

原材料に使用される香辛料 の表示ルールの運用変更案について

令和7年1月

消費者庁食品表示課

原材料に使用される香辛料の表示ルールについて

○現在の香辛料についての横断的な表示ルール

原材料に使用される香辛料について横断的な表示ルールでは、以下のような運用がされている。

- ① 全ての個別の香辛料名を表示する。
(香辛料でまとめ書きし、括弧書きの中に、全ての個別の香辛料名を表示することもできる。)
- ② 合算して2%以下の場合は、香辛料と括弧で表示することができる。
- ③ 合算して2%を超える場合は、香辛料と括弧で表示することができず、全ての個別の香辛料名を表示する。

(食品表示基準第3条中の原材料名の規定の抜粋)

3 1及び2に定める表示の際には、次の表の左欄に掲げる区分に該当する原材料にあっては、同表の右欄に掲げる名称をもって表示することができる。

香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料
---	------------

(参考) 香辛料に表示方法に関するQ&A

原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料 についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものですか。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。

- 1 香辛料及び香辛料エキスについては、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定により、既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合が2%以下の場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。なお、2%を超える場合はそれぞれ混合した 個別の名称で表示して下さい。
- 2 一部の香辛料を強調するために特定の香辛料を普通の原材料として「・・・、こしょう、香辛料、・・・」等のように表示することは、適切ではありません。

(食品表示基準Q&A 加工-64)

原材料に使用される香辛料の表示ルールについて

○現在の香辛料についての個別の表示ルール

横断的な表示ルールとは別に、個別品目ごとのルールにおいて、
原材料に使用される香辛料について、合算した香辛料の含有量にかかわらず、
香辛料と括って表示することができる
と横断的な表示ルールが制定される前から、長年運用されている規定があり、
横断的な表示ルールが制定されても、そのまま存置され、今日まで見直しが行
われていない状況。

【個別の表示ルールでの原材料名の規定例】

例 1

▲「〇〇」、「**香辛料**」、「〇〇」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

例 2

●「〇〇」、「〇〇」、「〇〇」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
ただし、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。

(※シナモン部分については、こしょうであったり、その品目に合わせて記載)

(参考) 個別品目ごとのルールについて(分科会での検討状況は踏まえず、改正前のまの一覧を作成。)

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3 食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール					別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の個別的義務表示	別表第20 表示の様式・方法	別表第22 表示禁止事項
			名称	原材料名	(香辛料)	添加物	内容量				
			第1回	調理冷凍食品	●	●	●				
第2回	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	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
第3回	みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●	
	炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●	
	マーガリン類	●	●	●	●	●	●	●	●	—	
第4回	ジャム類	●	●	●	—	●	—	●	●	●	
	即席めん マカロニ類	●	—	●	▲	●	—	●	—	●	
第5回	うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●	
	うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●	
	乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●	
	塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●	
第6回	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	●	●	●	●	—	—	●	●	●	
第7回	パン類	●	●	●	●	—	—	—	—	—	
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ レトルトパウチ食品	●	●	●	—	●	●	●	●	●	
第8回	果実飲料	●	●	●	●	●	—	—	●	●	
	豆乳類	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
未定	トマト加工品	●	●	●	▲	—	—	●	●	●	
	農産物漬物	●	●	●	●	●	—	—	—	●	
	乾めん類	●	●	●	—	●	—	●	●	●	
	凍り豆腐	●	●	●	—	●	—	●	●	●	
	煮干魚類	●	●	●	—	—	—	—	—	●	
	削りぶし	●	●	●	—	—	●	●	●	●	
	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	●	●	●	●	●	—	—	—	●	
	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	●	—	—	●	—	●	
	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	●	●	●	▲	●	—	●	—	●	

○香辛料の表示例

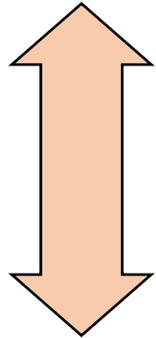
○横断の表示ルール例：透明パウチ製品

品名:カレー 原材料名:蒸し鶏手羽元肉(中国製造)(鶏肉(骨付き)、でん粉、食塩)、野菜(しょうが、にんにく)、発酵乳、ソテー・ド・オニオン、チキンエキス、コーン油、ココナッツミルク、トマトペースト、食塩、ターメリック、ぶどう糖、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレル/増粘剤(加工デンプン)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む) 殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 内容量:180g 賞味期限:箱の底面に記載 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:

製造所:

すべての香辛料の合計が重量の2%を超えるため、横断ルールに従い、個々の香辛料をすべて表示。

(2%以下であれば、香辛料と括って表示可能)



- ・ 容器の違いにより、レトルトパウチ食品の個別の表示ルールの対象かどうかが決まる。
- ・ 内容が同様の商品であっても、個別の表示ルールの対象かどうかにより、表示方法が異なる。

