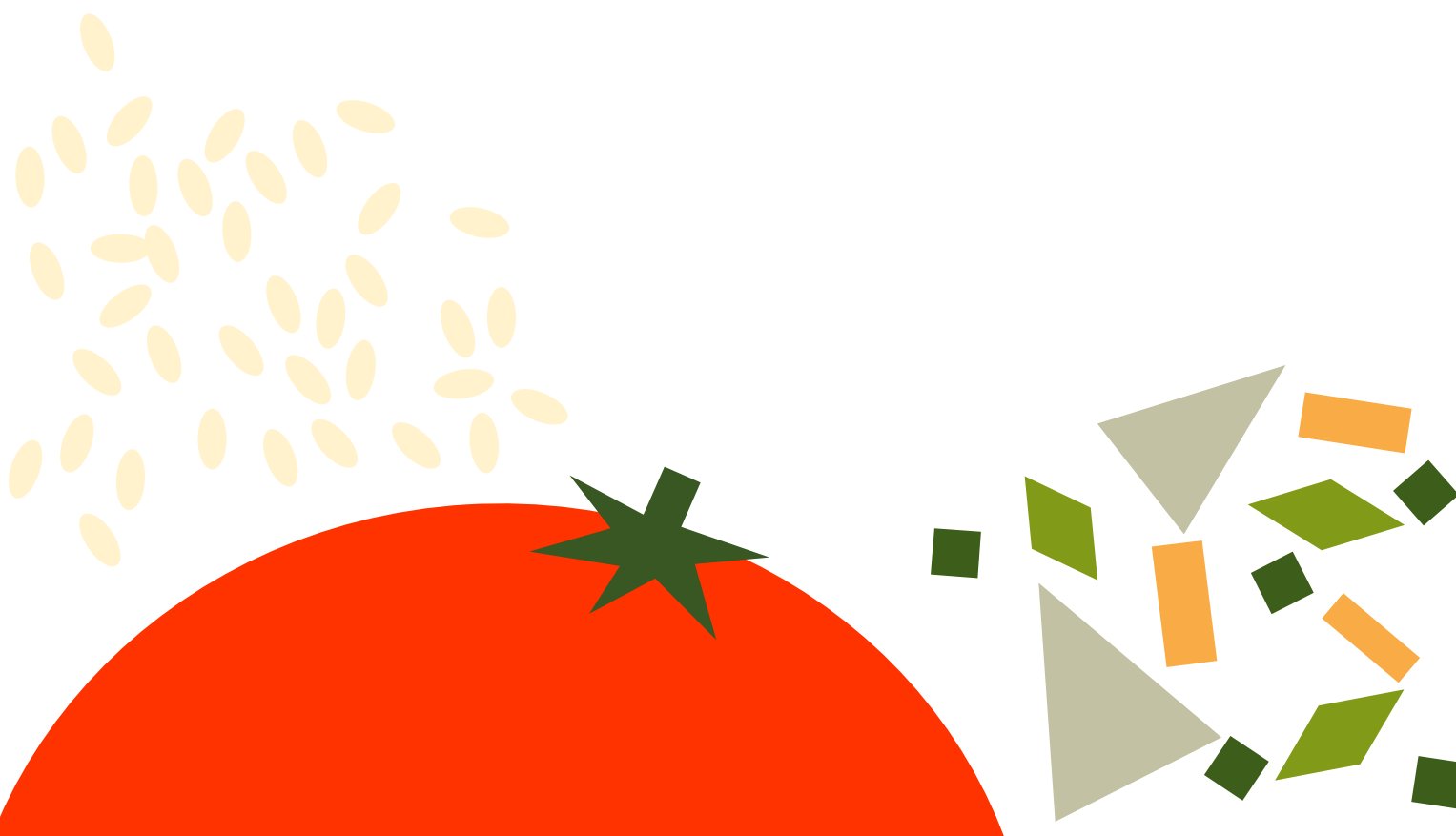




直売所のための

食品表示 ハンドブック

<2026年4月版>



山形県・山形市

はじめに

食品の表示は、食品を摂取する際の安全性を確保するため、また食品を選択する際の情報源として、消費者にとって重要な役割を果たしています。これまで食品の多様化や食品の品質、安全性、健康などに対する消費者の関心の高まりに対応して、関連する複数の法律において表示義務が規定されてきました。そして食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に関する規定が統合されて「食品表示法」となり、平成27年4月の施行に伴い、食品表示基準に基づく新たな食品表示制度がスタートしました。

