

# 食品表示実践マニュアル

～表示判断フローチャート&実践チェックリストで適正な表示に取り組もう～

別冊

高知県の特産品等による表示例

令和3年2月

消費者庁


## 目次

はじめに	1
表示例の見方	2
1. らっきょう酢漬け(野菜加工品)	3
2. マーマレード(果実加工品)	5
3. よもぎもち(穀類加工品)	7
4. 焼菓子(菓子類)	8
5. ポークソーセージ(食肉製品)	9
6. アイスクリーム(酪農製品)	11
7. かつおのたたき(加工魚介類)	12
8. 米みそ(調味料及びスープ)	13
9. 寿司(調理食品)	14

はじめに

### ■趣旨・目的

この冊子は「食品表示実践マニュアル ～表示判断フローチャート&実践チェックリストで適正な表示に取り組もう～」の別冊として、食品表示基準に基づく具体的な表示例を示したものです。

なお、この別冊では、参考として一部の加工食品の表示例を示しておりその表示方法も当該製品で考えられる表示方法の一例にすぎません。本表示例に加えて、マニュアル本紙やマニュアルの「参考情報」で紹介した資料を参考に、適切な表示を行ってください。

### ■利用上の注意

- ・ このマニュアルは、特に中小規模の食品関連事業者が食品表示を行う上での対応のポイントを解説したものです。食品事業者の方々が自社で表示を検討される際の参考として御活用ください。
- ・ 「食品表示基準」(平成 27 年内閣府令第 10 号)、「食品表示基準について」(平成 27 年3月 30 日消食表第 139 号)、「食品表示基準Q&A」(平成 27 年3月 30 日消食表第 140 号)は、令和3年1月末時点のものであり、今後、変更する場合がありますので、随時、最新のものを参照してください。
- ・ このマニュアルにおいて、「食品表示基準」とは、「食品表示基準」(平成 27 年内閣府令第 10 号)
- ・ このマニュアルにおいて、「[食品表示基準について](#)」とは、「食品表示基準について」(平成 27 年3月 30 日消食表第 139 号)
- ・ このマニュアルにおいて、「[食品表示基準 Q&A](#)」とは、「食品表示基準Q&A」(平成 27 年3月 30 日消食表第 140 号)
- ・ 上記は、以下の消費者庁ウェブサイト(食品表示法等(法令及び一元化情報))から入手できます。最新の改正状況はこちらを御覧ください。  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)
- ・ このマニュアルにおいて、食品表示基準などの法令の解説では、紙面の関係上、一部を省略した記述や概略の記述をしている場合がありますので、食品表示を行う場合は実際の食品表示基準などの法令を併せて御確認ください。なお、紙面上の「第〇条」「別表第〇」の記述は「食品表示基準」の箇条や別表を示しています。

## <表示例の見方>

(1)らっきょう酢漬
(別表第1) 4 野菜加工品 野菜漬物
※市販の「らっきょう漬けの素」を使用するケース

第2条(定義)の別表第1に掲げる「加工食品」の分類を示しています。

名称	らっきょう酢漬
原材料名	らっきょう、漬け原材料(食酢、砂糖、塩、みりん)
添加物	調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	高知県(らっきょう)
内容量	200g
賞味期限	20××年×月
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	高知〇〇株式会社 高知県南国市〇〇町 2-2-2

本表示例では、各項目に罫線を付記した上で、一括表示の形式で示しています。商品パッケージの表示可能面積に応じて、例えば、原材料名に次いで括弧を付して原料原産地名を表示したり、原材料名に次いで「/」を付して添加物を表示したり、食品表示基準に基づき表示してください。

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式および表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	●	

第3条(横断的義務表示)の第1項及び第2項で規定される表示方法に加え、各別表で加工食品の特性に応じた個別的表示事項や表示の方式があります。マニュアル本紙14頁及び15頁並びに24頁及び25頁に早見表として該当箇所(●印)を一覧にしていますので確認しましょう。

### ■ポイント

第3条(横断的義務表示)の第1項および第2項の表の表示方法に加え、上記の別表早見表での該当箇所(●印)の一部を以下に示しますので確認しましょう。

別表第3	農産物漬物、農産物酢漬け類、らっきょう酢漬けなどに関する定義があります。自社商品が定義に合致していることを確認しましょう。
別表第4	<p>&lt;名称&gt;らっきょう酢漬けにあつては、「らっきょう酢漬」と規定されている用語のとおりに表示します。</p> <p>&lt;原材料名&gt;漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字に括弧を付して、漬け原材料に占める割合の高いものから順に表示します。</p>

