

3 加工食品の表示例

※栄養成分表示は省略しています。

【乾しいたけ】

名 称	乾しいたけ(スライス)
原材料名	しいたけ(菌床)
原料原産地名	国産
内 容 量	100g
賞味期限	平成△年△月
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

薄切りしたものはカッコ書きで「スライス」と記載。

「原木」「菌床」の別を記載。

きのこの加工品は計量法の特定商品のため重量を表示。



【切り干し大根】

名 称	切り干し大根
原材料名	大根
原料原産地名	山形県産
内 容 量	50g
賞味期限	平成△年△月
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

国産でも良い。

乾燥野菜は計量法の特定商品のため重量を表示。



【細竹水煮(瓶詰)】

名 称	細竹・水煮
原材料名	細竹(山形県産)
添加物	酸化防止剤(ビタミンC)
固形量	235g
内容総量	425g
賞味期限	底面に表示
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1
製 造 所	山形県◎◎市■●町2-2-1

農産物缶詰・瓶詰で、充てん液を加えたものは、農産物名の後に「・」を付け充てん液の種類を記載する。

固形物に充てん液を加えて缶や瓶に密封した場合は、「固形量」と「内容総量」を記載する。

常温で保存すること以外に留意事項がない場合は、「保存方法」の欄を省略できる。

表示責任者が製造者で、製造所の所在地を表示する場合、枠外すぐ下に記載。

【ぜんまい水煮】

名 称	ぜんまい水煮
原材料名	ぜんまい / pH調整剤
原料原産地名	山形県産
固形量	235g
賞味期限	平成△年△月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

一括名での表示が認められている添加物の場合は、物質名を記載する必要はない。「/」で原材料と添加物を区別した場合の例。

国産でも良い。

充てん液を除いた重量を記載する。固形物に充てん液を加えて缶・瓶以外のものに密封した場合は、事項名を「固形量」とすることができる。

【もち粉】

名 称	もち粉
原材料名	もち米（国産）
内 容 量	250g
賞味期限	平成△年△月
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

米トレーサビリティ法により、もち米の原産地表示が必要。

粉類は計量法の特定商品のため重量を表示。

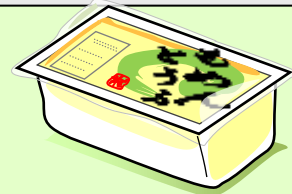
【みそ】

名 称	米みそ
原材料名	米（山形県産）、大豆、食塩
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）
内 容 量	500g
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光を避けて15℃以下で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

名称は「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」「調合みそ」のいずれかを記載する。

遺伝子組換え大豆を使用した場合はその旨を表示する。

みそは計量法の特定商品のため重量を表示。



【豆腐】

名 称	木綿豆腐
原材料名	丸大豆（国産（山形県産、北海道産）、中国産）
添 加 物	凝固剤（塩化マグネシウム）
内 容 量	250g
消費期限	平成△年△月△日
保存方法	冷蔵庫（10℃以下）で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

山形県産50%、北海道産30%、中国産20%の場合の表示例。（国産、中国産）や（山形県産、北海道産、中国産）でもよい。

凝固剤について「塩化マグネシウム（にがり）」と表示することもできる。ただし「にがり」だけの表示は不可。

「1丁」等でも良い。内容量が外見上容易にわかる場合は省略してもよい。

【生切り餅】

名 称	生切り餅
原材料名	水稻もち米（山形県産）、もち米粉（国産）
内 容 量	250g
賞味期限	枠外上部中央に表示
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

もち米は計量法の特定商品のため重量を表示。

欄外に記載する場合は、表示箇所を具体的に記載する。

【みそもち】

名 称	みそもち
原材料名	もち米（山形県産）、砂糖、みそ（大豆・小麦を含む）／調味料（アミノ酸等）
内 容 量	225g
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

調理が必要なもちは、計量法の特定商品である「もち」に含まれるため、重量を表示。



【はちみつ】

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ（国産）
内 容 量	200g
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて常温で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「国産」と表示する場合は、原料蜜のすべてが国内で採蜜されたものであること。

