

# 1. 食品表示懇談会について

# 令和5年度食品表示懇談会

## 検討項目

- (1) 食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢
- (2) (1)を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論
- (3) その他

## 運営

- (1) 懇談会のロジはSOMPORリスクマネジメント(株)に委託
- (2) 懇談会は原則公開(オンライン配信)
- (3) 令和5年度は4回程度開催
- (4) 来年度以降も継続開催

## スケジュール

- |           |               |
|-----------|---------------|
| 10月13日(金) | 第1回懇談会        |
| 11月24日(金) | 第2回懇談会        |
| 1月30日(火)  | 第3回懇談会        |
| 3月7日(木)   | 第4回懇談会        |
| 令和5年度内    | 中間報告(令和5年度報告) |

## 構成員

阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
伊藤 匡美	亜細亜大学経営学部 教授
大角 亨	一般財団法人食品産業センター 専務理事
加藤 孝治	日本大学大学院総合社会情報研究科 教授
北口 善教	西本Wismettacホールディングス株式会社 シニアマネージャー
佐藤 秀幸	一般財団法人日本食品分析センター 審査・認証部副部長
島崎 真人	一般社団法人日本農林規格協会 専務理事
脊黒 勝也	一般社団法人日本食品添加物協会 専務理事
田中 弘之	東京家政学院大学人間栄養学部 教授
中澤 克典	独立行政法人日本貿易振興機構 理事
橋本 豊	一般社団法人全国スーパーマーケット協会 調査役
廣田 浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
間處 博子	株式会社生活品質科学研究所 代表取締役社長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
湯川 剛一郎	一般社団法人食品表示検定協会 理事長(座長)

# 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめ

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行い、以下のとおり方向性がとりまとめられた。

## (1) 諸外国との表示制度の整合性について

大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」への対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

## (2) 個別品目ごとの表示ルールについて

横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。

表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

## (3) 食品表示へのデジタルツールの活用について

容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要。

新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。  
情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論。

## (4) 改正内容の施行時期について

各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

## (5) 食品表示制度の消費者への周知について

食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

## (6) 各検討事項の議論の進め方について

各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場（令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの2分科会）を設け検討。

# 食品表示懇談会の今後の進め方

○表示の改版に伴う事業者の負担に配慮し、各改正事項について十分な経過措置期間を設けるとともに、経過措置終了時期を極力揃える。

○これにより、食品表示の改正に関する予見可能性を高めつつ、何度も改版しなくてよいようにする。

	2023(R5)年度	2024(R6)年度	2025(R7)年度～2029(R11)年度
食品表示懇談会  (国際基準との整合性等)	食品表示制度の中長期的な大枠についての議論	分科会からの提言等を議論	分科会からの提言等を議論
<u>分科会①</u> <u>デジタルツールの活用</u>		国内でのデジタルツールの活用の大きな方向性について、コーデックスでの議論も見据えながら検討	
<u>分科会②</u> <u>個別品目毎のルール</u>		・品目ごとに業界等からの要望を懇談会において聴取 ・具体的な改正内容の検討	

各改正事項について極力経過措置終了時期を揃える。

# 令和6年度食品表示懇談会

## 第1回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

### 議事次第

【日時】令和6年5月29日（水）10：00～12：00

【場所】株式会社シード・プランニング セミナールーム

#### 【議題】

1. 開会
2. 委員紹介
3. 令和6年度食品表示懇談会開催要領について
4. 個別品目ごとの表示ルールについて
5. 調理冷凍食品の個別品目ルールの説明及び  
ヒアリング（一般社団法人日本冷凍食品協会）
6. 閉会

#### 【配布資料】

- 資料1 令和6年度食品表示懇談会開催要領
- 資料2 令和5年度食品表示懇談会取りまとめ
- 資料3 個別の品目ごとの表示ルールの見直しの検討について
- 資料4-1 調理冷凍食品の品目ごとの表示ルールの見直しの検討  
について
- 資料4-2 一般社団法人日本冷凍食品協会提出資料
- 資料5 ヒアリング結果概要について

# 調理冷凍食品に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 調理冷凍食品の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年5月

消費者庁食品表示課

## 1 調理冷凍食品の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3 食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の個別的義務表示	別表第20 表示の様式・方法	別表第22 表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
		<b>調理冷凍食品</b>	●	●	●				
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	<u>調理冷凍食品</u>	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
	<u>冷凍フライ類</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 二 一を食用油脂で揚げたもの
	<u>冷凍魚フライ</u>	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	<u>冷凍えびフライ</u>	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	<u>冷凍いかフライ</u>	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	<u>冷凍かきフライ</u>	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	<u>冷凍コロッケ</u>	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第22の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
	<u>冷凍カツレツ</u>	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	<u>冷凍しゅうまい</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	<u>冷凍ぎょうざ</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	<u>冷凍春巻</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	<u>冷凍ハンバーグステーキ</u>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切り、若しくはすりつぶしたもので若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもので（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの</p>
	<u>冷凍ミートボール</u>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切り、若しくはすりつぶしたもので若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもので（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	<u>冷凍</u> <u>フィッシュ</u> <u>ハンバーグ</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたもの
	<u>冷凍</u> <u>フィッシュ</u> <u>ボール</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたもの
	<u>冷凍</u> <u>米飯類</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの 二 一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの 三 一若しくは二を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの
	<u>冷凍</u> <u>めん類</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下この項及び別表第4の調理冷凍食品の項において「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	<u>あん</u>	食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。
	<u>臓器及び可食部分</u>	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう
	<u>衣</u>	フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 一 小麦粉、でん粉等 二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの
	<u>つなぎ</u>	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	<u>皮</u>	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
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。)	<u>名称</u>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 冷凍フライ類                      「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻                      冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。</p> <p>三 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール                      冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので原材料として1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>四 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール                      冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
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。)	<u>名称</u>	<p>五 冷凍米飯類 「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>六 冷凍めん類 「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあっては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。</p> <p>七 一から六までの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
<p>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。)</p>	<p><u>原材料名</u></p>	<p>使用した原材料を、次の一から四までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等と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する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」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する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油」等と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する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用しためん以外の原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等と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する。ただし、別表第3の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめん名称に付する括弧を省略することができる。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
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。)	<u>原材料名</u>	二 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又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等と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する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。 三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれ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する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。 四 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
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。)	<u>添加物</u>	1 使用した添加物を、第3条第1項の表の添加物の規定並びに次の一及び二の規定に従い表示する。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しない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>一 原材料名の項一の八、二及び三に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</li> <li>二 一に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</li> </ul> 2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したもの、めんの原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあつては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。
	<u>内容量</u>	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、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又は冷凍フィッシュボールにソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。

## ○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
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。)	<u>衣の率</u> (冷凍魚フライにあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては60%)、冷凍えびフライにあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては65%、食用油脂で揚げたもの以外のものので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%)、冷凍いかフライにあつては55% (食用油脂で揚げたものにあつては60%)、冷凍かきフライにあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては60%)、冷凍コロッケにあつては30% (食用油脂で揚げたものにあつては40%) 及び冷凍カツレツにあつては55% (食用油脂で揚げたものにあつては65%) を超えるものに限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
	<u>皮の率</u> (冷凍しゅうまいにあつては25%、冷凍ぎょうざにあつては45%、冷凍春巻にあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては60%) を超えるものに限る。)	
	<u>使用方法</u>	解凍方法、調理方法等を表示する。
	<u>内容個数</u> (内容個数の管理が困難でないものに限る。)	○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。

