食品表示法について
（品質に関わること）

令和8年11月13日

福島県県中農林事務所

＜本日の内容＞

１．食品表示法の概要

２．生鮮食品の表示と関連制度

（１）生鮮食品の表示ルール

（２）米トレーサビリティ法について

（３）遺伝子組み換え表示制度について

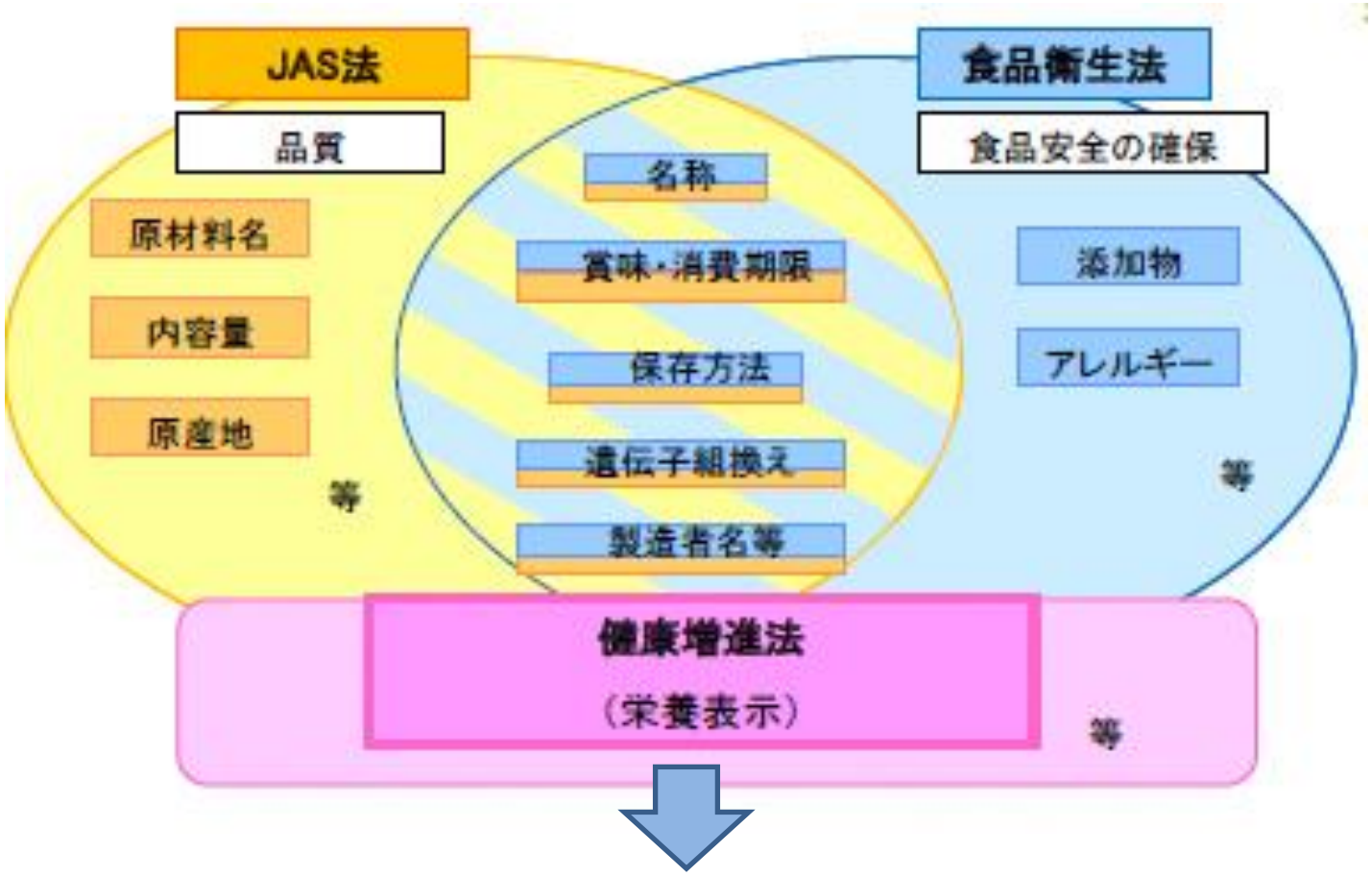
３．加工食品の表示と作成の流れ

（１）加工食品の義務表示事項

（２）実際の表示作成の手順

４．いろいろな食品の表示例

食品表示法とは…



食品表示法

3法の食品表示に関する部分が一元化！

食品表示法とは…

- **目的**：食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保する。
- **食品表示基準**により具体的な表示ルールを規定。

◎**食品表示基準**とは・・・
食品関連事業者が商品に表示すべき事項や方法等のルールを食品表示法第4条に基づき内閣総理大臣が定めたもの。

〈食品表示が必要ない場合〉



① レストランなど、その場で飲食させる場合

② トレーにのせたり、量り売りなど、容器包装に
入れられていない場合



③ 新商品のモニターなど、特定かつ少数の者に
無償で譲渡する場合



生鮮食品

表示義務事項

◆ 名称
◆ 原産地

※ 内容量
※ 販売業者名

原産地について、
輸入品である場合は
原産国名を表示

玄米（精米）は個別に
表示義務事項が定め
られている

※ 計量法で定めた特定商品を密封
して販売する場合は表示が必要
例 ： 袋詰め（密封）された豆類

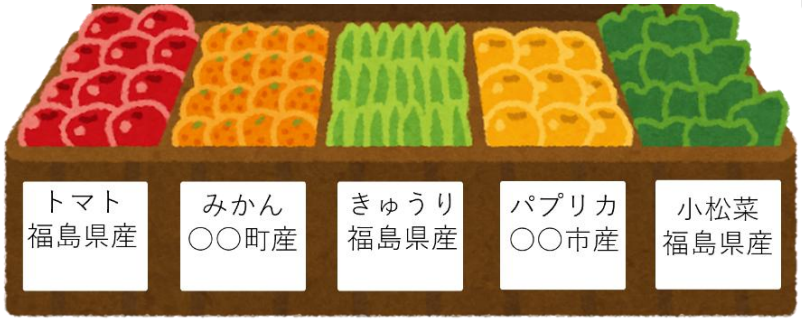
農産物の表示例

名称	きゅうり
原産地	福島県産

名称	大豆
原産地	○○市産
内容量	100g
販売者	○○　○○ 福島県○○市○○1−1

豆類を密封して販売する場合には、
内容量と販売者を表示します。





※品質事項を赤字で示しています。

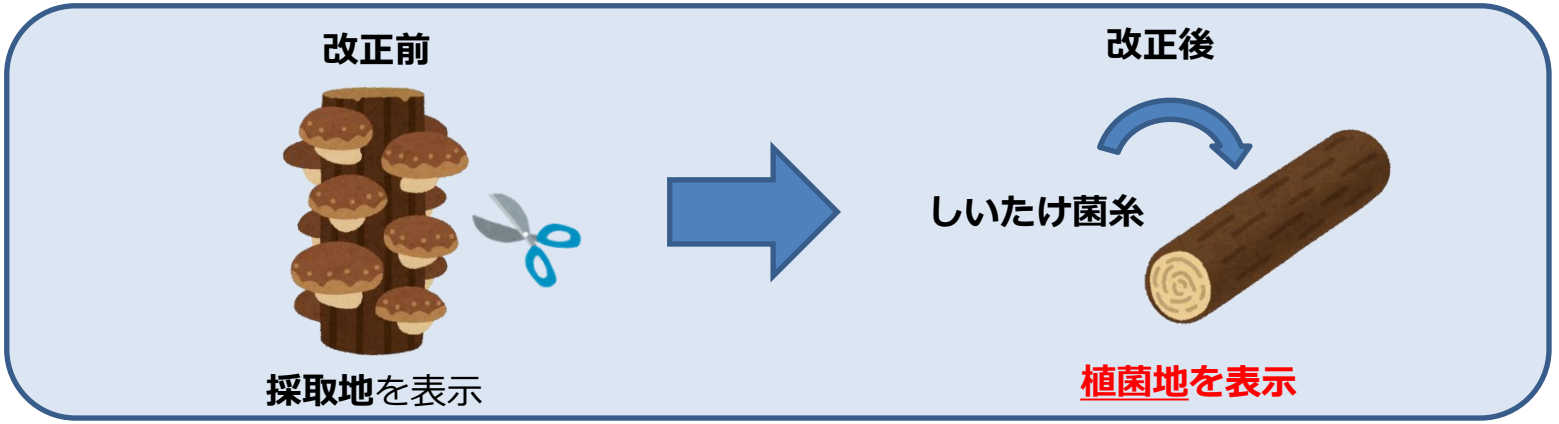
しいたけ（原木又は菌床栽培）の原料原産地表示について

○改正の背景

海外で種菌を植え付けた原木又は菌床しいたけを輸入し、それを国内で収穫して、国産として出荷する例が増加したため、どこ由来の原木又は菌床か消費者が区別できない状況となっていた。

