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）
　第二節　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）
第三章　生鮮食品
　第一節　食品関連事業者に係る基準
　　第一款　一般用生鮮食品（第十八条―第二十三条）
　　第二款　業務用生鮮食品（第二十四条―第二十八条）
　第二節　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。

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。

二　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。

三　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っているもの以外のものをいう。

四　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。

五　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っているもの以外のものをいう。

六　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。

七　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。

八　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。

九　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。

十　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をする食品（健康増進法（平成十四年法律第百三号）第四十三条第一項の規定に基づく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。）であって、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っては、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っ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って、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っ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っ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っ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っては、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。）及び乳製品にあっては、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っては、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	食品の特性に従って表示する。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っては、その基準に従って表示する。
消費期限又は賞味期限	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。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っては、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っては、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っては、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って、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ついては、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の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っては、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っては、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。

食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉	魚又は魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）
家きん肉（食鳥肉肉製品を除き、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、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖果糖異性化液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖
砂糖混合ぶどう糖果糖異性化液糖	砂糖混合異性化液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液性化液糖
香辛料及び香辛料又は辛料エキス混合香辛料（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。）	砂糖混合果糖及び砂糖混合高果糖液糖
香辛野菜及び香草又は混つまもの類並合香草びにその加工品（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。）	
弁当に含まれおかずる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	

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っ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っ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　加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであって、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。） 三　キャリーオーバー（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る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。） 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。 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。 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。 一　添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合　着色料 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
内容量又は総量	1　特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成五年政令第二百四十九号）第五条に掲げる特定商品については、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、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。 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。 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る。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。	栄養成分の量及び熱量 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リットル又は一食分、一包装その他（たんぱく質という。）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、当該一食分の量を併記する。 一　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ナトリウムの量にあっては、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の値又は下限値及び上限値により表示する。 二　一の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。 三　一の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、別表第九の第三欄に掲げる区分に応じ、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た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、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値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。 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。 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があることを示す表示をすること。 二　表示された値の設定の根拠資料を保管すること。
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。	製造所又は加工所 1　製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（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業者（特別牛乳搾取処理業者（以下「特別牛乳搾取処理業者」という。）を除く。以下この章において同じ。）の住所、乳処理業者（特別牛乳搾取処理業者を除く。以下この章において同じ。）又は特別牛乳搾取処理業者（以下この章において同じ。）の住所（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業者の住所又は特別牛乳搾取処理業者の住所、加工所にあっては加工者の住所）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（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、加工所にあっては加工者の氏名又は名称）を表示する。 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てはいた者を含む。以下この項において同じ。）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。 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者の製造所固有の記号（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。 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
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	ウェブサイトのアドレス（二次元コードその他これに代わるものを含む。） 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（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地）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。 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。

別表第十四に掲げる食品	アレルゲン（特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）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	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特定原材料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っては、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、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。
指定成分等含有食品である旨	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。）を含む食品	「指定成分等含有食品（○○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含有食品の項において同じ。）の名称とする。）。
食品関連事業者の連絡先	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示する。	
指定成分等	「指定成分等とは、食品衛生法について食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危害の発生する成分又は物です。」と表示を防止するする。	
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	「体調に異変を感じた際は、速やかに相談してください。加え摂取を中止して、体調に異変を感じた旨をし医師に相表示された連絡先に連絡して談すべき旨ください。」と表示する。	
特定保健用食品であると誤認されるおそれがある旨	特定保健用食品（「特定保健用食品」と表示する。ただし、許可又は承認（以下「許可等」という。）の際、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨について条件付きの表示をすることとされたものにあっては、「条件付き特定保健用食品」と表示する。	
許可等を受けた表示の内容	許可等を受けた表示のとおり表示する。	
栄養成分の量及び熱量	1　栄養成分の量及び熱量に（関与成分ついては、熱量、たんぱくを含む。以質、脂質、炭水化物、ナトリ下特定保健ウム（食塩相当量に換算した用食品の項もの）及び関与成分の百グラにおいて同ム若しくは百ミリリットル又じ。）の量は一食分、一包装その他の一及び熱量単位当たりの含有量を表示する。 2　1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、そ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含有量をナトリウムと関与成分の間に表示する。 3　1及び2に定めるほか、本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1に定める表示の方法を準用する。	
一日当たり申請書に記載した内容を表示の摂取目安量	一日当たり申請書に記載した内容を表示の摂取目安する。	
摂取の方法	申請書に記載した内容を表示する。	
摂取をする申請書に記載した内容を表示上での注意事項	摂取をする申請書に記載した内容を表示する。	
バランスの	「食生活は、主食、主菜、副とれた食生菜を基本に、食事のバランス活の普及啓を。」と表示する。	
発を図る文言		
関与成分に	関与成分が栄養素等表示基準ついて栄養値の示されている成分である素等表示基場合、一日当たりの摂取目安準値が示さ量に基づき当該食品を摂取しれているもたときの関与成分摂取量の当のにあっては、一日当該栄養素等表示基準値に占めたりの摂取	
目安量に含まれる当該関与成分の栄養素等表示基準値に対する割合	割合を百分率又は割合で表示する。	
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っては当該注意事項	申請書に記載した内容を表示する。	
機能性表示食品	「機能性表示食品」と表示す	
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	科学的根拠を有する機を表示する。	
栄養成分の量及び熱量	消費者庁長官に届け出た内容	
	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）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1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。
一日当たり消費者庁長官に届け出た内容の摂取目安を、別記様式二又は別記様式二の次に表示する。	一日当たり消費者庁長官に届け出た内容の摂取目安を表示する。
機能性関与成分の含有量	
届出番号	消費者庁長官への届出により付与された届出番号を表示する。
食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号	食品関連事業者の連絡先
機能性及び安全性について特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、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。	「本品は、事業者の責任において国による評価を受けたものではない旨
摂取の方法	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
摂取をする上での注意事項	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
バランスの「食生活は、主食、主菜、副とれた食生活の普及啓発を図る文言	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスに関し特に注意を必要とするものについては当該注意事項
調理又は保存の方法	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。

	別表第十七の二食品及び別表第十八の中欄に掲げる加工食品	
疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨	「本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。」と表示する。	疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨
疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」と表示する。	「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」と表示する。	疾病に罹患している者は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談すべき旨
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	「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。」と表示する。	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
1　加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存する加工食品として別表第十七の下欄に掲げるもの（2に掲げるものを除く。）にあっては、次に定めるところにより表示する。	1　加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存する加工食品として別表第十七の下欄に掲げるもの（2に掲げるものを除く。）にあっては、次に定めるところにより表示する。	別表第十七の二食品及び別表第十八の中欄に掲げる加工食品の下欄及び別表第十七の上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対象農産物を原材料とする場合は、次に定めるところにより表示する。
一　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。	一　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原材料名に対応させて、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　生産、流通又は加工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。
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っては、次に定めるところにより表示する。	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「〇〇〇遺伝子組換えのものを混合」（〇〇〇は、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旨を表示する。この場合において、「〇〇〇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。	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当該原材料名に対応させて、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特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する。
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った場合においても、1の一又は三の確認が適切に行われている場合には、	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った場合においても、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った場合においても、2の一の確認が適切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。 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って主な原材料（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う場合には、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ない。 6　対象農産物を原材料とする加工食品であっ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。	乳児用規格適用食品（食品、添加物の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）第1食品Aの部に規定する乳児用規格適用食品である旨の文言を表示する。	「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。

れらを主要原料とする食品であって、乳児の飲食に供することを目的として販売するもの（乳及び乳製品並びに厚生労働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。）並びに原料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。）			
輸入品以外の名称	原料原産地		
加工食品	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）に掲げるもちを除く。）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。 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。）にあっては、次に定めるところにより表示する。 イ　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、国産品にあっては、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。 （イ）農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名 （ロ）畜産物にあっては、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

（八）　水産物にあっては、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

ロ　輸入された水産物にあっては、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。）にあっては、次に定めるところにより表示する。

イ　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、輸入品にあっては外国において製造された旨を「○○製造」と表示する（○○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、「○○製造」と表示する（○○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。

ハ　別表第十五の1に掲げるものにあっては、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ことができる。

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っては、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っては、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っては、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って、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、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って、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って、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に掲げるものにあっては、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っては、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っては、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。

ロ　水産物

（イ）　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。ただし、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。

3　別表第十五の3に掲げる野菜冷凍食品にあっては、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　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、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。

（イ）　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。ただし、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。

（ロ）　輸入品にあっては、（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っては、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。

3　別表第十五の3に掲げる野菜冷凍食品にあっては、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　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、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　原産地が一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っては、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。

（ロ）　輸入品にあっては、（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ことができる。

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　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）　輸入品にあっては、（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

次に定めるところにより表示する。

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、輸入品にあっては外国において製造された旨を「○○製造」と表示する（○○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、「○○製造」と表示する（○○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。

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。

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そうの原産地について、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。

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。

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。

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。

保存の方法	1　でん粉 2　チューインガム 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　氷 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
消費期限又は賞味期限	1　でん粉 2　チューインガム 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 9　氷
原材料名	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。） 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。 一　缶詰及び食肉製品の場合 二　特定保健用食品及び機能性表示食品の場合 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 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 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 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
添加物	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。）
内容量	1　内容量を外見上容易に識別できるもの又は固形量（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、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）及び内容総量 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。）
栄養成分の量及び熱量	栄養成分以下に掲げるもの（栄養表示（栄養成分の量若しくは熱量に関する表示及び栄養成分及びの総称、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。） 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　酒類 三　栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 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 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
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	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（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）

遺伝子組換え食品に関する事項	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 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 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
原料原産地名	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
原産国名	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

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。

酒類を販売する場合	原材料名　アレルゲン　原産国名
食品を容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）　内容量又は固形量及び内製造し、	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

又は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、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、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。）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（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）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、ゆでがにに係る飲食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、ふぐ（販売を原材料とするふぐ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、容器包装詰加圧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。）、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に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏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パ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。）	合
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。	
（推奨表示）	
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	
（任意表示）	
第七条　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、又は加工した場所で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。	

特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあっては、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っては、割合の表示を省略することができる。 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。） 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っては、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。	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千六百五号）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千六百八号）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使用した旨を示すものである場合にあっては、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っては、割合の表示を省略することができる。 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。） 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っては、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。
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、別表第九の第一欄に掲げる栄養成分（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。	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、別表第九の第一欄に掲げる栄養成分（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。
ナトリウム塩を添加していない食品につき、食塩相当量に加えてナトリウムの量（ナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第二項の表の栄養成分（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する。この場合において、同項中「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場合に限る。） 3　1の二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の三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	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。 栄養機能食品にあっては、次に掲げる事項を表示する。 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　バ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に係る一　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　バ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っては、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っては、当該注意事項 2　1の一の栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称は、「栄養機能食品（〇〇）」と表示する（〇〇は、「亜鉛」、「ビタミンA」、「ビタミンB_1・ビタミンB_2」等の栄養成分の名称とする。）。

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の五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の六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の七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（この表の栄養成分（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きる旨 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（括弧内では、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。 2　含む旨の表示は、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三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。 3　強化された旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分について、他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量がそれぞれ同表の第四欄に定める基準値以上である場合（たんぱく質及び食物繊維にあっては他の食品に比べて強化された割合が二十五パーセント以上のものに限る。）にすることができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。 一　当該他の同種の食品を特定するために必要な事項 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 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。
栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨 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することができる。 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することができる。 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。）にすることができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。 一　当該他の同種の食品を特定するために必要な事項 二　当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合（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にあっては、ナトリウムの量が当該他の食品に比べて低減された割合） 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。	
糖類次に掲げる要件の全てに該当する場合に（単糖は、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。 一　いかなる糖類も添加されていないこと。 二　糖類（添加されたものに限る。）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。 三　酵素分解その他何らかの方法によりアルコールで加熱をしていないも のに限り、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。 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当たりの糖類の含有量を表示していること。	ナトリウム塩を添加していない旨 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ことができる。 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。）。 二　ナトリウム塩（添加されたものに限る。）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。

（表示の方式等）

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っては、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。

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　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（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って、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。）にあっては、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。

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）の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、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。

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。

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。

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

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。

七　特定保健用食品にあっては、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　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。

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って、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。）に表示するものにあっては、ＪＩＳＺ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。蓋に表示をする場合であって、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。

（表示禁止事項）

第九条　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っては、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。）以外の食品にあっては、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っては、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って、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っては、ナトリウムの量

八　機能性表示食品にあっては、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

九　栄養機能食品にあっては、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、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。以下同じ。）以外の食品にあっては、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って、等級の格付が行われた食品以外のものにあっては、等級を表す用語

十三　その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

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っては、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）

第十条　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って、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の二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。）にあっては、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って、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（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。）であって、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って、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（特別牛乳にあっ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（特別牛乳にあっ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。

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	３　１の規定にかかわらず、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

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原料とする食品を販売する者を除く。以下この項において同じ。）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者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示

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。

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。

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。

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

表示をもつ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。	次にきる。
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	

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。

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。	
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。	

保存の方法（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食品を除く。）	以下に掲げるもの（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、たる詰又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）
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。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの	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、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
二　酒類	（義務表示の特例）
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、たる詰又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの	**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。
消費期限	業務用酒類（消費者に販売されない形態となつている酒類以外のものをいう。）を販売する場合
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、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	原材料名　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所　原料原産地名
賞味期限	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
業務用酒類（消費者に販売される形態となつている容器包装に入れないで販売する場合）	原産国名

原材料名　アレルゲン　原産国名	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

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	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。

（任意表示）

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。

特色のある原材料等に関する事項	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。
栄養成分及びナトリウム又は熱量に関する事項	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	1　ナトリウム塩を添加していない食品のについて、食塩相当量に加えてナトリウム（ナムの量を表示しようとするときは、第三トリウム条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、ム塩を脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。添加し以下この項において同じ。）の量及び熱ていない量の項に定める表示の方法を準用して表い食品示する。この場合において、同項中「たの容器んぱく質、脂質、炭水化物及び熱量にあ包装、っては、当該栄養成分又は熱量である旨送り状、の文字を冠した一定の値又は下限値及び納品書上限値により、ナトリウムの量にあって等又は食塩相当量（ナトリウムの量に二・五規格書四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を等に表冠した一定の値又は下限値及び上限値にに限示されより表示する。」とあるのは「ナトリウる場合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。 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、理解しやすいよう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、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っては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。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	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	一の授受の単位につき二十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。）	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を食品衛生法施行令第三十五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
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に使用されるもの	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。

（表示禁止事項）

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
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
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
十三　乳に関する事項
十四　乳製品に関する事項
十五　乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
十六　鶏の液卵に関する事項
十七　切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
十八　生かきに関する事項
十九　ゆでがにに関する事項
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
二十一　ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
二十二　鯨肉製品に関する事項
二十三　冷凍食品に関する事項
二十四　容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
二十五　缶詰の食品に関する事項
二十六　ミネラルウォーター類に関する事項
二十七　冷凍果実飲料に関する事項

（表示の方式等）

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。

（表示禁止事項）

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。

第三章　生鮮食品

第一節　食品関連事業者に係る基準

第一款　一般用生鮮食品

（横断的義務表示）

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。

名称	その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。以下この款において同じ。）にあっては、第十九条に定めるところにより表示する。
原産地	次に定めるところにより表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第十九条に定めるところによる。 一　農産物 国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、国産品にあっては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては一般に知られている地名をもってこれに代えることができる。 二　畜産物 イ　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。）にあっ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。）にあっては原産国名（二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、国産品にあっ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ってこれに代えることができる。 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。 三　水産物 イ　国産品にあっ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、輸入品にあっ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っては、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って水域名の表示に代えることができる。 ロ　イの規定にかかわらず、国産品にあっ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、輸入品にあっては原産国名に水域名を併記することができる。 四　同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあっ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って複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあっては当該生鮮食品それぞれの名称に併記する。

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。

放射線を放射線照射に関する事項	放射線を照射した旨及び放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。	第三条第二項の表の特定保健用食品の項に定める表示の方法を準用する。
特定保健用食品	特定保健用食品である旨	
	許可等を受けた表示の内容	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
	一日当たりの摂取目安量	
	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	
	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っては、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	
	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っては当該注意事項	
機能性表示食品	保存の方法	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。 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項がないものにあっては、保存の方法の表示を省略することができる。
	機能性表示食品である旨	第三条第二項の表の機能性表示食品の項に定める表示の方法を準用する。
	科学的根拠を有する機能性関与成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性栄養成分の量及び熱量	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。
	一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	第三条第二項の表の機能性表示食品の項に定める表示の方法を準用する。

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	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。
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を準用する。	第三条第二項の表の項に機能性表示食品の項に定める表示の方法
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関し特に注意を必要とするものにあっては当該注意事項 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨 疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、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
対象農産物	
遺伝子組換え農産物に関する事項	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 1　次に定めるところにより表示する。

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」、「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。

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「〇〇〇遺伝子組換えのものを分別」、「〇〇〇遺伝子組換え」（〇〇〇は、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旨を表示する。

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「〇〇〇遺伝子組換えのものを混合」（〇〇〇は、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旨を表示する。この場合において、「〇〇〇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った場合においても、1の一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った場合においても、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。
乳児用規格適用食品	乳児用規格適用食品である旨	「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っては、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。
特定商品	内容量	計量法の規定により表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第十九条に定めるところによる。
食品関連事業者	食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	商品であって密封（商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいう。以下同じ。）されたものの名称及び住所を表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第十九条に定めるところによる。

（個別的義務表示）

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。

（義務表示の特例）

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っては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

生産し、又は生産した場所物を含有する豆類、アボカド、あんず、いちご、食肉（鳥獣の生肉（骨及びは多数臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き若しくは不特定の者に対して卵、切り身又はむき身にした魚介類（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、皮をはいだもの並びに以下ここに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの表にぐの皮であって、生食用でないもの、切りおいてり身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの、冷凍食品のする場合うち、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。）	名称（容器包装に入れられたシアン化合で販売おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくする場ろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パ合又はイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及びは多数臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き対して卵、切り身又はむき身にした魚介類（生譲　渡かき及びふぐを除く。）であって、生食（販売を用のもの（凍結させたものを除く。）、ふ除く。ぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並び以下ここに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふの表にぐの皮であって、生食用でないもの、切おいてり身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの同じ。）
容器包装に入れられないる場合	名称（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する事で販売項　乳児用規格適用食品である旨　内容する場量　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所　別表第二十四の中欄に掲げる表示事項（栽培方法、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）

（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	栄養成分ナトリウム又は熱量を表示しようとするとき（栄養素は、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）の総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。
前駆体	前駆体及びその構成成分、栄養成分の総称、その他これらの他を示唆する表現を表示しようとするときは、当該栄養成分（別表第九に掲げるものをに限る。）をたんぱく質、脂質、炭水化物示唆及びナトリウム（食塩相当量に換算したもするの）の量並びに熱量とともに、第三条第一表現項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭を含水化物及びナトリウムをいう。以下この項む。）において同じ。）の量及び熱量の項に定めび及びる表示の方法を準用して表示する。
ナトリウムの量	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。
熱量	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（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。
栄養機能食品	1　第七条の表の栄養機能食品に係る栄養機能成分の機能の項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8中「に係（この表の栄養成分（たんぱく質、脂質、栄炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換養成算したもの。以下この項において同じ。）のを除く。）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。 2　栄養機能食品にあっては、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。 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関し留意すべき事項がないものにあっては、保存の方法の表示を省略することができる。
栄養成分	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。
熱量	2　栄養成分の補給ができる旨の表示をする場合の補給ができる旨の表示をするにあっては、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。
栄養成分	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。
熱量	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っては、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

ができる質、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。）の量及び旨	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、同項のただし書の規定は適用しない。

（表示の方式等）

第二十二条　第十八条、第十九条及び前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。

一　邦文をもつて、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　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に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（生かき及びふぐを含む。）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（第十八条第二項の表の対象農産物の項の１の二及び３に関するものに限る。）

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。

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）の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、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。

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つて、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、ＪＩＳＺ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、ＪＩＳＺ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、ＪＩＳＺ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。

2　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）

第二十三条　食品関連事業者は、第十八条、第十九条及び第二十一条に掲げる表示事項に関して、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、生産した場所で販売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　第十八条又は第十九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以外の食品にあつては、当該作物である食品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　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

八　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

九　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

2　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

（義務表示）

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。）

2　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

以上ある場合にあっては、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。

3　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って、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。）以外のものにあっては、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っては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

設備を設け名称（容器包装に入れられたシアンて飲食させ化合物を含有する豆類、アボカド、る施設におあんず、おうとう、かんきつ類、キけるネクタリン、パイナップル、バナナ、用に供するパパイヤ、ばれいしょ、びわ、マル場合、食品を製造し、メロ、マンゴー、もも、りんご、食若しくは加肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む工した場所。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めにおける販ん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、売の用に供切り身又はむき身にした魚介類（生する場合又かき及びふぐを除く。）であって、生は不特定又食用のもの（凍結させたものを除くは多数の者。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいに対する譲だもの並びに切り身にしたふぐ、ふ渡（販売をぐの精巣及びふぐの皮であって、生除く。以下食用でないもの、切り身にしたふぐ、この表におふぐの精巣及びふぐの皮であって、いて同じ。）生食用のもの、冷凍食品のうち、切の用に供す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
容器包装に名称（設備を設けて飲食させる施設入れないでにおける飲食の用に供する場合、食販売する場品を製造し、若しくは加工した場所合	における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡の用に供する場合に限る。）
	第十八条第二項の表の中欄に掲げる事項
	別表第二十四の中欄に掲げる表示事項

（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。
ナトリウムの量	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「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、たんぱく質、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。

（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っては容器包装に、別表第二十五に掲げる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。

（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、キウィー、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。）であって、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、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項

十二　切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項

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。

（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。）にあっては、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っては、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	添加物の特性に従って表示する。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っては、その基準に従って表示する。

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、その他の添加物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。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っては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月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、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（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量	第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、をいう。以下この項において同じ。）炭水化物の量及び熱量の項に定める表示の方法及びナトを準用する。
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。
製造所又は加工所（輸入業者の営業所（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の所在地。以下この章において同じ。）	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、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工に限る。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、輸入業者の営業所所在地）を表示する。 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者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）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。 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。 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
特定原材料に由来する添加物	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っては、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使用の方法の基準が定められた添加物	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。
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	重量パーセント、色価等を表示する。
製剤であり、かつ、着香の目的で使用される添加物	成分名及び添加物に占める成分（着香の目的でる。その成分がビタミンA誘導体である場合は、ビタミンAとしての重量パーセントを表示するものを除く。）及び重量パーセントを表示する。
タール色素の製剤	実効の色名 「製剤」の文字を冠した実効の色名を表示する。
アスパルテーム・L－フェニルアラニン化合物又はこれを含む製剤	L－フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨を表示する。
添加物たるビタミンA又はビタミンAとセットの重量パーセントを含む製剤	ビタミンAとしての重量パーセントを表示する。
添加物たるビタミンAの誘導体	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 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 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（輸入品にあっては、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（輸入品にあっては、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。
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場合	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。

