

平成二十七年内閣府令第十号

食品表示基準

食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項の規定に基づき、食品表示基準を次のように定める。

目次

第一章 総則（第一条・第二条）

第二章 加工食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用加工食品（第三条―第九条）

第二款 業務用加工食品（第十条―第十四条）

第三款 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第十五条―第十七条）

第三節 生鮮食品

第一款 食品関連事業者に係る基準

第二款 一般用生鮮食品（第十八条―第二十三条）

第三款 業務用生鮮食品（第二十四条―第二十八条）

第四款 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第二十九条―第三十一条）

第四章 添加物

第一節 食品関連事業者に係る基準（第三十二条―第三十六条）

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第三十七条―第三十九条）

第五章 雑則（第四十条・第四十一条）

附則

第一章 総則

（適用範囲）

第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の規定を除き、適用しない。

（定義）

第二条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

第一

加工食品 製造又は加工された食品として別表第一に掲げるものをいう。

生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品として別表第二に掲げるものをいう。

業務用加工食品 加工食品のうち、消費者に販売される形態となつていないもの以外のものをいう。

業務用生鮮食品 生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。

業務用添加物 添加物のうち、消費者に販売される形態となつていないもの以外のものをいう。

容器包装 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第五項に規定する容器包装をいう。

消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

特定保健用食品 健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成二十一年内閣府令第五十七号）第二条第一項第五号に規定する食品（容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

機能性表示食品 疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の

の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて

容器包装に表示する食品（健康増進法（平成十四年法律第百三十三号）第四十三条第一項の規定に基づき許可又は同法第六十三条第一項の規定に基づく承認を受け、特別の用途に適合する旨

の表示をする食品（以下「特別用途食品」という。）、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料

及び国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えて

いるものとして健康増進法施行規則（平成十五年厚生労働省令第八十六号）第十一条第二項で

定める栄養素の過剰な摂取につながる食品を除く。）であつて、当該食品に関する表示の内容、

食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠

に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要

な事項を販売日の六十日前までに消費者庁長官に届け出たものをいう。

十一 栄養機能食品 食生活において別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分（ただし、錠剤、カ

プセル剤等の形状の加工食品にあつては、カリウムを除く。）の補給を目的として摂取をする

者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をする食

品（特別用途食品及び添加物を除き、容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

十二 栄養素等表示基準値 国民の健康の維持増進等を図るために示されている性別及び年齢階

級別の栄養成分の摂取量の基準を性及び年齢階級（十八歳以上に限る。）ごとの人口により加

重平均した値であつて別表第十の上欄の区分に応じそれぞれ同表の下欄に掲げる値をいう。

十三 組換えDNA技術 酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ合わ

せた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。

十四 対象農産物 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目であつて別表第十

六に掲げるものをいう。

十五 遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたものをい

う。

十六 非遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十七 特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたことに

より、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものをいう。

十八 非特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち特定遺伝子組換え農産物でないものをい

う。

十九 分別生産流通管理 遺伝子組換え農産物及び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つて分別管理すること（その旨が書類により証明された

ものに限る。）をいう。

二十 特定分別生産流通管理 特定遺伝子組換え農産物及び非特定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つて分別管理すること（その旨が書類によ

り証明されたものに限る。）をいう。

2 前項各号に定めるもののほか、この府令において、別表第三の上欄に掲げる食品に係る同表の

中欄に掲げる用語の意義は、それぞれ同表の下欄に定めるところによる。

3 前二項に定めるもののほか、この府令において使用する乳及び乳製品並びにこれらを主要原料

とする食品の用語は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二

号。以下「乳等省令」という。）において使用する用語の例による。

第二章 加工食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用加工食品

（横断的義務表示）

第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節に

おいて「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六

条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示

の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同

表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあつては、この限りでない。 2 1の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにあつては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。
保存の方法	食品の特性に従つて表示する。ただし、食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従つて表示する。
消費期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月限又は日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を賞味期限で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することをもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。 2 1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあつては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる。

原材料名	1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。 一 原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。 二 二種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合については、当該原材料を次に定めるところにより表示する。 イ 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、当該複合原材料の原材料が三種類以上ある場合にあつては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が三位以下であつて、かつ、当該割合が五パーセント未満である原材料について、「その他」と表示することができる。 ロ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が五パーセント未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができる。 三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合には、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外で使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。 2 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあつては、それぞれに定めるところにより表示することができる。 一 同種の原材料を複数種類使用する場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」などの原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示する。 二 複数の加工食品により構成される場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示する。 3 1及び2に定める表示の際には、次の表の上欄に掲げる区分に該当する原材料にあつては、同表の下欄に掲げる名称をもって表示することができる。
------	---

添加物	1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。 一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。） 二 加工助剂（食品の加工の際に添加されるものであつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えら	食用油脂 魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。） でん粉 家きん肉（食肉製品を除き鳥肉、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。） 無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖 晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖 ぶどう糖、糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖 砂糖混合ぶどう糖、糖液糖、砂糖、異性化液糖 糖及び砂糖混合高果糖液糖 香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成八年厚生省告示第百二十号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。） 香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。） 糖液を浸透させた果実（原糖果材料に占める重量の割合が十パーセント以下のものに限る。） 弁当に含まれる副食物（外おかず 観からその原材料が明らかなものに限る。） 植物油、植物油若しくは動物油、動物油若しくは動物油脂又は加工油、加工油脂若しくは加工油脂 でん粉 魚又は魚肉 魚又は魚肉 異性化液糖 砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖 香辛料又は混合香辛料 香辛料又は混合香辛料 香辛料又は混合香辛料
-----	---	---

<p>れ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。以下同じ。）</p> <p>三 キヤリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができ、量より少ない量しか含まれていないものをいう。以下同じ。）</p> <p>2 1の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあっては、各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>4 1の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあってはそれぞれ当該各号に定める用途の表示を省略することができる。</p> <p>一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料</p> <p>二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料</p> <p>三 1の規定にかかわらず、計量法（平成四年法律第五十一号）の規定により表示することとし、それ以外の食品にあっては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、び内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあっては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量は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。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、内容量に代えて、固形量を表示する。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにあっては、内容量に代えて、固形量とすることができ、この場合において、固形量は、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>	<p>栄養成分 1 栄養成分の量及び熱量は、次に定める方法により、当該食品の百グラム若しくは百ミリ分（たりリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」といふ。））当たりの量を表示する（特定保健用食品及び機能性表示食品について表示する場合、質、脂を除く。この場合において、当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分質、炭の量を併記する。</p> <p>水化物 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあっては当該栄養成分又は熱量である旨及びナトリウムの量に二・五四を乗じたものをいう。以下同じ。）の文字を冠した一定トリウムの値又は下限値及び上限値により表示する。</p> <p>二 一定の値又は下限値及び上限値は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄に掲げる単位（食塩相当量にあってはグラム）を明記して表示する。</p> <p>三 一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあっては、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該一定の値を基準として同表の第四欄に掲げる許容差の範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値</p>	<p>量及び上限値の範囲内でなければならない。ただし、当該一定の値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた当該食品百グラム当たりの当該栄養成分の量又は熱量（清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあっては、当該食品百ミリリットル当たりの当該栄養成分の量又は熱量）が同表の第五欄に掲げる量に満たない場合は、〇と表示することができる。</p> <p>2 次に掲げる要件の全てに該当する場合（特別用途食品（特定保健用食品を除く。）を除く。）には、1の三の規定にかかわらず、1の一定の値にあっては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を表示することができる。ただし、第七条の規定に基づく栄養成分の機能の表示、栄養成分の補給ができる旨の表示、栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示、糖類を添加していない旨の表示又はナトリウム塩を添加していない旨の表示をする場合は、この限りでない。</p> <p>一 表示された値が別表第九の第一欄の区分に応じた同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性のあることを示す表示をすること。</p> <p>二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。</p>
<p>食品関係事業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に關し、最終的に衛生状態を変化又は加える製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地）及び製造者又は加工者（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、食品関係事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地。以下この表において同じ。）又は製造者若しくは加工者（食品を調整又は選別した者を含む。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの）に限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造所の固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先</p>	<p>食品関係事業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に關し、最終的に衛生状態を変化又は加える製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地）及び製造者又は加工者（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、食品関係事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地。以下この表において同じ。）又は製造者若しくは加工者（食品を調整又は選別した者を含む。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの）に限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造所の固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先</p>	<p>食品関係事業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に關し、最終的に衛生状態を変化又は加える製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地）及び製造者又は加工者（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、食品関係事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地。以下この表において同じ。）又は製造者若しくは加工者（食品を調整又は選別した者を含む。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの）に限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造所の固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先</p>

<p>おいて二製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブページ。イトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）及び製造三当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造者又造所固有記号</p>	<p>は加工者の氏名又は名称</p>	<p>名又は名称（輸入品）</p>	<p>にあっては輸入業者の氏名</p>	<p>又は乳名</p>	<p>にあっては乳業者の氏名</p>	<p>別牛乳（特）</p>	<p>にあっては搾乳業者の氏名又は名称</p>	<p>以下同じ。）の氏名又は名称</p>	<p>の章に於いて</p>	<p>2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>
<p>を除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品</p>	<p>アスパルテームを含む食品</p>	<p>指定成分等含有食品（食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>1 特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。 2 特定原材料に由来する添加物を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 3 1及び2の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物については、</p>
<p>特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該原材料又は添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>	<p>Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨</p>	<p>指定成分等含有食品（〇〇）と表示する（〇〇は、指定成分等（食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等をいう。以下この項及び別表第二十の指定成分等含有食品の項において同じ。）の名称とする。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）</p>

七の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。

三 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した別表第十七の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名を表示するか、又は、当該原材料名の次に括弧を付して、若しくは容器包装の見やすい箇所に対応させ、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示する。遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示しようとする場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合に限る。遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を表示することができる。

2 別表第十八の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であって同表の中欄に掲げるものにあつては、次に定めるところにより表示する。

一 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの（を分別）」「○○○遺伝子組換え（○○○）」は、同表の上欄に掲げる形質」等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物であることを表示する。

二 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、第三項の規定にかかわらず、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換え（○○○）」は、同表の上欄に掲げる形質」等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物であることを表示する。この場合において、「○○○遺伝子組換え（○○○）」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。

3 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1の一又は三の確認が適切に行われている場合には、1の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。

4 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、2の一の確認が適切

<p>乳児用規格適用食品（食品）の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）第一食品の部A食品一般の成分規格の項の1に規定する乳児の飲食に供することを目的とする食品（乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品であつて、乳児の飲食に供することを目的とする食品）</p>	<p>乳児用規格適用食品である旨</p>
<p>「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。</p>	<p>に行われている場合には、2の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p> <p>5 別表第十七及び別表第十八に掲げる加工食品の原材料のうち、対象農産物又はこれを原材料とする加工食品であつて主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上であるものをいう。以下同じ。）でないものについては、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、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む）、特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨又は特定遺伝子組換え農産物である旨の表示（以下「遺伝子組換えに関する表示」という。）は不要とする。ただし、これらの原材料について遺伝子組換えに関する表示を行ふ場合には、1から4までの規定の例によりこれを表示しなければならぬ。</p> <p>6 対象農産物を原材料とする加工食品であつて別表第十七及び別表第十八に掲げる加工食品以外のものの対象農産物である原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とする。ただし、当該原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1及び2の規定の例によりこれを表示しなければならない。</p>

<p>して販売するものを除く。)並びに内閣総理大臣が定める放射性物質(平成二十四年厚生労働省告示第二百二十九号)第二号に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する乳製品(乳飲料を除く。)並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品の規格が適用される食品をいう。以下同じ。)</p>		<p>1 対象原材料(使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料(酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律(昭和二十八年法律第七号)第八十六条の六第一項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(平成二十一年法律第二十六号)第二条第三項に規定する指定米穀等(米穀及び別表第十五の1の(6)に掲げるものを除く。)の原材料である米穀を除く。)をいう。以下同じ。)の原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 対象原材料が生鮮食品であるもの(別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。)にあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。</p> <p>(イ) 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>(ロ) 畜産物にあつては、主たる飼養地(最も飼養期間が長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>(ハ) 水産物にあつては、生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)した水域の名称(以下「水域名」という。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名</p>
---	--	---

口 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

二 対象原材料が加工食品であるもの(別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。)にあつては、次に定めるところにより表示する。

イ 国産品にあつては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する(〇〇は、原産国名とする。)。ただし、国産品にあつては、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する(〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。)ことができる。

ロ イの規定による原産地の表示に代えて、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

ハ 別表第十五の1に掲げるものにあつては、イの規定にかかわらず、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

三 一及び二の規定により表示することとされる原産地が二以上ある場合にあつては、対象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。

四 一及び二の規定により表示することとされる原産地が三以上ある場合にあつては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に二以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

五 別表第十五の1に掲げるものの対象原材料及び2から6までの規定により原産地を表示する原材料以外の対象原材料にあつては、次のいずれかに該当し、かつ、三及び四の規定により表示することが困難な場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 対象原材料として二以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合(以下「一定期間使用割合」という。)の高い原産地から順に、「又は」の文字を用いて表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるように、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である対象原材料の原産地(前号の規定に基づき「その他」と表示されたものを除く。)については、当該原産地の表示の次に括弧を付し

て、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する二以上の原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

ロ 対象原材料として三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、過去又は将来の一定期間における当該原産地の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動を示す資料を保管している場合には、三の規定にかかわらず、原産国名の表示に代えて、輸入品である旨を、対象原材料が生鮮食品である場合には「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「外国製造」等と表示することができる。

ハ 対象原材料として国産品及び三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地として、対象原材料が生鮮食品である場合には「国産である旨及び輸入品である旨を「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「国内において製造された旨及び外国において製造された旨を「国内製造又は外国製造」等と、一定期間使用割合の高いものから順に表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する三以上の外国が原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること、三以上の外国が原産地である対象原材料と国産品である対象原材料の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

六 別表第十五の1に掲げるものにあつては、対象原材料として二以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合において、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるよう、必要な表示をしなければならない。

2 別表第十五の2に掲げる農産物漬物にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一 農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）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五パーセント以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に、次に定めるところにより表示する。当該原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に表示することができる。

イ 農産物

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。

ロ 水産物

(イ) 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

(ロ) 輸入品にあつては、(イ)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

二 原産地が一つのみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）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五パーセント以上のものが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。

三 原産地を二以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 原産地名及び原材料の名称（二の規定により原材料の表示を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の表示が二以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をも

つて表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

3 別表第十五の3に掲げる野菜冷凍食品にあっては、原料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一 野菜冷凍食品の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のものを原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。当該原材料以外の原材料の原産地名についても同様に表示することができる。ただし、国産品にあっては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。

二 原産地がのみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のものが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。原産地を二以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 原産地名及び原材料の名称(第三項の規定により原材料の表示を省略する場合にあっては、原産地名)の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の表示が二以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

4 別表第十五の4に掲げるうなぎ加工品にあっては、うなぎの名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。

一 国産品にあっては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

二 輸入品にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。

5 別表第十五の5に掲げるかつお削りぶしにあっては、次に定めるところにより表示する。

輸入品		原産国名	原産国名を表示する。
3	前二項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。		
1	でん粉		<p>一 かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあっては国内において製造された旨を「国内製造」と表示する(〇〇は、原産国名とする)。ただし、国産品にあっては、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する(〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。)ことができる。</p> <p>二 一の原産地を二以上表示する場合には、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に表示する。</p> <p>6 別表第十五の6に掲げるおにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。)にあっては、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原産地の原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。</p> <p>一 国産品にあっては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>二 輸入品にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>7 1から6までの規定により表示することとされる原産地以外の原材料の原産地を、1の規定により表示することができる。</p>
2	チュウインガム		
3	冷菓		
4	砂糖		
5	アイスクリーム類		
6	食塩		
7	酒類		
8	飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓を付けたものを除く。))又はポリエチレン容器入りのものに限る。以下この表において同じ。)		
9	水		
10	常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの		
1	でん粉		
2	チュウインガム		
3	冷菓		
4	砂糖		
5	アイスクリーム類		
6	食塩及びうま味調味料		
7	酒類		
8	飲料水及び清涼飲料水		

消費期限又は賞味期限

原料名	9 水
原材料名	<p>1 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>2 原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。</p> <p>一 缶詰及び食肉製品の場合</p> <p>二 特定保健用食品及び機能性表示食品の場合</p> <p>三 原材料名に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する場合</p> <p>四 原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合</p> <p>五 原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合</p> <p>六 原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合</p>
添加物	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p>
内容量又は固形量及び内容総量	<p>1 内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>2 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p>
栄養成分の量及び熱量	<p>以下に掲げるもの（栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。以下同じ。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>一 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの</p> <p>二 酒類</p> <p>三 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの</p> <p>四 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの</p> <p>五 消費税法（昭和六十三年法律第百八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの</p>
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	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（食品関係の事項）</p>
遺伝子組換え食品に関する事項	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの</p>
乳児用規格適用食品である旨	<p>1 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの</p> <p>2 乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの</p>
原料原産地名	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの</p>
原産国名	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの</p>

酒類	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名
食品	原産国名

（個別的義務表示）

第四条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下である一般用加工食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

（義務表示の特例）

第五条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

酒類 原材料名 アレルゲン 原産国名

食品 原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 原産国名 原料原産地名 別表第十九の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐）をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶくを原材料とするぶく加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲用に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ぶくを原材料とするぶく加工品の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間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したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰詰加工加熱殺菌食品に係る食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加工加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）、容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ポツリ又ス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロボスカル未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等）により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）

2 前項の表の上欄の場合において、名称を表示する際には、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

第六条 食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項の表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

- 一 飽和脂肪酸の量
- 二 食物繊維の量

第七條 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等）に関する事項にあっては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

<p>特色のある原材料等に関する事項</p> <p>1 特定の原産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成十七年農林水産省告示第六百五号）第三条に規定するものをいう。）、有機畜産物（有機畜産物の日本農林規格（平成十七年農林水産省告示第六百八号）第三条に規定するものをいう。）、有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（令和四年財務省・農林水産省告示第十八号）第三条に規定するものをいう。）その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を表示するものである場合にあつては、第三条第二項の規定により原料原産地名を表示する場合（任意で原料原産地名を表示する場合を含む。）を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が百パーセントである場合にあつては、割合の表示を省略することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 特色のある原材料の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合 二 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を表示する。） <p>2 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあつては、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。</p>	<p>ナトリウム</p> <p>ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を（たんばく質を除く。）を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。</p>
---	--

場合に限り「ナトリウムの量にあってはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

栄養機能食品に係る栄養成分の機能

- 一 栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称
- 二 栄養成分の機能
- 三 一日当たりの摂取目安量
- 四 摂取の方法
- 五 摂取をする上での注意事項
- 六 パランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
- 七 消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨
- 八 一日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合
- 九 栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言
- 十 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項
- 十一 特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

○₁と表示する（○₁は、「亜鉛」、「ビタミンA」、「ビタミンB₁」、「ビタミンB₂」等の栄養成分の名称とする。）。

3 1の2の栄養成分の機能の表示は、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第二欄に掲げる量以上であるものについて、それぞれ同表の第三欄に掲げる事項を記載して行う。この場合において、当該栄養成分の量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得るものとする。

4 1の3の規定により表示する一日当たりの摂取目安量は、当該摂取目安量に含まれる別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第四欄に掲げる量を超えるものであってはならない。

5 1の5の摂取をする上での注意事項の表示は、別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の区分に応じ、同表の第五欄に掲げる事項を記載してこれを行わなければならない。

6 1の6のバランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言は、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。

7 1の7の消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨は、「本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表示する。

8 栄養機能食品について栄養成分の量及び熱量を表示する場合、第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項（この表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）の項において準用する場合を含む。）の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは、「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。

栄養成分の補給がでる旨

1 高い旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第二欄の食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）又は百キロカロリー当たりのいずれかに定める基準値以上である場合にすることができる。

<p>糖類（単糖類）に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をする。糖類又は二糖類とができる。</p> <p>糖アルコール類（添加されたものに限り。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物でないものを使用していないこと。</p> <p>三 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物において同四 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（ジ）を添加当たりの糖類の含有量を表示していること。</p>	<p>栄養成分又は1 含まない旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第二欄に定める基準値に満たない場合に行うことができる。</p> <p>2 低い旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第三欄に定める基準値以下である場合に行うことができる。</p> <p>3 低減された旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量について、他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量又は熱量の量がそれぞれ同表の第四欄に定める基準値以上であって、他の食品に比べて低減された割合が二十五パーセント以上である場合（ナトリウムの含有量を二十五パーセント以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合を除く。）に行うことができる。</p> <p>4 1 から3までの栄養成分の量又は熱量は、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量及び熱量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得るものとする。</p> <p>一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合</p> <p>4 1 から3までの栄養成分の量は、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得るものとする。</p>
--	--

<p>ナトリウム次に掲げる要件の全てに該当する場合には、ナトリウム塩を添加していない旨の表示をする。</p> <p>一 いかなるナトリウム塩も添加されていないこと（ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第十三の第三欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。）。</p> <p>二 ナトリウム塩（添加されたものに限り。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと。</p>	<p>（表示の方式等）</p> <p>第八条 第三条及び第四条に掲げる事項（栄養成分の量及び熱量については、第三条、第四条及び前二条に掲げる事項）の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十の上欄に掲げる食品にあつては、次の各号の規定（第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。）にかかわらず、同表の中欄に定める様式（当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。）及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。</p> <p>一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。</p> <p>二 容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所（栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであつて、容器包装に表示することが困難な食品（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）にあつては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書）に表示する。</p> <p>三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式一により、栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量及び熱量の表示は別記様式二（たんばく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあつては、別記様式三）により行う。ただし、別記様式一から別記様式三までにより表示される事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。</p> <p>四 名称は、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができる。</p> <p>五 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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。</p> <p>六 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあつては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。</p> <p>七 特定保健用食品にあつては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。</p> <p>八 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。</p> <p>九 表示に用いる文字は、日本産業規格Z八三〇五（一九六二）（以下「JISZ八三〇五」という。）に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であつて、表示すべき事項を蓋（その面積が三十平方センチメートル以下のものに限る。）に表示することができる。蓋に表示する場合であつて、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所にすることができる。</p>
--	--

(表示禁止事項)

第九條 食品関連事業者は、第三条、第四条、第六条及び第七条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

- 一 実際のもより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 二 第三条及び第四条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
- 四 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物を原材料とする食品(当該食品を原材料とするものを含む。)以外の食品にあつては、当該食品の原材料である別表第十七の上欄に掲げる作物に関し遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨(遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。)を示す用語

- 五 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする食品にあつては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
- 六 産地名を示す表示であつて、産地名の意味を誤認させるような用語
- 七 ナトリウム塩を添加している食品にあつては、ナトリウムの量
- 八 機能的表示食品にあつては、次に掲げる用語
- イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
- ロ 第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能的関与成分以外の成分(別表第九の上欄に掲げる栄養成分を含む。)を強調する用語

- ハ 消費者庁長官の評価 許可等を受けたものと誤認させるような用語
- ニ 別表第九の上欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
- 九 栄養機能食品にあつては、次に掲げる用語
- イ 別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
- ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- 十 保健機能食品(特定保健用食品、機能的表示食品及び栄養機能食品をいう。以下同じ。)以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- 十一 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示(ただし、牛乳について、別表第二十一に掲げる方法により表示する場合を除く。)
- 十二 等級のある日本農林規格の格付対象品目であつて、等級の格付が行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語
- 十三 その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

- 2 前項に規定するもののほか、別表第二十二の上欄に掲げる食品にあつては、同表の下欄に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはならない。
- 第二款 業務用加工食品

(義務表示)

第十條 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際(容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡(販売を除く。)の用に供する場合を除く。)には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限

四 原材料名

五 添加物

六 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

七 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

八 アレルゲン

九 L-フェニルアラニン化合物を含む旨

九の二 指定成分等含有食品に関する事項

十 乳児用規格適用食品である旨

十一 原料原産地名(一般用加工食品の用に供する業務用加工食品の原材料であつて、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務があるもの(同項下欄の1の2のロの規定により当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合(次号及び第二十四条において「当事者間で合意した場合」という。)にあつては、当該生鮮食品)となるものの原産地に限る。)

十二 原産国名(一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であつて、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの(当事者間で合意した場合を除く。))及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品の原産国名に限る。)

十三 即席めん類(即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。以下同じ。)に関する事項

十三の二 無菌充填豆腐に関する事項

十四 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。))に関する事項

十五 食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。))に関する事項

十六 乳に関する事項

十七 乳製品に関する事項

十八 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項

十九 鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。))に関する事項

二十 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。))であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。))に関する事項

