

食品表示基準等における 加工食品、生鮮食品及び添加物の 表示ルールについて (食品表示へのデジタルツールの活用検討)

令和 8 年10月

消費者庁食品表示課

目次

食品表示へのデジタルツールの活用を検討するにあたり、以下の内容について整理

- ・ **食品表示基準の対象範囲**
- ・ **食品区分（加工食品、生鮮食品、添加物とそれらの業務用）**
- ・ **それぞれの表示ルール（省略、簡略規定等を含む。）**

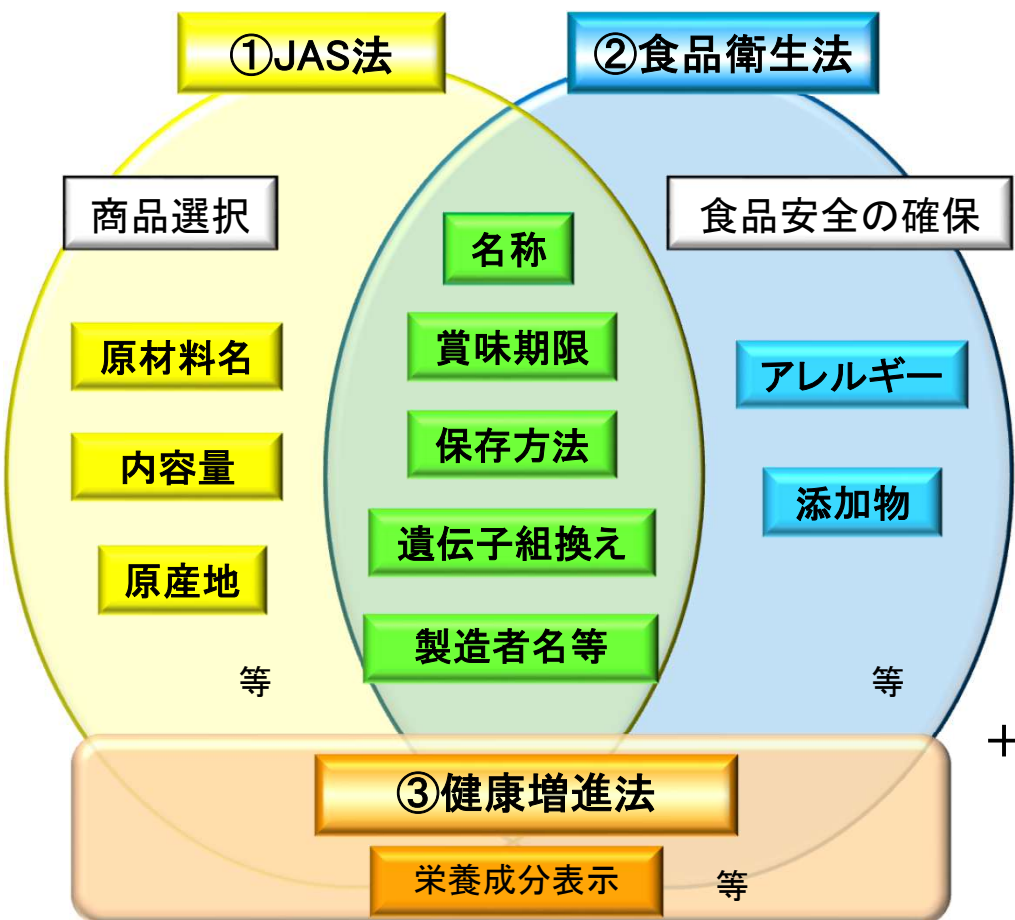
資料内容

1. 食品表示の一元化
2. 加工食品について
 - 2-1. 販売形態ごとの適用範囲
 - 2-2. 加工食品の義務表示事項
 - 2-3. 加工食品の表示様式
 - 2-4. 加工食品の原材料名表示
 - 2-5. 加工食品の添加物表示
 - 2-6. 加工食品の内容量表示
 - 2-7. 加工食品の原料原産地表示
 - 2-8. その他の省略規定
 - 2-9. 食物アレルギー表示
 - 2-10. 栄養成分表示
 - 2-11. 特色のある原材料等の表示
3. 生鮮食品について
 - 3-1. 生鮮食品の義務表示事項
 - 3-2. 玄米及び精米の表示事項・様式
4. 添加物について
5. 消費者の選択に資する適切な表示事項
6. 摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項
7. 食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用
8. 保健機能食品・特別用途食品における表示ルール
 - 8-1. 保健機能食品の表示ルール
 - 8-2. 特別用途食品の表示ルール
9. 酒類の表示ルール

1. 食品表示の一元化

- JAS法、食品衛生法、健康増進法における食品表示に関する部分を一元化し、2015年4月より食品表示法を施行。
- 食品表示法に基づく食品表示基準において、食品を加工食品、生鮮食品、添加物の3つに区分し、それぞれについて表示基準を整理。

JAS法、食品衛生法、健康増進法の関係



①JAS法

消費者の選択に資するための品質に関する情報

②食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生上必要な情報

③健康増進法

国民の健康の増進を図るための栄養成分及び熱量に関する情報



食品表示法及び食品表示基準の策定

(表示ルールを加工食品 / 生鮮食品 / 添加物の3つに区分)



酒税の適正な課税や取引の適正化のための情報

2-1. 販売形態ごとの適用範囲

➤ 加工食品を販売する際、販売形態ごとに必要な表示の適用範囲が異なる。

この表は一般用加工食品に関して説明

販売形態 表示事項	設備を設けて 飲食させる場合 (外食)	容器包装に 入れられていない場合 (量り売り等)	容器包装に入れられている場合		
			無償譲渡する場合 (試供品等)	食品を製造し、又は加工 した場所で販売する場合 (インストア加工)	
旧JAS法に 由来する表示事項 (品質事項：原材料名、 原料原産地名など)	×	×	×	×	○
旧食品衛生法に 由来する表示事項 (衛生事項：アレルギー、 保存方法など)	×	×	○	○	○
旧健康増進法に 由来する表示事項 (保健事項：栄養成分な ど)	×	×	×	×	○

※栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品は表示が必要

2-2. 加工食品の義務表示事項（一般用加工食品）

➤ 容器包装に入れられた一般用加工食品を販売する場合における表示事項。

品目横断的な義務表示事項（第3条第1項）

名称	その内容を表す一般的な名称を表示する
原材料名	重量割合の高い順に、最も一般的な名称を表示する
添加物	重量割合の高い順に、物質名を表示する
内容量	内容量をg、ml、個数等の単位を付けて表示する
消費期限又は賞味期限	消費期限又は賞味期限を年月日の順で表示する
保存方法	食品の特性に従って保存の方法を表示する
表示責任者の名称等及び住所	表示内容に責任を有する者を表示する
製造所等の名称等及び住所	食品の製造（衛生）に責任を有する者を表示する
栄養成分の量及び熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量を表示する

+ 該当する場合に必要な表示事項（第3条第2項）

アレルギー	特定原材料を含む旨を、原則原材料名の後に表示する
L-フェニルアラニン化合物を含む旨	アスパルテームを含む食品には、L-フェニルアラニン化合物を含む旨を表示する
指定成分等含有食品に関する事項	指定成分等含有食品（コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ及びブラックコホシュ※）には、指定成分等含有食品である旨等を表示する
特定保健用食品に関する事項	特定保健用食品である旨等を表示する
機能性表示食品に関する事項	機能性表示食品である旨等を表示する
遺伝子組換え食品に関する事項	遺伝子組換え又は不分別である旨を表示する
乳児用規格適用食品である旨	乳児用規格適用食品である旨を表示する
原料原産地名	輸入品以外の加工食品には、重量割合上位1位の原材料について原料原産地名を表示する
原産国名	輸入品には、その原産国名を表示する

※食品衛生法第8条第1項に規定する指定成分等

+ 個別品目ごとの義務表示事項（第4条、別表第19）

旧JAS法由来の表示事項	例：トマト加工品の「形状」等
旧食品衛生法由来の表示事項	例：加熱食肉製品の「包装後加熱」又は「加熱後包装」等

＜一般用加工食品の表示例＞

加熱食肉製品（加熱後包装）

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（国産）、豚脂肪、食塩、卵たん白、香辛料／調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に豚肉・卵を含む）
内容量	150 g
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	10℃以下で保存
販売者	（株）霞が関ハム 東京都千代田区霞が関〇-〇-〇

製造所 （株）消費者ハム 神奈川県横浜市港南区△-△-△

栄養成分表示 （100g当たり）

熱量	325 kcal
たんぱく質	12.4 g
脂質	29.3 g
炭水化物	2.9 g
食塩相当量	1.5 g

2-2. 加工食品の義務表示事項（業務用加工食品）

➤ 業務用加工食品を販売する場合における表示事項。

品目横断的な義務表示事項（第10条）

		一般用	業務用
名称	その内容を表す一般的な名称を表示する	○	○
原材料名	重量割合の高い順が 分かるように 、最も一般的な名称を表示する	○	○
添加物	重量割合の高い順が 分かるように 、原則物質名を表示する	○	○
内容量	内容量を g、ml、個数等の単位を付けて表示する	○	×※1
消費期限又は賞味期限	消費期限又は賞味期限を年月日の順で表示する	○	○
保存方法	食品の特性に従って保存の方法を表示する	○	○
表示責任者の名称等及び住所	表示内容に責任を有する者を表示する	○	○
製造所等の名称等及び住所	食品の製造（衛生）に責任を有する者を表示する	○	○
栄養成分の量及び熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量を表示する	○	×※2