## ○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
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。)	<u>食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨</u> (食 用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものに限 る。)	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨 を表示する。
	<u>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨</u> (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又は冷 凍フィッシュボールに限る。)	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。
	<u>食肉の含有率</u> (冷凍ハンバーグ及び冷凍ミートボール (こ れらに具又はソースを加えたものにあつては、具及びソースを 除く。) であつて、食肉の含有率が40%未満のものに限る。	実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、%の 単位をもって、単位を明記した食肉の含有率を表示す る。
	<u>魚肉の含有率</u> (冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッ シュボール (これらに具又はソースを加えたものにあつては、具又 はソースを除く。) であつて、魚肉の含有率が40%未満のも のに限る。	実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、%の 単位をもって、単位を明記した魚肉の含有率を表示す る。

## ○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・衣の率または皮の率
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
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。）	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しない場合にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方cm以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 三 ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
<p>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。)</p>	<p>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、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。</p> <p>一 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</p> <p>イ 使用した原材料のうちの1種又は2種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠してボール、冷凍米飯類及び表示してあり、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</p> <p>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の1種又は2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</p> <p>ハ 「カレー」の用語</p> <p>二 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</p> <p>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%に満たない場合の「クリームコロッケ」の用語</p> <p>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2種類以上使用したのものについて、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魚肉を2種類以上使用したのものについて、魚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。）</p> <p>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魚肉、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</p> <p>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。）</p> <p>6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が8%以上であり、かつ、使用した具の種類が5種類以上のものを除く。）</p> <p>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%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>

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し 10%
	かに	原材料及び添加物に対し 8%
	牛肉	原材料及び添加物に対し 8%
	豚肉	原材料及び添加物に対し 10%
	鶏肉	原材料及び添加物に対し 10%
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し 15%
	チーズ	原材料及び添加物に対し 10%
	その他	原材料及び添加物に対し 8%

名称	原材料名	含有率
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し 15%
	かに	あんに対し 10%
	豚肉	あんに対し 15%
	鶏肉	あんに対し 15%
	その他	あんに対し 10%
冷凍ぎょうざ	えび	あんに対し 15%
	かに	あんに対し 10%
	その他	あんに対し 10%
冷凍春巻	えび	あんに対し 10%
	かに	あんに対し 8%
	その他	あんに対し 8%

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	<u>廃止</u>	冷凍食品の製造技術の進化や、新商品の開発等の環境の変化を踏まえると、 <u>当時制定された個別ルールが現状意義が失われており、また、横断ルールとは別に個別ルールがあることが、かならずしも消費者にとってわかりやすいと言えない状況となっている。</u>
別表4 個別ルール（名称）	<u>廃止</u>	同上
別表4 個別ルール（原材料名）	<u>廃止</u>	同上
別表4 個別ルール（添加物）	<u>廃止</u>	同上
別表4 個別ルール（内容量）	<u>廃止</u>	同上
別表19 個別義務表示	<u>廃止</u>	同上
別表20 表示の方法	<u>廃止</u>	同上
別表22 表示禁止事項	<u>廃止</u>	同上

# 令和6年度食品表示懇談会

## 第2回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

### 議事次第

【日時】 令和6年6月18日（火）10:00~12:00

【場所】 株式会社シード・プランニング セミナールーム

#### 【議題】

1. 開会
2. ハム類及びソーセージの個別品目ルールの説明及びヒアリング  
(一般社団法人日本食肉加工協会)
3. チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの個別品目ルールの説明及びヒアリング  
(一般社団法人日本食肉加工協会)
4. チルドぎょうざ類の個別品目ルールについて
5. 閉会

#### 【配布資料】

- 資料1-1 ハム類に関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について
- 資料1-2 ソーセージに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について
- 資料1-3 一般社団法人日本食肉加工協会提出資料
- 資料2-1 チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について
- 資料2-2 一般社団法人日本食肉加工協会提出資料
- 資料3 チルドぎょうざ類に関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について
- 資料4 ヒアリング結果概要
- 参考資料1 個別品目ごとの表示ルール見直しのスケジュールイメージ
- 参考資料2 食品表示基準にあるハム、ベーコン、ソーセージ等の定義概要について
- 参考資料3 チルドぎょうざの流通形態による表示方法の違い  
(令和5年度食品表示懇談会第2回資料抜粋)
- 参考資料4 個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について  
(第1回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会資料3)

# ハム類に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 ハム類の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年6月

消費者庁食品表示課

## 1 ハム類の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
<b>ハム類</b>	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
ハム類	<u>骨付きハム</u>	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一を湯煮し、又は蒸煮したもの 三 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	<u>ボンレスハム</u>	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	<u>ロースハム</u>	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	<u>ショルダーハム</u>	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	<u>ベリーハム</u>	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	<u>ラックスハム</u>	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
ハム類	<u>名称</u>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 骨付きハムにあつては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあつては「ボンレスハム」と、ロースハムにあつては「ロースハム」と、ショルダーハムにあつては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあつては「ベリーハム」と、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	<u>原材料名</u>	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあつては「豚もも肉」と、ロースハムにあつては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあつては「豚肩肉」と、ベリーハムにあつては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあつては「豚肩肉」、「豚ロース肉」又は「豚もも肉」と表示する。</p> <p>二 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等と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する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	<u>添加物</u>	<p>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する。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しない。</p>

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品	名称	
ハム類	骨付きハム	<u>骨付きハム</u>
	ボンレスハム	<u>ボンレスハム</u>
	ロースハム	<u>ロースハム</u>
	ショルダーハム	<u>ショルダーハム</u>
	ベリーハム	<u>ベリーハム</u>
	ラックスハム	<u>ラックスハム</u>

# ハム類の表示禁止事項

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
ハム類	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="333 289 1052 325">1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</li><li data-bbox="333 329 2005 436">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。</li></ol>

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	<u>一部修正 本改正後 再検討</u>	フードチェーンをとりまく環境の変化や、製造技術の進化等に沿って、現在JAS規格の見直しを進めている。JAS規格見直しとの整合性や、製造実態に合うよう定義の修正を要望。 (製造工程においてケーシングを行うことが必須となっているが、ケーシングなしでの製造も可能とする改正をする。)
別表4 個別ルール(名称)	<u>定義の改正後 再検討</u>	定義の改正後に、引き続き、業界内で検討を行う。
別表4 個別ルール(原材料名)	<u>定義の改正後 再検討</u>	同上。
別表4 個別ルール(添加物)	<u>定義の改正後 再検討</u>	同上。
別表5 名称規制	<u>定義の改正後 再検討</u>	同上。
別表22 表示禁止事項	<u>定義の改正後 再検討</u>	同上。

※については、引き続き、業界内での検討を行い、他の品目のヒアリングが一巡した後、再度ヒアリングを行う。

# ソーセージに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 ソーセージの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年6月

消費者庁食品表示課

## 1 ソーセージの個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
<b>ソーセージ</b>	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
ソーセージ	<u>ソーセージ</u>	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第4、別表第5及び別表第22のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第4及び別表第22のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下この表及び別表第4のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</p> <p>二 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの</p> <p>三 一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの</p> <p>四 一、二又は三に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるもの</p> <p>五 一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</p>
	<u>クックドソーセージ</u>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。</p>
	<u>加圧加熱ソーセージ</u>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したものを（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。</p>