二十一 生かきに関する事項

二十二 ゆでがにに関する事項

二十三 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項

二十四 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項

二十五 鯨肉製品に関する事項

二十六 冷凍食品に関する事項

二十七 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

二十八 缶詰の食品に関する事項

二十九 水のみを原料とする清涼飲料水(以下「ミネラルウォーター類」という。))に関する事項

三十 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のもの(以下「冷凍果実飲料」という。))に関する事項

2 前項第七号の表示をする際には、第三条第一項の表の製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。))の所在地、以下この章において同じ。))及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の氏名又は名称、以下この章において同じ。))の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

「製造所又は加工者の氏名又は名称」	「製造者又は加工者の氏名又は名称」
「製造所又は加工者の住所」	「製造者又は加工者の住所」
「製造所又は加工者の所在地」	「製造者又は加工者の所在地」
「製造所又は加工者の所在地(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。))の所在地、以下この章において同じ。))」	「製造者又は加工者の所在地(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理業者(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の所在地、以下この章において同じ。))」
「製造者又は加工者の氏名又は名称」	「製造者又は加工者の氏名又は名称」
「製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の氏名又は名称、以下この章において同じ。))」	「製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の氏名又は名称、以下この章において同じ。))」

<p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を2以上3 1の規定にかかわらず、製造者の住所又は氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製作者の住所及び氏名又は名称並びに製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。)</p> <p>2 製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。)</p> <p>3 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有の記号</p>	<p>賞味食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品</p> <p>(義務表示の特例)</p> <p>第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。</p> <p>業務用酒類(消費者に販原材料名 アレルゲン 原産国名)</p> <p>売される形態となつてい酒類以外のものをいう)を販売する場合</p> <p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に産国名</p> <p>施設における飲食の用に産国名</p> <p>供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合は不特定若しくは多数の者に対する譲渡(販売を除く。)の用に供する場合</p> <p>容器包装に入れないで販売する場合</p> <p>保存の方法 消費期限又は賞味期限 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 アレルゲン L-フェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品に関する事項 乳児用規格適用食品である旨(即席めん類に関する事項 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。))に関する事項 食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。))に関する事項 乳に関する事項 鶏の液卵に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びぶぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 ミネラルウォーター類に関する事項 冷凍果実飲料に関する事項</p>
<p>3 第一項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。</p> <p>一 原材料名 原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。</p> <p>二 添加物 添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。</p> <p>三 原料原産地名 原材料の重量に占める割合(一定期間使用割合を含む。)については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。</p> <p>四 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示される原材料「その他」と表示することができる。</p> <p>五 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料 その原材料の表示を省略することができる。</p> <p>4 前三項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。</p>	<p>2 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡(販売を除く。)の用に供する場合において、名称を表示する際には、第三条第一項の表の名称の項の2の規定は適用しない。</p> <p>(任意表示)</p> <p>第十二条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項(特色のある原材料等に関する事項にあつては、業務用酒類を販売する場合、食品を調理して供与する施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡(販売を除く。))の用に供する場合を除く。)が当該食品の容器包装、送り状、納品書等(製品に添付されるものに限る。以下同じ。))又は規格書等(製品に添付されないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。))に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>
<p>保存以下に掲げるもの(食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた方食品を除く。)</p> <p>一 清涼飲料水のうちガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。)</p> <p>二 酒類</p> <p>三 生めん類、即席めん類、食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品(缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。)</p> <p>消費清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類 生めん類、期限即席めん類、食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍</p>	<p>1 清涼飲料水のうちガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。)</p> <p>2 酒類</p> <p>3 生めん類、即席めん類、食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品(缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。)</p> <p>消費清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類 生めん類、期限即席めん類、食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍</p>

特色のある原第七条の表の特色のある原材料等に関する事項の項に定める表示の方法を準用する材料等に関する事項

栄養成分及び熱量 1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

2 別表第九に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

ナトリウムの1 ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウム量（ナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。」の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあっては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあっては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

2 ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分及び熱量の項の1に従い表示する。

(表示の方式等)

第十三条 第十条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいな用語により正確に行う。

二 別表第二十三に掲げる事項にあっては容器包装（容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称にあっては、送り状、納品書等又は規格書等）に、同表に掲げる事項以外の事項にあっては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示については、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもつて、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、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、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示しなければならない。

原料用果汁（その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。）

一の授受の単位につき十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合

原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。）

原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）

乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用を使用されるもの

一の授受の単位につき十個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（乳酸菌飲料及び清涼飲料水の製造をする営業に限る。）同条第十一号に規定する菓子製造業、同条第十三号に規定する乳製品製造業、同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業、同条第十五号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合

三 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合には、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

第十四条 食品関連事業者が販売する業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第九条第一項（第十二号を除く。）の規定を準用する。

第十五条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあっては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

- 一 名称
二 保存の方法
三 消費期限又は賞味期限
四 添加物
五 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
六 アレルゲン
七 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
七の二 指定成分等含有食品に関する事項
八 遺伝子組換え食品に関する事項（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の表示、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨の表示を含む。）に限る。）
九 乳児用規格適用食品である旨
十 即席めん類に関する事項
十の二 無菌充填豆腐に関する事項

<p>十一 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項</p> <p>十二 食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項</p> <p>十三 乳製品に関する事項</p> <p>十四 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項</p> <p>十五 鶏の液卵に関する事項</p> <p>十六 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項</p> <p>十八 生かきに関する事項</p> <p>十九 ゆでがにに関する事項</p> <p>二十 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項</p> <p>二十一 ぶぐを原材料とするぶぐ加工品に関する事項</p> <p>二十二 鯨肉製品に関する事項</p> <p>二十三 冷凍食品に関する事項</p> <p>二十四 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項</p> <p>二十五 缶詰の食品に関する事項</p> <p>二十六 ミネラルウォーター類に関する事項</p> <p>二十七 冷凍果実飲料に関する事項</p> <p>（表示の方式等）</p> <p>第十六条 前条の表示は、第八条第一項（第三号を除く。）の規定に定めるところに従いされなければならない。</p> <p>（表示禁止事項）</p> <p>第十七条 食品関連事業者以外の販売者が販売する加工食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第九条第一項の規定を準用する。</p> <p>第三章 生鮮食品</p> <p>第一節 食品関連事業者に係る基準</p> <p>第一款 一般用生鮮食品</p> <p>（横断的義務表示）</p> <p>第十八条 食品関連事業者が生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この節において「一般用生鮮食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れられないで、かつ、生産した場所で販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p> <p>名称 器包装に入れられたものに限る。以下この表において同じ。）にあつては、第十九条に定めるところによる。</p> <p>原産地 次に定めるところにより表示する。ただし、玄米及び精米にあつては、第十九条に定めるところによる。</p> <p>一 農産物 国産品にあつては都道府県名を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては一般に知られている地名をもつてこれに代えることができる。</p> <p>二 畜産物 国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（二以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。）にあつては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。）にあつては原産国名（二</p>	<p>以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を表示する。ただし、国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名をもつてこれに代えることができる。</p> <p>ロ 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を表示するとき は、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示しなければならない。</p> <p>三 水産物</p> <p>イ 国産品にあつては水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、水域名の表示が困難な場合にあつては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもつて水域名の表示に代えることができる。</p> <p>ロ イの規定にかかわらず、国産品にあつては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあつては原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>四 同じ種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを混合した場合にあつては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示し、異なる種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあつては当該生鮮食品それぞれの名称に併記する。</p> <p>2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合並びに容器包装に入れられないで、かつ、生産した場所 で販売する場合及び不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p> <p>放射線を照射した放射線照射に関する事項</p> <p>特定保健用食品</p> <p>特定保健用食品である旨</p> <p>許可等を受けた表示の内容</p> <p>栄養成分（関与成分を含む。以下 特定保健用食品の項において同じ。）の量及び熱量</p> <p>一日当たりの摂取目安量</p> <p>摂取の方法</p> <p>摂取をする上での注意事項</p> <p>バランスのとれた食生活の普及啓 発を図る文言</p> <p>関与成分について栄養素等表示基 準値が示されているものにあつて は、一日当たりの摂取目安量に含 まれる当該栄養素等表示基準値に 対する割合</p> <p>調理又は保存の方法に関し特に注 意を必要とするものにあつては当 該注意事項</p> <p>保存の方法</p> <p>1 第三条第一項の表の保存の方法の項に定 める表示の方法を準用する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、常温で保存する こと以外にその保存方法に関し留意すべき事</p>
---	---

<p>機能的表示食品である旨</p>	<p>項がないものにあつては、保存の方法の表示を省略することができる。 第三条第二項の表の機能的表示食品の項に定める表示の方法を準用する。</p>
<p>科学的根拠を有する機能的関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能的 栄養成分の量及び熱量</p>	<p>1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの。以下この項において同じ。）の一日当たりの摂取目安量当たりの量を表示する。 2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、一日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナトリウムの量の次に表示する。 3 1及び2に定めるほか、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の下欄に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは、「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。</p>
<p>一日当たりの摂取目安量当たりの 機能的関与成分の含有量 一日当たりの摂取目安量 届出番号 食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先</p>	<p>第三条第二項の表の機能的表示食品の項に定める表示の方法を準用する。 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示する。</p>
<p>機能的及び安全性について国による評価を受けたものではない旨 摂取の方法 摂取をする上での注意事項 バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言 調理又は保存の方法に關し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨</p>	<p>第三条第二項の表の機能的表示食品の項に定める表示の方法を準用する。</p>

対象農産物

疾病に罹患している者は医師、薬剤師に相談している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨
体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨
遺伝子組換え農産物に関する事項

1 次に定めるところにより表示する。
一 二に掲げるもの以外の対象農産物
イ 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えのもの」を分別、「遺伝子組換え」等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する。
ロ 生産又は流通のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。
ハ 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称を表示するか、又は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して、若しくは、容器包装の見やすい箇所に当該対象農産物の名称に対応させて、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示する。遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示する場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である場合に限り、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を表示することができる。
二 別表第十八の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物
イ 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八の下欄に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの」を分別、「○○○遺伝子組換え」(○○○は、同表の上欄に掲げ

<p>特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に規定する特定商品であつて密封（商品を含む容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該対象の状態の量を増加し、又は減少すること</p>	<p>乳児用規格適用食品</p>	<p>乳児用規格適用食品である旨</p>	<p>「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。</p>
<p>特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に規定する特定商品であつて密封（商品を含む容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該対象の状態の量を増加し、又は減少すること</p>	<p>乳児用規格適用食品</p>	<p>乳児用規格適用食品である旨</p>	<p>「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。</p>
<p>特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に規定する特定商品であつて密封（商品を含む容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該対象の状態の量を増加し、又は減少すること</p>	<p>乳児用規格適用食品</p>	<p>乳児用規格適用食品である旨</p>	<p>「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。</p>
<p>特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に規定する特定商品であつて密封（商品を含む容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該対象の状態の量を増加し、又は減少すること</p>	<p>乳児用規格適用食品</p>	<p>乳児用規格適用食品である旨</p>	<p>「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。</p>

る形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物であることを表示する。ロ 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八の下欄に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの」を混合（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物であることを表示する。この場合において、「○○○遺伝子組換えのもの」を混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。

2 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1のイ又はハの確認が適切に行われている場合には、前項の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。

3 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1の二のイの確認が適切に行われている場合には、1の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。

とができないようにすることをいう。以下同じ。）されたもの

第十九条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合及び容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

第二十条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

生産した場所名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、あんず、おうで販売する場とう、かんきつ類、キウイ、さくら、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル合又は不特定ル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食若しくは多数肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生の者に対して水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）譲渡（販売をであつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはい除く。以下この並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精果及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍食品の表において、切り身にしたふぐ、ふぐの精果及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍食品同じ。）するののうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。）原産地 内容量 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 玄米及び精米に関する事項 栽培方法（しいたけに限る。以下同じ。） 解凍した旨（水産物に限る。以下同じ。） 養殖された旨（水産物に限る。以下同じ。）

（任意表示）

第二十一条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

栄養成分1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするとき（栄養成分は、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並の総称、及び熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムその構成をいう。以下同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

成分、前2 たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分、栄養成分の総称、その駆体及びの構成成分、前駆体並びにその他これらを示唆する表現を表示しようとするときは、当その他この栄養成分（別表第九に掲げるものに限る。）をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ現を含む。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

量 及び熱

ナトリウムの量	<p>1 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において、同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「たんばく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩相当量(ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。)の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。</p> <p>2 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんばく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分(栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。)及び熱量の項の1に従い表示する。</p>
栄養機能	<p>1 第七条の表の栄養機能食品に係る栄養成分の機能の項に定める表示の方法を準用する食品に係る。この場合において、同項の8中「(この表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの。以下この項において同じ。))を除く。)の項において準用する場合を含む。」とあるのは、「第二十一条の表の栄養成分(栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。)及び熱量の項において準用する場合を含む。」と読み替えるものとする。</p> <p>2 栄養機能食品にあつては、保存の方法を第三条第一項の表の保存の方法の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p> <p>3 2の規定にかかわらず、常温で保存すること以外にその保存の方法に關し留意すべき事項がないものにあつては、保存の方法の表示を省略することができる。</p>
栄養成分の補給ができる旨	<p>1 第七条の表の栄養成分の補給ができる旨の項に定める表示の方法を準用する。</p> <p>2 栄養成分の補給ができる旨の表示をする場合にあつては、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において、同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、栄養成分の補給ができる旨を表示しようとする栄養成分を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。</p>
栄養成分又は熱量	<p>1 第七条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項に定める表示の方法を準用する。</p> <p>2 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合にあつては、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において、同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示しようとする栄養成分又は熱量を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。</p>

(表示の方式等)

第二十二條 第十八條、第十九條及び前條に掲げる事項の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすくなる用語により正確に行う。

二 容器包装に入れられた生鮮食品にあつては、容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示する。ただし、次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができる。

イ 名称(農産物(放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。)、鶏の殻付き卵(保健機能食品を除く。))及び水産物(保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びぶくを含む。))を除く。)に限る。

ロ 原産地

ハ 遺伝子組換え農産物に関する事項(第十八條第二項の表の対象農産物の項の1の2及び3に關するものに限る。)

ニ 栽培方法

ホ 解凍した旨

ヘ 養殖された旨

三 容器包装に入れられていない生鮮食品にあつては、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示する。

四 機能性表示食品にあつては、次に定めるとおり表示する。

イ 機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面に表示する。

ロ 機能性表示成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能並びに機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。

五 玄米及び精米の表示は、別記様式四により行う。

六 栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量及び熱量の表示は別記様式二(たんばく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分を併せて表示する場合にあつては、別記様式三)により行う。ただし、別記様式二又は別記様式三により表示される事項が別記様式二又は別記様式三による表示と同程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

七 第二号の規定にかかわらず、特定保健用食品にあつては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

八 表示に用いる文字(玄米及び精米にあつては、文字及び枠)の色は、背景の色と対照的な色とする。

九 容器包装への表示に用いる文字は、JIS Z 八三〇五に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字(玄米及び精米にあつては、容器包装の表示に用いる文字は、JIS Z 八三〇五に規定する十二ポイント(内容量が三キログラム以下のものにあつては、八ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字)としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものに表示するものにあつては、JIS Z 八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の文字としなければならない。

五・五ポイントの活字以上の文字としなければならない。

二 前項第二号及び第三号の規定にかかわらず、消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあつては、送り状又は納品書等に表示することができる。

(表示禁止事項)

第二十三條 食品関連事業者は、第十八條、第十九條及び第二十一條に掲げる表示事項に關して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはならない。ただし、生産した場所所販賣される食品又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。)される食品にあつては、第五号に掲げる事項については、この限りでない。

一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

二 第十八條又は第十九條の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

四 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物以外の食品にあつては、当該作物である食品に關し遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨(遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。)を示す用語

五 対象農産物以外の作物にあつては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
六 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語
イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
ロ 第二十一条において準用する第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び
栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出
た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語
ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
七 栄養機能食品にあつては、次に掲げる用語
イ 別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
ハ 保健機能食品以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び
特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

八 前七号に規定するもののほか、製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
九 前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあつては、次に掲げる事項は、容器包装に表示し
てはならない。ただし、第二号及び第三号に掲げる事項については、第十九条に規定するところ
により表示する場合を除く。
一 「新米」の用語（原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに容器包装に入れられ
た玄米又は原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに精白され、容器包装に入れら
れた精米を除く。）
二 原料玄米のうち使用割合が五十パーセント未満であるものについて、当該原料玄米の産地
（国産品又は輸入品の別を含む。以下同じ。）、品種又は産年を表す用語（使用割合を、産地、
品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあ
るものを除く。）
三 産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合にあつては、当該用語のうち最も大きく表示
してあるものよりも小さい大きさで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一
でない原料玄米を用いていることを示す用語

第二款 業務用生鮮食品
第二十四条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際（容器包装に入れないで販売するもの
であつて、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、
又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を
除く。）の用に供する場合を除く。第二十六条において同じ。）には、次の各号に掲げる表示事項
が第十八条及び第十九条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

一 名称
二 原産地
三 放射線照射に関する事項
四 乳児用規格適用食品である旨
五 別表第二十四の中欄に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、一般的に食
肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）、であつて生食用のものに限る。）、
子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓
を除く。）、であつて生食用のものに限る。）、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）
六 前項の規定にかかわらず、農産物又は水産物の原産地については、国産品にあつては国産であ
る旨の表示をすることができる。また、前項の規定により表示することとされる原産地が二以上
ある場合にあつては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の高い原産地の順が分かるように
表示する。

三 前二項の規定にかかわらず、一般用加工食品の用に供する業務用生鮮食品であつて、当該一般
用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表

示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を含む。）以外のものにあつては、
原産地の表示を省略することができる。
（義務表示の特例）
第二十五条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定め
る表示事項の表示は要しない。

（任意表示）
第二十六条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が
当該食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合には、同表の下欄に定め
る表示の方法に従い表示されなければならない。

栄養成分 たんばく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、
成分たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量
及びこの項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。以下
熱量 この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。
2 別表第九に掲げる栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表
示しようとするときは、当該栄養成分をたんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩
相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんばく
質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に
定める表示の方法を準用して表示する。

ナトリウム 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄
養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の
量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「ナト
リウムの量にあつては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の
文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量
にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値並びに食塩相当量（ナ
トリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び
上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

2 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんばく質、脂質及び
炭水化物の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及び
ナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準
用して表示する。

<p>示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を含む。）以外のものにあつては、 原産地の表示を省略することができる。 （義務表示の特例） 第二十五条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定め る表示事項の表示は要しない。</p>	<p>（任意表示） 第二十六条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が 当該食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合には、同表の下欄に定め る表示の方法に従い表示されなければならない。</p>
<p>栄養成分 たんばく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、 成分たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量 及びこの項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。以下 熱量 この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。 2 別表第九に掲げる栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表 示しようとするときは、当該栄養成分をたんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩 相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんばく 質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に 定める表示の方法を準用して表示する。</p>	<p>ナトリウム 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄 養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の 量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「ナト リウムの量にあつては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の 文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量 にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値並びに食塩相当量（ナ トリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び 上限値により表示する。」と読み替えるものとする。</p> <p>2 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんばく質、脂質及び 炭水化物の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及び ナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準 用して表示する。</p>

- (表示の方式等)
- 第二十七条** 第二十四条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。
- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
 - 二 第二十四条及び前条に規定する事項のうち、別表第二十五に掲げる事項にあつては容器包装に、別表第二十五に掲げる以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。
- (表示禁止事項)
- 第二十八条** 食品関連事業者が販売する業務用生鮮食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第二十三条第一項の規定を準用する。
- 第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準**
- (義務表示)
- 第二十九条** 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第十八条及び第十九条に定める方法に準じて表示されなければならない。
- 一 名称(農産物及び水産物(切り身又はむき身にしたものを除く。))を除く。
 - 二 放射線照射に関する事項
 - 三 遺伝子組換え農産物に関する事項(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の表示、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示(遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨の表示を含む。))に限る。)
 - 四 乳児用規格適用食品である旨
 - 五 シアン化合物を含有する豆類に関する事項
 - 六 アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごに関する事項
 - 七 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。))に関する事項
 - 八 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項
 - 九 鶏の殻付き卵に関する事項
 - 十 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを除く。))であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。))に関する事項
 - 十一 ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないものに関する事項
 - 十二 切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のものに関する事項
 - 十三 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。))を凍結させたものに関する事項
 - 十四 生かきに関する事項
- (表示の方式等)
- 第三十条** 前条の表示は、第二十二條第一項(第三号を除く。))の規定に定めるところに準じてされなければならない。
- (表示禁止事項)
- 第三十一条** 食品関連事業者以外の販売者が販売する生鮮食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第二十三条第一項の規定を準用する。
- 第四章 添加物**
- 第一節 食品関連事業者に係る基準**
- (義務表示)
- 第三十二条** 食品関連事業者が容器包装に入れられた添加物(業務用添加物を除く。))を販売する際には、次表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)別表第一に掲げる添加物(別表第八に掲げるものを除く。))にあつては、同規則別表第一に掲げる名称を、既存添加物名簿に掲げる添加物)にあつては、その名称を表示する。
添加物である旨	「食品添加物」の文字を表示する。
保存の方法	添加物の特性に従つて表示する。ただし、食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従つて表示する。
消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい添加物にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の添加物にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示をもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。
内容量	特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる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、その他にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。
栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを含む。))の量及び熱量	第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを含む。))の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。
住所	製造所又は加工所(1 製造所又は加工所(添加物の製造又は加工(当該添加物に関し、最終的に所在の地(輸入品衛生状態を变化させる製造又は加工(調整を含む。))に限る。以下この表において「製造所」として用いられる。))が「行われた場所」の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所の所在地)及び製造所又は加工所(添加物を調整した者を含む。))の氏名又は名称(以下この章に「名称(輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称)」を表示する。))及び2 1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所又は加工所(添加物の製造又は加工が行われた場所)の所在地(輸入の氏名又は名称品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において「同」)又は製造所若しくは加工所(添加物を調整した者を含む。))の氏名若しくは名称(輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において「同」)と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造所若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。
製造所又は加工所	3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造所固有記号の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。
製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先	1 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先

<p>2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が添加物のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>特定原材料に由来する添加物</p>	<p>1 当該添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該添加物に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。 ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。 食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。</p>	<p>食品衛生法第十三条使用の方法 第一項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物</p>	<p>食品衛生法第十三条その値 第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物</p>	<p>成分（着香の成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント</p>	<p>「製剤」の文字を冠した実効の色名を表示する。</p>	<p>タール色素の製剤 アスパルテーム又はこれを含む製剤 アラニン化合物 物である旨又はこれを含む旨</p>	<p>3 食品関連事業者が容器包装に入れられた業務用添加物を販売する際には、次の各号に掲げる事項が前二項に定める方法に従い表示されなければならない。 一 名称 二 添加物である旨 三 保存の方法 四 消費期限又は賞味期限 五 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</p>
<p>六 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 七 アレルゲン 八 使用の方法 九 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値 十 成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント 十一 実効の色名 十二 L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨 十三 ビタミンAとしての重量パーセント</p>	<p>4 前項第六号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。</p>	<p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造所固有記号の表示をもつて製造所の所を、製造所固有記号の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合示をもつて製造所の所在地においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） 三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号</p>	<p>5 第一項から前項までの規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する添加物にあつてはこれを省略することができる。</p>	<p>食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物</p>	<p>消費期限又は全ての添加物の賞味期限</p>	<p>栄養成分の量以下に掲げるもの（栄養表示をしようとする場合を除く。） 一 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの 二 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 三 消費税法第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの</p>	<p>（義務表示の特例） 第三十三条 前条の規定にかかわらず、不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合にあつては、次の各号に掲げる表示事項の表示は要しない。 一 内容量 二 栄養成分の量及び熱量 三 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</p>	<p>第三十四条 食品関連事業者が添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際には、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該添加物の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。</p>

栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）は、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除外し、炭水化物及びナトリウムを除く。）の量及び熱量の項に定むるものとする。

2 食品関連事業者が業務用添加物を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該業務用添加物の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

<p>2 食品関連事業者が業務用添加物を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該業務用添加物の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>栄養成分及び熱量</p> <p>1 たんばく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を用いて表示する。</p> <p>2 別表第九に掲げる栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を用いて表示する。</p>
---	--

（表示の方式等）

第三十五条 第三十二条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

- 一 邦文をもって、当該添加物を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
- 二 容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示する。

三 栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量及び熱量の表示は別記様式二（たんばく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあっては、別記様式三）により行う。ただし、別記様式二又は別記様式三により表示する事項を別記様式二又は別記様式三による表示と同程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