一　製造所の所在地又は製造者のことができ
氏名若しくは名称の情報の提供をる。
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

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ってはこれを省略することができる。

保存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添加物以外の添加物	消費期限又は賞味期限	全ての添加物
	栄養成分の量及び熱量	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

（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。）する場合にあっては、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

（任意表示）

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、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。

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、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する。	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。）の量及び熱量
ナトリウム塩を添加していない添加物について、食塩相当量に加えてナトリウム（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。	ナトリウム塩を添加していない添加物の量及び熱量
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。	

栄養成分及びナトリウム（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。	1　ナトリウム塩を添加していない添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムの量（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。」とあるのは「ナトリウムをいう。」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添加物について、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。
栄養成分及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量	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

（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）の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、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。
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、ＪＩＳＺ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っては、ＪＩＳＺ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あっては、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。

（表示禁止事項）

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　その他内容物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準じ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。

（表示禁止事項）

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。

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。）であって生食用のものを容器包装に入れないで消費者に販売する場合には、次に掲げる事項が店舗の見やすい場所に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（特別牛乳にあっ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（特別牛乳にあっ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（輸入品にあっては、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（輸入品にあっては、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百八十号）
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条第一項及び生鮮食品品質表示基準第七条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条第一項及び生鮮食品品質表示基準第七条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千六百三十二号）
十　乾しいたけ品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第千六百三十三号）
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千六百三十四号）
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千六百三十七号）
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千六百三十九号）
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千六百四十三号）
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千六百四十四号）
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千六百四十五号）
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千六百四十七号）
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千六百四十八号）
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千六百四十九号）
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千六百五十号）
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千六百五十一号）
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千六百五十二号）
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千六百五十三号）
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千六百五十五号）
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千六百五十八号）
二十六　削りぶ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千六百五十九号）
二十七　うに加工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千六百六十一号）
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千六百六十二号）
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千六百六十三号）
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千六百六十四号）
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千六百六十六号）
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千六百六十七号）
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千六百六十八号）
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千六百六十九号）
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千六百七十号）

三十七　乾燥スープ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十一号）
三十八　食用植物油脂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千六百七十五号）
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千六百七十六号）
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千六百七十七号）
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千六百七十八号）
四十三　チルドぎょうざ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百七十六号）
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」は、当分の間、「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企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企業者が販売するもの」と読み替えるものとする。

附　則　**（平成二九年九月一日内閣府令第四三号）**

（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。

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　**（平成三〇年九月二一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条、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条の改正規定　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二一号）**

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。

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、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
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（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
8　めん・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
こんにゃく、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
鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
17　その他の畜産加工食品
蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品
18　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
19　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
20　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
21　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
22　食用油脂
食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
23　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
24　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
25　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、もろこし、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及び単に切断したものを含み、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、単に切断したもの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
(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、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）
糖料作物、こんにゃくいも、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
2　畜産物
(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。）
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
(2)　乳
生乳、生山羊乳、その他の乳
(3)　食用鳥卵（殻付きのものに限る。）
鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵
(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。）
3　水産物（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、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。）
(1)　魚類
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・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類
(2)　貝類
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
(3)　水産動物類
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
(4)　海産ほ乳動物類
鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類
(5)　海藻類
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

別表第三（第二条関係）

食用農産物及び農産物缶詰瓶詰	定義
農産物缶詰瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及び農産物缶詰又はフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）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。

産物缶詰瓶詰	
たけのこ	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（Phyllostachys pubescens Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下たけこの表及び別表第十九の農産物缶詰及びのこ農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。
アスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（Asparagus officinalis L.に属する品種の缶詰生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十の農産物缶詰及び農産物瓶詰のパラ項において同じ。）で、形状がロングスピガスアー等のものを詰めたものをいう。
スイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（Zea mays L.にコーン属する品種の生鮮な若しくは凍結させたもの缶果粒又はこれらをクリーム状としたもの詰又をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項においては第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
グリンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（Pisum sativum L.（Macrocarpum亜種を除く。）缶詰の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその又は完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第四の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
あずき缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（Phaseolus angularis Wightに属するものをいう。）のうちは完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。

大豆缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（Glycine max Merr.に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥し大豆たものを水で戻したものを詰めたものをいう。
マッシュルーム缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（Agaricus（Psalliota）属に属するAgaricus bisporus等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）ルで、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（Flammulina velutipes Singの生鮮な子実体をいう。以下別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部のきを除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（Pholiota nameko S. ITO et IMAIの生鮮な子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰瓶詰	次に掲げるものをいう。 一　農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、詰又みかん（Citrus reticulata Blancoに属するかんきつかん類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 二　農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
もも缶詰瓶詰	次に掲げるものをいう。 一　農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、又はもも（Prunus persica L.に属する核果類（ネクタリン種を除く。）の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二　農産物缶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を詰めたもの
なし缶詰瓶詰	次に掲げるものをいう。 一　農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、又は洋なし（Pyrus communis L.又はPyrus sinensis L.に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）及び和なし（Pyrus serotina Rehderに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二　農産物缶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、又は除去しない全形のものを詰めたもの
パイン缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パインアップル（Ananas comosus）に属する完熟した果実をいう。以下この表、別表第十九及び別表第二十の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の全形又は輪切り等の形状の果肉をインを詰めたものをいう。
アップルくり缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり（Castanea crenata Sieb. et Zucc.又はCastanea sativa MILLERに属する完熟した果実をいう。以下別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
アップルりんご缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、りんご（Malus domesticus Borkhausenに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の果肉を破砕し、適度な粘ちゅう度を有するよう調製したものを詰めたものをいう。
ミックスフルーツ缶詰瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、二種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
混合農産物缶詰瓶詰	農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む四種類以上のカク果実を配合したものを詰めたものをいう。 一　黄もも 二　洋なし 三　パインアップル 四　ぶどう又はさくらんぼ
ミックスフルーツカクテル缶詰瓶詰	農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 一　三種類以上の果実に赤えんどう及び豆缶さいの目に切った寒天を配合したものを詰又糖液とともに詰めたもの 二　一にあん、蜜等を添付したもの
ホワイトアスパラガス缶詰瓶詰	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の二十パーセントを超えないものをいう。
グリーンアスパラガス缶詰瓶詰	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、ロングスピアー、スピアー又はスピア・チップを詰めたものであって、頭部及びこれに続く茎の部分が黄緑色、淡緑色、

ーン	緑色若しくは青色に帯色したどん茎に、チッ白色若しくは乳白色のどん茎を加え又は加えないものであり、各個体の長さの二分の一以上の部分が帯色したどん茎が全個体数の二十五パーセントを超えないものをいう。
グリアスパラガス缶詰	又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体数の二十パーセントを超えないものをいう。
全形	農産物（アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。）の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホールマッシュルーム	で、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。
ボタンマッシュルーム	で、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して五ミリメートルを超えない長さに切断したものをいう。
開き	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が四十ミリメートル以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。
全果	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのう膜及び種子を除去し、果粒状に分離したものをいう。
粒	原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
身割れ	次に掲げるものをいう。 一　みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのう膜の原形の二分の一以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径二ミリメートルのワイヤーで作った十二ミリメートル平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） 二　パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの
小片	次に掲げるものをいう。 一　果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの 二　みかんの果粒状の果肉であって、直径二ミリメートルのワイヤーで作った八ミリメートル平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの
じょうのう	みかんのじょうのう状の果肉であって、直径二ミリメートルのワイヤーで作った八ミリメートル平方のふるい目を通過するものをいう。
ホールカーネル	スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリスタリーム	スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクスタリーム状成分及び水又はその他の充てんイル液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロング	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが十五センチメートル以上十八センチメートル未満のものをいう。
スピアー	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが九・五センチメートル以上十五センチメートル未満のものをいう。
チップ	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが四センチメートル以上九・五センチメートル未満のものをいう。

筒切り	れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。
傷	たけのこの全形で、欠損しているものをいう。
先切	たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。
筒	たけのこの全形を切断したもので、二つ割り及び先以外のものをいう。 たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。
二つ割り	次に掲げるものをいう。 一　たけのこの全形を縦に二つに切断したもの 二　果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を二つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ二分の一に切断した半円状の果肉）
四つ割り	次に掲げるものをいう。 一　ホール又はボタンをほぼ四等分したもの 二　果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を四つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ四分の一に切断した扇状の果肉）
乱切り	全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。
千切り	全形を細かく刻んだものをいう。
不定形	全形を不定形に破砕したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 一　果実以外のものにあっては、全形を厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に平行に切断したもの） 二　果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を六つ以上に薄く切断したもの

ランホール	ダム又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。
スライス	
カット	次に掲げるものをいう。 一　アスパラガスにあっては、どん茎を頭部を付け、又は付けないで、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したもの 二　果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあっては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。）
カットアスパラガス・メートル	のどん茎を、長さ二センチメートル以下に切断したものを詰めたものにあっては十パーセント以上）含まれているものをいう。
ヘッド	断したものであって、頭部の付いたものが全個体数の二十パーセント以上（どん茎を長さ三センチメートル以下に切断したものにあっては十パーセント以上）含まれているものをいう。
輪切り	パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形	パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね八ミリメートル以下のものをいう。
縦割り	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であって、長さがおおむね六十五ミリメートル以上のものをいう。
角柱形	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが三十八ミリメートル以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね十二ミリメートル以上のものをいう。
立方形	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね十四ミリメートル以下のものをいう。
果肉	果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあっては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。

トマト加工品	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。
トマジュース	次に掲げるものをいう。 一　トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 二　濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
トミックス	次に掲げるものをいう。 一　トマトジュースを主原料とし、これにセルリー、にんじんその他の野菜類ジュースを破砕して搾汁したもの又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加えたもの 二　トマトジュースを主原料とするもので、一に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第四のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
トケチャップ	次に掲げるものをいう。 一　濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの 二　一に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの
トソース	次に掲げるものをいう。 一　濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの 二　一に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が八パーセント未満のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 一　トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの 二　一にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの
トマ果汁飲料	次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が果五十パーセント以上のものをいう。 一　トマトの搾汁を希釈したもの 二　濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 三　一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトにトマト充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トピューレー	次に掲げるものをいう。 一　濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの 二　一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はｐＨ調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの
トペースト	次に掲げるものをいう。 一　濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの 二　一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はｐＨ調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの
トマト	完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト（Ｌｙｃｏｐｅｒｓｉｃｕｍ ｅｓｃｕｌｅｎｔｕｍ Ｐ．Ｍｉｌｌ）の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状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
トマトケチャップ	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いう。
二つ割り	全形をほぼ二分の一に切断したものをいう。
四つ割り	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。
くし形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび形状のものをいう。
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。
不定形	全形を不定形に破砕したものをいう。
乾しいたけ	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。
どんこ	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。
こしんこ	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。
原木栽培	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。
菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合し種菌を植え付ける栽培方法をいう。
農産物漬物	農産物（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。）を塩漬け（塩漬け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、塩漬け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。
農産物漬物	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる農産物漬物のぬか漬うち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以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替えたもの 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替えたもの
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬け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。
農産物漬物	次に掲げるものをいう。 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

ゆ漬け類	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 ふく農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、じんなす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち五種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	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。
刻み農産物かす漬け類	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。
わさび農産物漬け類	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をいう。
山海農産物漬け類	わさび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。
農産物酢漬け類	山海農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。
物酢漬け	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる農産物漬物の漬けうち、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
らっきょう酢漬け類	らっ農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	しょ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。

酢漬け	
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 二　この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅干梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	調味梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等梅漬又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	調味梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等梅干若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物の中欄に掲げる農産物漬物のうち、物みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料そ漬等を加えたもの（以下別表第四の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬け類	農産物の中欄に掲げる農産物漬物のうち、物からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、らしみりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類	農産物の中欄に掲げる農産物漬物のうち、物こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛うじ料等を加えたものに漬けたもの又はこれに漬けにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
べっ甲漬け類	べっ農産物こうじ漬け類のうち、だいこんをたら漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け	農産物の中欄に掲げる農産物漬物のうち、物ももろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等をろみ加えたものに漬けたものをいう。

漬け類	
農産物赤とうがらし漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、物赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんとうにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類がら若しくはだいこんを細刻、小切り若しくし漬は破砕したものを加えたもの（以下農産け類物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はく農産物赤とうがらし漬け類	はく農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬さいけ、水洗及び水切りしたはくさいを主原キム料として、赤とうがらし粉等のうち、にチんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、二種類以上を使用したものに限る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
はく農産物漬け類	はく農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬さいけ、水洗及び水切りしたはくさい以外の以外農産物を主原料として、赤とうがらし粉の農等のうち、にんにく、しょうが、にんに産物く以外のねぎ類若しくはだいこんを使用キムしたもの又はこれに赤とうがらし粉等以チ外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
野菜漬け類	野菜野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、菜冷凍整形等の前処理及びブランチング（製品冷食品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し凍等の加工をいう。以下この項において同食じ。）を行ったもの（ブランチングを行っ品ていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
ジャム類	ジャ次に掲げるものをいう。

ム類	
一　果実、野菜又は花弁（以下この表、別表第四及び別表第二十二のジャム類の項において「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 二　一に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの
ジャム類	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。
マーマレード	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、マレかんきつ類の果実を原料としたもので、ードかんきつ類の果皮が認められるものをいう。
ゼリー	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
プレザーブス	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあっては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあっては全形又は二つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあっては五ミリメートル以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
乾めん類	乾め次に掲げるものをいう。 一　小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二　一に調味料、やくみ等を添付したもの
干しそば	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
手延干しそば	手延干しそばのうち、食用植物油、でん粉又はべ干は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行程にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）

	においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
手延干しめん	手延干しめんのうち、食用植物油、でん粉又はべ干は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
調味直接又は希釈料	調味直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
やくねぎ、のり、七味とうがらし等	やくねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
そば食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合	そば食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。
即席めん	即席めん　次に掲げるものをいう。 一　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 二　一にかやくを添付したもの
生タイプめん	生タイプめん　この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。
添付調味料	添付調味料　直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやくねぎ、メンマ等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。	

マカロニ類	マカロニ類　デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。
パン類	パン類　次に掲げるものをいう。 一　小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの 二　あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が十パーセント以上のもの 三　一にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
食パン	食パン　この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一又は二に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
菓子パン	菓子パン　この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄二に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項三に規定するものをいう。
その他のパン	その他のパン　この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一に規定するものであって、食パン以外のものをいう。
凍り豆腐	凍り豆腐　次に掲げるものをいう。 一　原材料として大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。）のみを原料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水し、及び乾燥したもの（膨軟加工したものを含む。）

	二　一のうちさいの目、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 三　一及び二に調味料を添付したもの
ハム類	ハム類　次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二　一を湯煮し、又は蒸煮したもの 三　サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 四　一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ベーコン類	ベーコン類　次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二　豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 三　一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースハム	ロースハム　次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーベーコン	ショルダーベーコン　次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙

	しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ベリーハム	ベリーハム　次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ラックスハム	ラックスハム　次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
プレスハム	プレスハム　次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
肉塊	肉塊　畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。
つなぎ	つなぎ　畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。

混合プレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が五十パーセントを超えるものを除く。） 二　一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）、家兎肉、家きん肉又は魚肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。
つなぎ	畜肉、家兎肉、家きん肉又は魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第四、別表第五及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第四及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 二　原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 三　一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの 四　一、二又は三に、グリンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの 五　一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
クッ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、加熱摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るソーセージのうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るイソーセージのうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
無塩漬	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
ボロ	次に掲げるものをいう。 ニア一　この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） 二　「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他これの翻訳又はこれを意味するものを含む。）と表示されたもの
フラ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが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。）をいう。
ウイン	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが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。）をいう。
リオナ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるボロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。
レバーセ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が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。
レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
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、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横可食隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一　牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二　コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三　気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
混合ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 二　原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 三　一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの 四　一、二又は三に、グリンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの 五　一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
混合ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」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（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 二　原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 三　一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの 四　一、二又は三に、グリンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの 五　一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
セ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るソーセージのうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドラ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るイソーセージのうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。
無塩漬	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
ボロ	次に掲げるものをいう。 ニア一　この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） 二　「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他これの翻訳又はこれを意味するものを含む。）と表示されたもの
フラ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが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。）をいう。
ウイン	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが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。）をいう。
リオナ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるボロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。
レバーセ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が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。
レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
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、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横可食隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一　牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二　コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三　気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
混合ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表及び別表第二十二の混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」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、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの 三　一又は二に、グリンピース、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
加圧	この表の中欄に掲げる混合ソーセージの加熱うち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有するソーセージ方法により殺菌したものをいう。
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、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横可食隔膜、血液又は脂肪層をいう。 部分
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一　牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二　コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三　気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
ベーコンブロック	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二　ミドルベーコン又はサイドベーコン
ロースベーコン	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二　ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 三　一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーベーコン	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一　豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 二　サイドベーコンの肩肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 三　一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ミドルベーコン	次に掲げるものをいう。 一　豚の胴肉を塩漬し、及びくん煙したもの 二　サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの
サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬し、及びくん煙したものをいう。
畜産物缶詰及び瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、缶は畜加熱殺菌したものをいう。
胴肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。
半丸枝肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及びし端を除去し、これをせきついに沿って二分したものをいう。
ベーコン	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓枝肉を摘出し、並びに頭部、尾部及びし端を除去し、これをせきついに沿って二分したものをいう。
食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰に調味液を加えたものを詰めたものをいう。
焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家き鳥缶んの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、詰又しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、は焼香辛料等とともに詰めたものをいう。
コンビーフ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のコンばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し缶詰、塩漬し、くん煙したものをブロック、又はスライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。
ハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚の缶詰もも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整又は形し、塩漬したものをケーシング等に包ハム装し、くん煙し又はくん煙しないで、加瓶詰熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。
ソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家詰又兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をは塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉しはソ若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料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未満であるもので、練り合わせたもの（グリンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。
コーンビーフ缶詰又はコーンビーフ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉コーンドを塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐミーさないで、食用油脂、調味料、香辛料等ト缶を加え又は加えないで詰めたものをいう。
コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	コンビーフ瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみフ缶を使用したものをいう。
無塩漬コンビーフ瓶詰	無塩漬畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉漬コを塩漬しないで単に塩漬けし、煮熟したンビ後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛フ料等を加え、練り合わせたものを詰めた缶詰ものをいう。
ランチョンミート	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉チョを塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家ンミ兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬トし又は塩漬しないで、ひき肉し、又はす缶詰りつぶしたものを加え又は加えないで、又は結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等ランを加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。

ートの瓶詰	家き畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家き畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家き畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、

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。

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。

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。

うに　次に掲げる科に属するうにをいう。

一　おおばふんうに科（Ｓｔｒｏｎｇｙｌｏｃｅｎｔｒｏｔｉｄａｅ）

二　ながうに科（Ｅｃｈｉｎｏｍｅｔｒｉｄａｅ）

三　らっぱうに科（Ｔｏｘｏｐｎｅｕｓｔｉｄａｅ）

塩うに次の算式により算出した百分比をいう。

有率　塩うにに含使用する塩うにの重量（ｇ）×使用する塩うにの固乾物含有率（％）÷塩うにの基準の固乾物含有率（％）÷製品の内容量（ｇ）×１００

塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％

（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ょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。

粒うに　うにの生殖巣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。

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。

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。

うに　次に掲げる科に属するうにをいう。

一　おおばふんうに科（Ｓｔｒｏｎｇｙｌｏｃｅｎｔｒｏｔｉｄａｅ）

二　ながうに科（Ｅｃｈｉｎｏｍｅｔｒｉｄａｅ）

三　らっぱうに科（Ｔｏｘｏｐｎｅｕｓｔｉｄａｅ）

塩うに次の算式により算出した百分比をいう。

有率　塩うにに含使用する塩うにの重量（ｇ）×使用する塩うにの固乾物含有率（％）÷塩うにの基準の固乾物含有率（％）÷製品の内容量（ｇ）×１００

塩うにの基準の固乾物含有率＝３５％

（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ょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。

うなぎ加工品　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除く。）をいう。

乾燥わかめ　乾燥わかめ　次に掲げるものをいう。

一　わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの

二　湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第四の乾燥わかめの項において同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの

乾わかめ　この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。

灰ぼしわかめ　この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、しわわかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。

もみわかめ　この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかわかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。

板わかめ　この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。

塩蔵わかめ　塩蔵わかめ　次に掲げるものをいう。

一　わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの

二　一に食塩を加えたもの

湯通し塩蔵わかめ　次に掲げるものをいう。

一　わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えかめて脱水したもの

二　一に食塩を加えたもの

みそ　次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。

一　大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの

二　一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤（ぎょしょう）油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。）等を加えたもの

米みそ　この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。

麦みそ　この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。

豆みそ　この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。

調合みそ　この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。

しょうゆ　次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。

一　大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

二　もろみにアミノ酸液（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。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質

	分解酵素により処理したものをいう。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下別表第四のしょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下この表及び別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。）三　一、二若しくは生揚げ又はこのうち二つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち二つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第四のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）
こいこの表の中欄に掲げるしょうゆのうち、くちこい大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。	
うすこの表の中欄に掲げるしょうゆのうち、くちうす大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンをうすしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。	うすくちしょうゆ
たまこの表の中欄に掲げるしょうゆのうち、りし大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。	たまりしょうゆ
さいこの表の中欄に掲げるしょうゆのうち、しこ大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。	さいしこみしょうゆ
しろこの表の中欄に掲げるしょうゆのうち、しょ少量の大豆に麦を加えたもの又はこれにうゆ小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。	しろうゆ
生揚発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。	生揚げ

ウスター	次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 一　野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 二　一にでん粉、調味料等を加えて調製したもの	ウスターソース類
ウスター	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が〇・二パスカル・秒未満のものをいう。	
中濃ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が〇・二パスカル・秒以上二・〇パスカル・秒未満のものをいう。	
濃厚ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が二・〇パスカル・秒以上のものをいう。	
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 一　食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第四のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの 二　一にピクルスの細片等を加えたもの	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 一　食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。） 二　一にピクルスの細片等を加えたもの	調味料