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
ソーセージ	<u>セミドライソーセージ</u>	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
	<u>ドライソーセージ</u>	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が35%以下のものをいう。
	<u>無塩漬ソーセージ</u>	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
	<u>ボロニアソーセージ</u>	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） 二 「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他この翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたもの
	<u>フランクフルトソーセージ</u>	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
	<u>ウイナーソーセージ</u>	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
	<u>リオナソーセージ</u>	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるボロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。
	<u>レバーソーセージ</u>	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家さん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
ソーセージ	<u>レバーペースト</u>	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄二又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
	<u>家畜</u>	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
	<u>臓器及び可食部分</u>	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
	<u>ケーシング</u>	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
ソーセージ	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 クックドソーセージ</p> <p>イ ポロニアソーセージにあつては「ポロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあつては「フランクフルトソーセージ」と、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、リオナソーセージにあつては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあつては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあつては「レバーペースト」と、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、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあつては「クックドソーセージ」と表示する。ただし、1種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあつては、それぞれ「○○ソーセージ（ポロニア）」、「○○ソーセージ（フランクフルト）」又は「○○ソーセージ（ウインナー）」（○○は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と表示することができる。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書に定める場合は、「ポロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ポロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。</p> <p>二 セミドライソーセージ及びドライソーセージ</p> <p>イ セミドライソーセージにあつては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあつては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあつては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>三 加圧加熱ソーセージ</p> <p>イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 加圧加熱ソーセージであつて、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又はリオナソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「加圧加熱ポロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>四 無塩漬ソーセージ</p> <p>イ 「無塩せきソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 無塩漬ソーセージであつて、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「無塩せきポロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>ニ 無塩漬ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱」（ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
ソーセージ	<u>原材料名</u>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「豚肉」、「グリンピース」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等と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する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>二 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、一の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」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する。</p> <p>三 レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、一の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と家畜、家きん及び家兎との別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、家畜、家きん又は家兎との肝臓が一種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。</p> <p>四 魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、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する。</p> <p>五 使用した砂糖類が2種類以上の場合、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	<u>添加物</u>	<p>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する。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しない。</p>

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品	名称
ボロニアソーセージ	<u>ボロニアソーセージ</u>
フランクフルトソーセージ	<u>フランクフルトソーセージ</u>
ウインナーソーセージ	<u>ウインナーソーセージ</u>
リオナソーセージ	<u>リオナソーセージ</u>
レバーソーセージ	<u>レバーソーセージ</u>
レバーペースト	<u>レバーペースト</u>
ソーセージ ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージ	<u>クックドソーセージ</u>
セミドライソーセージ	<u>セミドライソーセージ</u>
ドライソーセージ	<u>ドライソーセージ</u>
原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ	<u>ソフトサラミソーセージ</u>
原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したドライソーセージ	<u>サラミソーセージ</u>
加圧加熱ソーセージ	<u>加圧加熱ソーセージ</u>
無塩漬ソーセージ	<u>無塩せきソーセージ</u>

## ○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
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	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあつては3%を超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあつては5%を超える場合に限る。）	でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。

20に記載されている通りに記載したため。

## ○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・でん粉含有率
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	表示事項	表示の方法
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	備考 別紙様式1の備考の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定による。

20に記載されている通りに記載したため。

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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」、「ベリーハム」、「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</li> <li>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</li> <li>3 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</li> <li>4 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</li> <li>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。</li> </ol>

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	一部修正 本改正後 再検討	<p>フードチェーンをとりまく環境の変化や、製造技術の進化等に沿って、現在JAS規格の見直しを進めている。<u>JAS規格見直しとの整合性や、製造実態に合うよう定義の修正を要望。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・セミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージの定義に、使用できる原材料に「牛の脂肪層」を追加する。</li> <li>・ドライソーセージの定義に、食品衛生法で認められている加熱殺菌が読み取れるように改正する。</li> </ul>
別表4 個別ルール（名称）	定義の改正後 再検討	定義の改正後に、引き続き、業界内で検討を行う。
別表4 個別ルール（原材料名）	定義の改正後 再検討	同上。
別表4 個別ルール（添加物）	定義の改正後 再検討	同上。
別表5 名称規制	定義の改正後 再検討	同上。
別表19 個別義務表示	定義の改正後 再検討	同上。
別表20 表示の方法	定義の改正後 再検討	同上。
別表22 表示禁止事項	定義の改正後 再検討	同上。

# チルドハンバーグステーキ及び チルドミートボールに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 チルドハンバーグステーキ及び  
チルドミートボールの個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年6月

消費者庁食品表示課

## 1 チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3 食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の個別的義務表示	別表第20 表示の様式・方法	別表第22 表示禁止事項
		横断的義務表示事項に係る個別ルール							
		名称	原材料名	添加物	内容量				
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	
調理冷凍食品	●	●	●	●	—	●	●	●	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	●	●	●	
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	●	
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	●	
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	●	
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	●	
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	●	
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	●	●	●	
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	●	
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	●	
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	
みそ	●	●	●	—	—	●	—	●	
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	●	
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	●	
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	●	
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	●	
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	—	
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	●	●	●	
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	●	
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	●	

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

用語	定義
<u>チルドハンバーグステーキ</u>	<p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの</p>
<u>臓器及び可食部分</u>	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
<u>つなぎ</u>	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
<u>具</u>	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項一に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

用語	定義
<p><u>チルドミートボール</u></p>	<p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものをいう。）を加えたもの</p>
<p><u>臓器及び可食部分</u></p>	<p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</p>
<p><u>つなぎ</u></p>	<p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
<p><u>名称</u></p>	<p>「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と表示する。</p>
<p><u>原材料名</u></p>	<p>使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース及び具の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等と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する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」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する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ニ 魚肉は、イの規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、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する。</p> <p>二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>三 具を加えた場合における具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等と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する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
<p><u>添加物</u></p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一 使用した添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあってはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあっては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ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する。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しない。</li> <li>二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</li> </ul>
<p><u>内容量</u></p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあっては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
<p><u>名称</u></p>	<p>「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであって一種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。</p>
<p><u>原材料名</u></p>	<p>使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソースの原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等と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する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」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する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

表示事項	表示の方法
<p><u>添加物</u></p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ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する。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しない。</li> <li>二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</li> </ul>
<p><u>内容量</u></p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあっては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品	名称
チルドハンバーグステーキ	<u>チルドハンバーグステーキ</u>
	<u>チルドハンバーグ</u>
チルドミートボール	<u>チルドミートボール</u>

## ○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
チルドハンバーグステーキ 及びチルドミートボール	<u>調理方法</u>	食品の特性に応じて表示する

○別表第20： 様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方cm以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
<p><u>チルドハンバーグステーキ</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</li> <li>3 原料食肉を2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</li> <li>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</li> <li>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。</li> </ol>
<p><u>チルドミートボール</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</li> <li>3 2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</li> <li>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</li> <li>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。</li> </ol>