- 令和4年3月30日
  消費者庁の食品表示基準Q&Aが改正され、しいたけについて、**原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示する**ことが示された。
- 対象品目
  生鮮しいたけ 及び **しいたけ加工食品**

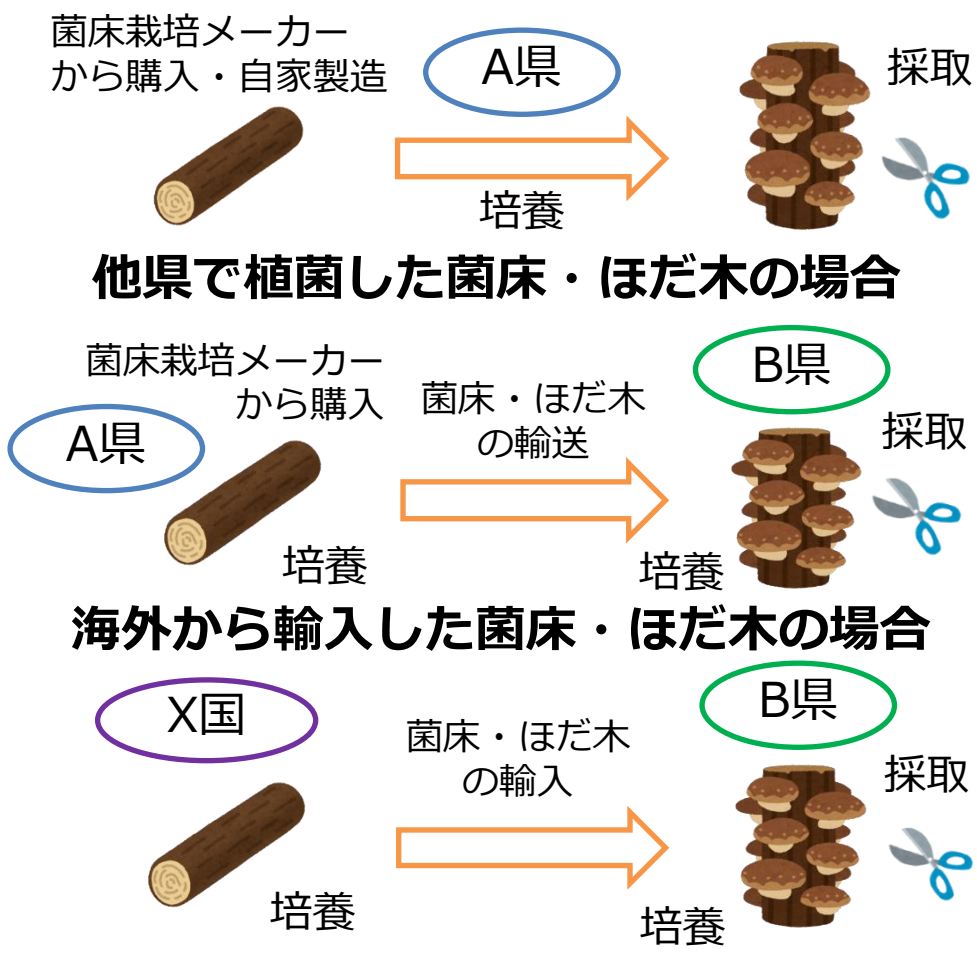
福島県産
しいたけ（菌床）



・原産地は、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を表示します。

・栽培方法（「原木」または「菌床」）を表示します。

	改正前	改正後
同県で植菌した菌床・ほだ木の場合	名　称　しいたけ 原産地　A県 栽培方法　菌床	名　称　しいたけ 原産地　A県 栽培方法　菌床
他県で植菌した菌床・ほだ木の場合	名　称　しいたけ 原産地　B県 栽培方法　菌床 菌床製造地　A県	名　称　しいたけ 原産地　A県 栽培方法　菌床
海外から輸入した菌床・ほだ木の場合	名　称　しいたけ 原産地　B県 栽培方法　菌床 菌床製造地　X国	名　称　しいたけ 原産地　X国 栽培方法　菌床



畜産物（加熱用食肉）の表示例

国産に代えて都道府県名で表示できます。

食肉の種類と部位を表示します。



福島県産　牛ばら肉

個体識別番号 0000000000

10桁の個体識別番号を表示します。

消費期限　〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法　4℃以下で保存

食肉の保存基準は10℃以下ですが、この表示では4℃以下での保存を条件に期限が設定されています。

価格（円）**920**
(税込993)

100g当り（円）**230(税込248)**
内容量（g）**400**

100g当たりの単価を表示します。

加工者：〇〇株式会社
福島県〇〇市〇〇1−1

加工を行う者の氏名又は名称及び加工所の所在地を表示します。

g又はkgの単位で表示します。

※品質事項を赤字で示しています。
「鳥獣の種類」の表示は衛生事項、
「部位」の表示は公正競争規約。

皮を剥いだ鶏肉にあっては、「皮なし」である旨を表示します。

ブラジル産
鶏もも肉（皮なし、解凍品）

解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示します。

消費期限　〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法　4℃以下で保存

価格（円）
100g当り（円）**110(税込118)**
内容量（g）**350**
385
(税込415)

加工者：〇〇株式会社
福島県〇〇市〇〇1−1



水産物（生かき及びふぐを除く）の表示例

国産品は、水域名を表示します。水域名の特定が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名に代えることができます。



福島県沖
ヒラメ
１尾

価格（円）
10,000
(税込10,800)

「魚介類の名称のガイドライン」に従って表示します。

生食用のものは刺身用等、生食用である旨を表示します。

解凍されたものは「解凍」、養殖されたものは「養殖」と表示します。

たい 刺身用（解凍・養殖）
福島県産

消費期限　〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法　4℃以下で保存

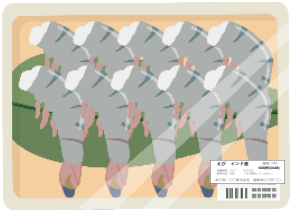
価格（円）
400
(税込432)

加工者：〇〇株式会社　福島県〇〇市〇〇1−1

主たる養殖場が属する都道府県名を表示します。

生食用のものは期限表示及び保存方法を表示します。

生食用のものは加工所の所在地及び加工を行う者の氏名又は名称を表示します。



輸入品は、原産国名を表示します。

えび　インド産

消費期限　〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法　冷凍(-15℃以下)で保存してください。

価格（円）
600(税込648)

内容量
150g

加工者：〇〇株式会社　福島県〇〇市〇〇1−1

冷凍えびを密封して販売する場合には、内容量及び内容量表示に責任を持つ者の氏名（名称）と住所の表示が必要です。



※品質事項を赤字で示しています。

生鮮食品の原産地の表示方法

種類	国産品	輸入品
農産物 （玄米・精米を除く）	「都道府県名」を表示します。 市町村名など一般に知られている地名も表示可能です。	「原産国名」を表示します。 またカリフォルニア・福建省など一般に知られている地名も表示可能です。
畜産物	「国産」である旨を表示します。 主たる飼養地が属する都道府県名や市町村名など一般に知られている地名も表示可能です。	「原産国名」を表示します。
水産物	水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を表示します。 水域名の特定が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名に代えることができます。 また水域名に都道府県名を併記できます。	「原産国名」を表示します。 また水域名を原産国名に併記できます。

