

乾めん類に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 乾めん類の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和7年6月

消費者庁食品表示課

1 乾めん類の個別ルール

未検討の品目 ●：ルールあり、－：ルールなし

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				
乾めん類	●	●	●	●	●	－	●	●	●
凍り豆腐	●	●	●	●	●	－	●	●	●
農産物漬物	●	●	●	－	－	－	－	－	●
削りぶし	●	●	●	－	●	●	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	－	●	－	－	－	●
食酢	●	●	－	●	－	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	－	－	●	－	－	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	－	●	●	－	－	●
トマト加工品	●	●	●	－	－	●	●	●	●
ウスターソース類	●	●	●	－	－	●	－	－	●
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	●	●	●	－	－	●	－	－	●
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	●	●	●	－	－	●	●	●	●

令和7年1月以降個別分科会にて一度検討済みの品目 ●：維持、　：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

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				
第8回	果実飲料			検討	×					●
	豆乳類	●	●	×	×		●		●	×
第9回	乾燥スープ		●	×	×	×	●	×	×	検討
	風味調味料		検討	×				×	×	×
	しょうゆ	●	●	×			●			

: 検討中

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				
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	—	—	—	—	—	—	—	—	—
第4回	即席めん	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	マカロニ類	●	●	—	—	—	●	—	—	—
	ジャム類	●	●	—	—	—	—	●	—	●
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	レトルトパウチ食品	●	—	—	—	●	—	—	—	●
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	—	—	—	●	—	—	—
	パン類	●	●	—	—	—	—	—	—	—
	マーガリン類	●	●	—	—	—	●	●	●	—

↑ ここまで令和6年3月28日に基準改正済み ↑

○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
乾めん類	乾めん類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二 一に調味料、やくみ等を添付したもの
	干しそば	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
	干しめん	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
	手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行程かんにかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
	調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
	そば粉の配合割合	食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。

○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
乾めん類	名称	次に定めるところにより表示する。 一 手延べ干しそば以外の干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と表示する。 二 手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と表示する。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。 三 手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。 四 手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が1.7mm未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 一 めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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 調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、一の規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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。 三 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」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、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。 四 添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」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。

○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
乾めん類	添加物	次に定めるところにより表示する。 一 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、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。 二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、めんに添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次に括弧を付して原材料名に併記しないで表示することができる。
	内容量	第 3 条第 1 項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、調味料、やくみ等を添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量を g 又は k g の単位で、単位を明記して表示する。

○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
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	そば粉の配合割合 (そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。)	実配合割合を上回らない数値により「2 割」、「2 0 %」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が10%未満のものにあっては、「1 割未満」、「1 0 %未満」等と表示する。

○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
 原料原産地名
 そば粉の配合割合
 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
乾めん類	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。 二 そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、J I S Z 8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が10%以上のものにあっては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が10%未満のものにあっては、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。 三 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。

○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
乾めん類	1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。 2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「○○」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を2以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。

2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	現状維持	消費者の購買時や喫食時の利便性に必要な役割を果たしており、現状維持を希望する。
別表4 個別ルール（名称）	現状維持	定義に合わせ、現状維持を希望する。
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19 追加的な表示事項	一部廃止及び 一部現状維持	調理方法は横断ルールでも対応可であるため廃止。 そば粉の配合割合は現状維持を希望する。
別表20 表示の様式	一部廃止及び 一部現状維持	別表19に合わせ、そば粉の配合割合に関する規定は現状維持とし、その他については、横断的な様式に合わせ廃止。
別表22 表示禁止事項	現状維持	伝統的な食品の乾めんは、固有の表示として「手延べ」や「製めん地」の基準があることにより流通上混乱を招かないよう現在も一定の役割を果たしてきており、現状維持を希望する。