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	<u>廃止</u>	販売温度帯等による表示方法の違いによる個別ルールが存在が食品表示の複雑さの一因となっており、 <u>横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、消費者への分かり易さにつながる</u> ことから、 <u>冷凍ハンバーグ等の個別ルールである調理冷凍食品と同様に廃止する方向で見直すこととする。</u>
別表4 個別ルール（名称）	<u>廃止</u>	同上。
別表4 個別ルール（原材料名）	<u>廃止</u>	同上。
別表4 個別ルール（添加物）	<u>廃止</u>	同上。
別表4 個別ルール（内容量）	<u>廃止</u>	同上。
別表5 名称規制	<u>廃止</u>	同上。
別表19 個別義務表示	<u>廃止</u>	同上。
別表20 表示の方法	<u>廃止</u>	同上。
別表22 表示禁止事項	<u>廃止</u>	同上。

# チルドぎょうざ類に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 チルドぎょうざ類の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年6月

消費者庁食品表示課

# 1 チルドぎょうざ類の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
<b>チルドぎょうざ類</b>	●	●	●	●	●	●	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
チルドぎょうざ類	<u>チルドぎょうざ類</u>	あんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものを含む。）を包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	<u>チルドぎょうざ</u>	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。
	<u>チルドしゅうまい</u>	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。
	<u>チルド春巻</u>	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。
	<u>チルドぱおず</u>	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
チルドぎょうざ類	<u>あん</u>	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切り、若しくはひき肉したもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）を細切り、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第4のチルドぎょうざ類の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。
	<u>食肉</u>	食用に供される獣鳥の肉をいう。
	<u>臓器及び可食部分</u>	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう
	<u>魚肉</u>	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	<u>つなぎ</u>	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく等で、あんに加えるものをいう。
	<u>皮</u>	小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもの（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
	<p><u>名称</u></p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドぱおず」（以下「チルドぎょうざ」等」と総称する。）と表示する。</p> <p>二 あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高いものにあつては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。</p> <p>三 あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあつては20%未満、チルドしゅうまいにあつては25%未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあつては10%未満である場合は、二の規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p>
<p>チルドぎょうざ類</p>	<p><u>原材料名</u></p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1)「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚脂」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあつては「香辛料」と、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>(2)使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」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する。</p> <p>(3)使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油脂」等と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する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、「ラード」、「にんにく」、「しょうゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。<sup>61</sup></p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
チルド ぎょうざ類	<u>添加物</u>	次に定めるところにより表示する。 一 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項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、添付油等の原材料に添加したものにあっては、添付油等の原材料名の表示に併記して、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する。 二 一の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したもの及び添付油等の原材料に添加したものに区分して、添付油等の原材料に添加したものにあっては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。
	<u>内容量</u>	食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあっては製品及びこれらのものの合計の重量並びに製品の重量を、これらを添付しないものにあっては製品の重量を、g 又は k g の単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と表示する。

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	<u>チルドぎょうざ</u>
		<u>チルドしゅうまい</u>
		<u>チルド春巻</u>
		<u>チルドぱおず</u>

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
チルドぎょうざ類	<u>調理方法</u>	「加熱調理すること」等と表示する。
	<u>皮の率</u> (チルドぎょうざ又はチルドぱおずにあつては45%、チルドしゅうまいにあつては25%、チルド春巻にあつては50%を超える場合に限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
	<u>「チルド」の用語</u>	「チルド」と表示する。
	<u>「魚肉」の用語</u> (あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高い場合にあつて、商品名の一部として使用した主たる魚肉の名称を表示していない場合に限る。)	「魚肉」と表示する。
	<u>「野菜」の用語</u> (あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあつては20%未満、チルドしゅうまいにあつては25%未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあつては10%未満である場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を表示していない場合に限る。)	この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」と表示する。

## ○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・皮の率
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・調理方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
チルドぎょうざ類	<p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>二 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる</p> <p>一 「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「魚肉」の用語は、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
チルドぎょうざ類	<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。</p>

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎょうざ	食肉	30%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	10%
	えび	15%
	かに	10%
	その他	10%
チルドしゅうまい	食肉	40%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	15%
	えび	10%
	かに	10%
	その他	10%

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルド春巻	食肉	30%
	牛肉	10%
	豚肉	10%
	鶏肉	10%
	えび	10%
	かに	8%
	その他	10%
チルドぱおず	食肉	30%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	15%
	えび	10%
	かに	8%
	その他	10%

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	<u>廃止</u>	業界団体等がないことから、製造している事業者から聞き取りを行った。その結果、事業者からは、冷凍ぎょうざの個別ルールである調理冷凍食品と同様に廃止することについて、 <u>賛否はあったが、販売温度帯による表示方法の違いがなくなるよう、消費者庁として、懇談会取りまとめの方向性にそって、横断的な基準に合わせる方向で見直すこととする。</u>
別表4 個別ルール（名称）	<u>廃止</u>	同上
別表4 個別ルール（原材料名）	<u>廃止</u>	同上
別表4 個別ルール（添加物）	<u>廃止</u>	同上
別表4 個別ルール（内容量）	<u>廃止</u>	同上
別表5 名称規制	<u>廃止</u>	同上
別表19 個別義務表示	<u>廃止</u>	同上
別表20 表示の方法	<u>廃止</u>	同上
別表22 表示禁止事項	<u>廃止</u>	同上

# 令和6年度食品表示懇談会

## 第3回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

### 議事次第

【日時】 令和6年7月22日（月）10:00～12:00

【場所】 株式会社シード・プランニング セミナールーム

#### 【議題】

1. 開会
2. マーガリン類の個別品目ルールの説明及びヒアリング  
(日本マーガリン工業会)
3. みその個別品目ルールの説明及びヒアリング  
(全国味噌工業協同組合連合会)
4. 炭酸飲料の個別品目ルールの説明及びヒアリング  
(一般社団法人全国清涼飲料連合会)
5. 閉会

#### 【配布資料】

- 資料1-1 マーガリン類に関する個別品目ごとの表示ルールの  
見直しの検討について
- 資料1-2 日本マーガリン工業会提出資料
- 資料2-1 みそに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について
- 資料2-2 全国味噌工業協同組合連合会提出資料
- 資料3-1 炭酸飲料に関する個別品目ごとの表示ルールの  
見直しの検討について
- 資料3-2 一般社団法人全国清涼飲料連合会提出資料
- 資料4 ヒアリング結果概要
- 資料5 澤木委員提出資料
- 参考資料1 個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について  
(第1回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会資料3)
- 参考資料2 個別品目ごとの表示ルール見直しのスケジュールイメージ
- 参考資料3 令和5年度食品表示懇談会取りまとめ

# マーガリン類に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 マーガリン類の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年7月

消費者庁食品表示課

## 1 マーガリン類の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
<b>マーガリン類</b>	●	●	●	●	—	●	●	●	—
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
マーガリン類	<u>マーガリン</u>	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第4のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第18のマーガリン類の項において同じ。）が80%以上のものをいう。
	<u>ファットスプレッド</u>	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 一 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のもの 二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可塑性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。

食品	表示事項	表示の方法
マーガリン類	<u>名称</u>	次に定めるところにより表示する。 一 マーガリンにあつては「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。 二 ファットスプレッドにあつては、「ファットスプレッド」と表示する。ただし、流動状のものにあつては名称の次に括弧を付して「流動状」と表示し、風味原料を加えたものにあつては「風味ファットスプレッド」と表示し、糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては名称の次に括弧を付して「加糖」と表示する。

食品	表示事項	表示の方法
マーガリン類	<p><u>原材料名</u></p>	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と表示することができる。</p> <p>二 食用油脂以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「粉乳」、「いちごジャム」、「食塩」、「カゼイン」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示するほか、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、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にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	<p><u>添加物</u></p>	<p>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する。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しない。</p>

