

9

一般用加工食品のさまざまな表示例

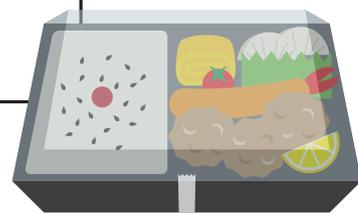
外見からおかずの原材料がわかる日替わり弁当

名 称	弁 当
原材料名	ご飯(米(国産))、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	令和〇年〇月〇日〇時
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製造者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地



注意
チェックポイント
外見から内容数量を判別できる場合は、内容量の項目を省略できます。

添加物と原料原産地名はまとめて原材料名欄に記載することもできます。



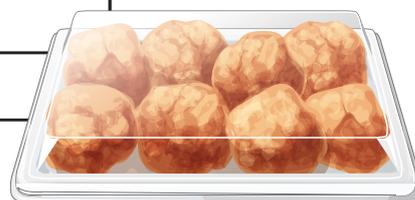
- 米トレーサビリティ法に基づき「ご飯」について米の原産地を表示します。
- 日替わり弁当(サイクルメニューを除く)等、レシピが3日以内に変更される弁当を販売する場合は栄養成分表示が省略できます。(省略の対象となるかどうかの判断は保健所へ要確認)
- おかず類をまとめて「おかず」と表示した場合であっても、アレルギーを含む旨と添加物の表示は省略できません。

揚げ物(そうざい)の表示例

名 称	鶏の唐揚げ
原材料名	鶏肉(国産)、植物油、小麦粉、しょうゆ(大豆を含む)、食塩、香辛料、卵白(卵を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
消費期限	令和〇年〇月〇日〇時
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製造者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地



注意
チェックポイント
外見から内容数量を判別できる場合は、内容量の項目を省略できます。



9

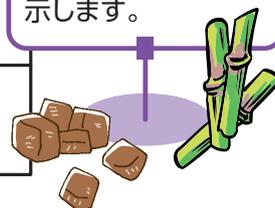
一般用加工食品のさまざまな表示例

さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の黒糖を使用した黒糖菓子（黒糖含有率50%以上）

原料原産地名の事項名を設けた場合の表示例

名 称	黒糖菓子
原 材 料 名	黒糖、水あめ、糖蜜、生姜
原料原産地名	沖縄県（さとうきび）
内 容 量	100g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地

本商品は、別表第15の1の「黒糖及び黒糖加工品」に該当するため、個別に認められた表示方法により原料原産地名を表示します。



事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示する場合の表示例

名 称	黒糖菓子
原 材 料 名	黒糖（沖縄県産）、水あめ、糖蜜、生姜
内 容 量	150g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地

※沖縄県産のさとうきびを使用して沖縄県で製造された黒糖であることがわかる根拠資料の保管が必要です。



豆知識 Q&A

[食品表示基準Q&Aより一部抜粋]

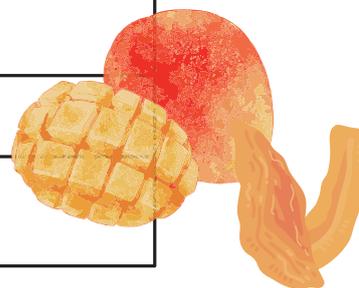
問8-1 食品表示基準別表第15の1の「(8) 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

- A**
- 別表15の1の(8)黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖ではありません。
 - 別表15の1の(8)黒糖加工品は、製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上のものが対象となります。具体的には黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などが該当します。一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、黒糖加工品に含まれません。

マンゴーを乾燥させた場合の表示例 (マンゴー含有率50%以上)

原料原産地名の事項名を設けた場合の表示例

名 称	ドライマンゴー
原 材 料 名	マンゴー、砂糖／酸化防止剤 (亜硫酸塩)
原料原産地名	沖縄県 (マンゴー)
内 容 量	80g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地



事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示する場合の表示例

名 称	ドライマンゴー
原 材 料 名	マンゴー (沖縄県産)、砂糖／酸化防止剤 (亜硫酸塩)
内 容 量	80g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地



豆知識

[食品表示基準Q&Aより一部抜粋]

- ①「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」とは、日本標準商品分類 (平成2年6月総務庁。以下「商品分類」という。) に示された乾燥きのこ類 (分類番号72-132)、乾燥野菜 (72-17) のうちスイートコーン (72-172)、かんぴょう (72-173)、だいこん (72-174)、山菜類 (72-175) 及びその他の乾燥野菜 (72-179) 並びに乾燥果実 (72-25) を指します。なお、「乾燥果実」とは、商品分類に示された干し柿 (72-251)、干しぶどう (72-252)、干しバナナ (72-253)、干しりんご (72-254)、干しあんず (72-255)、その他乾燥果実 (果実の種類を問わず果実を乾燥させたもの、72-259) が該当します。
- ② 具体的には、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、乾燥ねぎ、かんしょ蒸し切り干しなどが該当します。
- ③ なお、フレーク状又は粉末状として販売されているもの (乾燥野菜のフレーク及びパウダー (72-171)、乾燥きのこ類の粉末など) については、該当しません。