表示の方法

- 原則　8ポイント以上
- 表示可能面積が150㎠以下の場合

→　５．５ポイント以上

- 容器包装に入れられた生鮮食品

→　容器包装を開けずに見ることのできる見やすい箇所に表示

- 容器包装に入れられていない生鮮食品

→　製品に近接したポップ等で表示

食品表示基準Q＆A
（消費者庁　食品表示課）

（総則－12）以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

（答）

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの（カット野菜）		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の１（５）において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの（サラダミックス、炒め物ミックス）	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品（調理された食品）であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えるが、加工（新しい属性の付加）には至らないため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ（複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの）		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。 ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。 加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。

玄米及び精米

≪表示事項≫

名称	「玄米」「もち精米」「胚芽精米」「うるち精米（又は精米）」のいずれかを表示します。
原料玄米	「単一原料米」は根拠資料に基づき、産地、品種、産年を表示します。産地は国産品は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名又は一般に知られている地名を表示します。 ブレンド米や、根拠資料がない米の場合、「複数原料米」等の表示を行い、使用割合を表示します。表示事項の根拠となる情報の確認方法を任意で表示できます。
内容量	g又はkgの単位で表示します。
精米時期 調製時期 輸入時期	精米の場合は原料玄米を精白した時期（年月旬又は年月日）を、玄米の場合は原料玄米を調製（もみすり、石抜き、包装等）した時期（年月旬又は年月日）を表示します。輸入品で精米時期又は調製時期が明らかでないものは輸入時期を表示します。 令和４年４月１日から「精米年月日」「調製年月日」「輸入年月日」の事項名は使用できなくなりました。 また調製時期については、**「製」**の漢字に注意しましょう。**「整」**は誤りです。
販売者	氏名又は名称、住所、電話番号を表示します。

（例外）
量り売りなど包装されていないものはPOP表示などで名称と産地を表示します。

根拠資料

○産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合、それらの表示が間違いないことを示す資料を保管する必要があります。（下記の資料）
○表示の根拠を示す資料の保管期間は、調製年月日、精米年月日又は輸入年月日から3年間となります。

生産段階の資料

①又は②のいずれかの資料が必要です。

①農産物検査法による証明を受けたもの
農産物検査証明書（輸入品で、輸出国の公的機関等による証明を受けたものにあっては、輸出国の公的機関等による証明書）

または

②農産物検査法による証明を受けていないもの（ア及びイの書類が必要です。）
ア　どのような種苗を用いて生産されたかが分かる資料（種苗の購入記録等）
イ　全体の作付状況等に対する品種ごとの作付状況が分かる資料(水稲共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌等)

✚

流通実態に応じた資料（生産段階の資料①又は②に加えて）

①及び②の資料が必要です。

①原料米穀について、産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書（輸入品の場合）等

②原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの（調製、精米及び小分けした米についての指示書、原料受払簿、精米記録、とう精台帳、仕様書等）

【表示例】

○単一原料米



産地、品種、産年を表示します。

「玄米」「もち精米」「胚芽精米」「うるち精米（又は精米）」のいずれかを表示します。

名称	玄米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 福島県産　コシヒカリ　令和○年産 農産物検査証明による		
内容量	3kg		
調製時期	○年○月○旬 又は ○年○月○日		
販売者	○○　○○ 福島県○○市○○1−1 電話番号　○○○-○○○-○○○○		

表示の根拠となる情報の確認方法は任意表示ですが、表示するのが望ましいです。

内容量3kg以下のものにあっては8ポイント以上の大きさの文字で表示します。

年月旬または年月日で表示します。
「上旬」：1日～10日
「中旬」：11日～20日
「下旬」：21日～月末日

氏名又は名称、住所及び電話番号を表示します。

○複数原料米（表示の根拠資料がある米を混合した場合）

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産　10割 （福島県産　ｺｼﾋｶﾘ　○年産　7割 福島県産　ﾋﾄﾒﾎﾞﾚ　○年産　3割） 種子の購入記録及び生産記録による確認			
内容量	5kg			
精米時期	○年○月○旬又は○年○月○日			
販売者	○○　○○ 福島県○○市○○1−1 電話番号　○○○-○○○-○○○○			

単一原料米以外の場合は、複数原料米等と表示し、併せて使用割合を表示します。

表示の根拠資料があれば、下に括弧を付して、使用割合の高い順に表示することができます。

内容量が3kgを超えるのものにあっては12ポイント以上の大きさの文字で表示します。

○複数原料米（品種及び産年の表示の根拠資料がない米）

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	10kg			
精米時期	○年○月○旬 又は ○年○月○日			
販売者	○○　○○ 福島県○○市○○1−1 電話番号　○○○-○○○-○○○○			

産地は、米トレーサビリティ法により伝達された産地を表示します。

米トレーサビリティ法の概要



米トレーサビリティ法・・・

米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

【 やること 】

① 取引記録の作成・保存

② 産地情報の伝達

※ 消費者向けの販売の記録は不要

参考 ： 農林水産省パンフレット

記録 取引等の記録の作成・保存

米・米加工品（注1）を
①取引、②事業所間の移動、③廃棄などを行った場合には、
その記録を作成し、保存してください。

・紙媒体・電子媒体いずれでも可。
・保存期間は原則3年。



（注1）本制度の対象品目となる米・米加工品は、以下のとおりです。
- 米穀（玄米・精米・ふるい下米等）
- 米粉や米こうじ等の中間原材料
- 米飯類、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

対象事業者は、対象品目となる米・米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う全ての方（生産者含む）となります。

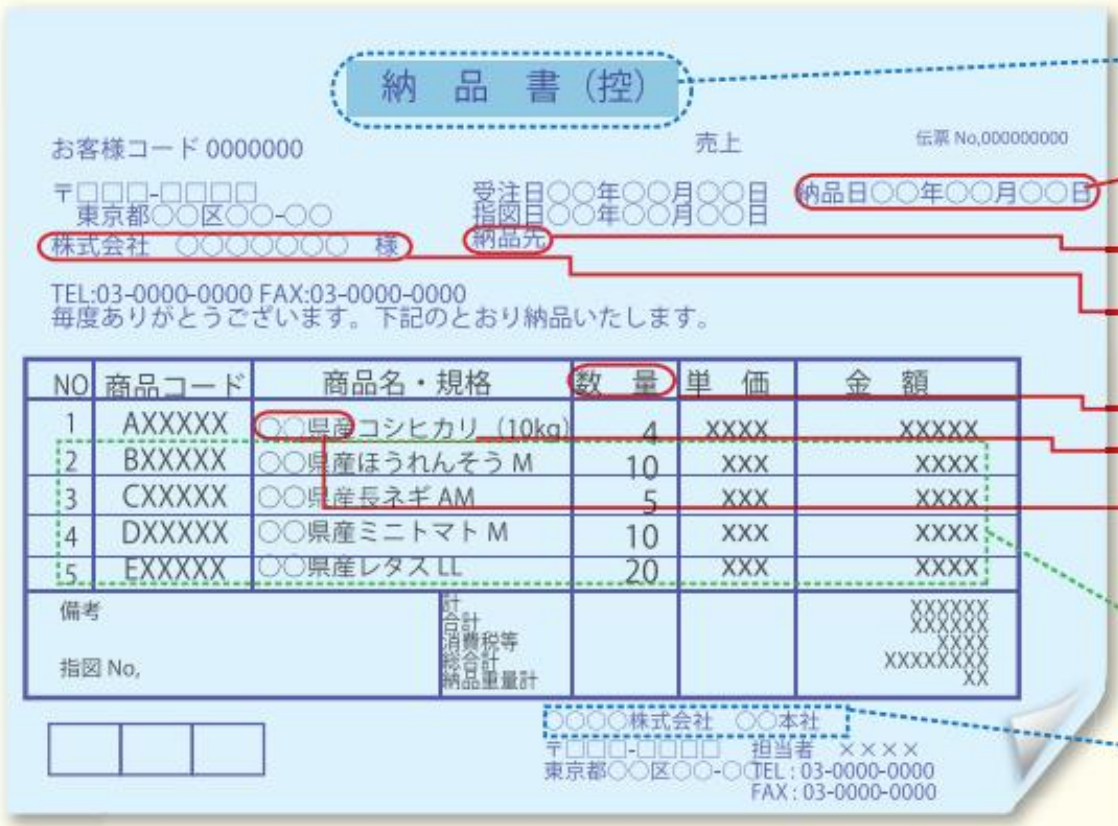
記録事項 | **品名、産地（注2）、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所　等**