事業者は、食品についての情報を正しく消費者へ伝えるため、適正な表示を行うことが求められています。このハンドブックは、初めて食品の表示をおこなう方に必要な事項や農産物直売所で取り扱う食品を中心に表示例を掲載しています。適正な表示について理解を深め、正しい知識を得るきっかけとなれば幸いです。



目次

■ はじめに	1
■ 食品の表示のポイント	
I 生鮮食品	3
1 農産物の表示	3
2 玄米・精米の表示	4
3 栄養成分表示	6
II 加工食品	7
1 表示の方法	7
2 表示事項	7
① 名称	7
② 原材料名	7
③ 添加物	8
④ アレルゲン	10
⑤ 遺伝子組換え食品	11
⑥ 原料原産地名	12
⑦ 内容量	15
⑧ 消費期限・賞味期限	15
⑨ 保存方法	15
⑩ 食品関連事業者、製造所等	16
⑪ 栄養成分表示	17
3 加工食品の表示例	19
乾しいたけ、切り干し大根、細竹水煮、ぜんまい水煮、もち粉、 みそ、豆腐、生切り餅、みそもち、はちみつ、ジャム、果実飲料、 クッキー、くじら餅、蒸しまんじゅう、しそ巻き、にしん昆布巻、 五目豆、おにぎり、弁当	
《農産物漬物の表示のポイント》	24
なす漬け、おみ漬け、青菜漬け、梅干し、 白菜キムチ、たくあん漬け	
■ よくある質問	28
■ 食品表示に関する法令等	30
■ 食品表示に関する情報	31
■ 食品表示法についてのお問い合わせ先	32

食品表示のポイント

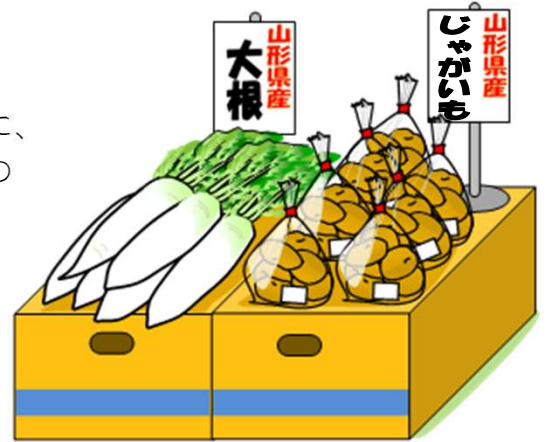
I 生鮮食品

1. 農産物の表示（野菜、果物、雑穀、豆類、きのこ、山菜など）

1 表示の方法

農産物を販売する際は、次のいずれかの方法で表示します。

- 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、容器包装の見やすい箇所に原則8ポイント以上の大きさの文字で表示する。
 - 商品に近接した掲示、その他見やすい場所に立て札やポップ等で表示する。
- ※ 壁やボード等に全商品を一括して名称と原産地を表示することもできます。



MEMO

生産した場所で容器包装に入れずに販売する場合、または設備を設けて飲食させる場合には表示の義務はありません。

2 表示事項

農産物には共通して①名称と②原産地の表示が、特定の食品にはこの2項目に加え③その他必要な事項の表示が必要です。

① 名称

その内容を表す一般的な名称を表示します。

例) きゅうり、ほうれんそう

品種名を表示したい場合は、名称の後にカッコ書きをして表示します。

例) さくらんぼ（佐藤錦）、りんご（ふじ）

② 原産地

原産地は都道府県名を表示します。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もできます。

山形県産
ホウレンソウ

山形県〇〇市産
さくらんぼ（紅秀峰）

※市町村名の表示は任意
※品種名の表示は任意

〇〇県産・△△県産
にんじん

※複数の原産地のものを
混ぜて販売する場合

③ その他必要な事項

食品によっては、個別に表示事項が定められているものがあります。

- 豆類（乾燥して容器包装し密封されたもの）
内容量と販売者の氏名又は名称、住所の表示が必要です。
- しいたけ
栽培方法（「原木」又は「菌床」）の表示が必要です。

