

6 加工食品の表示

① 加工食品とは？

加工食品とは、基準別表1に記載されている下記のものを示します。



精麦



米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類



小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉



野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのご類加工品、塩蔵野菜(漬物を除く。)、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品



果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品



茶、コーヒー製品、ココア製品



ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン(桂皮)、クローブ(丁子)、ナツメグ(肉孜)、サフラン、ローレル(月桂葉)、パプリカ、オールスパイス(百味こしょう)、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料



めん類、パン類



アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品



ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類



あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品



砂糖、糖蜜、糖類



こんにゃく、その他上記の「麦類」から「砂糖類」までに分類されない農産加工食品



加工食品製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品



牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品



鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品



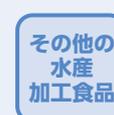
蜂蜜、その他「食肉製品」から「加工卵製品」までに分類されない畜産加工食品



素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類



こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類



「加工魚介類」及び「加工海藻類」に分類されない水産加工食品



食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ



食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂



調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品



イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他「調味料及びスープ」から「調理食品」までに分類されない加工食品



飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

6 加工食品の表示

② 加工食品の表示事項について

Chinsukou
ちんすこう

1	名 称	焼菓子
2	原 材 料 名	小麦粉、砂糖、ラード、紅芋粉末、 (一部に小麦・豚肉を含む)
	添 加 物	膨張剤、着色料(アカビート)
	原料原産地名	国内製造(小麦粉)
3	内 容 量	30個(2個×15袋)
4	賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
5	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて 保存してください
6	販 売 者	合同会社〇〇商会 沖縄県〇〇市〇〇111番地
7	製 造 者	株式会社〇〇食品 沖縄県〇〇市〇〇222番地

表示責任者が
販売者の場合の表示例

別記様式2

栄養成分表示1袋(2個)あたり	
熱 量	182kcal
たんぱく質	1.9g
脂 質	8.8g
炭水化物	23.8g
食塩相当量	0.2g

ア. 横断的義務表示事項(義務表示)

消費者向けに加工食品を販売する場合に必要な表示事項は次の8項目です。(基準第3条第1項関係)

1 名称

一部衛生事項

チェックポイント

- 表示をしようとする加工食品の内容を表す一般的な名称で表示します。
(例) とうふ、まぐろ加工品、さばのみそ煮、鶏唐揚げ弁当
- 乳及び乳製品は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に従い表示します。
(例) 牛乳、バター、プロセスチーズ、アイスクリーム
- 食品表示基準別表第4において、名称の表示方法が規定されているものはその規定に従い表示します。
(例) ジャム、トマトジュース、米みそ
- 食品表示基準別表第5において、名称制限のある食品についてはその規定に従い表示します。
(例) マヨネーズ、ハム類、しょうゆ

食品表示基準別表第4（個別品目ごとの表示の方法）

※品目名のみ抜粋（表示方法については消費者庁ホームページ等から参照ください。）

農産物缶詰及び農産物瓶詰	プレスハム	うなぎ加工品	マーガリン類
トマト加工品	混合プレスハム	乾燥わかめ	調理冷凍食品
乾しいたけ	ソーセージ	塩蔵わかめ	チルドハンバーグステーキ
農産物漬物	混合ソーセージ	みそ	チルドミートボール
ジャム類	ベーコン類	しょうゆ	チルドぎょうざ類
乾めん類	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	ウスターソース類	レトルトパウチ食品
即席めん	煮干魚類	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
マカロニ類	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	食酢	炭酸飲料
パン類	削りぶし	風味調味料	果実飲料
凍り豆腐	うに加工品	乾燥スープ	豆乳類
ハム類	うにあえもの	食用植物油脂	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース

※色塗りした品目は、別表第5で名称の制限のある品目

食品表示基準 別表第5（名称の制限）

※品目名のみ抜粋（表示方法については消費者庁ホームページ等から参照ください。）

トマト加工品（8種）	混合ソーセージ（2種）	塩蔵わかめ（2種）	食用植物油脂（16種）
乾しいたけ	ベーコン類（3種）	みそ（4種）	マーガリン類（3種）
マカロニ類	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ（4種）	しょうゆ（6種）	チルドハンバーグステーキ（2種）
ハム類（6種）	削りぶし（4種）	ウスターソース類（3種）	チルドミートボール
プレスハム	うに加工品（3種）	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料（6種）	チルドぎょうざ類（4種）
混合プレスハム	うにあえもの	食酢（9種）	豆乳類（3種）
ソーセージ（13種）	乾燥わかめ（4種）	乾燥スープ	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース（2種）

6 加工食品の表示

2 原材料名・添加物

添加物は衛生事項

原材料と添加物を**明確**に区分し、それぞれの重量割合の高い順に表示します。

1 添加物欄を設けた例

原材料名	いちご(国産)、砂糖
添加物	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

2 改行で区分した例

原材料名	いちご(国産)、砂糖 ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	---------------------------------------

3 罫線で区分した例

原材料名	いちご(国産)、砂糖
	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

4 記号で区分した例

原材料名	いちご(国産)、砂糖 / ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	--------------------------------------

2種類以上の原材料からなる原材料(以下「複合原材料」という。)を仕入れて使用する場合は、複合原材料の表示方法に従い、表示を行います。
この際、単に混合しただけなどの複合原材料については、構成する原材料を分割して表示することができます。



例 たれで味付けをした牛肉

1 基本

名称の次に括弧を付して、その原材料を重量割合の高い順に表示

原材料名	牛肉(国産)、たれ(しょうゆ、砂糖、醸造酢、昆布エキス、香辛料、食塩)、ごま
------	--

2 「その他」と表示する場合

複合原材料の原材料が3種類以上の場合、その原材料に占める重量割合の高い順が3位以下で、かつ、その割合が5%未満である原材料を「その他」と表示できます。

原材料名	牛肉(国産)、たれ(しょうゆ、砂糖、醸造酢、その他)、ごま
------	-------------------------------



例 単に混合しただけのココア調製品

複合原材料表示

「その他」と表示する場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、ココア調製品(砂糖、ココアパウダー、その他)、バター、鶏卵
------	---