（注2）産地の記録の注意点
①「国産」「○○国産」「○○県産」等と記録。
②原材料に占める重量の割合の多い順に記載。
③産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみ記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。
④米飯類、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりんについて、最終的な一般消費者販売用の容器・包装に入れられ、当該容器包装に産地が具体的に明記されている場合は、伝票等への産地の記載は不要。

◆記録を作成・保存していなかった場合には、罰則規定（50万円以下の罰金）が適用になります。

参考 ： 農林水産省パンフレット

実際の取引において取り交わされる伝票類（帳簿でも可）において、下記に掲げる事項が記載されていれば、それを保存しておくことで、記録・保存の義務を果たしたことになります。



納　品　書（控）

お客様コード 0000000　　売上　　伝票 No.000000000

〒□□□-□□□□
東京都○○区○○-○○
株式会社　○○○○○○○　様

受注日○○年○○月○○日
指図日○○年○○月○○日
納品日○○年○○月○○日
納品先

TEL:03-0000-0000 FAX:03-0000-0000
毎度ありがとうございます。下記のとおり納品いたします。

NO	商品コード	商品名・規格	数　量	単　価	金　額
1	AXXXXX	○○県産コシヒカリ（10kg）	4	XXXX	XXXXX
2	BXXXXX	○○県産ほうれんそう M	10	XXX	XXXX
3	CXXXXX	○○県産長ネギ AM	5	XXX	XXXX
4	DXXXXX	○○県産ミニトマト M	10	XXX	XXXX
5	EXXXXX	○○県産レタス LL	20	XXX	XXXX
備考 指図 No.		計 合計 消費税等 総合計 納品重量計			XXXXXX XXXXXX XXXX XXXXXXXX XX

○○○○株式会社　○○本社
〒□□□-□□□□　担当者　××××
東京都○○区○○-○○　TEL：03-0000-0000
FAX：03-0000-0000

書面、電子媒体のいずれでも可能です。
また、納品書に限らず、仕様書、規格書等（これらの組み合わせを含む。）でも可能です。

年月日：搬入・搬出した日
（困難な場合は、受発注日等でも可。）

搬出入した場所
（取引先住所と異なる場合に記載。）

取引先の名称又は氏名

数量：取引において通常用いている単位

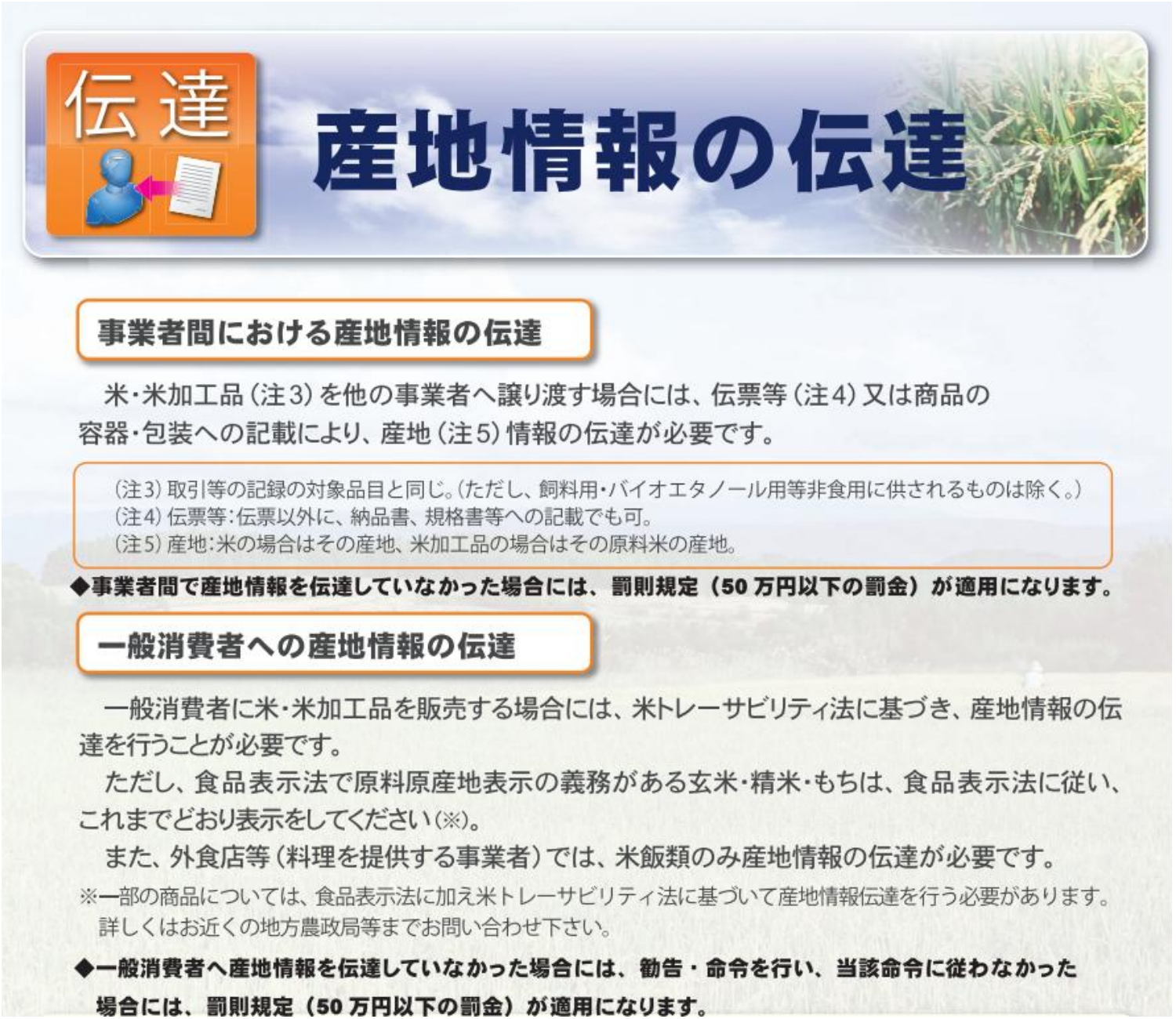
品名：取引において通常用いている名称

産地：「国産」「○○国産」「○○県産」等と記載（上記（注2）を参照。）

食品事故等に迅速に対応するため、「米・米加工品」以外についても、取引等の記録の作成・保存を行うことが期待されます。（義務化は「米・米加工品」のみ。）

入荷時の伝票では、この欄の事業者名が取引先の名称、氏名となります。

参考：農林水産省パンフレット



※ 消費者向けの販売の記録は不要　　参考：農林水産省パンフレット

小売店における一般消費者への産地情報伝達手段

○　産地情報を商品へ直接記載することにより伝達する場合

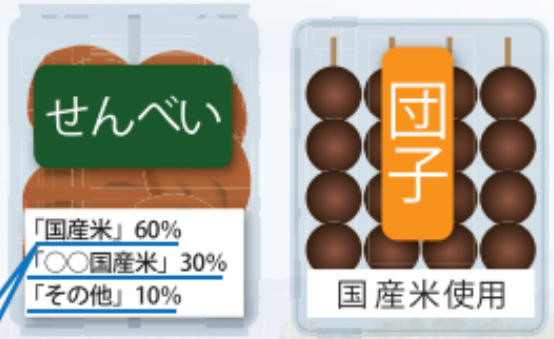
・国産米の場合は「国内産」「国産」等と記載。（ただし、都道府県や一般に知られた地名でも可。）
・外国産の場合はその「国名」を記載。

＜一括表示欄への記載例＞

名　　称	米　　菓
原材料名	うるち米（国産、○○国産、その他）、食塩／調味料（アミノ酸）
内 容 量	10枚
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	開封前は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	○○製菓株式会社 ○○県○○市○○1－1－1