■：業務用の場合、**規格書等**へ表示できる項目（第13条）

※1：計量法の特定商品の場合は内容量の表示が必要。

※2：任意で表示する場合には、規格書等へ表示。

※3：最終製品の表示に必要な場合に限る。

+ 該当する場合に必要な表示事項（第10条）

		一般用	業務用
アレルギー	特定原材料を含む旨を、原則原材料名の後に表示する	○	○
Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨	アスパルテームを含む食品には、Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨を表示する	○	○
指定成分等含有食品に関する事項	指定成分等含有食品（コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ及びブラックコホシュ）には、指定成分等含有食品である旨等を表示する	○	○
特定保健用食品に関する事項	特定保健用食品である旨等を表示する	○	—
機能性表示食品に関する事項	機能性表示食品である旨等を表示する	○	—
遺伝子組換え食品に関する事項	遺伝子組換え食品である旨を表示する	○	×
乳児用規格適用食品である旨	乳児用規格適用食品である旨を表示する	○	○
原料原産地名	重量割合上位1位の原材料について、原料原産地名を表示する（2か国以上使用している場合は、割合の高い順が 分かるように 表示すれば可）	○	△※3
原産国名	原産国名を表示する	○	△※3

原材料、添加物及び原料原産地名の

「**分かるように**」とは：

重量順で表示するほか、重量割合を併記することにより、次の製造者に必要な情報を伝達すること

（業務用加工食品の表示の有無の考え方）

- ・旧JAS法由来の表示事項：
容器包装の有無に関係なく表示が必要となり、最終製品の表示に必要な情報の表示が必要
- ・旧食品衛生法由来の表示事項：
容器包装に入れられた食品は表示が必要

+ 個別品目ごとの義務表示事項（第10条、別表第19）

		一般用	業務用
旧JAS法由来の表示事項	例：トマト加工品の「形状」等	○	×
旧食品衛生法由来の表示事項	例：加熱食肉製品の「包装後加熱」又は「加熱後包装」等	○	○

2-3. 加工食品の表示様式

- 義務表示の内容については、様式又は様式と同等程度に分かりやすく一括して表示する。
- 業務用については様式の規定なし。

別記様式 1 に一部補記

名称
原材料名（原則、アレルギーは原材料の直後に括弧を付して表示）
添加物（原則、アレルギーは添加物の直後に括弧を付して表示）
原料原産地名
内容量
消費期限又は賞味期限
保存方法
原産国名
製造者、加工者、販売者又は輸入者
製造所等の名称及び住所（ただし表示責任者と同じ場合は省略可能）

別記様式 1 の備考（事項欄を省略できる、表示箇所を変更できる例外）

名称	商品主要面に表示する場合、 <u>事項欄を省略</u> できる
内容量	
原材料名	一括表示内に表示箇所を表示する場合、 <u>他の箇所に表示</u> できる
原料原産地名	
内容量	
消費期限又は賞味期限（ただし、保存方法と期限表示はセットで表示する）	
添加物	事項欄を設けずに、 <u>原材料名欄に表示</u> できる
原料原産地名	

2-4. 加工食品の原材料名表示

- 使用した原材料を重量順に表示する。
- 複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）を使用する場合、複合原材料名の次に括弧を付して、その内訳を表示する。
- 同種の原材料を複数使用する場合、まとめて表示することも可能。

<原材料の表示>

- ・使用した原材料を、重量割合の高いものから順に、その最も一般的な名称で表示する。

（例）豚肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白

<複合原材料の表示>

- ・複合原材料を使用する場合、複合原材料名の次に括弧を付して、重量割合の高いものから順に表示する。

（例）お弁当中のごまあえの場合

ごまあえ（さやいんげん、にんじん、ごま、しょうゆ、砂糖）

※複合原材料中の、3位以下かつ5%未満の原材料は「その他」と表示可能。

（例）ごまあえ（さやいんげん、にんじん、その他）

※複合原材料の、製品に占める重量割合が5%未満の場合は、内訳の原材料表示を省略可能。

（例）ごまあえ

※複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合は、内訳の原材料表示を省略可能。

（例）マヨネーズ



<同種の原材料のまとめ書きの表示>

- ・同種の原材料をまとめて表示する場合、同種の原材料ごとに括弧を付して、重量割合の高いものから順に表示可能。

（例）果実（オレンジ、レモン）、野菜（にんじん、トマト）

2-4. 加工食品の原材料名表示

＜総称で表示できる原材料＞

- ・以下の区分の原材料については、右欄の総称で表示できる

原材料の区分	総称（表示できる原材料名）
食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合）	魚又は魚肉
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合）	鳥肉
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	異性化液糖
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	砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖
香辛料及び香辛料エキス（重量割合が2%以下のもの）	香辛料又は混合香辛料
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（重量割合が2%以下のもの）	香草又は混合香草
糖液を浸透させた果実（重量割合が10%以下のもの）	糖果
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなもの）	おかず

2-5. 加工食品の添加物表示

- 原則、使用した添加物を物質名（簡略名等）で重量順に表示する。
- 添加物の事項名を設けて表示するほか、原材料名の欄に原材料名と区分して表示することも可能。

添加物表示の例外

一括名で表示可能	- 複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分であるため、一括名で表示しても表示の目的を達成できるために認められている。（第3条第1項、別表第7） （例）飲み下さないガムベース 通常は多くの組合せで使用され添加量が微量である香料 主に調味料として使用されるアミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの 等	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨張剤、チューインガム軟化剤
用途名を併記	- 消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併記する。（第3条第1項、別表第6） （例）甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤色3号)、保存料(ソルビン酸) - 省略できる場合 - 物質名等の名称に「色」の文字を含む場合、「着色料」の表示（第3条第1項） - 物質名等の名称に「増粘」の文字を含む場合、「増粘剤」又は「糊料」の表示（第3条第1項）	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤
表示不要	最終食品に残存しない添加物や、残存してもその量がわずかで最終食品に効果を発揮しない添加物等については、表示が不要。（第3条第1項）	加工助剤 キャリーオーバー

（表示例）

原材料名	小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉 / ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル、カロテン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）	一括名で表示 用途名を併記
------	---	------------------

2-6. 加工食品の含量表示

- 容器包装に入れられた一般用加工食品、一般用生鮮食品（特定商品に限る。）及び添加物（業務用添加物を除く。）には、含量表示が義務付けられている。
- 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品については、計量法（平成4年法律第51号）の規定により表示する。
- それ以外の食品にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示する。

○一般用加工食品（第3条第1項）

○一般用生鮮食品（第18条第2項）

○添加物（業務用添加物を除く。）（第32条第1項）

- ・ 特定商品については、計量法（平成4年法律第51号）の規定により表示する。
- ・ それ以外の食品にあつては内容重量（g又はkg）、内容体積（ml又はL）又は内容数量（個数等）を表示する。
- ・ 固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあつては、含量に代えて、固形量及び内容総量を表示する。

※計量法（第13条）

政令で定める特定商品の販売の事業を行う者は、その特定商品をその特定物象量に関し密封（商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいう。以下同じ。）をするときは、量目公差を超えないようにその特定物象量の計量をして、その容器又は包装に経済産業省令で定めるところによりこれを表記しなければならない。

2-7. 加工食品の原料原産地表示

- 対象原材料の産地について、重量割合の高い産地から順に表示する。
- 対象原材料が加工食品の場合、加工原材料の「製造地」を表示する。

(表示例)

名	称	ウインナーソーセージ
原	材	料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物…
原	料	原産地名 アメリカ、カナダ (豚肉)

名	称	焼菓子
原	材	料 名 小麦粉 (国内製造)、砂糖、マーガリン、…

<「その他」表示>

- ・ 原産地が3つ以上ある場合に、重量割合の高いものから順に産地を表示し、3つ目以降を「その他」と表示する方法。

(表示例)

名	称	ウインナーソーセージ
原	材	料 名 豚肉 (アメリカ、カナダ、その他)、豚脂肪、たん白加水分解物…

<「又は」表示>

- ・ 原産地として使用可能性がある複数産地を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法であり、過去の使用実績等に基づき表示する方法。

(表示例)

名	称	ウインナーソーセージ
原	材	料 名 豚肉 (アメリカ又はカナダ)、豚脂肪、たん白加水分解物…

※ 豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

<「大括り」表示>

- ・ 国別重量順表示が困難な場合に3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示する方法。

(表示例)

名	称	ウインナーソーセージ
原	材	料 名 豚肉 (輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物…

2-8. その他の省略規定（一般用加工食品）

省略できる規定

○一般用加工食品（第3条第3項）

原材料名	・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） ・ 原材料が1種類のみであるもの（一部を除く）
添加物	・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
保存方法	・ でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、酒類、飲料水及び清涼飲料水、氷 ・ 常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき事項がないもの
消費期限又は賞味期限	・ でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、酒類、飲料水及び清涼飲料水、氷
内容量又は固形量及び内容総量	計量法の特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除き、以下に該当する場合 ・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの ・ 内容量を外見上容易に識別できるもの
栄養成分の量及び熱量	栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除き、以下に該当する場合 ・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの ・ 酒類 ・ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの ・ 極めて短い期間で原材料が変更されるもの ・ 消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者等が販売するもの
製造所等の名称及び住所	・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（無償譲渡、インストア加工の場合を除く。）
遺伝子組換え食品に関する事項	・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
乳児用規格適用食品である旨	・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの ・ 乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの
原料原産地名	・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
原産国名	・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの

