

# 冷凍食品の原料原産地表示について 東京都条例への対応事例を中心に

平成28年4月27日

一般社団法人  
日本冷凍食品協会

1

## 東京都条例への対応・・・都条例の概要

### 東京都条例の概要

対象：国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品

原材料の範囲：

- ① 原材料の重量に占める割合が上位3位まで、かつ割合が5%以上の原材料
- ② 商品名又は名称にその名称が付された原材料

原材料の種類：

- ① 旧JAS法に基づく生鮮食品
- ② 旧JAS法に基づく22食品群と、個別4品目（輸入品の場合は対象外）

表示方法：国産品にあつては「国産」、輸入品では原産国

表示場所：容器包装の見やすい場所に印刷、押印、ラベル貼り付け

ただし、表示が極めて困難な場合、表示すべき情報を別の手段で提供することを容器包装に記載し、かつ当該方法で情報提供することを可能とする。

### Q&A

問18：包装への表示が極めて困難な場合とは

答：原材料原産地または、原産地の異なる原材料の割合が頻繁に変更される場合

問21：「又は」表示は可能か

答：容器包装には原則認められず、国産を含む場合は認められない。

なお、個別商品毎に特定できない場合、根拠となる注意書を表示することが必要。

# 東京都条例への対応・・・裏面表示の例（ニチレイフーズ）

**注意事項**

- 電子レンジ
- フライパン

**① 凍ったままの商品を皿に平らに盛ります。**

**② ラップをかけず温めてください。**

調理時間 数値により 多少異なります	1/2袋(225g)	1袋(450g)
500w	4分20秒	8分30秒
600w	3分50秒	7分10秒

**① 温めたフライパンに油をひかず、凍ったままの商品を入れます。**

**② 中火で炒めてください。**

1/2袋(225g)	1袋(450g)
3~4分	5~6分

※製造上、米や卵やねぎなどの傷けがみられることがあります。調理前は油膜が白く固まっていることがあります。

**〈冷凍食品〉**

名称	チャーハン
原材料名	米、鶏卵、鶏肉(豚肉、鶏類(砂糖、凍干肉類)、しょうゆ、発酵調味料、しょうゆ加工品、香辛料、食塩)、ねぎ、香味野菜ペースト(揮発油、酵母、野菜(にんにく、しょうが)、乾燥ねぎ)、発酵調味料、しょうゆ、食塩、砂糖、ショートニング、ホウキエキス/パウダー、香辛料、なたね油(なたね油、こめ油)、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉)、カロチノイド色素、クエン酸Na、亜亜、酸化防止剤(ビタミンC)、(原材料の一部に小麦を含む)
内容量	450グラム
賞味期限	特外右に記載してあります
保存方法	-18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して頂いてください
製造者	株式会社ニチレイフーズ NRK2 東京都中央区築地6-19-20

原材料配合割合(仕込時)炭水化物4.9パーセント

栄養成分表示 100g当たり

エネルギー	223kcal
たんぱく質	6.9g
脂質	8.0g
炭水化物	30.9g
ナトリウム	600mg

食塩相当量 1.5g

アレルギー物質 (27品目中)

- 小麦
- 卵
- 大豆
- 豚肉

お客さま相談センター  
TEL 0120-69-2101  
受付時間 9:00~17:00(土・日・祭日休業)

原料原産地情報や商品情報は こちらから!  
<http://www.nichireifoods.co.jp>

原料原産地情報や商品情報はこちらから！

冷凍食品の特性として、調理上の注意事項と調理方法は重要な情報であり、現状でも文字が小さい、説明不十分などの苦情を受けている。



# 東京都条例への対応・・・ホームページの例（日本水産）

## 原料原産地情報

### 原料原産地の情報公開について

当社では、国内で生産している家庭用の調理冷凍食品に使用している主な原材料のうち以下の基準のいずれかに該当する場合、原産地(国名)をウェブサイト上に公開いたします。

- \*主な原材料: 商品に5%以上配合している原材料のうちの上位3品
- \*一部の商品につきましては、パッケージにも記載しています。

### 対象とする原材料の基準について

- 生鮮の原材料3品種(魚介・肉・野菜)
- 商品名として使用されている原材料
- パッケージ表面にキャッチコピー等として使用されている原材料
- 法律により原産地情報の表示が義務づけられている原材料
- その他、**当社で原産地情報の表示が必要と認めた原材料**
- \*なお、風味付けを目的として使用する原材料は対象としていません。