小豆
原産地 〇〇県
内容量 500g
販売者 (株)〇〇スーパー
〇〇県〇〇市〇〇町1-1

山形県産
しいたけ（菌床）

◆ **注意** ◆ 次の食品は「加工食品」としての表示が必要です。

- 複数の種類の生鮮食品を切断し混ぜ合わせたもの
例) サラダミックス、フルーツ盛り合わせ 等
 - 加熱処理（ブランチングを含む）をしたもの
例) フキ水煮、ゆでワラビ、たけのこの水煮、ゆで栗、ゆで卵 等
 - 乾燥したもの
例) 乾しいたけ、切り干し大根、干し柿、干しぜんまい、茶 等
 - その他
例) 塩蔵したもの、そば粉、米粉、はちみつ、精麦 等
- ※ 単に水洗いしたもの、切断したもの、凍結したものは生鮮食品です。

2. 玄米・精米の表示（容器包装されたもの）



1 表示の方法

容器包装された玄米・精米を販売する際は、次の方法で表示します。

- 容器包装の見やすい箇所に定められた様式で表示します。
- 文字の大きさは12ポイント以上（内容量 3 kg以下のものは8ポイント以上）の統一のとれた文字で記載します。
- 「産年」「精米（調製）時期」は、該当欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができます。この場合、「枠外記載」「別途記載」等ではなく、「欄外下部に記載」「反対面下部に記載」等と具体的に記載します。

MEMO

あらかじめ容器包装に入れず、量り売り等で販売する場合は、他の農産物と同様に「名称」と「原産地」を表示します。

2 表示事項

容器包装された玄米・精米には、①名称、②原料玄米、③内容量、④精米（調製）時期、⑤販売者の表示が必要です。

① 名称

「玄米」「もち精米」「(うるち)精米」「胚芽精米」のうち該当するものを記載します。

② 原料玄米

単一原料米と複数原料米とで表示事項が異なります。

ア 単一原料米

- 産地、品種、産年が同一であることが農産物検査法などで証明された原料玄米の場合、またはその根拠を示す資料を保管している原料玄米の場合は「単一原料米」と記載し、「産地」「品種」「産年」を併記します。
- 産地は、都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を表示します。

【単一原料米の名称と原料玄米の表示例】

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 山形県	はえぬき	〇〇年産

事項名は「年産」ではなく「産年」です。

「産地」「品種」「産年」を表示できるのは証明を受けた、もしくは根拠資料を保管している場合のみ。

イ 複数原料米

- 単一原料米に該当しない場合は「複数原料米」等と記載し、「産地」「使用割合」を併記します。
- 産地は、国内品は「国内産」、輸入品は「原産国名」を表示します。
- 使用割合は「〇割」と表示します。

MEMO

産地・品種・産年の表示事項の根拠となる資料を保管すれば、農産物検査法による証明を受けていなくても当該産地・品種・産年の表示ができます。また、任意で表示確認方法を表示することが可能です。

【複数原料米の名称と原料玄米の表示例】

(ア) 品種及び産年について根拠資料を保管していない（又は品種及び産年を表示しない）原料玄米で、産地については米トレーサビリティー法により伝達された根拠資料を保管した場合でその確認方法を表示する場合

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			10割
	国内産 〔〇〇県(米トレーサビリティー法による伝達)10割〕			

単一原料米にはなかった「使用割合」を表示します。

() 内の表示確認方法の表示は任意です。

(イ) 産地、品種又は産年が異なる、農産物検査法による証明を受けた原料玄米と、農産物検査法による証明を受けていないが根拠資料を保管している原料玄米を使用した場合でその確認方法を表示する場合

名 称	精 米				
	産地	品種	産年	使用割合	
原料玄米	複数原料米			10割	
	国内産				
	山形県	はえぬき	〇年産		5割
	農産物検査証明による				
	〇〇県	〇〇	〇年産	5割	
	種子の購入記録及び生産記録による確認				