第3条や各別表での該当箇所(●印)に係る表示事項の内容の一部を紹介するとともに、表示例を踏まえ、そのポイントを解説しています。

### ■留意点

「名称」について、例えば薄切りにしたものは、名称の次に括弧を付して「薄切り」を表示する(例:きゅうり塩漬(薄切り))や、「原材料」について、例えば漬けた原材料(農産物や水産物)の種類数や内容量によって、漬けた原材料を「その他」と表示できるなど、他にも個別に定められた表示方法がありますので、各表示事項の方法を確認しましょう。

別表以外の留意点や表示例に類似した加工食品の表示事項などを解説しています。

※以下の表示例は、「食品関連事業者(表示責任者)の氏名又は名称及び住所」と「製造所又は加工所(最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所)の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」が同一である場合の表示例です。同一でない場合は、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」に近接して、「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」を表示する必要があります。(食品表示基準 Q&A 加工-114、257 参照)

1. らっきょう酢漬け(野菜加工品)

(別表第1) 4 野菜加工品 野菜漬物

名称	らっきょう酢漬
原材料名	らっきょう、漬け原材料(食酢、砂糖、塩、みりん)
添加物	調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	高知県(らっきょう)
内容量	200g
賞味期限	20xx 年 x 月 x 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	高知〇〇株式会社 高知県南国市〇〇町2-2-2

■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	●	

■ポイント

第3条(横断的義務表示)第1項及び第2項で規定されている表示方法に加え、上記の別表早見表での該当箇所(●印)の一部を以下に示しますので確認しましょう。

別表第3	農産物漬物、農産物酢漬け類、らっきょう酢漬けなどに関する定義があります。自社製品がどの定義に合致しているか確認しましょう。
別表第4	<名称>らっきょう酢漬けにあつては、「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬け」と表示することが規定されており、この用語のとおりに表示します。
	<原材料名>漬けた原材料、漬けた原材料以外の原材料の順に表示することが規定されており、漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、漬け原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
	<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します。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されません。
別表第22	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示できません。

## ■留意点

- ✓ 例えば薄切りにした農産物漬物は、名称の次に括弧を付して「薄切り」と表示する(例:きゅうり塩漬(薄切り))ことや、漬けた原材料(農産物や水産物)の種類数や内容量によって、漬けた原材料を「その他」と表示できることなど、個別に定められた表示方法がありますので、別表第3及び別表第4の表示方法を確認しましょう。
- ✓ 「原料原産地名」について、個別の表示方法が定められています。農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(内容重量が 300g 以下のものにあつては、上位3位)までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5パーセント以上の原材料は、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名の表示を行う必要があります。
- ✓ 「内容量」について、農産物漬物のうち、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該当するものは、計量法(平成4年法律第 51号)の規定により表示します。らっきょう酢漬けの場合は、液汁は除いて計量します。なお、かす漬けの「かす」は除いて計量する場合と、「かす」を含んだまま計量する場合があるなど、漬物の種類によって計量方法が異なりますので、詳しくは「農産物漬物の計量方法」を参照してください。

「農産物漬物の計量方法(経済産業省ウェブサイト)」

[https://www.meti.go.jp/policy/economy/hyojun/techno\\_infra/00\\_download/52\\_tsukemono\\_keiryou\\_201903.pdf](https://www.meti.go.jp/policy/economy/hyojun/techno_infra/00_download/52_tsukemono_keiryou_201903.pdf)

## 2. マーマレード(果実加工品)

(別表第1) 5 果実加工品 ジャム・マーマレード及び果実バター

名称	マーマレード
原材料名	果実(みかん(高知県産)、ゆず)、砂糖
添加物	酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クエン酸 Ca
内容量	300g(30g×10袋)
賞味期限	20xx年x月
保存方法	直射日光を避けて、常温にて保存してください。
使用上の注意	個包装の開封後は10℃以下で保存してください
製造者	〇〇(株) 高知県〇〇郡〇〇〇〇