いずれの場所への記載でも可

＜一括表示欄の枠外への記載例＞

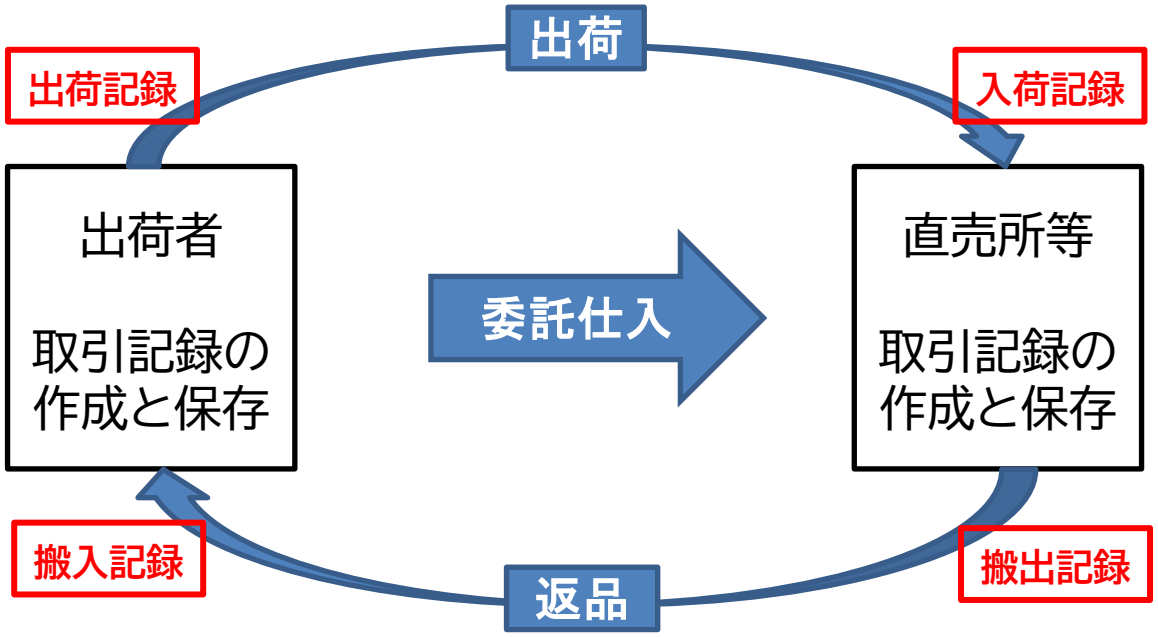


①原材料に占める重量の割合の多い順に記載。
②産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみ記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。

参考：農林水産省パンフレット

直売所等における米の委託販売

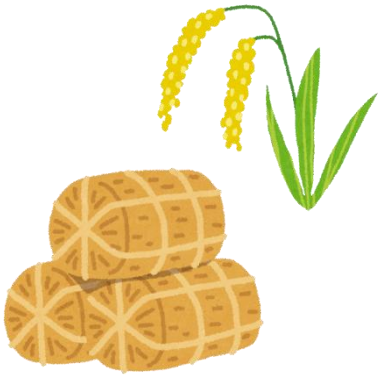
- 直売所等が出荷者の委託を受け米穀等を販売する場合は、米穀等の出荷及び返品について記録が必要。
- 出荷者及び直売所等の双方で記録を作成する。



参考：三重県　直売所のための食品表示ハンドブック（令和3年7月版）

米の表示の注意点

- 「消費者に販売するために容器包装に入れられた玄米及び精米」には表示が必要。



- 産地、品種及び産年の根拠を示す資料を保管する必要がある。

- 表示の様式が決まっている。

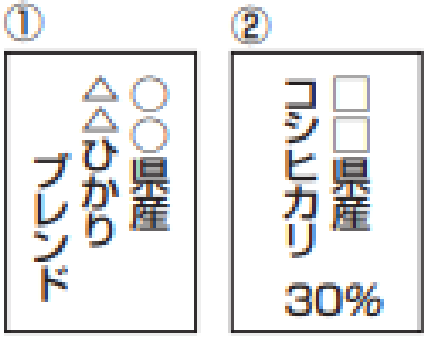
食品表示基準別記様式４

名称				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
精米時期				
販売者				

米の表示の注意点

- 「新米」の用語は**生産年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米・精米**を除き、使用できません。
- ブレンド米は以下の点に注意してください。





①原料の使用割合が50%以上で、かつ、その産地・品種または産年を表示する場合には、「ブレンド」等の文字をこれらのうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

②また、原料の使用割合が50%未満の場合は、その「使用割合」を産地・品種または産年の文字のうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

加工食品

表示義務事項（下線部：品質事項）

- ◆ **名称**
- ◆ **原材料名（原料原産地名）**
- ◆ 添加物
- ◆ **内容量**
- ◆ 賞味（消費）期限
- ◆ 保存方法
- ◆ **製造者**
  （加工者、販売者、輸入者）
- ◆ その他
  原産国名（輸入品の場合）

一部の加工食品にのみ
義務付けられていた原材料
の産地表示がすべての
加工食品に拡大
※ 外食、容器包装に入れず
販売する場合、作ったその場で
販売する場合、輸入品を除く

名称について

○ 加工食品の内容を表す一般的な名称を表示。（商品名 ×）

例）○ 洋菓子
×　オレンジピールとチョコのマフィン

○ 食品表示基準別表第4において、名称が定められている食品はそれに従って表示。

例）農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品、農産物漬物、ジャム類　など



○ 食品表示基準別表第5で定められた食品の名称は、その加工食品以外には使用不可。

例）みそ、しょうゆ、食酢　など

（例）農産物漬物の名称



分類	定義	名称
農産物ぬか漬け類	1　農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（塩ぬか）に漬けたもの 2　1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3　1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの	ぬか漬　※
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたもの	たくあん漬　※
農産物しょうゆ漬け類	1　農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2　農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	しょうゆ漬　※
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの	ふくじん漬
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたもの	かす漬　※
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたもの	なら漬　※
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	刻みなら漬
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	わさび漬
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたもの	山海漬
農産物酢漬け類	1　農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2　農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの	酢漬　※
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの	らっきょう酢漬又はらっきょう甘酢漬
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの	しょうが酢漬又はしょうが甘酢漬　※

右端に※があるものは、薄切り、細刻、小切りしたものについて（薄切り）や（刻み）の表示が必要です。

（例）農産物漬物の名称



分類	定義	名称
農産物塩漬け類	1　農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2　農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	塩漬　※
梅漬け（小梅を使用したもの）	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	梅漬（小梅漬）
梅干し（小梅を使用したもの）	梅漬けを干したもの	梅干（小梅干）
調味梅漬け（小梅を使用したもの）	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅漬（調味小梅漬）
調味梅干し（小梅を使用したもの）	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅干（調味小梅干）
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん漬け類、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたもの	みそ漬　※
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたもの	からし漬
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたもの	こうじ漬　※
べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたもの	べったら漬　※
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの	もろみ漬
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破砕したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）	赤とうがらし漬　※
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	はくさいキムチ又はキムチ　※
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	農産物キムチ　※
上記以外の農産物漬物類		漬物　※

右端に※があるものは、薄切り、細刻、小切りしたものについて（薄切り）や（刻み）の表示が必要です。

原材料名について

〈基本〉

原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称を表示する。



複合原材料

名称	どら焼
原材料名	つぶあん(小豆(国産)、砂糖、ぶどう糖、食塩、寒天)、小麦粉、卵、砂糖、はちみつ、植物油脂(大豆を含む)、牛乳
添加物	乳化剤、膨張剤、香料

《複合原材料の表示》

複合原材料とは？

ココア調製品、加糖卵黄、マヨネーズ　など

→　２種類以上の原材料からなる原材料のこと

※ 複合原材料の原材料を省略できる場合や構成する原材料を分割して表示することができる場合あり。
詳細は食品表示基準Ｑ＆Ａを確認。

前提条件

食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が５％未満）

１　基本の書き方

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××

２　重量割合が３位以下で、かつ、使用割合が５％未満である原材料を「その他」と表示する場合

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××

※ 醸造酢は重量割合が３位以下ですが、５％以上使用されているため「その他」と表示できません。

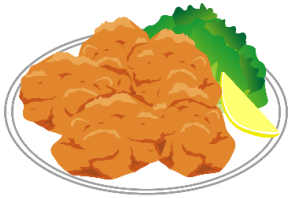
３　使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	○○、△△、□□、××、‥‥、マヨネーズ（卵を含む）

※ マヨネーズについては、「複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満である場合」でなくとも、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料の表示を省略することも可能です。

