

乾燥スープに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 乾燥スープの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和7年3月

消費者庁食品表示課

1 乾燥スープの個別ルール

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				
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
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	●	●	●	—	—	—	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
乾燥スープ	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 一 次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの イ 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎と又は家きん（以下乾燥スープの項において「家畜等」という。）の肉をいう。以下この表及び別表第22の乾燥スープの項において同じ。）、家畜等の食肉以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下乾燥スープの項において同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 ロ 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこしたもの ハ たんぱく加水分解物 ニ イ、ロ又はハにつなぎを加えたもの ニ 一にうきみ又は具を加えたもの。
	乾燥コンソメ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。
	乾燥ポタージュ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。
	その他の乾燥スープ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。
	つなぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。
	うきみ	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。
	具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。

○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
乾燥スープ	名称	乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ（中華風）」、「乾燥スープ（和風）」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」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。 ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。 二 うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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。
	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 3 条第 1 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される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
	内容量	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とともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1 人〇〇m l で〇人前」等と表示する。ただし、一人前ずつ個包装されているものにあつては、「1 人〇〇m l で〇人前」等の表示を省略することができる。

○別表第 5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
乾燥スープ	乾燥コンソメ	乾燥スープ
	乾燥ポタージュ	
	その他の乾燥スープ	

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乾燥スープ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。
	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあっては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあっては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）	乾燥コンソメにあっては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあっては「ポタージュ」と表示する。

○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

名称
 原材料名
 添加物
 原料原産地名
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 調理方法
 原産国名
 製造者

食品	様式	表示の方式
乾燥スープ	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」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、JIS Z 8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
乾燥スープ	原材料のうち特定のを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料（以下この項において「基準量以上の原材料」という。）の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料（基準量以上の原材料を除く。）を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。

区分	調理方法に従い調理したスープ1000m L 当たりの使用量 (無水固形物に換算)		
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ
鶏肉	2 g	5 g	2 g
牛肉	1 g	2 g	1 g
その他の肉	2 g	5 g	2 g
魚介	2 g	3 g	2 g
乳及び乳製品	－	5 g	5 g
ばれいしょ	－	25 g	5 g
とうもろこし	－	20 g	5 g
きのこ	2 g	2 g	2 g
たまねぎ	2 g	2 g	2 g
かぼちゃ	－	15 g	2 g
グリーンピース	－	20 g	2 g
にんじん	－	7 g	2 g

区分	調理方法に従い調理したスープ1000m L 当たりの使用量 (無水固形物に換算)		
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ
こまつな	－	2 g	2 g
チンゲンサイ	－	2 g	2 g
ほうれんそう	－	2 g	2 g
その他の野菜	2 g	5 g	2 g
こんぶ	2 g	2 g	2 g
その他の海藻	3 g	3 g	3 g
卵	2 g	2 g	2 g
クルトン	4 g	4 g	4 g
ヌードル	6 g	6 g	6 g
穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く）	－	4 g	4 g

(注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する重量である。

項目	見直し要望	
別表 3 定義	一部修正	定義中の調理方法について、一部修正。その他の定義については現状維持。
別表 4 個別ルール（名称）	現状維持	定義に合わせ、現状維持。
別表 4 個別ルール（原材料名）	廃止	横断ルールでも対応可能であるため廃止。
別表 4 個別ルール（添加物）	廃止	横断ルールでも対応可能であるため廃止。
別表 4 個別ルール（内容量）	廃止	横断ルールでも対応可能であるため廃止。
別表 5 名称規制	現状維持	定義及び名称に合わせ、現状維持。
別表19 追加的な表示事項	廃止	任意でも表示可能な事項であり、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理することとし廃止。
別表20 表示の様式	廃止	別表19の廃止に合わせ廃止。
別表22 表示禁止事項	現状維持	消費者の合理的な選択や市場製品の品質保持、製品の訴求のための基準として重要な役割を果たしているため、現状維持。