### ■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●

### ■ポイント

第3条(横断的義務表示)第1項及び第2項で規定されている表示方法に加え、上記の別表早見表での該当箇所(●印)の一部を以下に示しますので確認しましょう。

別表第3	ジャム類やマーマレードなどに関する定義があります。自社製品がどの定義に合致しているかを確認しましょう。
別表第4	<名称>マーマレードにあつては「マーマレード」と表示します。
	<原材料名>2種類以上の果実を使用したものは、「果実」の文字の次に、括弧を付して当該果実の名称を「みかん、ゆず」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。なお、マーマレードは、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示できます。
	<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します。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されません。
	<内容量>2個以上が同一の容器包装に入れられたものは、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「〇g×△袋」等と表示します。
別表第19	<使用上の注意>糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下の場合は、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示します。
別表第20	別記様式1の規定に従った上で、第8条各号(第3号を除く)の規定のほか、使用上の注意は明瞭に表示します。
別表第22	「特級」等の用語と紛らわしい用語、果実等を多く含有している旨を示す用語などは表示できません。

■留意点

- ✓ ジャム類には、マーマレードのほかに、ジャム(プレザーブスタイルを含む)、ゼリーがあり、それぞれ別表第3で定義が規定されています。また、「名称」や「原材料名」にも様々な表示方法があり、さらに表示禁止事項もありますので、別表で確認しましょう。



### 3. よもぎもち(穀類加工品)

(別表第1) 9 穀類加工品 米加工品

名称	よもぎもち
原材料名	水稲もち米(高知県産)、よもぎ、食塩
内容量	300g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	(有)〇〇 高知県〇〇郡〇〇〇〇

賞味期限: 20xx 年 x 月 x 日

#### ■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
米加工品	—	—	—	—	—	—	—	—	

#### ■ポイント

上記の別表早見表での該当箇所はありません。第3条(横断的義務表示)第1項、同条第2項、第8条(表示の方式)及び第9条(表示禁止事項)を確認しましょう。

#### ■留意点

- ✓ 原材料及び添加物に占める「もち米」の重量の割合が50%以上の場合は、別表第15の1に掲げる「(6)もち」に該当する食品として、もち米の原産地の表示を行う必要があります。
- ✓ 内容量表示について、特定商品に該当する場合は、計量法に基づき「g」や「kg」で表示する必要があるため、「〇個入り」などの入数だけの表示はできません。なお、「300g(5個入り)」などと内容重量に併記して表示を行うことは可能です。

#### 4. 焼菓子(菓子類)

(別表第1) 10 菓子類 焼き菓子

※2種類の焼菓子を詰め合わせたケース

名称	焼菓子
原材料名	マドレーヌ(小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン(乳成分を含む))、クッキー(小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、ココナッツミルク)／膨張剤、香料
内容量	20 個(マドレーヌ 10 個、クッキー10 個)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存してください
製造者	〇〇〇(株) 高知県香南市〇〇

賞味期限: 20xx 年 x 月 x 日

#### ■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
焼き菓子	—	—	—	—	—	—	—	—	

#### ■ポイント

上記の別表早見表での該当箇所はありません。第3条(横断的義務表示)第1項、同条第2項、第8条(表示の方式)及び第9条(表示禁止事項)を確認しましょう。

#### ■留意点

- ✓ 複数の製品を詰め合わせた場合、それぞれの製品ごとに全ての原材料名及び添加物の表示を行います。なお、添加物はまとめて表示を行うことができます(食品表示基準 Q&A 加工-248 参照)。
- ✓ 賞味期限は、詰め合わせた全ての食品のうち、最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示を行います(食品表示基準 Q&A 加工-36 参照)。
- ✓ 箱詰め等により中の製品が見えない場合、一括表示や栄養表示などは、外装に表示してください。なお、外装から中身の表示が認識できるときは、改めて外装に表示を行う必要はありません。

5. ポークソーセージ(食肉製品)

(別表第1) 14 食肉製品 加工食肉製品
-----------------------

名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(四万十市産)、でん粉、食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、香辛料
添加物	調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)
でん粉含有率	10%
内容量	250g
賞味期限	20xx. xx. xx
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	(株)四万十〇〇食品工業 高知県四万十市〇〇〇

加熱食肉製品(加熱後包装)

■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4 義務表示事項				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●

■ポイント

第3条(横断的義務表示)第1項及び第2項に規定されている表示方法に加え、上記の別表早見表での該当箇所(●印)の一部を以下に示しますので確認しましょう。

別表第3	ソーセージやウインナーソーセージなどに関する定義があります。自社製品がどの定義に合致しているかを確認しましょう。
別表第4	<名称>ウインナーソーセージにあつては、「ウインナーソーセージ」と表示します。ただし、1種類の家畜を使用した(原料魚肉類を加えていない)ウインナーソーセージは、「〇〇ソーセージ(ウインナー)」と表示することができます(〇〇は「ポーク」「ビーフ」「チキン」等の食肉の種類)。
	<原材料名>使用した畜肉等が2種類以上である場合は、「畜肉」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉、牛肉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
	<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します。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されません。
別表第5	ウインナーソーセージ以外の食品に「ウインナーソーセージ」の名称は表示できません。
別表第19	<でん粉含有率>ソーセージにあつて、でん粉や小麦粉等の含有率が5%を超える場合、その含有率を%の単位で、単位を明記して表示します。
	<加熱食肉製品である旨>「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示します。
	<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かの別>「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等を表示します。