使用割合は「%」ではなく「割」で表示します。

証明を受けた原料玄米についてだけでなく、根拠資料を保管している未検査米についても「産地」「品種」「産年」を記載できます。

③ 内容量

内容量をグラム又はキログラムで単位を明記して記載します。

④ 精米(調製)時期

項目名を「精米時期」（玄米の場合は「調製時期」）とし、精米（調製）した時期を表示します。表示の方法は、年月日表示に加えて年月旬表示が可能です。

例) 令和7年10月10日、令和7年10月上旬、07.10.中旬、2025.10.下旬、25.10.10

※「上旬」とは、月の1日から10日までを、「中旬」とは、月の11日から20日までを、「下旬」とは、月の21日から末日までを指します。

⑤ 販売者

- 販売者の氏名又は名称、住所、電話番号を記載します。
- 販売者が個人の場合は氏名、法人の場合は法人名を記載します。法人格がない団体名や屋号等だけを記載することはできませんが、個人名に併記することができます。

例) 「〇〇農園 代表 山形太郎」

3 その他の表示

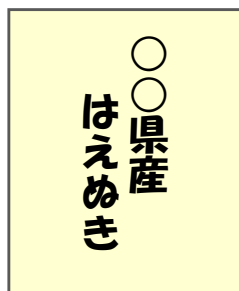
● 「新米」の表示について

生産された年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米、精白され容器包装に入れられた精米には「新米」と表示することができます。

● 一括表示以外の箇所への表示について

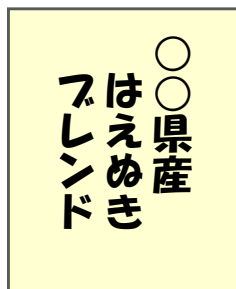
産地・品種・産年を一括表示欄以外の箇所に表示する場合、次のような方法で表示が可能です。

① 単一原料米の場合



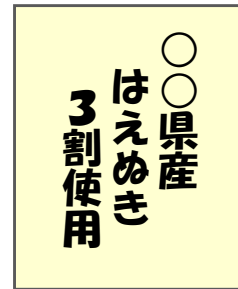
▲事実に基づき一括表示以外の箇所に表示可能

② 複数原料米の場合 (原料の使用割合が5割以上)



▲「ブレンド」等の用語を、産地・品種・産年の表示の中で最も大きい表示以上の大きさで表示します。

③ 複数原料米の場合 (原料の使用割合が5割未満)



▲使用割合を、産地・品種・産年の表示の中で最も大きい表示以上の大きさで表示します。

3. 栄養成分表示

生鮮食品への栄養成分表示は義務ではありませんが、生鮮食品を包装したものに「ビタミンC」など栄養成分*の表示をする場合は、必須5項目を含めた食品の栄養成分値を表示する必要があります。

※「食品表示基準に規定する栄養成分」は18ページ参照。

また、量を強調した表示を行う場合は、含有量の基準を満たす必要があります。

(強調表示の詳細については消費者庁のホームページを参照してください。)

消費者庁 栄養成分表示について

: https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration

山形県産 トマト
ビタミンCたっぷり!

栄養成分表示 (1個当たり)

熱量	〇〇kcal
タンパク質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇.〇g
<u>ビタミンC</u>	<u>〇〇mg</u>

強調した栄養成分だけでなく、
【基本5項目】
①熱量 ②タンパク質
③脂質 ④炭水化物
⑤食塩相当量
をこの順番で表示する。

強調した栄養成分の含有量が、
基準を満たすかチェックする。

◆ 注意 ◆

生鮮食品、加工食品を問わず、食品として販売するものの広告その他の表示（容器包装、POP、チラシ、口頭広告、ホームページ等）に「疲労回復」「血圧を下げる」など健康保持増進効果の表示をして、著しく事実に相違する又は著しく人を誤認させることは、健康増進法で禁止されています。

Ⅱ 加工食品

1 表示の方法

加工食品を販売する際は、次の方法で表示します。

- 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、容器包装の見やすい箇所に定められた様式で表示します。
- 表示に用いる文字は、原則8ポイント以上の大きさの文字を使用します。