複合原材料を分割して表示する場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩
------	--

6 加工食品の表示

2 原材料名・添加物

添加物は衛生事項

複合原材料名を省略できるケース

例 ポテトサラダ



原材料名	配合比
じゃがいも	50%
きゅうり	37%
牛乳	10%
マヨネーズ（植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、食塩、砂糖）	3%

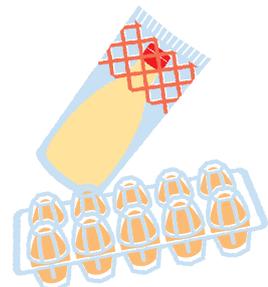
複合原材料の配合比が全体の**5%未満**の場合、又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合、カッコによる原材料表示を省略できます。



マヨネーズ（植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、食塩、砂糖）と表示するところを**5%未満**なので**カッコの原材料を省略可能**。

原材料名	じゃがいも（国産）、きゅうり、牛乳、マヨネーズ（卵を含む）
------	-------------------------------

※ただし、マヨネーズに使われている「卵」のアレルゲン表示は省略できません。



3 内容量

- **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）**を単位を明記して表示します。
- 「特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条」に掲げる**特定商品**について、密封包装した場合は、計量法の規定に従い表示します。
- 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。）は、内容量にかえて、**固形量（g又はkg）及び内容総量（g又はkg）**とし、単位を明記して表示します。
- 「食品表示基準別表第4」で内容量について規定されている食品は、その規定に従い表示します。

6 加工食品の表示

4 消費期限又は賞味期限

衛生事項

食品の特性等を十分に考慮した上で、下記のように表示します。

品質が急速に劣化しやすい食品



「消費期限」である旨の文字を冠した
その年月日を年月日の順で表示

それ以外の食品



「賞味期限」である旨の文字を冠した
その年月日を年月日の順で表示

表示例 令和7年3月21日7.3.21 2025. 3.21 25.3.21 等

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することもできます。

表示例 令和7年3月7.3 2025.3 等

5 保存方法

衛生事項

食品の特性に従って、表示します。

表示例 「直射日光を避けて、常温で保存してください。」「要冷蔵(10℃以下)」

食品衛生法第13条第1項の規定により保存方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示します。

6 食品関連事業者(表示責任者)の氏名又は名称及び住所

食品関連事業者のうち、表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示します。

表示責任者が

製造業者

「製造者」

販売業者

「販売者」

加工業者

「加工者」

輸入業者

「輸入者」

と表示します。



表示責任者とは??

消費者等からの商品に対する問い合わせに際し、表示責任者に応答義務が課せられています。
また表示責任者は表示内容の問い合わせに対し、合理的な根拠を整備することも義務づけられています。
表示内容が不適切であった場合、食品表示基準違反を問われることになります。

6

加工食品の表示

7



一部 衛生事項

製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称(衛生責任者)

製造所等の所在地は、原則、都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示します。製造者等の氏名又は名称は、法人の場合は法人登記した名称で、個人事業主の場合は代表者名まで表示します。

個人事業主の場合



代表者の氏名 ※屋号のみは不可

例

✗	〇〇菓子店
◯	〇〇菓子店 代表者〇〇〇〇

法人の場合



法人登記した名称

省略規定

「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」と「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」に表示する内容が同一である場合には、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」を表示し、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」は省略することができます。

●表示責任者と衛生責任者が同一である場合

保存方法	XXX
製造者	合同会社〇〇 沖縄県那覇市〇〇111番地

保存方法	XXX
加工者	合同会社〇〇 沖縄県那覇市〇〇111番地

●販売者が表示責任者であり、衛生責任者と異なる場合

保存方法	XXX
販売者	合同会社〇〇 沖縄県那覇市〇〇111番地

製造所 ■■食品株式会社
沖縄県石垣市△△222番地

保存方法	XXX
販売者	合同会社〇〇 沖縄県那覇市〇〇111番地

加工所 ■■食品株式会社
沖縄県石垣市△△222番地

●輸入者が表示責任者の場合 (製品輸入の場合)

保存方法	XXX
原産国	A国
輸入者	(株)〇〇商事 沖縄県那覇市〇〇111番地

●輸入者が表示責任者の場合 (国内で小分けする場合)

保存方法	XXX
原産国	A国
輸入者	(株)〇〇商事 沖縄県那覇市〇〇111番地

加工所 ■■食品株式会社
沖縄県石垣市△△222番地

保存方法	XXX
販売者	(株)〇〇商会 沖縄県那覇市〇-〇



表示責任を負わない販売店等は
一括表示枠内に記載できません。

6 加工食品の表示

7



一部 衛生事項

製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称(衛生責任者)



製造所固有記号とは??

- 同一製品を2つ以上の工場で製造する場合に限り、製造所固有記号が使用できます。(業務用加工食品・業務用添加物は除く。)
- 消費者庁製造所固有記号制度届出データベースを利用し、製造所固有記号の届け出を行った上で、製造所固有記号を使用します。(5年ごとに更新手続きが必要)
- 製造所固有記号を使用した場合、①～③のいずれかの事項を表示しなければなりません。
 - ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 - ②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
 - ③当該製品の製造を行っているすべての製造所所在地等

●製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	合同会社〇〇 + AK 沖縄県那覇市〇〇111番地