はちみつは計量法の特定商品のため重量を表示。

乳児ボツリヌス症予防のための注意を表示

1歳未満の乳児には与えないでください。

○公正競争規約にも取り決めがあるため注意が必要です。

【ジャム】

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご（アメリカ又は日本）、砂糖、水あめ
添加物	ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）、酸味料
内 容 量	170g
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避け開栓後は冷蔵庫で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

1種類の果実（〇〇）を使用したものは「〇〇ジャム」と、2種類以上の果実等を使用したものは「ミックスジャム」とする。

ゲル化剤は用途名と物質名を併記する。添加物のアレルギーも忘れずに表示する。

ジャムは計量法の特定商品のため重量を表示。



又は表示の場合は一定期間の産地別使用実績の断り書きが必要。

※いちごの産地は平成29年の使用実績順

○公正競争規約にも取り決めがあるため注意が必要です。

【果実飲料】

名 称	りんごジュース(ストレート)
原材料名	りんご（山形県産）／酸化防止剤（ビタミンC）
内 容 量	700ml
賞味期限	平成△年△月
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

りんごの搾汁のみを使用したものは「ストレート」とカッコ書きする。砂糖類や蜂蜜を加えた場合は「りんごジュース(加糖)」と表示する。

酸化防止剤は用途名と物質名を併記。

飲料は計量法の特定商品のため、重量か体積を表示。

※果実飲料とは、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、果汁入り飲料のことです。それぞれの定義を食品表示基準で確認し、該当する名称を記載します。

【クッキー】

名 称	クッキー（ごま味）
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、脱脂粉乳、鶏卵、ごま、食塩
添加物	膨張剤、香料
内容量	5枚
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存。
製造者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「クラッカー」等と一般的な名称を記載する。

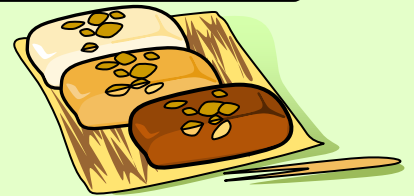
中間加工原材料には製造地を表示。小麦粉は「小麦」の拡大表記、鶏卵は「卵」の代替表記として認められているので、改めて「〇〇を含む」というアレルギー表示は必要ない。ただし、一括表示する場合は、「（一部に小麦・卵・ごまを含む）」と表示が必要。

【くじら餅】

名 称	くじら餅
原材料名	もち米（国産）、砂糖、みそ（大豆を含む）、醤油（小麦・大豆を含む）、くるみ、ごま
内容量	1本
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1
製造所	△△△ △△ 山形県〇〇郡〇〇町〇〇2323

和生菓子の名称は、「どら焼」「さくらもち」「だいふく」「蒸しようかん」「だんご」等、一般的な名称を記載する。「生菓子」「和生菓子」等でもよい。

「〇個」「〇g」等でもよい。



表示責任者が販売者の場合、製造者名と製造所所在地を欄外に記載する。

【蒸しまんじゅう】

名 称	蒸しまんじゅう
原材料名	つぶあん（山形県〇〇市製造）、小麦粉重曹
内容量	6個
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「まんじゅう」「あんまんじゅう」等と一般的な名称を記載する。「生菓子」「和生菓子」等でもよい。

主原料が中間加工原材料の場合は、製造地を標記。「重曹」は添加物なので、原材料と明確に区分して記載する。

小麦粉は「小麦」の拡大表記として認められているので、改めて「小麦を含む」というアレルギー表示は必要ない。

【しそ巻き】

名 称	しそ巻き
原材料名	みそ（大豆を含む、遺伝子組み換えでない）（国内製造）、しその葉、砂糖、ごま、植物油 / 調味料（アミノ酸等）
内容量	12個
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