例) この文字は8ポイントです。



MEMO

加工食品を容器包装に入れずに販売する場合や設備を設けて飲食させる場合には表示の義務はありません。

次の場合、容器包装に入れていても、一部の表示を省略することができます。ただし、「名称」「添加物」「アレルギー」「消費・賞味期限」「保存方法」「製造者・加工者」など衛生関係の表示は省略することはできません。

- 食品を製造し又は加工した場所で販売する場合

例) 店舗内のバックヤードなどで調理し同一施設で販売する惣菜等

- 不特定多数の者に対して譲渡する場合

2 表示事項

① 名称

- その内容を表す一般的な名称を記載します。
- 農産物漬物、みそ、果実飲料など、使用できる名称が定められている食品があります。定義に合わない製品にはその名称を表示することができません。

POINT

商品名のみを記載することは誤った表示です。名称欄に商品名を表示したい場合は、名称の後にカッコ書きで表示することができます。

例) 豆みそ(田舎味噌)、はくさいキムチ(よっちゃんキムチ)

② 原材料名

- 使用したすべての原材料を、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態※の最も一般的な名称で表示します。
- 原材料に占める重量割合の高いものから順に記載します。

※例えば、まんじゅうを製造する場合に、仕入れたあんを使用するか、自分で製造したあんを使用するかで、原材料名の表示方法が異なります。

- ①仕入れた「あん」を使用する場合

原材料名：小麦粉、あん(小豆、砂糖)、・・・

- ②自ら製造した「あん」を使用する場合

原材料名：小麦粉、小豆、砂糖、・・・

POINT

「庄内柿」や「だだちゃ豆」等は一般的名称ではありません。「柿(山形県庄内町産)」、「枝豆(だだちゃ豆)」のように正しく表示しましょう。

《 複合原材料について 》

まんじゅうの「あん」のように、2種類以上の原材料からなる原材料を「複合原材料」といいます。複合原材料を使用する場合は、その原材料を次のように表示します。

- 複合原材料の名称の次にカッコ書きで、その複合原材料の原材料を重量割合順に記載する。

例) たれ(しょうゆ、はちみつ、発酵調味料、レモン果汁、ごま油)

- 原材料が3種類以上ある場合は、重量割合順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については「その他」と表示することができる。

例) たれ(しょうゆ、はちみつ、その他)

- 次の場合、複合原材料の原材料の表示を省略することができる。

- ① 複合原材料の重量割合が製品全体の5%未満である場合

例) たれ

- ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合

例) しょうゆ、みそ、マヨネーズ、(弁当の中の) 鶏唐揚げ 等

※複合原材料の原材料の表示を省略する場合でも、アレルギーや添加物の表示は省略できません。

③ 添加物

添加物とは、それ自身だけで食品として食べることはなく、食品を製造・加工する時に様々な目的で使用されるものです。

ア 表示の方法

原則、使用したすべての添加物を重量割合の高い順に、a「物質名(又は簡略名、類別名)」、b「用途名併記」、c「一括名」のいずれかで原材料と分けて表示します。

a 物質名(簡略名・類別名)の例

物質名	簡略名又は類別名
サッカリンナトリウム	サッカリンNa
食用赤色2号	赤色2号、赤2
L-アスコルビン酸ナトリウム	アスコルビン酸Na、ビタミンC、V.C
二酸化硫黄	二酸化イオウ、亜硫酸塩
β-カロテン	カロチン、カロテン、カロチノイド色素
硫酸アルミニウムカリウム	カリヨウバン、ミョウバン
酢酸デンプン	加工デンプン
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹

b 用途名併記

用途目的も併せて表示した方がわかりやすい次の8種類については、用途名と物質名を併記します。用途名の後に、物質名をカッコ書きにします。

用途名	表示例
甘味料	甘味料(サッカリンNa)、甘味料(キシリトール)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)
着色料	着色料(クチナシ、カロチン)、着色料(赤2)
保存料	保存料(安息香酸)、保存料(ソルビン酸K)
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	安定剤(増粘多糖類)、ゲル化剤(ペクチン)
酸化防止剤	酸化防止剤(ビタミンC)、酸化防止剤(エリソルビン酸)、酸化防止剤(カテキン)
発色剤	発色剤(亜硝酸Na)、発色剤(硝酸K)
漂白剤	漂白剤(亜硫酸Na)、漂白剤(二酸化硫黄)
防かび剤、防ばい剤	防かび剤(OPP)、防ばい剤(イマザリル)