2-8. その他の省略規定（個別表示事項）

省略できる規定

○一般用加工食品（第4条、別表第19）

・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの

旧JAS法に由来する個別の表示事項の全てが省略可能

トマト加工品	形状
	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語
	トマトの搾汁を濃縮した度合
	トマトの搾汁の含有率
ジャム類	使用上の注意
乾めん類	そば粉の配合割合
うに加工品	名称の用語
塩蔵わかめ	食塩含有率
食酢	酸度
	「醸造酢」又は「合成酢」の用語
マーガリン類	油脂含有率
	名称の用語

農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状
	使用上の注意
	固形分
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	使用上の注意
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意
果実飲料	「加糖」の用語
	「濃縮還元」の用語
	希釈時の果汁割合
豆乳類	大豆固形分
	名称の用語
	大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨

2-8. その他の省略規定（個別表示事項）

省略できる規定

○一般用加工食品（第4条、別表第19）

・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの

旧食品衛生法に由来する個別の表示事項の全てが省略可能

食肉	鳥獣の種類	鶏の液卵	未殺菌である旨
	処理を行った旨		飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨	切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの	生食用である旨
	生食用である旨	生かき	生食用であるかないかの別
	と畜場の所在地の都道府県名 と畜場の名称	ゆでがに	採取された水域
	生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名	ふぐを原材料とするふぐ加工品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨		ロットが特定できるもの
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨		原料ふぐの種類
食肉製品	乾燥食肉製品である旨	冷凍食品	漁獲水域名
	非加熱食肉製品である旨		生食用であるかないかの別
	特定加熱食肉製品である旨		生食用である旨
	加熱食肉製品である旨		飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別		凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別
乳	種類別	容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10℃以下での保存を要するもの	生食用であるかないかの別
乳製品	種類別		要冷蔵である旨
	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）		
	飲食に供する際に加熱する旨		

：摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるもの（食品表示法 第6条第8項）

2-9. 食物アレルギー表示（特定原材料等を含む旨の表示）

- 原則、原材料名及び添加物の直後に括弧を付して特定原材料の表示を行う。
- 使用した複数の原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれる場合は、いずれかに特定原材料が含まれる又は由来する旨の表示を行えば、それ以外の原材料又は添加物への特定原材料の表示を省略することができる。
- 「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号）で示されている、表示を推奨する特定原材料に準ずるもの（20品目）の表示方法については、特定原材料の表示方法に準ずる。

○ 特定原材料等

特定原材料等の名称		説明	表示
特定原材料	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ） 【9品目】	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン 【20品目】	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの	推奨 (任意)

○ 表示例（アレルギーの表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可能。）

【個別に表示する場合】

原材料名：じゃがいも（国産）、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、
たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）

【一括して表示する場合】

原材料名：じゃがいも（国産）、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）、
（一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

2-10. 栄養成分表示（栄養成分の量及び熱量）

- 容器包装に入れられた一般用加工食品及び添加物（業務用添加物を除く。）には、栄養成分表示が義務付けられている。
- 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）は、栄養成分表示における義務表示事項である。

○一般用加工食品（第3条第1項、第2項）

○添加物（業務用添加物を除く。）（第32条第1項）

- 100g、100ml、1食分、1包装などの食品単位当たりで表示する（1食分当たりである場合は、1食分の量を併記する）。
- 表示する値は、「一定の値」又は「下限値及び上限値」で表示する。
- 一定の値については、食品表示基準で定められた方法^{※1}で得られた値が、表示された値を基準として許容差の範囲内^{※2}にある必要がある。
- 下限値及び上限値については、食品表示基準で定められた方法^{※1}で得られた値が、表示された下限値及び上限値の範囲内にある必要がある。
- 表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能である。この場合、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」を表示し、表示値の根拠資料を保管する必要がある。
- 栄養強調表示（低カロリー、減塩等の表示）をする場合や保健機能食品においては、強調する熱量及び栄養成分など、全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできない。

※1 別表第9第3欄に掲げられた測定及び算出の方法

※2 別表第9第4欄に掲げられた許容差の範囲

○栄養成分表示における義務・推奨・任意表示

義務表示 (第3条、第32条)	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）
推奨表示 (第6条)	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示 (第7条)	n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム（ナトリウム塩を添加していない食品に限る。）、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン

○栄養成分表示の表示例

別記様式2（義務表示事項のみを表示する場合）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

別記様式3（義務表示事項に加え、任意の表示事項を表示する場合）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
一飽和脂肪酸	g
一n-3系脂肪酸	g
一n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
一糖質	g
一糖類	g
一食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の栄養成分	mg

- 必ず「栄養成分表示」と表示する
- 様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない
- 糖質又は食物繊維いずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する
- ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする際は、「食塩相当量」「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示する
- 単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第9の第2欄に掲げられた単位を表示する

2-10. 栄養成分表示（任意表示、栄養強調表示等）

- 義務表示事項以外の栄養成分を表示する場合や、栄養強調表示をする場合は、以下の規定に従って表示する。

表示事項	表示の方法	対象となる栄養成分
義務表示事項以外の栄養成分 (第7条、12条、21条、26条、34条)	食品表示基準第3条第1項に定める義務表示事項の表示の方法を準用する。	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）以外
ナトリウムの量 (第7条、12条、21条、26条、34条)	ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示するときは、ナトリウム〇mg（食塩相当量〇g）と併記しなければならない。	ナトリウム
栄養成分の補給ができる旨 - 高い旨 - 含む旨 - 強化された旨 (第7条、21条)	- 高い旨及び含む旨は、別表第12に定める基準値以上である場合に表示できる。 - 強化された旨は、比較対象食品と基準値以上の絶対差（たんぱく質及び食物繊維は、25%以上の相対差）がある場合に表示できる。	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、B ₁₂ 、C、D、E、K、葉酸
栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨 - 含まない旨 - 低い旨 - 低減された旨 (第7条、21条)	- 含まない旨は、別表第13に定める基準値未満である場合に表示できる。 - 低い旨は、別表第13に定める基準値以下である場合に表示できる。 - 低減された旨は、比較対象食品と基準値以上の絶対差であって、25%以上（みそは15%、しょうゆは20%）の相対差がある場合に表示できる。	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム

表示事項	以下の要件の全てに該当する場合、表示することができる
糖類を添加していない旨 (第7条)	- いかなる糖類も添加していない。 - 添加された糖類に代わる原材料又は添加物を使用していない。 - 酵素分解その他何らかの方法により、糖類の含有量が原材料及び添加物の量を超えない。 - 糖類の含有量を表示する。
ナトリウム塩を添加していない旨 (第7条)	- いかなるナトリウム塩も添加していない（ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、ナトリウムの含有量が食品100g当たり120mg（100ml当たりも同様）以下であるときは、この限りでない。）。 - ナトリウム塩（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料も含む。）又は添加物を使用していない。

2-10. 栄養成分表示（日本版包装前面栄養表示）

- 日本版包装前面栄養表示は、食品の容器包装の前面等の消費者が見つけやすい箇所に、消費者庁が示す様式を用いて栄養成分等を表示する取組である。
- 当該食品の1食分当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示する。
- 日本版包装前面栄養表示ガイドラインは、当該表示の一般的な取扱いやその望ましい在り方を示している。
- 当該ガイドラインは、食品表示基準に位置付けない任意のガイドラインである。

○基本的な表示方法（3）栄養成分等の量（日本版包装前面栄養表示ガイドラインから抜粋）

- 栄養成分等の量については、栄養成分表示と同様に販売される状態における可食部分の栄養成分等の量を表示し、栄養成分表示の値と一致させることが望ましい。
- 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品については、日本版包装前面栄養表示に表示する栄養成分等の量を摂取時の状態における栄養成分等の量とすることが可能である。

日本版包装前面栄養表示の様式

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
301kcal	11.3g	16.3g	27.9g	1.9g
14%	13%	23%	9%	27%

%は1日の摂取目安に対する割合

2-11. 特色のある原材料等の表示

- 加工食品では、特色のある原材料（産地、有機等）を表示する場合に、その重量割合を表示する必要がある。

○一般用加工食品（第7条）

○業務用加工食品（第12条）

特色のある原材料等に関する事項

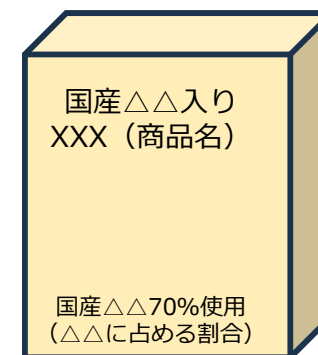
1. 特定の原産地のもの、有機農産物・有機畜産物・有機加工食品、その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示す場合は、次のいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。
 - ・ 特色のある原材料の製品に占める重量の割合
 - ・ 特色のある原材料と同種の原材料を合わせたものに占める重量の割合
2. 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合は、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所または原材料名の次に括弧を付して表示する。

