除
		<p>四 ハム缶詰又はハム瓶詰</p> <p>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「ベリーハム」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。</p>	削除
		<p>五 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</p> <p>ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが20mm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20mm以上36mm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36mm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35%を超え55%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。</p>	削除

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	要望	
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称	六 コードミート缶詰又はコードミート瓶詰 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ドミートを詰めたものにあつては「コードミート」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20%以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコードミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。	現状維持	
		七 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。	削除	
		八 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。	削除	
		九 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰 使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。	削除	
		十 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。	一部改正	
		調味液の種類	調味液の種類を表示の方法	削除
		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。	
トマトソース等の調味液	「調味液漬」と表示する。ただし、「トマトソース漬」、「クリームソース漬」等と表示することができる			

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	要望
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	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つては、「香辛料」と表示することができる。	現状維持
		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つては、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。	削除
		三 砂糖類にあつては、「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つては「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つては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「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つては「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つては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	削除
		四 使用した砂糖類が2種類以上の場合、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つては「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つては「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つては「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つては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	削除
		五 三及び四の規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であつて、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。	削除
		六 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ2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。	削除
七 食酢にあつては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。	削除		

## ○別表第19：一般加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法	要望
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数（家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰及びその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰のうち家きん卵を詰めたものに限る。）	「○○個」又は「○○○個～○○○個」（下限の個数は上限の個数の80%以上であること。）と表示する。	一部修正
	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。	現状維持
	食肉の名称（食肉缶詰又は食肉瓶詰、コールドミート缶詰又はコールドミート瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、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。）	使用した食肉の名称を表示する。	削除
	肉片形状の用語（食肉缶詰又は食肉瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、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。）	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。	削除

## ○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

食品	表示事項	表示の方法	要望
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 産物漬物	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                         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                     </div> <p>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。</p>	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。 <ul style="list-style-type: none"> <li>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以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8305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。</li> <li>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2分の1以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8305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。</li> </ul>	一部 改正

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項	要望
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コールドミート缶詰又はコールドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であつて、食肉を2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</li> <li>2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を2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</li> <li>3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</li> </ol>	削除

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	一部修正	・業界団体として、必要な部分は現状維持し、それ以外は、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理する方向で修正。
別表4 個別ルール（名称）	一部修正	・業界団体として、必要な部分は現状維持し、それ以外は、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理する方向で修正。
別表4 個別ルール（原材料名）	一部修正	・利用実態がある香辛料の記載方法については、現状維持。 ・それ以外は、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理する方向で修正。
別表19 個別義務表示	一部修正	・家さん卵水煮缶瓶詰については、個数を表示すること、内面無塗装缶を使用した缶詰についての使用上の注意については、農産物缶瓶詰と横並びを取って現状維持 ・その他の事項については、廃止
別表20 表示の方法	一部修正	・上記の修正の方向に沿って修正。
別表22 表示禁止事項	廃止	・横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため廃止。

※その他、旧JAS法関連事項（品質表示事項）以外の改正要望として、

- ・畜産物缶瓶詰で食肉製品に表示義務のある「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」については、畜産物缶瓶詰は加熱したものであることが明らかであることから、一部の製品に限定している省略規定を缶瓶詰全体に拡大することを希望。
- ・「缶詰の食品」に「主な原材料名」を表示する追加的な表示事項について、横断ルールで対応できていることから廃止を希望。