「+」を冠して製造所固有記号を表示します。

容器包装のわかりやすい箇所に表示します。

製造所固有記号については、下記ホームページをご覧ください。
ホームページアドレス：http:// XXXXX

※あらかじめ製造所固有記号を印字したものは違反になります。
詳細は次ページでご確認ください。

6

加工食品の表示

7



一部 衛生事項

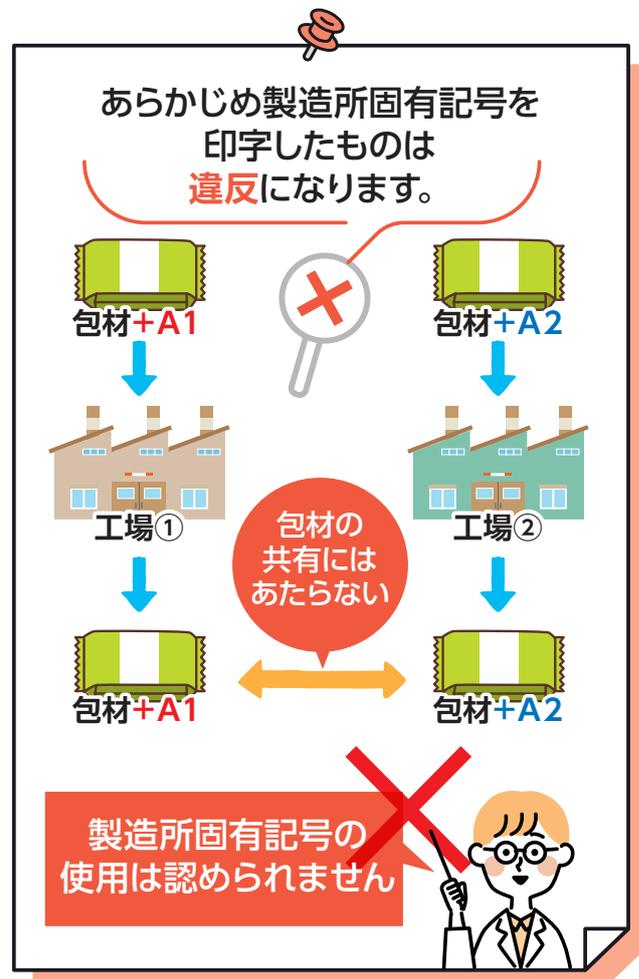
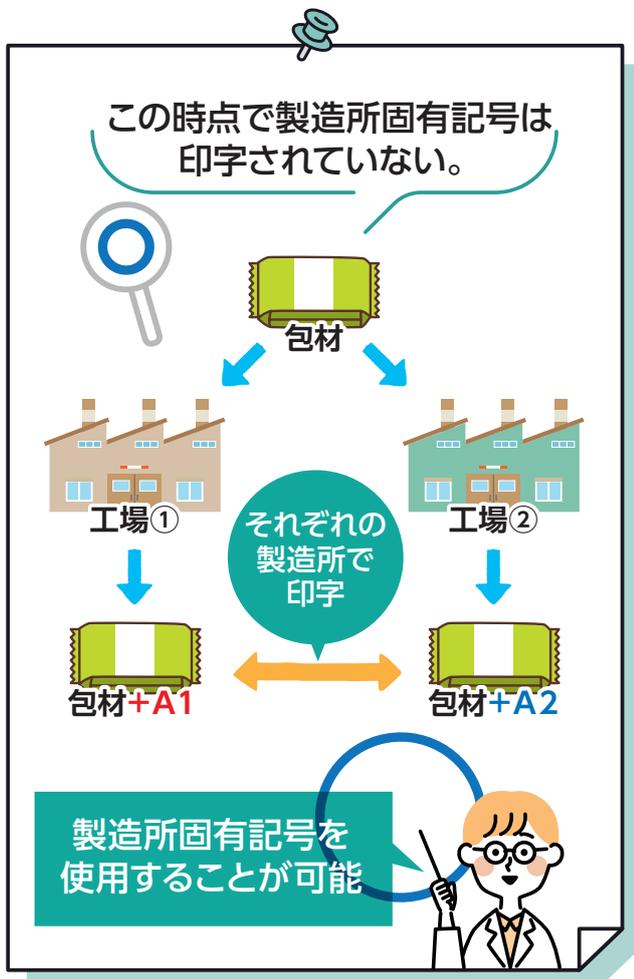
製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称(衛生責任者)

2 以上の製造所とは(イメージ図)



- 同一製品とは、『同一の規格で、同一の包材を使用した製品』を指します。
『同一の規格』とは、その製品の原材料等の配合、内容量等、通常包材に表示される内容(製造所固有記号、製造ロット番号、消費期限等を除く)に表示される内容が同一であるものをいいます。

製造所固有記号の使用可否(フロー図)



6 加工食品の表示

8 栄養成分表示

保健事項

基本5項目のみ表示する場合

① 栄養成分表示 ② (1個あたり)	
熱量	50kcal
たんぱく質	1.3g
脂質	2.7g
炭水化物	5.1g
食塩相当量	0.1g

③ (左側の括弧) ④ (右側の括弧) ⑤ (推計値)

- 容器包装した消費者向けに販売する加工食品及び添加物に、栄養成分表示が必要です。
- 販売する食品の容器包装の見やすい箇所に、日本語で表示を行います。



- ①必ず「栄養成分表示」と表示します。
- ②食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。(1食分である場合、1食分の量を併記して表示します。)
- ③熱量及び栄養成分の表示の順番は左図に従い、変更できません。表示する際は、一定値(○g)または下限値及び上限値(△g~□g)で表示します。
- ④基本的には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物は1の位まで、食塩相当量は小数第1位まで表示します。位を繰り下げて表示することも可能です。
- ⑤表示された値が食品表示基準で定められた分析方法によって得られた値と一致しない可能性がある場合、「推定値」「この表示値は、目安です。」のいずれかの文言を含む表示をする必要があります。この場合、設定の根拠資料の保管が必要です。

1、2、4、5、7の衛生事項および
8の保健事項については、
所管の保健所等へお問い合わせください。

衛生事項

- 名称 ● 添加物 ● アレルゲン
- 消費期限又は賞味期限 ● 保存方法
- 製造所又は加工所

保健医療介護部 薬務生活衛生課	098-866-2055
北部保健所 生活環境班	0980-52-2636
中部保健所 生活衛生班	098-938-9787
南部保健所 生活衛生班	098-889-6799
宮古保健所 生活環境班	0980-72-3501
八重山保健所 生活環境班	0980-82-3243
那覇市保健所 生活衛生課	098-853-7963