そうざいの名称は、「煮豆」「煮物」「コロッケ」等、一般的な名称を記載する。「そうざい」でもよい。

「/」で原材料と添加物を区分した場合の表示例。

そうざいの内容量は、〇g、1食、1人前、1個等で表示する。内容量が外見上容易にわかるものは省略することができる。（計量法の特定商品を除く）



【にしん昆布巻】

名 称	にしん昆布巻
原材料名	昆布（国産）、にしん、かんぴょう、しょうゆ、みりん、発酵調味料、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	230g
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

原材料名欄に添加物も記載し、アレルギーを一括表示した場合の表示例。

海藻加工品は計量法の特定商品のため、重量を表示。

【五目豆】

名 称	五目豆
原材料名	大豆（輸入）、人参、蓮根、しいたけ、ごぼう、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、酒、みりん、ごま油、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、乳化剤（大豆由来）
内 容 量	150g
消費期限	平成△年△月△日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「そうざい」でもよい

3カ国以上の外国原産地を輸入と括弧表示できる「大括弧表示」。使用した調味料のアレルギーや添加物も忘れずに表示する。

そうざいの中にも、「煮豆」「佃煮」「きのか加工品」「塩辛製品」等、計量法の特定商品のため、重量を表示しなければならないものがあるので注意。

【おにぎり（こんぶ）】

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯（米（山形県産））、昆布佃煮（大豆・小麦を含む）、のり（国産） / 調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、甘味料（甘草）
消費期限	平成△年△月△日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

米トレーサビリティ法により、ご飯の原産地表示が必要。「ご飯（米（国産））」でもよい。おにぎりののりは原産地表示が必要。

「昆布佃煮」は複合原材料だが、名称からその原材料が明らかであるため、原材料の表示を省略できる。ただし、アレルギーや添加物の表示は省略できない。

内容量が外見上容易にわかるものは省略することができる。

【弁当（透明な容器入りのもの）】

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（米（国産））、おかず（一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カロチノイド）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	平成△年△月△日 20時
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

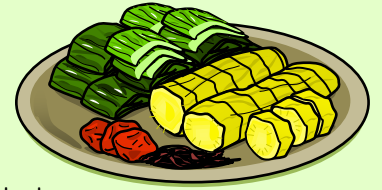
弁当類の名称は、「のり弁当」「とんかつ弁当」「かまめし」「いなりずし」等、一般的な名称を記載。「弁当」でもよい。

外部から見て、その原材料がわかるおかずについては、すべてまとめて「おかず」と表示することができる。ただし、アレルギーや添加物は省略できない。

弁当やそうざいは、必要に応じて時間まで表示したほうがよい。

※外部から見て、その原材料がわかるおかずについては、他にも簡素化して表示する方法があります。透明な容器に入っている、外観から原材料がわからないおかずについては簡素化できません。

《農産物漬物の表示のポイント》



名称について

- 農産物漬物は、種類によって使用できる名称が決まっています。
- 1種類の原材料を漬けたものは、その名称を頭につけることができます。
例：きゅうりしょうゆ漬
- 薄切りしたものには、名称の後に（薄切り）、刻んだり小切りにしたものは（刻み）と表示します。
例：たくあん漬（薄切り）、しょうゆ漬（刻み）

原材料名／添加物について

原材料名は、①漬けた原材料、②漬け原材料、③添加物の順で記載します。

①漬けた原材料 例：なす、きゅうり、大根

漬けた原材料が5種類以上の場合、重量割合の高いものから4種類以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載できます。（内容重量が300g以下の場合、3種類以上を記載し、その他を「その他」と記載。）

②漬け原材料

調味液など漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」と記載した次にカッコ書きで重量割合順にすべて記載します。

③添加物

使用した添加物を重量割合順に記載します。原材料と明確に区分して記載する必要があります。（9ページ参照）

原料原産地名について

- 原料原産地名は、「主な原材料」について記載します。
「主な原材料」とは、重量割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容量300g以下の場合、上位3位）までのもので、かつ、重量割合が5%以上のものです。
- 原料原産地名は、次のように表示します。
○国産品の場合→「国産」（都道府県名、市町村名等でも可）
○輸入品の場合→「原産国名」