※甘味料のうち「アスパルテーム」についてはフェニルアラニンを分解できない疾患の方のために「L-フェニルアラニン化合物」を含む旨を表示します。

※物質名に「色」の文字を含む場合は「着色料」の用途名を、「増粘」の文字を含む場合は「増粘剤」、「糊料」の用途名を省略できます。

c 一括名

多種類の物質名を表示するより、目的効果ごと表示した方がわかりやすい次の14種類については、物質名に代えて一括名で表示することができます。

①イーストフード、②ガムベース、③かんすい、④酵素、⑤光沢剤、⑥香料、⑦酸味料、 ⑧軟化剤、⑨調味料(アミノ酸※)、⑩豆腐用凝固剤・凝固剤、⑪苦味料、⑫乳化剤、 ⑬水素イオン濃度調整剤・pH調整剤、⑭膨張剤・膨脹剤・ベーキングパウダー・ふくらし粉

※ () 内は他に「アミノ酸等、核酸(等)、有機酸(等)、無機塩(等)」が使用可能

【添加物の表示例】

(ア) 原材料と添加物の欄をそれぞれ設ける場合

原材料名	いちご、砂糖
添加物	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

事項名は「原材料」ではなく「原材料名」

(イ) 原材料と添加物を記号(/)で区分して表示する場合

原材料名	いちご、砂糖 / ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	----------------------------------

原材料名表示と混ぜず、明確に区別して表示する。

(ウ) 原材料と添加物を改行で区分して表示する場合

原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	-----------------------------------

原材料名の最後に「、」を付けない。

(エ) 原材料と添加物を別欄に表示する場合

原材料名	いちご、砂糖
	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

添加物も重量割合の高い順に表示する。

イ 表示の免除

次の場合、添加物の表示が免除されます。

- 加工助剤(最終製品に残らないもの)
- キャリーオーバー(原材料に含まれていた添加物で効果を発揮しないもの)※1
- 栄養強化目的で使用されるもの(ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類等)※2

※1 最終食品において味覚、嗅覚、視覚等の五感で感知し得る効果を及ぼしている添加物は表示が必要です。また、最終食品の中で原型をとどめている場合には、その部分には添加物の効果があると考えられますので表示が必要です。

※2 次の22品目については栄養強化の目的で使用された場合であっても表示が必要です。

調製粉乳、農産物漬物、ジャム類、乾めん類、即席めん、マカロニ類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、ウスターソース類、乾燥スープ、食用植物油、マーガリン類、調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、果実飲料、豆乳類
--

④ アレルゲン

アレルギー症状を引き起こす原因物質であるアレルゲン（特定原材料）を含む原材料を使用した場合は、含む旨の表示が必要です。

表示が義務づけられたもの (特定原材料)8品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ、カシューナッツ※
表示を推奨するもの (特定原材料に準ずるもの) 20品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※令和8年4月1日施行 経過措置：令和10年3月31日まで

● 表示の方法

- アレルゲンは、「特定原材料」、「代替表記」、「拡大表記」のいずれかで記載します。
- 複合原材料中に含まれている場合は、アレルゲンを含む複合原材料や添加物の直後にカッコ書きで表示します。（個別表示）
- 表示するスペースが小さいなど、特別な場合に限り、欄の最後の一括して表示できる場合があります。（一括表示）

【代替表記・拡大表記の例】

特定原材料	代替表記 (特定原材料と同じものであるとわかる表記)	拡大表記(表記例) (特定原材料を含むことがわかる表記)
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵※	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマイルク、生乳、ガーリックバター、牛乳、プロセスチーズ、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ

※「卵白」や「卵黄」は卵の拡大表記として認められておらず省略できないので、「卵白（卵を含む）」のように表示します。

【複合原材料中に含まれている場合の表示例】

原材料に含む場合には「(〇〇を含む)」、添加物に含む場合には「(〇〇由来)」と表示します。複数の場合は「・」でつなぎます。

原材料名	〇〇、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、△△、ハム(卵・豚肉を含む)、...
添加物	カゼインNa(乳由来)、キチン(かに由来)、...