半固体ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が三十パスカル・秒以上のものをいう。	
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のもので液状あって、粘度が三十パスカル・秒未満のものをいう。	
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものを液状いう。	
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が六十五パーセント以上のものをいう。	
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が十パーセント以上五十パーセント未満のものをいう。	
食酢	次に掲げるものをいう。 一　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 二　アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 三　一及び二を混合したもの 四　一、二又は三に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下食酢の項において同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を四・〇パーセントに換算したときの含有率をいう。以下食酢の項において同じ。）が、それぞれ一・〇パーセント、十・〇パーセント又は〇・二パーセント未満のもの	食酢
醸造酢	次に掲げるものをいう。 一　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等	

合成酢	次に掲げるものをいう。 一　氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ一・〇パーセント、十・〇パーセント又は〇・二パーセント未満のもの 二　一又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの	
穀物酢	醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき四十グラム以上であるものをいう。	
果実酢	醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき果実の搾汁として三百グラム以上であるものをいう。	

米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢一リットルにつき四十グラム以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。
米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
大麦穀物酢黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量がりんご酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。
ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量がぶどう酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。
風味調味料	風味調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたもので、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。
風味調味料	風味節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こん原料ぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。
乾燥スープ	乾燥次に掲げるものをいう。 一　次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの イ　食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きん（以下乾燥スープの項において「家畜等」という。）の肉をいう。以下この表及び別表第二十二の乾燥スープの項において同じ。）、家畜等の食肉以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下乾燥スープの項において同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 ロ　食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこしたもの ハ　たんぱく加水分解物 ニ　イ、ロ又はハにつなぎを加えたもの 二　一にうきみ又は具を加えたもの
乾燥コンソメ	乾燥この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。
乾燥ポタージュ	乾燥この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、ポタつなぎを加えたものであって、水若しくはジは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。
その他の乾燥スープ	そのこの表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、他の乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外の乾燥ものをいう。
つなぎ	つな穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。
うきみ	うき食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。
具	具　食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。
食用植物油脂	食用植物油脂　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、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。

食用サフラワー油	食用サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用ぶどう油	食用ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用大豆油	食用大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用ひまわり油	食用ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用小麦はい芽油	食用小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用とうもろこし油	食用とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用綿実油	食用綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用ごま油	食用ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用なたね油	食用あぶらな又はからしなの種子から採取したなた油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用こめ油	食用こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用落花生油	食用落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用オリーブ油	食用オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
食用パーム油	食用パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。

食用パーム油	食用パームの果肉から採取した油に溶剤等をパー加え、又は加えないで冷却した後、これムオを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離レイ操作を行って分離し、かつ、食用に適するように処理したもののうち、よう素価ン　が五十六以上であるものをいう。
食用調合油	食用この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか二以上の油を調合したものをいう。
香味食用油	香味この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。
マーガリン類	マーガリン類　食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可そ性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。
ファットスプレッド	ファ次に掲げるものであって、油脂含有率が八十パーセント未満のものをいう。 スプ一　食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可そ性のもの又は流動状のもの 二　食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可そ性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあっては、カカオ分が二・五パーセント未満であって、かつ、ココアバターが二パーセント未満のものに限る。
調理冷凍食品	調調理農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、及び凍結したまま保持したもの包装し、

食品	
冷凍フライ	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品イ類のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 二　一を食用油脂で揚げたもの
冷凍フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又は魚フすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍フライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻をえび除去したえび又はこれから尾扇を除去しフライたもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍フライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又いかはすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍フライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフかきライ種としたものをいう。
冷凍フライ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、コロ馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家ッケきん肉をいう。以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第二十二の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。

冷凍フライ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍レツ	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品うまのうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 二　一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品うざのうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二　一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品春巻のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 二　一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ハンバーグ	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二　一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三　一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二　一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三　一又は二に具又はソースを加えたもの
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二　一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三　一又は二に具又はソースを加えたもの

冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの 二　一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの 三　一若しくは二を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 一　この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 二　一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下この項及び別表第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
あん	食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはひき肉したもの又はこれらを加熱したもの
臓器及び	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	香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの
	臓器　肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ　パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	具　野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項一に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。
チルドミートボールの項一	チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	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。
	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ートボールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドミートボールの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）
	二　一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの
	臓器　肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ　パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
チルドハンバーグステーキの項一	具　野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項一に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。
	チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	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。
	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ハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第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。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、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、植物性たんぱ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。）
	二　一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの
	臓器　肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ　パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
チルドぎょうざ類の項	具　チルドあんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい焼し、チルドぎょうざ又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものを含む。）を包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	チルドぎょうざ類　チルドの表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。
	チルドしのうざ　チルドの表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。
	チルドまい巻　チルドの表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。
	チルドあんぱん　チルドの表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。
	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第四のチルドぎょうざ類の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。
	食肉　食用に供される獣鳥の肉をいう。
	臓器　肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ　小麦粉、でん粉等
	二　一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの
	三　二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの
	衣　フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。
	一　小麦粉、でん粉等
	二　一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの
	三　二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの
	つなぎ　パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	皮　小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。
チルドハンバーグステーキ	チルド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。
	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ハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第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。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、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、植物性たんぱ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。）
	二　一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの
	臓器　肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ　パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
レトルトパウチ食品カレー	具　野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項一に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。
	レトルトパウチ食品　レトルトプラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。
	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、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
ハヤシ	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、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
パスタソース	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、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。
食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。
臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
魚肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。
つなぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく等で、あんに加えるものをいう。
皮	小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもの（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。

パスタにかけて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。	
まあこの表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及び料理のたまねぎ、ねぎ、しょうが等をみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	
どん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、魚肉、肉様植たん、もと肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。	
シチ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、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	
スープ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、魚肉、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又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、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。	
和風汁物	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、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、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。
米飯類	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、肉様植たん、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（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。
ぜんざい	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。
ハンバーグステーキ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんのものに限る。）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（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。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。

ミートボール	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）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。
食肉味付	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。
食肉油漬け	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。
魚肉味付	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。
魚肉油漬け	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。
鳥卵	食肉食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。
食肉	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。
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
臓器	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝及び臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、可食食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、部分血液及び脂肪層をいう。
魚肉	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。

つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
調理食品	調理済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いるものに限り、かつ、スープ缶詰使用しているものを除く。）をいう。
調理食品缶詰	調理食品又は缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう。
食肉調理食品缶詰	食肉調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、野菜食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき煮缶等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加え又は調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものをいう。
肉野菜煮瓶詰	カレー調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、一缶食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、詰又たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、はカカレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、レー小麦粉等を加え、米飯にかけて食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
シチュー瓶詰	シチ調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、ュー食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）缶詰又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、シチ調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものをいう。
その他の食肉野菜煮缶詰又は瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、他の食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー調理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以外のものをいう。
食肉缶詰又は	

その他の調理食品瓶詰

食肉　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。

食肉　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。

可食食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪部分　層をいう。

家き鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろん　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　炭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。

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

フレこの表の中欄に掲げる炭酸飲料に香り又はバは味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。

グ　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。

果実　果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、の搾汁　の搾皮、種子等を除去したものをいう。

濃縮果汁　濃縮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っては、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）
オレンジ	二十
うんしゅう	十八
うみかん	
グレープフルーツ	十八
りんご	二十
ぶどう	三十
パインアップル	二十七
もも	十六
なつみかん	十八
はっさく	二十
いよかん	二十
ポンカン	二十二
シイクワシャー	十六
日本なし	十六
西洋なし	二十二
かき	二十八
まるめろ	二十
すもも	十二
あんず	十四
クランベリー	十四
バナナ	四十六
パパイヤ	十八
キウイフルーツ	二十
マンゴー	二十六
グアバ	十六
パッションフルーツ	二十八

注　表1の果実以外の果実（表2の果実を除く。）にあっては、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。

表2（濃縮果汁の酸度の基準）

果実名	酸度の基準（パーセント）
レモン	九
ライム	十二
うめ	七
かぼす	七

還元濃縮果汁を希釈したものであって、糖用果汁屈折計示度が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。

表3（還元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）
オレンジ	十一
うんしゅう	九
うみかん	
グレープフルーツ	九
りんご	十
ぶどう	十一
パインアップル	十一
もも	八
なつみかん	九
はっさく	十
いよかん	十
ポンカン	十一
シイクワシャー	八
日本なし	八
西洋なし	十一
かき	十四
まるめろ	十
すもも	六
あんず	七
クランベリー	七
バナナ	二十三
パパイヤ	九
キウイフルーツ	十三
マンゴー	十三
グアバ	八
パッションフルーツ	十四

注　表3の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

表4（還元果汁の酸度の基準）

果実名	酸度の基準（パーセント）
レモン	四・五
ライム	六
うめ	三・五
かぼす	三・五

果実一種類の果実の果実の搾汁若しくは還元ジュース果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。

オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁ンジ若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、ジュース濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたものの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）をいう。

うんうんしゅうみかんの果実の搾汁若しくはしゅう還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等をうみ加えたものをいう。

かんジュース

グレープフルーツジュース　グレープフルーツの果実の搾汁若しくはグレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等をフル加えたものをいう。

レモンジュース　レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。

りんごジュース　りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。

ぶどうジュース　ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。

パインアップルジュース　パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。

ももジュース　ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。

果実二種類以上の果実の搾汁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（みかん類の果実のジュース　ミックスジュース　果粒入り類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下「果粒」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。

果実・野菜ミックスジュース　果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したものの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下別表第四の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「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（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「にんじんの搾汁」という。）

二　にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、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（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、砂糖類若しくは香辛料（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

にんじん　次に掲げるものをいう。

一　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砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの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（以下にんじんミックスジュースの項において「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破砕して搾汁し、若しくは裏ごし、皮等を除去したもの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（以下にんじんミックスジュースの項において「野菜の搾汁」という。）を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの

二　一にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの

にんじんジュース　次に掲げるものをいう。

一　にんじんを破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又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（以下にんじんジュースの項において「にんじんの搾汁」という。）

二　脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたんぱ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ものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの

豆乳飲料　次に掲げるものをいう。

一　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たんぱく（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下別表第四、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの

二　調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあっては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあっては乳固形分が三パーセント未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上十パーセント未満のものにあっては二パーセント以上）のもの

豆乳類　次に掲げるものをいう。

一　大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの

二　果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

三　希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの

調製豆乳　次に掲げるものをいう。

一　還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈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、糖用屈折計示度が表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度について表4の基準。二種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

果汁入り飲料　次に掲げるものをいう。

一　還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈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、糖用屈折計示度が表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度について表4の基準。二種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

二　果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

三　希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの

豆乳類　調製豆乳　次に掲げるものをいう。

一　大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において同じ。）から熱水等によりたんぱ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「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。

豆乳飲料　次に掲げるものをいう。

一　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たんぱく（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下別表第四、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの

二　調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあっては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあっては乳固形分が三パーセント未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上十パーセント未満のものにあっては二パーセント以上）のもの

にんじん　次に掲げるものをいう。

一　にんじんを破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこ

	料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあっては、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に限る。） 三　にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁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以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあっては、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に限る。）
玄米及び精米	
玄米	もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。
精米	玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。
もち精米	うるもち精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないものをいう。
原料玄米	うるもち精米以外の精米をいう。
調製時期	原料製品の原料として使用される玄米をいう。
精米時期	調製原料玄米を調製した年月旬又は年月日をいう。
輸入玄米時期	精米原料玄米を精白した年月旬又は年月日をいう。
しいたけ	輸入玄米又は精米を輸入した年月旬又は年月日をいう。
	しいたけ菌の子実体であって全形のもの、いたけ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等にしたものをいう。

別表第四（第三条関係）

農産物	原木栽培	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。
	菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合しブロック状、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。
水産物	養殖	幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。

食品表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。
	一　農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。）
	イ　農産物の名称は、グリンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものにあっては「２種混合果実」、「３種混合野菜」、「混合農産物」等と表示する。
	ロ　充てん液を加えたものにあっては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名称を果実のみを詰めたものにあっては表１、それ以外のものを詰めたものにあっては表２に掲げる表示の方法により表示する。
	ハ　充てん液を加えていないものにあっては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「ドライパック」と表示することができる。
	ニ　イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスピアー、スピアー又はチップを詰めたもののうち、色の区分をしているものにあっては「アスパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないものにあっては「アスパラガス・水煮（色混合）」と表示し、グリンピースのもどし豆にあっては「グリンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と表示し、マッシュルーム（ホワイト種のものを除く。）にあっては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブラウン種」とその品種を表示し、ももにあっては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に表示し、なしにあっては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に表示すること。

表１

充てん液の種類	充てん液の種類の表示の方法
１　水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下のものを含む。）のみのもの	「水づけ」と表示する。
２　果実の搾汁のみのもの	「果汁づけ」と表示する。
３　果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ（水入り）」と表示する。
４　水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もの	「シラップ（水に果分が十パーブづけ実の搾汁セント以上（エキスを加えた十四パーセトラライもので、ント未満のト）」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	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	可溶性固形分が十パーセント以上十四パーセント未満の場合	可溶性固形分が十パーセント未満の場合
「シラップ漬け（ヘビー）」と表示する。	「シラップ漬け（ライト）」と表示する。	「シラップ漬け（ヘビー）」と表示する。	「シラップ漬け（ライト）」と表示する。
５　果実の搾汁に砂糖類をセント以上加えた十四パーセント未満のイト）」	６　果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	
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	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	可溶性固形分が十パーセント以上十四パーセント未満の場合	可溶性固形分が十パーセント未満の場合
「果汁づけ（加糖・ライト）」と表示する。	「果汁づけ（加糖・ヘビー）」と表示する。	「シラップづけ（エキストラヘビー）」と表示する。	「シラップづけ（ライト）」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	可溶性固形分が二十二パーセント以上の場合		
「果汁づけ（加糖・エキストラヘビー）」と表示する。	「シラップづけ（エキストラヘビー）」と表示する。		
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	可溶性固形分が十八パーセント以上の場合		
「果汁づけ（加糖・エキストラライト）」と表示する。	「シラップづけ（エキストラライト）」と表示する。		

表2

上十八パー（果汁入セント未満り）」の場合	表示する。
可溶性固形分が十八パブづけーセント以（ヘビー）上二十二パ（果汁入ーセント未り）」満の場合	と表示する。
可溶性固形分が二十二プづけパーセント（エキス以上の場合	「シラットラヘビー）（果汁入り）」と表示する。
7　1から6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。

充てん液の種類	充てん液の種類の表示の方法
1　水又は水に食塩、砂糖類等する。ただし、（しょうゆを除豆類、スイートく。）を加えたコーン、アスパもの（製品特性ラガス、マッシ上「水煮」と表ュルーム及びな示することが適めこの水煮を詰当でない程度にめたものにあっ砂糖類等を加えては、「水煮」たものを除く。）の用語を省略することができる。	「水煮」と表示
2　水にしょうゆ及び砂糖類をする。加えたもの又はこれらにその他	「味付」と表示

の調味料を加えたもの

3　バターソース等の調味液だし、「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。	「調味液づけ」ス、クリームソと表示する。たー
4　1から3ま充てん液の内容で以外の充てを表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。	原使用した原材料を、原材料に占める重量の材割合の高いものから順に、次に定めるとこ料ろにより表示する。

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。

名
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」、「こんにゃく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しょうゆ」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っては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあっては「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っては、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っては、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。

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っては、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　砂糖類にあっては、「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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」又は「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。

六　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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　食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。

トマト加工品	名称
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っては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあっては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあっては「トマトソース」と、チリソースにあっては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあっては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあっては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあっては「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っては、「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っては「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っては、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ったもの又は皮付きのものにあっ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。	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。 イ　トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示する。 ロ　食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。 ハ　ロの規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「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。 ニ　砂糖類にあっては、「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」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖混合果糖液糖」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っては「異性化液糖」と、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」又は「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」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。 ホ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ニ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。

ヘ　イからホまでに規定するもの以外のものにあっては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「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。

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。

イ　トマトジュースにあっては、「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っては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。

ロ　野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したものにあっては、「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。

ハ　トマトジュース並びに野菜類を搾汁したもの及びこれを濃縮したもの以外のものにあっては、一のロからへまでの規定に従い表示する。

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。

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。

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っては、一のロからへまでの規定に従い表示する。

乾しいたけ	名称「乾しいたけ」と表示する。ただし、薄切りしたものにあっては、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っては「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っては「乾しいたけ（こうしん）」と表示することができる。
農産物漬物	原材料「しいたけ」と表示する。ただし、原木栽培のものにあっては「原木」と、菌床栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したもの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「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。
名称	一　たくあん漬けにあっては「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っては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあっては「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っては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあっては「なら漬」と、刻みなら漬けにあっては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあっては「わさび漬」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っては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあっては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあっては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっ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っては「酢漬」と、梅漬けにあっては「梅漬」（小梅を使用したものにあっては、「小梅漬」）と、梅干しにあっては「梅干」（小梅を使用したものにあっては、「小梅干」）と、調味梅漬けにあっては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあっては、「調味小梅漬」）と、調味梅干しにあっては「調味梅干」（小梅を使用したものにあっては、「調味小梅干」）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漬け類にあっては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあっては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあっては「からし漬」と、べったら漬けにあっては「べったら漬」と、べったら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあっては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあっては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあっては「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っては「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っては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあっては「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、らっきょう酢漬け、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っては、主原料のものに限る。）にあっては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。
原材料	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。）にあっては、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」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。 三　はくさい以外の農産物キムチにあっては、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。
名称	一　漬けた原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 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っては、四種類）以上のものにあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に四種類（内容重量が三百グラム以下のものにあっては、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。 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。 イ　砂糖類以外の原材料にあっては、「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っては「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っては「香辛料」と表示することができる。 ロ　砂糖類にあっては、「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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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。 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。

ジャム類

名称

一　ジャムのうち、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「いちごジャム」、「りんごジャム」、「あんずジャム」等と、二種類以上の果実等を使用したものにあっては「ミックスジャム」と表示する。

二　マーマレードにあっては「マーマレード」と、ゼリーにあっては「ゼリー」と表示する。

三　プレザーブ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「（プレザーブスタイル）」と表示することができる。

原材料名

使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。

一　「いちご」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「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っては「異性化液糖」と、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」又は「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」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「いちご、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、マーマレードにあっては、「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「砂糖及びぶどう糖果糖液糖」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。

添加物

添使用した添加物を、添加物に占める重量の加割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。

乾めん類

名称

内容量

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っては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「〇ｇ×△袋」等と表示する。

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一・七ミリメートル未満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あっては「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「手延べひらめん」、「ひらめん」又は「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「手延べ干し中華めん」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「手延べうどん」と、長径が一・七ミリメートル未満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。

原材料名

原使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。

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　調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、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　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

次に定めるところにより表示する。

一　使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。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。

二　一の本文の規定にかかわらず、添加物を、めんに添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次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。

内容量

第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容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、内容重量及びめん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。

即席めん類

原材料名

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　めんにあっては、「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」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

二　添付調味料及びかやくにあっては、「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。

添加物

添使用した添加物を、添加物に占める重量の加割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。

内容量

第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容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、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して表示する。

マカロニ類

名称

「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

ニ類	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「バーミセリー」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。
	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。 一　原料小麦粉は、「デュラム小麦のセモリナ」、「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。 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。
パン類	添使用した添加物を、添加物に占める重量の加割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。
名称	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あっては、「カットパン」と表示することができる。
原材料	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、「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」又は「糖類」と、シナモン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。
内容量	次に定めるところにより表示する。ただし、一個一　内容数量を表示する。 ものにあっては、表示を省略することができる。

	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あっては、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。
凍り豆腐	
名称	次に定めるところにより表示する。 一　「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。 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あっては「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。
原材料	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。 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、「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。 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。
添加物	次に定めるところにより表示する。 一　使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の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。 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。
内容量	次に定めるところにより表示する。 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。 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であって、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。 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。
ハム類	
名称	次に定めるところにより表示する。 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、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」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。 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。
原材料	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。 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、ショルダーハムにあっては「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。 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。 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っては「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・異性化液糖」又は「砂糖混合果糖ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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。 ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
プレスハム	
名称	次に定めるところにより表示する。 一　「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。
原材料	原使用した原材料を、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名定めるところにより表示する。
添加物	添使用した添加物を、添加物に占める重量の加割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。

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」、「鶏肉」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っては「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」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。

ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

添加物の名称	混合プレスハム	原材料の名称
添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。	一　「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。	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っては「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」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。 ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、イ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、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

添加物の名称	セージ
添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。	一　クックドソーセージ イ　ボロニアソーセージにあっては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「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っては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあっては「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きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないボロニアソーセージ、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っては、それぞれ「○○ソーセージ（ボロニア）」、「○○ソーセージ（フランクフルト）」又は「○○ソーセージ（ウインナー）」（○○は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と表示することができる。 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。 二　セミドライソーセージ イ　セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあっては「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っては、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。 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。 三　加圧加熱ソーセージ イ　「加圧加熱ソーセージ」と表示する。 ロ　加圧加熱ソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ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、「加圧加熱ボロニアソーセージ」、「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。 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。 四　無塩漬ソーセージ イ　「無塩せきソーセージ」と表示する。 ロ　無塩漬ソーセージであって、ボロニアソーセージ、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、「無塩せきボロニアソーセージ」、「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。 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。 ニ　無塩漬ソーセージであって、加圧加熱殺菌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、「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。
原材料名	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。 一　「豚肉」、「グリンピース」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、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」又は「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」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　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」、「グリンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 三　レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、一の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、家畜、家きん又は家兎の肝臓が一種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。 四　魚肉は、一の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 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」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
添加物	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省略規定は適用しない。

ソーセージ

名称	次に定めるところにより表示する。 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っては、「加圧加熱混合ソーセージ」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。
原材料名	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、次の一から四までに定めるところにより表示する。 一　「豚肉」、「鯨肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリンピース」、「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、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖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・高果糖液糖」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」、「グリンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 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割合の高いものから順に表示する。 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」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
添加物	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省略規定は適用しない。

ベーコン類

名称	次に定めるところにより表示する。 一　ベーコンにあっては「ベーコン」と、ロースベーコンにあっては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあっては「ショルダーベーコン」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。
原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の区分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。 一　原料肉は、ベーコンにあっては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンにあっては「豚肩肉」と表示する。 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。 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っては「異性化液糖」と、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」又は「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、砂糖及び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。 ロ　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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、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