四 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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。

五 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

六 表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色とする。

七 表示に用いる文字は、JIS Z 八三〇五に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、JIS Z 八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。

2 前項の規定にかかわらず、業務用添加物を販売する場合には、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（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と同一である場合を除く。）は、業務用添加物の送り状、納品書等又は規格書等に表示することができる。

第三十六条 食品関連事業者は、第三十二条及び第三十四条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を添加物の容器包装に表示してはならない。

- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 二 第三十二条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 三 ナトリウム塩を添加している添加物にあっては、ナトリウムの量
- 四 その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

（義務表示）

第三十七条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた添加物を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第三十二条に定める方法に従って表示されなければならない。

- 一 名称
- 二 添加物である旨
- 三 保存の方法
- 四 消費期限又は賞味期限
- 五 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
- 六 アレルゲン
- 七 使用の方法
- 八 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値
- 九 成分及び重量パーセント
- 十 実効の色名
- 十一 L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- 十二 ビタミンAとしての重量パーセント

（表示の方式等）

第三十八条 前条の表示は、第三十五条第一項（第三号を除く。）の規定に定めるところに準じてされなければならない。

第三十九条 食品関連事業者以外の販売者が販売する添加物の容器包装への表示が禁止される事項については、第三十六条の規定を準用する。

（表示禁止事項）

第五章 雑則

(生食用牛肉の注意喚起表示)

第四十条 食品関連事業者が牛肉(内臓を除く。以下この条において同じ。)であつて生食用のもの... 表示されなければならない。この場合において、表示は、邦文をもって、当該牛肉を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行われなければならない。

一 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
二 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
(努力義務)

第四十一条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、第三条及び第四条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

2 食品関連事業者等は、この府令に基づく表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する食品及び当該食品関連事業者等に対して販売された食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

附則

(施行期日)

第一条 この府令は、食品表示法の施行の日から施行する。ただし、第三条第一項の表の製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。))の所在地。以下この章において同じ。)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の氏名又は名称。以下この章において同じ。)の項の3(第十条第一項、第十五条において準用する場合を含む。)、第八条第一項第六号(第十六条において準用する場合を含む。)、第十条第二項、第十三条第三号、第三十二条第一項の表の製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下この章において同じ。))及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この章において同じ。))の項の3(同条第三項において準用する場合を含む。))の規定は、この府令の施行の日から起算して一年を経過した日から施行する。

(食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令等の廃止)
第二条 次に掲げる府令及び告示は、廃止する。

一 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成二十三年内閣府令第四十五号)

二 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令(平成二十三年内閣府令第四十六号)

三 容器包装の面積により表示を省略することができる食品を定める件(昭和四十五年厚生省告示第八十号)

四 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、加工食品品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十三号)

五 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、生鮮食品品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十四号)

六 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、玄米及び精米品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十五号)

七 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、水産物品品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十六号)

八 加工食品品質表示基準第七條第一項及び生鮮食品品質表示基準第七條第一項の規定に基づき遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第七條第一項及び生鮮食品品質表示基準第七條第一項の農林水産大臣の定める基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十七号)

九 トマト加工食品品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百三十二号)

十 乾しいたけ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百三十三号)

十一 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百三十四号)

十二 ジャム類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百三十七号)

十三 乾めん類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百三十九号)

十四 マカロニ類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百四十三号)

十五 パン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百四十四号)

十六 凍り豆腐品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百四十五号)

十七 ハム類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百四十七号)

十八 プレスハム品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百四十八号)

十九 混合プレスハム品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百四十九号)

二十 ソーセージ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百五十号)

二十一 混合ソーセージ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百五十一号)

二十二 ベーコン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百五十二号)

二十三 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百五十三号)

二十四 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百五十五号)

二十五 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百五十八号)

二十六 削りだし品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百五十九号)

二十七 うに加工食品品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十号)

二十八 うにあえもの品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十一号)

二十九 乾燥わかめ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十二号)

三十 塩蔵わかめ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十三号)

三十一 みそ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十四号)

三十二 ウスターソース類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十六号)

三十三 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十七号)

三十四 食酢品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十八号)

三十五 風味調味料品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百六十九号)

三十六 めん類等用つゆ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百七十号)

三十七 乾燥スープレシピ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百七十一号)

三十八 食用植物油品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百七十二号)

三十九 マーガリン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百七十五号)

四十 調理冷凍食品品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百七十六号)

四十一 チルドハンバーグステーキ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百七十七号)

四十二 チルドミートボール品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第六百七十八号)

四十三 チルドぎょうど類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十九号）
 四十四 レトルトパウチ食品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十一号）
 四十五 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十一号）
 四十六 炭酸飲料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十二号）
 四十七 果実飲料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十三号）
 四十八 豆乳類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十四号）
 四十九 農産物漬物品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千七百四十七号）
 五十 乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準を定める件（平成十三年厚生労働省告示第七十一号）

五十一 栄養機能食品の表示に関する基準を定める件（平成十三年厚生労働省告示第九十七号）
 五十二 うなぎ加工食品品質表示基準を定めた件（平成十三年農林水産省告示第五百八十九号）
 五十三 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準を定めた件（平成十四年農林水産省告示第千三百六十六号）
 五十四 野菜冷凍食品品質表示基準を定める件（平成十四年農林水産省告示第千三百五十八号）
 五十五 栄養表示基準を定める件（平成十五年厚生労働省告示第七十六号）
 五十六 しょうゆ品質表示基準の全部を改正する件（平成十六年農林水産省告示第千七百四号）
 五十七 しいたけ品質表示基準を定める件（平成十八年農林水産省告示第九百八号）
 五十八 即席めん類品質表示基準の全部を改正する件（平成二十一年農林水産省告示第四百八十七号）

（経過措置）
 第三条 この府令の施行前にした表示に係る表示の基準の適用については、なお従前の例による。
 第四条 この府令の施行の日から令和二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び添加物（業務用添加物を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物の表示については、第二章及び第四章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第五条 この府令の施行の日から平成二十八年九月三十日までに販売される生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）の表示については、第三章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。
 第六条 第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める五の「消費税法（昭和六十二年法律第百八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの」は、当分の間、「消費税法（昭和六十二年法律第百八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法（昭和三十八年法律第百五十四号）第二条第五項に規定する小規模事業者が販売するもの」と読み替えるものとする。

2 第三十二条第五項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める三の「消費税法第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの」は、当分の間、「消費税法第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法第二条第五項に規定する小規模事業者が販売するもの」と読み替えるものとする。
 附則（平成二十九年九月一日内閣府令第四三三号）
 （施行期日）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 （経過措置）
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第三条 前条の規定にかかわらず、この府令の施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品の表示は、なお従前の例によることができる。
 附則（平成三〇年九月二二日内閣府令第四四号）
 この府令は、公布の日から施行する。
 附則（平成三一年二月二二日内閣府令第四号）
 この府令は、令和二年四月一日から施行する。
 附則（平成三一年四月二五日内閣府令第二四号）
 （施行期日）
 1 この府令は、令和五年四月一日から施行する。
 （経過措置）
 2 この府令の施行前にこの府令による改正前の食品表示基準により遺伝子組換え食品に関する事項を表示した加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）は、この府令の施行後においても販売することができる。
 附則（令和元年六月二八日内閣府令第一七号）抄

（施行期日）
 第一条 この府令は、不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行の日（令和元年七月一日）から施行する。
 附則（令和二年三月二七日内閣府令第二〇号）
 （施行期日）
 第一条 この府令は、食品衛生法等の一部を改正する法律及び食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令の施行の日（令和二年六月一日）から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。
 一 第一条中食品表示基準第七條、別表第三及び別表第四の改正規定、別表第二十四玄米及び精米の項の改正規定並びに別記様式四の改正規定 公布の日
 二 第一条中食品表示基準第十三條の改正規定 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令の施行の日（令和三年六月一日）

（経過措置）
 第二条 玄米及び精米の表示の様式については、第一条の規定による改正後の食品表示基準別記様式四にかかわらず、令和四年三月三十一日までの間は、なお従前の例によることができる。
 附則（令和二年七月一六日内閣府令第五二号）
 （施行期日）
 第一条 この府令は、日本農林規格等に関する法律施行令の一部を改正する政令の施行の日（令和二年七月十六日）から施行する。
 （食品表示基準の一部改正に伴う経過措置）
 第二条 この府令の施行の日から令和四年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示については、第一条の規定による改正後の食品表示基準（以下この条において「新食品表示基準」という。）第三条第一項（新食品表示基準第十条第一項及び第十五条において引用する場合を含む。）、別表第六及び別表第七の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附則（令和三年三月一七日内閣府令第一〇号）
 この府令は、令和三年七月一日から施行する。
 附則（令和四年三月三〇日内閣府令第二二号）
 この府令は、公布の日から施行する。
 附則（令和五年三月九日内閣府令第一五号）
 （施行期日）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

（経過措置）
 第一条 この府令は、公布の日から施行する。
 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

(経過措置)

第二条 この府令の施行の日から令和七年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品(業務用加工食品を除く。)及び同日までに販売される業務用加工食品の表示については、この府令による改正後の食品表示基準別表第十四の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附 則 (令和六年四月一日内閣府令第五〇号)

この府令は、生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行の日(令和六年四月一日)から施行する。

別表第一(第二条関係)

- 1 麦類
精麦
- 2 粉類
米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
- 3 でん粉
小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しよでん粉、ばれいしよでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
- 4 野菜加工品
野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜(漬物を除く)、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
- 5 果実加工品
果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
- 6 茶、コーヒー及びココアの調製品
茶、コーヒー製品、ココア製品
- 7 香辛料
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン(桂皮)、クローブ(丁香)、ナツメグ(肉桂)、サフラン、ローレル(月桂葉)、バブリカ、オールスパイス(百味こしょう)、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
- 8 めん類・パン類
めん類、パン類
- 9 穀類加工品
アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
- 10 菓子類
ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
- 11 豆類の調製品
あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品
- 12 砂糖類
砂糖、糖蜜、糖類
- 13 その他の農産加工食品
こんにやく、その他1から12までに分類されない農産加工食品
- 14 食肉製品
加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
- 15 酪農製品
牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

16 加工卵製品

- 16 加工卵製品
- 17 鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
- 18 蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品
- 19 加工魚介類
素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
- 20 加工海藻類
こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
- 21 その他の水産加工食品
18及び19に分類されない水産加工食品
- 22 調味料及びスープ
食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
- 23 食用油脂
食用植物油、食用動物油脂、食用加工油脂
- 24 調理食品
調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
- 25 その他の加工食品
イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23までに分類されない加工食品
- 26 飲料等
飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

別表第二(第二条関係)

- 1 農産物(きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)
- (1) 米穀(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)
- 玄米、精米
- (2) 麦類(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。)
- 大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦
- (3) 雑穀(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。)
- とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もちこし、はとむぎ、その他の雑穀
- (4) 豆類(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む、未成熟のものを除く。)
- 大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類
- (5) 野菜(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。)
- 根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜
- (6) 果実(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。)
- かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実

<p>別表第三(第二条関係)</p> <p>品食用語 定義</p> <p>農産物又はその加工品(調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。)</p> <p>産物 缶に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの(固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。)をいう。</p> <p>缶詰 農産物</p> <p>及瓶詰</p> <p>農産物</p> <p>瓶詰</p>	<p>(7) その他の農産食品(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。)</p> <p>糖料作物、こんにやくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品</p> <p>2 畜産物</p> <p>(1) 食肉(単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。)</p> <p>牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類</p> <p>(2) 乳</p> <p>生乳、生山羊乳、その他の乳</p> <p>(3) 食用鳥卵(殻付きのものに限る。)</p> <p>鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵</p> <p>(4) その他の畜産食品(単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。)</p> <p>3 水産物(ラウンド、セミドレス、ドレス、フライデー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く。)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。)</p> <p>(1) 魚類</p> <p>淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類</p> <p>(2) 貝類</p> <p>しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類</p> <p>(3) 水産動物類</p> <p>いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類</p> <p>(4) 海産ほ乳動物類</p> <p>鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類</p> <p>(5) 海藻類</p> <p>こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類</p>
---	---

<p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p>	<p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p> <p>大豆は(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したもの(完熟種実を乾燥したもの)を水で戻したものをいう。</p>
--	--

<p>瓶詰 全形のもの</p>	<p>二 農産物瓶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しな</p>	<p>う。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物瓶詰及び農産物瓶詰の項において同</p>	<p>じ。の二つ割り等の形状の果肉を詰めしたもの</p>	<p>二 農産物瓶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし（<i>Pyrus communis</i> L.）又は</p>	<p>はは <i>Pyrus sinensis</i> L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この</p>	<p>なし表、別表第四及び別表第十九の農産物瓶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）及び和</p>	<p>なし表、別表第四及び別表第十九の農産物瓶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）及び和</p>	<p>瓶詰を詰めしたもの</p>	<p>二 農産物瓶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>
---------------------	---	--	------------------------------	--	---	--	--	------------------	--	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

<p>瓶詰</p>	<p>混合農産物瓶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。</p>	<p>二 農産物瓶詰又は農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む四種類以上の果実を配</p>	<p>合したもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>	<p>ももの果皮を除去した全形のもの</p>
-----------	--	---	--------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

濃縮トマトを破碎して搾汁し、又は裏こしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状トマ及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの	充て次に掲げるものをいう。 一 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 二 水 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの	全形 果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものを用いる。	二つ全形をほぼ二分の一に切断したものをいう。	四つ全形をほぼ四分の一に切断したものをいう。	輪切全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のものをいう。	り 全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のものをいう。	び形 全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。	立方形全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。	形 不定全形を不定形に破碎したものをいう。	乾しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。	け 乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	どん乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	こう乾しいたけのうち、かさが七分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	原木クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。	栽培 おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。	農産物漬（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。）を塩漬（塩漬の前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）を脱塩、浸漬、塩漬等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下この表及び別表第四の農産物漬物の項において同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうが
--	--	---	------------------------	------------------------	-----------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	--------------------------	--	---	--	--	--------------------------------	--	---

らし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。	農産物 ぬ一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下漬下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。）に漬けたもの 二 一を砂糖類、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たもの 三 一を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの	漬下 あんにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。	農産物 ぬ一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりゆ漬ん、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	け類 ふく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、じんれんこん、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五種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。	農産物 ぬ一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下この表及び別表第四の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。	け類 なら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。）に漬けたものをいう。	刻み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ならをいう。	漬け わさ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をいう。	け 山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	漬下 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をいう。	農産物 ぬ一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、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	らつ農産物酢漬け類のうち、らつきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。	きよ う酢 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をいう。	うが 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をいう。	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をいう。
--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------	---	---------------------------------------	--	--	---

ウイ	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、羊
ンナ	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄二に規定するものうち、原料臓器
ソビ	豚腸を使用したものを除く。をいう。
ジ	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄四に規定するものうち、原料臓器
リオ	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、原料臓器
ナソ	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
セロ	ニアソーセイジに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。をいう。
レバ	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、原
ソ料	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
セた	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五十パーセント未満のもの
であり	かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバ	この表の中欄に掲げるソーセイジに係るこの表の下欄二又は三に規定するものうち、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五十パーセントを超えるも
ト	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器	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。
可食	部分
ケ	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。
シ	一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道
グ	二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム
混	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
合	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。）
ソ	一 家畜、家さ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
ジ	の表及び別表第二十二の混合ソーセイジの項において単に「原料畜肉類」という。）又は
一	家畜、家さ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（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセイジの項において単に「原
料臓	器類」という。）に、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十五パーセント
以上	五十パーセント未満であるものに限る。）を加え、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（原料畜肉類及び原料臓器類
の	原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三
に	おいて同じ。）
二	一に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんばく、乳たんばくその他の結着材
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十五パーセント以
下	であるもの
三	一又は二に、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
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て包装したもの

加	この表の中欄に掲げる混合ソーセイジのうち、撰氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又
加	はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。
混	合
ソ	一
ジ	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器	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。
可食	部分
ケ	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。
シ	一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道
グ	二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム
混	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
合	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。）
ソ	一 家畜、家さ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
ジ	の表及び別表第二十二の混合ソーセイジの項において単に「原料畜肉類」という。）又は
一	家畜、家さ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（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセイジの項において単に「原
料臓	器類」という。）に、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十五パーセント
以上	五十パーセント未満であるものに限る。）を加え、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（原料畜肉類及び原料臓器類
の	原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三
に	おいて同じ。）
二	一に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんばく、乳たんばくその他の結着材
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十五パーセント以
下	であるもの
三	一又は二に、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
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て包装したもの

加	この表の中欄に掲げる混合ソーセイジのうち、撰氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又
加	はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。
混	合
ソ	一
ジ	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器	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。
可食	部分
ケ	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。
シ	一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道
グ	二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム
混	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
合	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。）
ソ	一 家畜、家さ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
ジ	の表及び別表第二十二の混合ソーセイジの項において単に「原料畜肉類」という。）又は
一	家畜、家さ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（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセイジの項において単に「原
料臓	器類」という。）に、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十五パーセント
以上	五十パーセント未満であるものに限る。）を加え、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（原料畜肉類及び原料臓器類
の	原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三
に	おいて同じ。）
二	一に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんばく、乳たんばくその他の結着材
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十五パーセント以
下	であるもの
三	一又は二に、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
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て包装したもの

<p>その畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰又は食肉瓶詰、焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰、他の缶詰又はベーコン瓶詰、ハム缶詰又はハム瓶詰、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰、無塩漬ソーセージ缶詰又は無塩漬ソーセージ瓶詰、ランチョン缶詰又はランチョン瓶詰及び自家さん卵水煮缶詰又は自家さん卵水煮瓶詰以外のものをいう。</p>	<p>の他、他畜の肉。</p>	<p>産物。</p>	<p>瓶詰。</p>	<p>食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。</p>	<p>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。</p>	<p>及び可食部分。</p>	<p>鹽漬。</p>	<p>家畜。</p>	<p>結着でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たんばく、卵たんばく、粉材料、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。</p>	<p>煮干魚類。</p>	<p>肉、魚肉、肉類。</p>	<p>ハム。</p>
<p>肉、魚肉、肉類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>

<p>肉、魚肉、肉類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>
<p>肉、魚肉、肉類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>	<p>魚、魚肉、魚類。</p>

<p>もの(以下別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二の削りぶしの項において「压榨煮干し」という。)を削ったもの 三 一及び二を混合したもの</p>	<p>薄削 この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ〇・二ミリメートル以下の片状に削ったものをいう。</p>	<p>厚削 この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ〇・二ミリメートルを超える片状に削ったものをいう。</p>	<p>糸削 この表の中欄に掲げる削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。</p>	<p>削り 薄削りを破碎したものを含む。</p>	<p>粉削 この表の中欄に掲げる削りぶしのうち日本産業規格Z八八〇一—(二〇〇六)に規定する目開き二ミリメートルの試験用ふるいを通過するものをいう。</p>	<p>粒削 この表の中欄に掲げる削りぶしのうち別表第二十二の項において「塩うに」という。又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料(アミノ酸等)等(以下に加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。)を加えたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。</p>	<p>練り 塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。</p>	<p>混合 塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。</p>	<p>うに 次に掲げる科に属するものをいう。 一 おおばふうに科(Strongylocentrotidae) 二 ながうに科(Echinommatidae) 三 ちたつぱうに科(Toxopneustidae)</p>	<p>塩うに 次の算式により算出した百分比をいう。 塩うにの固乾物含有率(%) = $\frac{\text{塩うにの重量(g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%) \times 100}{\text{乾燥物の重量(g)} + \text{使用する塩うにの重量(g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}$ (注) 固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひよ量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。</p>	<p>うに 粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かすのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が十五パーセント以上のものをいう。</p>	<p>あもの</p>	<p>の も え</p>	<p>粒うに の 生 殖 巢 に 食 塩 を 加 え た も の (以 下 こ の 表 及 び 別 表 第 十 九 の う に あ え も の の 項 に お い て 「 塩 う に 」 と い う 。) 又 は こ れ に エ チ ル ア ル コ ー ル 、 砂 糖 、 で ん 粉 、 酒 か す 、 調 味 料 (ア ミ ノ 酸 等) 等 (以 下 う に あ え も の の 項 に お い て 「 エ チ ル ア ル コ ー ル 等 」 と 総 称 す る 。) を 加 え た も の で あ っ て 、 塩 う に 含 有 率 が 六 十 五 パ ー セ ン ト 以 上 の も の を い う 。</p>	<p>練り 塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。</p>	<p>混合 塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。</p>
<p>うに 次に掲げる科に属するものをいう。 一 おおばふうに科(Strongylocentrotidae) 二 ながうに科(Echinommatidae) 三 ちたつぱうに科(Toxopneustidae)</p>	<p>塩うに 次の算式により算出した百分比をいう。 塩うにの固乾物含有率(%) = $\frac{\text{塩うにの重量(g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%) \times 100}{\text{乾燥物の重量(g)} + \text{使用する塩うにの重量(g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}$ (注) 固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひよ量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。</p>	<p>うに なうなぎ(ウナギ属に属するものをいう。)を開き、これを焼き若しくは蒸したものを又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの(これらを細切したものを含む。)をいう。</p>	<p>加工 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>	<p>乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥 乾燥</p>

<p>(植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント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等の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>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p> <p>フイ一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切りし、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ユハたもの(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の(植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント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等の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>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p> <p>フイ一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切りし、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ユボたもの(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の(植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント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等の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>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p> <p>米飯一 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</p> <p>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料等したもの</p> <p>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</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p> <p>めん類一 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</p> <p>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四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</p>	<p>あん</p> <p>食肉若しくは臓器及び可食部分を細切りし、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切りし、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくは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、又は加えないで調理したもの</p> <p>臓器、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>衣</p> <p>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。</p> <p>一 小麦粉、でん粉等</p> <p>二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの</p> <p>三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの</p>	<p>皮</p> <p>小麥粉等に食塩、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。</p>	<p>チルド</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>ドンパー 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。以下この表及び別表第四及び別表第二十二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(鯨その他の魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。)を細切り若しくはすりつぶしたものを(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)</p> <p>グー 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。)</p> <p>ステーキ 若しくは肉様の組織を有する植物性たんばく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、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五十パーセントを超え、かつ、植物性たんばくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)</p>	<p>キ</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。)</p>	<p>臓器、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>可食部分</p> <p>つなぎ</p> <p>粉類</p> <p>小麦粉、粉末状植物性たんばく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>	<p>チルド</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>ドミット 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、別表第四及び別表第二十二のチルドミッ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(鯨その他の魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドミットボールの項において同じ。)を細切り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。)</p> <p>ポール 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。)</p> <p>トボ 若しくは肉様の組織を有する植物性たんばく等を加えたものに、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五十パーセントを超え、かつ、植物性</p>
---	---	---	---	--	--	--

ス	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉、鳥卵、たまねぎ、しいたけ、その他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたものに、食肉、鳥卵、魚肉、肉、植、た、き、こ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	和	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉、魚卵、肉、植、た、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	米	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉、鳥卵、魚肉、肉、植、た、ん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したものを（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。	ぜ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをいう。	ハ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家畜若しくは家さんの肉をひき肉したものを又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものを若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兔又は家さんのものに限り。）をひき肉し若しくは細切したものを若しくは肉、植、た、んを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉、植、た、んの使用量がそれぞれ家畜、家兔又は家さんの肉の使用量を超えないものに限り。）に、たまねぎその他の野菜、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、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動物物の抽出濃縮物、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をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。	ミ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家畜若しくは家さんの肉をひき肉したものを又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものを若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兔又は家さんのものに限り。）をひき肉し若しくは細切したものを若しくは肉、植、た、んを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉、植、た、んの使用量がそれぞれ家畜、家兔又は家さんの肉の使用量を超えないものに限り。）に、たまねぎその他の野菜、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、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。	味	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。	食	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。	油	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。	魚	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉にしょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。	魚	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。	鳥	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。						
食	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	家	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。	臓	臓器食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、及び脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	可	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。	魚	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。	つ	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。	な	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。	瓶	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。	食	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。	調	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。	瓶	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。	調	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。	瓶	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。	調	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。	瓶	調理済みの食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉、鳥卵を原材料として使用して調製したもの）に限り、かつ、スープ缶若しくはスープレット、ソース缶若しくはソース瓶、食塩、ペースト缶若しくはペースト瓶、おでん缶若しくはおでん瓶、又は米飯類缶若しくは米飯類瓶に該当するものを除く。）をいう。