別表第 20	別記様式1の規定に従った上で、第8条各号(第3号を除く)の規定に従い表示します。
別表第 22	「特級」等の用語と紛らわしい用語、でん粉等の結着材料を使用した場合は原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語などは表示できません。また、使用する原料畜肉類等が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類等の一部の名称を特に表示する用語は表示できません。

■留意点

- ✓ ソーセージやハム類には様々なものがあり、それぞれ定義があります。また、「名称」や「原材料名」にも様々な表示方法があり、さらに個別的表示事項などもありますので、別表で確認しましょう。

6. アイスクリーム(酪農製品)

(別表第1) 15 酪農製品 アイスクリーム類
-------------------------

種類別	アイスクリーム
無脂乳固形分	18.0%
乳脂肪分	9.0%
卵脂肪分	0.5%
原材料名	クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、水飴、卵黄(卵を含む)
添加物	乳化剤(大豆由来)、香料
内容量	80ml
賞味期限	20xx.xx (省略可能)
保存方法	-18℃以下で保存してください(省略可能)
製造者	(有)〇〇冷菓 高知県南国市〇〇〇

■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4 義務表示事項				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
乳製品	—	—	—	—	—	●	●	—	

■ポイント

第3条(横断的義務表示)第1項及び第2項に規定される表示方法に加え、上記の別表早見表での該当箇所(●印)の一部を以下に示しますので確認しましょう。

別表第19	<p>&lt;種類別&gt;一括表示の「名称」欄は「種類別」と表示した上で、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)の定義に従った種類別を表示します。</p> <p>&lt;含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率&gt;無脂乳固形分及び乳脂肪分重量%は、小数第1位まで表示します。ただし、重量%が1%以上のものについては、小数第1位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができます。</p> <p>&lt;含まれる乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率&gt; 乳脂肪分以外の脂肪分が含まれる場合は、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量%を表示します。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができます。重量%の表示方法は、無脂肪固形分及び乳脂肪分と同様です。</p>
別表第20	別記様式1の備考第2号から第12号の規定に従った上で、第8条各号(第3号を除く)の規定のほか、種類別は14ポイントの活字以上の大きさと表示します。「種類別」は、これに代えて「種類別名称」と表示できます。

■留意点

- ✓ 「アイスクリーム類」は乳固形分と乳脂肪分の含有割合によって「アイスクリーム」、「アイスマイルク」、「ラクトアイス」に分類されます。乳固形分が3.0%未満のものは「氷菓」となります。
- ✓ アイスクリーム類は品質の変化が極めて少ないものとして、賞味期限、保存方法の記載を省略することができます。

7. かつおのたたき(加工魚介類)

(別表第1) 18 加工魚介類 その他の加工魚介類

名称	かつおのたたき(生食用)
原材料名	かつお(高知県産)、食塩
内容量	600g
消費期限	20xx年x月x日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	(株)〇〇水産加工 高知県土佐清水市〇〇〇

■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
※	—	—	—	—	—	●	—	—	

※切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの

■ポイント

第3条(横断的義務表示)第1項及び第2項に規定されている表示方法に加え、上記の別表早見表での該当箇所(●印)の一部を以下に示しますので確認しましょう。

別表第19	<生食用である旨>「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等、生食用である旨を示す文言を表示します。
-------	---

■留意点

- ✓ 表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるもので、内部まで火が通っていないものにあっては、別表第15の1に掲げる「(20)表面をあぶった魚介類」に該当する食品として、その原材料の原産地を表示する必要があります。なお、原材料が国産品の場合、国産である旨の表示に代えて、生産(採取及び採捕を含む)した水域の名称(水域名)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所)が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示を行うことが可能です。
- ✓ なお、以下のものは「表面をあぶった魚介類」に該当しません。
  - ① 表面をあぶった魚介類に、しょうが醤油などをかけたもの(小袋で添付されている場合は「表面をあぶった魚介類」に該当)
  - ② 内部まで加熱したもの(さんまの塩焼きなどのいわゆる「焼き魚」)