複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合とは？

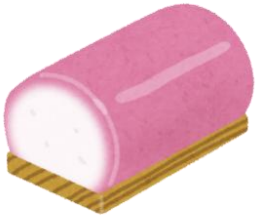
①　複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合
　　例）鶏唐揚げ、鯖味噌煮　等



②　複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
　　例）ミートボール、魚介エキス　等

③　食品表示基準別表第３、JAS規格、公正競争規約に定義されている場合
　　例）マヨネーズ、ロースハム　等

④　①～③以外で、一般にその原材料が明らかである場合
　　例）かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ　等



公正競争規約・・・
不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）に基づき、事業者や事業者団体が消費者庁長官および公正取引委員会の認定を受けて設定する業界の自主ルール

JAS規格（日本農林規格）・・・
日本の農林水産物や食品などの品質、成分、生産方法、流通過程、試験方法などを定めた国家規格

遺伝子組換え表示制度とは？



義務表示制度

義務対象※2

安全性審査を経て流通が認められた９農産物及びそれを原材料とした33加工食品群※3

（食品表示基準　別表第17）

対象農産物	加工食品※4
大　豆 （枝豆及び大豆もやしを含む。）	１豆腐・油揚げ類、２凍り豆腐、おから及びゆば、３納豆、４豆乳類、５みそ、６大豆煮豆、７大豆缶詰及び大豆瓶詰、８きなこ、９大豆いり豆、10１から９までに掲げるもの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、12大豆粉を主な原材料とするもの、13大豆たんぱくを主な原材料とするもの、14枝豆を主な原材料とするもの、15大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	１コーンスナック菓子、２コーンスターチ、３ポップコーン、４冷凍とうもろこし、５とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、６コーンフラワーを主な原材料とするもの、７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。）、８調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、９１から５までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	１ポテトスナック菓子、２乾燥ばれいしょ、３冷凍ばれいしょ、４ばれいしょでん粉、５調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、６１から４までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿　実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

★　しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換え DNA 等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。この場合は、義務対象品目と同じ表示ルールに従って表示してください。

※2　従来のものと組成、栄養価等が同等のもの
※3　組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目
※4　表示義務の対象となるのは主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位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％以上であるもの）

参考：消費者庁パンフレット　「知っていますか？遺伝子組換え表示制度」

義務表示制度

表示方法

分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合	分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示 ＜表示例＞「大豆（遺伝子組換え）」　等
分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合 分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が５％を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合※5	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示 ＜表示例＞「大豆（遺伝子組換え不分別）」　等 「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

※5　大豆及びとうもろこしに限る

キーワード：「分別生産流通管理」

分別生産流通管理（IP ハンドリング）とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることをいいます。

参考：消費者庁パンフレット　「知っていますか？遺伝子組換え表示制度」

任意表示制度（2023年4月1日施行）

現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を５％以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

→ 「遺伝子組換えでないものを分別」
「遺伝子組換えでない」
等の表示が可能



新制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を５％以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

**施行前でもこの表示は可能です。
表示の早期切替えに御協力ください。**

→ 適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

＜表示例※6＞
「原材料に使用しているとうもろこしは、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」
「大豆（分別生産流通管理済み）」
「大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）」等

※６　遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を併せて表示することは可能ですが、表示と商品に矛盾がないように注意してください。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

→ 「遺伝子組換えでない」
「非遺伝子組換え」
等の表示が可能

参考：消費者庁パンフレット 「知っていますか？遺伝子組換え表示制度」

新たな遺伝子組換え表示制度における任意表示について

②分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法

遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法

第三者分析機関等による分析※

- 第三者分析機関等による分析結果は、事業者における遺伝子組換え農産物が混入していないことの確認方法の一つとして有効ですが、任意表示の必須の条件ではありません。

※
分別生産流通管理を実施した非遺伝子組換えダイズ穀粒及びトウモロコシ穀粒に遺伝子組換え農産物の意図せざる混入があるかどうかを確認するための新たな公定検査法については、令和３年９月15日付け改正の「食品表示基準について」（平成27年３月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）の「別添　遺伝子組換え食品表示関係」を御確認ください。

その他の方法

- 以下を証明する書類等を備えておく方法が有用ですが、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料農産物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は、不適正な表示となります。

① 生産地で遺伝子組換えのものとの混入がないことを確認した農産物を袋等又は専用コンテナに詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していることが証明されていること

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（適切に分別生産流通管理され、遺伝子組換え農産物の混入が５％以下に抑えられた場合を含む。）と混ざらないことを確認しており、その旨が証明されていること

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、遺伝子組換え農産物が含まれない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

（食品表示基準Ｑ＆Ａ　GM-40）

参考：令和５年２月７日消費者庁食品表示企画課資料
「遺伝子組換え表示制度について」

原料原産地表示について

これまでは・・・

生鮮食品に近いと認識されている加工食品

２２食品群（例：乾燥果物、塩蔵魚介類など）

個別４品目（例：農産物漬物、うなぎ加工品など）

のみに原料原産地名の表示が義務付けられていた。

現行制度（令和４年４月～）

→ 国内で製造・加工されたすべての加工食品に
原料原産地名の表示が義務付けられている。

・加工食品を設備を設けて飲食させる場合
・容器包装に入れずに販売する場合
・食品を製造・加工した場所で販売する場合
・不特定又は多数の者に対して譲渡する場合

については原料原産地名の表示は必要ありません。

〈 原料原産地の表示方法 〉

①原材料名の枠内に、原材料名の後に括弧書きして表示する場合

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（国産）、豚脂肪、糖類（水あめ、砂糖）、・・・

②原材料名の枠とは別に、原料原産地名の枠を設けて表示する場合

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、糖類（水あめ、砂糖）、・・・
原料原産地名	国産（豚肉）

対象となる原材料名を併記



参考：消費者庁パンフレット「新しい原料原産地表示制度を知ろう！」

対象原材料が生鮮食品の場合

📍最も重量割合が大きい原材料が生鮮食品の場合、原産地を表示

最も重量割合が大きい原材料が、国産品であるものには「国産である旨」（国産、日本、日本産等）、輸入品であるものには「原産国名」（アメリカ産、カナダ産等）を表示します。

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（国産）、豚脂肪、糖類（水あめ、砂糖）、・・・

原料原産地を表示する原材料が国産である場合は、「国産」の表示に代えて都道府県名等の一般的に知られている地名を表示することも可能です。

参考：消費者庁パンフレット 「新しい原料原産地表示制度を知ろう！」

対象原材料が加工食品の場合

📍最も重量割合が大きい原材料が加工食品の場合、製造地を表示

①対象原材料の製造地を表示する場合

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、牛乳、バター、卵、砂糖、・・・

対象である加工食品に使用される原材料のうち、最も重量割合が大きい生鮮原材料の原産地が分かっている場合には、製造地の表示に代えてその生鮮原材料の原産地まで遡って表示することも可能です。

②対象原材料に使用される生鮮原材料の原産地まで遡って表示する場合

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（小麦（国産））、牛乳、バター、卵、砂糖、・・・

参考：消費者庁パンフレット 「新しい原料原産地表示制度を知ろう！」

《２２食品群》

食品表示基準別表第１５

１　次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（(5)の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、(6)のもちにあっては米穀、(8)の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、(9)のこんにゃくにあってはこんにゃくいも（こんにゃくの原材料であるこんにゃく粉の原材料として用いられたこんにゃくいもを含む。）、(18)のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。）の当該割合が50パーセント以上であるもの
(1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（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

個別5品目の原料原産地表示方法について

個別５品目	原料原産地を表示する原材料
農産物漬物	重量割合上位4位（内容重量が300g以下のものは上位3位）かつ5%以上の原材料
野菜冷凍食品	重量割合上位3位かつ5%以上の原材料
うなぎ加工品	うなぎ
かつお削りぶし	かつおのふし
おにぎり	のり

記載例①

名　　称　　塩漬
原材料名　　きゅうり**（国産）**、かぶ**（国産）**、漬け原材料（食塩、みりん）

記載例②

名　　称　　おにぎり
原材料名　　ご飯（米（国産））、鮭、**のり（国産）**、食塩

※個別5品目の表示方法については、他にも記載のルールがありますので、必ず食品表示基準を確認してください。

内容量について

- 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（以下、特定商品）については、計量法の規定により表示することとし、それ以外の食品についてはg、kg、ml、L又は個数等の単位で単位を明記して表示する。