＜一般用加工食品の表示例＞

●原材料名欄で表示する場合

名称	・ ・
原材料名	〇〇（国産）、△△（国産70%使用）、・ ・
・ ・	

●表面で表示する場合



●特色のある原材料に該当するものとは…

- ① 特定の原産地のもの…国産大豆絹豆腐、十勝産小豆使用 など
- ② 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品…有機小麦粉使用、有機トマト使用 など
- ③ 非遺伝子組換えのもの等
- ④ 特定の製造地のもの…群馬県で精製されたこんにゃく粉入り、北海道で製造されたバターを使用 など
- ⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物…特別栽培ねぎ入り、栽培期間中農薬不使用のにんじん使用 など
- ⑥ 品種名等…とちおとめ使用、コシヒカリ入り、本まぐろ入り など
- ⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名…宇治茶使用、松阪牛使用、越前がに入り など

※公正競争規約等により、上記に該当する原材料の表示方法が定められているものについては、当該規定に基づいて表示する場合に限り、特色ある原材料には該当しないものとする。

3-1. 生鮮食品の義務表示事項（一般用生鮮食品）

- 容器包装に入られていない生鮮食品については、ポップ等で商品に近接した箇所に表示する。
- 容器包装に入れられた生鮮食品については、容器包装等に表示する。

品目横断的な義務表示事項（第18条第1項）

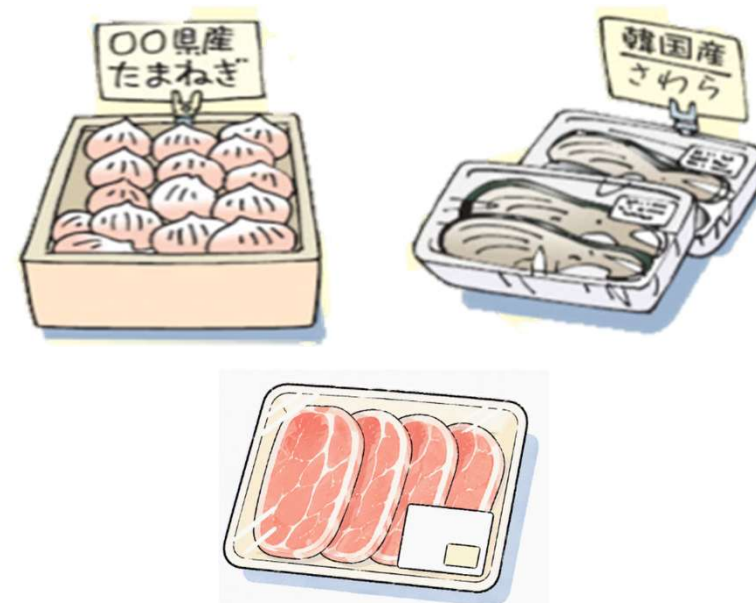
名称	その内容を表す一般的な名称を表示する
原産地	国産の場合、農産物は都道府県名、畜産物は国産である旨、水産物は水域名又は地域名を表示する 輸入品の場合、原産国名を表示する

：容器包装に入れられた生鮮食品で、ポップ等、商品に**近接した箇所への表示で代替**できる項目（第22条）

+ 該当する場合に必要な表示事項（第18条第2項）

放射線照射日	食品に放射線を照射した年月日を表示する
特定保健用食品に関する事項	特定保健用食品である旨等を表示する
機能性表示食品に関する事項	機能性表示食品である旨等を表示する
遺伝子組換え農産物に関する事項	遺伝子組換え又は不分別である旨を表示する
乳児用規格適用食品である旨	乳児用規格適用食品である旨を表示する
計量法の特定商品に関する事項	特定商品（計量法で指定された商品）で密封されたものには、内容量と表示責任者の名称等及び住所を表示する

＜一般用生鮮食品の表示例＞



+ 個別品目ごとの義務表示事項（第19条、別表第24）

旧JAS法由来の表示事項	例：しいたけの「栽培方法」等
旧食品衛生法由来の表示事項	例：食肉の「消費期限又は賞味期限」等

3-1. 生鮮食品の義務表示事項（業務用生鮮食品）

➤ 業務用生鮮食品（加工食品の原材料となるもの）を販売する場合における表示事項。

品目横断的な義務表示事項（第24条）

		一般用	業務用
名称	その内容を表す一般的な名称を表示する	○	○
原産地	国産品にあっては国産である旨を表示する 輸入品の場合、原産国名を表示する（2か国以上使用している場合は、割合の高い順が分かるように表示すれば可）	○	△※1

：容器包装に入れられた業務用生鮮食品の場合、**規格書等へ表示**できる項目（第27条、別表第25）

原産地名の「**分かるように**」とは：
重量順で表示するほか、重量割合を併記することにより、次の製造者に必要な情報を伝達すること

+ 該当する場合に必要な表示事項（第24条）

		一般用	業務用
放射線照射日	食品に放射線を照射した年月日を表示する	○	○
特定保健用食品に関する事項	特定保健用食品である旨等を表示する	○	—
機能性表示食品に関する事項	機能性表示食品である旨等を表示する	○	—
遺伝子組換え農産物に関する事項	遺伝子組換え又は不分別である旨を表示する	○	×
乳児用規格適用食品である旨	乳児用規格適用食品である旨を表示する	○	○
計量法の特定商品に関する事項	特定商品（計量法で指定された商品）で密封されたものには、内容量と表示責任者の名称等及び住所を表示する	○	×※2

※1：最終製品の表示に必要な場合に限る。

※2：計量法の特定商品の場合は内容量の表示が必要。

（業務用生鮮食品の表示の有無の考え方）

・旧JAS法由来の表示事項：
容器包装の有無に関係なく表示が必要となり、最終製品の表示に必要な情報の表示が必要

・旧食品衛生法由来の表示事項：
容器包装に入れられた食品は表示が必要

+ 個別品目ごとの義務表示事項（第24条、別表第24）

		一般用	業務用
旧JAS法由来の表示事項	例：しいたけの「栽培方法」等	○	×
旧食品衛生法由来の表示事項	例：食肉の「消費期限又は賞味期限」等	○	○

3-2. 玄米及び精米の表示事項・様式

- 一般用生鮮食品のうち、容器包装に入れられた玄米及び精米の表示事項は別表第24に従い、表示様式は別記様式4に従う。
- 容器包装に入れずに販売する場合は、一般用生鮮食品（農産物）の表示ルールに従う。
- 同一の産地、品種及び産年で根拠資料を保管している場合のみ、単一原料米として表示可能。

別表第24（玄米及び精米）

表示事項	表示の方法
名称	玄米、もち精米、うるち精米（精米も可）又は胚芽精米と表示。
原料玄米	①単一原料米 ・「単一原料米」と表示し、産地、品種及び産年を表示 ・産地、品種及び産年の根拠資料の保管が必要 ②単一原料米以外（複数原料米） ・「複数原料米」等と表示し、産地及び使用割合を割合の高い順に表示 ・根拠資料がある場合は、産地、品種又は産年を使用割合と併せて表示可能 ・複数の原料玄米を表示する場合は、使用割合の高い順に表示 ・産地、品種又は産年の一部を表示する場合は、表示項目をそろえる
内容量	・内容重量をg又はkg単位で表示 ・精麦又は雑穀を混合した場合は、その重量を括弧書きで併記
調製時期、精米時期又は輸入時期	・玄米は調製時期、精米は精米時期を年月旬又は年月日で表示 ・調製時期又は精米時期が不明な輸入品は、輸入時期を表示 ・時期の異なるものを混合した場合は、最も古い時期を表示
販売者（精米工場）の名称、住所及び電話番号	・販売者（精米工場）の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示

表示例（単一原料米の場合）

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 〇〇県	〇〇ヒカリ	〇〇年産
内容量	〇〇kg		
精米時期	〇〇.〇〇.〇旬		
販売者	〇〇米穀株式会社 〇〇県〇〇市〇〇 〇-〇〇 電話番号 〇〇〇 (〇〇〇) 〇〇〇〇		

表示例（複数原料米の場合）

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			8割
	中国産			2割
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米			
	アメリカ産			6割
	〔 〇〇州 〇〇年産			4割
	〔 〇〇州 〇〇年産			2割
	国内産			4割
	〔 〇〇県 〇〇ヒカリ			2割
	〔 〇〇県 〇〇コマチ			2割

※原料玄米に係る表示事項のみ抜粋

4. 添加物について（義務表示事項）

➤ 容器包装に入れられた添加物を販売する場合における表示事項。

義務表示事項（第32条第1項、3項）

		一般用	業務用
名称	その内容を表す一般的な名称を表示する	○	○
添加物である旨	「食品添加物」の文字を表示する	○	○
内容量	内容量を g、ml、個数等の単位を付けて表示する	○	✕※
消費期限又は賞味期限	消費期限又は賞味期限を年月日の順で表示する	○	○
保存方法	添加物の特性に従って表示する	○	○
表示責任者の名称等及び住所	表示内容に責任を有する者を表示する	○	○
製造所等の名称等及び住所	食品の製造（衛生）に責任を有する者を表示する	○	○
栄養成分の量及び熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量を表示する	○	✕

：業務用添加物の場合、**規格書等へ表示**できる項目（第35条第2項）

※：計量法の特定商品の場合は内容量の表示が必要。

+ 該当する場合に必要な表示事項（第32条第2項、3項）

		一般用	業務用
アレルギー	特定原材料を含む旨を、原則添加物の物質名の後に表示する	○	○
使用方法	使用方法の基準が定められた添加物には、使用基準に合う方法を表示する	○	○
重量%、色価等	表示量に関する規定がある添加物には、重量%、色価等を表示する	○	○
成分及び重量%	製剤である添加物には、成分名及び添加物に占める重量%を表示する	○	○
実効の色名	タール色素の製剤には、「製剤」の文字を冠した実効の色名を表示する (例) 名称：食用色素製剤茶色	○	○
Ｌ－フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨	アスパルテーム又はこれを含む製剤には、Ｌ－フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨を表示する	○	○
ビタミンＡとしての重量%	添加物たるビタミンＡの誘導体には、ビタミンＡとしての重量%を表示する	○	○