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰

名称	添加物の加糖割合
併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	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省略規定は適用しない。

一　食肉缶詰又は食肉瓶詰

イ　使用した食肉の名称の次に、調味液の種類の名称を次の表に掲げる表示の方法により表示する。

ロ　食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。

ハ　小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めたものにあっては、イの調味液の種類の名称の次に括弧を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。

二　焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰

イ　「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあっては、「やきとり（くしざし）」と表示する。

ロ　「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」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。

三　ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰

ばら肉を使用したものにあっては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあっては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあっては「ショルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあっては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

四　ハム缶詰又はハム瓶詰

骨を除いたもも肉を使用したものにあっては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあっては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあっては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあっては「ベリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあっては、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」又は「ベリーハム」の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

五　ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰

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。）にあっては「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。）にあっては「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のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあっては「ボロニアソーセージ」と、食肉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っ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っては「セミドライソーセージ」と、食肉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っては「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っては、「ボロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

六　コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰

コンビーフを詰めたものにあっては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあっては「コーンドミート」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。）を詰めたものにあっては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコーンミート」と表示することができる。

七　無塩漬（ぜき）コンビーフ缶詰又は無塩漬（ぜき）コンビーフ瓶詰

「無塩せきコンビーフ」と表示する。

八　ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰

「ランチョンミート」と表示する。

九　家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。

十　その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

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。

ロ　食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬（ぜき）したものに限る。）（以下「食肉等」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っては、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。

調味液の種類	調味液の種類の表示の方法
水又は水に食塩、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	「水煮」と表示
水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの	「味付」と表示
食酢又は食酢にたもの又はこれらにその他の調味料若しくは香辛料等を加えたもの	「酢漬」と表示
食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	「油漬」と表示する。
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。

原材料等

名称	原材料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。
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　「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」、「しょうが」、「グリンピース」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。

二　ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあっては、一の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもって表示する。

三　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。

四　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、三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にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果

糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

五　三及び四の規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であって、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は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

六　使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、一の規定にかかわらず、「食肉」、「結着材料」、「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「小麦粉、コーンミール」、「グリンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」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。

七　食酢にあっては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

煮干魚類

名称

一　「煮干魚類」と表示する。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。

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（いかなごにあっては、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っては、「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。

原材料名

一　原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が三種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。

二　原材料に占める重量の割合が八十パーセント以上の魚種がある場合は、一の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができる。

三　体長がおおむね三センチメートル（いかなごにあっては、おおむね五センチメートル）以下の魚類にあっては、一の規定にかかわらず、「しらす」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。

四　魚類以外の原材料にあっては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

魚肉ソーセージ

名称

一　魚肉ハムにあっては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。

二　一の規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「フィッシュソーセージ（ブロック）」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（スライス）」又は「フィッシュハム（スライス）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（スライス）」又は「フィッシュソーセージ（スライス）」と、特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（スライス）」又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と表示する。

三　一の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。

内容量

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っては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○ｇ×△袋」等と表示する。

原材料名

第三条第一項の表の原材料名の項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。

四　特種魚肉ソーセージの種もの「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。

添加物

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、第三条第一項の物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。

内容量

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、二個又は二枚以上が同一の容器包装に入れられたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにあっては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。

削りぶし

名称

一　一種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあっては、「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削りぶし」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　一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「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っては、「花かつお」と表示することができる。

三　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にあっては、「○○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っては、「混合削りぶし」と表示する。

五　削りぶしにあっては、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、薄削りにあっては「薄削り」と、厚削りにあっては「厚削り」と、糸削りにあっては「糸削り」と、砕片にあっては「砕片」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。）にあっては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあっては「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たものにおける「砕片」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っては、「厚削り」、「糸削り」、「砕片」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。

原材料名

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、「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。

内容量

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っては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○ｇ×△袋」等と表示する。

加工品名	原材料名	名称
うに粒うににあっては「粒うに」と、練りうににあっては「練りうに」と、混合うにには「混合うに」と表示する。	原材料のうちから使用した原材料を、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。 一　原材料のうちには、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。 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　「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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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。 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。	名称にあっては「うにあえもの」と表示する。

加工品名	原材料名	名称
かめわかめにあっては「板わかめ」と表示する。	原材料のうちから使用した原材料を、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。 一　原材料のうちには、「塩蔵わかめ」と、「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。 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　「くらげ」、「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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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。 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。	塩蔵わかめ 湯通し塩蔵わかめ

加工品名	原材料名	名称
みそにあっては「米みそ」と、麦みそにあっては「麦みそ」と、豆みそにあっては「豆みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が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っては、「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。	原材料のうちから使用した原材料を、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。 一　原材料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、「調合みそ」であって、「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っては、「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。	名称

加工品名	原材料名	名称
乾燥わかめ（輸入品を除く。）以外のものにあっては「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあっては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあっては「もみわかめ」と、板わかめにあっては「板わかめ」と表示する。	原材料のうちから使用した原材料を、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　うなぎにあっては、「うなぎ」等とうなぎの名称をもって表示する。 二　うなぎ以外の原材料にあっては、「しょうゆ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	名称

加工品名	原材料名	名称
しょうゆ	原材料のうちから使用した原材料を、次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って、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って、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って、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。 四　さいしこみしょうゆであって、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。 五　しろしょうゆであって、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。 六　一から五までに規定するもの以外のしょうゆであって、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。	名称
二　原料以外の原材料にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。	原材料のうちから使用した原材料を、次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って、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って、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って、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。 四　さいしこみしょうゆであって、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。 五　しろしょうゆであって、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。 六　一から五までに規定するもの以外のしょうゆであって、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。	名称
原材料第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあっては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分		

ウスターソース類	名称 ウスターソース」と、中濃ソース」と、濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が三十三パーセント以上のウスターソースにあっては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。 原材料 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　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って表示する。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てその他の名称は「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」、「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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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ぶどう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又は砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 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、醸造酢にあっては、「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。 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、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 添加物 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省略規定は適用しない。
ドレッシングタイプ調味料及びマヨネーズ	名称 マヨネーズにあっては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあっては「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っては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「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っては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。

味料	原材料 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　食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示する。 二　一の規定にかかわらず、食用植物油脂にあっては、「食用植物油脂」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脂が一種類であるときは、「食用植物油脂」の文字及び括弧を省略することができる。 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。 四　三の規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「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。 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ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果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っては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。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。 六　食用植物油脂、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っては、「香辛料」と表示することができる。
食酢	名称 米酢にあっては「米酢」と、米黒酢にあっては「米黒酢」と、大麦黒酢にあっては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあっては「穀物酢」と、りんご酢にあっては「りんご酢」と、ぶどう酢にあっては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあっては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあっては「醸造酢」と、合成酢にあっては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃ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って、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る。）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って、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。

野菜、その他の醸造酢一リットル農産物及び蜂蜜ル当たりの使用の種類	量
甘しょ	八十グラム
ばれいしょ	百三十グラム
かぼちゃ	二百六十グラム

たまねぎ	三百グラム
にんじん	三百三十グラム
トマト	五百七十グラム
さとうきび	百十グラム（搾汁の重量とする。）
蜂蜜	三十グラム

添第三条第一項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸に加あっては、第三条第一項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。

風味調味料

名「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあっては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。

表1

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

表2

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	さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物
かつおぶし及びそうだかつお等がつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物	そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物
あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじぶしの粉末及びいわしぶしの粉末及び抽出濃縮物
煮干いわし及び煮干と煮干しびうおの粉末及び抽出濃縮物	煮干貝柱の粉末並びに貝柱煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物
こんぶの粉末及び抽出濃縮物	乾しいたけの粉末並びにしいたけに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物

原使用した原材料を、原材料に占める重量の材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。

名一　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」、「そうだかつおぶし粉末」、「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

名称

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

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。

名一　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。

イ　「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「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。

ロ　イの規定にかかわらず、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。

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。

添使用した添加物を、添加物に占める重量の加割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。

内内容重量をグラム又はキログラムの単位容で、単位を明記して表示するとともに、内量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あっては、「１人〇〇ｍｌで〇人前」等の表示を省略することができる。

食用油脂

名称

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、食用小麦はい芽油にあっては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあっては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあっては「食用綿実油」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、食用こめ油にあっては「食用こめ油」と、食用落花生油にあっては「食用落花生油」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、食用パームオレインにあっては「食用パームオレイン」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「ラー油」等と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材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。

名一　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」、「食用パームオレイン」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、ハイリノレイ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
	使用した添加物を、添加物に占める重量の加割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。
マーガリン類	
名称	次に定めるところにより表示する。 一　マーガリンにあっては「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。 二　ファットスプレッドにあっては、「ファットスプレッド」と表示する。ただし、流動状のものにあっ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っては「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っては名称の次に括弧を付して「加糖」と表示する。
原材料名	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。 一　食用油脂にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあっては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあっては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあっては「食用精製加工油脂」と表示することができる。 二　食用油脂以外の原材料にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。 イ　「粉乳」、「いちごジャム」、「食塩」、「カゼイン」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からしその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 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するほか、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。 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」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の加割合の高いものから順に、第三条第一項の物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。
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍コロッケ、冷凍カツレツ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグ、冷凍ミートボール、冷凍キッシュ、冷凍ピザ、冷凍グラタン、冷凍ドリア、冷凍スパゲッティ、冷凍めん類（冷凍うどんを除く。）、冷凍米飯類及び冷凍チャーハンに限る。）	
名称	次に定めるところにより表示する。 一　冷凍フライ類 「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあっては、「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。 二　冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻 冷凍しゅうまいにあっては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあっては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあっては「冷凍春巻」と表示する。 三　冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール 冷凍ハンバーグステーキにあっては「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っては「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食肉のみを使用したものにあっては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。 四　冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール 冷凍フィッシュハンバーグにあっては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあっては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として一種類の魚肉のみを使用したものにあっては、「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。 五　冷凍米飯類 「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。 六　冷凍めん類 「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあっては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。 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。
原材料名	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っては、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。 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。 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。 （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、砂糖類にあっては「砂

糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。 (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。 (3)　使用した肉様植たんが二種類以上の場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ロ　使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。 ハ　使用しためんの原材料は、「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に掲げるものにあっては、「めん」の文字及びめんの名称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、ソースにあっては「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、具にあっては「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、香辛料にあっては、「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っては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあっては「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、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「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。	添加物 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。 一　原材料名の項一のハ、二及び三に掲げる場合にあっては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 二　一に掲げる場合以外の場合にあっては、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。 2　1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したもの、めんの原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したもの並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあっては、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で表示することができる。

内容量	名称	原材料
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、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。	チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と表示する。	使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあっては、ソース又は具を含む。）を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。 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。 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っては、「香辛料」と表示することができる。 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。

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。 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。 二　ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。 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っては、「香辛料」と表示することができる。	添加物 次に定めるところにより表示する。 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。 二　一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したもの及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、

原材料名に併記しないで表示することができる。

内容量

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。

チルドミートボール

名称

「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであって一種類の食肉のみを使用したものにあっては、「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。

原材料

使用した原材料（ソースを加えたものにあっては、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。

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。

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、こしよ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。

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。

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。

二　ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしよ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。

添加物

次に定めるところにより表示する。

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。

二　一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。

内容量

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。

チルド類ぎょうざ

名称

次に定めるところにより表示する。

一　「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドぱおず」（以下「チルドぎょうざ」等」と総称する。）と表示する。

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っては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。

三　あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあっては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあっては二十五パーセント未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあっては十パーセント未満である場合は、二の規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。

原材料

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。

名一　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。

イ　あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。

（1）　「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚脂」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、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。

（2）　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、（1）の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

（3）　使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、（1）の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ロ　皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

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。

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、「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。

添加物

次に定めるところにより表示する。

一　使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第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っては、添付油等の原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。

二　一の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したものに区分して、添付油等の原材料に添加したものにあっては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。

内容量

食品チウパトルトレ（植物性たんぱく食品

名称

次に定めるところにより表示する。

一　カレー

「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであって、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っては、「野菜カレー」）と表示する。

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

ハヤシにあっては「ハヤシ」と、ぜんざいにあっては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあっては「ハンバーグ」と、ミートボールにあっては「ミートボール」と表示する。

三　パスタソース

「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って臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを

（コンビーフを除く。）

使用していないものにあっては、「ミートソース」と表示する。

四　まあぼ料理のもと

「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調製したものにあっては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。

五　混ぜごはんのもと類

米又は麦を炊飯したものに混ぜて食用に供するように調製したものにあっては「まぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するように調製したものにあっては「たきこみごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともにいためて食用に供するように調製したものにあっては「いためごはんのもと」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。

六　どんぶりもののもと

牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであって、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。）にあっては「牛どんのもと」と、それ以外のものにあっては「どんぶりもののもと」と表示する。ただし、牛どんのもと以外のものにあっては、「どんぶりもののもと」の文字の次に、括弧を付して、「親子どんぶりのもと」、「かつどんのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

七　シチュー

「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあっては、「クリームシチュー」と表示する。

八　スープ

「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。

九　和風汁物

「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。

十　米飯類

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。

ロ　イの規定にかかわらず、そうざいを添えたものにあっては、「べんとう」と表示する。

十一　食肉味付

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。

ロ　家き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。

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。

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。

十二　食肉油漬け

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。

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。

十三　魚肉味付及び魚肉油漬け

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。

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。

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。

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「チャンク」と、砕き肉にあっては「フレーク」と表示することができる。

十四　一から十三までに掲げるもの以外のもの

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。

原材料

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、それぞれ料一から三までに定めるところにより表示する。

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。

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」、「トマトペースト」、「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。

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。

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」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、バーミセリー」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、りんごピューレー、ウスターソース、食塩、砂糖、こし

	よう」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。
添加物	次に定めるところにより表示する。 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。 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の及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。
内容量	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。

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	
名称	次に定めるところにより表示する。 一　食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰 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。 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。 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。 ニ　イ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にあっては、「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っては、食肉の名称を付さずに「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 「カレー」と表示する。 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っては、「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っては、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っては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。
原材料	次に定めるところにより表示する。 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 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っては、「香辛料」と表示することができる。 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。 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、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「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っては、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。 イ　「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「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。 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」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。 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、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ニ　ロ及びハの規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であって、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ときは、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。 ホ　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「食肉入り」、「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っては、食肉の名称を付さずに「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 「カレー」と表示する。 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っては、「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っては、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っては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。

「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っては、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。

ヘ　食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

ト　イ及びホの規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあっては、その主要原材料を、「肉だんご」等の名称の次に括弧を付して、「豚肉、鶏肉、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。

炭酸飲料	
名称	原材料名
「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。	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　「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っては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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。 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、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。 三　印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあっては「砂糖・液糖」と表示することができる。 四　原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあっては、水の表示は、省略することができる。

果実飲料	
名称	次に定めるところにより表示する。
一　果実ジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはL―アスコルビン酸及びL―アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「〇〇ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「〇〇ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「〇〇ジュース」と表示し、「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「〇〇ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。 二　果実ミックスジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはL―アスコルビン酸及びL―アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。 三　果粒入り果実ジュースであって、還元果汁を使用したものにあっては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「〇〇果粒入り果実ジュース」と表示し、「〇〇」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。 四　果実・野菜ミックスジュースであっては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあっては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「果実・野菜ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。 五　一から四までに規定する名称の文字の次又は最後に「（濃縮還元）」、「（加糖）」又は「（炭酸ガス入り）」と二以上表示すべき場合は、「（濃縮還元・加糖）」等と表示することができる。 六　果汁入り飲料にあっては、「〇〇％△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであって、一種類の果実を使用したものにあっては「〇〇」には糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。六において同じ。）の別表第三の果実飲料の項の表３（以下この項において「表３」という。）の糖用屈折計示度の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。六において同じ。）について別表第三の果実飲料の項の表４（以下この項において「表４」という。）の酸度の基準）に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、二種類以上の果実を使用したものにあっては「〇〇」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表３又は表４の基準を按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「〇〇」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には一種類の果実を使用したものにあっては使用した果実の最も一般的な名称を、二種類以上の果実を使用したものにあっては「混合」と表示する。 七　六の規定にかかわらず、果汁入り飲料であって、果粒を加えたものにあっては「〇〇％△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「〇〇％△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。 八　希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあっては、六に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。ただし、別表第十九の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。

原材料名	
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。	
一　使用した果実にあっては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあっては、「果粒」の文字の次に括弧を付して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が二種類以上のものにあっては、「果実」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二種類の果実名を表示し、その他の果実にあっては、「その他」と表示することができる。 二　みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあっては、一の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。 三　使用した野菜にあっては、その最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した野菜の種類が二種類以上のものにあっては、「野菜」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二種類の野菜名を表示し、その他の野菜にあっては、「その他」と表示することができる。

四　果実、野菜及び砂糖類以外の原材料にあっては、「果粒」（果粒入り果実ジュース以外のものに限る。）、「はちみつ」、「こしょう」、「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、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。

五　砂糖類にあっては、「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」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　使用した砂糖類が二種類以上のものにあっては、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、「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その最も一般的な名称をもって表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するものにあっては「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ものにあっては「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ものにあっては「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もの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあっては、「砂糖・異性化液糖」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。

豆乳類	
名称	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。
原材料	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　「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」、「ぶどう糖果糖液糖」、「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、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖にあっては「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、ぶどう糖果糖液糖」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は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 四　果実にあっては、「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、果実を破砕して搾汁し、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、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。 五　使用した果実が二種類以上の場合は、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。 六　砂糖類にあっては、「砂糖」、「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・果糖ぶどう糖液糖」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。

スリュジスクツミんじんにび及スリュジんじんに	
名称	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。
原材料	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　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にあっては、「濃縮にんじん」と表示する。 二　果実にあっては、「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、果実を破砕して搾汁し、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、「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。 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、野菜を破砕して搾汁し、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・果糖ぶどう糖液糖」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果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 八　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 九　使用した砂糖類が二種類以上の場合は、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果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

別表第五（第三条関係）

食品	名称
トマト加工品	トマトジュース
	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
ショルダーハム	ショルダーハム
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
ボロニアソーセージ	ボロニアソーセージ
フランクフルトソーセージ	フランクフルトソーセージ
ウインナーソーセージ	ウインナーソーセージ
リオナソーセージ	リオナソーセージ
レバーソーセージ	レバーソーセージ
レバーペースト	レバーペースト
セミドライソーセージ	セミドライソーセージ

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ソフトサラミソーセージのみ、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	原料畜肉類として豚肉サラミソーセージのみ、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	加圧加熱ソーセージ
無塩漬ソーセージ	無塩せきソーセージ
混合ソーセージ	混合ソーセージ
加圧加熱混合ソーセージ	加圧加熱混合ソーセージ
ベーコン類	ベーコン
ロースベーコン	ロースベーコン
ショルダーベーコン	ショルダーベーコン
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム
普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージ	フィッシュハム
削りぶし	フィッシュソーセージ
一種類の魚類の削りぶしのみを使用したもの	かれぶし削りぶし
一種類の魚類のかれぶし削りぶしのみを使用したもの	かれぶし削りぶし
二種類以上の魚類のふし混合削りぶし、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	

うに加工品	粒うに
練りうに	練りうに
混合うにあえもの	混合うにあえもの
乾燥わかめ	乾わかめ
灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ
もみわかめ	もみわかめ
板わかめ	板わかめ
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ
湯通し塩蔵わかめ	湯通し塩蔵わかめ
みそ	米みそ
麦みそ	麦みそ
豆みそ	豆みそ
調合みそ	調合みそ
しょうゆ	こいくちしょうゆ
こいくちしょうゆ	うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	たまりしょうゆ
たまりしょうゆ	さいしこみしょうゆ
さいしこみしょうゆ	しろしょうゆ
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
ウスターソース類	ウスターソース
ウスターソース	中濃ソース
中濃ソース	濃厚ソース
濃厚ソース	マヨネーズ
ドレッシングサラダクリーミードレッシング及びドレッシング	ドレッシングサラダクリーミードレッシング及びドレッシング
マヨネーズ及びサラダ半固体状ドレッシング	マヨネーズ及びサラダ半固体状ドレッシング
タイプ調味料	タイプ調味料
乳化液状ドレッシング	乳化液状ドレッシング

食酢	分離液状ドレッシング
米酢	ドレッシングタイプ調味料
米黒酢	米酢
大麦黒酢	米黒酢
米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	大麦黒酢
りんご酢	米酢
ぶどう酢	米黒酢
りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	大麦黒酢
穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	果実酢
合成酢	りんご酢
乾燥スープ	ぶどう酢
乾燥コンソメスープ	果実酢
乾燥ポタージュスープ	醸造酢
その他の乾燥スープ	合成酢
食用植物油脂	食用サフラワー油
食用サフラワー油	食用ぶどう油
食用ぶどう油	食用大豆油
食用大豆油	食用ひまわり油
食用ひまわり油	食用小麦はい芽油
食用小麦はい芽油	食用とうもろこし油
食用とうもろこし油	食用綿実油
食用綿実油	食用ごま油
食用ごま油	食用なたね油
食用なたね油	食用こめ油
食用こめ油	食用落花生油
食用落花生油	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	食用パームオレイン
食用パームオレイン	食用調合油
食用調合油	香味食用油
香味食用油	マーガリン
マーガリン	ファットスプレッド
ファットスプレッド	
マーガリン類	

風味ファットスプレッド	風味ファットスプレッド
チルドチルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ
チルドチルドミートボールミートボール	チルドミートボール
チルドチルドぎょうざ類ぎょうざ類	チルドぎょうざ類 チルドしゅうまい チルド春巻 チルドぱおず
豆乳類	豆乳 調製豆乳 豆乳飲料
にんじんジュースにんじんジュース及びにんじんミックスジュースにんじんミックスジュース	にんじんジュース にんじんミックスジュース

別表第六（第三条関係）

甘味料	甘味料
着色料	着色料
保存料	保存料
増粘剤、安定主として増粘の目的で使用される剤、ゲル化剤場合にあっては、増粘剤又は糊料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	
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防かび剤又は防ばい剤	
ガムベース	ガムベース

別表第七（第三条関係）

イーストフードイーストフード	
ガムベース	ガムベース

かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	チューインガム軟化剤
調味料（甘味アミノ酸のみから構成される場合料及び酸味料にあっては、調味料（アミノ酸）に該当するも主としてアミノ酸から構成されるのを除く。）場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（アミノ酸等）	
核酸のみから構成される場合にあっては、調味料（核酸）	
主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（核酸等）	
有機酸のみから構成される場合にあっては、調味料（有機酸）	
主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（有機酸等）	
無機塩のみから構成される場合にあっては、調味料（無機塩）	
主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（無機塩等）	
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤
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
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