その調理食品	他の調理食品	その他の食品	又はその食品	缶詰	食肉	鳥卵	食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。	鳥卵	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。	可食部分	食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。	家禽	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。	炭酸飲料	酸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。	酸飲料	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	グリナー	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	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。	果汁	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。	濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもので若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表2の基準以上）のものをいう。
--------	--------	--------	--------	----	----	----	---------------------------------------	----	----------------------------------	----	--------------------------	------	-------------------------	----	---	------	------------------------------------	-----	--	------	---	------	--	----	------------------------------------	------	---

表1（濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準）

果実名	糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）
-----	--------------------

還元濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度が表3の基準以上、表1の基準未満のもの（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。	果実名	酸度の基準（パーセント）
表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準）	オレンジ	九
	りんご	九
	ぶどう	十一
	オレンジ	十一
	うんしゅうみかん	九
	グレープフルーツ	九
	りんご	九
	ぶどう	十一

注 表1の果実以外の果実（表2の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の二倍を糖用屈折計示度の基準とする。

果実名	酸度の基準（パーセント）
オレンジ	九
ライム	九
うめ	十二
かぼす	七
オレンヂ	十一
りんご	九
ぶどう	十一
オレンヂ	十一
うんしゅうみかん	九
グレープフルーツ	九
りんご	九
ぶどう	十一

豆乳類	豆乳	豆乳類
<p>大豆(粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。)から熱水等によりたんばく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「大豆乳液」という。)であって大豆固形分が八パーセント以上十パーセント未満のもの。</p>	<p>大豆(粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。)から熱水等によりたんばく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「大豆乳液」という。)であって大豆固形分が六パーセント以上十パーセント未満のもの。</p>	<p>大豆(粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。)から熱水等によりたんばく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「大豆乳液」という。)であって大豆固形分が六パーセント以上十パーセント未満のもの。</p>

ジュース	ジュース	ジュース
<p>濃縮にんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。</p> <p>二 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくはしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香料(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のもの。</p>	<p>濃縮にんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。</p> <p>二 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくはしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香料(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のもの。</p>	<p>濃縮にんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。</p> <p>二 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくはしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香料(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のもの。</p>

にんじんミックスジュース及びにんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。

二 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくはしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香料(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のもの。

表2

7	1から6まで以外の充てん液	可溶性固形分が十四パーセント以上十八パーセント未満の場合	「シラップづけ(ライト) (果汁入り)」と表示する。
		可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合	「シラップづけ(果汁入り)」と表示する。
7	1から6まで以外の充てん液	可溶性固形分が二十二パーセント以上の場合	「シラップづけ(エキストラヘビー) (果汁入り)」と表示する。
		可溶性固形分が二十二パーセント未満の場合	「シラップづけ(エキストラヘビー) (果汁入り)」と表示する。

1	水又は水に食塩、砂糖類等(しようゆを除く。)を加えたもの(製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。)	「水煮」と表示する。ただし、豆(しようゆを除く。)を加えたもの、スイートコーン、アスパラガスの(製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。)
2	水にしようゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの	「味付」と表示する。
3	バターソース、クリームソース等の調味液	「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができる。
4	1から3まで以外の充てん液	充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。

二 農産物の加工品又は精米を詰めたもの「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。

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。

一 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにやく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しようゆ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、「うんしゅうみかん」にあつては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

二 使用した農産物が二種類以上の場合にあつては、一の本文の規定にかかわらず、「農産物」、「野菜」又は「果実」の文字の次に、括弧を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、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。

三 使用した果汁が二種類以上の場合にあつては、一の本文の規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧を付して、「みかん、ぶどう」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。

トマト加工品

四	果実の搾汁を濃縮したものを搾汁の状態に戻した果汁にあつては、一の本文の規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧を付して、「濃縮還元」と表示する。
五	砂糖類にあつては、「砂糖」、「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。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。
六	使用した砂糖類が二種類以上の場合には、五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、当該砂糖類の名称を「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」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
七	食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。
次に定めるところにより表示する。	
一	トマトジュースにあつては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあつては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース(濃縮トマト還元)」と表示する。
二	固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあつては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあつては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入つたもの又は皮付きのものにあつては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と表示する。
次に定めるところにより表示する。	
一	トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストについては、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。
二	食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。
ハ	口の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。
二	砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。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。

農産物漬物	乾しいたけ
<p>名称に定めるところにより表示する。</p> <p>一 たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らつきょう酢漬けにあつては「らつきょう酢漬」又は「らつきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らつきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らつきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。</p> <p>二 一種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。</p> <p>三 はくさい以外の農産物キムチにあつては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。</p>	<p>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>ホ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、二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、当該砂糖類の名称を「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」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ヘ イからホまでに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 トマトミックスジュースについては、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>イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。</p> <p>ロ 野菜類を搾汁したものの又はこれを濃縮したものにあつては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示する。</p> <p>ハ トマトジュース並びに野菜類を搾汁したものと及びこれを濃縮したものの以外のものにあつては、一のロからヘまでの規定に従い表示する。</p> <p>三 トマト果汁飲料及び固形トマトについては、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>イ トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマトピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示する。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができる。</p> <p>ロ トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものにあつては、一のロからヘまでの規定に従い表示する。</p> <p>一 「乾しいたけ」と表示する。ただし、薄切りしたものにあつては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあつては「乾しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあつては「乾しいたけ（こうしん）」と表示することができる。</p> <p>原「しいたけ」と表示する。ただし、原木栽培のものにあつては「原木」と、菌床栽培のものにあつては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したもの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「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>

農産物漬物	乾しいたけ
<p>は「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らつきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。</p> <p>二 一種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。</p> <p>三 はくさい以外の農産物キムチにあつては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。</p>	<p>は「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らつきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。</p> <p>二 一種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。</p> <p>三 はくさい以外の農産物キムチにあつては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。</p> <p>名 一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が五種類（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、四種類）以上のものであつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に四種類（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、三種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができる。</p> <p>二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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>イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）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」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、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。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 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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・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</p>

類んめ乾		類ムヤジ
<p>名称 一 手延べ干しそば以外の干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と表示する。 二 手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と表示する。ただし、長径を一・七ミリメートル以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を一・三ミリメートル以上に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を一・三ミリメートル未満に成形したものに</p>	<p>添加物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物省略は適用しない。 内第三条第一項の表の容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものについては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「〇g×量△袋」等と表示する。 第三条第一項の表の容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものについては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「〇g×量△袋」等と表示する。</p>	<p>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っては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 添加した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一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物省略規定は適用しない。 名称 一 ジヤムのうち、一種類の果実等を使用したものにあっては当該果実等の名称を冠して「いちじくジヤム」、「りんごジヤム」、「あんずジヤム」等と、二種類以上の果実等を使用したものにあっては「ミックスジヤム」と表示する。 二 マーメイドにあっては「マーメイド」と、ゼリーにあっては「ゼリー」と表示する。 三 プレザープスタイルにあっては、一の規定により表示する文字の次に「プレザープスタイル」と表示することができる。 原使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 材 一 「いちじく」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液料糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもつて、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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「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っては「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。 二 二種類以上の果実等を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「果実等」（果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」）の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちじく」、「りんご」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。ただし、マーメイドにあっては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示することができる。 三 二種類以上の砂糖類を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して当該砂糖類の名称を「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」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>

類んめ席即		
<p>名称 一 「めん」(油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」)の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油」等と表示する。 二 添付調味料及びやくみ等にあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	<p>添加物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物省略規定は適用しない。 内第三条第一項の表の容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、調味料、やくみ等を添付したものにあっては、内容重量及びびん等の重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。 第三条第一項の表の原材料名の項の2に定めるほか、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。 一 「めん」(油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」)の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油」等と表示する。 二 添付調味料及びやくみ等にあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	<p>「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を四・五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二・〇ミリメートル未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。 三 手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。 四 手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が一・七ミリメートル以上に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を四・五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二・〇ミリメートル未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。 原使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 材 一 めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもつて、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。 二 調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めん等の原材料は、一の規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもつて、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。 三 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもつて、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、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。 四 添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」等とその最も一般的な名称をもつて、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>

マカロニ類	パン類	凍り豆腐	
<p>添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一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物省略規定は適用しない。</p> <p>内第三条第一項の表の内容及び内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめん重量をグラム単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>名「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、一・二ミリメートル未満の太さの棒状に成形したものにあっては「パスタミゼリ」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。</p> <p>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>料一 原料小麦粉は、「デュラム小麦粉」、「デュラム小麦粉」、「強力小麦のフアリナ」又は「強力小麦粉」等と多いものから順に表示する。</p> <p>名 二 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、「小麦グルテン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>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物省略規定は適用しない。</p> <p>名 食パンにあっては「食パン」と、菓子パンにあっては「菓子パン」と、その他のパンにあっては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものには、「カットパン」と表示することができる。</p> <p>原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあっては「砂糖類」と、シナモンその他の香辛料に名あつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>内 次に定めるところにより表示する。</p> <p>容 一 内容重量を表示する。ただし、一個のものにあっては、表示を省略することができる。</p> <p>量 二 一の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものには、内容重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ことができる。</p> <p>名 次に定めるところにより表示する。</p> <p>称 一 「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。</p> <p>二 一に規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものには、「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあっては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあっては、形状の表示を省略できる。</p> <p>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>料 一 凍り豆腐の原材料は、「大豆」と表示する。ただし、調味料を添付したものにあっては、名「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して「大豆」と表示する。</p>	<p>二 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>添加物の項の規定に従い、凍り豆腐（調味料を添付したもの）にあっては、当該調味料を除く。）に添加したものにあっては当該凍り豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料に添加したものにあっては当該添付してある調味料の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐（調味料を添付したものにあっては、当該調味料を除く。）に添加したものと及び添付してある調味料に添加したものに区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」及び「添付調味料」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。</p> <p>内 次に定めるところにより表示する。</p> <p>容 一 内容重量を、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> <p>量 二 さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものから順に、内容重量が三百グラム未満のものにあっては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p> <p>三 調味料を添付したものにあっては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数（二に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p> <p>名 次に定めるところにより表示する。</p> <p>称 一 骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、シールドハムにあっては「シールドハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「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> <p>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>料 一 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあっては「豚もも肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と、シールドハムにあっては「豚肩肉」と、ベリーハムにあっては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあっては「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、乳糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖・ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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、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液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖液糖」</p>	<p>二 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>添加物の項の規定に従い、凍り豆腐（調味料を添付したもの）にあっては、当該調味料を除く。）に添加したものにあっては当該凍り豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料に添加したものにあっては当該添付してある調味料の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐（調味料を添付したものにあっては、当該調味料を除く。）に添加したものと及び添付してある調味料に添加したものに区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」及び「添付調味料」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。</p> <p>内 次に定めるところにより表示する。</p> <p>容 一 内容重量を、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> <p>量 二 さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものから順に、内容重量が三百グラム未満のものにあっては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p> <p>三 調味料を添付したものにあっては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数（二に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p> <p>名 次に定めるところにより表示する。</p> <p>称 一 骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、シールドハムにあっては「シールドハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「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> <p>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>料 一 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあっては「豚もも肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と、シールドハムにあっては「豚肩肉」と、ベリーハムにあっては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあっては「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、乳糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖・ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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、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液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖液糖」</p>	<p>二 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>添加物の項の規定に従い、凍り豆腐（調味料を添付したもの）にあっては、当該調味料を除く。）に添加したものにあっては当該凍り豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料に添加したものにあっては当該添付してある調味料の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐（調味料を添付したものにあっては、当該調味料を除く。）に添加したものと及び添付してある調味料に添加したものに区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」及び「添付調味料」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。</p> <p>内 次に定めるところにより表示する。</p> <p>容 一 内容重量を、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> <p>量 二 さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものから順に、内容重量が三百グラム未満のものにあっては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p> <p>三 調味料を添付したものにあっては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数（二に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p> <p>名 次に定めるところにより表示する。</p> <p>称 一 骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、シールドハムにあっては「シールドハム」と、ベリーハムにあっては「ベリーハム」と、ラックスハムにあっては「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> <p>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>料 一 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあっては「豚もも肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と、シールドハムにあっては「豚肩肉」と、ベリーハムにあっては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあっては「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、乳糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖・ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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、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液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖液糖」</p>

スレブ	合混	ムハスレブ
名称	物加添	物加添
次に定めるところにより表示する。 「混合プレスハム」と表示する。 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 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。	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、第三条第一項の表の添 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 物省略規定は適用しない。	使用した原材料を、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。 一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、 「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳 たん白」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。 二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マト ン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳 たん白」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。 三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 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。 ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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。 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は、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及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ 異性化液糖」と表示することができる。

スレブ	合混	ムハスレブ
名称	物加添	物加添
次に定めるところにより表示する。 「ポロニアソーセージ」と表示する。 「クックドソーセージ」 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、レバニーソーセ ージにあつては「レバニーソーセージ」と、レバペーストにあつては「レバペースト」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、レバニーソーセージ及びレバ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、一種類の家畜若しくは家さ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「〇〇ソーセージ（ポロニア）」、「〇〇ソ ーセージ（フランクフルト）」又は「〇〇ソーセージ（ウインナー）」（〇〇は、「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。 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っては、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	使用した原材料を、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。 一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、 「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいら」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。 二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マト ン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミ ール」、「植物性たん白」、「乳たん白」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。 三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 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。 ロ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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。 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は、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及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ 異性化液糖」と表示することができる。	

<p>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っては、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っては、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っては、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っては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。</p>	<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っては、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っては、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っては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。</p>	<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っては、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っては、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っては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。</p>	<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>
---	-------------------------------	--	--	--------------------	---------------------------	---	---	--	-------------------	---------------------------	--	---	--	-------------------	---------------------------	--	---	--	-------------------	---------------------------

混合ソーセージ

<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高いものから順に表示する。</p>	<p>五 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」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高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖糖果糖液糖」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、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>ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖糖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>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は、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>	<p>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物省略規定は適用しない。</p>	<p>次に定めることにより表示する。</p>	<p>一「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」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包装したものにあっては、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>	<p>原使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p>	<p>名 一「豚肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリニンビス」、「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高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖糖果糖液糖、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、砂糖混合ぶどう糖糖果糖液糖にあつては「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二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」、「グリニンビス、パブリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の高いものから順に表示する。</p>	<p>三 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高いものから順に表示する。</p>	<p>四 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」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高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖糖果糖液糖」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、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>ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖糖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>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は、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>	<p>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物省略規定は適用しない。</p>	<p>次に定めることにより表示する。</p>	<p>一「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」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包装したものにあっては、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>	<p>原使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次の一から四までに定めるところにより表示する。</p>	<p>名 一「豚肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリニンビス」、「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高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖糖果糖液糖、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、砂糖混合ぶどう糖糖果糖液糖にあつては「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>
---	--	--	--	---	------------------------	---	--	---	---	--	--	--	--	--	---	------------------------	---	--	---	---

原使用した原材料を、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。

名 一「豚肉」、「グリニンビス」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「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高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖糖果糖液糖、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、砂糖混合ぶどう糖糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖糖果糖液糖」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・ぶどう糖糖果糖液糖」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。

二 使用した畜肉、種もの又は結着材料が二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」、「グリニンビス、パブリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の高いものから順に表示する。

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、家さん及び家兎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高いものから順に表示する。ただし、家畜、家さん又は家兎の肝臓が一種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。

畜産物及畜産物詰	畜産物詰	ペーコン類
<p>名称 畜産物の名称を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>一 食用肉詰又は食用肉瓶詰</p> <p>イ 食用した食用肉の名称の次に、調味液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ロ 食用肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食用肉又はくし刺しの食用肉を詰めたものにあつては、イの調味液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ニ 「くし刺し」と表示する。</p> <p>三 焼き鳥詰又は焼き鳥瓶詰</p> <p>イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くし刺し）」と表示する。</p> <p>ロ 「やきとり」又は「やきとり（くし刺し）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しょうゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「塩味」等と併記する。</p> <p>三 ペーコン詰又はペーコン瓶詰</p> <p>イ ばら肉を使用したものにあつては「ペーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースペーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「シールドペーコン」と表示する。た</p>	<p>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物省略規定は適用しない。</p> <p>一次に定めるところにより表示する。</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 食用した砂糖類が二種類以上の場合には、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は、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>三 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物省略規定は適用しない。</p>	<p>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物省略規定は適用しない。</p> <p>一次に定めるところにより表示する。</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> <p>原材料を使用した原材料を、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、ペーコンにあつては「シールドペーコン」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 食用した砂糖類が二種類以上の場合には、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は、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>

<p>だし、スライス等したものにあつては、「ペーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</p> <p>四 ハム詰又はハム瓶詰</p> <p>骨を除いたも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「シールドハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ペリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</p> <p>五 ソーセージ詰又はソーセージ瓶詰</p> <p>ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）にあつては「ウインナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが三十六ミリメートル以上もの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「ポロニアソーセージ」と、食用に豚の脂肪層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）魚肉並びに鯨肉を加えていないものであつて水分が三十五パーセントを超え五十五パーセント以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食用に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ポロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</p> <p>六 コンドミット詰又はコンドミット瓶詰</p> <p>コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコンドミットを詰めたものにあつては「コンドミット」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコンドミット」又は「ニューコンミット」と表示することができる。</p> <p>七 無塩漬コンビーフ詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰</p> <p>八 ランチョンミット詰又はランチョンミット瓶詰</p> <p>「ランチョンミット」と表示する。</p> <p>九 家きん卵水煮詰又は家きん卵水煮瓶詰</p> <p>食用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。</p> <p>十 その他の畜産物詰又はその他の畜産物瓶詰</p> <p>イ 「豚肉しょうが焼」、「鶏そぼろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ロ 食用及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものに限る。）（以下「食用等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。</p>	<p>調味液の種類</p> <p>水又は水に食塩等（しょうゆ、味付）を加えたもの</p> <p>食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの</p> <p>水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</p> <p>調味液の種類の方法</p> <p>「水煮」と表示する。</p> <p>「味付」と表示する。</p>	<p>調味液の種類</p> <p>「水煮」と表示する。</p> <p>「味付」と表示する。</p>
--	--	---

煮 名 称	<p>味料若しくは香辛料等を加えたもの 食酢又は食酢に香辛料等を加え「酢漬」と表示する。 食用油脂又は食用油脂に香辛料「油漬」と表示する。 等を加えたもの トマトソース等の調味液 「調味液漬」と表示する。ただし、「トマトソース漬」「クリームソース漬」等と表示することができる。</p>	<p>「調液液漬」と表示する。ただし、「トマトソース漬」「クリームソース漬」等と表示することができる。</p>	<p>原使用した原材料を、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>次に定めるところにより表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる。</p>			

魚 名 称	<p>二 一の規定にかかわらず、体長(魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ。)がおおむね三センチメートル(いかなごにあつては、おおむね五センチメートル)以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p>	<p>原使用した原材料を、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>原使用した原材料を、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>次に定めるところにより表示する。</p>			

第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、次に定めるところにより表示する。

一 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉(それぞれ肉片として使用するものに限る。)、肉料様植たん又は脂肪層は、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。

二 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。

三 魚肉ソーセージに使用した結着材料が二種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。

品加工にう		しぶり削	
原	称	名	称
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。	「混合うに」と表示する。	次に定めるところにより表示する。	一 種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削り」と表示し、「○○」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を表示する。 二 種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあつては、「花かつお」と表示することができる。 三 種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。 四 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「混合削りぶし」と表示する。 五 削りぶしにあつては、一から四までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、削り粉にあつては「削り粉」と、削り粉が二十五パーセント以上含まれるもの（削り粉のみのものを除く。）にあつては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあつては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに五グラム以下の容器に詰められたものにおける「削り粉」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。 六 五の規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「削り粉」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。
原使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「かつおのふし」、「さばのかれぶし」、「あじの煮干し」、「さばの圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって表示する。ただし、むろ名あじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と表示することができる。	内第三条第一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、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△量袋」等と表示する。	名粒うにあつては「粒うに」と、練りうにあつては「練りうに」と、混合うにあつては「混合うに」と表示する。	四 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料を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。 五 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、第三条第一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物省略規定は適用しない。

限にのものを外以品入(輸品工加ぎなう)		のえあにう	
原	名	名	名
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。	「うなぎ」等とうなぎの名称をもって表示する。	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 名「エチルアルコール」、「砂糖」、「みりん」、「でん粉」、「酒かす」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。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。 ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、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、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、砂糖及び砂糖混合高果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。	原使用した原材料を、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。 名「練りうに」又は「混合うに」と表示する。 ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工作品の原材料名の項に定めるところにより表示する。 二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「くわけ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。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。 ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、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、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、砂糖及び砂糖混合高果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。

乾燥		めかわ		塩蔵		めかわ	
名	称	名	称	名	称	名	称
「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあつては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあつては「もみわかめ」と、板わかめにあつては「板わかめ」と表示する。		原「わかめ」と表示する。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあつては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示する。		名塩蔵わかめにあつては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。		原使用した原材料を、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。	
		材一 わかめにあつては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあつては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。		材一 わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。		名米みそにあつては「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。	
		原使用した原材料を、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。				材一 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つて、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。	
		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つて、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。				名次々に定めるところにより表示する。	
		一 こいくちしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合）」と表示する。				二 うすくちしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合）」と表示する。	
		三 たまりしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ（混合）」と表示する。					

ウスターソース類		ウスターソース類	
名	称	名	称
四 さいしこみしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合）」と表示する。		原第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあつては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあつては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあつては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあつては「発酵分解調味液」と表示する。	
五 しろしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ（混合）」と表示する。		材一 ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と、濃厚ソース以上の上ウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。	
六 一から五までに規定するもの以外のしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「しょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しょうゆ（混合）」と表示する。			
		名一 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が四種類以上となる場合は、割合の高いものから順に三種類の名称を表示し、その他の名称は「その他」と表示することができる。	
		二 砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「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つて表示し、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。	
		三 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、二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、砂糖及び砂糖混合高果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は、「砂糖・高果糖液糖」と表示する。	
		四 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。	
		五 四の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な	

料味調ブイタグンシツレド及びグンシツレド

<p>名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>六 野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」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」と表示することができる。</p> <p>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物省略規定は適用しない。</p> <p>マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状ドレッシング」と、乳状液状ドレッシングにあつては「乳状液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>	<p>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>食用植物油は、「食用植物油」と表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、食用植物油にあつては、「食用植物油」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」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ことができる。この場合において、表示する食用植物油が一種類であるときは、「食用植物油」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>三 食酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>四 三の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」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ことができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>五 砂糖類は、「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」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに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、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに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>示す。ただし、表示する砂糖類が一種類である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>六 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」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、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>内 第三条第一項の表の容量又は内容量及び内容総量の項に定めるほか、半固体状ドレッシングにあつては内容重量をグラム又はキログラムの単位で、乳状液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容体積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して表示する。</p>	<p>食酢</p> <p>米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しよ、ばれいしよ又はかぼちやを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下この項において同じ。）及び果実を使用しないものであつて、一種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限り、をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）」（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、二種類以上の野菜を使用し、そのうちの一種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。</p> <table border="1" data-bbox="462 1299 766 1948"> <tr> <td>野菜、その他の農産物及び蜂蜜醸造酢一リットル当たりの使用量の種類</td> <td>八十グラム</td> </tr> <tr> <td>甘しよ</td> <td>百三十グラム</td> </tr> <tr> <td>ばれいしよ</td> <td>二百六十グラム</td> </tr> <tr> <td>かぼちや</td> <td>三百グラム</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>三百三十グラム</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>五百七十グラム</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>百十グラム（搾汁の重量とする。）</td> </tr> <tr> <td>さとうきび</td> <td>三十グラム</td> </tr> <tr> <td>蜂蜜</td> <td></td> </tr> </table> <p>算式 （使用する粉末の風味原料の重量（g）×使用する粉末の風味原料の固乾物含有率（%））÷使用する抽出濃縮物の風味原料の重量</p>	野菜、その他の農産物及び蜂蜜醸造酢一リットル当たりの使用量の種類	八十グラム	甘しよ	百三十グラム	ばれいしよ	二百六十グラム	かぼちや	三百グラム	たまねぎ	三百三十グラム	にんじん	五百七十グラム	トマト	百十グラム（搾汁の重量とする。）	さとうきび	三十グラム	蜂蜜	
野菜、その他の農産物及び蜂蜜醸造酢一リットル当たりの使用量の種類	八十グラム																		
甘しよ	百三十グラム																		
ばれいしよ	二百六十グラム																		
かぼちや	三百グラム																		
たまねぎ	三百三十グラム																		
にんじん	五百七十グラム																		
トマト	百十グラム（搾汁の重量とする。）																		
さとうきび	三十グラム																		
蜂蜜																			

表2

(g) × 使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾燥物含有率 (%) × 製品の内容量 (g) × 100