＜一般用添加物の表示例＞

名称	食品添加物（合成膨張剤）
成分重量%	コーンスターチ51%、酒石酸25%、炭酸水素ナトリウム24%
内容量	150 g
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存
販売者	(株)霞が関カンパニー 東京都千代田区霞が関〇-〇-〇

製造所 (株)消費者化学 千葉県柏市△-△-△

栄養成分表示 (100g当たり)

熱量	235 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	0 g
炭水化物	44 g
食塩相当量	17.5 g

5. 消費者の選択に資する適切な表示事項

- 一括表示枠内には、公正競争規約その他法令により定められているものや消費者の選択に資する適切な表示事項を表示できる。

- ・消費者の選択に資する適切な表示事項として、以下のものが考えられる。

(例) ①「使用方法」、「調理方法」

- ・加熱してお召し上がりください。
- ・沸騰したお湯で5分加熱してください。
- ・水100mLで希釈して使用してください。

②「使用上の注意」

- ・切り口で手を切らないようご注意ください。

③「開封後の賞味期限」

- ・開封後は早めにお召し上がりください。
- ・開封後は当日中に使用してください。
- ・開封後は冷蔵保存し、3日以内にお召し上がりください。

④令和7年3月28日及び令和8年4月1日改正により削除した、個別品目ごとに定められていた表示事項

- ・調理冷凍食品の衣の率、皮の率
- ・乳・乳製品の乳脂肪分

- ・以下のものを一括表示枠内に記載することは不適切と考えられる。

(例) ①広告

②キャンペーン情報

③他商品の情報

6. 摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項

食品表示法（平成25年法律第70号）

第6条
第8項 内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）

第1条 食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

品目	表示事項
全品目共通	名称
	保存方法
	消費期限又は賞味期限
	アレルギー
	Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨
	指定成分等含有食品（コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ及びブラックコホシュ）に関する事項
	・ 指定成分等含有食品である旨
	・ 食品関連事業者の連絡先
	・ 特別の注意を必要とする成分又は物である旨
	・ 体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨及び食品関連事業者に連絡すべき旨
	特定保健用食品を摂取をする上での注意事項
	機能性表示食品を摂取をする上での注意事項
	栄養機能食品を摂取をする上での注意事項

6. 摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項

分類	品目	表示事項
加工食品	食肉	処理を行った旨
		十分な加熱を要する旨
		一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
		子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
	食肉製品	非加熱食肉製品である旨
	乳製品	加熱を要する旨（ナチュラルチーズで要加熱のもの）
	生かき	生食用であるかないかの別
	ふぐを原材料とするふぐ加工品	生食用であるかないかの別
	冷凍食品	加熱を要するかどうかの別
		生食用であるかないかの別
	鶏の液卵	未殺菌である旨（未殺菌のもの）
		加熱殺菌を要する旨（未殺菌のもの）
	ゆでがに	加熱を要するかどうかの別
	容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10℃以下での保存を要するもの	要冷蔵である旨

6. 摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項

分類	品目	表示事項
生鮮食品	シアン化合物を含有する豆類	アレルギー
		使用の方法
	アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご	アレルギー
		保存方法
		消費期限又は賞味期限
	食肉	アレルギー
		保存方法
		消費期限又は賞味期限
		処理を行った旨
		十分な加熱を要する旨
		一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
		子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
	鶏の殻付き卵	アレルギー
		保存方法
		賞味期限
		使用の方法
		10℃以下での保存望ましい旨（生食用のもの）
		賞味期限を経過した後は加熱殺菌を要する旨
		加熱加工用である旨（生食用のものを除く）
		加熱殺菌を要する旨（生食用のものを除く）

6. 摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項

分類	品目	表示事項
生鮮食品	切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のもの	アレルギー
		保存方法
		消費期限又は賞味期限
	切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの	アレルギー
		保存方法
		消費期限又は賞味期限
		生食用であるかないかの別（凍結させたもの）
	冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの	アレルギー
		保存方法
		消費期限又は賞味期限
		生食用であるかないかの別
	生かき	アレルギー
		保存方法
		消費期限又は賞味期限
		生食用であるかないかの別
	生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳	生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳である旨
	生食用牛肉	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
		子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

分類	品目	表示事項
添加物	使用の方法の基準が定められた添加物	使用の方法
	アスパルテーム又はこれを含む製剤	Ｌ－フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

6. 摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項 (参考) (食品表示法の執行の流れ)

食品表示基準を守らないときは

立入検査等

- ・ 内閣総理大臣 立入検査、報告徴収、物件提出、収去（法第8条第1項）
- ・ 農林水産大臣（酒類以外） 立入検査、報告徴収、物件提出（法第8条第2項）等
- ・ 財務大臣（酒類） 立入検査、報告徴収、物件提出（法第8条第3項）

※権限の委任

内閣総理大臣 → 消費者庁長官、都道府県知事、指定都市の長、保健所設置市の長、特別区の長

農林水産大臣 → 地方支分部局の長、都道府県知事、指定都市の長

財務大臣 → 国税庁長官、地方支分部局の長

指示・命令

表示事項を表示せず
又は遵守事項を遵守しなかった場合

指示
(法第6条第1項、第3項)

命令
(法第6条第5項)

消費者庁
農林水産省
財務省
(都道府県等)

消費者庁
(都道府県等)

命令違反

原産地（原料原産地を含む。）
の虚偽の表示

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、
食品表示基準に従った表示をしない場合

緊急の必要性
〔生命又は身体に対する危害
の発生又は拡大の防止〕

回収等命令
(法第6条第8項)

消費者庁
(都道府県等)

命令違反

表示違反

立入検査等を
拒んだとき及び自主回収
届出をしないとき

罰則

1年以下の拘禁刑又は100万円以下の罰金（法第20条）
【法人】
1億円以下の罰金（法第22条）

2年以下の拘禁刑又は200万円以下の罰金（法第19条）
【法人】
1億円以下の罰金（法第22条）

3年以下の拘禁刑若しくは300万円以下の罰金又は併科（法第17条）
【法人】
3億円以下の罰金（法第22条）

2年以下の拘禁刑若しくは200万円以下の罰金又は併科（法第18条）
【法人】
1億円以下の罰金（法第22条）

50万円以下の罰金（法第21条）
【法人】
50万円以下の罰金（法第22条）

7. 食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用

- 大規模な自然災害等が発生した際に、災害救助法の適用を受けた被災地への飲食料品の円滑な供給を図るため、食品表示基準の弾力的運用を実施。
- アレルギー、消費期限など食品の安全性に関するものを除き、必ずしも食品表示基準に基づく義務表示事項の全てが表示されていなくても、取締りを行わなくても差し支えない旨、監視指導を担当する都道府県等に対して、農林水産省、厚生労働省及び消費者庁の連名で通知。

食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用の適用について

災害等	発生日	運用開始 通知日	運用終了日	運用期間
東日本大震災	平成23年3月11日	平成23年3月16日	平成23年8月15日	152日
熊本地方地震	平成28年4月14日	平成28年4月20日	平成28年7月29日	100日
平成30年7月豪雨	平成30年7月5日	平成30年7月13日	平成30年12月31日	171日
北海道胆振東部地震	平成30年9月6日	平成30年9月7日	平成30年12月31日	115日
令和2年7月豪雨	令和2年7月3日	令和2年7月7日	令和2年11月23日	140日
令和6年能登半島地震	令和6年1月1日	令和6年1月3日	令和6年9月30日	272日
新型コロナウイルス感染症拡大 (中国産)	—	令和2年3月3日	令和2年4月10日	38日
新型コロナウイルス感染症拡大	—	令和2年4月10日	令和3年12月31日	630日
令和8年熊本地震	令和8年7月28日	令和8年7月29日	—	—