別表第八（第三十二条関係）

イソチオシアネート類
インドール及びその誘導体
エーテル類
エステル類
ケトン類
脂肪酸類
脂肪族高級アルコール類
脂肪族高級アルデヒド類
脂肪族高級炭化水素類
チオエーテル類
チオール類
テルペン系炭化水素類
フェノールエーテル類
フェノール類
フルフラール及びその誘導体
芳香族アルコール類
芳香族アルデヒド類
ラクトン類

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）

栄養表示成分の及び単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲
熱量	○と表示することができる量	
たんぱく質	窒素定量換算法	プラス・マイナス〇・二十パーセント五グラム（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあっては、百ミリリットル当たり）のたんぱく質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出―二十パーセント五グラム（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあっては、百ミリリットル当たり）の脂質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）

飽和脂肪酸	n―3系脂肪酸	n―6系脂肪酸	コレステロール	炭水化物
g	g	g	mg	g
ガスクロマトグラフ法	ガスクロマトグラフ法	ガスクロマトグラフ法	ガスクロマトグラフ法	当該食品の質量から、たん二十パーセント五グラム、脂質、（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあっては、百ミリリットル当たり）の炭水化物の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）、第三欄に掲げる方法により測定し、
プラス・マイナス〇・二十パーセント一グラム（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあっては、百ミリリットル当たり）の飽和脂肪酸の量が〇・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・一グラム）	プラス・マイナス二十パーセント	プラス・マイナス二十パーセント	プラス・マイナス五ミリグラム（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあっては、百ミリリットル当たり）のコレステロールの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム）	

灰分及び水分の量にあっては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 一　灰分　酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 二　水分　カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	

	糖質 g
	当該食品の質プラス・マイナス〇・量から、たん二十パーセント五グぱく質、脂質、（ただし、当該食ラム食物繊維、灰品百グラム当たり分及び水分の（清涼飲料水等に量を控除してあっては、百ミリ算定すること。リットル当たり） この場合におの糖質の量が二・いて、たんぱく五グラム未満の場く質、脂質及合はプラス・マイび食物繊維のナス〇・五グラ量にあっては、ム） 第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の項の第三欄の一及び二に掲げる区分に応じ、一及び二に定め

	糖類 g	ガスクロマトプラス・マイナス〇・グラフ法又は二十パーセント五グ 高速液体クロ（ただし、当該食ラムマトグラフ法	糖類（単糖又は二糖） g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント	食物繊維 g	亜鉛 mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント	カリウム mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント	クロム μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント	セレン μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
る方法により測定すること。																		

	鉄 mg	オルトフェナプラス五十パーセントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	銅 mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント	ナトリウム（千ミリグラム以上の量を表示する場合にあっては、gを含む。） mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス五ミリグラム当たり（清涼飲料水等に品百グラム当たりあっては、百ミリリットル当たり）のナトリウムの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム）	プラス五十パーセント	マグネシウム mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント	マンガン mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント	モリブデン μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	ヨウ素 μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
合プラズマ質量法																					

	ビタミンA μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	十パーセント	ビタミンB1 mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクロームム法	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B2 mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	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B6 mg	微生物学的定量法	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B12 μg	微生物学的定量法	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	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
結合プラズマ質量法																		

	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント	リン mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	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	微生物学的定量法	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	ビオチン μg	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント
結合プラズマ質量法												

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	
たんぱく質	八十一グラム	
脂質	六十二グラム	
飽和脂肪酸	十六グラム	
n―3系脂肪酸	二・〇グラム	
n―6系脂肪酸	九・〇グラム	
炭水化物	三百二十グラム	
食物繊維	十九グラム	
亜鉛	八・八ミリグラム	
カリウム	二千八百ミリグラム	
カルシウム	六百八十ミリグラム	
クロム	十マイクログラム	
セレン	二十八マイクログラム	
鉄	六・八ミリグラム	
銅	〇・九ミリグラム	
ナトリウム	二千九百ミリグラム	
マグネシウム	三百二十ミリグラム	

ビタミンD	高速液体クロマトグラフ法	マイクログラム	五十パーセント	二十パーセント
ビタミンE	高速液体クロマトグラフ法	ミリグラム	五十パーセント	二十パーセント
ビタミンK	高速液体クロマトグラフ法	マイクログラム	五十パーセント	二十パーセント
葉酸	微生物学的定量法	マイクログラム	プラス八十パーセント	マイナス二十パーセント
熱量	修正アトウォーター法	キロカロリー	プラス・マイナス五十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たりの熱量が二十五キロカロリー未満の場合はプラス・マイナス五キロカロリー）	プラス・マイナス二十パーセント（清涼飲料水等にあっては、百ミリリットル当たり）

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	下限値	上限値	注意事項
n―3系脂肪酸	〇・二グラム		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	二・六ミリグラム	十五ミリグラム	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。
銅	〇・二七ミリグラム	〇・九ミリグラム	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。
鉄	二・〇ミリグラム	四〇ミリグラム	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。
カルシウム	六百ミリグラム	二百五十ミリグラム	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
カリウム	二千ミリグラム		カリウムは、二千ミリグラム必要な栄養素です。
クロム	四十マイクログラム	百マイクログラム	正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。
セレン	三十マイクログラム	二百マイクログラム	八百マイクログラム
ナイアシン	十三ミリグラム	四〇ミリグラム	六十ミリグラム
ナイアシン	九百ミリグラム		粘膜の健康を助ける栄養素です。
パントテン酸	四・八ミリグラム	十ミリグラム	三十ミリグラム
ビオチン	五十マイクログラム	二百マイクログラム	百マイクログラム
ビタミンA	七百七十マイクログラム	三千マイクログラム	三千マイクログラム
ビタミンB1	一・二ミリグラム	四ミリグラム	四ミリグラム
ビタミンB2	一・四ミリグラム	五ミリグラム	五ミリグラム
ビタミンB6	一・三ミリグラム	五ミリグラム	五ミリグラム
ビタミンB12	二・四マイクログラム		二・四マイクログラム
ビタミンC	百ミリグラム	一千ミリグラム	一千ミリグラム
ビタミンD	五・五マイクログラム	五〇マイクログラム	五〇マイクログラム
ビタミンE	六・三ミリグラム	二〇〇ミリグラム	二〇〇ミリグラム
ビタミンK	百五十マイクログラム	七百マイクログラム	七百マイクログラム
葉酸	二百四十マイクログラム	一千マイクログラム	一千マイクログラム
熱量	二千二百キロカロリー		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。
マグネシウム	三百ミリグラム		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。
マンガン	三・八ミリグラム		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。
モリブデン	二十五マイクログラム		
ヨウ素	百三十マイクログラム		
リン	九百ミリグラム		

ビタミンB1	一・二ミリグラム	四ミリグラム	四ミリグラム
ビタミンB2	一・四ミリグラム	五ミリグラム	五ミリグラム
ビタミンB6	一・三ミリグラム	五ミリグラム	五ミリグラム
ビタミンB12	二・四マイクログラム		二・四マイクログラム
ビタミンC	百ミリグラム	一千ミリグラム	一千ミリグラム
ビタミンD	五・五マイクログラム	五〇マイクログラム	五〇マイクログラム
ビタミンE	六・三ミリグラム	二〇〇ミリグラム	二〇〇ミリグラム
ビタミンK	百五十マイクログラム	七百マイクログラム	七百マイクログラム
葉酸	二百四十マイクログラム	一千マイクログラム	一千マイクログラム
熱量	二千二百キロカロリー		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。
マグネシウム	三百ミリグラム		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。
ナイアシン	九ミリグラム	六十ミリグラム	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	四ミリグラム	三十ミリグラム	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。
ビオチン	五十マイクログラム	二百マイクログラム	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	三十マイクログラム	六百マイクログラム	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。妊娠三か月以内又は妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください。

ビタミンB_1	ビタミンB_2	ビタミンB_6	ビタミンB_{12}	C	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	葉酸
○・ビタミンB_1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。	○・ビタミンB_2は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	○・ビタミンB_6は、たんぱく質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。	○・ビタミンB_{12}は、赤血球の形成を助ける栄養素です。	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。	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨	ビタミンEは、抗酸化作用により、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。	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持するのに栄養素です。	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。
三十六・五ミリグラム	二十四・二ミリグラム	三十九・九ミリグラム	六十二・四マイクログラム	千ミリグラム	五・五マイクログラム	百五・八ミリグラム	百五・八マイクログラム	七百四マイクログラム
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。	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。	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。	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。	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。	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。	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。	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。	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。

別表第十二（第七条関係）

栄養成分					
食品百グラム当たりの場合	食品百グラム当たりの場合	食品百グラム当たりの場合	食品百グラム当たりの場合	食品百グラム当たりの場合	食品百グラム当たりの場合
百キロカロリ当たり（括弧内は、一当たり）	百キロカロリ当たり（括弧内は、一当たり）	百キロカロリ当たり（括弧内は、一当たり）	百キロカロリ当たり（括弧内は、一当たり）	百キロカロリ当たり（括弧内は、一当たり）	百キロカロリ当たり（括弧内は、一当たり）
強化された旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値
九十六ミリグラム	四十八ミリグラム	十六ミリグラム	二百四ミリグラム	九ミリグラム	三十二ミリグラム
九十六ミリグラム	四十八ミリグラム	十六ミリグラム	二百四ミリグラム	九ミリグラム	三十二ミリグラム
九十六ミリグラム	四十八ミリグラム	十六ミリグラム	二百四ミリグラム	九ミリグラム	三十二ミリグラム

	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）	たんぱく質	食物繊維	亜鉛	カルシウム	鉄	銅	マグネシウム
		十六・二八・一グラム（八・一グラム）	六グラム三グラム（三グラム）	二・六四〇・八ミリグラム（一・三二ミリグラム）	八百四十二百八四百二十百四十二百八十ミリグラム（四百二十ミリグラム）	二・〇四〇・六ミリグラム（一・〇二ミリグラム）	○・二七〇・〇〇・一四〇・〇〇・〇九ミリグラム（〇・一四ミリグラム）	九十六ミリグラム（四十八ミリグラム）
	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）	四・一八・一グラム（四・一グラム）	三グラム一・五三グラム（一・五グラム）	一・三二〇・四〇・八八ミリグラム（〇・六六ミリグラム）	六十八百二ミリ三十四六十八ミリグラム（五十一ミリグラム）	一・〇二〇・三〇・六八ミリグラム（〇・五一ミリグラム）	○・一四〇・〇〇・〇九ミリグラム（〇・〇七ミリグラム）	四十八ミリグラム（二十四ミリグラム）
	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）	四・一八・一グラム（四・一グラム）	一・五三グラム（一・五グラム）	〇・四〇・八八ミリグラム（〇・八八ミリグラム）	六十八ミリグラム（六十八ミリグラム）	〇・六八（〇・六八ミリグラム）	○・〇九（〇・〇九ミリグラム）	三十二ミリグラム（三十二ミリグラム）

ウム		ナイアシン	パントテン酸	ビオチン	ビタミンB_1	ビタミンB_2	ビタミンB_6	ビタミンB_{12}	ビタミンC	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	葉酸
		三・九ミリグラム（一・九五ミリグラム）	一・四四〇・四〇・七二〇・二〇ミリグラム（〇・九八ミリグラム）	十五マイクログラム（七・五マイクログラム）	○・三六〇・一〇・一八ミリグラム（〇・〇九ミリグラム）	○・四二〇・一〇・二一〇・〇〇・一四ミリグラム（〇・一一ミリグラム）	○・二一〇・〇〇・一〇ミリグラム（〇・一〇ミリグラム）	○・三九〇・一〇・二〇〇・〇〇・一三ミリグラム（〇・一〇ミリグラム）	千ミリグラム	五・五マイクログラム	百五・八ミリグラム	百五・八マイクログラム	七百四マイクログラム
		一・三ミリグラム（一・三ミリグラム）	一・九五〇・六四〇・二〇・四八ミリグラム（四八ミリグラム）	五マイクログラム（二・八マイクログラム）	一・一八〇・〇〇・一二ミリグラム（六六ミリグラム）	一・〇二〇・〇〇・一四ミリグラム（七ミリグラム）	一・三一〇・〇〇・一三ミリグラム（一三ミリグラム）	一・三一〇・〇〇・一三ミリグラム（一三ミリグラム）	千ミリグラム	五・五マイクログラム	百五・八ミリグラム	百五・八マイクログラム	七百四マイクログラム
		三・九ミリグラム（一・九五ミリグラム）	一・三一〇・九五〇・六四〇・二〇・四八ミリグラム（四八ミリグラム）	五マイクログラム（二・八マイクログラム）	一・一八〇・〇〇・一二ミリグラム（六六ミリグラム）	一・〇二〇・〇〇・一四ミリグラム（七ミリグラム）	一・三一〇・〇〇・一三ミリグラム（一三ミリグラム）	一・三一〇・〇〇・一三ミリグラム（一三ミリグラム）	千ミリグラム	五・五マイクログラム	百五・八ミリグラム	百五・八マイクログラム	七百四マイクログラム

別表第十三（第七条関係）

栄養成分及び熱量	含まな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（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）の熱量	五キロカロリー（二十キロカロリー）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）
脂質	〇・五グラム（〇・五グラム）	三グラム（一・五グラム）
飽和脂肪酸	〇・一グラム（〇・一グラム）	一・五グラム（〇・七五グラム）。ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の十パーセント以下であるものに限る。
コレステロール	五ミリグラム	二十ミリグラム（十ミリグラム）。ただし、飽和脂肪酸の量が一・五グラム（〇・七五グラム）以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の十パーセント以下であるものに限る。
糖類	〇・五グラム（〇・五グラム）	五グラム（二・五グラム）
ナトリウム	五ミリグラム（五ミリグラム）	百二十ミリグラム（百二十ミリグラム）
ビタミンA	三十マイクログラム（十五マイクログラム）	十ミリグラム（七・五ミリグラム）
ビタミンB1	〇・六五マイクログラム（〇・三三マイクログラム）	一・三ミリグラム（〇・六六ミリグラム）
ビタミンB2	〇・七五マイクログラム（〇・三八マイクログラム）	一・五ミリグラム（〇・七五ミリグラム）
ビタミンB6	〇・七五マイクログラム（〇・三八マイクログラム）	一・五ミリグラム（〇・七五ミリグラム）
ビタミンB12	一・五マイクログラム（〇・七五マイクログラム）	三ミリグラム（一・五ミリグラム）
ビタミンC	五マイクログラム（二・五マイクログラム）	十ミリグラム（五ミリグラム）
ビタミンD	一・八マイクログラム（〇・九マイクログラム）	三・六マイクログラム（一・八マイクログラム）
ビタミンE	〇・六ミリグラム（〇・三ミリグラム）	二ミリグラム（一ミリグラム）
ビタミンK	十五マイクログラム（七マイクログラム）	四十五マイクログラム（二十二・五マイクログラム）
葉酸	二十四マイクログラム（十二マイクログラム）	七十二マイクログラム（三十六マイクログラム）
亜鉛	〇・六ミリグラム（〇・三ミリグラム）	二ミリグラム（一ミリグラム）
カリウム	六十ミリグラム（三十ミリグラム）	二百ミリグラム（百ミリグラム）
カルシウム	四十ミリグラム（二十ミリグラム）	百三十ミリグラム（百三十ミリグラム）
鉄	〇・三ミリグラム（〇・一五ミリグラム）	一ミリグラム（〇・五ミリグラム）
マグネシウム	六ミリグラム（三ミリグラム）	二十ミリグラム（十ミリグラム）
銅	〇・〇三ミリグラム（〇・〇一五ミリグラム）	〇・一ミリグラム（〇・〇五ミリグラム）
食物繊維	〇・六グラム（〇・三グラム）	二グラム（一グラム）
食塩相当量	〇・三グラム（〇・一五グラム）	一グラム（〇・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　次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（（5）の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、（6）のもちにあっては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、（9）のこんにゃくにあってはこんにゃくいも（こんにゃくの原材料であるこんにゃく粉の原材料として用いられたこんにゃくいもを含む。）、（18）のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。）の当該割合が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)　こんにゃく

(10)　調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(11)　ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(12)　表面をあぶった食肉

(13)　フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの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。）

2　農産物漬物

3　野菜冷凍食品

4　うなぎ加工品

5　かつお削りぶし

6　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。）

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 ばれいしょ	
4 なたね	
5 綿実	
6 アルファルファ	
7 てん菜	
8 パパイヤ	
9 からしな	

別表第十七（第三条、第九条関係）

対象農加工食品産物	
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 10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの 11 調理用の大豆を主な原材料とするもの 12 大豆粉を主な原材料とするもの 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 14 枝豆を主な原材料とするもの 15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 7 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。） 8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 6 1から4までに掲げるもの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	

別表第十八（第三条、第十八条関係）

対象農産物	形質	
大豆	加工食品	
	ステアリドン酸産生	1 大豆を主な原材料とするもの（脂質を有しなくなったことにより、上欄に掲げる形質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（上欄に掲げる形質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
	ドコサヘキサエン酸（DHA）産生	
とうもろこし	高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質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
なたね		
綿実		
アルファルファ		
てん菜		
パパイヤ		
からしな		

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	使用上の注意	「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。
	形状	全形にあっては「全形」と、二つ割り（固形にあっては「2つ割り」と、四つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「輪切り」と、くさび形にあっては「くさび形」と、不定形にあっては「不定形」と表示し、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	トマト還元「濃縮トマト還元」の用語	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
トマトジュース（濃縮トマトを希釈して製造したものに限る。）	トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトのマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮搾汁してあります」等と表示する。	
トマトピューレー及びトマトペースト（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、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。）		
トマト果汁飲料（トマトの搾汁の含有率（トマトジュース（濃縮トマトを希釈して製造したものに限る。）にあっては、10℃以下で保存すること」等と表示する。		
糖類（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものを使用した缶詰であって内面塗装缶以外の缶を使用したものにあっては、「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。		

缶詰に限る。）	乾めん類
調理食品の特性に応じて表示する。	そば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、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあっては、「１割未満」、「１０％未満」等と表示する。
即席めん類	
調理方法	そば粉の配合割合が十パーセント未満のものに限る。）
調理食品の特性に応じて表示する。	
使用容器を加熱するものにあっては「調理上の中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないこと（食器ものにあっては「やけどに注意」等と表示する。	使用容器に入れるにもいれるめ容器で使用するに限る。）

即席めん類（即席めん類のうち生タイプのものを除く。）	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。
マカロニ類	調理方法	調理食品の特性に応じて表示する。
無菌充填豆腐（食品添加物を使用しないものに限る。）であって、常温で保存が可能であり、かつ、常温で流通させることを目的として製造されたもの		「常温保存可能品」の文字を表示する。

規格基準である旨	第１食品の文字	規格を満たす無菌充填豆腐であって、賞味期限の冠字及び製造された年月日の各項の条件に関する定めに従い表示するもの
凍り豆腐	調理方法	調理食品の特性に応じて表示する。
プレミックス粉（でんぷん及びコーンミールの含有率がパーセントの単位で、単位を明記して表示するものに限る。）、小麦粉及びハレイショデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びソバ粉混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びジャガイモデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びトウモロコシデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びリョクトウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びエンドウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びクズデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びカンショデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びタピオカデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びサゴデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコムギデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコメデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びトウモロコシデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びリョクトウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びエンドウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びクズデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びカンショデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びタピオカデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びサゴデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコムギデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコメデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びトウモロコシデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びリョクトウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びエンドウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びクズデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びカンショデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びタピオカデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びサゴデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコムギデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコメデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びトウモロコシデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びリョクトウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びエンドウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びクズデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びカンショデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びタピオカデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びサゴデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコムギデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコメデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びトウモロコシデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びリョクトウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びエンドウデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びクズデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びカンショデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びタピオカデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びサゴデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコムギデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコメデンプン混合粉（加工でん粉を含む。）		

食肉（鳥獣の肉（鳥類に限る。））	鳥獣の種類	1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。

の生肉（骨を行った旨を表示する。
3　名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の表示を省略することができる。
「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
処理）、処理を行った食肉（調味料に浸漬させ、又は食肉の表面を断片化し、結着させる型成形その他食肉の微生物汚染に係る危害要因を処理することにより、当該食肉の内部が汚染するに至る拡大のおそれを処理するための措置を講じた旨（ただし、当該食肉の内部が汚染するに至る拡大のおそれがないものに限る。）を表示する場合にあっては、この項のこの表示を省略することができる。）
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文言を表示する。
「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ください」等

その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文言を表示する。
全体について十分な加熱を要する旨（調味料に浸漬させ、又は食肉の表面を断片化し、結着させる型成形その他食肉の微生物汚染に係る危害要因を処理することにより、当該食肉の内部が汚染するに至る拡大のおそれを処理するための措置を講じた旨（ただし、当該食肉の内部が汚染するに至る拡大のおそれがないものに限る。）を表示する場合にあっては、この項のこの表示を省略することができる。）

生食用	「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ある表示する。
牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	旨
と畜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（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を所在地の冠した当該と畜場の名称を表示する。	
都道府県名（輸入品にあっては、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。）	
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	

十三項及び別表第二十四の食肉の項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。
食用の生食用牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに

に限る。）	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」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。	子供、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、牛肉を生で食べないでください」等子供、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の文言を表示する。
	食肉（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	食肉（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）を生食する旨
	食中毒のリスクがある旨	食肉の生食を控えるべき旨

生食用のものに限る。）	食肉製品原料肉名（食肉製品（食肉を原料として使用し、かつ、製品の中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法その他これと同等以上の効力を有する方法により加熱殺菌した後、乾燥させ、又は燻し、漬け込み、若しくは塩蔵したものであって、非加熱食肉製品であるものを除く。）に限る。）	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。
	食肉製品（食肉を原料として使用し、かつ、製品の中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法その他これと同等以上の効力を有する方法により加熱殺菌した後、乾燥させ、又は燻し、漬け込み、若しくは塩蔵したものであって、非加熱食肉製品であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	乾燥「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	食肉製品（食肉を原料として使用し、かつ、製品の中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法その他これと同等以上の効力を有する方法により加熱殺菌した後、乾燥させ、又は燻し、漬け込み、若しくは塩蔵したものであって、非加熱食肉製品であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	非加熱「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。