風味原料	種類名
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお
かつおぶし及びぶらなだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、ぶらなだがつおぶし及びぶらなだがつおの抽出濃縮物	かつお等
ぶらなだがつおぶしの粉末並びにぶらなだがつお及びぶらなだがつおの抽出濃縮物	ぶらなだがつお
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば
あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ
いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわし
煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物	煮干いわし
煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物	煮干貝柱
こんぶの粉末及び抽出濃縮物	こんぶ
乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物	こんぶ

原使用した原材料を、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。

材料一 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「ぶらなだがつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」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。

二 砂糖類は、「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」、「果糖」、「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、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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

三 二の規定にかかわらず、表示する砂糖類の名称が一種類となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。

四 風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。

乾燥スープレシピにあっては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあっては「乾燥スープレシピ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープレシピにあっては「乾燥スープレシピ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープレシピにあっては「乾燥スープレシピ（中華風）」、「乾燥スープレシピ（和風）」等とスープレシピの特性を表す用語を表示することができる。

表1

脂油物植用食	種類名
食用サフラワー油	食用サフラワー油
食用大豆油	食用大豆油
食用ひまわり油	食用ひまわり油
食用ごま油	食用ごま油
食用なたね油	食用なたね油
食用オリーブ油	食用オリーブ油
食用パーム油	食用パーム油
食用調合油	食用調合油
食用ひまわり油	食用ひまわり油
食用ごま油	食用ごま油
食用なたね油	食用なたね油
食用オリーブ油	食用オリーブ油
食用パーム油	食用パーム油
食用調合油	食用調合油

原使用した原材料を、次の一及び二の区分により、一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。

材料一 うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。
 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」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。

二 うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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。

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。

内容重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とともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して、「1人〇〇mlで〇人前」等と表示する。ただし、一人前ずつ個包装されているものには、「1人〇〇mlで〇人前」等の表示を省略することができる。

食用サフラワー油にあっては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあっては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあっては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあっては「食用ひまわり油」と、食用ごま油にあっては「食用ごま油」と、食用なたね油にあっては「食用なたね油」と、食用オリーブ油にあっては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあっては「食用パーム油」と、食用調合油にあっては「食用調合油」と、香味食用油にあっては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあっては「ライム油」等と表示することができる。

原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パーム油」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、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、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレイック」と、これらを併用する場合にあっては「ハイリノール、ハイオレイック」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。

二 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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、しょうがその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

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。

省略規定は適用しない。

ラフ凍(冷)	品食凍冷理調	類ンリガマ
<p>名称「冷凍フライ類」</p> <p>「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</p>	<p>名称「流動状」と表示する。ただし、流動状のものにあつては、「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあつては「流動状」と表示する。</p> <p>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。</p> <p>原材料を使用した原材料を、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」、「綿名実油」、「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」、「いちじくジャム」、「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。ただし、砂糖混合ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、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 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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液糖を併用する場合は「砂糖・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、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>添加物を使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一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物省略規定は適用しない。</p> <p>名称次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 冷凍フライ類</p> <p>「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</p>	<p>名称「マーガリン」</p> <p>名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。ただし、流動状のものにあつては「流動状」と表示する。</p> <p>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。</p> <p>原材料を使用した原材料を、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」、「綿名実油」、「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」、「いちじくジャム」、「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。ただし、砂糖混合ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・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 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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液糖を併用する場合は「砂糖・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、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>添加物を使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一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物省略規定は適用しない。</p> <p>名称次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 冷凍フライ類</p> <p>「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</p>

インハユシツイフ凍冷ル | ボト | ミ凍冷キ | テスグ | パンハ凍冷巻 | 春凍冷 | ゴうよぎ凍冷 | いまうゆし凍冷 | 類イ

<p>名称「冷凍めん類」</p> <p>「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>	<p>名称「冷凍めん類」</p> <p>「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>	<p>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</p> <p>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、原材料として一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> <p>五 冷凍米飯類</p> <p>「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</p> <p>「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>
---	---	---

<p>原料は、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、野菜又はつなぎが二種類以上の場合には、(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、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二種類以上の場合には、(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>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 原材料名の項一のハ、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、調味料及び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。</p> <p>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。</p> <p>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に添加したものは、めん、ソース、調味料及びかやく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と区分して、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っては、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表示することができる。</p> <p>第三条第一項の表の内容及び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。</p>
---	--

ハ	ド	ル	チ	名	量	容	内	物	加	添
				「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ばくを使用していないものであつて、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	口 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。	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、別表第三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」の文字及びめんの種類に付する括弧を省略することができる。	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「しようゆ、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。	1 使用した添加物を、第三条第一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加表示する。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>原使用した原材料(ソース又は具を加えたもの)であつては、ソース又は具を含む。)を、次の材料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二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二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」、「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> <p>添加に定めるところにより表示する。</p> <p>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、第三条第一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> <p>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ことができる。</p>	<p>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>原使用した原材料(ソースを加えたもの)であつては、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二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二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」、「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>添加に定めるところにより表示する。</p> <p>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、第三条第一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> <p>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と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ことができる。</p> <p>内 第三条第一項の表の内容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>	<p>ル ボ ト ミ ド ル チ</p> <p>内 第三条第一項の表の内容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> <p>量 「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つ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>
---	---

チルドギョウザ

チルドギョウザ	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「チルドギョウザ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」（以下「チルドギョウザ」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、「チルドギョウザ」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ギョウザにあつては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあつては二十五パーセント未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては十パーセント未満である場合は、一の規定にかかわらず、「チルドギョウザ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p> <p>原材料表示する。</p> <p>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>(一) 「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「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」と表示することができる。</p> <p>(二) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上である場合は、(一)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>(三) 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、(一)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」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。</p> <p>添加に定めるところにより表示する。</p> <p>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、第三条第一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つては、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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>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と及び添付油等の原材料に添加したものとを区分して、添付油等の原材料に添加したものにあつては「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。</p> <p>内容並びに製品の重量を、これらを添付しないものにあつては製品の重量を、グラム又はキログラム</p>
---------	---

ラムの単位で、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。

ラムの単位で、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。	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 カレー</p> <p>「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであつて、食肉鳥卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあつては、「野菜カレー」と表示する。</p> <p>二 ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール</p> <p>ハヤシにあつては「ハヤシ」と、ぜんざいにあつては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあつては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあつては「ミートボール」と表示する。</p> <p>三 パスタソース</p> <p>「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであつて臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあつては、「ミートソース」と表示する。</p> <p>四 まあぼ料理のもと</p> <p>「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、豆腐又はなすとともに調理して食用に供するようにならば、「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。</p> <p>五 混ぜごはんのもと類</p> <p>米又は麦を炊飯したものに混ぜて食用に供するようにならば、「混ぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するようにならば、「混ぜごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともにならば、「混ぜごはんのもと」と表示する。ただし、「まぜごはんのもと」、「たきこみごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</p> <p>六 どんぶりものものと</p> <p>牛どんのもの（牛肉を原材料として使用したものであつて、それ以外の食肉、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をいう。以下レトルトパウチ食品の項において同じ。）にあつては「牛どんのもの」と、それ以外のものにあつては「どんぶりものものと」と表示する。ただし、牛どんのもの以外のものにあつては、「どんぶりものものと」の文字の次に、括弧を付して、「親子どんぶりものものと」、「かつどんのもの」と等と製品の一般的な名称を表示することができる。</p> <p>七 シチュー</p> <p>「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあつては、「クリームシチュー」と表示する。</p> <p>八 スープ</p> <p>「スープ」と表示する。ただし、「スープ」の文字の次に、括弧を付して、「コンソメ」、「ポタージュ」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</p> <p>九 和風汁物</p> <p>「和風汁物」と表示する。ただし、「和風汁物」の文字の次に、括弧を付して、「かす汁」、「みそ汁」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</p> <p>十 米飯類</p> <p>イ 「米飯類」と表示する。ただし、「米飯類」の文字の次に、括弧を付して、「赤飯」、「五目ごはん」、「かゆ」、「ぞうすい」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</p> <p>ロ イの規定にかかわらず、そうざいを添えたものにあつては、「べんとう」と表示する。</p>
--	---

<p>十一 食肉味付</p> <p>イ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）の項において同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「みそ味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</p> <p>ロ 家さんの肉又は臓器及び可食部分をばい焼したものにあっては、「やきとり」と表示する。ただし、「やきとり」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「塩味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</p> <p>ハ 食肉等の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、臓器及び可食部分の名称は、個別の「○○肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて、「○○もつ」と表示することができる。</p> <p>ニ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあっては、イの「味付」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</p> <p>十二 食肉油漬</p> <p>イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし、小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあっては、「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</p> <p>ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>十三 魚肉味付及び魚肉油漬</p> <p>イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</p> <p>ロ 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあっては、イの規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と表示することができる。</p> <p>ハ 魚肉の名称は、「まぐろ」、「かつお」、「さば」、「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ニ 小肉片又は砕き肉を詰めたものにあっては、イの「味付」又は「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」又は「砕き肉」と表示すること。ただし、小肉片にあっては「チヤンク」と、砕き肉にあっては「フレック」と表示することができる。</p> <p>十四 一から十三までに掲げるもの以外のもの</p> <p>その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>使用した原材料を、次の一から三までの区分により、一から三までの順に、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 使用した原材料にあっては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「米」、「麦」、「小豆」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「小麦粉」、「でん粉」、「トマペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「しょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「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、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあっては、「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し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>

調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名	調 理 品 名																				
ハ	食肉油漬け又は魚肉油漬けであって、使用する砂糖類が二種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。	ニ	使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが二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」、「野菜・果実」（野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「果実」）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、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、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。	ホ	使用した肉様植たんが二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」、「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。	二	スープであって、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、一の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、バーミセリ」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。	三	ハンバーグステーキ又はミートボールであって、ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、一の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「牛肉エキス、トマトペースト、りんごビュレレ、ウスターソース、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、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。	添	次に定めるところにより表示する。	加	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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。	内	二 一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と及びソースの原材料に添加したものとに区分して、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て表示することができる。	容	第三条第一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。	量	次に定めるところにより表示する。	名	一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調	イ 製品の内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と表示し、又は特定の野菜を使用したものにあっては、「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することができる。	理	ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。	品	ハ 三種類以上の食肉を使用したものにあっては、イ及びロの規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と表示する。	品	ニ 一からハまでの規定にかかわらず、一種類の野菜を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が三十パーセント未満十パーセント以上のもので及び二種類以上の野菜等（野菜、きのこ類、豆腐、しらたき等をいう。）を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が二十パーセント未満十パーセント以上のものであっては、「野菜煮」の文字の次に括弧を付して、使用した食肉の名称を「牛肉入り」、「鶏肉入り」等（三種類以上の食肉を使用

したものについては、「食肉入り」と表示し、固形量に対する食肉の重量の割合が十パーセント未満のものにあつては、食肉の名称を付さず「野菜煮（食肉入り）」と表示する。

二 「カレー」缶詰又は「カレー」瓶詰

三 シチュー缶詰又はシチュー瓶詰

「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあつては、「シチュー（クリーム煮）」と表示する。

四 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。

ロ 牛肉、豚肉若しくは家きん肉以外の食肉、臓器若しくは可食部分を使用したカレー又は牛肉、豚肉、家きん肉若しくは舌以外の食肉、臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあつては、イの規定にかかわらず、当該食肉、臓器又は可食部分の名称を付して、カレー又はシチューと表示する。

ハ 骨付の食肉を使用したものにあつては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。

原次に定めるところにより表示する。

材一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰

名 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。

イ 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。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。

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。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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」等と使用量の多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は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」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。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、高いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。

ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

二 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

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。

炭酸飲料

名 「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。

原 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。

材一 「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、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

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二種類以上となる場合は、「砂糖」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二種類以上となる場合は、「砂糖」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。

炭酸飲料

酸飲料

名 「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。

原 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。

材一 「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、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

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二種類以上となる場合は、「砂糖」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二種類以上となる場合は、「砂糖」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。

炭酸飲料

名 「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。

原 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。

材一 「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、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

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二種類以上となる場合は、「砂糖」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二種類以上となる場合は、「砂糖」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。

大豆乳類		にんじん及びストロベリージュース	
七	印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあっては「砂糖・液糖」と表示することができる。	七	印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあっては「砂糖・液糖」と表示することができる。
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物省略規定は適用しない。		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物省略規定は適用しない。	
大豆乳にあっては「豆乳」と、調製豆乳にあっては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあっては「豆乳飲料」と表示する。		大豆乳にあっては「豆乳」と、調製豆乳にあっては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあっては「豆乳飲料」と表示する。	
原使用した原材料を、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。		原使用した原材料を、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。	
料「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「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っては、「香辛料」と表示することができる。		料「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「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っては、「香辛料」と表示することができる。	
二 「砂糖類」にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、「砂糖混合高果糖液糖」にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖、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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。		二 「砂糖類」にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、「砂糖混合高果糖液糖」にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖、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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	
三 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、二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、ぶどう糖液糖」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液糖を併用する場合は「砂糖・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・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。		三 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、二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、ぶどう糖液糖」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液糖を併用する場合は「砂糖・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・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。	
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物省略規定は適用しない。		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物省略規定は適用しない。	
名に「にんじんジュース」にあっては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあっては「にんじんミックスジュース」と表示する。		名に「にんじんジュース」にあっては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあっては「にんじんミックスジュース」と表示する。	
原使用した原材料を、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。		原使用した原材料を、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。	
料「にんじん」は、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したもの名にあっては、「濃縮にんじん」と表示する。		料「にんじん」は、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したもの名にあっては、「濃縮にんじん」と表示する。	
二 果実にあつては、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、果実を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものや希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。		二 果実にあつては、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、果実を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものや希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。	
三 使用した果実が二種類以上の場合には、二の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」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。		三 使用した果実が二種類以上の場合には、二の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」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。	

ストロベリージュース		ミックスジュース	
四 野菜にあっては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示する。		四 野菜にあっては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示する。	
五 使用した野菜が二種類以上の場合には、四の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」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。		五 使用した野菜が二種類以上の場合には、四の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」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。	
六 「砂糖類」にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖液糖」、「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し、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖、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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。		六 「砂糖類」にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖液糖」、「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し、砂糖混合ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖、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っては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	
七 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、六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液糖を併用する場合は「砂糖・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。		七 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、六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液糖を併用する場合は「砂糖・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。	
八 にんじん、果実、野菜、砂糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「はちみつ」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。		八 にんじん、果実、野菜、砂糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「はちみつ」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。	
別表第五（第三条関係）		別表第五（第三条関係）	
食品		食品	
トマト加工品		トマト加工品	
トマトジュース		トマトジュース	
トマトミックスジュース		トマトミックスジュース	
トマトケチャップ		トマトケチャップ	
トマトソース		トマトソース	
チリソース		チリソース	
トマト果汁飲料		トマト果汁飲料	
トマトピューレー		トマトピューレー	
トマトペースト		トマトペースト	
乾しいたけ		乾しいたけ	
マカロニ類		マカロニ類	
骨付きハム		骨付きハム	
ボンレスハム		ボンレスハム	
ロースハム		ロースハム	
シールドハム		シールドハム	
ベリーハム		ベリーハム	
ラックスハム		ラックスハム	
プレスハム		プレスハム	
名称		名称	
トマトジュース		トマトジュース	
トマトミックスジュース		トマトミックスジュース	
トマトケチャップ		トマトケチャップ	
トマトソース		トマトソース	
チリソース		チリソース	
トマト果汁飲料		トマト果汁飲料	
トマトピューレー		トマトピューレー	
トマトペースト		トマトペースト	
乾しいたけ		乾しいたけ	
マカロニ類		マカロニ類	
骨付きハム		骨付きハム	
ボンレスハム		ボンレスハム	
ロースハム		ロースハム	
シールドハム		シールドハム	
ベリーハム		ベリーハム	
ラックスハム		ラックスハム	
プレスハム		プレスハム	

混合プレスハム	混合プレスハム	混合プレスハム
ソーセージ	ポロニアソーセージ フランクフルトソーセージ ウインナーソーセージ リオナーソーセージ レバーソーセージ レバーペースト 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、リオナーソーセージ、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 セミドライソーセージ ドライソーセージ 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 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 加圧加熱ソーセージ 無塩漬ソーセージ 混合ソーセージ 加圧加熱混合ソーセージ ベーコン ベーコン ロースベーコン シヨルダーベーコン 魚肉ハム 魚肉ソーセイ	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 リオナーソーセージ レバーペースト クックドソーセージ セミドライソーセージ ドライソーセージ ソフトサラミソーセージ サラミソーセージ 加圧加熱ソーセージ 無塩せきソーセージ 混合ソーセージ 加圧加熱混合ソーセージ ベーコン ロースベーコン シヨルダーベーコン 魚肉ハム フィッシュハム 魚肉ソーセージ フィッシュソーセージ
削りぶし	一種類の魚類のかれぶしのみを使用したもの 一種類の魚類のかれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの 一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したもの 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	混合削りぶし
うに加工品	粒うに 練りうに 混合うに	粒うに 練りうに 混合うに
うにあえもの	うにあえもの	うにあえもの
乾燥わかめ	乾燥わかめ 灰ぼしわかめ もみわかめ	乾燥わかめ 灰ぼしわかめ もみわかめ

塩蔵わかめ	塩蔵わかめ 湯通し塩蔵わかめ 米みそ 麦みそ 豆みそ 調合みそ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ たまりしょうゆ さいしこみしょうゆ しろしょうゆ こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆ以外のしょうゆ	板わかめ 塩蔵わかめ 湯通し塩蔵わかめ 米みそ 麦みそ 豆みそ 調合みそ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ たまりしょうゆ さいしこみしょうゆ しろしょうゆ
しょうゆ		
みそ		
ウスターソース類	ウスターソース 濃厚ソース マヨネーズ サラダクリーミードレッシング マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシング 乳化液状ドレッシング 分離液状ドレッシング	ウスターソース 濃厚ソース マヨネーズ サラダクリーミードレッシング 半固体状ドレッシング 乳化液状ドレッシング 分離液状ドレッシング
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料		
食酢	米酢 米黒酢 大麦黒酢 米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢 りんご酢 ぶどう酢 りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢 穀物酢及び果実酢以外の醸造酢 合成酢 乾燥コンソメ 乾燥ポタージュ その他の乾燥スープ	米酢 米黒酢 大麦黒酢 穀物酢 りんご酢 ぶどう酢 果実酢 醸造酢 合成酢 乾燥スープ
乾燥スープ		
食用植物油脂	食用サフラワー油 食用ぶどう油 食用ひまわり油 食用小麦はい芽油 食用とうもろこし油 食用綿実油	食用サフラワー油 食用ぶどう油 食用ひまわり油 食用小麦はい芽油 食用とうもろこし油 食用綿実油

豆乳類	豆乳	豆乳	食用ごま油
	調製豆乳	調製豆乳	食用なたね油
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	豆乳飲料	豆乳飲料	食用こめ油
	にんじんジュース	にんじんジュース	食用落花生油
別表第六(第三条関係)	甘味料	甘味料	食用オリブ油
	着色料	着色料	食用パーム油
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	増粘剤	主として増粘の目的で使用される場合にあっては、増粘剤又は糊料	食用パーム油
	安定剤	主として安定の目的で使用される場合にあっては、安定剤又は糊料	食用オリブ油
酸化防止剤	酸化防止剤	主としてゲル化の目的で使用される場合にあっては、ゲル化剤又は糊料	食用パーム油
	発色剤	発色剤	食用オリブ油
漂白剤	漂白剤	漂白剤	食用オリブ油
	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤	食用オリブ油
別表第七(第三条関係)	イーストフード	イーストフード	食用こめ油
	イーストフード	イーストフード	食用なたね油
ガムベイス	ガムベイス	ガムベイス	食用こめ油
	かんすい	かんすい	食用落花生油
酵素	酵素	酵素	食用オリブ油
	酵素	酵素	食用パーム油
光沢剤	光沢剤	光沢剤	食用オリブ油
	光沢剤	光沢剤	食用パーム油

膨張剤	膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	香料
	膨張剤	膨張剤	調味料
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	調味料
	水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤	調味料
苦味料	苦味料	苦味料	調味料
	苦味料	苦味料	調味料
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤	調味料
	豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤	調味料
乳糖類	乳糖類	乳糖類	調味料
	乳糖類	乳糖類	調味料
インオシオシアネート類	インオシオシアネート類	インオシオシアネート類	調味料
	インオシオシアネート類	インオシオシアネート類	調味料
エステル類	エステル類	エステル類	調味料
	エステル類	エステル類	調味料
ケトン類	ケトン類	ケトン類	調味料
	ケトン類	ケトン類	調味料
脂肪酸類	脂肪酸類	脂肪酸類	調味料
	脂肪酸類	脂肪酸類	調味料
脂肪酸高級アルコール類	脂肪酸高級アルコール類	脂肪酸高級アルコール類	調味料
	脂肪酸高級アルコール類	脂肪酸高級アルコール類	調味料
脂肪酸高級アルデヒド類	脂肪酸高級アルデヒド類	脂肪酸高級アルデヒド類	調味料
	脂肪酸高級アルデヒド類	脂肪酸高級アルデヒド類	調味料
脂肪族高級炭化水素類	脂肪族高級炭化水素類	脂肪族高級炭化水素類	調味料
	脂肪族高級炭化水素類	脂肪族高級炭化水素類	調味料
チオエーテル類	チオエーテル類	チオエーテル類	調味料
	チオエーテル類	チオエーテル類	調味料
テルペン系炭化水素類	テルペン系炭化水素類	テルペン系炭化水素類	調味料
	テルペン系炭化水素類	テルペン系炭化水素類	調味料
フェノールエーテル類	フェノールエーテル類	フェノールエーテル類	調味料
	フェノールエーテル類	フェノールエーテル類	調味料
フェノール類	フェノール類	フェノール類	調味料
	フェノール類	フェノール類	調味料
フルフラール及びその誘導体	フルフラール及びその誘導体	フルフラール及びその誘導体	調味料
	フルフラール及びその誘導体	フルフラール及びその誘導体	調味料
芳香族アルコール類	芳香族アルコール類	芳香族アルコール類	調味料
	芳香族アルコール類	芳香族アルコール類	調味料
芳香族アルデヒド類	芳香族アルデヒド類	芳香族アルデヒド類	調味料
	芳香族アルデヒド類	芳香族アルデヒド類	調味料
ラクトン類	ラクトン類	ラクトン類	調味料
	ラクトン類	ラクトン類	調味料

別表第九(第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係)

栄養成分表 示測定及び算出の方法 許容差の範囲

及び熱量の単位

がこす表 ○ と

葉酸	mg	微生物学的定量法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
ニコチン	mg	高速液体クロマトグラフ法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンD	mg	高速液体クロマトグラフ法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンC	mg	二、四—ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンB ₁₂	mg	微生物学的定量法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンB ₆	mg	微生物学的定量法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンB ₂	mg	高速液体クロマトグラフ法又はミフラビン法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンB ₁	mg	高速液体クロマトグラフ法又はオクローム法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
ビタミンA	mg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光度法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
ピオチン	mg	微生物学的定量法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	セント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
リン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量分析法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
ヨウ素	mg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量分析法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
モリブデン	mg	誘導結合プラズマ質量分析法又は原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
マンガン	mg	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
マグネシウム	mg	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	セント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント

熱量	cal	修正アトウォーター法	プラス・マイナス二十パーセント(ただし、五キ
別表第十(第二条関係)	栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値	プラス・マイナス二十パーセント(ただし、五キ
たんぱく質	g	八十一グラム	あっては、百ミリリットル当たり)の熱量ロ
脂質	g	六十二グラム	が二十五キロカロリー未満の場合はプラ
飽和脂肪酸	g	十六グラム	ス・マイナス五キロカロリー)
n-3系脂肪酸	g	二・〇グラム	
n-6系脂肪酸	g	九・〇グラム	
炭水化物	g	三百二十グラム	
食物繊維	g	十九グラム	
亜鉛	mg	八・八ミリグラム	
カリウム	mg	二千八百ミリグラム	
カルシウム	mg	六百八十ミリグラム	
クロム	mg	十マイクログラム	
セレン	mg	二十八マイクログラム	
鉄	mg	六・八ミリグラム	
銅	mg	〇・九ミリグラム	
ナトリウム	mg	二千九百ミリグラム	
マグネシウム	mg	三百二十ミリグラム	
マンガン	mg	三・八ミリグラム	
モリブデン	mg	二十五マイクログラム	
ヨウ素	mg	百三十マイクログラム	
リン	mg	九百ミリグラム	
ナイアシン	mg	十三ミリグラム	
パントテン酸	mg	四・八ミリグラム	
ピオチン	mg	五十マイクログラム	
ビタミンA	mg	七百七十マイクログラム	
ビタミンB ₁	mg	一・二ミリグラム	
ビタミンB ₂	mg	一・四ミリグラム	
ビタミンB ₆	mg	一・三ミリグラム	
ビタミンB ₁₂	mg	二・四マイクログラム	
ビタミンC	mg	百ミリグラム	
ビタミンD	mg	五・五マイクログラム	
ビタミンE	mg	六・三ミリグラム	
ニコチン	mg	百五十マイクログラム	
葉酸	mg	二百四十マイクログラム	
熱量	cal	二千二百キロカロリー	