フチャギ

もち米粉から製造されたもち（米トレスサ法の原料米の産地表示の対象となる場合）の表示例

名 称	豆もち	
原 材 料 名	もち米粉（もち米（タイ産））、小豆、食塩	「もち米粉（タイ産）」とは表示できません。
内 容 量	300g	
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日 〇時	
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存	
製 造 者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地	



ポイント

もち粉等から製造されたもちは、食品表示基準別表15の1の「(6)もち」に該当しないとされているため、米トレスサ法により原料米の産地を表示します。

米トレスサ法により、重量割合上位1位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合、食品表示基準の原料原産地表示の規定は適用されません。

ただし、原材料及び添加物に占めるもち米の割合が50%以上であり、食品表示基準別表15の1の「(6)もち」に該当する場合は、米トレスサ法の対象外とされているので、食品表示基準に定められた原料原産地表示を行います。



豆知識



別表第15の1の「もち」の範囲について [食品表示基準Q&Aより一部抜粋]

問4-4 食品表示基準別表第15の1の「(6)もち」の範囲を教えてください。

A

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等が該当します。草餅、豆餅のように、よもぎや豆を練り込んで製造された包装もちについても該当します。

しかしながら、原材料及び添加物に占めるもち米の重量の割合が50%に満たないものは、「もち」の範囲には含まれません。また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子の範囲と考えられるため該当しません。

問6-2 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちは、該当しますか。

A

①もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたもちは、食品表示基準別表15の1の「(6)もち」に該当しないものとしています。なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50%以上である場合には食品表示基準別表15の1の「(6)もち」に該当します。

②なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

豚肉入りみそ (あんだんすー) の表示例

名 称	みそ加工品
原 材 料 名	米みそ (大豆を含む: 分別生産流通管理済み) (国内製造)、豚肉 (沖縄県産60%使用)、砂糖、 白ごま、しょうが
内 容 量	100g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇食品株式会社 沖縄県〇〇市〇〇111番地

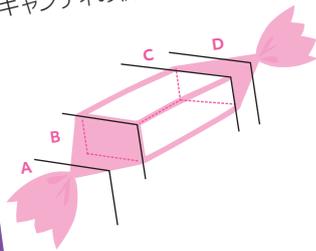
特定の原産地のものを使用したことを強調して表示する場合であり、同種の原材料に占める割合が100%使用でない場合には誤認表示にならないようにその使用割合を強調した文言に併記します。



豆知識

文字サイズについて

キャンディの例



A、B、C、Dは判読が困難な部分となりますので、この場合の表面積は四面体の表面積の合計です。

食品表示基準において規定のある表示事項の文字 (一部を除く) は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本産業規格Z8305 (1962) に規定する **8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用** することが必要ですが、**表示可能面積** がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、日本産業規格Z8305 (1962) に規定する **5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用** することが認められています。

※表示可能面積とは一括表示をするラベルの面積ではなく、容器包装の全表面積のうち、正常に文字が印刷でき、外から読むことができる面積のことです。

意外と盲点?!

失敗しないための豆知識

Part
1



よく料理や加工食品に 使用される「お酢」(穀物酢)

実は、原材料に「小麦」が使用されています。
加工品の原材料として使用する場合は、「小麦」のアレルゲン表示が必要です。
食物アレルギーは、人によっては舐める程度でアナフィラキシー症状が誘発されるなど、ごく微量のアレルゲンによって発症することがあります。
よって特定原材料を含む食品にあつては、原材料としての使用の意図の有無にかかわらず、アレルゲン表示をする必要があります。
食品表示を作成する段階で、作成する者はなかなかアレルゲンの表示漏れに気づかないことが多いため、ダブルチェックやトリプルチェックを行うことで、アレルゲンの表示ミス未然に防ぐよう心がけましょう。

Part
2

意外と盲点?!

営業許可の不備

食品衛生法(無許可営業)に抵触する場合、2年以下の懲役または200万円以下の罰金が課せられることがあります。

【自主回収となった例】

食品メーカーが冷凍食品の菓子を製造販売。
菓子製造業の営業許可は取得していたが、冷凍食品製造業の営業許可を取得していなかったことが判明し、後日、自主回収となった。

新商品を作る際は、営業許可の確認を!

これまでと保存状態や販売形態が異なる商品を作る際は、営業許可に注意が必要です。