保健事項

- 栄養成分表示 ● 栄養機能食品
- 機能性表示食品 ● 特定保健用食品

保健医療介護部 健康長寿課	098-866-2209
中部保健所 健康推進班	098-938-9701
南部保健所 健康推進班	098-889-6591
宮古保健所 健康推進班	0980-73-5074
八重山保健所 生活環境班	0980-82-4891
那覇市保健所 健康増進課	098-853-7961

6 加工食品の表示

イ. 横断的義務表示事項(基準第3条第2項関係)

次に示す食品に該当する場合、以下の規定に従い表示を行います。

1 アレルゲンを含む食品

衛生事項

アレルゲンを含む食品の表示の対象は、特定原材料(表示義務があるもの)8品目と特定原材料に準ずるもの(表示することが推奨されているもの)20品目とに分けられます。

特定原材料 8品目	 えび	 かに	 くるみ	 小麦	 そば	 卵	 乳	 落花生 (ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの 20品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン							

2 アスパルテームを含む食品:L-フェニルアラニン化合物を含む旨

衛生事項

1 2 の衛生事項については、所管の保健所等へお問い合わせください。

3 輸入品 ▶ 原産国名を表示

輸入品は「**原産国名**」を表示します。
製品の原産国とは、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国のことを指します。



輸入品とは??

- ① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品(製品輸入)
- ② 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
- ③ バルクの状態では輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
- ④ その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品

6 加工食品の表示

4 輸入品以外の加工食品 ▶ 原料原産地名

令和4年4月完全施行済み

国内で製造されたすべての加工食品に「原料原産地」を表示します。

表示義務の対象原材料とは??

製品に占める重量割合上位**1位**の**原材料すべての原産地**を表示します。

対象原材料が**生鮮食品**の場合、その生鮮食品の**産地**を表示します。
産地は**国別重量順**で表示します。

原材料が国産品の場合、国産である旨(国産、日本、日本産など)に代えて以下のような表示が可能です。

1 原材料が農産物の場合

都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。
原料原産地表示では国産である旨の表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能です。
例えば、都道府県名より広い地域名での表示(「九州産」、「関東産」など)も一般に知られている地名として表示が可能です。



2 原材料が畜産物の場合

主たる飼養地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が可能です。



3 原材料が水産物の場合

水域名、水揚げ港名、水揚げ港又は主たる養殖地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が可能です。



6

加工食品の表示

4

輸入品以外の加工食品 ▶ 原料原産地名 対象原材料が“生鮮食品”の場合

令和4年4月完全施行済み

[例] 原材料名欄にカッコ書きで表示する場合

名 称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉(国産)、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

名 称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉(沖縄県産、鹿児島県産)、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

● 国産に代えて、都道府県名で表示しても可
複数の原産地がある場合は、原材料の重量割合の高い順に産地を表示。

[例] 沖縄県産(60%)、鹿児島県産(20%)の原材料とカナダ産(20%)の原材料を混合して使用した場合

名 称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉(沖縄県産、鹿児島県産、カナダ)、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

[例] 3か国目以降を「その他」と表示する場合

名 称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉(国産、イタリア産、その他)、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

● 3か国以上のものを混合した場合は、原材料の重量割合が高い順に2か国以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示できる



チェックポイント

2か所以上の国産原材料を混合した場合、国単位で計算するため、1か国として計算します。

例

沖縄県産、鹿児島県産、宮崎県産の豚肉を混合した場合



1か国(国産)として考えます。

[例] 原料原産地名欄を設けて表示する場合

名 称	ウィンナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・
原料原産地名	豚肉(アメリカ、日本)

● 複数の原産地がある場合は、原材料の重量割合の高い順に産地を表示。

[例] 具体的な表示箇所を明記した上で枠外に表示

名 称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・
原料原産地名	枠外右側に記載

原料豚肉の産地はカナダです。

6 加工食品の表示

4 輸入品以外の加工食品 ▶ 原料原産地名 対象原材料が“加工食品”の場合

令和4年4月完全施行済み

対象原材料が**加工食品**の場合、その加工食品の**製造地**を表示します。
 製造地は**国別重量順**で表示します。
 製造地の表示に代えて、対象原材料の生鮮食品まで遡りその原産地を表示することもできます。

【例】 原材料名欄にカッコ書きで表示する場合

名 称	焼き菓子(クッキー)
原材料名	小麦粉(国内製造)、無塩バター、砂糖、鶏卵、…
名 称	菓子(スイートパンプキン)
原材料名	かぼちゃペースト(沖縄県製造)、砂糖、…

国内製造に代えて、都道府県名で表示しても可。
 複数の原産地がある場合は、原材料の重量割合の高い順に原産地を表示。

【例】 原材料名欄で対象の中間加工原材料の原料の生鮮食品まで遡って表示する場合

名 称	焼き菓子(クッキー)
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、無塩バター、砂糖、鶏卵、…
名 称	焼き菓子(カステラ)
原材料名	液卵(卵(沖縄県産))、小麦粉、砂糖、…

対象原材料の商品規格書を入手し、原産地を要確認

【例】 原料原産地名欄を設けて表示する場合

名 称	菓子(いも羊羹)
原 材 料 名	さつまいもペースト、砂糖、寒天
原料原産地名	沖縄県製造(さつまいもペースト)

【例】 原料原産地名欄を設けて中間加工原材料の原料の産地を遡って表示する場合

名 称	菓子(いも羊羹)
原 材 料 名	さつまいもペースト、砂糖、寒天
原料原産地名	沖縄県産(さつまいも)

対象原材料の商品規格書を入手し、原産地を要確認

【例】 対象原材料の産地が複数ある場合

名 称	菓子(いも羊羹)
原材料名	さつまいもペースト(沖縄県製造、中国製造、その他)、砂糖、寒天

「国内製造」に代えて、「沖縄県製造」といった都道府県での表示も可
 3か国以上のものを混合した場合は、原材料の重量割合が高い順に
 2か国以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示できる

6

加工食品の表示

4

輸入品以外の加工食品 ▶ 原料原産地名

令和4年4月完全施行済み

対象原材料の産地および製造地について、国別重量順での表示が困難な場合は、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示」+「又は表示」もあります。

例① 対象原材料が生鮮食品であり、「又は表示」をする場合

名 称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産又は国産(5%未満))、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・



又は表示とは??