熱食肉製品と製品肉熱食	
販し品肉熱食	
売てと製食	
もすをうたし乾製食を	
すをうたし乾製食を	
。いのる売てと製食	
。だ、燥乾肉品食除	
。下以くを製食乾したうをもす販し品肉熱食	
。下以くを製食乾したうをもす販し品肉熱食	
。限るにじ同	
。限るにじ同	
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表示する。水分活性を示す文字及び数を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。

限る。）	
含まれる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、小数第一位まで表示する。	乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）
常温「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能の品）」の文字を表示する。	保存が可能であって常温で保存した場合にお
賞味期限を表示するほか、冠字のある旨及び「常温保存可能」の文字を表示する。	
月日（常温保存可能に限る。）	

乳製品の種類別	
乳等省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、チーズにあっ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ってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。	
乳製品で文字を表示する。「種類別〇〇」の次に「（乳製品）」の	
主要な混合物の名称を表示する。乳又は乳製品以外に混合したもの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特性に不可欠なものの名称を表示する。	
乳酸菌飲料（乳飲料に限る。）	
乳酸菌飲料（乳飲料、乳酸菌飲料（無脂乳固形分が三・〇パーセント以上のものに限る。）、発酵乳又はチーズ（ナチュラルチーズ及びプロセスチーズを除く。）にあっては、主要な混合物の名称を表示するほか、乳酸菌飲料（乳飲料に限る。）、発酵乳又はチーズ（ナチュラルチーズ及びプロセスチーズを除く。）にムリスア又はクイ	

限る。）	
主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもの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な物の名称を表示し、それ以外のものにあっては、「しょ糖」と表示するほか、加糖練乳、脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	
1　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は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であって、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から四までは〇・五間隔で表示することができる。（乳脂肪分として、六から九までは五として、表示することができる。） 2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量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とめ、それぞれ総量で表示することができる。	無脂乳固形分及び乳脂肪分

並びに乳脂肪分以外の脂肪分（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクイリスア類に限る。）の重量百分率	
当該二種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。	原料とした動物の乳（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）
含まれる乳脂肪分の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。	含まれる乳脂

| | | |

乳又は乳製品の種類の別	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一つ又はいくつも含む旨

1　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。パーセント表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳固形分製品を主要原料とする食品であって、無脂乳固形分及び重量パーセントが一パーセント以上の乳脂肪分のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九まで（乳脂では五として、〇・五間隔で表示することができる。

2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量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とめ、それぞれ総量で表示することができる。

製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨	「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。
乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
鶏卵（殻もの（鶏卵に限る。）を付したものに限る。）であって、未殺菌である旨	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を表示する。
鶏卵（殻もの（鶏卵に限る。）を付したものに限る。）であって、未殺菌である旨	殺菌の方法（殻もの（鶏卵に限る。）を付したものに限る。）であって、未殺菌である旨
鶏卵（殻もの（鶏卵に限る。）を付したものに限る。）であって、未殺菌である旨	液卵（殻もの（鶏卵に限る。）を付したものに限る。）であって、未殺菌である旨
鶏卵（殻もの（鶏卵に限る。）を付したものに限る。）であって、未殺菌である旨	卵から取りだしたものにも殻もの（鶏卵に限る。）を付したもの以外のものにも表示する。

飲食に供する際には加熱殺菌が必要である旨	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
飲食に供する際には加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものにも限る。）	
生食用である旨	「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。
切り身又は身をむきにしたものである旨	
魚介類（生きたまま又は切り身にしたものに限る。）であって、原材料をふぐ及びふぐを主要原材料とする食品である旨	

加工品であって、生食用の食品を除く。）であって、凍結させたものを除く。）であって、生食用である旨	生食用又は加工用の別を表示する。生食用で食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「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。
生かきであって、採取都道府県、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又は特別区が、自然環境等を考慮した上で、決定した採取された水域（生食用のものに限る。）である旨	生食用の別 採取された水域（生食用のものに限る。）の範囲を表示する。

ゆ飲食「加熱の必要はありません」、「加熱でに供用」、「加熱してお召し上がりくださがするい」等飲食に供する際に加熱を要するに際にかどうかの別を示す文言を表示する。	魚でんつなぎ又は結着材料に使用したでん粉肉粉含（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーハ有率ンミール等の含有率）をパーセントのムでん単位で、単位を明記して表示する。
加熱を要するかどうかの別	魚肉粉及び（加工でんぷん）含有率
	ソーセージ、魚肉ハム及びソーセージに使用した小麦粉、コーンミール及び有機ナトリウム（ソルビン酸又はその塩をいう。）を含む旨を表示する。
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージに使用したリン酸塩（リン酸ナトリウム、リン酸カリウム、リン酸カルシウム、ポリリン酸ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸カルシウム、メタリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム、メタリン酸カルシウム、ピロリン酸ナトリウム、ピロリン酸カリウム、ピロリン酸カルシウム、第一リン酸ナトリウム、第一リン酸カリウム、第一リン酸カルシウム、第二リン酸ナトリウム、第二リン酸カリウム、第二リン酸カルシウム、第三リン酸ナトリウム、第三リン酸カリウム、第三リン酸カルシウム、酸性ピロリン酸ナトリウム、酸性ピロリン酸カリウム、酸性ピロリン酸カルシウム、トリポリリン酸ナトリウム、トリポリリン酸カリウム、トリポリリン酸カルシウム、ヘキサメタリン酸ナトリウム、ヘキサメタリン酸カリウム、ヘキサメタリン酸カルシウム、ウルトラリン酸ナトリウム、ウルトラリン酸カリウム、ウルトラリン酸カルシウム、フィチン酸ナトリウム、フィチン酸カリウム、フィチン酸カルシウム、ポリフィチン酸ナトリウム、ポリフィチン酸カリウム及びポリフィチン酸カルシウムをいう。）の種類

魚肉ソーセージ又は魚肉ハム（缶詰のものを除く。）であつて、十五パーセントを超える場合に限る。）	名称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（商品名に使用する場合その他の名称に使用する場合であつて、いずれの場合も名称の用語を表示する。）
気密性のある容器に包装し、及び中心の温度を百十摂氏度で二十分間以上加熱殺菌する方法その他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。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
水素イオン指数が四・六以下のもの（その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表示する。水分活性が〇・八七以上のものであつて、水分活性を示す文字を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。）	削りぶしの名称別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語（商品名に使用する場合その他の名称に使用する場合であつて、いずれの場合も名称の用語を表示する。）
九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）	削りぶしの名称別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語（商品名に使用する場合その他の名称に使用する場合であつて、いずれの場合も名称の用語を表示する。）
煮ぶし、かれぶし、ふし類の魚上類二種以上を合わせて干し、又は圧搾したもの（煮ぶし、かれぶし、ふし類の魚上類二種以上を合わせて干し、又は圧搾したものであつて、煮ぶし、かれぶし、ふし類の魚上類二種以上を合わせて干し、又は圧搾したものを使用したものと同等以上の品質を有するものとして農林水産大臣が定めるものを含む。）	削りぶしの名称別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語（商品名に使用する場合その他の名称に使用する場合であつて、いずれの場合も名称の用語を表示する。）

に用いた全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）	密封「不活性ガス充てん、気密容器入り」の方法と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。（気密性のある容器に包装され、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）

うパーセントの単位で、単位を明記して表示する。	加工品の名称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使用していない場合に限る。）	うパーセントの単位で、単位を明記して表示する。	あえものの名称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使用していない場合に限る。）	ロット加工年月日である旨の文字を冠したそのロットが
にも限るものとする。）	名称別表第四のうに加工品の名称の項に定める名称の用語（商品名に原料ふぐの種類を表す標準和名を含む。）を使用していない場合に限る。）	有率	名称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（商品名に原料ふぐの種類を表す標準和名を含む。）を使用していない場合に限る。）	の年月日、ロット番号等のいずれかを特定できる表示をする。

圧搾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。	煮干しを原材料とするふぐの種類が精巣（有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。）である旨の文字を表示する。	煮干しを原材料とするふぐの種類が肉の筋（有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。）である旨の文字を表示する。	煮干しを原材料とするふぐの種類が又はもの（有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。）である旨の文字を表示する。	煮干しを原材料とするふぐの種類が長崎県が定める要領に基づき処理されたものである旨の文字を表示する。
圧搾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。	煮干しを原材料とするふぐの種類が精巣（有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。）である旨の文字を表示する。	煮干しを原材料とするふぐの種類が肉の筋（有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。）である旨の文字を表示する。	煮干しを原材料とするふぐの種類が又はもの（有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。）である旨の文字を表示する。	煮干しを原材料とするふぐの種類が長崎県が定める要領に基づき処理されたものである旨の文字を表示する。

加工品の原料とするふぐの種類	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	漁獲水域名	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。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。	漁獲水域名を表示する。
加工品の原料とするふぐの種類	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	漁獲水域名	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。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。	漁獲水域名を表示する。

岡山県瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）	

生食用のものにあっては、「生食用」で等生食用である旨を示す文言を表示するし、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等かな生食用でない旨を示す文言を表示するの別る。（冷凍食品のうち、切身にふぐたにせ結をもたさ凍のに限る。）	生食「生食用」の文字等生食用である旨を用で示す文字を表示する。ある旨（切身にふぐたしもあのもでもしたの（調味ののも用生食ってで、たさ凍のせ結をもたく除にく限る。）

塩蔵食塩含有率	塩実含有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。わ	
使用方法	超えるに場合るに限る。）トをセンパーセント（四十かめ	
名称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。	「塩抜きして使用すること」等と表示する。使用	
名称の用語（商品名に用いる語を使用する場合に限る。）		
鯨肉製品		
気密性あるの容器に包装し、たん充てした後、中心の温度を摂氏百十度で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り殺菌した缶詰又は瓶詰のもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法		
殺菌温度及び殺菌時間を表示する。		

食酢		
酸度	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。	
醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する醸造酢の酸量の百分比混合をいう。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（醸造り、パーセントの単位で単位を明記し酢をて表示する。ただし、実混合割合が十混合パーセント未満の場合は、実混合割合したを上回らない整数値により、パーセン合成トの単位で単位を明記して表示する。酢に限る。）		
希釈倍数（希釈して使用するものに限る。）	「〇倍に希釈」と表示する。	

風味調味料	乾燥調理方法	「コンソメ」乾燥コンソメにあっては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあっては「ポタージュ」と表示する。
使用方法	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。	
食品の特性に応じて表示する。		
「醸造酢」又は「合成酢」の用語	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。	
乾燥ポタージュ（乾燥コンソメ又は乾燥ポタージュの用語）	ソコメンにつあ品名中にコンソメ」の用語を使用しないもの	

ジュース中にはっきりと商品名であるポテトジュースの語を用いるにもなお使用を制限するもの。	
マーガリン類	
油脂パーセントの単位で、単位を明記して含有率を表示する。	
ファットスプレッドに限る。	
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。	
名称の用語（商品名に名称の用語を使用する場合にいいなおして使用する場合に限る。）	
冷凍食品（冷凍食品フライにあつては十五パーセント）	調理衣の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つて、冷凍単位を明記して表示する。
冷凍魚介類（生きた魚介類又は身をとつた魚介類（切り身又はむき身及びぐじ、ふぐ及びかきを除き、調味した魚介類にもあつては、凍結をせた魚介類にもあつては、凍結をせる。）に限る。）	生食用のものにあつては、「生食用」で等生食用である旨を表示するし、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等かな「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等いか生食用でない旨を表示する文言を表示するの別る。
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。	
凍結前加熱（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品、飲料水、清涼食品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の肉（骨及び臓器を含む。）にもし加工したものに限る。）及びクイーンアリア類に限る。）	凍結をせたものに限る。）を除く。）
食するに際し加熱を要するかどうかの別を表示する文言を名称の表示に併記するなどして表示する。	
冷凍食品「加熱の必要はありません」、「加熱してお召し上がりください」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を表示する文言を名称の表示に併記するなどして表示する。	

ンハュシツィフ凍冷ル丨ボト丨ミ凍冷キ、丨テスグ丨バンハ凍冷巻春凍冷ざうょぎ凍冷い、まうゅし凍冷類、イ	
除殻び部頭ののの以もげで油食トセパ十はっにもげで油（食用）ン丨十はっにラび凍｀ント）丨十はっにもげで油（食用トセパ	
去を甲及胸でも外のた揚脂用｀ン丨五六てあのた揚脂用トセパ五てあイフえ冷）セパ六てあのた揚脂用トセパ六てあのた揚脂用ト	

	゜る限に類んめ凍冷び及類飯米凍冷ル、丨ボュシツィフ凍冷グ、丨バ
｀ント）丨十はっにもげで油（食用　ン丨五五てあイフい冷）セパ六てあのた揚脂用トセパ十はっにラか凍｀ント）丨十はっにも下ムグが重びのた尾た去を尾かこ又し	

っにレカ冷及ント）丨十はっにもげで油（食用トセパ三てあケロ凍｀ント）丨十はっにもげで油（食用）ン丨十はっにラき凍	
てあツツ凍び）セパ四てあのた揚脂用　ン丨十はっにツコ冷）セパ六てあのた揚脂用トセパ五てあイフか	

に春冷トセパ十はっにうぎ冷ント、セパ十はっにまゅ	皮の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、（冷凍単位を明記して表示する。
あ巻凍｀ン丨五四てあざょ凍丨五二てあいうし	

る。）にもえをトセパ十はっにもげで油（食用トセパ十はっ	
限のる超）ン丨五六てあのた揚脂用　ン丨五五	

って	
十はパーセント（食用油脂であげたものにもえをつけてあるにもかかわらず、十六パーセントを超えるにもかかわらず、十五パーセントに限る。）	
使用方法	解凍方法、調理方法等を表示する。
内容（内容個数を表示する。）	〇個入り、〇尾入り、〇枚入り等と表示する。
個数の管理が困難でないにもかかわらず、限る。）	
食用油脂	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨を表示する。
包容器、結、凍後げた揚で	
旨れた入	

（食用油脂でげた揚、結凍し後、装包容器にもれた入限のる。）	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。
旨ん煮込でスソースは又た加えをスソース（これらに具又はソースを除く。）をえたもにもつてあるにもかかわらず、具又はソースを除く。）をえたもにもつてあるにもかかわらず、具又はソースを除く。）をえたもにもつてあるにもかかわらず、

ハンバーグ	調理方法	「加熱調理すること」等と表示する。
キャビア及びミートボール		
チルドぎょうざ類	調理方法	皮の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、（チルド単位を明記して表示する。
ぎょうざ又はシューマイ		
ドチルドパスタ		
ドチルドミートソース		
ドチルドカルボナーラ		
ドチルドペペロンチーノ		
ドチルドナポリタン		
ドチルドミートボール		
ドチルドハンバーグ		
ドチルドキャビア及びミートボール		
ドチルドぎょうざ類		
ドチルド

熱殺菌後、密封した食品	レトルトパウチ食品
加熱殺菌した旨味調味料（缶詰又は瓶詰食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）を使用した食品	パウチ食品であって、レトルトパウチ食品である旨を表示する。
食品方法（調理方法）チ	食品の特性に応じて表示する。
植物性たんぱく（単に温めるものを含む食品（ココ。）以外のもの）	

| | | |

に間分四で度十二百氏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

摂にめたるす止防を生発の毒中食るすと因原を菌スヌリツボてつあでのもたれさ菌殺熱加で件条いなた満

のもるす要を存保ので下以度十氏	缶詰又はびん詰食品の名称 1　主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。 2　原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3　原材料は、その種類名を表示する。 4　名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあっては、主要原材料名の表示を省略することができる。	農産物缶詰及び農産物瓶詰 1　一種類の農産物を詰めたものであって、使用した農産物が全形のものに限るものにあっては「全形」又は果実名に「丸」等と、つぼみのものにあっては「つぼみ」と、(れんこん、ボタンのものにあっては「ホール」と、ボタンのものにあっては「開きのものにあっては「開きのこ、き」と、全果粒のものにあっては「全果粒」と、身割れのものにあってはパラ「身割れ」と、小片のものにあってはガス、「小片」と、じょうのう片のものにあってはイ「じょうのう片」と、ホールカットーネルのものにあっては「ホールカーネル」と、クリームスタイルのものにあってはコーン、「クリームスタイル」と、ロなめングスピアーのものにあっては「ロンこ、グ」と、スピアーのものにあってはマッシュ「スピアー」と、チップのものにあっては「チップ」と、筒切りのものにあっては「筒切り」と、傷のものにあっては「傷」と、先のものにあっては「切」び果「先」と、切のものにあっては「切」と、筒のものにあっては「二つ割り」実（くりつ割りのものにあっては「四つ割り」及びと、四つ割りのものにあっては「四つぎん割り」と、乱切りのものにあってはなん「乱切り」と、千切りのものにあってを除は「千切り」と、不定形のものにあっく。）では「不定形」と、薄切りのものにあを詰っては「薄切り」と、ランダムスライたスにあっては「ランダムスライス」のと、カットのものにあっては「カッもに限ト」と、カット・ヘッドのものにあっる。ては「カット・ヘッド」と、輪切りのただものにあっては「輪切り」と、くさびし、形のものにあっては「くさび形」と、内容縦割りのものにあっては「縦割り」物のと、角柱形のものにあっては「角柱形状形」と、立方形のものにあっては「立容方形」と、その他のものにあってはそ易にの形状を最もよく表す用語を表示す確認る。ただし、たけのこの全形を縦に二するつに切断したものにあっては「二つ割こと り」に代えて「割」と、ホール又はボがでタンをほぼ四等分したものにあっては きる「四つ割り」に代えて「クォーター」瓶詰と、マッシュルームのかさ及び茎を不にあ規則に切断したものにあっては「不定って形」に代えて「ピーセス・ステムス」は、と、マッシュルームのホール又はボタこのンを厚さ二ミリメートル以上八ミリメ限りートル以下に軸に平行に切断したものなにあっては「薄切り」に代えて「スライス」と表示することができる。 2　アスパラガスの表皮を除いたものにあっては、一の規定にかかわらず、「ロング」、「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、「皮むき」と表示する。 3　こう付きのさくらんぼにあっては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあっては「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

（たけつ、大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又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っては、「混合」と表示する。

大きさ	記号及び大きさの略号（L）	容器一号缶	容器二号缶	容器三号缶
特小（T）	特小（T）	四個又は五個以上	四個又は五個以上	四個又は五個以上
小（S）	小（S）	十個以上十六個以下	六個以上十個以下	四個又は五個以上十個以下
中（M）	中（M）	十一個以上十六個以下	十個以上十六個以下	六個以上十個以下
大（L）	大（L）	四個又は五個以上	四個又は五個以上	四個又は五個以上

ものの詰め合わせ）

で限こは場なで把さ大か由的技上工製した限のた詰形のの全ってはは特小である旨又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っては、「混合」と表示する。にもめをる。なりの、合いき握をきら等理術の程造、だ。

基部次の表に掲げる区分による基部の太さの太を表す記号又はその略号により表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する（アスる場合にあっては、その略号が特大、パラ大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただしロし、基部の太さをそろえていないものにあっては、「混合」と表示する。

	四号缶	五号缶	七号缶
五個以上	四個又は五個以上	四個又は五個以上	四個又は五個以上
六個以上	—	—	—

その他一号缶から七号缶までの缶型の個数をもとにその水のもの容積比により換算した及び瓶個数とする。

基部の太さ皮付き皮むき（基部の直径）	基部の太さを表す記号及びその略号
基部の太さ皮付き皮むき（基部の直径）	基部の太さを表す記号及びその略号

で把さの基か由的技上工製した限のた詰プチ及アスアーンのガパスロ、基部の太さをそろえていないものにあってはピ、ピグ、「混合」と表示する。にもめをツびーき握を太部ら等理術の程造、だ。

粒のグリンピースを詰めたものにあっては大き表1、マッシュルームのホール及びボさタンを詰めたものにあっては表2、なグリめこを詰めたものにあっては表3に掲ンピげる区分による粒の大きさを表す記号マース、又はその略号により表示し、かつ、粒ッシュの大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が特大、大、中、小、ルホ特小若しくは極小である旨又はその略ムルーム号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しのくはかさの直径を表示する。ただし、ボ及ルびタンっては、「混合」と表示する。並めをめにな粒の大きさが不ぞろいのものにあっては、「混合」と表示する。

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）

粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
二十三ミリメートル以上	特大（E）
十五ミリメートル以上二十三ミリメートル未満	大（L）
十ミリメートル以上十五ミリメートル未満	中（M）
八ミリメートル以上十ミリメートル未満	小（S）

で限こは場なで把さ大粒か由的技上工製したるにもの、合いき握をきのら等理術の程造、だ。限のなりの

表2

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二十七・五ミリメートルふるい上	大（L）

二十七・五ミリメートルふるい下二十一・〇ミリメートルふるい上	中（M）
二十一・〇ミリメートルふるい下十六・五ミリメートルふるい上	小（S）
十六・五ミリメートルふるい下十二・〇ミリメートルふるい上	特小（T）
十二・〇ミリメートルふるい下	極小（m）

表3

形状つきによる区分	粒の大きさ（かさの直径）を表す記号及びその略号
二十二ミリメートル以上三十ミリメートル未満	大（L）
十六ミリメートル以上二十二ミリメートル未満	中（M）
十ミリメートル以上十六ミリメートル未満	小（S）
十ミリメートル未満	特小（T）
開きによる区分 三十ミリメートル以上五十ミリメートル未満	大（J）
二十ミリメートル以上三十ミリメートル未満	中（E）

	ミリメートル未満	小（P）
果肉1もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあっては、果肉数又は次の表にき掲げる区分による果肉の大きさを表す（果実記号若しくはその略号により表示し、（パイかつ、果肉の大きさの略号を表示するンア場合にあっては、その略号が大、中若ップしくは小である旨又はその略号が示すルを果肉数を表示する。ただし、大きさを除くそろえていないものにあっては、「混。）の合」と表示する。		
二つ2もも、洋なし及び和なし以外のもの割りのを詰めたものにあっては、果肉数又を詰は果肉の大きさを表す記号（大、中又たは小の別）若しくはその略号（L、Mもの又はSの別）により表示し、かつ、果に限肉の大きさの略号を表示する場合にある。っては、その略号が大、中若しくは小ただである旨又はその略号が示す果肉数をし、表示する。ただし、大きさをそろえて製造いないものにあっては、「混合」と表上の技術的理由等から果肉の大きさを把握をきる場合には、この限りでない。）		