## 8. 米みそ(調味料及びスープ)

(別表第1) 21 調味料及びスープ みそ

名称	米みそ
原材料名	大豆(国産)(遺伝子組み換えでない)、米、食塩 ／調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)
内容量	1kg
賞味期限	20xx年x月
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	〇〇みそ(株) 高知県須崎市〇〇〇

### ■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●

### ■ポイント

第3条(横断的義務表示)第1項及び第2項に規定されている表示方法に加え、上記の別表早見表での該当箇所(●印)の一部を以下に示しますので確認しましょう。

別表第3	米みそや調合みそなどに関する定義があります。自社製品がどの定義に合致しているかを確認しましょう。
別表第4	<名称>米みそにあつては「米みそ」と表示します。  <原材料名>「大豆」、「米」、「食塩」など、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します。
別表第5	米みそ以外の食品に「米みそ」の名称は表示できません。
別表第22	「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語、「天然」、「自然」などの用語や品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語などは表示できません。

### ■留意点

- ✓ みそには、「米みそ」、「麦みそ」、「豆みそ」及び「調合みそ」の4種類があり、それぞれ別表第3で定義が規定されています。「原材料名」にも様々な表示方法がありますので、別表で確認しましょう。
- ✓ 「生」や「手造り」などの用語については、公正競争規約で使用基準が定められていますので併せて確認しましょう。

9. 寿司(調理食品)

(別表第1) 23 調理食品 弁当
-------------------

名称	寿司
原材料名	御飯(精米(高知県産))、ハス芋、しいたけ、こんにやく、みょうが、錦糸たまご(液卵、植物油脂、砂糖、食塩、乳たん白、チキンパウダー)、酢、付け合わせ、(一部に卵・乳成分・鶏肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、着色料(食紅)
内容量	1人前
消費期限	2021.〇.〇 〇時
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇食品株式会社 高知県〇〇郡〇〇

■別表早見表

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称規制	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
		義務表示事項							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
弁当	—	—	—	—	—	—	—	—	

■ポイント

上記の別表早見表での該当箇所はありません。第3条(横断的義務表示)第1項、同条第2項、第8条(表示の方式)及び第9条(表示禁止事項)を確認しましょう。

■留意点

- ✓ 2種類以上の原材料からなる原材料(複合原材料)にあつては、複合原材料の名称の次に括弧を付して、その複合原材料の原材料を、複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。ただし、複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、その複合原材料の原材料に占める重量の割合が上位3位以下であつて、かつ、重量の割合が5%未満の原材料については、「その他」と表示を行うことができます。
- ✓ 以下の場合、複合原材料の原材料の表示を省略できます(アレルギー表示は省略できません)。
  - 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合
  - 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合
 なお、複合原材料名の名称から、その原材料が明らかである場合とは
  - ア. 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合(例:鶏唐揚げ、鯖味噌煮等)
  - イ. 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合(例:ミートボール、魚介エキス等)
  - ウ. JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合(例:ロースハム、マヨネーズ等)
  - エ. 上記以外で一般にその原材料が明らかである場合(例:かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等)



等が考えられます。

- ✓ キャリーオーバー(食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう)に該当しない添加物は、表示する必要があります。
- ✓ 内容量を表示する場合には、内容重量で表示する方法のほかに、「1個」、「1食」、「1人前」等、内容数量による表示が可能であり、この場合に、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。
- ✓ のりの佃煮やごまのように付け合わせとして少量添えられ、その性格上、原材料が日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をすることは、技術的に困難な場合もあると認められることから、これらのもについては、一括表示以外の箇所に特にそれらを使用している旨を強調している場合を除き、「付け合わせ」等と表示することができます。
- ✓ 食品表示基準 Q&A に「別添 弁当・惣菜に係る表示」がありますので、参考にしてください。
- ✓ 御飯が入った弁当については、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(平成 21 年法律第 26 号)により、御飯に使用した米穀の産地の表示を行う必要があります。

---

消費者庁食品表示企画課  
電話番号:03-3507-8800(代)

---

令和2年度「地方消費者行政に関する先進的モデル事業」  
食品表示実践マニュアル  
～表示判断フローチャート&実践チェックリストで適正な表示に取り組もう～  
別冊 高知県の特産品等による表示例

令和3年2月発行  
発行: 消費者庁 食品表示企画課  
【業務委託先】MS&ADインターリスク総研株式会社

---