※豚肉の産地は令和〇年の使用実績順

原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画におけ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す。
一定期間の使用割合が5%未満の原産地については、その旨を表示します。

例② 対象原材料が加工食品であり、「大括り表示」をする場合

名 称	洋菓子(ガトーショコラ)
原材料名	チョコレート(外国製造)、無塩バター、砂糖、鶏卵、・・・



大括り表示とは??

3か国以上の外国が原産地のものを使用し、一定期間においてその対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性のある場合、生鮮食品の場合は「輸入」、加工食品の場合は「外国製造」等と括って表示する方法です。

例③ 対象原材料が生鮮食品であり、「大括り表示」+「又は表示」をする場合

名 称	きな粉
原材料名	大豆(輸入又は国産)

● 国産に代えて、都道府県名で表示しても可
複数の原産地がある場合は、原材料の重量割合の高い順に産地を表示。

※大豆の産地は令和〇年の使用実績順

チェックポイント



ポイント①

「又は表示」、「大括り表示」+「又は表示」を行う場合、一定期間使用割合の高い順に表示した旨の注意書きを容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示する必要があります。

ポイント②

「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示」+「又は表示」を行う場合、対象原材料の原産地の表示順に変動があること及び一定期間における産地別使用割合の順を示す資料の保管が必要です。

6 加工食品の表示

食品表示基準別表第15-1(22食品群) 生鮮食品に近い加工食品

従前からの原料原産地表示の対象品目であった食品表示基準別表第15-1の22食品群は次のような原産地表示を行います。



- ★原材料及び添加物に占める重量割合が最も高い生鮮食品で、かつ、その割合が50%以上であるものの原産地を国別重量順に表示します。
- ※ 重量順1位の原材料の全体に対する割合が50%未満の場合、新しい原料原産地表示の対象となります。
- ★国産原材料を使用した場合は「**国産である旨**」を、輸入原材料を使用した場合「**原産国名**」を表示します。国産である旨に代えて次に掲げる地名を表示できます。

農産物…都道府県名その他一般に知られている地名

畜産物…主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

水産物…生産した水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

別表第15-1

- (1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（**ドライマンゴー**等）（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- (2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- (3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- (5) 緑茶及び緑茶飲料
- (6) もち
- (7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- (8) 黒糖及び**黒糖加工品**（**黒糖みつ**、**黒糖菓子**、**加工黒糖**等）
- (9) こんにゃく
- (10) 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (12) 表面をあぶった食肉
- (13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (18) こんぶ巻
- (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (20) 表面をあぶった魚介類
- (21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (22) 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

6

加工食品の表示

原料原産地表示例

① 原材料名欄にカッコ書きで表示する場合

名 称 乾燥果実
 原材料名 マンゴー(沖縄県産) / 酸味料

② 原料原産地名欄の項目を設けて表示する場合

名 称 乾燥果実
 原材料名 マンゴー / 酸味料
 原料原産地名 沖縄県(マンゴー)

③ さとうきびから製造した黒糖加工品の場合

名 称 黒糖菓子
 原材料名 さとうきび(沖縄県産)、水あめ、しょうが

④ 黒糖を原料として製造した黒糖加工品の場合

名 称 黒糖菓子
 原材料名 黒糖(さとうきび(沖縄県産))、水あめ、しょうが

⑤ さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一である場合

名 称 黒糖菓子
 原材料名 黒糖(沖縄県産)、水あめ、しょうが

※黒糖の原料原産地を示す資料の保管が必要です。

※さとうきび及び黒糖の原料原産地を示す資料の保管が必要です。
 ※別表第15に該当する加工食品のみに使用できる表示例であることに注意

食品表示基準別表第15-2~6(5品目) 生鮮食品に近い加工食品

従前からの原料原産地表示の対象品目であった食品表示基準別表第15-2~6は次のような原産地表示を行います。



15-2 農産物漬物	原材料及び添加物の重量に占める割合が上位4位(内容量が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%以上の農産物又は水産物の原産地名を表示します。
15-3 野菜冷凍食品	原材料及び添加物の重量に占める割合が上位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%以上の野菜の原産地を表示します。
15-4 うなぎ加工品	原材料名の「うなぎ」の次にカッコを付して、うなぎの原産地を表示します。
15-5 かつお削りぶし	原材料名の「かつおのふし」の次にカッコを付して、ふしの製造地を表示します。
15-6 おにぎり	原材料名の「のり」の次にカッコを付して、のりの原料となる原そうの産地を表示します。(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使うもので、かつ、他の食材と組み合わせずに販売するものに限る。)

6 加工食品の表示

5 遺伝子組換え食品に関する事項

令和4年4月完全施行済み

食品表示基準別表第16に示す生鮮食品の「対象農産物（9作物）」及び別表第17に示す加工食品の「33食品群」、又は別表第18に示す4種の形質を有する生鮮食品の「特定遺伝子組換え農産物」及び加工食品の「特定遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品」に、遺伝子組換え食品に関する事項の表示が必要です。