果肉の大きさ	記号及びその略号
大（L）	
中（M）	
小（S）	

容器による区分					
一号缶	三十個以下	三十一個以上六十個以下	四十一個以上八十個以下	六十一個以上百個以下	八十一個以上百二十個以下
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	十七個以上二十個以下	二十一個以上二十四個以下
四号缶	三個以下	四個以上六個以下	七個以上九個以下	十個以上十二個以下	十三個以上十五個以下
五号缶	三個以下	四個以上五個以下	六個以上七個以下	八個以上九個以下	十個以上十一個以下
その他千グラム千グラム千グの缶型ム当たラム当たのものり十五り十六当たり二十五十六個以上					
及び瓶詰のもの	個以下	個以上二十個以下	個以上二十四個以下	個以上二十八個以下	個以上三十二個以下

果粒1みかんを詰めたものにあっては、の大果粒数又は次の表に掲げる区分によるきさ果粒の大きさを表す記号若しくはその（全果略号により表示し、かつ、果粒の大粒のさの略号を表示する場合にあっては、もののその略号が大粒、中粒若しくは小粒でび並ある旨又はその略号が示す果粒数をさ表示する。ただし、大きさをそろえていらないものにあっては、「混合」と表示んぼ、する。

2みかん以外のものを詰めたものにあずんあっては、果粒数又は果粒の大きさをぶ及示す記号（大粒、中粒又は小粒の別）うびのどち全若しくはその略号（L、M又はSの形別）により表示し、かつ、果粒の大きのを詰さの略号を表示する場合にあっては、めたもその略号が大粒、中粒若しくは小粒でにある旨又はその略号が示す果粒数を表限示する。ただし、大きさをそろえていただ

果粒の大きさを表す記号及びその略号	果粒の大きさ
大粒（L）	百グラム当たり二十個以下
中粒（M）	百グラム当たり二十一個以上三十五個以下
小粒（S）	百グラム当たり三十六個以上

し、ないものにあっては、「混合」と表示製造する。

工程

内容	個数（パック詰のプリンに並べて割り切れる個数のうち最も小さい個数）
輪ごと切り	「〇個」、「〇枚」等と表示する。
輪切り及びくし切り	

ものの詰めをもり製した工技的由か内個を握き合いは、場なで把数容ら等理術の程造、だ。限のた詰のでい。）	使用「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。	「冷凍原料使用」と表示する。
	（内面塗装缶を使用した外缶に詰めた限定のみ。）	語の用「冷凍原料使用」（アスガパラス

缶又はアルミニウム詰スピリング（瓶詰又は缶詰）にもし使用した豆どちらの限定のみ。）	「もどし豆」と表示する。	「もどし豆」の用語（グリンピース缶詰又は
瓶ガパア又缶プアイびのた用をガパアせ結ちの瓶ガパア又缶プアイは詰ルツンパ及もし使スラスたさ凍う詰スラスは詰にもし使肉たさ凍う詰ルツンパ又缶プアイびのた用を果せ結ちの瓶プアイは詰ルツンパ及もし使スラスたさ凍う詰スラスは詰る。限のた用を果せ結ちの瓶プアイは詰ルツンパ及もし使スラスたさ凍う詰スラスは詰る。）		

グリンピース缶詰（瓶詰又は缶詰）にもし使用した豆どちらの瓶詰又は缶詰スピリング限のた用をしもう詰スピリる。）	「もどし原料使用」と表示する。	「もどし原料使用」の用語（マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰うし塩蔵したの瓶詰マッシュルーム水戻しでをいる。限のた用てにもし使）

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その表示する。（え）	きたけた缶詰又は瓶詰のたのちうしゆよを砂糖類と込だんもをにもめるのた詰のだ。限る）	
形状	形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。	真、写又は絵図柄（パイプアツンルに缶詰る限。）	
畜産物缶詰（家きん卵）	内容個数（下限の個数は上限の個数の八十パーセント以上であること。）「〇〇個」又は「〇〇〇個～〇〇〇個」と表示する。		

詰瓶物産畜び及詰			
※限のた詰卵きちの瓶産ののは詰物畜他そ及瓶水ん家又缶水 るにもめをん家う詰物畜他そ又缶産ののび詰煮卵きは詰煮	使用上の注意（内面塗装以外缶詰又は瓶詰に限り使用した場合に表示する。） 「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。	食肉の名称（食肉又は詰肉缶詰、瓶詰に限り使用した場合に表示する。）	

※限合いいし表称の食し使名商てあ詰物畜他そ又缶産ののた詰等食及瓶ドーは詰トミンコ	肉片の形状（食肉缶詰に限り使用した場合に表示する。）	
※限合いでらがこし使ののの付は肉ひしほ肉ら名商てあ詰物畜他そ又缶産ののた詰等食及瓶食又は使用したものについては「骨付」の用語を表示する。 るに場なか明とた用をもき骨又き、ぐ、片、小か品、つで瓶産ののは詰物畜他そめを肉び詰トミンコ又缶ドー	調理上の注意（内面塗装以外缶詰又は瓶詰に限り使用した場合に表示する。） 「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。	小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を、ほぐし肉を使用したものについては「ほぐし肉」の用語を、ひき肉を使用したものについては「ひき肉」の用語を、骨付きの食肉を

詰瓶品食理調び及詰缶		
し表称の食し使名商つで瓶食調他そ又缶食調他そめて理を食及瓶菜肉は詰煮野食又缶菜野（食肉缶詰に限り使用した場合に表示する。） て示を名肉た用に品、あ詰品理ののは詰品理ののた詰し調肉び詰煮野食又缶菜	食肉の名称	使用した食肉の名称を表示する。
	使用上の注意（内面塗装以外缶詰又は瓶詰に限り使用した場合に表示する。）	

いない場合に限る。）	「骨付」の用語を表示する。
食肉、鯨肉、内臓肉及び可食部分が固形状のものであって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）	食肉、鯨肉、内臓肉及び可食部分が固形状のものであって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）
食肉（食肉の重量の割合が十分の七以上であるものに限る。）又は鯨肉の缶詰又は瓶詰であって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）	食肉（食肉の重量の割合が十分の七以上であるものに限る。）又は鯨肉の缶詰又は瓶詰であって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）
水産動物の缶詰又は瓶詰であって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）	水産動物の缶詰又は瓶詰であって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）
野菜（食用に供する菌類を含む。）又は果実の缶詰又は瓶詰であって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）	野菜（食用に供する菌類を含む。）又は果実の缶詰又は瓶詰であって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）
食肉、鯨肉、内臓肉及び可食部分が固形状のものであって、容器に詰められた後に加熱殺菌その他の方法により微生物を死滅させ、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）にも限る。）	食肉、鯨肉、内臓肉及び可食部分が固形状のものであ

蜜を加えたもの（限るにもえを限る。）	「濃縮還元」と表示する。
果実飲料（果実・野菜ミックスジュース及び果汁以外の飲料の実の飲料を使用した果汁還元飲料であつて、果汁を希釈して飲用に供する飲料であるものに限る。）	「濃縮還元」の用語に代えて、「□倍希釈時果汁○○％」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。

果実の飲料（又は果汁を搾つた後濃縮をもたせ結凍をもたせつあるものを原料として用いて、名称に「□倍希釈時」と表示して飲用に供する場合に限る。）	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。

果汁以外のもの	大豆固形分類	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	名称別表第四の豆乳の名称の項に定める名称の用語（商品名に使用を用いてはならない場合に限る。）
	大豆パーセントの単位で整数値をもつて単位を明記して表示する。ただし、豆乳（大豆固形分が八パーセント以上のものに限る。）にあつては「８％以上」と、調製豆乳（大豆固形分が六パーセント以上のものに限る。）にあつては「６％以上」と、豆乳飲料（大豆固形分が四パーセント以上のものに限る。）にあつては「４％以上」（豆乳飲料であつて果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上のもの（大豆固形分が二パーセント以上のものに限る。）にあつては、「２％以上」）と表示することができる。	「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。	別表第四の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。

別表第二十（第八条関係）

食品	表示の方式
指定別記様式	第八条各号（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

粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。（粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用した豆乳飲料であつて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨のの用語を使用した豆乳飲料であつて、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用した場合に限る。）	

	機能別記様式	農産物缶詰及び農産物瓶詰
	第八条各号の規定によるほか、次に定めるところによる。	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　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。	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る。）、「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あっては、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　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。	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る。）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。

名称	形状	大きさ	粒の大きさ	果肉の大きさ	基部の太さ	内容	個数	原材料	添加物	固形量	内容	総量	内容	原産地名	原料	賞味期限	保存方法
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　「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る。）、「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あっては、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る。）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。																	

使用上の注意	原産国名	製造者	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。

| トマト加工品 | | | | | | | | | | | | | | | | |

字で、そば粉の配合割合が十パーセント以上のものにあっては「そば粉の配合割合・〇割」等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っては、「1割未満」、「10％未満」等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る。

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。

マカロニ類	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

凍り豆腐	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、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）の活字以上の統一のとれた文字で表示する。
プレハブ冷凍ハンバーグ、プレハブ冷凍ミートソース	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

ジ及び混合ソーセージ	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　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って、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。 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って、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。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	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　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って、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。 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って、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。

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表示すれば、他の箇所に表示することができる。	乳 種類別 原材料名 添加物 原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 備考	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　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」とある欄は、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。	別記様式一の備考第二号から第十二号までの

規定による。	乳製品の別 種類 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 備考	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　種類別は、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八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」とある欄は、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。	別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。	その他の乳製品 種類 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名	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　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」とある欄は、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。

製造者	備考 別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。	乳又は乳酸菌飲料 別記様式一の規定による。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八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。	魚肉ハム及びソーセージ 名称 原材料名 添加物 原産地名 内容量 有率 粉含 でん 原料原産国名 保存方法 期限 賞味 製造者 備考	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

別記様式一の備考の規定による。	削りぶし 名称 原材料名 添加物 原産地名 密封の方法 圧搾 煮干し配合率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 備考	第八条各号（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。	別記様式一の備考の規定による。	うに加工品及びうにあえもの 名称 原材料名 添加物 原産地名	第八条各号（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。

| 塩蔵わかめ | | |

備考	乾燥スープ
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。	第八条各号（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。

備考	マーガリン類	調理冷凍食品
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。	第八条各号（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。	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。
名称 油脂含有率 原材料名 物 添加 原料 原産地名 内容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	名称 油脂含有率 原材料名 物 添加 原料 原産地名 内容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	名称 原材料名
別記様式一の備考	別記様式一の備考	備考

備考	チルドハンバーグステーキ	冷凍フライ、冷凍コロッケ、冷凍ぎょうざ類、冷凍シュウマイ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ
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。	別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法は、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。 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。 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。	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。
名称 原材料名	名称 原材料名 物 添加 原料 原産地名 内容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	名称 原材料名 物 添加 原料 原産地名 内容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者
第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、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	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、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。 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って、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　「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、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	チルドぎょうざ類	チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール
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。	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で表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法は、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。
名称 原材料名 物 添加 原料 原産地名 内容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	名称 原材料名 物 添加 原料 原産地名 内容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	名称 原材料名 物 添加 原料 原産地名 内容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者
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　「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、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。 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って、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。		

レトルトパウチ食品	
名称	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。
原材料名	

調理方法	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って、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。
原産国名	
製造者	
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で表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。 二　調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

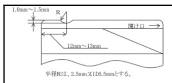
チルド食品（ベーコン、ソーセージ、スタイルロールを除く。）	一　レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二　調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 三　内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がお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。 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、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。 五　原材料名のうち、食肉（鯨肉を除く。）及び魚肉（鯨肉を除く。）を原料とする食品（食品衛生法施行令第十三条に規定する食品であって、食肉又は魚肉のみを原料とするものに限る。）にあっては、食肉又は魚肉の含有率を、食肉又は魚肉の重量が原材料全体の重量に占める割合の多いものから順に、かつ、四捨五入して五パーセント刻みで表示する。
原料原産地名	
保存方法	
賞味期限	
備考	別記様式一の備考八三〇五に定める八ポイントの規定に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。 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、原材料名の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。

容器包装	別記様式一の規定によるほか、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。
封をされた状態で常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品及び容器包装に入れられ、かつ、密封をされた状態で常温で流通する食品（ジャム、バター、マーガリン、ショートニング、チョコレート、キャラメル、キャンデー、ガム、ココア、コーヒー豆、茶葉、スープ、ドレッシング、ソース、カレー、ルウ、香辛料、ベーキングパウダー、イースト、ウスターソース、しょうゆ、食酢、みそ、食塩、砂糖、風味調味料、食用油脂、マヨネーズ、ふりかけ、つくだ煮、漬物、乾燥野菜、乾燥果実、乾燥きのこ類、乾燥豆類、小麦粉、でん粉、麺類、豆腐、こんにゃく、納豆、かまぼこ、ちくわ、はんぺん、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、削り節、煮干し、干しのり、あられ、せんべい、おかき、ポン菓子、米菓、ビスケット類、パン、生菓子、和菓子、洋菓子、アイスクリーム類、氷菓、果実酒、ビール、発泡酒、清酒、ウイスキー、ブランデー、ウオツカ、ラム、ジン、テキーラ、リキュール、焼酎、みりん、雑酒、ミネラルウオーター類、コーヒー飲料、茶飲料、果実飲料、野菜飲料、豆乳類、清涼飲料水、食肉製品及び容器包装に入れられ、かつ、密封をされた状態で常温で流通する食品を除く。）	

品（食品衛生法施行令第十三条に規定する食品であって、食肉又は魚肉のみを原料とするものに限る。）及び食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコン、プレスハム、ローストビーフ、コンビーフ、ソーセージパテ、ハムパテ、レバーパテ、ミートボール、ハンバーグステーキ、ビーフジャーキー、ポークジャーキー、チキンジャーキー、ビーフシチュー、ポークシチュー、チキンシチュー、ビーフカレー、ポークカレー、チキンカレー、ビーフハヤシ、ポークハヤシ、チキンハヤシ、ビーフストロガノフ、ポークストロガノフ、チキンストロガノフ、ビーフソテー、ポークソテー、チキンソテー、ビーフステーキ、ポークステーキ、チキンステーキ、ビーフロースト、ポークロースト、チキンロースト、ビーフスライス、ポークスライス、チキンスライス、ビーフ角切り、ポーク角切り、チキン角切り、ビーフ細切り、ポーク細切り、チキン細切り、ビーフ粗びき、ポーク粗びき、チキン粗びき、ビーフ細びき、ポーク細びき、チキン細びき、ビーフ練り、ポーク練り、チキン練り、ビーフ切り落とし、ポーク切り落とし、チキン切り落とし、ビーフ肩ロース、ポーク肩ロース、チキン肩ロース、ビーフロース、ポークロース、チキンロース、ビーフヒレ、ポークヒレ、チキンヒレ、ビーフもも、ポークもも、チキンもも、ビーフすね、ポークすね、チキンすね、ビーフばら、ポークばら、チキンばら、ビーフ肩、ポーク肩、チキン肩、ビーフ肩ばら、ポーク肩ばら、チキン肩ばら、ビーフ内臓、ポーク内臓、チキン内臓、ビーフ舌、ポーク舌、チキン舌、ビーフ頬肉、ポーク頬肉、チキン頬肉、ビーフ尾、ポーク尾、チキン尾、ビーフ心臓、ポーク心臓、チキン心臓、ビーフ肝臓、ポーク肝臓、チキン肝臓、ビーフ腎臓、ポーク腎臓、チキン腎臓、ビーフ横隔膜、ポーク横隔膜、チキン横隔膜、ビーフ乳房、ポーク乳房、チキン乳房、ビーフ子宮、ポーク子宮、チキン子宮、ビーフ卵巣、ポーク卵巣、チキン卵巣、ビーフ睾丸、ポーク睾丸、チキン睾丸、ビーフ脳、ポーク脳、チキン脳、ビーフ脊髄、ポーク脊髄、チキン脊髄、ビーフ目、ポーク目、チキン目、ビーフ耳、ポーク耳、チキン耳、ビーフ鼻、ポーク鼻、チキン鼻、ビーフ唇、ポーク唇、チキン唇、ビーフ皮、ポーク皮、チキン皮、ビーフ脂肪、ポーク脂肪、チキン脂肪、ビーフ骨、ポーク骨、チキン骨、ビーフ軟骨、ポーク軟骨、チキン軟骨、ビーフ筋、ポーク筋、チキン筋、ビーフ腱、ポーク腱、チキン腱、ビーフ血液、ポーク血液、チキン血液、ビーフ乳、ポーク乳、チキン乳、ビーフ卵、ポーク卵、チキン卵、ビーフ魚、ポーク魚、チキン魚、ビーフ貝、ポーク貝、チキン貝、ビーフ甲殻類、ポーク甲殻類、チキン甲殻類、ビーフ軟体動物、ポーク軟体動物、チキン軟体動物、ビーフ両生類、ポーク両生類、チキン両生類、ビーフ爬虫類、ポーク爬虫類、チキン爬虫類、ビーフ昆虫、ポーク昆虫、チキン昆虫、ビーフ植物、ポーク植物、チキン植物、ビーフ菌類、ポーク菌類、チキン菌類、ビーフ藻類、ポーク藻類、チキン藻類、ビーフ細菌、ポーク細菌、チキン細菌、ビーフウイルス、ポークウイルス、チキンウイルス、ビーフプリオン、ポークプリオン、チキンプリオン、ビーフ人工物、ポーク人工物、チキン人工物、ビーフ自然物、ポーク自然物、チキン自然物、ビーフ生物、ポーク生物、チキン生物、ビーフ無生物、ポーク無生物、チキン無生物、ビーフ有機物、ポーク有機物、チキン有機物、ビーフ無機物、ポーク無機物、チキン無機物、ビーフ元素、ポーク元素、チキン元素、ビーフ原子、ポーク原子、チキン原子、ビーフ分子、ポーク分子、チキン分子、ビーフイオン、ポークイオン、チキンイオン、ビーフ電子、ポーク電子、チキン電子、ビーフ陽子、ポーク陽子、チキン陽子、ビーフ中性子、ポーク中性子、チキン中性子、ビーフクォーク、ポーククォーク、チキンクォーク、ビーフレプトン、ポークレプトン、チキンレプトン、ビーフボソン、ポークボソン、チキンボソン、ビーフフェルミオン、ポークフェルミオン、チキンフェルミオン、ビーフ素粒子、ポーク素粒子、チキン素粒子、ビーフ超弦、ポーク超弦、チキン超弦、ビーフ超対称性、ポーク超対称性、チキン超対称性、ビーフ超重力、ポーク超重力、チキン超重力、ビーフ超時空、ポーク超時空、チキン超時空、ビーフ超空間、ポーク超空間、チキン超空間、ビーフ超次元、ポーク超次元、チキン超次元、ビーフ超宇宙、ポーク超宇宙、チキン超宇宙、ビーフ超銀河、ポーク超銀河、チキン超銀河、ビーフ超星雲、ポーク超星雲、チキン超星雲、ビーフ超星団、ポーク超星団、チキン超星団、ビーフ超恒星、ポーク超恒星、チキン超恒星、ビーフ超惑星、ポーク超惑星、チキン超惑星、ビーフ超衛星、ポーク超衛星、チキン超衛星、ビーフ超小惑星、ポーク超小惑星、チキン超小惑星、ビーフ超彗星、ポーク超彗星、チキン超彗星、ビーフ超流星、ポーク超流星、チキン超流星、ビーフ超隕石、ポーク超隕石、チキン超隕石、ビーフ超塵、ポーク超塵、チキン超塵、ビーフ超ガス、ポーク超ガス、チキン超ガス、ビーフ超プラズマ、ポーク超プラズマ、チキン超プラズマ、ビーフ超固体、ポーク超固体、チキン超固体、ビーフ超液体、ポーク超液体、チキン超液体、ビーフ超気体、ポーク超気体、チキン超気体、ビーフ超物質、ポーク超物質、チキン超物質、ビーフ超反物質、ポーク超反物質、チキン超反物質、ビーフ超暗黒物質、ポーク超暗黒物質、チキン超暗黒物質、ビーフ超暗黒エネルギー、ポーク超暗黒エネルギー、チキン超暗黒エネルギー、ビーフ超真空、ポーク超真空、チキン超真空、ビーフ超量子、ポーク超量子、チキン超量子、ビーフ超重力子、ポーク超重力子、チキン超重力子、ビーフ超ヒッグス粒子、ポーク超ヒッグス粒子、チキン超ヒッグス粒子、ビーフ超ゲージ粒子、ポーク超ゲージ粒子、チキン超ゲージ粒子、ビーフ超フェルミオン、ポーク超フェルミオン、チキン超フェルミオン、ビーフ超ボソン、ポーク超ボソン、チキン超ボソン、ビーフ超クォーク、ポーク超クォーク、チキン超クォーク、ビーフ超レプトン、ポーク超レプトン、チキン超レプトン、ビーフ超素粒子、ポーク超素粒子、チキン超

内容量	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。
内容総量	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
使用上の注意	
原産国名	
製造者	
備考	別記様式一の備考の規定による。
果実飲料	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　「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。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあっては、蓋に表示することができる。
名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	

内容量	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、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。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあっては、蓋に表示することができる。 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、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。
賞味期限	
保存方法	
使用方法	
原産国名	
製造者	
備考	別記様式一の備考の規定による。
豆乳類	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　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。 二　粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、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。
名称	大豆固形分
原材料名	大豆
添加物	
原料原産地名	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
使用方法	
原産国名	
製造者	
備考	別記様式一の備考の規定による。

内容量	二　「ムース」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。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあっては、蓋に表示することができる。 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、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。
賞味期限	
保存方法	
使用方法	
原産国名	
製造者	
備考	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）	
食品	表示禁止事項
農産物及び農産物加工品	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
農産物缶詰及び農産物瓶詰	1　「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2　「天然」又は「自然」の用語 3　トマト果汁飲料における「トマトジュース」、「トマトドリンク」の用語 4　「特級」の用語と紛らわしい用語
乾しいたけ	1　「名産」の用語 2　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
農産物漬物	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ジャム類	1　「特級」の用語と紛らわしい用語 2　二種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が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「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が六十パーセント以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。 3　通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が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
乾めん類	1　「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。 2　産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、ＪＩＳＺ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文字で表示し、「○○」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。
即席めんの類	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っては、「そば」の用語 3　生タイプ即席めん以外のものにあっては、「生タイプ」の用語
マカロニ類	原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては四グラム以上、野菜にあっては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。