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
マーガリン類	マーガリン	<u>マーガリン</u>
	ファットスプレッド	<u>ファットスプレッド</u>
	風味ファットスプレッド	<u>風味ファットスプレッド</u>

## 19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
マーガリン類	<u>油脂含有率</u> (ファットスプレッドに限る。)	%の単位で、単位を明記して表示する。
	<u>名称の用語</u> (商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	別表第4のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示する。

## 20 : 様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・油脂含有率
- ・原材料名
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
マーガリン類	備考 別記様式 1 の備考の規定による。	第 8 条各号（第 3 号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所 に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	<u>現状維持</u>	消費者にも商品の内容が理解しやすく、品質の維持等をもたらしていることから存置。
別表4 個別ルール（名称）	<u>現状維持</u>	今後のJAS規格見直しに合わせて検討する。
別表4 個別ルール（原材料名）	<u>現状維持</u>	季節によって、マーガリン類は固さを油脂類の調合により変更させており、横断的表示事項（重さ順）のみでは、表示の変更が常に起こってしまう可能性があるため存置。
<u>別表4 個別ルール（添加物）</u>	<u>廃止</u>	ただし書きの規定が全ての食品に適用されることになれば、この規定を存置する理由はない。
別表5 名称の規制	<u>現状維持</u>	今後のJAS規格見直しに合わせて検討する。
別表19 個別義務表示	<u>現状維持</u>	油脂含有率の表記及び包装容器表面の名称用語の使用は、消費者にとっても分かり易いことから存置。
別表20 表示の方法	<u>現状維持</u>	名称の用語は、分かり易くしていることから存置。

# みそに関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 みその個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年7月

消費者庁食品表示課

## 1 みその個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
みそ	<u>みそ</u>	次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。 一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもので若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの 二 一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第4のみその項において同じ。）等を加えたもの
	<u>米みそ</u>	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	<u>麦みそ</u>	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	<u>豆みそ</u>	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。
	<u>調合みそ</u>	この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
みそ	<u>名称</u>	米みそにあつては「米みそ」と、麦みそにあつては「麦みそ」と、豆みそにあつては「豆みそ」と、調合みそにあつては「調合みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたものであつて、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあつては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。
	<u>原材料名</u>	<p>使用した原材料を、<u>次の一及び二の区分により</u>、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等と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する。ただし、「調合みそ」であつて、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を2種類以上混合したものにあつては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」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、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>二 原料以外の原材料にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」等と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する。</p>

	食品	名称
みそ	米みそ	<u>米みそ</u>
	麦みそ	<u>麦みそ</u>
	豆みそ	<u>豆みそ</u>
	調合みそ	<u>調合みそ</u>

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
みそ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 <u>食品衛生法施行規則</u>（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つては、「<u>純</u>」、「<u>純正</u>」その他<u>純粹</u>であることを示す用語</li> <li>2 「<u>天然</u>」又は「<u>自然</u>」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「<u>天然醸造</u>」の用語を除く。）</li> <li>3 <u>醸造期間</u>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。</li> <li>4 <u>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</u>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</li> </ol>

項目	見直し要望	
別表3 定義	<u>現状維持</u>	日本の伝統的なみその定義がここでなされていることから、現状維持を希望。
別表4 個別ルール（名称）	<u>現状維持</u>	同上。
<u>別表4 個別ルール（原材料名）</u>	<u>廃止</u>	廃止することについての要望はないが、懇談会取りまとめの方向性にそって、重量順に表示する横断的な基準に合わせる方向で見直すこともやむを得ないと考える。
別表5 名称規制	<u>現状維持</u>	別表3と同じ。
別表22 <u>表示禁止事項</u>	<u>一部改正</u> 一部廃止 その他現状維持	表示禁止事項について、以下のものは、 <u>横断的な基準により対応可能であるため、廃止しても問題ない。</u> 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 その他、1～3については横断的な基準では対応できず、制定された当時より、みその表示として問題となりやすい事項であり、みその製造は小規模事業者も多く、団体の会員、非会員に区別なく統一した表示禁止事項として現状維持を希望。