内容量について

- 内容量は重量を表示します。原則「調味液を除いた重量」例えば、かす漬けやみそ漬けなら酒かすやみそ等を除いた重量を記載します。
ただし、内容量が外見上容易にわかるものは、内容量の表示を省略できます。この場合、内容量の欄自体を省略します。
- ふくじん漬けや薄切り、細刻、小切りにしたものについては、調味液も含めた重量を記載します。これらの漬物は、内容量を省略できません。

～農産物漬物の定義と名称～

分類	定義	名称	
農産物ぬか漬け類	1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（塩ぬか）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの	ぬか漬	◎
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）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	たくあん漬	◎
農産物しょうゆ漬け類	1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	しょうゆ漬	◎
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの	ふくじん漬	
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたもの	かす漬	◎
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたもの	なら漬	◎
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	刻みなら漬	
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	わさび漬	
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等からし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたもの	山海漬	
農産物酢漬け類	1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの	酢漬	◎
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの	らっきょう酢漬 又は らっきょう甘酢漬	
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの	しょうが酢漬 又は しょうが甘酢漬	◎
農産物塩漬け類	1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	塩漬	◎
梅漬け（小梅を使用したもの）	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	梅漬（小梅漬）	
梅干し（小梅を使用したもの）	梅漬けを干したもの	梅干（小梅干）	
調味梅漬け（小梅を使用したもの）	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅漬（調味小梅漬）	
調味梅干し（小梅を使用したもの）	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅干（調味小梅干）	
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん漬け類、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたもの	みそ漬	◎
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたもの	からし漬	
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたもの	こうじ漬	◎
べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたもの	べったら漬	◎

農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの	もろみ漬	
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）	赤とうがらし漬	◎
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	はくさいキムチ 又は キムチ	◎
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	農産物キムチ	◎
上記以外の農産物漬物類		漬物	◎

※右端欄に◎印のあるものは、(薄切り)や(刻み)の表示が必要です。(26ページ参照)

【なす漬け】

名 称	なす塩漬
原材料名	なす、漬け原材料(食塩、みりん)
添加物	ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、みょうばん、酸化防止剤(V.C)、硫酸第一鉄
原料原産地名	国産
内 容 量	300g
賞味期限	平成〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市〇〇町1-2

定義に合う漬物の名称を記載する。「塩漬」でもよい。

原材料名欄に「なす(国産)」でもよい。

調味液を除いた重量。

常温保存以外の場合は具体的な温度も表示。

【おみ漬け】

名 称	しょうゆ漬(刻み)
原材料名	青菜、大根、にんじん、しその実、みょうが、こんぶ、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、本みりん)
添加物	調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料
原料原産地名	山形県産(青菜、大根)、国産(にんじん)
内 容 量	200g
賞味期限	平成〇年〇月〇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)で保存
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市〇〇町1-2

薄切り、細刻、小切りしたものは、名称の次にカッコ書きで「薄切り」又は「刻み」と記載する。

内容量が300g以下なので、重量割合が上位3位まで、かつ5%以上のものの原料原産地名が必要。

細刻したものであるため、調味液を含めた重量を表示。

【青菜漬け】

名 称	青菜しょうゆ漬
原材料名	青菜（山形県産）、漬け原材料（しょうゆ（小麦・大豆を含む）、食塩、砂糖） / 調味料（アミノ酸等）
内 容 量	200g
賞味期限	平成〇年〇月〇日
保存方法	要冷蔵（10℃以下）で保存
製 造 者	〇〇加工所 代表 □□ □□ 山形市〇〇町 3-3

「しょうゆ漬」でもよい。

原料原産地は「青菜(国産)」でもよい。

使用する調味料の原材料にアレルギーや添加物が表示されていたら、忘れずに記載する。

法人格がない団体の場合、個人名の記載が必要。

県名を省略できるのは、県庁所在地だけ。

【梅干し】

名 称	梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料（食塩） / 調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	山形県産（梅、しそ）
内 容 量	200g
賞味期限	平成〇年〇月〇日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇郡〇〇町 2-3