別表第十一（第二条、第七条、第九条、第二十三条関係）		栄養成分の機能	上限値	摂取をすすめる上の注意事項
脂肪酸	n-3系脂肪酸	n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。	2.0g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
亜鉛	2.64mg	亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。	15.5mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
カリウム	840mg	カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。	2,800mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
カルシウム	240mg	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。	660mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
鉄	2.04mg	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。	10.5mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
銅	0.27mg	銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。	6.0mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
マグネシウム	96mg	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。	300mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。多量に摂取すると軟便（下痢）になることがあります。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
ナイアシン	3.9mg	ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	60mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
パントテン酸	4.4mg	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	30mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

ビタミンA	200IU	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	600IU	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB1	0.36mg	ビタミンB1は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	25.5mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB2	0.42mg	ビタミンB2は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	12.5mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB6	0.39mg	ビタミンB6は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	10.5mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB12	0.72mcg	ビタミンB12は、赤血球の形成を助ける栄養素です。	60mcg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンC	30mg	ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。	1,000mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンD	1.65IU	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。	50IU	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンE	1.89mg	ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。	150mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンK	45mcg	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。	100mcg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
葉酸	72mcg	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。	200mcg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。

葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。

別表第十二(第七条関係)

成分	栄養高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値
	食品百グラム当たり	百キロカロ	食品百グラム当たり	百キロカロ	食品百グラム当たり
たんぱく質	十六・二グラム(八・一グラム)	ム	八・一グラム(四・一グラム)	ム	八・一グラム(四・一グラム)
食物繊維	六グラム(三グラム)	三グラム	三グラム(一・五グラム)	ム	三グラム(一・五グラム)
亜鉛	二・六四ミリグラム(一・三二ミリグラム)	〇・八八ミリグラム	一・三二ミリグラム(〇・六六ミリグラム)	〇・四四ミリグラム	〇・八八ミリグラム
カリウム	八百四十ミリグラム(四百二十ミリグラム)	二百八十八ミリグラム	四百二十ミリグラム(二百十ミリグラム)	二百四十ミリグラム	二百八十ミリグラム
カルシウム	二百四ミリグラム(百六十八ミリグラム)	グラム	百二ミリグラム(五十三ミリグラム)	六十八ミリグラム	六十八ミリグラム
鉄	二・〇四ミリグラム(一・〇二ミリグラム)	〇・六八ミリグラム	〇・二二ミリグラム(〇・五一ミリグラム)	〇・三四ミリグラム	〇・六八ミリグラム
銅	〇・二七ミリグラム(〇・一四ミリグラム)	〇・〇九ミリグラム	〇・一四ミリグラム(〇・〇七ミリグラム)	〇・〇五ミリグラム	〇・〇九ミリグラム
マグネシウム	九十六ミリグラム(四十八ミリグラム)	四十二ミリグラム	四十八ミリグラム(二十四ミリグラム)	二十六ミリグラム	三十二ミリグラム
ナイアシ	三・九ミリグラム(二・九五ミリグラム)	一・三三ミリグラム	一・九五ミリグラム(〇・九八ミリグラム)	〇・六五ミリグラム	一・三三ミリグラム
パント	一・四四ミリグラム(〇・七二ミリグラム)	〇・四八ミリグラム	〇・七二ミリグラム(〇・三六ミリグラム)	〇・二四ミリグラム	〇・四八ミリグラム
ビオチン	十五マイクログラム(七・五マイクログラム)	五マイクログラム	七・五マイクログラム(三・八マイクログラム)	二・五マイクログラム	五マイクログラム
ビタミンA	二百三十一マイクログラム(百十六マイクログラム)	七十七マイクログラム	百十六マイクログラム(五十八マイクログラム)	三十九マイクログラム	七十七マイクログラム

別表第十三(第七条関係)

成分	栄養含まない旨の表示の基準値		低い旨の表示の基準値		低減された旨の表示の基準値
	食品百グラム当たり	百キロカロ	食品百グラム当たり	百キロカロ	食品百グラム当たり
ビタミンB ₁	〇・三六ミリグラム(〇・一八ミリグラム)	リグラム	〇・一八ミリグラム(〇・〇九ミリグラム)	リグラム	〇・一八ミリグラム(〇・〇九ミリグラム)
ビタミンB ₂	〇・四二ミリグラム(〇・二二ミリグラム)	リグラム	〇・一四ミリグラム(〇・〇七ミリグラム)	リグラム	〇・一四ミリグラム(〇・〇七ミリグラム)
ビタミンB ₆	〇・三九ミリグラム(〇・二〇ミリグラム)	リグラム	〇・一三ミリグラム(〇・〇七ミリグラム)	リグラム	〇・一三ミリグラム(〇・〇七ミリグラム)
ビタミンB ₁₂	〇・七二マイクログラム(〇・三六マイクログラム)	リグラム	〇・二四マイクログラム(〇・一八マイクログラム)	リグラム	〇・二四マイクログラム(〇・一八マイクログラム)
ビタミンC	三十ミリグラム(十五ミリグラム)	リグラム	十五ミリグラム(七・五ミリグラム)	リグラム	十五ミリグラム(七・五ミリグラム)
ビタミンD	一・六五マイクログラム(〇・八三マイクログラム)	リグラム	〇・八三マイクログラム(〇・四一マイクログラム)	リグラム	〇・八三マイクログラム(〇・四一マイクログラム)
ビタミンE	一・八九ミリグラム(〇・九五ミリグラム)	リグラム	〇・六三ミリグラム(〇・四七ミリグラム)	リグラム	〇・六三ミリグラム(〇・四七ミリグラム)
葉酸	七十一マイクログラム(三十六マイクログラム)	リグラム	二十四マイクログラム(十八マイクログラム)	リグラム	二十四マイクログラム(十八マイクログラム)
熱量	食品百グラム当たり(括弧内食品百グラム当たり)	千キロカロ	食品百グラム当たり(括弧内食品百グラム当たり)	千キロカロ	食品百グラム当たり(括弧内食品百グラム当たり)
脂質	〇・五グラム(〇・五グラム)	グラム	四十分キロカロ(一・五グラム)	グラム	三十分キロカロ(一・五グラム)

糖類	飽和脂肪酸	脂酸
ナト五ミリグラム（五ミリグラム）	一・五グラム（〇・七五グラム）	一・五グラム（〇・七五グラム）
五グラム（二・五グラム）	五グラム（二・五グラム）	五グラム（二・五グラム）
五グラム（二・五グラム）	五グラム（二・五グラム）	五グラム（二・五グラム）

備考
 1 ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「三グラム」とする。
 2 一食分の量を十五グラム以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が十五パーセント以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

別表第十四（第三条関係）

- えび
- かに
- くるみ
- 小麦
- そば
- 卵
- 乳
- 落花生

別表第十五（第三条、第十条関係）

- 1 次に掲げるものうち、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つては荒茶の原材料、（6）のものにあつては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあつては黒糖の原材料、（9）のこんにやくにあつてはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む）、（18）のこんにぶ巻にあつてはこんにぶに限る。）の当該割合が五十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
- (8) 黒糖及び黒糖加工品
- (9) こんにやく
- (10) 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (12) 表面をあぶった食肉
- (13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (18) こんぶ巻
- (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (20) 表面をあぶった魚介類
- (21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (22) (4) 又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

別表第十六（第二条関係）

- 1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）
- 2 とうもろこし
- 3 ばれいしよ
- 4 なたね
- 5 綿実
- 6 アルファルファ
- 7 てん菜
- 8 パイヤ
- 9 からしな

別表第十七（第三条、第九条関係）		別表第十八（第三条、第十八条関係）	
対象農産物	加工食品	対象農産物	加工食品
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	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる大豆産物を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる大豆産物を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるもの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 9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしよ 3 冷凍ばれいしよ 4 ばれいしよでん粉 5 調理用のばれいしよを主な原材料とするもの 6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの	1 乾燥ばれいしよ 2 冷凍ばれいしよ 3 ばれいしよでん粉 4 調理用のばれいしよを主な原材料とするもの 5 1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			
形状	加工食品	対象農産物	加工食品
ステアリン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる大豆産物を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの		

別表第十九（第四条、第五条関係）	
食料品	表示事項表示の方法
高リン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形状を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの
エイコサペンタエン酸（EPA）産生	1 なたねを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形状を有しなくなったなたねを除外） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの
ドコサヘキサエン酸（DHA）産生	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの
トマト	使用上の「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。 注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る）
加工品	
工	
品	
マト	形状（固全形にあつては「全形」と、二つ割りにあつては「2つ割り」と、四つ割りにあつては「4つ割り」と、立方形にあつては「立方形」と、輪切りにあつては「輪切り」に限る。）と、くさび形にあつては「くさび形」と、不定形にあつては「不定形」と表示し、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。
トマト	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
マト還元	
元の用	
語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	
トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあり搾汁を濃ます」等と表示する。	
搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）	
トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない十の整数倍の数値により、パーセント有率（トマト果汁	

類んめ席即	んめ席即	類んめ乾	類ムヤジ
<p>油脂で処理した旨 「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。</p>	<p>使用上の容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と表示する。</p>	<p>そば粉の実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば配合割合の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等（そば粉と表示する。）</p>	<p>使用上の1 糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 2 用屈折計 2 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開封後は、ガラスの示度がス等の容器に移し換えること」等と表示する。</p>
第準基格規の等物加添品	腐豆填充菌無類	ニロカマ	ごういをのものを外以んめ席即
<p>賞味期限 の文字を 冠したそ の年月日</p>	<p>常温での「常温保存可能品」の文字を表示する。</p>	<p>調理方法 食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>生ちうのんめ席（即）</p>

1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐	1 食品の各部D各条の項の腐豆腐に規定する菌無菌豆腐をうご凍り豆腐
<p>は三パー</p>	<p>レ、ス、ハ、ミ、コ、ン、ミ、ール、の、含、有、率、が、プ、レ、ス、ハ、ミ、コ、ン、ミ、ール、の、含、有、率、に、あ、つ、て、は、三、パ、ー</p>	<p>で、ん、粉、含、有、率、(、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、</p>	<p>調、理、方、法、食、品、の、特、性、に、応、じ、て、表、示、す、る、。</p>					
<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>	<p>飲、食、に、供、す、る、際、に、い、ら、か、か、じ、め、処、理、し、て、あ、り、ま、す、の、で、中、心、部、ま、で、十、分、に、加、熱、し、て、お、召、し、上、が、り、く、だ、さ、い、。</p>

<p>に十分な加熱を要する旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）</p> <p>生食用で「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。</p> <p>（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>と畜場のとさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場の名称を表示する。）</p>
---	--

<p>食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項及び別表第二十四の食肉の項において「加工施設」と条第一項いう。）の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</p> <p>（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> <p>（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> <p>子供、高齢者、高年齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください、「お</p>	<p>一般的に「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の生食は、重篤食肉の生食を食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクが食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> <p>子供、高齢者、高年齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください、「お</p>
--	---

<p>るべき旨 (牛肉 (内臓を 除く。) であつて 食用の ものに限 る。)</p>	<p>殺菌方法 (食(気密性 のある容 器包装に 充てんし た後、そ の中心部 の温度を 摂氏百二 十度で四 十分間加 熱する方 法又はこ れと同等 以上の効 力を有す る方法に よる殺菌 したもの (缶詰又 は瓶詰の ものを除 く。)に限 る。)</p>	<p>配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表 示する。 殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>
---	--	--

<p>乾燥食肉 製品であ る旨(乾 燥食肉製 品(乾燥 させた食 肉製品で あつて、 乾燥食肉 製品とし て販売す るものを いう。以 下同じ。) に限る。)</p>	<p>非加熱食肉製品 の文字等 非加熱食 肉製品で ある旨 (非加熱 食肉製品 (食肉を 塩漬けし た後、く ん煙し、 又は乾燥 させ、か つ、その 中心部の 温度を摂 氏六十 三分間加 熱する方 法又はこ れと同等 以上の効 力を有す る方法に よる加 熱殺菌を 行つてい ない食肉 製品であ つて、非 加熱食肉 製品とし て販売す るもの)</p>	<p>非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>
---	--	---

<p>のをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に</p>	<p>特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>	<p>水分活性を示す文字を付してその値を表示する。</p>
-----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

<p>固形分及</p>	<p>乳 種類別 殺菌温度 及び時間 (殺菌し2時間又は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表す。 牛乳にあ3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌しては、温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。 その旨) 主要な原料名を配合割合の高い順に表示する。 料名並びに2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、に含まれ小数第一位まで表示する。</p>	<p>容器包装「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したのか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。</p>	<p>水分活性を示す文字を付してその値を表示する。 (特定加熱食肉製品に限る) 加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう)に限る)</p>
-------------	---	--	---

乳製品	
<p>び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）</p> <p>含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）</p> <p>常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）</p> <p>種類別</p> <p>乳製品で「種類別〇〇」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。</p> <p>ある旨</p> <p>（乳酸菌飲料に限る。）</p> <p>主要な混合物の名品の特性に不可欠なもの、乳又は乳製品以外に混合したもの、うち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製</p>	<p>乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあつてはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあつてはアイスクリーム、アイスマルク又はラクトアイスの別を表示する。</p>

<p>ズ又はアイスクリーム類に限る。）</p> <p>主要な混合物のうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なもの、乳又は乳製品以外に混合したもの、乳又は乳製品以外に混合したもの、うち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製</p> <p>（牛以外の動物の乳を原料とする。）</p>	<p>含まれる1 無脂肪乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントは、小数第無脂肪乳固一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であつて、重形分及び量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四ま乳脂肪分では〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。</p> <p>（乳脂肪2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量分以外のパーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りま脂肪分を、それぞれ総量で表示することができる。</p> <p>含むものにあつては、無脂肪乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）</p> <p>当該動物二種類以上の動物の乳を使用したものにあつては、当該動物の種類を使用量の多い順の種類の表示する。</p>
---	---

<p>として製造したナチュラルチーズに限る。)</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量百分率(クリーム及びクリームパウダムに限る。)</p>	<p>殺菌した殺菌した発酵乳にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み乳飲料である旨(殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)</p>	<p>容器包装「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨(ナチュラルチーズ及びセミハードのものに限る。)</p> <p>、容器包装に入れ、加熱した後に、加熱殺菌したものに限る。)</p> <p>飲用に供する際に「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等飲用に供する際に加熱する旨の文言を表示する。</p>
-----------------------------	---	---	--

<p>ユラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)</p>	<p>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。</p>	<p>常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日(常温保存可能品に限る。)</p>	<p>は又乳(乳酸菌)</p> <p>名称又は一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳商品名 乳酸菌飲料」の文字を表示する。</p>
----------------------------------	---	--	--

品食るすと料原要主を品製乳

<p>飲料にあつては、乳若しくは「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含むは乳製品旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類のうを原材料ち少なくとも一つを含む旨を表示する。</p>	<p>成分を原む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類のうを原材料ち少なくとも一つを含む旨を表示する。</p>	<p>無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントを表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であつて、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一位から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。</p>	<p>「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。</p>	<p>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。</p>
---	---	---	--	---

<p>発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。</p>	<p>殺菌方法殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>	<p>未殺菌で「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。</p>	<p>飲食に供する際には加熱殺菌が必要で「等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨」を示す文字を表示する。</p>	<p>加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る）</p>	<p>「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになります」等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>	<p>及きか（類介魚たしに身きむは又身子切）ういをのむたい除り取を殻卵らか卵き付殻の（鶏卵液の鶏）</p>
-----------------------------	-----------------------------	--	---	----------------------------------	---	---

きか生 じく除をのもたせさ結(のもの用食生てつあで)く除を品工加ぐふるすと料材原をぐふび

生食用で生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加
あるかな熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。
探取され都道府県、地域保健法(昭和二十二年法律第百一号)第五条第一項の政令で定める市
た水域又は特別区が、自然環境等を考慮した上で、決定した探取された水域の範囲を表示す
(生食用)。

魚	肉	ハム	ム、 てんした	魚	肉	ハム	ム	及	び	魚	肉	ソ	セ	ジ	肉	魚	の	もの	に	限る。)	ゆ	で	に	が																																												
気密性の殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	ある容器	包装に充		合に限る	い	ない場	使用して	の用語を	名に名称	語(商品	名称の用	別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名称の用語を表示す	る。)	場合に限	を越える	は十五パ	ーセント	にあって	種魚肉ソ	ーセージ	十パーセ	あつては	魚肉ソー	ト、普通	ハムにあ	が、魚肉	の含有率	ンミール	及びコー	、小麦粉	を(含む。)	工でん粉	ハム(加	有率(で	等含有率)	をパーセ	ントの単	位で、単	位を明記	して表示	する。	でん粉含	つなぎ又	は結着材	料に使用	したでん	粉(加工	でん粉を	含む。)	小麦粉、	コーンミ	ール	に	供する際	に加熱を	要するか	どの別	に	加熱の必	要はあり	ません。)	「加熱用	」、「加	熱してお	召し上が	りください	」等飲食	に

しぶり削		こぼまか装包殊特び及ジーソソ肉魚																																									
れぶし、か	の魚類の	種類以上	合又は二	いない場	使用して	名に名称	語(商品	名称の用	に(限る。)	除く。)	のものを	又は瓶詰	の(缶詰	であるも	九四以下	性が○・	の水分活	下又はそ	四・六以	ン指数が	水素イオ	性(その	は水分活	ン指数又	水素イオ	法	の殺菌方	詰又は瓶	詰のもの	もの(缶	殺菌した	法により	有する方	の効力を	同等以上	はこれと	る方法又	間加熱す	度で四分	氏百二十	温度を摂	中心部の	後、その
		別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。										水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を示す。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を																															

品工加にう		煮干し又																																			
合に限る	いない場	使用して	名に名称	語(商品	名称の用	に(限る。)	塩うに含	有率	の(限る	合したも	ト以上配	パーセン	干しを十	(压榨煮	し配合率	圧搾煮干	に(限る。)	したもん	を充てん	活性ガス	かつ、不	容器包装	性のある	法(気密	密封の方	密封の方	に(限る。)	い場合に	称を使用	魚類の名	た全ての	に使用し	て商品名	のであつ	用したも	は压榨煮	煮干し又
		別表第四のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示する。										パーセントの単位で、単位を明記して表示する。										実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。															

品工加ぐふるすと料材原をぐふ		のもえあにう	
類がなし	名(原料) 漁獲水域名(原料) 漁獲水域名を表示する。	有率	塩うに含
		名称の用	別表第四のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示する。
		語(商品	
		名に名称	
		の用語を	
		使用して	
		合に限る	
		。)	
		ロットが	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示す
		特定できる	
		るもの	
		原料ふぐ	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名(以下「標準和名」という。)で表示するとと
		の種類	もに、「標準和名」の文字を表示する。
		一	とらふぐ
		二	からす
		三	まふぐ
		四	しまふぐ
		五	しょうさいふぐ
		六	なしふぐ
		七	こもんふぐ
		八	ひがんふぐ
		九	くさふぐ
		十	ごまふぐ
		十一	あかめふぐ
		十二	むしふぐ
		十三	めふぐ
		十四	しろさばふぐ
		十五	くろさばふぐ
		十六	かなふぐ
		十七	よりとふぐ
		十八	くまさかふぐ
		十九	ほしふぐ
		二十	さざなみふぐ
		二十一	もようふぐ
		二十二	いしがきふぐ
		二十三	はりせんぼん
		二十四	ひとづらはりせんぼん
		二十五	ねずみふぐ
		二十六	はこふぐ
		二十七	さんさいふぐ

ふぐ(有	明海、橘
湾、香川	県及び岡
山県の瀬	戸内海域
で漁獲さ	れたもの
に限る。)	の筋肉を
原材料と	するもの
又はなし	ふぐ(有
明海及び	橘湾で漁
獲され、	長崎県が
定める要	領に基づ
き処理さ	れたもの
に限る。)	の精巢を
原材料と	するもの
に限る。)	生食用で
あるかな	でないもの
いかの別	文言を表示
(冷凍食	品のうち
、切り身	にしたふ
ぐを凍結	させたも
のに限る	に)
生食用で	「生食用」
ある旨	の文字等
(切り身	を示す文
にしたふ	字を表示
ぐであつ	する。
て生食用	
のもの	
(調味し	
たもので	

食 酢		肉 製 品					蔵 かわ め					
<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>	<p>あつて、凍結させ たものを（除く。）に限る。）</p> <p>食塩含有率（四十パーセン トを超え る場合に 限る。）</p> <p>使用方 法</p> <p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p> <p>名称の用 別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p> <p>（）</p>
<p>パーセントの単位で、小数第一位までの数値を単位を明記して表示する。</p>		<p>気密性の ある容器 包装に充 てんした 後、その 中心部の 温度を摂 氏百二十 度で四分 間加熱す る方法又 はこれと 同等以上 の効力を 有する方 法により 殺菌した もの（缶 詰又は瓶 詰のもの を除く。） の殺菌方 法</p>	<p>「コンソメ」又は「ポター ジュ」の 用語（乾 燥コンソ メにあっては商品名中に「コンソメ」の用語を使用しているもの又は乾燥ポタージュにあっては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用</p>	<p>調理方法 水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。</p>	<p>「醸造酢」又は「合成酢」の 用語</p>	<p>「醸造酢」にあっては「醸造酢」と、合成酢にあっては「合成酢」と表示する。</p>	<p>希釈倍数「〇倍に希釈」と表示する。</p>	<p>醸造酢の 混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。混合割合以下同じ。）を、実混合割合を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。</p>				

風 味 調 味 料 乾 燥 プ ー

品 食 凍 冷		類 シ リ ガ ー マ	
<p>を凍結さ 同じ。下 く。以下 ム類を除 スクリー 及びアイ 限る。に たもの を加工し 及び臓器 生肉（骨 （鳥獣の に、食肉 、ゆでが ゆでたこ り製品、 、魚肉練 、魚肉製 肉製品、 料水、食 （清涼飲 した食品 又は加工 （製造し、 うかの別 するかと 加熱を要 示する。</p>	<p>飲食に供 する際に 加熱を要 示する。</p>	<p>名称の用 語（商品 名に名称 の用語を 使用して いない場 合に限る</p>	<p>油脂含有 率（ファ ットスプ レッドに 限る。）</p>
<p>（清涼飲 した食品 又は加工 （製造し、 うかの別 するかと 加熱を要 示する。</p>		<p>名称の用 別表第四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。</p>	

食 凍 冷 理 調			
<p>衣の率実 比率を下 回らない 五の整数 倍の数値 により、 パーセン トの単位 をもって、 単位を明 記する。</p>	<p>（冷凍魚 記して表 示する。</p>	<p>生食用で 生食用の ものにあ つては、「 生食用」 等生食用 である旨 を示す文 言を表示 し、生食 用でない ものにあ つては、「 加工用」 、「フライ 用」、「煮 物用」等 生食用で ない旨を 示す。</p>	<p>凍結させ 「凍結前 加熱」の 文字等凍 結させる 直前に加 熱された ものである かどうか の別を表 示する。</p>
<p>（冷凍魚 記して表 示する。</p>	<p>生食用で 生食用の ものにあ つては、「 生食用」 等生食用 である旨 を示す文 言を表示 し、生食 用でない ものにあ つては、「 加工用」 、「フライ 用」、「煮 物用」等 生食用で ない旨を 示す。</p>	<p>凍結させ 「凍結前 加熱」の 文字等凍 結させる 直前に加 熱された ものである かどうか の別を表 示する。</p>	<p>凍結させ 「凍結前 加熱」の 文字等凍 結させる 直前に加 熱された ものである かどうか の別を表 示する。</p>

イフ凍冷ル	ボト	ミ凍冷キ	テスグ	パンハ	凍冷卷	春凍冷	ざうよ	ぎ凍冷	い、ま	うゆし	凍冷類	イラフ	凍冷	品
あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては	あつては
六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー	六十パー
脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ	脂で揚げ
油	油	油	油	油	油	油	油	油	油	油	油	油	油	油