## 第3回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

# みそ



- 全国味噌工業協同組合連合会とは
- みその生産量
- みその歴史
- みそ品質表示基準 制定の経緯
- 各項目ごとの検討事項に対する考え
- 団体の意見



全国味噌工業協同組合連合会  
Japan Federation of Miso Manufacturers Cooperatives

# 全国味噌工業協同組合連合会とは

## ■ 設立

昭和35年12月19日

前身の全国味噌工業組合連合会は昭和15年1月設立

## ■ 事業内容

味噌に関連する情報の収集と発信

消費者ニーズに即した対応策

原材料の安定的な確保のための施策

消費者・マスコミなどへの広報活動

## ■ 会員組織

46組合781企業（2023年7月1日現在）

経済産業省工業統計による2019年時点の味噌製造業事業所数は1077か所

## ■ 関連組織

みそ健康づくり委員会

一般社団法人中央味噌研究所

全国味噌業公正取引協議会

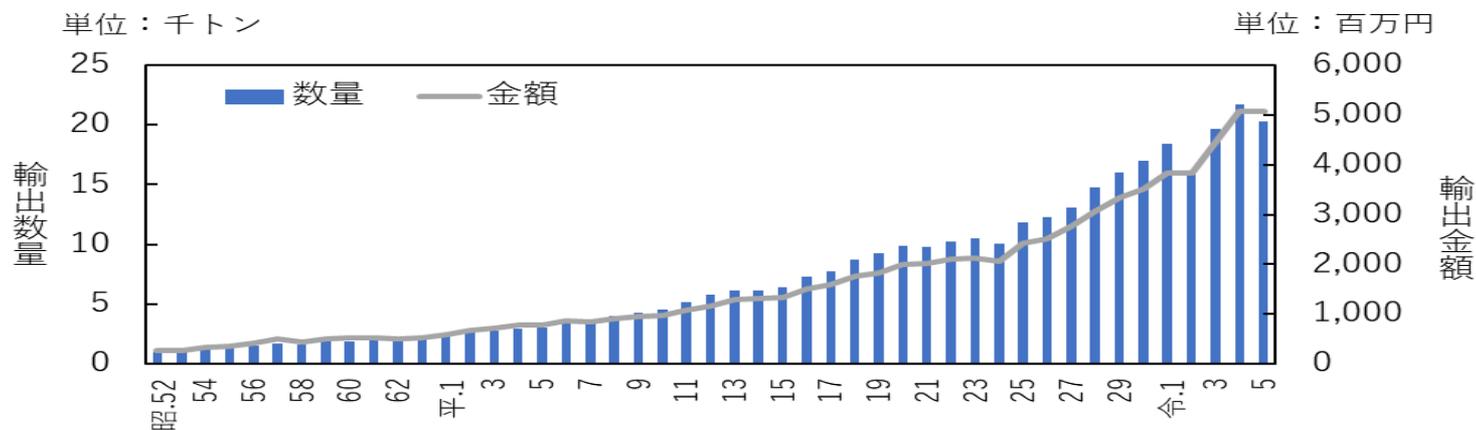
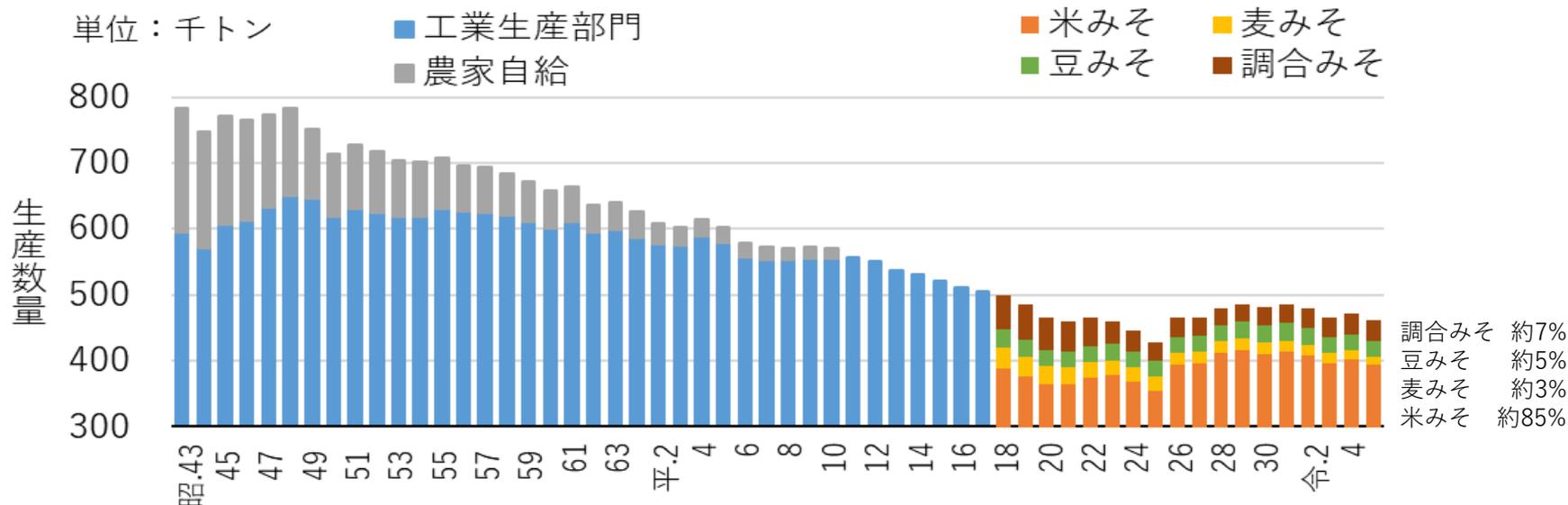
## ■ 所在地

〒104-0033 東京都中央区新川1-26-19

全中・全味ビル2F



# みその生産量



生産数量 出典：農水省「我が国の食料需給率 食糧需給レポート」, 「米麦加工食品生産動態統計調査」, (一社) 食品需給研究センター  
 輸出数量/金額 出典：財務省貿易統計

# みその歴史

## みその起源

中国大陸や朝鮮半島から7世紀ごろ伝えられた？  
古代中国の「醬」「鼓」がルーツとも  
しょう/ひしお し/くき



## 飛鳥/奈良時代

大宝律令(701年)に「未醬」の文字 みしょう→みしょ→みそ  
未醬は 大豆発酵食品 宮中で用いた



## 平安時代

みそはまだ貴重品、貴族や僧侶が食す  
食べ物に付けたりなめたり



## 鎌倉/室町時代

みそ汁が武士～庶民に広まる  
一汁一菜の普及



## 戦国時代

軍事戦略として みそ生産の奨励  
武田信玄、徳川家康、伊達政宗など

## 江戸時代

みそ文化成熟  
各地で郷土みそが造られる



## 現代へ

醬(しょう/ひしお)：獣や魚の肉をすりつぶし、酒と塩を混ぜてつけ込み、発酵させたもの。  
鼓(し/くき)：大豆を発酵させたもの。

# みそ品質表示基準 制定の経緯

**S41** 消費者・農林省より  制定の要望 → 3年にわたり検討

S38 しょうゆJAS制定  
S41 農林大臣賞の  
広告利用禁止通知

**S45** JAS法改正  
格付けをしないものについても品質表示基準を原則義務付け

規格化は現状では困難と判断  
将来的には規格を検討する前提で、まずは品質表示基準を検討  
することに

**S46** 紛らわしい表示が問題に  
天然・自然、純正、熟成、受賞名、薬効等  
東京都、公正取引委員会、長野県、問屋団体より指摘

「無承認無許可医薬品の  
指導取締りについて」  
が出される(通称46通知)

**S49** **みそ品質表示基準制定**  
定義、名称、原材料、内容量、製造年月日、表示禁止事項など

**H16** みその表示に関する公正競争規約 告示・施行

H21(2009) CODEXアジア地域規格  
Fermented Soybean Paste制定

**H23** みそ品質表示基準改正 だし入りみそも「みそ」に含まれることを明文化

輸出が伸び、海外の類似製品との区別が問題に

**R4** みそ生産行程JAS制定 

海外に向けて日本の「みそ」を明確化(定義は食品表示基準と同様)

# 各項目ごとの検討事項 に対する考え／定義

## ➤ 現在の生産流通状況等、時代に沿ったものか。

→歴史的経緯から見ても、みそは大豆を主原料として、麴をつくり、塩とともに仕込んだ発酵食品であることは明らかです。

「みそ」の定義は、みその成分を形作るのに必要な原材料だけでなく、伝統的な製造方法も包含した書きぶりになっており、柔軟かつ的確に日本の「みそ」を表しています。

みそには甘みそ・甘口といった味による分け方がありますが、それらは個人の主観や地域の考え方により判断が異なる可能性があります。

赤みそ・白みそといった色による分け方もありますが、それらは見ればわかることから、わざわざ表示する必要はないだろうと当時考えられました。

こうした理由から、原料で分けることが最も明確であるということになり、品表制定当時から生産の主流であった「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」という3つの定義が最初に考えられました。

その上で、「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」には当てはまらないみそ（合わせみそや異種原料を使ったみそ）についても含める必要があることから、「みそ」という上位概念が考えられ、さらに検討の結果、「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」以外のみそを全て「調合みそ」と呼ぶことになりました。

このように、みそは伝統的に用いてきた原材料や製造方法があります。それらは現代においても変わるものではないと考えます。

# 各項目ごとの検討事項 に対する考え／定義

- **新商品等の開発の際に、定義が開発の阻害になっていないか。**
  - ➔ みそと異なる原材料や製造方法の新商品が開発された場合は、消費者の合理的な選択に資するため、それが明確にわかるように表示される必要があります。  
みそを支持してくださっている消費者の要望にお応えするためにも、明確な定義は必要と考えます。  
なお、会員企業から「定義が開発の阻害になっている」とのクレームをこれまで聞いたことはありません。
  
- **事業者間取引ではなく消費者に向けた表示として必要か。**
  - ➔ 加工用途などの事業者間取引における表示は、結局のところ、最終製品の表示にも関わってきます。そのため事業者間取引であっても一般消費者向けと同様の名称を表示する必要があると考えます。
  
- **消費者の自主的かつ合理的な選択の観点から、どういう点で役に立っているのか。**
  - ➔ 今現在の定義に沿った「みそ」というものを消費者も理解しており、また事業者もそれに沿った製品を製造しています。  
そうすることで、事業者・消費者双方が同じ認識で、消費者は製品を選択することができます。