「/」で原材料と添加物を区分した場合の表示例。

塩漬け類の場合、しそを除いた重量を記載する。調味梅漬け・調味梅干しの細刻したしそ、かつお削りぶし等はそれを含めた重量を記載する。

【白菜キムチ】

名 称	はくさいキムチ
原材料名	白菜（国産）、漬け原材料（赤唐辛子粉、食塩、しょうが、にんにく、にら、砂糖） / 調味料（アミノ酸等）
内 容 量	240g
賞味期限	平成△年△月△日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町 1-1

「キムチ」でもよい。薄切りにした場合は（薄切り）、細刻や小切りにしたら（刻み）と記載。

漬け原材料は省略できないので、使用したものをすべて記載する。

【たくあん漬け】

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料（食塩、米ぬか）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、着色料（黄4）
原料原産地名	山形県産（だいこん）
賞味期限	平成〇年〇月〇日
内 容 量	280g
保存方法	冷蔵庫（10℃以下）で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市〇〇町 1-2

「たくあん漬」と表示できるのはぬか漬け類に該当するものだけ。

「漬物の素」を使用した場合は、その商品に表示された原材料、添加物、アレルギーを原則すべて書き出す。

「1本」は不可。内容量が外見上容易にわかるものは、内容量の欄ごと省略できる。

【よくある質問】

問 加工食品の消費期限や精米の精米年月日等を一括表示欄外に表示することはできますか。

加工食品の消費期限・賞味期限や原料原産地名、また精米・玄米の産年や精米年月日について、あらかじめ一括表示枠内に表示することが困難な場合には、一括表示欄の該当する欄に表示箇所を記載すれば、他の箇所に表示することができます。

この場合、単なる「欄外に記載」「枠外記載」ではなく、「欄外右側に記載」「反対面下部に表示」等具体的な表示箇所を記載してください。

問 山形県産の原材料を使用していることを表示してもよいですか。

特定の原産地のもの、特定の品種・銘柄のもの等「特色のある原材料」を使用したことを強調して表示する場合には、「山形県産□□ 10%使用」のように使用割合を併記します。

表示する割合は、表示する特色のある原材料の①製品に占める割合か、②特色のある原材料と同一の種類原材料に占める割合、のいずれかです。

なお、使用割合が100%の場合は割合表示を省略することができます。

問 製造所固有記号とは何ですか。

食品表示基準では、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示を義務付けています。この「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示を、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができる制度が製造所固有記号制度です。(平成28年4月より新しい製造所固有記号制度になりました)

製造所固有記号の表示は、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合のように、包材の共有化のメリットが生じる場合にのみ認められます。

製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示します。

- ① 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ② 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地

問 どのように、消費期限や賞味期限を設定するのですか。

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、表示責任者である食品関連事業者が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品関連事業者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

詳しくは「食品期限表示の設定のためのガイドライン」や食品製造業者等の業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にしてください。

問 いつまでに新しい基準に基づく表示にすればよいのですか。

2015年4月1日より「食品表示基準」に基づく新しい食品表示制度が始まり、すでに生鮮食品は2016年10月に新基準に切り替わりました。加工食品・添加物は2020年3月31日までが経過措置期間です。

