資料２－１

風味調味料に関する
個別品目ごとの表示ルール
の見直しの検討について

１　風味調味料の個別ルール

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　風味調味料の個別ルール

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				
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
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	●	●	—	●	—	●	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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	●	●	●	—	—	●	—	—	●

風味調味料の定義

○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
風味調味料	風味調味料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。
	風味原料	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。

風味調味料の個別ルール

○別表第４：横断的義務表示事項に係る個別のルール

<table>
<tr><th>食品</th><th>表示事項</th><th>表示の方法</th></tr>
<tr><td>風味調味料</td><td>名称</td><td>「風味調味料」と表示する。ただし、表１の算式により算出した表２の上欄の風味原料の配合率が8.3%以上のものにあっては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。

表１
<table>
<tr><th>算式</th></tr>
<tr><td>（使用する粉末の風味原料の重量（ｇ）×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率（%）＋使用する抽出濃縮物の風味原料の重量（ｇ）×使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率（%））÷製品の内容量（ｇ）×１００</td></tr>
</table>
表２
<table>
<tr><th>風味原料</th><th>種類名</th></tr>
<tr><td>かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物</td><td>かつお</td></tr>
<tr><td>かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物</td><td>かつお等</td></tr>
<tr><td>そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物</td><td>そうだかつお</td></tr>
<tr><td>さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物</td><td>さば</td></tr>
<tr><td>あじぶしの粉末及び抽出濃縮物</td><td>あじ</td></tr>
<tr><td>いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物</td><td>いわし</td></tr>
<tr><td>煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物</td><td>煮干し</td></tr>
<tr><td>煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物</td><td>貝柱</td></tr>
<tr><td>こんぶの粉末及び抽出濃縮物</td><td>こんぶ</td></tr>
<tr><td>乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物</td><td>しいたけ</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

風味調味料の個別ルール

○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
風味調味料	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　風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そうだかつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」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。 二　砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「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、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並びに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、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに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、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに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。 三　二の規定にかかわらず、表示する砂糖類の名称が１種類となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。 四　風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。

風味調味料の個別的表示事項、表示方法、表示禁止事項

○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
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する

○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
・使用方法
・原産国名
・製造者

食品	様式	表示の方式
風味調味料	備考 別記様式１の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用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。

○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
風味調味料	「天然」又は「自然」の用語

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	風味原料の定義について、素材の多様化に伴い使用できる原材料を明確化するため、「やきあご」及び「ほたて」の追加を要望。また、抽出濃縮物に加えて、濃縮していない「抽出物」の追加を要望。 その他の部分については、現状維持を希望。
別表４ 個別ルール（名称）	一部修正	風味調味料の種類を表示するための風味原料の配合率の基準については、現状維持を希望。 定義に合わせ、「やきあご」、「ほたて」及び「抽出物」の用語を追加を希望。
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19 追加的な表示事項	廃止	横断ルールでも対応可能であるため廃止。
別表20 表示の様式	廃止	横断ルールでも対応可能であるため廃止。
別表22 表示禁止事項	廃止	横断ルールでも対応可能であるため廃止。