メーカーの自主的判断で情報開示を行っている

### 「国産」の原材料について

日本国産の原材料は、地域名を表示する場合を除き、国名である「日本」と表示します。  
また、地域名・海域名等その他を表示する場合は、「JAS法 生鮮食品品質表示基準」に従います。

### 表示方法

上記「対象とする原材料の基準」に該当する原材料については、商品ごとに以下の方法でご案内しています。

- 対象となるすべての原材料の原産地に変動がない商品  
→ 商品パッケージの「原材料名」部分に記載しています。(パッケージの裏面あるいは側面に記載)

表示の一例「大きな大きな焼きおにぎり」



- 表示対象である原材料の原産地が変動するものを含む商品  
日本水産(株)お客様サービスセンター 0120-837-241でご案内いたします。

## 東京都条例への対応・・・ホームページの例 抜粋（日本水産）

### ・・・商品説明や栄養成分表示に続いて

#### 生産工場または原産国

・日本水産(株)グループ工場 モガミフーズ(株)<山形県>  
[ページのトップへ戻る](#)

#### おもな原料と原産国

ひじき	韓国・日本
にんじん	中国・日本

産地が複数となる場合には、2015年7月～12月までの期間の生産工場での  
取扱い実績の多い順に表示しています。

使用にあたっては、天候などの影響を受けて産地が変更となっている場合もありますので、  
詳細は下記までお問い合わせ下さい。

日本水産(株)お客様サービスセンター 0120-837-241

[ページのトップへ戻る](#)

本品に含まれるアレルギー物質[27品目および魚介類]

以下続く・・・



## 東京都条例への対応・・・対応の実態

何故冷凍食品は対応できているのか

1. 実質的に表示義務者の対象は大手、準大手に限定されている  
都内で消費者向けに販売される冷凍食品のNBメーカー  
年度により変動があるが、概ね20数社  
一方で協会会員は約500社
2. 原材料の範囲と種類が限定されている
  - ・上位3品、かつ5%以上
  - ・生鮮品と22商品群＋4品目
3. 容器包装への表示以外による情報提供を認めている
4. 「又は」表示を認めている
  - ・ホームページに記載したうえで、さらに電話でも対応している
  - ・ホームページの情報提供であるから、「国産」と輸入品を並列で記載できる
5. 直罰規定ではないため、誤った表示あるいは情報提供の場合は、  
指導に基づいた自主的な訂正を行えばよく、必ずしも回収等の必要はない

## 原料および原料原産地についての問合せ

冷凍食品メーカー7社が消費者から受けた問合せ（抜粋）  
（原料そのものに対する問合せと原産地についての問い合わせの合算）

	2015年度の問合せ実績		B/A
	原料・原産地(A)	調理方法(B)	
A社	747	1,096	147%
B社	377	804	213%
C社	256	803	314%
D社	76	171	225%
E社	103	147	143%
F社	144	552	383%
G社	58	53	91%
合計	1,761	3,626	206%

各社とも、原料及び原産地の問合せは全体の数%程度。原産地に限れば更にその半数以内。調理方法は15%程度。

他の主な問合せ

- ・保存方法
- ・賞味期限
- ・品質に関する件
- ・販売店 等

冷凍食品においては、原料原産地情報以上に、多くの消費者が必要としている情報がある。特に、既に大きなスペースを取って表示している調理方法について更に充実することが必要である。

## 原料原産地表示への意見

1. 既に検討会内で指摘されている課題については、他の事業者団体と概ね同意見。
  - ・国際的なハーモナイズ
  - ・実行を阻害する他律的な要因 等農林水産大臣、検討会座長あての要望書を提出した。
2. 東京都条例に見られる実行可能性の担保は有効ではあるが、これでもなお中小事業者にとっては大きな負担で、「全ての加工食品の全ての原材料を全ての事業者に義務化」は極めて困難。
3. 消費者が期待し、かつ、実行できることは、事業者が自主的に情報開示を進め、行政はこれを支援することが重要。
4. 国産品に優位のある原材料については、既に多くの商品で冠表示されて販売されている。このような原材料の供給と、商品化を支援するような仕組みを生産者と加工事業者、行政で構築することが、国産品の振興につながるのではないかと。