義務表示の対象となる食品（消費者庁「知っておきたい食品の表示」より抜粋）

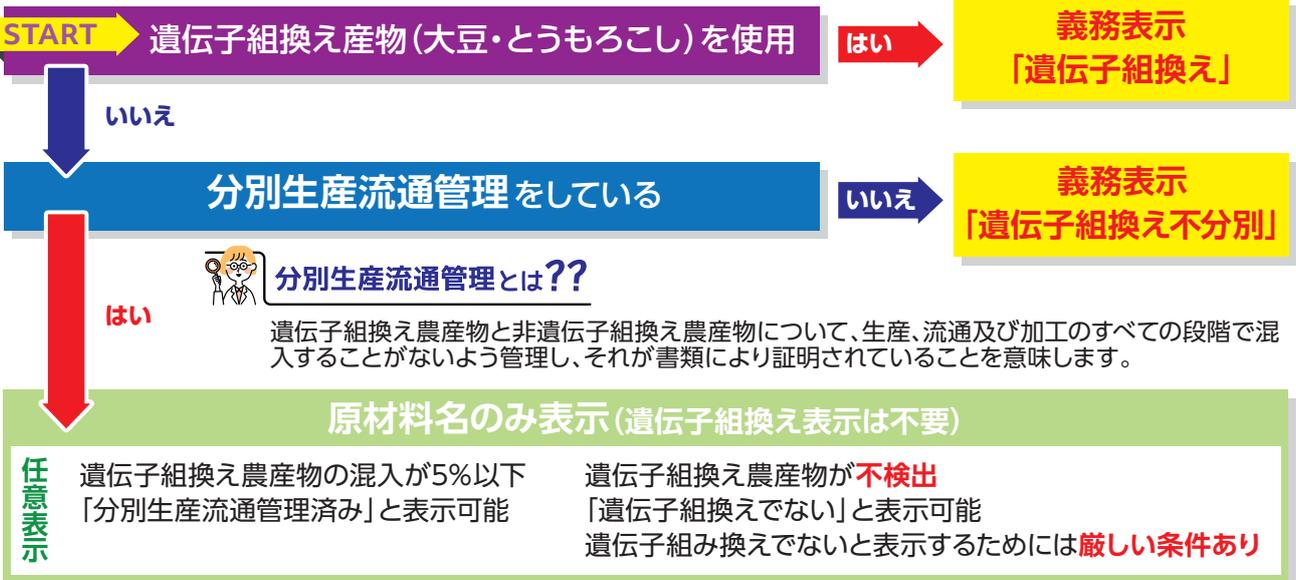
農産物9作物

大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

加工食品33食品群

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1 豆腐・油揚げ類 | 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの | 24 16 から 20 までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 2 凍り豆腐、おから及びゆば | 14 枝豆を主な原材料とするもの | 25 ポテトスナック菓子 |
| 3 納豆 | 15 大豆もやしを主な原材料とするもの | 26 乾燥ばれいしょ |
| 4 豆乳類 | 16 コーンスナック菓子 | 27 冷凍ばれいしょ |
| 5 みそ | 17 コーンスターチ | 28 ばれいしょでん粉 |
| 6 大豆煮豆 | 18 ポップコーン | 29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの |
| 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 | 19 冷凍とうもろこし | 30 25 から 28 までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 8 きなこ | 20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 | 31 アルファルファを主な原材料とするもの |
| 9 大豆いり豆 | 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの | 32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの |
| 10 1 から 9 までに掲げるものを主な原材料とするもの | 22 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。） | 33 パパイヤを主な原材料とするもの |
| 11 調理用の大豆を主な原材料とするもの | 23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの | |
| 12 大豆粉を主な原材料とするもの | | |

※加工食品については、その主な原材料（原材料に占める重量の割合が上位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%以上のもの）について表示が義務付けられています。



表示例	遺伝子組換え使用率	表示例	遺伝子組換え使用率
大豆(遺伝子組換え)	5~10%	大豆(分別生産流通管理済み)	5%以下
大豆(遺伝子組換え不分別)	不明	大豆(遺伝子組換えでない) 大豆(非遺伝子組換え)	0%

6 加工食品の表示

- ① 分別生産流通管理が行われており、意図せざる遺伝子組換えの混入を5%以下に抑えている農産物を使用した食品の場合 (任意表示)

名 称 大豆加工品
原材料名 大豆 (分別生産流通管理済み)

名 称 大豆加工品
原材料名 大豆

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

- ② 分別生産流通管理が行われており、遺伝子組換えの混入がない (不検出) と認められる農産物を使用した食品の場合 (任意表示)

名 称 大豆加工品
原材料名 大豆 (遺伝子組換えでない)

名 称 大豆加工品
原材料名 大豆

原材料に使用している大豆は、非遺伝子組換えのものです。

(遺伝子組換え表示制度パンフレットより一部抜粋)

注意ポイント

「遺伝子組換えでない」と表示するためには？

適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換えでない」と表示することができます。遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、第三者分析機関等による分析や、以下を証明する書類等を備えておくことなどが考えられます。



①

生産地で遺伝子組換えの混入がないことを確認した農産物を専用コンテナ等に詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していること

②

国産品※又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品と混ざらないことを確認していること

③

生産、流通過程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、その旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合

●なお、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合には、不適正な表示となります。

●「遺伝子組換えでない」表示は義務表示ではなく、任意表示です。

※現在、日本において食用として使用することを目的とした遺伝子組換え作物の商業栽培はありません。

6

加工食品の表示

ウ. 個別的義務表示事項 (基準第4条 別表第19 関係)