は四十五	ぎょうざ	ト、冷凍	パーセン	は二十五	にあつて	ゆうまい	（冷凍し	皮の率	に（る	ト）を	六十五	あつては	脂で揚げ	（食用	セン	十五パー	つては五	冷凍カツ	レツにあ	冷凍カツ	ト）及び	パーセン	ては四十	のにあつ	揚げたも	用油脂で	ント（食	十パーセ	ッては三	冷凍コロ	セン	六十パー	あつては	たものに	脂で揚げ	（食用	セン	五十パー	あつては	フライに	冷凍かき	セン	ト）	冷凍かき	セン	ト）
は四十五	ぎょうざ	ト、冷凍	パーセン	は二十五	にあつて	ゆうまい	（冷凍し	皮の率	に（る	ト）を	六十五	あつては	脂で揚げ	（食用	セン	十五パー	つては五	冷凍カツ	レツにあ	冷凍カツ	ト）及び	パーセン	ては四十	のにあつ	揚げたも	用油脂で	ント（食	十パーセ	ッては三	冷凍コロ	セン	六十パー	あつては	たものに	脂で揚げ	（食用	セン	五十パー	あつては	フライに	冷凍かき	セン	ト）	冷凍かき	セン	ト）
は四十五	ぎょうざ	ト、冷凍	パーセン	は二十五	にあつて	ゆうまい	（冷凍し	皮の率	に（る	ト）を	六十五	あつては	脂で揚げ	（食用	セン	十五パー	つては五	冷凍カツ	レツにあ	冷凍カツ	ト）及び	パーセン	ては四十	のにあつ	揚げたも	用油脂で	ント（食	十パーセ	ッては三	冷凍コロ	セン	六十パー	あつては	たものに	脂で揚げ	（食用	セン	五十パー	あつては	フライに	冷凍かき	セン	ト）	冷凍かき	セン	ト）

に（る）を超過するものに限る。皮の率実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。

<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。</p>	<p>食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨</p>	<p>食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨</p>	<p>内容個数の管理が困難でないものに限る。</p>
----------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	----------------------------

<p>魚肉の含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を有率（冷明記した魚肉の含有率を表示する。）</p>	<p>食肉の含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を有率（冷明記した食肉の含有率を表示する。）</p>
--	--

<p>類ざうよぎドルチ 皮の率実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。 (チルド)</p>	<p>調理方法「加熱調理すること」等と表示する。</p>	<p>が四十パーセント未満のものに限る。</p>
<p>調理方法「加熱調理すること」等と表示する。 皮の率実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。 (チルド)</p>	<p>調理方法食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>が四十パーセント未満のものに限る。</p>

<p>「野菜」この表のチルドぎょうぎ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」の用語と表示する。 (あん)</p>	<p>「魚肉」「魚肉」と表示する。</p>	<p>「チルド」と表示する。</p>
<p>「野菜」この表のチルドぎょうぎ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」の用語と表示する。 (あん)</p>	<p>「魚肉」「魚肉」と表示する。</p>	<p>「チルド」と表示する。</p>

性物 (植 品食チウパトルトレ 以外のものを含む)	品食菌殺熱加圧加詰装包器容 食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。	ルドばお ずにあつ ては十パ ーセント 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。
調理方法 (調理し ないもの 単に温 めるもの を含む。) 以外のもの	レトルト パウチ食 品である 旨 調理方法 食品の特性に応じて表示する。	食品を気「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封し る容器包 装に入れ 、密封し た後、加 圧加熱殺 菌した旨 (缶詰又 は瓶詰の 食品、清 涼飲料水 、食肉製 品、鯨肉 製品及び 魚肉練り 製品を除 く。) 食品を気 密性のある 容器包装に 入れ、密封し

く除をルイタスフービン(品食くぼん)

性物 (植 品食チウパトルトレ 以外のものを含む)	品食菌殺熱加圧加詰装包器容 食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。	ルドばお ずにあつ ては十パ ーセント 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。
調理方法 (調理し ないもの 単に温 めるもの を含む。) 以外のもの	レトルト パウチ食 品である 旨 調理方法 食品の特性に応じて表示する。	食品を気「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封し る容器包 装に入れ 、密封し た後、加 圧加熱殺 菌した旨 (缶詰又 は瓶詰の 食品、清 涼飲料水 、食肉製 品、鯨肉 製品及び 魚肉練り 製品を除 く。) 食品を気 密性のある 容器包装に 入れ、密封し
調理方法 (調理し ないもの 単に温 めるもの を含む。) 以外のもの	レトルト パウチ食 品である 旨 調理方法 食品の特性に応じて表示する。	食品を気「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封し る容器包 装に入れ 、密封し た後、加 圧加熱殺 菌した旨 (缶詰又 は瓶詰の 食品、清 涼飲料水 、食肉製 品、鯨肉 製品及び 魚肉練り 製品を除 く。) 食品を気 密性のある 容器包装に 入れ、密封し

品製り練肉魚び及品製肉鯨品製肉食水料飲涼（品食るす通流で温常たれさ封密に装包器容） 清	
要冷蔵である旨	割合に満たないときに限る
「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する。	ハンパーステ食肉 ボール ーキ及びミート
	四十パーセント

摂を度温の部心中のそつかえ超を四九・〇が性活分水つかえ超を六・四が数指ンオイ素水ちうのく除を

。を詰めては「くさび形」と、縦割りのものにあつては「縦割り」と、角柱形のものにあつたものは「角柱形」と、立方形のものにあつては「立方形」と、その他のものにあつては「その他」の形を最もよく表す用語を表示する。ただし、たけのこの全形を縦に二つに切断したものにあっては「二つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンをほぼ四等分内容物のしたものにあっては「四つ割り」に代えて「クォーター」と、マッシュルームのかさ形状を容及び莖を不規則に切断したものにあっては「不定形」に代えて「ピース・ステム易に確認」と、マッシュルームのホール又はボタンを厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に軸に平行に切断したものにあっては「薄切り」に代えて「スライス」と表示することができる。

瓶詰にあつては、アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、一の規定にかかわらず、「ロング」は、「グ」、「スピアー」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むこの限り」と表示する。

3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。

大きさ 次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合には、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はこの全形はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

記号及びその略号		容器	
		区分	
大 (L)	四個又は五個	二号缶	四個又は五個
中 (M)	六個以上十個以下	二号缶	六個以上十個以下
小 (S)	十一個以上十六個以下	三号缶	六個以上十個以下
特小 (T)	上	四号缶	十一個以上十六個以下
		五号缶	十五個以下
		七号缶	十六個以上

その他の缶型の二号缶から七号缶までの個数をもとにその水容積比の及び瓶詰のにより換算した個数とする。	基部の太さを表す記号	
	皮付き (基部の皮むき (基部の直径) 直径)	及びチ
基部の太さに掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号により表示し、かつ、(ア) 基部の太さの略号を表示する場合には、その略号が特大、大、中若しくは小でバラガスある旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。	二十ミリメートル以上	特大 (E)
	十八ミリメートル以上	
	十三ミリメートル以上十八ミリメートル未満	大 (L)
	十ミリメートル以上十三ミリメートル未満	中 (M)
	八ミリメートル以上十ミリメートル未満	
	七ミリメートル以上八ミリメートル未満	
	六ミリメートル以上七ミリメートル未満	
	五ミリメートル以上六ミリメートル未満	
	四ミリメートル以上五ミリメートル未満	
	三ミリメートル以上四ミリメートル未満	
	二ミリメートル以上三ミリメートル未満	
	一ミリメートル以上二ミリメートル未満	
	未満	小 (S)

粒の大きグリを詰めたものにあつては表1、マッシュルームのホール及びボタンを詰めたものにあつては表2、なめこを詰めたものにあつては表3に掲げる区分による粒の大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、粒の大きさを表す記号、マッシュルームの場合には、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である旨又はそのホール略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかさの直径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

及びボタン表1

なめこを詰めたものに限る。

ただし、製造工程上の技

術的理由等から粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。

表2

粒の大きさ(粒径)	粒の大きさを表す記号及びその略号
九ミリメートル以上	大(L)
七ミリメートル以上九ミリメートル未満	中(M)
七ミリメートル未満	小(S)

表3

粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
三十五・〇ミリメートルふるい上	特大(G)
三十五・〇ミリメートルふるい下	大(L)
二十七・五ミリメートルふるい上	中(M)
二十七・五ミリメートルふるい下	中(M)
二十一・〇ミリメートルふるい上	小(S)
二十一・〇ミリメートルふるい下	小(S)
十六・五ミリメートルふるい上	特小(T)
十六・五ミリメートルふるい下	特小(T)
十二・〇ミリメートルふるい上	極小(m)
十二・〇ミリメートルふるい下	極小(m)

形状による区分	粒の大きさ(かさの直径)				粒の大きさを表す記号及びその略号
	二十ミリメートル以上三十三ミリメートル未満	十六ミリメートル以上二十ミリメートル未満	十ミリメートル以上十六ミリメートル未満	十ミリメートル未満	
開き	三十三ミリメートル以上五十五ミリメートル未満	三十三ミリメートル以上五十五ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	大(L)
閉	二十ミリメートル以上三十三ミリメートル未満	十ミリメートル以上十六ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	中(M)
閉	二十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	小(S)
閉	二十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	特小(T)
閉	二十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	十ミリメートル未満	極小(m)

つ割りを2 もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつては、果肉数又は果肉の詰めたも大きさを表す記号(大、中又は小の別)若しくはその略号(L、M又はSの別)による限り表示し、かつ、果肉の大きさを略号で表示する場合は、その略号が大、中、小、製造工でないものにあつては、「混合」と表示する。

術的理由等から果肉の大きさを把握できない場合は、この限りでない。

記号及びその略号	果肉の大きさ		
	大(L)	中(M)	小(S)
容器による一号缶	三十個以下	三十一個以上四十六個以下	四十七個以上六十個以下
二号缶	八個以下	九個以上十二個以下	十三個以上十六個以下
四号缶	三個以下	四個以上六個以下	七個以上九個以下
五号缶	三個以下	四個以上五個以下	六個以上七個以下
その他の缶型のもの及び瓶詰のもの	千グラム当たり十五個以下	千グラム当たり十六個以上二十個以下	千グラム当たり二十一個以上二十六个以上

果粒の大きさ1 みかんを詰めたものにあつては、果肉数又は次の表に掲げる区分による果粒の大きさ(全きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果粒の大きさを略号で表示する)の並びに果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

2 みかん以外のものを詰めたものにあつては、果肉数又は果粒の大きさを示す記号及びびん(大粒、中粒又は小粒の別)若しくはその略号(L、M又はSの別)により表示し、どの全かつ、果粒の大きさを略号で表示する場合は、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

造工程上の技術的理由等から果粒の大きさを把握できないものは、「混合」と表示する。

<p>「冷凍原料使用」と表示する。</p>	<p>注意(内面塗装缶以外を使用した缶に限り)</p>	<p>内容個数(「〇個」、「〇枚」等と表示する。</p>	<table border="1"> <tr> <td>果粒の大きさ</td> <td>果粒の大きさを表す記号及びその略号</td> </tr> <tr> <td>百グラム当たり二十個以下</td> <td>大粒(L)</td> </tr> <tr> <td>百グラム当たり二十一個以上三十個以下</td> <td>中粒(M)</td> </tr> <tr> <td>百グラム当たり三十六個以上</td> <td>小粒(S)</td> </tr> </table>	果粒の大きさ	果粒の大きさを表す記号及びその略号	百グラム当たり二十個以下	大粒(L)	百グラム当たり二十一個以上三十個以下	中粒(M)	百グラム当たり三十六個以上	小粒(S)
果粒の大きさ	果粒の大きさを表す記号及びその略号										
百グラム当たり二十個以下	大粒(L)										
百グラム当たり二十一個以上三十個以下	中粒(M)										
百グラム当たり三十六個以上	小粒(S)										

<p>「もどし豆」と表示する。</p>	<p>「もどし原料使用」と表示する。</p>	<p>うち凍結させたアスパラガスを使用したもの及びパイナップル缶詰又はパイナップル缶詰のうちは凍結させた果肉を使用したものに限る。</p>
---------------------	------------------------	---

固形分実固形分を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって表示する。(えのきる)

調 理 食 品 及 調 理 食 品 瓶 詰

<p>使用上の注意（内面塗装、缶以外を使用した缶詰に限る）</p>	<p>「骨付」の用語を表示する。</p> <p>（その他調理食品、食品、食品瓶詰）</p> <p>「骨付」の用語を表示する。</p>
-----------------------------------	--

<p>食肉、臓器、可食部分及び並びにそれらの加工品の重量の割合が十パーセント以上のものに限り、殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。</p>	<p>水のみのみ、原料、容器、包装、炭素圧力が摂氏九十度で九十分以上、未満である。</p>
--	---

<p>食肉、臓器、可食部分及び並びにそれらの加工品の重量の割合が十パーセント以上のものに限り、殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。</p>	<p>水のみのみ、原料、容器、包装、炭素圧力が摂氏九十度で九十分以上、未満である。</p>
--	---

果実飲料		水料
「濃縮還元」と表示する。	「加糖」と表示する。	「希釈」を 「濃縮還元」と表示する。 「加糖」と表示する。

果実飲料		水料
「冷凍果実飲料」の文字を表示する。	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。

<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>
--	--	--	--	--

<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>	<p>大豆たんぱくを 加えた旨(粉末) 大豆たんぱくを 加えた豆乳 飲料であって、 商品名に粉末 大豆たんぱくを</p>
--	--	--	--	--

別表第二十(第八条関係) 食品の様式 表示の方法

第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、指定成分等含有食品である旨及び指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨は、JISZ八三〇五に定める十四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。

第八号各号の規定によるほか、次に定めるところによる。

一 機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面に表示する。

二 機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。

第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。

一 「冷凍原料使用」(凍結させたアスパラガスを使用したものに限り)、「もどし豆」及び「もどし原料使用」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、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める二十ポイント(缶又は瓶の胴の面積が二百五十平方センチメートル未満のものに表示する場合には、十四ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

二 「冷凍原料使用」(凍結させたパインアップルの果肉を使用したものに限り)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、商品名の高さの三分の二以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める二十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 「固形分」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、「固形分」及び「%」の文字はJISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は十四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>トト 加工 品</p>																																																													
<table border="1"> <tr> <td>製造者</td> <td>名</td> <td>原</td> <td>の</td> <td>使</td> <td>法</td> <td>保</td> <td>限</td> <td>賞</td> <td>内</td> <td>量</td> <td>内</td> <td>固</td> <td>産</td> <td>原</td> <td>添</td> <td>名</td> <td>原</td> <td>形</td> <td>名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>名</td> <td>産</td> <td>意</td> <td>用</td> <td>方</td> <td>存</td> <td>味</td> <td>容</td> <td>容</td> <td>形</td> <td>地</td> <td>形</td> <td>名</td> <td>料</td> <td>加</td> <td>名</td> <td>材</td> <td>状</td> <td>称</td> </tr> <tr> <td></td> <td>国</td> <td></td> <td>上</td> <td>方</td> <td>期</td> <td>方</td> <td>期</td> <td>量</td> <td>量</td> <td>量</td> <td>名</td> <td>量</td> <td>名</td> <td>原</td> <td>物</td> <td>原</td> <td>料</td> <td>形</td> <td>称</td> </tr> </table>	製造者	名	原	の	使	法	保	限	賞	内	量	内	固	産	原	添	名	原	形	名	製造者	名	産	意	用	方	存	味	容	容	形	地	形	名	料	加	名	材	状	称		国		上	方	期	方	期	量	量	量	名	量	名	原	物	原	料	形	称	<p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意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>
製造者	名	原	の	使	法	保	限	賞	内	量	内	固	産	原	添	名	原	形	名																																										
製造者	名	産	意	用	方	存	味	容	容	形	地	形	名	料	加	名	材	状	称																																										
	国		上	方	期	方	期	量	量	量	名	量	名	原	物	原	料	形	称																																										
	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 「濃縮トマト還元」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、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。 二 トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。 三 トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>																																																												

	<p>乾 ん 類</p>																																																						
<p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 添加物を原材料名に併記しないて表示する場合は、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。 二 そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が十パーセント</p>	<table border="1"> <tr> <td>製造者</td> <td>名</td> <td>原</td> <td>法</td> <td>調</td> <td>法</td> <td>保</td> <td>限</td> <td>賞</td> <td>内</td> <td>割</td> <td>の</td> <td>そ</td> <td>産</td> <td>原</td> <td>名</td> <td>原</td> <td>名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>名</td> <td>産</td> <td>理</td> <td>方</td> <td>方</td> <td>方</td> <td>味</td> <td>容</td> <td>合</td> <td>配</td> <td>ば</td> <td>地</td> <td>料</td> <td>原</td> <td>材</td> <td>材</td> <td>称</td> </tr> <tr> <td></td> <td>国</td> <td></td> <td>方</td> <td>方</td> <td>方</td> <td>期</td> <td>量</td> <td>量</td> <td>合</td> <td>合</td> <td>粉</td> <td>名</td> <td>原</td> <td>原</td> <td>料</td> <td>料</td> <td></td> </tr> </table>	製造者	名	原	法	調	法	保	限	賞	内	割	の	そ	産	原	名	原	名	製造者	名	産	理	方	方	方	味	容	合	配	ば	地	料	原	材	材	称		国		方	方	方	期	量	量	合	合	粉	名	原	原	料	料	
製造者	名	原	法	調	法	保	限	賞	内	割	の	そ	産	原	名	原	名																																						
製造者	名	産	理	方	方	方	味	容	合	配	ば	地	料	原	材	材	称																																						
	国		方	方	方	期	量	量	合	合	粉	名	原	原	料	料																																							
	<p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。 第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>																																																						

類ロマ ニカ											
製造者	名産国	法理方	調理方	法理方	保存方	賞味期	内容量	産地名	原料原	添加物	名称
<p>以上のものにあつては「そば粉の配合割合・〇割」と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができ。三 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>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>											

凍り豆腐											
含有率	でん粉	産地名	原料原	添加物	名称	名称	原料原	産地名	内容量	賞味期	保存方
<p>備考 別記様式一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て表示する場合は、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ8三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の統一のとれた文字で表示する。</p>											

乳	畜産物及び畜産物										ジュース及び混合ジュース								
	製造者	原産国	注意	使用上の注意	保存方法	賞味期限	内容量	内容総量	固形量	数	内容	産地名	原料	添加物	名称	製造者	原産国	保存方法	賞味期限
第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。	第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定め九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 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」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、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める九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。										第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。								

乳の製品	乳及び発酵乳、うち、酸菌飲料										乳の製品								
	製造者	原産国	保存方法	消費期限	内容量	産地名	原料	添加物	名称	種類別	製造者	原産国	保存方法	消費期限	内容量	産地名	原料	添加物	名称
第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。	第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ八三〇五に定める十四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 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。										第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ八三〇五に定める十・五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 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。								

		食酢							
				備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用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。		製造者 名 原 法 使 法 保 限 賞 内 有 食 原 添 製 産 用 用 存 味 容 率 塩 地 料 加 造 産 方 方 方 期 量 量 含 名 物 者 国 国 方 方 方 期 量 量 含 名 物			
				第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 「醸造酢」又は「合成酢」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、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。					
料 調 風 味 味								備考 別記様式一の備考の規定による。 製造者	
				表2					
第八条各号（第三号を除く。）の規定による。		内容量		活字の大きさ（JIS Z八三〇五に規定するポイント）		容器であって、四十二ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十六ポイント			
		十八リットル以上のもの	活字の大きさ（JIS Z八三〇五に規定するポイント）	四十二（合成樹脂製の容器であって、四十二ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十六ポイント）	二十				
第八条各号（第三号を除く。）の規定による。		内容量		活字の大きさ（JIS Z八三〇五に規定するポイント）		容器であって、二十四ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十二ポイント			
		三百ミリリットル以上のもの	活字の大きさ（JIS Z八三〇五に規定するポイント）	十四	十二				
第八条各号（第三号を除く。）の規定による。		内容量		活字の大きさ（JIS Z八三〇五に規定するポイント）		容器であって、十四ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、十二ポイント			
		三百ミリリットル未満のもの	活字の大きさ（JIS Z八三〇五に規定するポイント）	七・五	五				

<p>乾燥 備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示</p>	<p>備考</p> <table border="1"> <tr> <th>製造者</th> <th>名</th> <th>原</th> <th>法</th> <th>使</th> <th>法</th> <th>保</th> <th>限</th> <th>賞</th> <th>内</th> </tr> <tr> <td></td> <td>名</td> <td>産</td> <td>方</td> <td>用</td> <td>方</td> <td>存</td> <td>期</td> <td>味</td> <td>容</td> </tr> <tr> <td></td> <td>国</td> <td>国</td> <td></td> <td>方</td> <td>方</td> <td>方</td> <td></td> <td>期</td> <td>量</td> </tr> </table>	製造者	名	原	法	使	法	保	限	賞	内		名	産	方	用	方	存	期	味	容		国	国		方	方	方		期	量
製造者	名	原	法	使	法	保	限	賞	内																						
	名	産	方	用	方	存	期	味	容																						
	国	国		方	方	方		期	量																						
<p>第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」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、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>	<p>第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」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、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>																														

<p>調理 備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を</p>	<p>備考</p> <table border="1"> <tr> <th>製造者</th> <th>名</th> <th>原</th> <th>法</th> <th>保</th> <th>限</th> <th>賞</th> <th>内</th> <th>産</th> <th>原</th> <th>添</th> <th>名</th> <th>原</th> <th>名</th> </tr> <tr> <td></td> <td>名</td> <td>産</td> <td>方</td> <td>存</td> <td>期</td> <td>味</td> <td>容</td> <td>地</td> <td>料</td> <td>加</td> <td>称</td> <td>材</td> <td>称</td> </tr> <tr> <td></td> <td>国</td> <td>国</td> <td></td> <td>方</td> <td></td> <td>期</td> <td>量</td> <td>名</td> <td>原</td> <td>物</td> <td></td> <td>料</td> <td></td> </tr> </table>	製造者	名	原	法	保	限	賞	内	産	原	添	名	原	名		名	産	方	存	期	味	容	地	料	加	称	材	称		国	国		方		期	量	名	原	物		料		<p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>
製造者	名	原	法	保	限	賞	内	産	原	添	名	原	名																															
	名	産	方	存	期	味	容	地	料	加	称	材	称																															
	国	国		方		期	量	名	原	物		料																																
<p>第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ八三〇五に定める八ポイント(表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの)にあっては、六ポイント)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 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、JISZ八三〇五に定める十六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 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、JISZ八三〇五に定める十六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>第八号各号(第三号を除く。)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、JISZ八三〇五に定める十四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>第八号各号(第三号を除く。)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、JISZ八三〇五に定める十四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>																																										

チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト		チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト		チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト		チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト		チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト		チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト		チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト		チハル ドバハ スグバ 及キテ チルビ ドミル ボルト	
冷凍材料名に併記する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。	トボる場合に表示する。
名称 原材料		名称 原材料		名称 原材料		名称 原材料		名称 原材料		名称 原材料		名称 原材料		名称 原材料	
賞味期 内容量 産地名		賞味期 内容量 産地名		賞味期 内容量 産地名		賞味期 内容量 産地名		賞味期 内容量 産地名		賞味期 内容量 産地名		賞味期 内容量 産地名		賞味期 内容量 産地名	
保存方 法		保存方 法		保存方 法		保存方 法		保存方 法		保存方 法		保存方 法		保存方 法	
製造者 名 原 産 国		製造者 名 原 産 国		製造者 名 原 産 国		製造者 名 原 産 国		製造者 名 原 産 国		製造者 名 原 産 国		製造者 名 原 産 国		製造者 名 原 産 国	
備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加		備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加		備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加		備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加		備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加		備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加		備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加		備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物をほかに、原材料名に併記しない表示する場合は、原材料名の事項の下に添加	

性 ば た	パ ル ト	チ 食 物	品 食 料	レ 食 料	ド ト	チ ト	ル ト	物 の 事 項 を 表 示 す る。
備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。								
第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。								
第一「チルト」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、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める十四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。								
第二「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に規定する十四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。								
第三「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、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める十四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。								
第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。								
第一「チルト」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、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める十四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。								
第二「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に規定する十四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。								
第三「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、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める十四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。								
備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。								
第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。								