- 内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）は内容量の表示を省略できる。

特定商品（抜粋）

	第12条第1項：特定商品（内容量を法定計量単位で表示する際は量目公差内であること。）	第13条第1項：量目公差及び表記義務対象の特定商品（左記商品のうち、密封した時、表記義務のかかるもの）	特定物象量	量目公差の区分	量目公差の上限
1	精米及び精麦	精米及び精麦	質量	表(1)	25kg
2	豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 (1)加工していないもの	豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 (1)加工していないもの	質量	表(1)	10kg
	(2)加工品	(2)左に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量	表(1)	5kg
3	米粉、小麦粉その他の粉類	米粉、小麦粉その他の粉類	質量	表(1)	10kg
4	でん粉	でん粉	質量	表(1)	5kg
5～7、略					
8	茶、コーヒー及びココアの調製品	茶、コーヒー及びココアの調製品	質量	表(1)	5kg
以下、略					

計量法における「密封」

１　容器又は包装を破棄しなければ内容量の増減ができない場合

２　容器又は包装に付した封紙を破棄しなければ内容量の増減ができない場合

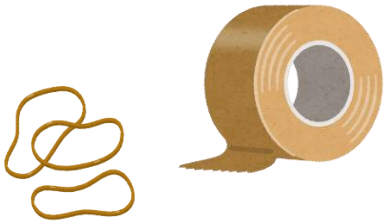
（例）ヒートシール、缶詰、瓶詰など



※密封の定義の詳細については、**「計量法における商品量目制度Q＆A集」のP26**を確認してください。

計量法における「密封」

※紙袋、ビニル袋等の開口部を、ひも、輪ゴム、こより、針金、セロハンテープ、ガムテープ等により封をした程度のもの又はホッチキスで留めた程度のものは、密封と呼ぶことができない。



製造者・加工者・販売者等について

食品関連事業者の表示は、

①表示責任者の表示

→商品に対する問い合わせ先

②製造者等の表示

→衛生上の危害が発生した場合の問い合わせ先

この2つの規定による表示が義務付けられている。

①食品関連事業者（表示責任者）の氏名または名称および名称

・表示内容に責任を有する者の氏名または名称及び住所を表示します。

・項目名については、表示を行う者が製品の製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者である場合にあたっては「輸入者」とすることが基本。なお、製造業者、加工者または輸入業者との合意により、これらの者に代わって販売業者が表示を行うことも可能です。この場合、項目名は「販売者」とする。

食品表示基準Q＆A
（消費者庁　食品表示課）

（総則－15）食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

加工	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）
		整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
		選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）
		破砕	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆など）
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。）
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など） ※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせ、など）
		小分け	加工食品を小分け包装する。（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）
	加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する。（塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）
	骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
	表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
	冷凍		単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）
	解凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する。）
	結着防止		固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

②製造所または加工所の所在地および製造者または加工者の氏名または名称

・「食品関連事業者」とは別に、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、最終的に衛生状態を変化させる製造または加工を行った製造所または加工所の所在地及び製造者または加工者の氏名または名称を表示する。

・輸入品にあっては、輸入業者の営業所の所在地と氏名または名称を表示。

・製造所等の所在地は、原則、都道府県名から番地まで表示する。

・製造者等の氏名または名称は、個人の場合は個人の氏名を、法人の場合は法人名を表示する。屋号のみの表示は認められない。

<u>①および②が同一である場合には、表示責任者の氏名または名称および住所を表示することで両表示事項を満たしているものとみなされる！</u>

表示例

①食品関連事業者が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む）

一括表示の枠外に表示する場合

製造者　□□株式会社
　　福島県郡山市南一丁目94番地

製 造 所　福島県福島市杉妻町2番16号

製造者の欄に近接して表示してください。

一括表示の枠内に表示する場合

製造者　□□株式会社
　　福島県郡山市南一丁目94番地
製造所　福島県福島市杉妻町2番16号

どちらが表示責任者であるか合意の上、両方枠内に表示することも可能。

※ 「製造者」、「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。

表示例

②食品関連事業者が「販売者」であり、「製造者」が異なる場合

一括表示の枠外に表示する場合

販売者　□□株式会社
　　福島県郡山市南一丁目94番地

製 造 所　○○株式会社
　　福島県福島市杉妻町2番16号

一括表示の枠内に表示する場合

販売者　□□株式会社
　　福島県郡山市南一丁目94番地
製造所　○○株式会社
　　福島県福島市杉妻町2番16号

表示例

③輸入品を国内で小分け（加工）し、異なる事業者が表示責任を有する場合

一括表示の枠外に表示する場合

原産国名　△△国
販売者　　□□株式会社
　　福島県郡山市南一丁目94番地

加 工 所　　○○株式会社
　　福島県福島市杉妻町2番16号

一括表示の枠内に表示する場合

販売者　□□株式会社
　　福島県郡山市南一丁目94番地
加工所　○○株式会社
　　福島県福島市杉妻町2番16号

※「加工者」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名も可。

注意事項

- 販売者のみの表示は不可。
- 表示責任者の氏名又は名称及び住所は、法人の場合、消費者の問い合わせ等に応答できる者の氏名又は名称及び住所であれば、法人登記されている名称又は住所である必要はない。
- 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称については、法人の場合、法人登記されている名称を記載する。
- 製造所又は加工所の所在地は、原則、都道府県名から住居番号まで全て表示する必要がありますが、指定都市（政令指定都市）や県庁が所在する市の場合は、「道府県名」の表示は省略することができます。
- 屋号やグループ名のみの表示はできませんので、
代表者名を併記してください。

表示作成の流れ

☆例　オレンジピールとチョコのマフィン

【レシピ】	〈使用量〉〈配合率〉
・バター	200g（16%）
・グラニュー糖	190g（14%）
・卵	150g（11%）
・牛乳	180g（13%）
・小麦粉	400g（29%）
・ベーキングパウダー	10g（1%未満）
・食塩	5g（1%未満）
・チョコレート	30g（2%）
・オレンジピール	70g（5%）
・チョコレートチップ	80g（9%）

表示作成の流れ

① 材料を使用量の多い順に並べる。

② 複合原材料の材料を括弧書きで、その使用量の多い順に表示。

③ 添加物を書き出す。

④ 原材料と添加物の順番を並び替える。

⑤ 複合原材料の内容物のうち、省略できるものを省略する。

⑥ 特定原材料等を含む原材料、添加物の後ろに括弧書きで特定原材料等を表示する。

⑦ 最も重量の多い原材料の後ろに括弧書きで、その原産地を表示する。

⑧ 原材料と添加物を明確に区別する。

⑨ 基準に従い一括表示を作成する。

表示作成の流れ

① 材料を使用量の多い順に並べ替える

【レシピ】	〈使用量〉	〈配合率〉
・小麦粉	400g	（29%）
・バター	200g	（16%）
・グラニュー糖	190g	（14%）
・牛乳	180g	（13%）
・卵	150g	（11%）
・チョコレートチップ	80g	（9%）
・オレンジピール	70g	（5%）
・チョコレート	30g	（2%）
・ベーキングパウダー	10g	（1%未満）
・食塩	5g	（1%未満）

※ 商品名を原材料名として記載しないよう注意！

表示作成の流れ

② 複合原材料の材料を括弧書きで多い順に記載

材 料
小麦粉
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、植物油脂、脱脂粉乳／乳化剤、香料）
オレンジピール（オレンジ皮、砂糖）
チョコレート（カカオマス、砂糖、ココアバター／乳化剤、香料）
ベーキングパウダー
食塩

表示作成の流れ

③ 添加物を書き出す

材 料
小麦粉
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、植物油脂、脱脂粉乳／**乳化剤、香料**）
オレンジピール（オレンジ皮、砂糖）
チョコレート（カカオマス、砂糖、ココアバター／**乳化剤、香料**）
ベーキングパウダー
食塩

※ 重複している添加物同士は、足して１つにまとめて表示。

表示作成の流れ

④ 原材料と添加物をそれぞれ使用量の多い順に並び替える

材 料	
小麦粉	原材料
バター	
グラニュー糖	
牛乳	
卵	
チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、植物油脂、脱脂粉乳）	
オレンジピール（オレンジ皮、砂糖）	
チョコレート（カカオマス、砂糖、ココアバター）	
塩	
ベーキングパウダー	添加物
乳化剤	
香料	