○個別の表示ルール:レトルトパウチ製品

品名:カレー 原材料名:蒸し鶏手羽元肉(中国製造)(鶏肉(骨付き)、でん粉、食塩)、野菜(しょうが、にんにく)、発酵乳、ソテー・ド・オニオン、チキンエキス、コーン油、ココナッツミルク、香辛料、トマトペースト、食塩、ぶどう糖/増粘剤(加工デンプン)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む) 殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 内容量:180g 賞味期限:箱の底面に記載 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:

製造所:

レトルトパウチ食品の個別のルールに従い、使用量に関わらず、「香辛料」と括って表示。

コーデックス一般規格（GSLPF）での香辛料の規定

- コーデックス一般規格における原材料名の特別な記載方法（香辛料部分抜粋）
（GSLPF 4.2.3.1）

分類の名称	分類名
食品中において単独又は組み合わせによる重量が2パーセントを超えない、全ての香辛料及び香辛料抽出物	必要に応じて「香辛料（単数）」、「複数の香辛料」又は「混合香辛料」

2%の運用についてGSLPFに記載がない。

EUでの香辛料の規定

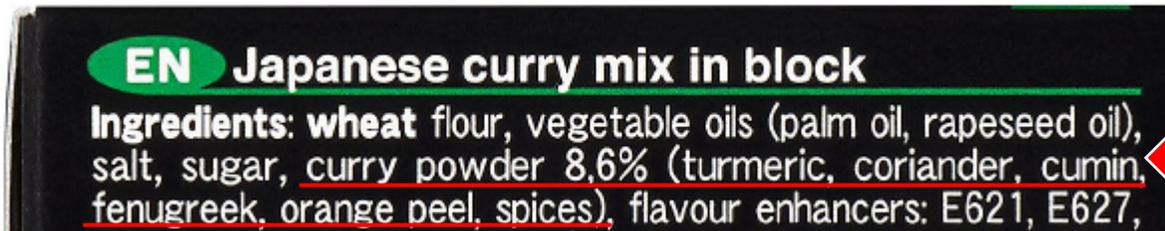
○EUにおける原材料名の特別な記載方法（香辛料部分抜粋）

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011

他の食品を構成する原材料で、以下に列挙された食品の分類に属するものは、特定の名称ではなく、その分類名を表示することができる。

分類の定義	分類名
All spices not exceeding 2 % by weight of the food 食品の重量の2%を超えないすべての香辛料	‘Spice(s)’ or ‘mixed spices’ 「香辛料（単数あるいは複数）」、又は「混合香辛料」

< 香辛料の括り表示例(カレールウ) >



2%までは「spices」とまとめ、それを超えるものについては「ターメリック、コリアンダー、…」と個別に表示している。

香辛料の表示方法の運用変更（案）

コーデックス一般規格や各国の香辛料の表示方法の運用を参考に、
原材料に使用される香辛料について、

①②についてはこれまで同様とし、③については運用変更をすることとしてはどうか。

① 全ての個別の香辛料名を表示する。

（香辛料でまとめ書きし、括弧書きの中に、全ての個別の香辛料名を表示することもできる。）

② 合算して2%以下の場合は、香辛料と括って表示することができる。

（運用変更）

③ 合算して2%を超える場合は、香辛料でまとめ書きし、配合割合の低いものから足し合わせて、2%以下は「その他香辛料」と括って表示することができる。

また、香辛料の表示方法の2%の考え方については、現在Q&Aで示しており、Q&Aを改正することにより運用変更をすることとしてはどうか。

香辛料の表示方法の運用変更（案）例

香辛料を合算すると2%を超える場合の例

（想定）

以下8種類を使用した場合であって、配合割合の低いものから足し合わせると、③～⑧までで2%以下になる場合。

①ターメリック	②コリアンダー	③カルダモン	④赤唐辛子	⑤マスタード	⑥クローブ	⑦シナモン	⑧ローレル
1.0%	0.8%	0.6%	0.5%	0.3%	0.1%	0.07%	0.03%
足し合わせると1.6%							

表示方法案

（従来どおり（前ページ①に該当する表示））

1 全て個別の香辛料名を表示した場合

ターメリック、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレル

（※原材料は重量順で表示するため、間に香辛料以外の原材料が割り込む場合があり得る。）

（従来どおり（前ページ①の括弧書きに該当する表示））

2 香辛料をまとめ書きした場合であって、全て個別の香辛料名を表示した場合

香辛料（ターメリック、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレル）

（運用変更案（前ページ③に該当する表示））

3 香辛料でまとめ書きした場合であって、2%以下のものを香辛料と括って表示した場合

香辛料（ターメリック、コリアンダー、その他香辛料）

香辛料（ターメリック、コリアンダー、カルダモン、その他香辛料）

※なお、これまで同様、香辛料の一部を強調するために特定の香辛料を取り出して表示することはできないこととする。

不適切な例（マスタードを強調するために重量順を無視して、取り出して表示した場合）

香辛料（ターメリック、コリアンダー、マスタード、その他香辛料）