<p>鯨、肉、るにもす規條十令施生品肉、料涼、品、る通で常れ封に包器、 限のる定に三第行法衛(食製食水飲(清品、る通で常れ封に包器、 肉、るにもす規條十令施生品肉、料涼、品、る通で常れ封に包器、</p>	<p>く、をルタフピ(品、く、 除)イストン食</p>
<p>別記様式一の規、 定による。</p>	<p>賞味期、 製造者、 原産国、 保存方、 法、 原産国、 製造者</p>
<p>第八條各号(第三号を除く)の規定によるほか、別表第十九に規定する冷、 蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表、面に、分かりやすい、 大きさで表示する。</p>	<p>の、に、あ、つ、て、は、六、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、内、容、量、(「〇」前)は、容、器、包、装、の、見、や、す、い、箇、所、に、J、I、S、Z、八、三、〇、 五、に、定、め、る、八、ポ、イ、ン、ト、(表、示、可、能、面、積、が、お、お、む、ね、百、五、十、平、方、セ、ン、チ、メ、ー、ト、 ル、以、下、の、も、の、に、あ、つ、て、は、六、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。 四、食、肉、等、若、し、く、は、そ、の、加、工、品、又、は、魚、肉、の、含、有、率、は、容、器、包、装、の、見、や、す、い、 箇、所、に、J、I、S、Z、八、三、〇、五、に、規、定、す、る、八、ポ、イ、ン、ト、(表、示、可、能、面、積、が、お、お、む、 ね、百、五、十、平、方、セ、ン、チ、メ、ー、ト、ル、以、下、の、も、の、に、あ、つ、て、は、六、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>リ、ボ、つ、て、も、れ、菌、熱、で、条、な、満、間、四、度、二、氏、を、温、部、中、そ、か、え、を、九、〇、が、活、水、か、超、六、四、数、ン、イ、水、ち、の、く、を、製、練、魚、及、製、 ヌ、ツ、あ、の、た、さ、殺、加、件、いた、に、分、で、十、百、摂、度、の、心、の、つ、超、四、性、分、つ、え、を、が、指、オ、素、う、除、品、り、肉、び、品、</p>	<p>の、に、あ、つ、て、は、六、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、内、容、量、(「〇」前)は、容、器、包、装、の、見、や、す、い、箇、所、に、J、I、S、Z、八、三、〇、 五、に、定、め、る、八、ポ、イ、ン、ト、(表、示、可、能、面、積、が、お、お、む、ね、百、五、十、平、方、セ、ン、チ、メ、ー、ト、 ル、以、下、の、も、の、に、あ、つ、て、は、六、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。 四、食、肉、等、若、し、く、は、そ、の、加、工、品、又、は、魚、肉、の、含、有、率、は、容、器、包、装、の、見、や、す、い、 箇、所、に、J、I、S、Z、八、三、〇、五、に、規、定、す、る、八、ポ、イ、ン、ト、(表、示、可、能、面、積、が、お、お、む、 ね、百、五、十、平、方、セ、ン、チ、メ、ー、ト、ル、以、下、の、も、の、に、あ、つ、て、は、六、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>

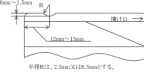
		調食品		食品		調食品		調食品		調食品		調食品											
因と原菌 食の中 毒の生 発防す をたす 止に める氏 十の下 以存の を保要 をの する												名称		添加物		原産地		賞味期		固形量		内容	
												名称		原産地		賞味期		固形量		内容		内容	
備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を												第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の大きさの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九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 「骨付」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、商品名の大きさの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九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 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の大きさの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九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。											

		豆乳		飲料		果実																																					
備考						備考						備考						表示すれば、他の箇所に表示することができる。																									
名称		添加物		原産地		賞味期		固形量		名称		添加物		原産地		賞味期		固形量		名称		添加物		原産地		賞味期		固形量		内容		名称		添加物		原産地		賞味期		固形量		内容	
名称		原産地		賞味期		固形量		内容		名称		原産地		賞味期		固形量		内容		名称		原産地		賞味期		固形量		内容		名称		原産地		賞味期		固形量		内容					
備考												備考												備考												表示すれば、他の箇所に表示することができる。							
第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 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、J I S Z 八三〇五に定める十四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 粉末大豆たんばくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四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。												第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 「加糖」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、括弧を付してJ I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができない。 二 「濃縮還元」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、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができない。 三 希釈時の果汁割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。												第八條各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 「加糖」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、括弧を付してJ I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができない。 二 「濃縮還元」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、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができない。 三 希釈時の果汁割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。												表示すれば、他の箇所に表示することができる。							

別記様式一の備考の規定による。

別表第二十一（第九条関係）

次の図に定めるところによる。



別表第二十二（第九条関係）

表示禁止事項

1 「天然」又は「自然」の用語

2 「純正」その他純粋であることを示す用語

「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語

2 「天然」又は「自然」の用語

3 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語

4 「特級」の用語と紛らわしい用語

1 「名産」の用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 二種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が三十パーセント以上六十パーセント未満の場合において「ミックスマッシュ」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が六十パーセント以上の場合において「ミックスマッシュ」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が五十五ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合は、この限りでない。

4 果実等を多く含有している旨を示す用語

1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。

2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものに於いて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。

1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。

2 そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が三十パーセント未満のものにあつては、「そば」の用語

3 生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語

原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあつては四グラム以上、野菜にあつては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。

1 人工的に凍結して製造したものであつては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語

2 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語

1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であ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。

別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語

2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

3 原料肉を二種類以上使用したものであるかのように誤認させる用語

4 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語

5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。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。

別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」若しくは「プレスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語

2 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語

3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であ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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

1 「特級」の用語と紛らわしい用語

2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

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。

あるものに表示する場合は、この限りでない。

<p>干煮 詰瓶物産畜及び詰缶物産畜類</p> <p>「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>	<p>1 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コンドミット缶詰又はコンドミット瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を二種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語</p> <p>3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>	<p>1 「特級」「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>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と同一仕様によつて製造された製品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。</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品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。</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品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。</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品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。</p>	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダールハム」、「ベリールハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセイジ」、「クックドソーセイジ」、「加圧加熱ソーセイジ」、「セミドライソーセイジ」、「ドライソーセイジ」、「無塩漬ソーセイジ」、「ボロニアソーセイジ」、「フランクフルトソーセイジ」、「ウインナーソーセイジ」、「リオナソーセイジ」、「レバーソーセイジ」若しくは「レバーペースト」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>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</p> <p>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つて製造された製品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。</p>
--	---	--	---

<p>めか わ 蔵 塩</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p> <p>3 乾燥わかめを水で戻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</p> <p>2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものに於いて、産地名を表す用語とともに表示する場合は「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</p>	<p>めか わ 燥 乾 の も え あ に う</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p> <p>3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものに於いて、産地名を表す用語とともに表示する場合は「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>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つて製造された製品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。</p> <p>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</p> <p>2 「新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものに於いて、産地名を表す用語とともに表示する場合は「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p>	<p>品 工 加 に う し ぶ り 削</p> <p>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つて製造された製品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。</p> <p>1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語</p> <p>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つて製造された製品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。</p> <p>1 塩うにを、当該塩うにを製造した場所であつた塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のもので表示する「磯詰め」その他これと紛らわしい用語</p> <p>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つて製造された製品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。</p> <p>1 パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 二種類の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものに於いては、一部の魚類の名称を特に表示する用語</p>	<p>ジ ー セ ー ソ 肉 魚 び 及 ム 肉 魚 類</p> <p>2 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさを付してあるものを除く。）</p> <p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダールハム」、「ベリールハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセイジ」、「クックドソーセイジ」、「加圧加熱ソーセイジ」、「セミドライソーセイジ」、「ドライソーセイジ」、「無塩漬ソーセイジ」、「ボロニアソーセイジ」、「フランクフルトソーセイジ」、「ウインナーソーセイジ」、「リオナソーセイジ」、「レバーソーセイジ」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセイジ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさを付してあるものを除く。）</p>
--	---	---	--

<p>区分</p> <p>1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち「超特選」、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>用語</p> <p>1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「上選」、「上選」、「優良」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）</p> <p>4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）</p> <p>5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）</p> <p>6 「生」（「生引き」）の用語を除く。以下この項において同じ。「生」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。</p> <p>一 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生」の用語</p> <p>二 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生」の用語</p> <p>三 たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語</p> <p>7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が九グラム以下のものは、この限りでない。</p> <p>8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
---	--

<p>タグンシッド及びグンシッド類</p> <p>1 「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。</p>	<p>1 こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>「特製」、「特吟」その他（これに類似するもの）</p> <p>「上選」、「吟上」、「優良」、「優良」その他（これに類似するもの）</p> <p>「濃厚」</p>
---	--

調	1 冷凍コロツケ、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。
理	一 冷凍コロツケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻
凍	イ 使用した原材料のうちの一種又は二種以上の名称が「コロツケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表（冷）に定める量以上である場合の当該原材料名
品	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一種又は二種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名
フ	ハ 「カレー」の用語
ラ	二 冷凍コロツケ
イ	ばれいしよ、さつまいも及びかぼちやをあえ材料に使用した場合の当該原材料名
凍	2 冷凍コロツケについて、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一・四パーセントに満たない場合の「クリームコロツケ」の用語
冷	3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上使用したものについて、食肉のうちの特定の種類の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二種類以上使用したものについて、魚肉のうちの特定の種類の用語（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。）
類	4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語
、	5 冷凍コロツケ、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。）
ハ	6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が八パーセント以上であり、かつ、使用した具の種類が五種類以上のものを除く。）
ン	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三十パーセントに満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語
バ	
ン	
ハ	
ユ	
シ	
フ	
ラ	
フ	
凍	
冷	
グ	
、	
バ	
ン	
ハ	
ユ	
シ	
フ	
ラ	
フ	
凍	
冷	
ル	

る限に類んめ凍冷び及類飯米凍冷ル | ボ ュ シ ャ イ フ 凍 冷 グ | バ ン ハ ュ シ ャ イ フ 凍 冷 ル、

	名称	含有率
	冷凍コロツケ	原材料及び添加物に対し十パーセン
	えび	原材料及び添加物に対し八パーセン
	かに	原材料及び添加物に対し八パーセン
	牛肉	原材料及び添加物に対し八パーセン

食品（植物性たんぱく食品）（コリンフイタスルを除く）

3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	割合
混ぜごはんの もと類及びど んぶりもの もと	食肉鳥卵又は魚肉	ト 原材料及び添加物に対し十パーセン
	野菜又は果実（まつたけ及びくりを除く。）	ト 原材料及び添加物に対し三十パーセント
	まつたけ	ト 原材料及び添加物に対し十パーセン
	くり	ト 原材料及び添加物に対し五十パーセント
スープ	食肉等又は魚肉	ト 原材料及び添加物に対し五十パーセン
	野菜又は果実	ト 使用した野菜及び果実の合計重量に対し五十パーセント
和風汁物	食肉等又は魚肉	ト 原材料及び添加物に対し三パーセン

4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ四パーセント又は六パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語

食品	調理由	食品名	炭酸飲料	果実飲料	豆乳類	にじんに及びスミックス
7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語	1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語 2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて、原材料の一部の名称（含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。）を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語		「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」、「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語

別表第二十三（第十三条関係）

名称
保存の方法
消費期限又は賞味期限
添加物
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
アレルゲン
L-フェニルアラニン化合物を含む旨
指定成分等含有食品に関する事項
乳児用規格適用食品である旨
即席めん類に関する事項
無菌充填豆腐に関する事項
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項
乳に関する事項
乳製品に関する事項
乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
鶏の液卵に関する事項
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
生かきに関する事項
ゆでがにに関する事項
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
鯨肉製品に関する事項
冷凍食品に関する事項
容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
缶詰の食品に関する事項
ミネラルウォーター類に関する事項
冷凍果実飲料に関する事項

別表第二十四（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

食品 表示事項	表示の方法
玄米及名称 び精米	次に定めるところにより表示する。 一 玄米にあつては「玄米」と表示する。 二 もち精米にあつては「もち精米」と表示する。 三 うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が八十パーセント未満のものにあつては「うるち精米」と表示する。 四 うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が八十パーセント以上のものにあつては「胚芽精米」と表示する。 次に定めるところにより表示する。 一 産地、品種及び産年（生産年をいう。以下同じ。）が同一である原料玄米を用い、かつ、当該原料玄米の産地、品種及び産年について根拠を示す資料を保管している原料玄米にあつては、「単一原料米」と表示
原料玄米	

内容量	し、その産地、品種及び産年を併記することとし、この場合における産地は、国産品にあつては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名又は一般に知られている地名を表示する。 二 一に規定する原料玄米以外の原料玄米を用いる場合には、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種又は産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合（原料玄米の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）を併記する。この場合、国産品にあつては「国内産 △割」と、輸入品にあつては原産国ごとに「〇〇産 △割」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示し、「〇〇」には国名、「△」には使用割合を表す数字を表示する（三において同じ。）。 三 二の場合においては、二の規定による「国内産 △割」又は「〇〇産 △割」の表示の次に括弧を付して産地、品種及び産年の三つの表示項目の全部又は一部について、当該産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管している場合に限り、それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せて、次に定めるところにより表示することができる。 イ 複数の原料玄米について表示する場合には、当該原料玄米の使用割合の高い順に表示する。 ロ 複数の原料玄米について表示することができる場合には、当該原料玄米の複数の原料玄米の一部の原料玄米についてのみ表示することができる。 ハ 産地、品種及び産年の三つの表示項目の一部を表示する場合には、つては、表示する全ての原料玄米について表示項目をそろえて表示する。 ニ 産地の表示をする場合には、一に規定するところにより表示する。 四 一又は三の場合においては、産地、品種、産年その他の原料玄米の表示事項の根拠を確認した方法（以下「表示確認方法」という。）について、次に定めるところにより表示することができる。 イ 当該産地、品種及び産年の三つの表示項目の全部又は一部について証明（国産品にあつては、農産物検査法（昭和二十六年法律第四百四十四号）による証明をいい、輸入品にあつては、輸出国の公的機関等による証明をいう。以下同じ。）を受けた場合には、当該産地、品種及び産年の三つの表示項目の全部又は一部について、当該証明を受けた旨を表示する。 ロ イに規定する場合以外の場合にあつては、表示確認方法（産地、品種及び産年の三つの表示項目については証明以外の方法に限る。）を表示する。
調製時期、精米時期又は輸入時期	内容重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。ただし、精麦又は雑穀を混合したものにあつては、精麦又は雑穀を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦又は雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記して表示する。 玄米にあつては調製時期を、精米にあつては精米時期を、輸入品であつて調製時期又は精米時期が明らかでないものにあつては輸入時期を年月旬又は年月日の順で表示する。ただし、調製時期、精米時期又は輸入時期の異なるものを混合したものにあつては最も古い調製時期、精米時期又は輸入時期を表示する。

シアンレールゲン(特定化合物原材料に由来する含有添加物を含むもの。豆に限る。)	輸入年月日	添加物	加工所の所在地	食品関連事業者の食品関連事業者のうち表示内容及び電話番号を有する者の氏名又は名称、住所及び電話番号	氏名又は名称、住及び電話番号	表示内容	表示方法
アボカレールゲン(特定ド、原材料に由来する料、添加物(抗原性がある。)				食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。	次で定めるところにより表示する。 一 原木栽培によるしいたけにあっては、「原木」と表示する。 二 菌床栽培によるしいたけにあっては、「菌床」と表示する。 三 原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあつては、重量の割合の高いものの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示する。	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。

<p>食肉アレルギー（特定原材料に由来する鳥獣の肉添加物を含むものに限る。）</p>	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものについては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>	<p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。</p>	<p>品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>	<p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>	<p>鳥獣の種類</p>	<p>1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。</p> <p>2 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。</p> <p>3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにおいて、鳥獣の種類を表示を省略することができる。</p>	<p>処理を行った旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）</p>	<p>飲食に供する際に「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上その全体についてがりがりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱して十分な加熱を要すください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の旨（刃を用いて文言を表示する。）</p> <p>その原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）</p> <p>生食用である旨「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。</p> <p>（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> <p>と畜場の所在地のとき又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては都道府県名（輸入では、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> <p>加工施設の所在地加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工の都道府県名（輸工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。）</p> <p>入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> <p>一般的に食肉の生「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の食は食中毒のリスクを生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉クがある旨（牛肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。）</p> <p>（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> <p>子供、高齢者、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控え他食中毒に対するください、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食抵抗力の弱い者は</p>
--	--	---	--	---	--	--------------	---	---	--

<p>保存の方法</p>	<p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。</p>	<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>品質が急速に劣化しやすすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p>	<p>添加物</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>	<p>生食用である旨</p>	<p>「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。</p>	<p>処理年月日</p>	<p>処理年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。</p>	<p>内臓を処理事業者の氏名除去し、又は名称及び住所</p>	<p>処理年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。</p>	<p>皮をは</p>	<p>原料ふぐの種類を表示する。</p>	<p>い</p>	<p>原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。</p>	<p>の並び</p>	<p>漁獲水域名（原料ふぐの種類がなし</p>	<p>に切り</p>	<p>ふぐの種類がなし</p>	<p>身に</p>	<p>ふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域</p>	<p>たふぐ</p>	<p>ふぐの瀬戸内海域</p>	<p>ふぐ</p>	<p>山県の瀬戸内海域</p>	<p>精巢</p>	<p>及び漁獲されたもの</p>	<p>の皮で</p>	<p>（原料とするもの</p>	<p>あつて、</p>	<p>又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が</p>	<p>生食用</p>	<p>明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が</p>	<p>でない</p>	<p>獲され、長崎県が</p>	<p>もの</p>	<p>定める要領に基づき処理されたもの</p>	<p>に</p>	<p>（原料とするもの</p>
--------------	---	-------------------	---	------------	--	----------------------------	--	----------------	---	--------------	------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------	------------	----------------------	----------	--	------------	-------------------------	------------	-----------------	-----------	---------------------------------	------------	-----------------	-----------	-----------------	-----------	------------------	------------	-----------------	-------------	---------------------------------	------------	-------------------------	------------	-----------------	-----------	-------------------------	----------	-----------------

<p>あつて、生食用のもの</p>	<p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。</p>	<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>品質が急速に劣化しやすすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p>	<p>添加物</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>	<p>加工年月日（ロットが特定できるもの）</p>	<p>加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。</p>	<p>原料ふぐの種類</p>	<p>原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。</p>	<p>漁獲水域名（原料ふぐの種類がなし</p>	<p>漁獲水域名（原料ふぐの種類がなし</p>	<p>ふぐ</p>	<p>ふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域</p>	<p>たふぐ</p>	<p>ふぐの瀬戸内海域</p>	<p>ふぐ</p>	<p>山県の瀬戸内海域</p>	<p>精巢</p>	<p>及び漁獲されたもの</p>	<p>の皮で</p>	<p>（原料とするもの</p>	<p>あつて、</p>	<p>又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が</p>	<p>生食用</p>	<p>明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が</p>	<p>でない</p>	<p>獲され、長崎県が</p>	<p>もの</p>	<p>定める要領に基づき処理されたもの</p>	<p>に</p>	<p>（原料とするもの</p>	<p>生食用であるか</p>	<p>生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>
-------------------	---	-------------------	---	------------	--	----------------------------	--	---------------------------	--	----------------	--	-------------------------	-------------------------	-----------	---------------------------------	------------	-----------------	-----------	-----------------	-----------	------------------	------------	-----------------	-------------	---------------------------------	------------	-------------------------	------------	-----------------	-----------	-------------------------	----------	-----------------	----------------	--

<p>生食用である旨「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。 (凍結させたものを除く。)</p>	<p>冷凍食アレルゲン(特定品のう原材料に由来する料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示す ち、切添加物を含むもの り身又に限る。)</p>	<p>保存の方法 食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に 合う方法を表示する。</p>	<p>生食用である旨を示す文字を表示し、生食用でない旨を示す文字を表示する。</p>
<p>消費期限又は賞味 品質が急速に劣化しやすすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠 したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字 を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p>	<p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用 しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれている ものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示 すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を 省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、 科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでな い。</p>	<p>添加物 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除 き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品に あつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示 を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示す る。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称 を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げ るものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄 に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>	<p>生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文字を表示し、生食用 でないものにあつては、生食用でない旨を示す文字を表示する。</p>
<p>保存の方法 食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に 合う方法を表示する。</p>	<p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用 しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれている ものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨の表示を すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を 省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、 科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでな い。</p>	<p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。 加工者の氏名又は名称</p>	<p>生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文字を表示し、生食用 でないものにあつては、生食用でない旨を示す文字を表示する。</p>

別表第二十五(第二十七条関係)

<p>保存の方法 食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に 合う方法を表示する。</p>	<p>消費期限又は賞味 品質が急速に劣化しやすすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠 したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字 を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p>	<p>添加物 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除 き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品に あつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示 を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示す る。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称 を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げ るものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄 に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>	<p>生食用である旨を示す文字を表示し、生食用でない旨を示す文字を表示する。</p>
<p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。 加工者の氏名又は名称</p>	<p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用 しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれている ものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨の表示を すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を 省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、 科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでな い。</p>	<p>名称(農産物(放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除 く)、鶏の殻付き卵(保健機能食品を除く。))及び水産物(保健機能食品及び切り身又はむき 身にした魚介類を除く。))を除く。 放射線照射に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 シアン化合物を含有する豆類に関する事項 アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタ リン、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びび りんごに関する事項 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。))に関する事項 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項 鶏の殻付き卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びぶぐを除く。))であつて、生食用のもの(凍結 させたものを除く。))に関する事項 ぶぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたぶぐ、ぶぐの精巣及びぶぐの皮で あつて、生食用でないものに関する事項 切り身にしたぶぐ、ぶぐの精巣及びぶぐの皮であつて、生食用のものに関する事項 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。))を凍結させたものに関 する事項 生かきに関する事項</p>	<p>生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文字を表示し、生食用 でないものにあつては、生食用でない旨を示す文字を表示する。</p>

別記様式一（第八条関係）

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種別」又は「種別名称」と表示することができる。
- 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。
- 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。
- 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。
- 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその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。
- 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができる。
- 第八条第四号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示した場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略することができる。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。
- 第三条第二項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第三条第三項により省略できる事項又は第五条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略する。
- この様式は、縦書とすることができる。
- この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 不当景品類及び不当表示防止法(昭和三十七年法律第百三十四号)第三十一条第一項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

別記様式二（第八条、第二十二條、第三十五條関係）

食品単位当たり	栄養成分表示
栄養	
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

- 備考
- 食品単位は、100g・100ml、1食分、1回飲その他の1単位のみずれみを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
 - この様式中の栄養成分及び栄養の順を変更してはならない。
 - 栄養成分の量及び熱量とあって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
 - この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式三（第八条、第二十二條、第三十五條関係）

食品成分表示（単位：g、mg） 表111（食品成分表示）

食品単位当たり		栄養成分表示
熱量		kcal
たんぱく質	g	
脂質	g	
—飽和脂肪酸	g	
—n-3系脂肪酸	g	
—n-6系脂肪酸	g	
コレステロール	mg	
炭水化物	g	
—糖質	g	
—食物繊維	g	
—食物繊維	g	
—食物繊維	g	
食塩相当量	mg	
—n-3系脂肪酸	g	
—n-6系脂肪酸	g	
コレステロール	mg	
糖質	g	
—糖質	g	
—食物繊維	g	
—食物繊維	g	
—食物繊維	g	

備考
1 食品単位は、100g、100ml、1食が、1食またはその他の1単位
のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合
は、1食分の量を併記して表示する。

- この様式中の栄養成分及び熱量の原を記載してはならない。
- 栄養成分の量が熱量とあって一定の値を0とするものにつ
いては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括し
て表示することができる。
- 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合に
あっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。
- ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食
塩相当量にナトリウムを添加して「ナトリウム」を「食塩
相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示す
る。
- 糖質表示とされている栄養成分以外で表示しないものについ
ては、この様式中当該成分を省略する。
- 表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第九の
第一欄の区分に応じ、同表の第二欄によって表示する。
- この様式の枠名表示することが困難な場合には、枠を省略す
ることができる。

別記様式四（第二十二條関係）

食品表示記号（単位：g、mg） 表112（食品表示記号）

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

- 備考
- この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」と表示することができる。
 - 産地、品種又は産年を表示しないものにおいては、この様式中その事項を省略することができる。
 - 産年及び精米時期をこの様式に併記表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米時期の欄に表示箇所を表示すべ
し、他の箇所に表示することができない。
 - 単一原料米にあっては、使用割合の事項を削除する。
 - 玄米にあっては、この様式中「精米時期」とする。
 - 輸入米にあっては、産地、品種又は産年が明らかなものにおいては、この様式中「産年」又は「精米時期」を「輸入時
期」とする。
 - 表示を行う者が精米工場である場合には、この様式中「販売者」を「精米工場」とする。
 - この様式は、縦書とすることができる。
 - この様式の枠名表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
 - 消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。