表示作成の流れ

⑤ 複数原材料の内容物のうち、省略できるものを省略する

〇原材料の名称からその原材料が明らかである
- 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている。
- 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている。
- JAS規格、食品表示基準、公正競争規約で定義されている。
- 一般的にその原材料名が明らかである。

YES

括弧は省略可

YES

すべての原材料に対する複合原材料の重量割合が５％未満である。

NO

NO

（　）は省略できない。ただし複合原材料に占める重量割合が３位以下かつ５％未満のものについては、「その他」と表示できる。

※ アレルギー物質を含む旨の表示と添加物は省略できません。

表示作成の流れ

⑤ 複数原材料の内容物のうち、省略できるものを省略する

材 料
小麦粉
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ （カカオマス、砂糖、乳糖、ココアバター、**全粉乳、植物油脂、脱脂粉乳**）
オレンジピール（**オレンジ皮、砂糖**）
チョコレート（**カカオマス、砂糖、ココアバター**）
ベーキングパウダー
食塩
乳化剤
香料

赤字が省略できるものです

※「植物油脂」と「脱脂粉乳」が原材料に占める使用割合が５％未満であるチョコレートチップを使用しているものとする。

表示作成の流れ

⑥ 原材料と添加物に特定原材料等を含む場合、後ろに括弧書きで記載

材 料
小麦粉
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ （砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他（乳成分を含む））
オレンジピール
チョコレート
ベーキングパウダー
食塩
乳化剤（大豆由来）
香料

表示の義務がある特定原材料〈９品目〉

えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

表示が推奨されている特定原材料に準ずる原材料〈２０品目〉

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、豚肉、鶏肉、ごま、さけ、さば、大豆、バナナ、ピスタチオ、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示作成の流れ

⑦ 最も重量の多い原材料の後ろに括弧書きで、その原産地を記載する

材 料
小麦粉**（国内製造）**
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他（乳成分を含む）
オレンジピール
チョコレート
ベーキングパウダー
食塩
乳化剤（大豆由来）
香料

表示作成の流れ

⑧ 原材料と添加物を明確に区別する

① 欄を分ける場合

原材料名	小麦粉（国内製造）、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他（乳成分を含む）、オレンジピール、チョコレート、食塩
添加物	ベーキングパウダー、乳化剤（大豆由来）、香料

② 改行する場合

原材料名	小麦粉（国内製造）、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他（乳成分を含む））、オレンジピール、チョコレート、食塩 ベーキングパウダー、乳化剤（大豆由来）、香料

③ ／（スラッシュ）で分ける場合

原材料名	小麦粉（国内製造）、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他（乳成分を含む））、オレンジピール、チョコレート、食塩／ベーキングパウダー、乳化剤（大豆由来）、香料

表示作成の流れ

⑨ 基準に従い一括表示を作成する。

オレンジピールとチョコのマフィン

名　　称	洋菓子
原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ（砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他（乳成分を含む）、オレンジピール、チョコレート、食塩
添　加　物	ベーキングパウダー、乳化剤（大豆由来）、香料
内　容　量	１個
消 費 期 限	令和８年11月13日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存
製　造　者	(株)○○製菓 福島県郡山市南一丁目94番地

○ 日本産業規格に規定する**８ポイント以上**の大きさの統一のとれた活字を使用する
○ **表示可能面積が概ね150㎠以下のもの**にあっては、日本産業規格に規定する**5.5ポイント以上**の大きさの統一のとれた活字を使用する
○ 表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色とする

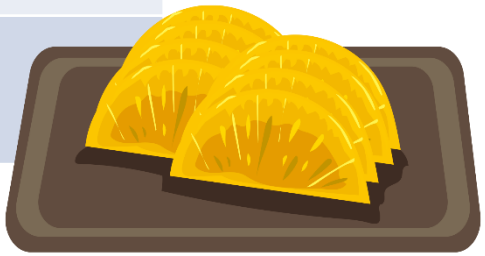
いろいろな表示例

（1）漬物

漬物の名称は食品表示基準別表第４で定められています。

名称	たくあん漬
原材料名	大根、漬け原材料（食塩、米ぬか、砂糖）
添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（黄4）
原料原産地名	福島県産（大根）
内容量	350g
賞味期限	2027.4.11
保存方法	要冷蔵（10度以下で保存）
製造者	○山○夫 福島県郡山市麓山1－1－1

市販の漬物の素を使用した場合は、その商品に表示された原材料をそのまま表示してください。

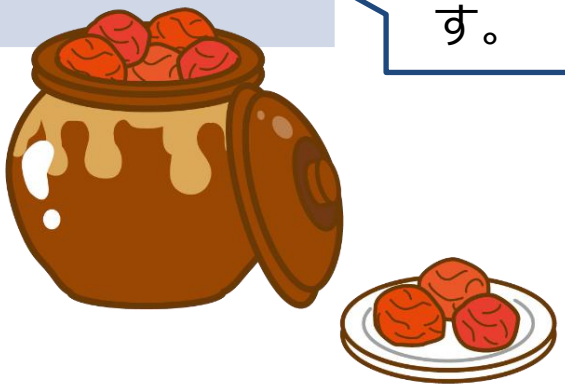


（1）漬物

名称	梅干
原材料名	梅、漬け原材料（食塩、しそ）
添加物	調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	福島県産（梅）
内容量	250g
賞味期限	2027.3.11
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製造者	○○加工所　代表　○山○子 福島県郡山市麓山1－1－1

しそやしょうがなどの原材料を、色付けや風味付けのためだけに使用した（一緒に食べない）場合は、漬け原材料の括弧内に表示します。

法人格がない団体の場合、代表者名の記載が必要です。



（2）そうざい

重量割合上位１位の原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示します。

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（国内製造）、マヨネーズ、ゆで卵、にんじん、きゅうり、玉ねぎ、ベーコン、食塩、黒こしょう／リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、調味料（アミノ酸等）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む）
内容量	300g
消費期限	令和8年3月13日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○山○子 福島県郡山市麓山1－1－1

内容量を外見上容易に識別できる場合は、省略可能です。

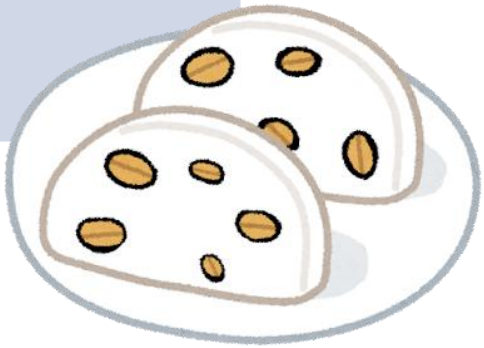


（3）もち

原材料及び添加物に占めるもち米の重量の割合が50%以上である場合は、もち米の原産地を表示します。

名称	豆もち
原材料名	水稲もち米（福島県産）、黒大豆、食塩
内容量	300g
消費期限	2026.3.13
保存方法	直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。
製造者	○山○子 福島県郡山市麓山1－1－1

計量法の特定商品のため、グラム又はキログラムの単位を明記して表示する。



（4）乾燥野菜・乾燥果実

名称	乾しいたけ（スライス）
原材料名	しいたけ（菌床）
原料原産地名	国産
内容量	100g
賞味期限	令和8年3月11日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	○山○子 福島県郡山市麓山1－1－1



薄切りしたものは
（スライス）と記載します。

栽培方法を
記載します。

しいたけの
原料原産地は
植菌地を記載
します。

きのこ加工品
は計量法の特
定商品のため
重量を表示し
ます。

（4）乾燥野菜・乾燥果実

名称	干し柿
原材料名	柿
添加物	酸化防止剤（二酸化硫黄）
原料原産地名	福島県
内容量	500g
賞味期限	令和8年4月11日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存してください。
製造者	○山○夫 福島県郡山市麓山1－1－1

密封包装したものは、計量法の特定商品のため、重量を表示します。



食品表示法（品質事項）
問合せ先

県中農林事務所 企画部指導調整課課
TEL　024－935－1303
8:30～17:15
（土日祝日、12月29日～1月3日を除く）

※回答にはお時間をいただいております。
余裕をもってご連絡ください。