2017年9月に食品表示基準が改正され「新たな加工食品の原料原産地表示制度」が開始しました。2022年3月31日までが経過措置期間です。

経過措置期間内に計画的な切り替えを行いましょう。

【食品表示に関する法令等】

法律名	目的	表示対象	主な表示義務事項
食品表示法	食品を摂取する際の安全性の確保・自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保	販売されるすべての飲食物品	[生鮮食品]名称、原産地等 [加工食品]名称、原材料名、添加物、アレルギー、遺伝子組換え、原料原産地名、内容量、消費・賞味期限、保存方法、製造者等、栄養成分等 [その他]機能性表示食品等
健康増進法	国民の栄養の改善と健康の増進	消費者庁長官の許可を受けた食品	【特別用途食品】乳児、幼児、妊産婦、病者等の発育、健康の保持・回復等に適するという特別の用途について表示できる。
		食品として販売する物	【誇大表示の禁止】健康の保持増進の効果等について、著しく事実に相違する表示や著しく人を誤認させる表示を禁止。
景品表示法 (不当景品類及び不当表示防止法)	公正な競争の確保・一般消費者の利益の保護	事業者が自己の供給する商品等について行う広告その他の表示	【不当表示の禁止】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表示等を禁止。
食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害発生の防止	食品、添加物、器具、容器包装	【虚偽表示等の禁止】公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示・広告を禁止。
計量法	適正な計量の実施の確保	第13条に規定する特定商品(容器包装されたもの)	内容量、表記者の氏名・名称、住所
米トレーサビリティ法 (米穀等の取引の情報の伝達に関する法律)	米穀等に関し、食品としての安全性を欠くものの流通防止・産地情報の提供の促進	米穀、中間原材料、米加工品	取引等の記録の作成・保存。消費者への産地情報の伝達。
牛肉トレーサビリティ法 (牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法)	牛海綿状脳症のまん延の防止・牛肉に係る個体識別のための情報提供の促進	国内で飼養された牛の肉で消費者へ食用に販売・提供されるもの	個体識別番号
JAS法 (農林物資の規格化等に関する法律)	農林物資の品質改善、生産合理化、取引の単純公正化、使用・消費の合理化	日本農林規格(JAS規格)による格付け検査に合格した飲食物品、農林畜水産物等	JAS マークの貼付が認められる。

【公正競争規約】 景品表示法に基づき、内閣総理大臣の認定を受けて、事業者団体等が表示等について自主的に決定したルール。果実飲料等、みそ、ドレッシング類、はちみつ類、トマト加工品など、様々な種類の食品について規約が定められている。

【特別栽培農産物表示ガイドライン】 農薬や化学肥料を削減して栽培された農産物に関するルールが示されている。本ガイドラインにおいて、「無農薬」「減農薬」「無化学肥料」「減化学肥料」の表示が禁止されている。

【食品表示に関する情報】

～消費者庁ホームページ～

- 「食品表示について」 <http://www.caa.go.jp/foods/index.html>
- 食品表示一元化情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>
- ・食品表示法 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130628_houritsu.pdf
 - ・食品表示基準 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150320_kijyun.pdf
 - ・食品表示基準Q & A（総合版）
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_qa-togo.pdf
 - ・食品表示基準に関するガイドライン等について
 - ・食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_GL-nutrition.pdf
 - ・機能性表示食品の届出等に関するガイドライン
<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html#m03>
- 食品の表示に関する制度
- ・食品の期限表示に関する情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index6.html>
 - ・原料原産地表示に関する情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index3.html>
 - ・食品添加物表示に関する情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index11.html>
 - ・アレルギー表示に関する情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>
 - ・健康や栄養に関する表示制度
http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/#m05

【食品表示法についての問い合わせ先】

- 品質に関する事項（名称、原材料、原産地、内容量等の表示について）
- 山形県庁 食品安全衛生課 023-630-2621
 - 村山総合支庁 農業振興課 023-621-8143
 - 最上総合支庁 農業振興課 0233-29-1317
 - 置賜総合支庁 農業振興課 0238-26-6051
 - 庄内総合支庁 農業振興課 0235-66-5497
- 衛生に関する事項（添加物、アレルギー、期限表示等の表示について）
- 山形県庁 食品安全衛生課 023-630-2677
 - 村山保健所 生活衛生課 023-627-1256
 - 最上保健所 生活衛生室 0233-29-1261
 - 置賜保健所 生活衛生課 0238-22-3740
 - 庄内保健所 生活衛生課 0235-66-4934
- 栄養に関する事項（栄養成分等の表示について）
- 山形県庁 健康長寿推進課健康づくりプロジェクト推進室
023-630-2337
 - 村山保健所 地域健康福祉課 023-627-1183
 - 最上保健所 地域保健福祉課 0233-29-1267
 - 置賜保健所 保健企画課 0238-22-3004
 - 庄内保健所 保健企画課 0235-66-4736