# 各項目ごとの検討事項 に対する考え / 名称、表示禁止事項

- **規定している名称が実態にあっているのか。**
  - 原材料を基準に名称を決めています。  
事業者もこの基準に沿ったものを製造しており、実態にあっています。
  
- **例えば、天然・自然の用語を、個別の表示禁止事項から削除すると、天然・自然の用語の表示の有無だけで違反かどうかを判断するものではなく、表示禁止事項のない他の品目同様に、商品ごと個別のケースとして、違反かどうかを判断することとなる。**
  - 純・純正、天然・自然、醸造期間等の用語は、醸造食品に特に多く見られる表現です。  
過去において、みそ業界でこのような表示をする製品が多かったことからこの規定ができたという背景があります。  
こうした規定が法令にあることで、消費者の合理的な選択に資するものとなっています。

# 団体の意見／別表第3 定義

案	現行		
<p style="text-align: center;"><b>現状維持を要望します</b></p> <p><b>【理由】</b>          みそは日本の伝統的食文化を支える食品です。          みそに類似した食品は各国にあります、          「みそ」は日本にしかありません。</p> <p>この定義を修正もしくは廃止した場合、          「みそ」という食品があいまいになり、か          えって消費者の著しい混乱を招きます。日          本の伝統が消えてしまうおそれがあります。          海外の類似食品との区別もできなくなりま          す。</p>	みそ	みそ	<p>次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。</p> <p>一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの</p> <p>二 一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。）等を加えたもの</p>
		米みそ	<p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したものを（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p>
		麦みそ	<p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したものを（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p>
		豆みそ	<p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものを（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。</p>
		調合みそ	<p>この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。</p>

# 団体の意見／別表第4 名称、原材料名

案	現行		
<p style="text-align: center;"><b>現状維持を要望します</b></p> <p>【理由】 定義と同様です。</p>	みそ	名称	<p>米みそにあつては「米みそ」と、麦みそにあつては「麦みそ」と、豆みそにあつては「豆みそ」と、調合みそにあつては「調合みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたものであつて、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあつては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。</p>
<p style="text-align: center;"><b>廃止もやむを得ないと考えます</b></p> <p>【理由】 個別の品質表示基準は、主原料を先に、副原料を後に、という考え方をもとに規定されており、現状においても品目の特徴を表しているものと考えます。 しかし、一律重量順表示という考え方が消費者にとってわかりやすいとの判断であれば、廃止しても問題ないと考えます。</p>	みそ	原材料名	<p><u>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</u></p> <p><u>一 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等と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する。ただし、「調合みそ」であつて、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を二種類以上混合したものにあつては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」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、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</u></p> <p><u>二 原料以外の原材料にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」等と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する。</u></p>

# 団体の意見／別表第5 名称規制

案	現行		
<p style="text-align: center;"><b>現状維持を要望します</b></p> <p>【理由】 定義と同様です。</p>	みそ	米みそ	米みそ
		麦みそ	麦みそ
		豆みそ	豆みそ
		調合みそ	調合みそ

# 団体の意見／別表第22 表示禁止事項

案	現行	
<p><b>項目1～3は現状維持を要望します</b> <b>項目4は廃止しても差し支えないと</b> <b>考えます</b></p> <p>【理由】 これらは品質表示基準制定当時問題となっていた表示に関するもので、1～3は用語の定義、4は横断的な禁止事項です。 いずれも、現代においても問題となりやすい表示であることは変わりありません。</p> <p>1～3は、みそでとくによく使われる用語であり、横断的ルールでは読めない内容です。 これらを修正または廃止した場合、公正競争規約しか規制するものがなくなり、規約の会員と会員外で同じ用語でも異なる意味合いの表示が発生したり、紛らわしい表示が混在することになり、消費者の合理的な選択を阻害するおそれがあります。</p> <p>4は、かつて受賞表示が一律禁止となっていたことから盛り込まれていますが、現在は正しい表示であれば受賞表示は許容されています。また横断的ルールでも読める内容です。そのため廃止しても差し支えないと考えます。</p>	<p>みそ</p>	<p>1 食品衛生法施行規則（以下この表において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用したものにあつては、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>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。）</p> <p>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。</p> <p><u>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</u></p>

# 団体の意見／全体

みそ	案	現行
別表第3 定義	現状維持	みそ { 米みそ 麦みそ 豆みそ 調合みそ
別表第4 名称	現状維持	「米みそ」 「麦みそ」 「豆みそ」 「調合みそ」 「○○みそ（だし入り）」
別表第4 原材料名	廃止	大豆、穀類、食塩を重量順に ↓ 砂糖類、風味原料等を重量順に
別表第5 名称規制	現状維持	「米みそ」 「麦みそ」 「豆みそ」 「調合みそ」
別表第2 表示禁止事項	1～3は現状維持 4は廃止	1 純・純正 2 天然・自然 3 醸造期間 4 受賞・推奨表示

# 炭酸飲料に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 炭酸飲料の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年7月

消費者庁食品表示課

## 1 炭酸飲料の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
<b>炭酸飲料</b>	●	●	●	—	—	—	—	—	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
炭酸飲料	<u>炭酸飲料</u>	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 一 水に二酸化炭素を圧入したもの 二 一に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの
	<u>フレーバリング</u>	この表の中欄に掲げる炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。 一 香料 二 果汁又は果実ピューレー 三 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物 四 乳又は乳製品

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
炭酸飲料	<p><u>名称</u></p>	<p>「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。</p>
	<p><u>原材料名</u></p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>二 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>三 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p> <p>四 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあつては、水の表示は、省略することができる。</p>

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
炭酸飲料	<u>「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語</u>

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	<u>廃止</u>	横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、定義が廃止されても、影響は無いと考えられる。
別表4 個別ルール（名称）	<u>廃止</u>	横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、定義が廃止されても、影響は無いと考えられる。
別表4 個別ルール（原材料名）	<u>廃止</u>	横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、定義が廃止されても、影響は無いと考えられる。しかしながら、「印刷瓶」に関する王冠へ表示する場合の糖類の表示方法については、王冠に表示できる表示面積を考慮し、引き続き、短縮した表示方法が可能となるよう要望する。
別表22 表示禁止事項	<u>廃止</u>	表示禁止事項が廃止されても、横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられる。

## 2. 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する 検討会について

# 令和5年度 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会

## 検討項目

分かりやすい栄養成分表示の取組として、我が国における包装前面栄養表示（以下「FOPNL」という。）の在り方等について検討を行う。

## スケジュール及び進め方

分かりやすい栄養成分表示の取組等について、2023（令和5）年度中に3回程度検討を行い、日本版FOPNLの基本的な方向性の中間取りまとめを作成する。

- ・ 第1回 2023（令和5）年11月2日
- ・ 第2回 2024（令和6）年1月31日
- ・ 第3回 2024（令和6）年3月12日

## 構成員

五十音順・敬称略

氏名	所属
阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
石見 佳子	東京農業大学 総合研究所 教授
坂口 景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部 依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
中村 伸一郎	オール日本スーパーマーケット協会 常務理事
森田 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表
渡邊 健介	一般財団法人 食品産業センター 参与