一般用加工食品のうち、別表第19に掲げる食品を販売する場合は、同表に定められた表示事項および表示方法に従って表示する必要があります。

別表第19に掲げられている食品一覧

- | | |
|--|---|
| ① トマト加工品 | ②⑦ 食酢 |
| ② ジャム類 | ②⑧ 風味調味料 |
| ③ 乾めん類 | ②⑨ 乾燥スープ |
| ④ 即席めん | ③⑩ マーガリン類 |
| ⑤ 即席めん類 (即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの) | ③⑪ 冷凍食品 |
| ⑥ マカロニ類 | ③⑫ 調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。) |
| ⑦ 無菌充填豆腐 (食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐) | ③⑬ チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール |
| ⑧ 凍り豆腐 | ③⑭ チルドぎょうざ類 |
| ⑨ プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ | ③⑮ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| ⑩ 食肉 (鳥獣の生肉 (骨及び臓器を含む。)) に限る。以下この項において同じ。) | ③⑯ レトルトパウチ食品 (植物性たんぱく食品 (コンビーフスタイル) を除く。) |
| ⑪ 食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。) | ③⑰ 容器包装に密封された常温で流通する食品 (清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。) 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摂氏120度で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摂氏10度以下での保存を要するもの |
| ⑫ 乳 | ③⑱ 缶詰の食品 |
| ⑬ 乳製品 | ③⑲ 農産物缶詰及び農産物瓶詰 |
| ⑭ 乳又は乳製品を主要原料とする食品 | ③⑳ 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 |
| ⑮ 鶏の液卵 (鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。) | ④① 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 |
| ⑯ 切り身又はむき身にした魚介類 (生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。) であって、生食用のもの (凍結させたものを除く。) | ④② 水のみを原料とする清涼飲料水 |
| ⑰ 生かき | ④③ 果実飲料 |
| ⑱ ゆでがに | ④④ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの |
| ⑲ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ | ④⑤ 豆乳類 |
| ⑳ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ | |
| ㉑ 削りぶし | |
| ㉒ うに加工品 | |
| ㉓ うにあえもの | |
| ㉔ ふぐを原材料とするふぐ加工品 | |
| ㉕ 塩蔵わかめ | |
| ㉖ 鯨肉製品 | |

★各項目の表示事項や表示方法については、別表第19の記載内容をご確認ください

6 加工食品の表示

③ 任意表示事項(食品表示基準第7条関係)

特色のある原材料等

「沖縄県産マンゴー使用」等のように、特色のある原材料を使用した旨を強調表示する場合、①又は②の割合を強調表示に近接した箇所又は原材料名の次にカッコを付して表示します。



※特色のある原材料の割合が100%である場合、割合の表示は省略可能

- ①特色のある原材料が、製品の原材料および添加物に占める重量の割合
- ②特色のある原材料が、特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類¹の原材料を合わせたものに占める重量の割合

特色のある原材料に該当するもの	例
特定の出産地 ² のもの	沖縄県産マンゴー使用、沖縄県産もずく使用
有機農産物、有機畜産物、有機加工食品	有機トマト使用、有機小麦粉使用
非遺伝子組換えのもの	非遺伝子組換えパパイヤ使用
特定の出産地 ² のもの	沖縄県で製造された黒糖を使用
特別な栽培方法により生産された農産物	特別栽培にんじん使用
品種名等	クロマグロ入り
銘柄名、ブランド名、商品名	石垣牛使用



マンゴージャム

沖縄県産マンゴー50%使用
※(マンゴーに占める割合)

※ 使用したマンゴーのうち、沖縄県産のマンゴーを50%、沖縄県以外の産地のマンゴーを50%使用している場合

表示例

名称 マンゴージャム

原材料名 マンゴー(国産(沖縄県産50%使用))、糖類(砂糖、ぶどう糖)／ゲル化剤(ペクチン:リンゴ由来)、酸味料

※ 強調箇所が複数ある場合は、全てについて割合表示が必要



特定の出産地²の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合は、特定の出産地²の原材料の製品に占める重量の割合を強調表示に近接した箇所又は原材料名の次にカッコを付して表示します。



注意ポイント

黒糖を使用して製造した製品に「沖縄県産さとうきび使用」と表示したい場合

製造者が黒糖を購入して製品を製造しており、自らさとうきびを使用していない場合、「沖縄県産さとうきび使用」等と強調して表示することは不適切です。「使用している黒糖は、すべて沖縄県産さとうきびから作られています。」など、事実³に即して表示することは可能です。

6 加工食品の表示

④ 表示禁止事項 (食品表示基準第9条関係)

! 表示禁止事項

1. 次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはいけません。

- (1) 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
(例) パッケージに果肉たっぷり使用と記載されているが、実物(中身)との差が見られるケース
- (2) 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
(例) 商品パッケージに「無添加」と記載されているが、原材料に「保存料」が使用されていた。
- (3) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
(例) 沖縄県産あじの開きと記載があるが、加工したのが沖縄県であり、あじの原産地はオランダであった。
- (4) 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り裂いた表示
(ただし、牛乳について、別表第21に掲げる方法により表示する場合を除く。)
- (5) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
(例) 「サバ削りぶし」の包材に「かつお」のイラストを掲載
(例) 原材料に黒糖を使用していないのに、商品名に「ピーナッツ黒糖」と記載

この他にも下記の表示禁止事項があります。

- ✓ 特定の食品(乳児用規格適用食品、遺伝子組換え農作物に係る分別生産流通管理等が行われた農作物を原材料とする食品等)以外に規定された表示禁止事項
- ✓ 栄養成分表示、栄養機能食品、機能性表示食品に係る表示禁止事項

2. 食品表示基準別表第22に掲げる食品は、上記1の表示禁止事項のほか、同表に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはいけません。

(例) 果実飲料 ⇒ 「天然」、「自然」、「生」の用語を使用してはならない

(次ページに「別表第22に掲げる食品一覧表」を参考掲載しています。)

表示禁止事項 (参考:別表第22)

食品	表示禁止事項
炭酸飲料	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語
果実飲料	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」、「自然」の用語 3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。
豆乳類	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語
農産物缶詰及び農産物瓶詰	1 「天然」又は「自然」の用語 2 「純正」その他純粋であることを示す用語
トマト加工品	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語 3 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語 4 「特級」の用語と紛らわしい用語
乾しいたけ	1 「名産」の用語 2 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
農産物漬物	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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ジャム類	1 「特級」の用語と紛らわしい用語 2 二種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が30パーセント以上60パーセント未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60パーセント以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。 3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が55ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合は、この限りでない。 4 果実等を多く含有している旨を示す用語

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は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」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、JISZ 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、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合(製めん地名を二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。
即席めん	1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2パーセント以上である場合は、この限りでない。 2 そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が30パーセント未満のものにあっては、「そば」の用語 3 生タイプ即席めん以外のものにあっては、「生タイプ」の用語
マカロニ類	原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては4グラム以上、野菜にあっては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。
凍り豆腐	1 人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語 2 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語
ハム類	1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 2 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
プレスハム	1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 原料肉を二種類以上使用したものである場合における原料肉の一部の名称を特に表示する用語 4 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 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