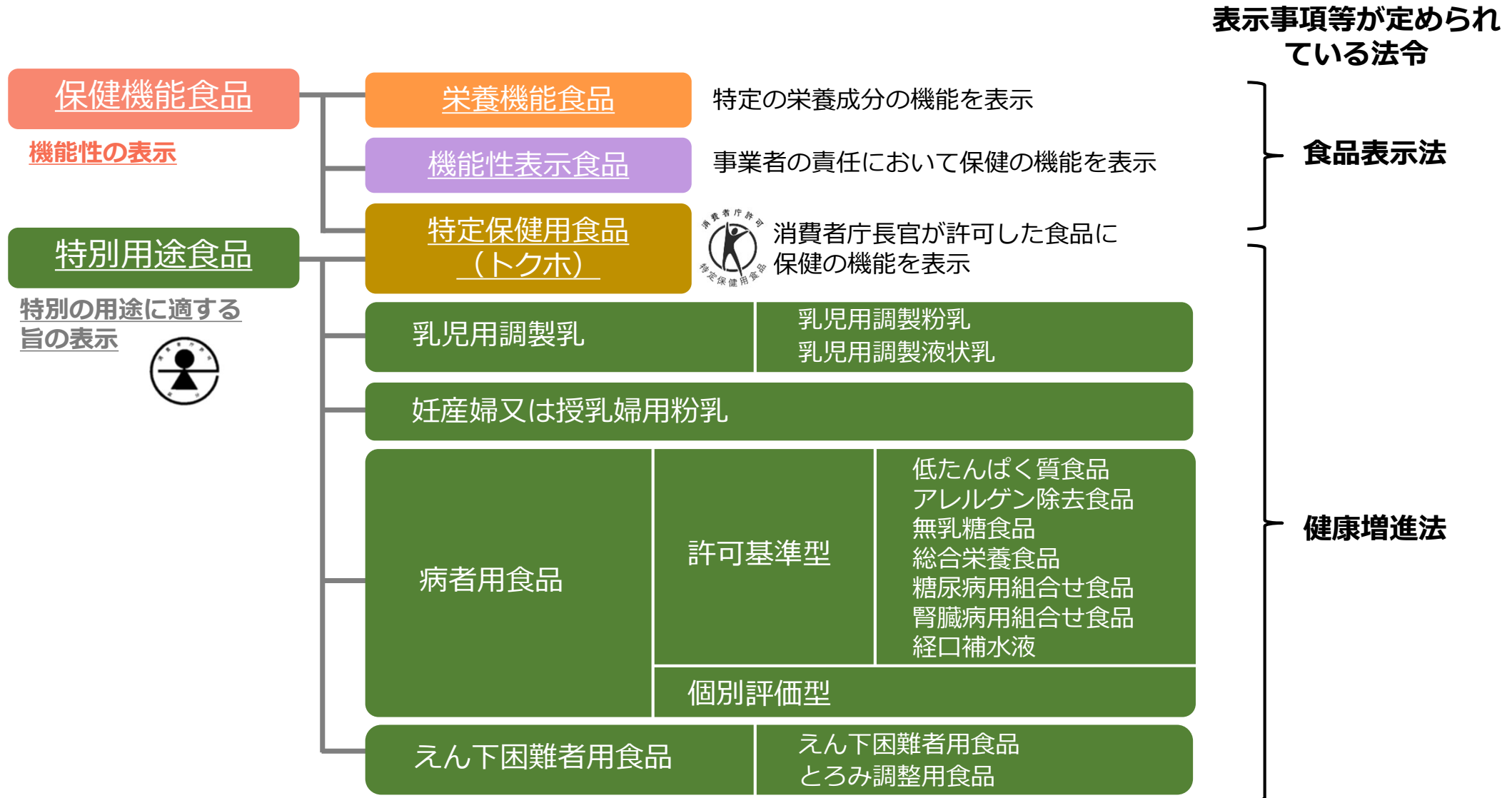
(新型コロナウイルス感染症拡大は災害救助法の適用外であるが弾力的運用を実施)

令和8年熊本地震の際の通知

消食表第598号 8消安第2745号 健生が発0729第1号 令和8年7月29日	
各都道府県 保健所設置市 特別区	食品表示主管部(局)長 殿
消費者庁食品表示課長 農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課長 厚生労働省健康・生活衛生局がん・疾病対策課長 (公印省略)	
令和8年熊本地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について	
食品表示法(平成25年法律第70号)においては、食品表示の適正の確保のため、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)が定められているところです。 一方で、令和8年熊本地震による被害により、被災地への食料の円滑な供給が重要な課題となっていることを踏まえ、引き続き適正な食品表示がなされていることが重要であるものの、食品の譲渡(不特定又は多数の者に対する無償譲渡に限る。以下同じ。)又は販売の態様等を総合的に勘案し、食品の安全性に係る情報伝達について十分な配慮がなされていると判断されたとともに、消費者の誤認を招くような表示をしていない場合には、令和8年熊本地震において災害救助法(昭和22年法律第118号)の適用を受けた被災地において、譲渡又は販売される食品については、必ずしも食品表示基準に基づく義務表示事項の全てが表示されていなくとも、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととしますので、適切な対応をお願いします。 なお、アレルギー表示及び消費期限については、被災者の方々の食事による健康被害を防止することが何より重要であるため、従来どおり個々の容器包装に表示する必要があることから、これまでどおり、取締りの対象となりますので、適切な対応をお願いします。	

8. 保健機能食品・特別用途食品における表示ルール (保健機能食品及び特別用途食品の分類)

- 保健機能食品及び特別用途食品については、機能性や特別の用途を表示可能。
- 食品表示基準で定められた食品横断的な義務表示事項に加えて、表示しなければならない表示事項等が定められている。



※ 栄養補助食品、健康補助食品、栄養調整食品といった表示で販売されている食品は一般の食品です。

8. 保健機能食品・特別用途食品における表示ルール (参考) (保健機能食品に関する各制度の比較)

	栄養機能食品	機能性表示食品	特定保健用食品
手続き	国への届出及び許可は不要 〔国が定めた基準量含んでいれば、事業者の判断で、栄養成分の機能を表示可能。〕	国への届出 〔安全性と機能性の効果についての根拠は事業者の自己責任（国による審査無し）〕	国による許可等 〔安全性と機能性の効果についての根拠は、国の審査を受け、許可等が必要〕
可能な機能性表示	栄養成分の機能の表示（国が定める定型文） 【対象成分】 ビタミン13種類、ミネラル6種類、脂肪酸1種類	機能性関与成分の機能性等について表示 （機能性の効果について基準により定められた定型文は無い）	その食品の機能性や疾病リスクの低減に資する旨について表示 （機能性等の効果について基準により定められた定型文は無い）
マーク	規定されたマークはないが、商品に「栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称」の表示が必要	マークはないが、商品に 機能性表示食品 の表示が必要	 等
有効性の科学的根拠	厚生労働省が定める食事摂取基準等を踏まえて規格基準を策定	最終製品を用いたヒト試験又は最終製品又は機能性関与成分に関するシステマティックレビュー	最終製品を用いたヒト試験が必須

8-1. 保健機能食品の表示ルール (栄養機能食品の表示事項)

➤ 栄養機能食品として表示して販売する場合は、以下の事項を表示しなければならない。

○一般用加工食品（第7条）

表示事項	表示する内容
栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称	「栄養機能食品（〇〇）」と表示する（〇〇は、「亜鉛」、「ビタミンA」、「ビタミンB ₁ ・ビタミンB ₂ 」等の栄養成分の名称とする。）。
栄養成分の機能	別表第11第3欄に掲げる事項を表示する。表示内容の主旨が同じものであっても、変化を加えたり、省略したりすることは認められない。
1日当たりの摂取目安量	当該摂取目安量に含まれる別表第11第1欄に掲げる栄養成分の量が、同表第2欄及び第4欄に定められた下限値・上限値の範囲内にある必要がある。
摂取の方法	当該食品における摂取の方法を消費者が理解しやすい文言で表示する。
摂取をする上での注意事項	食品表示基準別表第11第5欄に掲げる事項を記載する。表示内容の主旨が同じものであっても、変化を加えたり、省略したりすることは認められない。
バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。
消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨	「本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表示する。
1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合	1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行う栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合を表示する。
栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言	「栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）」その他これに類する文言を表示する。
調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項	表示を行う場合、消費者が理解しやすいような文言で表示する。
特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項	疾病により栄養代謝に変化が生じ、健康な者と同等の栄養成分の機能が得られないようなもの、妊産婦や乳幼児等、特定のライフステージにある者について摂取量に注意が必要なものについて、その旨を表示する。例えば、グレープフルーツ（ジュース）については、「カルシウム拮抗薬の効果を増強する可能性がある」等の表示が考えられる。

8-1. 保健機能食品の表示ルール (栄養機能食品で省略等規定が適用されていない表示事項)

➤ 栄養機能食品については、一般用加工食品における省略等ができる規定から除かれる。

① 栄養機能食品は、栄養表示をしようとする場合に該当するため、 「省略できる場合」から除かれる

○一般用加工食品（第3条第3項）

表示事項	一般用加工食品では表示を省略できる場合
栄養成分の量及び熱量	栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示）をしようとする場合を除き、以下に該当する場合 ・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの ・酒類 ・栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの ・極めて短い期間で原材料が変更されるもの ・消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者等が販売するもの

② 栄養機能食品は、栄養表示をしようとする場合に該当するため、 「表示を要しない場合」から除かれる

○一般用加工食品（第5条第1項）

表示事項	一般用加工食品では表示を要しない場合
栄養成分の量及び熱量 （栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）	・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（インストア加工） ・不特定又は多数の者に対して譲渡する場合（無償譲渡）

栄養成分の量及び熱量について、左表を表に整理したもの

	① ・表示可能面積がおおむね30cm ² 以下のもの等	② ・インストア加工 ・無償譲渡
一般用加工食品 （栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及機能性表示食品を除く）	× （省略できる）	× （要さない）
栄養機能食品	○ （表示が必要）	○ （表示が必要）

8-1. 保健機能食品の表示ルール（機能性表示食品の表示事項）

➤ 機能性表示食品として表示して販売する場合、以下の事項を表示しなければならない。

○一般用加工食品（第3条第2項）

表示事項	表示する内容
機能性表示食品である旨	「機能性表示食品」と表示する。
科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性	「機能性表示」の文字を冠して、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分が有する機能性等を表示する。
栄養成分の量及び熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）その他の栄養成分の一日当たりの摂取目安量当たりの量を表示する。
一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
一日当たりの摂取目安量	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
届出番号	消費者庁長官への届出により付与された届出番号を表示する。
食品関連事業者の連絡先	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示する。
機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨	「本品は、特定保健用食品と異なり、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトで確認できます。」と表示する。
摂取の方法	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
摂取をする上での注意事項	医薬品及び他の機能性関与成分との相互作用、過剰摂取等に係る注意喚起等について表示する。
バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。
調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨	医薬品と異なり、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨又は医薬品ではない旨を表示する。
疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨	「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」と表示する。
疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨	疾病に罹患している者は医師に、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に摂取について相談すべき旨を表示する。
体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨	「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。」と表示する。