凍り豆腐	1　人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語 2　「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語
ハム類	1　「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 2　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
プレスハム	1　別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2　「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3　原料肉を二種類以上使用したものにおける原料肉の一部の名称を特に表示する用語 4　でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ソーセージ	1　別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2　「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3　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 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 5　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
混合ソーセージ	1　別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「ドライソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオナソーセージ」若しくは「レバーソーセージ」、「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 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 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。
ベーコン類	1　「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 2　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	1　食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であって、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語 2　その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を二種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語 3　「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
煮干魚類	1　別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオナソーセージ」、「レバーソーセージ」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 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、同程度の大きさで付してあるものを除く。）
削り	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
ふし、かれぶし、煮干し	2　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っては、一部の魚類の名称を特に表示する用語
塩蔵わかめ	1　塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のものに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語 2　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
乾燥わかめ	1　「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2　「新鮮」その他新しさを示す用語 3　「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 4　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
塩蔵わかめ	1　「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2　「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）

みそ	3　乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語 4　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
しょうゆ	1　食品衛生法施行規則（以下この表において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用したものにあっては、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語 2　「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第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。） 3　醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。 4　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語 1　「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成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。 2　「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 3　混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。） 4　「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）

	5　「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。） 6　「生（き）」（「生引（きびき）き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生（なま）」又は「生引（きびき）き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。 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のうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生（き）」の用語 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（なま）」の用語 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（きびき）き」の用語 7　「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が九グラム以下のものは、この限りでない。 8　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	用語
1　こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、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 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	「超特選」
1　こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、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 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・一を乗じて得た数値以上であるもの 3　さいしこみしょうゆの本醸造方式によるもののうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・一を乗じて得た数値以上であるもの	「特製」、「特吟」その他これに類似するもの
1　こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、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 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・一を乗じて得た数値以上であるもの	「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの
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	「濃厚」

ウスターソース類	1　「純正」その他純粋であることを示す用語 2　「特級」の用語と紛らわしい用語 3　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ドレッシングタイプ調味料及びシーズニングソース	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。
食酢	1　「天然」又は「自然」の用語 2　「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。 3　「純○○酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、一種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、○○に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大

麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。

4　「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。

5　原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあっては当該穀物酢一リットルにつき表示しようとする穀類を一種類で四十グラム以上、当該原材料が果実の場合にあっては当該果実酢一リットルにつき表示しようとする果実の搾汁を一種類で三百グラム以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあっては名称に「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。

6　合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。

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

「天然」又は「自然」の用語

風味調味料

乾燥スープ

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

区分	調理方法に従い調理したスープ千ミリリットル当たりの使用量（無水固形物に換算）
鶏肉	二グラム
牛肉	一グラム
その他二グラムの肉	二グラム
魚介	二グラム
乳及び乳製品	五グラム
ばれいしょ	二十五グラム
とうもろこし	二十グラム
きのこ	二グラム
たまねぎ	二グラム
かぼちゃ	十五グラム
グリンピース	二十グラム
にんじん	七グラム
こまつな	二グラム
チンゲンサイ	二グラム
ほうれんそう	二グラム
その他二グラムの野菜	五グラム
こんぶ	二グラム
その他三グラムの海藻	三グラム
卵	二グラム

乾燥乾燥ポタージュその他のコンソメ

区分	乾燥乾燥ポタージュその他のコンソメスープ
鶏肉	二グラム
牛肉	一グラム
その他二グラムの肉	二グラム
魚介	二グラム
乳及び乳製品	五グラム
ばれいしょ	五グラム
とうもろこし	五グラム
きのこ	二グラム
たまねぎ	二グラム
かぼちゃ	二グラム
グリンピース	二グラム
にんじん	二グラム
こまつな	二グラム
チンゲンサイ	二グラム
ほうれんそう	二グラム
その他二グラムの野菜	二グラム
こんぶ	二グラム
その他三グラムの海藻	三グラム
卵	二グラム

食用油脂

1　「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格（昭和四十四年農林省告示第五百二十三号）に規定する精製サフラワー油、サフラワーサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、精製大豆油、大豆サラダ油、精製ひまわり油、ひまわりサラダ油、精製とうもろこし油、とうもろこしサラダ油、精製綿実油、綿実サラダ油、精製ごま油、ごまサラダ油、精製なたね油、なたねサラダ油、精製こめ油、こめサラダ油、精製落花生油、精製オリーブ油、精製パーム油、精製調合油及び調合サラダ油の規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。

2　「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語

3　原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率が三十パーセント以上六十パーセント未満のものであって当該原料食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料食用油脂の含有率が六十パーセント以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分をいう。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	クルトン四グラム	四グラム	四グラム
穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く。）	ヌードル六グラム	六グラム	六グラム
	—	四グラム	四グラム

（注）乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。

調理

1　冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあっては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。

一　冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻

イ　使用した原材料のうちの一種又は二種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名

冷凍コロッケ	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って、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
冷凍ぎょうざ	冷凍コロッケ
冷凍しゅうまい	「カレー」の用語

二　冷凍コロッケ

2　冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が一・四パーセントに満たない場合の「クリームコロッケ」の用語

3　冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上使用したものについて、食肉のうちの特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュハンバーグ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を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）

4　冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュ

凍ハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語

5　冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の用語（かにの含有率を表示した場合を除く。）

6　冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が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。）

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

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	原材料及び添加物	あんに対し十パーセント
	かに	原材料及び添加物に対し八パーセント
	牛肉	原材料及び添加物に対し八パーセント
	豚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	鶏肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し十五パーセント
	チーズ	原材料及び添加物に対し十パーセント
	その他	原材料及び添加物に対し八パーセント
冷凍しゅうまい	かに	あんに対し十パーセント
	豚肉	あんに対し十五パーセント
	鶏肉	あんに対し十五パーセント
	その他	あんに対し十パーセント
冷凍ぎょうざ	かに	あんに対し十五パーセント
	その他	あんに対し十パーセント
冷凍春巻	かに	あんに対し八パーセント

名称	原材料名	その他あんに対し八パーセント
チルドぎょうざ類	原材料及び添加物	原材料及び添加物に対し十パーセント
	牛肉	原材料及び添加物に対し八パーセント
	豚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	鶏肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	えび	原材料及び添加物に対し十五パーセント
	かに	原材料及び添加物に対し十パーセント
	その他	原材料及び添加物に対し八パーセント
チルドしゅうまい	牛肉	あんに対し十五パーセント
	豚肉	あんに対し十五パーセント
	鶏肉	あんに対し十パーセント
	えび	あんに対し十五パーセント
	かに	あんに対し十パーセント
	その他	あんに対し八パーセント
チルド春巻	牛肉	あんに対し十パーセント
	豚肉	あんに対し十パーセント
	鶏肉	あんに対し十パーセント
	えび	あんに対し十パーセント
	かに	あんに対し八パーセント
	その他	あんに対し十パーセント
チルドぱおず	食肉	三十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十五パーセント
	えび	十パーセント
	かに	八パーセント
	その他	十パーセント

チルド食肉ぱおず　三十パーセント
　牛肉　十五パーセント
　豚肉　十五パーセント
　鶏肉　十五パーセント
　えび　十パーセント
　かに　八パーセント
　その他　十パーセント

チルド食肉春巻　三十パーセント
　牛肉　十パーセント
　豚肉　十パーセント
　鶏肉　十パーセント
　えび　十パーセント
　かに　八パーセント
　その他　十パーセント

チルド食肉しゅうまい　四十パーセント
　牛肉　十五パーセント
　豚肉　十五パーセント
　鶏肉　十パーセント
　えび　十五パーセント
　かに　十パーセント
　その他　十パーセント

チルド食肉ぎょうざ　三十パーセント
　牛肉　十五パーセント
　豚肉　十五パーセント
　鶏肉　十パーセント
　えび　十五パーセント
　かに　十パーセント
　その他　十パーセント

名称	原材料名	あんに占める重量の割合

ドの項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	含有率
チルド食肉ぱおず	食肉	三十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十五パーセント
	かに	十パーセント
	その他	十パーセント
チルド春巻	牛肉	十パーセント
	豚肉	十パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十パーセント
	かに	八パーセント
	その他	十パーセント
チルドしゅうまい	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十五パーセント
	かに	十パーセント
	その他	十パーセント
チルドぎょうざ	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十五パーセント
	かに	十パーセント
	その他	十パーセント

レ　1　二種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉

チ　1　別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語

2　「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

3　原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語

4　魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語

5　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあっては、ソースを含む。）であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

チ　1　別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語

2　「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

3　二種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語

4　魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語

5　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあっては、ソースを含む。）であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

チ　原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第十九のチルドぎょうざ類

トン等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語

2　肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語

3　次の表の上欄に掲げるものにあっては、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物の性質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
混ぜご食肉鳥卵又はんのは魚肉もと類及びど野菜又は果実（まつたけものの及びくりを除く。）スープ	原材料及び添加物	原材料及び添加物に対し十パーセント
	原材料及び添加物	原材料及び添加物に対し十パーセント
	原材料及び添加物	原材料及び添加物に対し三十パーセント
	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し五十パーセント

（コエンザイムＱ10を除く。）

名称	原材料名	割合
野菜又は果実	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	原材料及び添加物に対し三パーセント

4　米飯類にあっては、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

6　「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語

7　「天然」、「自然」及び「完全」の用語

調理食品	1　食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、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って、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
果実飲料	1「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2「天然」、「自然」の用語 3「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。
炭酸飲料	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語

豆乳類	1「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2「天然」又は「自然」の用語
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	1「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2「天然」又は「自然」の用語

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。）であって、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
玄米及び精米	玄米名称	次に定めるところにより表示する。 一　玄米にあっては「玄米」と表示する。 二　もち精米にあっては「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っては「うるち精米」又は「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っては「胚芽精米」と表示する。
	原料玄米	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っては、「単一原料米」と表示し、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、国産品にあっては都道府県

名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっ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、国産品にあっては「国内産　△割」と、輸入品にあっては原産国ごとに「○○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、「○○」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「○○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あっては、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あっては、当該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あっては、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あっては、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（国産品にあっては、農産物検査法（昭和二十六年法律第百四十四号）による証明をいい、輸入品にあっては、輸出国の公的機関等による証明をいう。以下同じ。）を受けた場合にあっては、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っては、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。

内容量	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っては、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。
調製時期、精米時期又は輸入時期	玄米にあっては調製時期を、精米時期にあっては精米時期を、輸入品であって調製時期又は精米時期が明らかでないものにあっ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っ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。
食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号	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。

原材料	シアアレルゲン化合物（特定原材料に由来する旨を、原材料に特定原材料を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が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あっては、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。）を含む食品（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）を表示する。 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あっては、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。 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あっては、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又は2の場合において、当該添加物が、栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャ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。）
輸入年月日	輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日の順で表示する。
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。
加工所の加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変えることをいう。）を行う者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の加工を行う者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の加工を行う者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）を表示する。	加工所の加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変えることをいう。）を行う者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の加工を行う者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の加工を行う者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）を表示する。
使用の方法	食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。
栽培方法	次に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っては、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。
アボカドン（特定原材料に由来する旨を、原材料に特定該食品に含まれる添加物が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あっては、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、	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あっては、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、

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、マロン、メロン、ゴーヤ、もも及びりんご	保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物
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。	食品の特性に従って表示する。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特段の事項がない場合は、これを省略することができる。	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。	1　栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャ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

	加工所の所在地及び食品の加工者の氏名又は名称		食肉アレルゲン（鳥獣の原材料に特定原材料に由来する旨を、原生肉由来する則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。（骨添加物を含むもの及び含むもの臓器に限る。）	保存の方法
っ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。 2　1の規定にかかわらず、防ばい剤又は防かび剤として使用される添加物以外の添加物を含むものにあっては、当該添加物の物質名の表示及び当該添加物に係る別表第七の下欄に掲げる表示を省略することができる。	1　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び加工者表示する。 2　1の規定にかかわらず、加工所の所在地又は加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。	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 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あっては、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。	（鳥獣（特定該食品に含まれる添加物が当該を含む。）に限る。）以下この項においておいて同じ。）	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。

消費期限又は賞味期限	添加物	加工所の所在地及び食品の加工者の氏名又は名称	鳥獣の種類	処理を行った旨
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。	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャ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。	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する。	1　「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2　鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。 3　名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の表示を省略することができる。	処理を行った旨を示す文言を表示する。

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る処理及び成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	飲食に供する際にで中心部まで十分に加熱してその全体召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に熱を要す供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。	「あらかじめ処理してありますの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。）	
生食用で「生食用」、「生のまま食べられまある旨す」等生食用である旨を示す文（牛肉（内字を表示する。臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	
と畜場のとさつ又は解体が行われたと畜所在地の場の所在地の都道府県名（輸入都道府県品にあっては、原産国名）及び名（輸入と畜場である旨を冠した当該と品にあっ畜場の名称を表示する。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。）	
加工施設加工施設の所在地の都道府県名の所在地（輸入品にあっては、原産国名）の都道府及び加工施設である旨を冠した県名（輸当該加工施設の名称を表示する。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。）	
一般的に「一般的に食肉の生食は食中毒の食肉の生リスクがあります」、「食肉（牛	食は食中肉）の生食は、重篤な食中毒を毒のリス引き起こすリスクがあります」クがある等一般的に食肉の生食は食中毒旨（牛肉のリスクがある旨の文言を表示（内臓を除する。く。）であって生食用のものに限る。）

生乳生乳、生乳、生山羊乳、生め山羊乳又は生め水牛乳での牛から搾取したものにあっては、「ジャージー種」等ジャージー種の牛から搾取した旨を示す文字を表示する。	1 「生乳」、「生山羊乳」、「生め山羊乳」又は「生水牛乳」を表示する。 2 生乳のうち、ジャージー種	子供、高「子供、高齢者、食中毒に対する齢者その抵抗力の弱い方は食肉の生食を他食中毒お控えください」、「お子様、おに対する年寄り、体調の優れない方は、抵抗力の牛肉を生で食べないでください」弱い者は等子供、高齢者その他食中毒に食肉の生対する抵抗力の弱い者は食肉の食を控え生食を控えるべき旨の文言を表るべき旨示する。（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
鶏卵のアレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）	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っては、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。
	保存の方法	食品の特性に従って表示する。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特段の事項がない場合は、これを省略することができる。
	賞味期限	1 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、賞味期限の表示は、鶏の殻付き卵が産卵された年月日、採卵した年月日、重量及び品質ごとに選別した年月日又は包装した年月日の文字を冠したその年月日の表示をもって、これに代えることができる（生食用のものを除く。）。
	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。
	採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名	採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名又は名称は、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあ

	使用の方法	食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。
生食用で「生食用」、「生のまま食べられまある旨す」等生食用である旨を示す文（生食用のものに限る。）		
摂氏十度「10℃以下で保存することが望以下で保ましい」の文言等摂氏十度以下存するこで保存することが望ましい旨をとが望ま示す文言を表示する。（生食用のものに限る。）		
賞味期限「賞味期限経過後は、十分に加熱を経過し調理する必要があります」の文た後は飲言等賞味期限を経過した後は飲食に供す食に供する際に加熱殺菌を要する際に加る旨を示す文言を表示する。熱殺菌を要する旨（生食用のものに限る。）		
加熱加工「加熱加工用」等加熱加工用であるる旨を示す文字を表示する。（生食用のものを除く。）		
飲食に供「飲食に供する際には加熱殺菌がする際に必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌加熱殺菌を要する旨を示す文言を要する旨（生食用のものを除く。）		

| | | |

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。）の精巣を原材料とするものに限る。）								
冷凍アレルゲン食品（特定原材料に由来する旨を、原則、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っては、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　当該添加物を含む旨及び当該添加物が当該食品に含まれる添加物のうち、由来する原材料に特定原材料に由来する旨を、原則、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っては、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。	保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	生食用のものにあっては、生食用でないものにあっては、生食用でない旨を示す文言を表示する。	冷凍アレルゲン（特定原材料に由来する旨の表示を省略したものを除く。）	生かきアレルゲン（特定原材料に由来する旨の表示を省略したものを除く。）
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。	当該添加物を含む旨及び当該添加物が当該食品に含まれる添加物のうち、由来する原材料に特定原材料に由来する旨を、原則、物質名の直後に括弧を付して表示する。	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。	品質が急速に劣化しやすい食品又は賞味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。	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャ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。	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。	生食用のものにあっては、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っては、生食用でない旨を示す文言を表示する。	当該添加物を含む旨及び当該添加物が当該食品に含まれる添加物のうち、由来する原材料に特定原材料に由来する旨を、原則、物質名の直後に括弧を付して表示する。

含むもの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あっては、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。	保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物	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
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あっては、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保存の方法の基準に合う方法を表示する。	品質が急速に劣化しやすい食品又は賞味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。	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャ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。	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

別表第二十五（第二十七条関係）

生食用で生食用又は加工用の別を表示するかなる。生食用以外のかきについていかの別	は、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「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。
採取された水域一項の政令で定める市又は特別（生食用の区が、自然環境等を考慮した上ものに限で決定した、採取された水域の範囲を表示する。	都道府県、地域保健法第五条第

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（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類を除く。）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、キウィー、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

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（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

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、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項

切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、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

別記様式一（第八条関係）

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

1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができる。

2 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。

3 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。

4 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合においては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。

5 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おいては、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。

6 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。

7 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記載して表示することができる。

8 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おいては、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。

9 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おいては、同表の中欄に定める事項、第三条第二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。

10 この様式は、縦書きとすることができる。

11 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。

12 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、第二十二条、第三十五条関係）

別記様式二（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

食品関連事業者の
氏名又は名称
住所
又は
主たる
事務所の
所在地
電話番号

栄養成分の項目	単位
エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
飽和脂肪酸	g
炭水化物	g
糖質	g
食物繊維	g
食塩相当量	g
ナトリウム	mg

備考

1 食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第二条第一項に規定する食品関連事業者（以下「食品関連事業者」という。）が、食品表示法第四条第一項の規定に基づき定める食品表示基準（以下「食品表示基準」という。）別表第十一の栄養成分の項目を表示する場合に、この様式を用いることができる。

2 この様式中の栄養成分の項目及び単位は、食品表示基準別表第十一の栄養成分の項目及び単位に対応させて記載すること。

3 栄養成分の項目の欄の「食塩相当量」の次に「（ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）を表示する場合は、「ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）」と記載すること。

4 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示については、食品表示基準別表第十一の備考第二号ただし書の規定により、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示を省略する場合は、この様式中「食品関連事業者の」、「氏名又は名称」、「住所又は」、「主たる事務所の」、「所在地」及び「電話番号」を省略すること。

5 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示については、食品表示基準別表第十一の備考第二号ただし書の規定により、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示を省略する場合は、この様式中「食品関連事業者の」、「氏名又は名称」、「住所又は」、「主たる事務所の」、「所在地」及び「電話番号」を省略すること。

6 栄養成分の項目の欄の「食塩相当量」の次に「（ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）を表示する場合は、「ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）」と記載すること。

7 栄養成分の項目の欄の「食塩相当量」の次に「（ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）を表示する場合は、「ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）」と記載すること。

8 この様式中「食品関連事業者の」、「氏名又は名称」、「住所又は」、「主たる事務所の」、「所在地」及び「電話番号」を省略すること。

別記様式三（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

別記様式三（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

食品関連事業者の
氏名又は名称
住所
又は
主たる
事務所の
所在地
電話番号

栄養成分の項目	単位
エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
飽和脂肪酸	g
炭水化物	g
糖質	g
食物繊維	g
食塩相当量	g
ナトリウム	mg

備考

1 食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第二条第一項に規定する食品関連事業者（以下「食品関連事業者」という。）が、食品表示法第四条第一項の規定に基づき定める食品表示基準（以下「食品表示基準」という。）別表第十一の栄養成分の項目を表示する場合に、この様式を用いることができる。

2 この様式中の栄養成分の項目及び単位は、食品表示基準別表第十一の栄養成分の項目及び単位に対応させて記載すること。

3 栄養成分の項目の欄の「食塩相当量」の次に「（ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）を表示する場合は、「ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）」と記載すること。

4 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示については、食品表示基準別表第十一の備考第二号ただし書の規定により、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示を省略する場合は、この様式中「食品関連事業者の」、「氏名又は名称」、「住所又は」、「主たる事務所の」、「所在地」及び「電話番号」を省略すること。

5 栄養成分の項目の欄の「食塩相当量」の次に「（ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）を表示する場合は、「ナトリウム（食塩相当量に換算する方法により算出した場合に限る。）」と記載すること。

6 この様式中「食品関連事業者の」、「氏名又は名称」、「住所又は」、「主たる事務所の」、「所在地」及び「電話番号」を省略すること。

別記様式四（第二十二条関係）

別記様式四（第二十二条関係）

名称					
消費期限		年	月	日	午後 時まで
賞味期限					
原材料名					

備考

1 「名称」の欄には、「弁当」、「おにぎり」、「サンドイッチ」、「惣菜」、「調理パン」等食品の一般的な名称を記載すること。

2 「原材料名」の欄には、食品に使用した原材料を記載すること。この場合において、食品添加物については、物質名の前又は後に「食品添加物」と記載すること。

3 「消費期限」の欄には、年月日を記載すること。この場合において、食品表示基準別表第十一の備考第二号ただし書の規定により、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示を省略する場合には、この様式中「消費期限」の次に「（製造所固有記号：　）」と記載すること。

4 「賞味期限」の欄には、年月日を記載すること。この場合において、食品表示基準別表第十一の備考第二号ただし書の規定により、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示を省略する場合には、この様式中「賞味期限」の次に「（製造所固有記号：　）」と記載すること。

5 「原材料名」の欄には、食品に使用した原材料を記載すること。この場合において、食品添加物については、物質名の前又は後に「食品添加物」と記載すること。

6 「消費期限」の欄には、年月日を記載すること。この場合において、食品表示基準別表第十一の備考第二号ただし書の規定により、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示を省略する場合には、この様式中「消費期限」の次に「（製造所固有記号：　）」と記載すること。

7 「賞味期限」の欄には、年月日を記載すること。この場合において、食品表示基準別表第十一の備考第二号ただし書の規定により、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに電話番号の表示を省略する場合には、この様式中「賞味期限」の次に「（製造所固有記号：　）」と記載すること。

8 この様式中「食品関連事業者の」、「氏名又は名称」、「住所又は」、「主たる事務所の」、「所在地」及び「電話番号」を省略すること。

9 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。

10 栄養表示の欄外に、栄養成分の項目等を記載すること。