表示禁止事項 (参考:別表第22)

食品	表示禁止事項
混合プレスハム	<ol style="list-style-type: none"> 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペリーハム」、「ラックスハム」若しくは「プレスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
混合ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬せきソーセージ」、「ポロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオンソーセージ」、「レバーソーセージ」若しくは「レバーペースト」の用語又はこれらと紛らわしい用語 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

食品	表示禁止事項
ベーコン類	<ol style="list-style-type: none"> 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 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。ただし、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であって、食肉を二種類以上使用したものであるものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を二種類以上使用したものであるものについて、特定の食肉を特に強調する用語 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
煮干魚類	<p>「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <ol style="list-style-type: none"> 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬せきソーセージ」、「ポロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオンソーセージ」、「レバーソーセージ」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語(当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。)
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬せきソーセージ」、「ポロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオンソーセージ」、「レバーペースト」の用語又はこれらと紛らわしい用語 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
削りぶし	<ol style="list-style-type: none"> パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、一部の魚類の名称を特に表示する用語
うに加工品	<ol style="list-style-type: none"> 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のもに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

表示禁止事項 (参考:別表第22)

食品	表示禁止事項
うにあえもの	<ol style="list-style-type: none"> 1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 2 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
乾燥わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「新鮮」その他新しさを示す用語 3 「本場」又は「特産」の用語(当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。) 4 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
塩蔵わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「本場」又は「特産」の用語(当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。) 3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語 4 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
みそ	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生法施行規則(以下この表において「規則」という。)別表第1に掲げる添加物を使用したものにあっては、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語(加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。) 3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。 4 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等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語
ウスターソース類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「純正」その他純粋であることを示す用語 2 「特級」の用語と紛らわしい用語 3 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

食品	表示禁止事項
しょうゆ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格(平成16年9月13日農林水産省告示第1703号)に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 3 混合方式によるものについての「醸」の用語(原材料名の表示に使用する場合を除く。) 4 「天然」又は「自然」の用語(本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。) 5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語(本醸造方式によるもの(セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。))であって、規則別表第1に掲げる添加物を使用しないものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。) 6 「生き」(「生引きびき」の用語を除く。以下この項において同じ。)、 「生なま」又は「生引きびき」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。(1) 本醸造方式によるもの(セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。))であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生き」の用語(2) 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生なま」の用語(3) たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引きびき」の用語 7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が9グラム以下のものは、この限りでない。 8 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。(表は省略)
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	<p>ドレッシングタイプ調味料にあっては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品100グラム中の脂質量が三グラム未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。</p>

表示禁止事項 (参考:別表第22)

食品	表示禁止事項
食酢	<ol style="list-style-type: none"> 「天然」又は「自然」の用語 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、一種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの(米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあっては当該穀物酢一リットルにつき表示しようとする穀類を一種類で40グラム以上、当該原材料が果実の場合にあっては当該果実酢一リットルにつき表示しようとする果実の搾汁を一種類で300グラム以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあっては名称に「醸造酢(□□酢)(□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。)」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。 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等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。
風味調味料	<p>「天然」又は「自然」の用語</p> <p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料(以下この項において「基準量以上の原材料」という。)の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料(基準量以上の原材料を除く。)を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。(表は省略)</p>

食品	表示禁止事項
乾燥スープ	<p>「天然」又は「自然」の用語</p> <p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料(以下この項において「基準量以上の原材料」という。)の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料(基準量以上の原材料を除く。)を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。(表は省略)</p>

食品	表示禁止事項
食用植物油脂	<ol style="list-style-type: none"> 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格(昭和44年農林省告示第523号)に規定する精製サフラワー油、サフラワーサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、精製大豆油、大豆サラダ油、精製ひまわり油、ひまわりサラダ油、精製とうもろこし油、とうもろこしサラダ油、精製綿実油、綿実サラダ油、精製ごま油、ごまサラダ油、精製なたね油、なたねサラダ油、精製こめ油、こめサラダ油、精製落花生油、精製オリーブ油、精製パーム油、精製調合油及び調合サラダ油の規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語 原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率が30パーセント以上60パーセント未満のものであって当該原料食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料食用油脂の含有率が60パーセント以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分(商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分)をいう。)に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。
チルドハンバーグステーキ	<ol style="list-style-type: none"> 別表第3に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品(ソースを加えたもの)にあっては、ソースを含む。)であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

表示禁止事項 (参考:別表第22)

食品	表示禁止事項
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	<ol style="list-style-type: none"> 1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の(1)及び(2)に掲げるものにあつては、それぞれ次の(1)及び(2)に掲げる用語を除く。 (1) 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻(イ) 使用した原材料のうち一種又は二種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名(ロ) 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であつて、使用した原材料のうち一種又は二種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名(ハ) 「カレー」の用語(2) 冷凍コロッケばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名 2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4パーセントに満たない場合の「クリームコロッケ」の用語 3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上使用したものについて、食肉のうち特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料食肉を二種類以上使用したものについて、食肉のうち特定の種類を特に強調する用語(それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。) 4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語 5 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の用語(かにの含有率を表示した場合を除く。) 6 冷凍米飯類について、「五目」の用語(具の含有率が8パーセント以上であり、かつ、使用した具の種類が五種類以上のものを除く。) 7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が30パーセントに満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語
	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第19のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。 (表は省略)</p>

チルドぎょうざ類

食品	表示禁止事項
チルドミートボール	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 二種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語 4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 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。ただし、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については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品(ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。)であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 1 二種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語 2 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語 3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。 (表は省略) 4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ4パーセント又は6パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。 5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語 6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語 7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語
レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品(コンビニフスタイル)を除く。)	<ol style="list-style-type: none"> 1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語 2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて、原材料の一部の名称(含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。)を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