8-1. 保健機能食品の表示ルール (機能性表示食品で省略等規定が適用されていない表示事項)

➤ 機能性表示食品については、一般用加工食品における省略等ができる規定から除かれる。

① 一般用加工食品では表示を省略できるが、機能性表示食品では省略できない規定

○ 一般用加工食品 (第3条第3項)

表示事項	一般用加工食品では表示を省略できる場合
原材料名	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの及び一部を除いて原材料が一種類の場合
添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下である場合
内容量又は固形量及び内容総量	計量法の特定商品等を除き、以下に該当する場合 ・ 内容量を外見上容易に識別できるもの ・ 容器包装等の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
栄養成分の量及び熱量	栄養表示 (栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示) をしようとする場合を除き、以下に該当する場合 ・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの ・ 酒類 ・ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの ・ 極めて短い期間で原材料が変更されるもの ・ 消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者等が販売するもの

原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量について、左表の一部を表に整理したもの

	① ・ 表示可能面積がおおむね30cm ² 以下のもの等	② ・ インストア加工 ・ 無償譲渡
一般用加工食品	× (省略できる)	× (要さない)
機能性表示食品	○ (表示が必要)	○ (表示が必要)

② 一般用加工食品では表示を要しないが、機能性表示食品では要する規定

○ 一般用加工食品 (第5条第1項)

表示事項	一般用加工食品では表示を要しない場合
原材料名	・ 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合 ・ 不特定又は多数の者に対して譲渡する場合
内容量又は固形量及び内容総量	
栄養成分の量及び熱量	
食品関連事業者の名称等及び住所	

8-1. 保健機能食品の表示ルール (特定保健用食品の表示事項等)

- 特定保健用食品として表示して販売する場合、以下の事項を表示しなければならない。
- 当該表示事項及びその表示の方法は、食品表示基準に加え、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号。以下「健康増進法内閣府令」という。）においても規定されている。

○一般用加工食品（第3条第2項）／特定保健用食品全て（健康増進法内閣府令第8条第1項）

表示事項	表示する内容
特定保健用食品である旨	「特定保健用食品」又は「条件付き特定保健用食品」と表示する。
許可等を受けた表示の内容	許可等を受けた表示の内容のとおり表示する。
栄養成分（関与成分を含む。）の量及び熱量	栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）及び関与成分その他の栄養成分について、一単位当たりの含有量を表示する。
一日当たりの摂取目安量	申請書に記載した内容を表示する。
摂取の方法	申請書に記載した内容を表示する。
摂取をする上での注意事項	申請書に記載した内容を表示する。
バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。
関与成分について栄養素等表示基準値が示されているものにあつては、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該関与成分の栄養素等表示基準値に対する割合	関与成分が栄養素等表示基準値の示されている成分である場合、一日当たりの摂取目安量に基づき当該食品を摂取したときの関与成分摂取量の当該栄養素等表示基準値に占める割合を百分率又は割合で表示する。
調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項	申請書に記載した内容を表示する。

健康増進法内閣府令にのみ定められている義務表示事項

○特定保健用食品全て（健康増進法内閣府令第8条第1項）

表示事項
商品名
許可証票又は承認証票（公定マーク）
許可を受けた者が、製造者以外のものであるときは、その許可を受けた者の営業所所在地及び氏名（法人にあつては、その名称）

8-1. 保健機能食品の表示ルール (特定保健用食品の表示事項等)

食品表示基準と健康増進法内閣府令の両方で定められている義務表示事項

○特定保健用食品全て（健康増進法内閣府令第8条第1項）

表示事項
消費期限又は賞味期限
保存の方法（常温で保存する旨の表示を除く。）
製造所所在地
製造者の氏名（法人にあっては、その名称）
原材料の名称

食品表示基準に定められている容器包装への表示以外の表示方法

○一般用加工食品（第8条第1項第7号）

特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

8-1. 保健機能食品の表示ルール (特定保健用食品で省略等規定が適用されていない表示事項)

➤ 特定保健用食品については、一般用加工食品における省略等ができる規定から除かれる

① 一般用加工食品では表示を省略できるが、特定保健用食品では省略できない規定

○ 一般用加工食品（第3条第3項）

表示事項	一般用加工食品では表示を省略できる場合
原材料名	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの及び一部を除いて原材料が一種類の場合
添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下である場合
内容量又は固形量及び内容総量	計量法の特定商品等を除き、以下に該当する場合 ・ 内容量を外見上容易に識別できるもの ・ 容器包装等の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの
栄養成分の量及び熱量	栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示）をしようとする場合を除き、以下に該当する場合 ・ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの ・ 酒類 ・ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの ・ 極めて短い期間で原材料が変更されるもの ・ 消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者等が販売するもの

原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量について、左表の一部を表に整理したもの

	① ・ 表示可能面積がおおむね30cm ² 以下のもの等	② ・ インストア加工 ・ 無償譲渡
一般用加工食品	× (省略できる)	× (要さない)
特定保健用食品	○ (表示が必要)	○ (表示が必要)

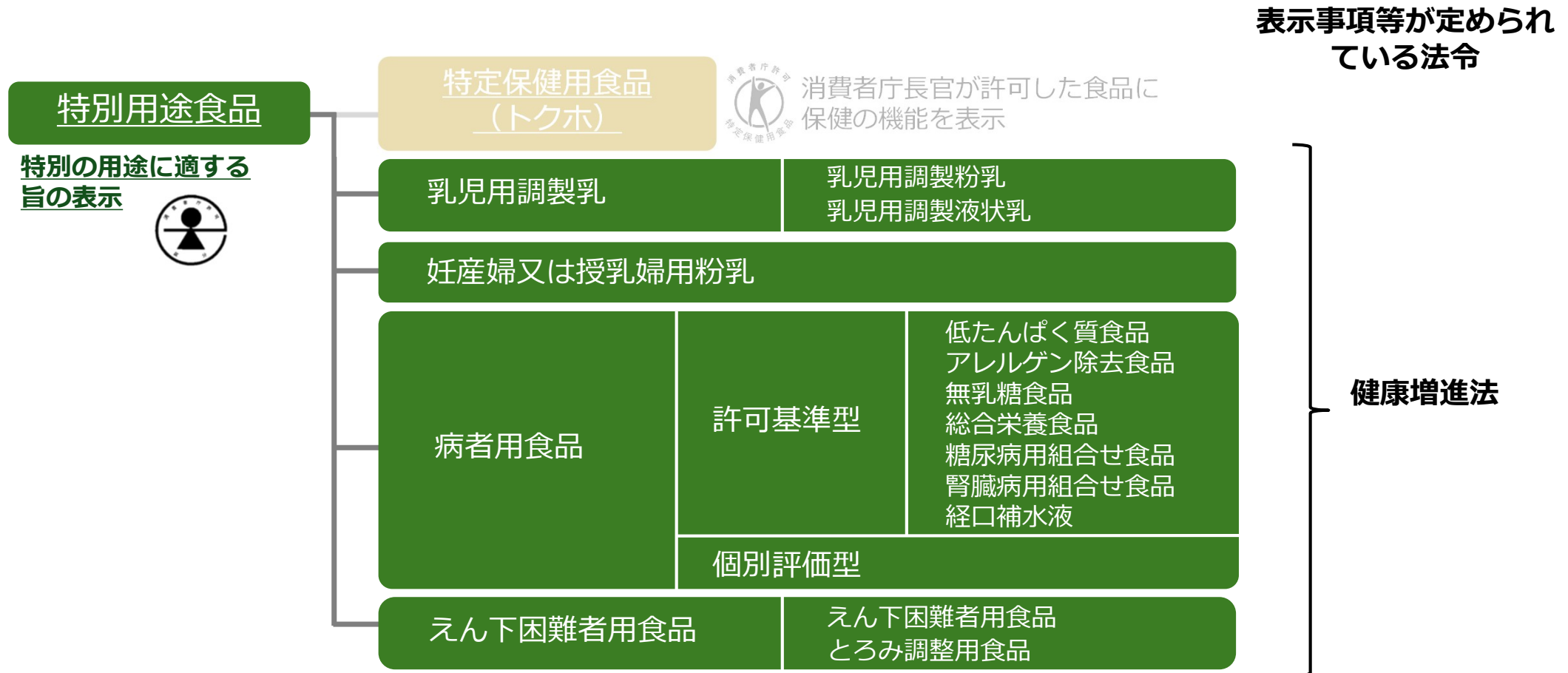
② 一般用加工食品では表示を要しないが、特定保健用食品では要する規定

○ 一般用加工食品（第5条第1項）

表示事項	一般用加工食品では表示を要しない場合
原材料名	・ 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合 ・ 不特定又は多数の者に対して譲渡する場合
内容量又は固形量及び内容総量	
栄養成分の量及び熱量	
食品関連事業者の名称等及び住所	

8-2. 特別用途食品の表示ルール (特別用途食品制度)