# 《中間取りまとめ》 我が国におけるFOPNLの検討の方向性

- ✓ 我が国の栄養課題を解決するために重要な栄養成分等として、日本版FOPNLの対象となり得る栄養成分等は、義務表示に位置付けられている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムとすること。
- ✓ 栄養成分等の量の表示を利活用しやすくするために、対象となる栄養成分の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示すること。
- ✓ 食品関連事業者の実情を踏まえて自主的な取組を推進するため、任意表示の取組と位置付けた上で、一定のルールが必要であること。

# 令和6年度 第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会

## 議事次第

日時：令和6年7月24日（水）

13：00～15：00

場所：銀座ユニーク7丁目 N401

### 1 開会

### 2 議事

- (1) 検討の方向性及び主な論点（案）
- (2) 対象外とすべき食品区分
- (3) 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）
- (4) 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法
- (5) その他

### 3 閉会

#### <資料>

- 資料1 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催要領
- 資料2 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について
- 資料3 日本版包装前面栄養表示に関する検討の方向性及び主な論点（案）
- 資料4 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催スケジュール等
- 資料5 対象外とすべき食品区分
- 資料6 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）
- 資料7 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法

- 参考資料1 我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性
- 参考資料2 コーデックス委員会における包装前面栄養表示ガイドライン
- 参考資料3 諸外国等における取組について
- 参考資料4 国内における食品関連事業者の自主的な取組について

## 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催要領

### 第1 趣旨

2015（平成27）年から容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用添加物には、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に基づき、栄養成分の量及び熱量の表示（栄養成分表示）が義務付けられている。その一方で、食品表示については、食品表示基準において容器包装の見やすい箇所に行うこととされているが、実際の栄養成分表示の表示場所は容器包装の裏面とされることが一般的である。

諸外国では、栄養成分表示の見にくさや分かりづらさを補足する取組として包装前面栄養表示が導入されており、2021（令和3）年11月のコーデックス委員会において、包装前面栄養表示ガイドラインが採択された。国内においても、自主的な取組として包装前面栄養表示を採用する食品関連事業者が存在する。

他方、2023（令和5）年に健康日本21（第三次）が公表され、健康・栄養政策において、健康的で持続可能な食環境づくりが推進されているところである。これを好機として、栄養成分表示等を通して、消費者の健康の維持・増進に資する食環境づくりを後押しすべきタイミングを迎えている。

本検討会は、こうした状況を踏まえ、我が国の包装前面栄養表示について検討するため、消費者庁が開催するものである。

### 第2 検討項目

我が国における包装前面栄養表示に関する施策について検討を行う。

### 第3 スケジュール及び進め方

令和6年度中に5回程度検討を行い、日本版包装前面栄養表示について検討する。

### 第4 構成員

本検討会の構成員は別紙のとおりとし、座長を置く。本検討会には、必要に応じて、関係省庁からオブザーバーを置くことができる。

### 第5 運営

- (1) 本検討会の庶務は、消費者庁食品表示課が行う。
- (2) 本検討会は、原則として、公開とする。ただし、特段の理由があると座長が認めた場合は、本検討会及び検討会資料並びに議事録の全部又は一部を非公開とすることができる。
- (3) この要領に定めるもののほか、検討会の運営に関し必要な事項は、座長が消費者庁と協議の上定める。

(別紙)

「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」構成員名簿

五十音順・敬称略

氏名	所属
阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
○石見 佳子	東京農業大学 総合研究所 参与・客員教授
河野 浩	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 次長
坂口 景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
竹林 純	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部 依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー ・コンサルタント・相談員協会
中村 伸一郎	オール日本スーパーマーケット協会 常務理事
森田 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表

○：座長

<オブザーバー>

厚生労働省・農林水産省

資料 3
R6.7.24
第1回 日本版包装前面栄養表示に関する検討会

## 日本版包装前面栄養表示に関する検討の方向性及び主な論点（案）

### （検討の方向性）

- 令和5年度に開催した「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」において取りまとめた「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」を基本として、まずは対象外とすべき食品区分の検討及び摂取時の量とのかい離が生じる塩蔵品や茶葉などの取扱いを議論しつつ、日本版包装前面栄養表示の具体（ガイドライン原案、様式案及び食品表示基準における位置付け等）を検討してはどうか。
- その一方で、日本版包装前面栄養表示の導入による健康・栄養政策上の効果等の評価項目、栄養成分表示等の表示義務が課されていない生鮮食品やElectronic Commerce サイトへの展開、デジタル技術の活用の可能性については、日本版包装前面栄養表示の具体を踏まえた上での議論が必要となるため、来年度以降の検討事項としてはどうか。

### （主な論点）

- 上記の方向性で検討を進める場合、次の事項についてどのように考えるか。
- 我が国における包装前面栄養表示は消費者の健康の保持・増進に資する取組であることを前提としつつ、加工食品の製造等を行う食品関連事業者が当該制度を理解し、導入しやすい日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案
  - 消費者の視認性を高める取組であることを前提としつつ、食品関連事業者がデザインする食品のパッケージとの調和が図れるような日本版包装前面栄養表示の様式案
  - 日本版包装前面栄養表示の食品表示基準における位置付け

**「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」  
開催スケジュール等**

	開催日	議題等
第1回	2024（令和6）年 7月24日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検討の方向性及び主な論点（案）</li> <li>・ 対象外とすべき食品区分</li> <li>・ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）</li> <li>・ 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法</li> </ul>
第2回	2024（令和6）年 8月下旬頃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2）</li> <li>・ 日本版包装前面栄養表示の様式（1）</li> </ul>
第3回	2024（令和6）年 11月以降	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果</li> <li>・ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（3）</li> <li>・ 日本版包装前面栄養表示の様式（2）</li> </ul>
第4回	2025（令和7）年 1月以降	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本版包装前面栄養表示の様式（3）</li> <li>・ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案（1）</li> </ul>
第5回	2025（令和7）年 2月以降	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案（2）</li> <li>・ 食品表示基準における日本版包装前面栄養表示の位置付け</li> </ul>

### 3. 栄養強化目的で使用した添加物の表示 について

## IV その他決定事項等

(1) 略

(2) 栄養強化目的で使用した添加物

栄養強化目的で使用した添加物については、令和元年度（2019年度）に開催された「食品添加物表示制度に関する検討会」において、原則すべての加工食品に表示する方向で整理されていたが、検討にあたり消費者の意向や事業者への影響について実態調査を実施することが適当であるとされていた。上記の実態調査の結果等を踏まえ、消費者庁において「一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、**栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除する**」とした食品表示基準の改正案を作成し、**手続を進めていくこと**で了承された。

## 5. 食品ロス削減の観点からの課題について

# 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会

## 検討項目

- (1) 今後の食品の期限表示の在り方
  - ・ 食品ロス削減の観点から「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し
  - ・ 賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについて
- (2) その他

## 運営

- (1) 検討会の庶務は消費者庁食品表示課において処理
- (2) 検討会は原則公開（オンライン配信）
- (3) 令和6年度は5回程度開催

## スケジュール

5月27日（月） 第1回検討会  
6月～ 実態調査及びヒアリング  
第2回～検討会  
2025年3月 改正ガイドラインの公表

## 構成員

阿部 徹	一般財団法人食品産業センター 事業推進部 部長
五十君 静信	東京農業大学 食品安全研究センター センター長（座長）
太田 順司	一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所 微生物部 副部長
岡田 由美子	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 第三室 室長
小林 富雄	日本女子大学 家政学部家政経済学科 教授
柴田 識人	国立医薬品食品衛生研究所 生化学部 部長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表