- 乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行うもの（特別用途表示）。
- 特別用途食品として食品を販売するには、その表示について消費者庁長官の許可を受けなければならない（健康増進法（平成14年法律第103号）第43条第1項）。
- 表示の許可に当たっては、規格又は要件への適合性について、国の審査を受ける必要がある。



8-2. 特別用途食品の表示ルール (特別用途食品の表示事項等)

- 特別用途食品については、食品表示基準上、特別用途食品個別の規定はないが、健康増進法内閣府令において定められた表示事項を表示しなければならない。

○特別用途食品全て（健康増進法内閣府令第8条第1項）

表示事項
商品名
許可証票又は承認証票（公定マーク）
許可等を受けた表示の内容
摂取、調理又は保存の方法に関し、特に注意を必要とするものについては、その注意事項
許可を受けた者が、製造者以外のものであるときは、その許可を受けた者の営業所所在地及び氏名（法人にあっては、その名称）

○該当する特別用途食品（健康増進法内閣府令第8条第1項）

義務表示事項（特別用途表示内閣府令第8条）
乳児用調製粉乳又は乳児用調製液状乳に関する表示 （当該食品は母乳の代替食品として使用できるものであるが、乳児にとっては母乳が最良である旨、医師、管理栄養士等に相談し、その指導に従って使用することが適当である旨、使用方法 等）
妊産婦又は授乳婦用粉乳に関する表示（「妊産婦、授乳婦用粉乳」の文字、使用方法）
許可基準型病者用食品（低たんぱく質食品、アレルギー除去食品、無乳糖食品、総合栄養食品、糖尿病用組合せ食品、腎臓病用組合せ食品又は経口補水液）に関する表示（使用方法、医師、管理栄養士等に相談し、その指導に従って使用することが適当である旨、欠乏又は過剰摂取に注意すべき成分がある場合はその旨 等）
個別評価型病者用食品に関する表示（「病者用食品」の文字、医師に指示された場合に限り用いる旨、個別に許可された表示に係る疾患に適する旨 等）
えん下困難者用食品又はとろみ調整用食品（喫食の目安となる温度、喫食の温度による粘度の違いに関する注意事項、摂取する際の注意事項 等）

8-2. 特別用途食品の表示ルール (特別用途食品の表示事項等)

食品表示基準と健康増進法内閣府令の両方で定められている義務表示事項

○特別用途食品全て（健康増進法内閣府令第8条第1項）

表示事項
消費期限又は賞味期限
保存の方法（常温で保存する旨の表示を除く。）
製造所所在地
製造者の氏名（法人にあっては、その名称）
栄養成分量、熱量及び原材料の名称（特別用途食品は栄養成分及び熱量の推定値の規定が除かれている。）

健康増進法内閣府令において定められた表示方法

○特別用途食品全て（健康増進法内閣府令第8条第3項）

邦文で当該食品の容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装若しくは包装の見やすい場所又はこれに添付する文書に記載されていなければならない。

9. 酒類の表示ルール（酒類の義務表示事項）

➤ 容器包装に入った酒類は食品表示基準以外に酒類業組合法等による表示も必要。

品目横断的な義務表示事項（第10条）		一般用 加工食品	酒類	※1：名称を酒税法上の品目で表示 することで替えてよい ※2： ・国内製造ワインは原材料名と原料 原産地名が義務 ・清酒は原材料名が義務 ・輸入清酒と輸入ワインは原産国名 が義務（酒類業組合法に基づく酒類 の表示基準） ・清酒・単式蒸留焼酎・みりんは米 穀の産地情報伝達義務あり（米トレ サ法） ※3：製成後一切加熱処理をしない で出荷する清酒には、保存又は飲用 上の注意事項表示が必要（酒類業組 合法に基づく酒類の表示基準） ※4：ビール・発泡酒以外
名称	その内容を表す一般的な名称を表示する	○	○※1	
原材料名	重量割合の高い順に、最も一般的な名称を表示する	○	×※2	
添加物	重量割合の高い順に、物質名を表示する	○	○	
内容量	内容量をg、ml、個数等の単位を付けて表示する	○	○	
消費期限又は賞味期限	消費期限又は賞味期限を年月日の順で表示する	○	×	
保存方法	食品の特性に従って保存の方法を表示する	○	×※3	
表示責任者の名称等及び住所	表示内容に責任を有する者を表示する	○	○	
製造所等の名称等及び住所	食品の製造（衛生）に責任を有する者を表示する	○	○	該当法令 ○酒税法 ○酒税の保全及び酒類業組合等 に関する法律（酒類業組合法）、 施行令、施行規則、法令等解釈 通達、果実酒等の製法品質表示 基準、清酒の製法品質表示基準、 二十歳未満の者の飲酒防止に関 する表示基準 ○米穀等の取引等に係る情報の 記録及び産地情報の伝達に関す る法律（米トレサ法）、施行令、 省令
栄養成分の量及び熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量を表示する	○	×	
+ 該当する場合に必要な表示事項（第10条）		一般用 加工食品	酒類	
アレルギー	特定原材料を含む旨を、原則原材料名の後に表示する	○	×	
Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨	アスパルテームを含む食品にはＬ－フェニルアラニン化合物を含む旨を表示する	○	○	
指定成分等含有食品に関する事項	指定成分等含有食品（コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリ フィカ及びブラックコホシュ）には、指定成分等含有食品である旨等を表示する	○	○	
特定保健用食品に関する事項	特定保健用食品である旨等を表示する	○	○	
機能性表示食品に関する事項	機能性表示食品である旨等を表示する	○	○	
遺伝子組換え食品に関する事項	遺伝子組換え又は不分別である旨を表示する	○	○	
乳児用規格適用食品である旨	乳児用規格適用食品である旨を表示する	○	○	
原料原産地名	輸入品以外の加工食品には、重量割合上位1位の原材料について原料原産地名を 表示する	○	○※2	
原産国名	輸入品には、その原産国名を表示する	○	×※2	
+ 酒類特有の義務表示事項（酒類業組合法、酒税法）		一般用 加工食品	酒類	
品目	酒税法上で定められた品目を表示する	—	○	
発泡性を有する旨	アルコール分が11度未満で発泡性を有するもの(※4)についてはその旨を表示	—	○	
アルコール分	アルコール分を1度ごとの範囲で表示する	—	○	
税率適用区分	雑酒は税率適用区分を表示	—	○	
20歳未満の者の飲酒防止に関する旨	20歳未満の者の飲酒防止に関する表示を行う	—	○	

9. 酒類の表示ルール

(参考) (酒類業組合法等に基づく、酒類の原材料、原料原産地等の義務表示)

- 酒類業組合法に基づく酒類の表示の基準により、清酒、果実酒等には、原材料、原産国等の表示義務が課せられており、食品表示基準で表示を要しなくても表示が必要。
- 米トレサ法により、清酒、単式蒸留焼酎、みりんには、米穀の産地情報伝達が必要。

果実酒・甘味果実酒

果実酒等の製法品質表示基準により義務表示となる事項

日本ワインである旨	日本ワインには「日本ワイン」と表示する。
原材料名	国内製造ワインにあっては、次に掲げる原材料をそれぞれの使用量の合計の多いものから順に表示する。 (1)果実 使用した果実（濃縮果汁を除く。）の名称を表示する。 (2)濃縮果汁 濃縮果汁を希釈したものは「濃縮還元〇〇果汁」と、濃縮果汁を希釈していないものは「濃縮〇〇果汁」と表示する。 (3)輸入ワイン 「輸入ワイン」と表示する。
原材料の原産地名	国内製造ワインの原材料である果実及び濃縮果汁は、当該原材料名の次に括弧を付して、原産地名を「日本産」又は「外国産」と表示する（日本産に代えて都道府県名その他の地名、外国産に代えて原産国名でも可）。
原産国名	輸入ワイン（保税地域から引き取る果実酒等）にあっては、当該輸入ワインの原産国名を表示する。
枠外の義務表示	1.国内製造ワインには、次の表示を行う。 (1)「濃縮果汁使用」など、濃縮果汁を使用したことが分かる表示 (2)「輸入ワイン使用」など、輸入ワインを使用したことが分かる表示 2.ぶどう以外の果実を使用した国内製造ワインには、原材料名のほか、その果実を使用したことが分かる表示（当該果実の品種名、絵又は写真を含む。）を行う。

清酒

清酒の製法品質表示基準により義務表示となる事項

原材料名	酒税法に規定する原材料名をもって、「米、米こうじ、（以下、使用した原材料を使用量の多い順に記載）」を表示する。 特定名称（吟醸酒、純米酒等）を表示する清酒にあっては、原材料名の近接する場所に精米歩合を表示する。
原産国名	保税地域から引き取る清酒に表示する。なお、原産国名に続けて当該清酒の生産地名を表示することができる。
外国産清酒の原産国名及び使用割合	国内において、国内産清酒と外国産清酒の両方を使用して製造した清酒について表示する。なお、使用割合は、10%の幅をもって表示して差し支えない。
保存方法又は飲用上の注意事項	製成後一切加熱処理をしないで出荷する清酒には、「保存又は飲用上の注意事項」として、「要冷蔵」、「冷蔵庫に保管してください」、「冷やしてお早めにお飲みください」等と表示する。

清酒、単式蒸留焼酎、みりん

米トレサ法により義務表示となる事項

原料米の産地	使用した米穀等の産地を表示 ※一括事項外、容器包装外（HP等）でも可
--------	---------------------------------------