「乳」を含む表示は、
原材料：「乳成分を含む」
添加物：「乳由来」と表示する。

POINT

- 個別表示の場合、複数の原材料又は添加物に同一のアレルゲンが含まれる場合は、そのいずれか1つを表示すれば、その他の表示を省略できます。
- 一括表示の場合、原材料名に記載されているものも含め、すべて記載します。

◆ 注意 ◆ 忘れていませんか？調味料のアレルゲン

健康被害につながるアレルゲンの表示は省略できません。製造時に使用した調味料に含まれる「アレルゲン」や「添加物」は、原則、すべて書き出します。しょうゆの「小麦」や「大豆」、みその「大豆」、マヨネーズの「卵」など、その調味料の原材料表示をよく確認し、アレルゲンが含まれていたらずに忘れずに記載することが必要です。（「大豆」等の推奨表示もできるだけ記載しましょう。）

⑤ 遺伝子組換え食品

次の9種類の農産物と、その農産物を原材料とする加工食品のうち指定されたものについては、遺伝子組換えの表示が必要です。

○農産物：大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

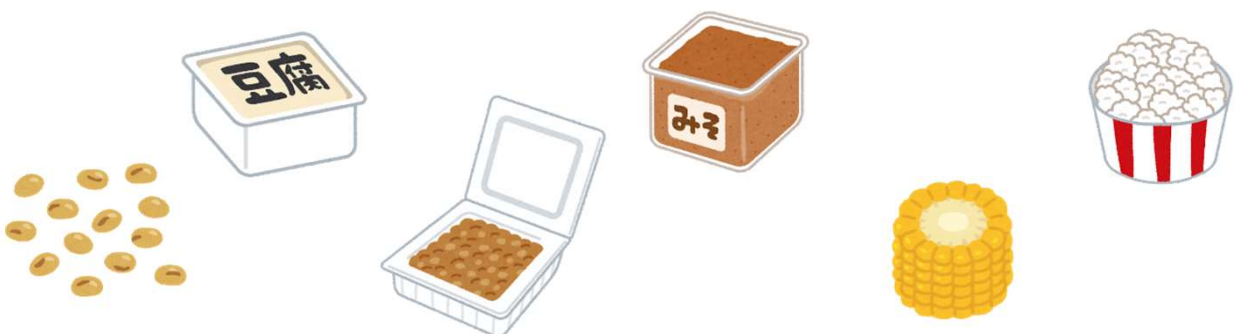
○加工食品：豆腐、おから、みそ、きなこ、ポップコーン、乾燥ばれいしょ等、その主な原材料（重量割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、重量割合が5%以上のもの）について表示が義務付けられています。

● 表示の方法

- ・ 遺伝子組換え食品を使用している場合、原材料名の後ろにカッコ書きでその旨表示します。
- ・ 遺伝子組換え表示は義務表示と任意表示があります。

【義務表示・任意表示の方法】

表示義務	遺伝子組換え食品の使用状況	表示例
義務	遺伝子組換え食品を使用している	大豆(遺伝子組換え)
義務	遺伝子組換えと組換えでない原材料を分別していない	大豆(遺伝子組換え不分別)
任意	遺伝子組換え食品を使用していないが、製造過程等で遺伝子組み換え食品が混入 (分別生産流通管理を行い、混入率を5%以下に抑えている。)	大豆(分別生産流通管理済み)
任意	遺伝子組換え食品を使用していない (混入がないと認められる)	大豆(遺伝子組換えでない) 大豆(非遺伝子組換え)



⑥ 原料原産地名

すべての加工食品について原料原産地表示が必要です。

ア 対象品目

国内で製造または加工された全ての加工食品に表示が必要です。

※ 輸入した食品、容器包装に入れずに販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合、他法令によって表示が義務付けられている場合（米トレ法（P15）、酒税法）、表示を省略できるもの（容器包装の表示可能面積が30cm²以下）は対象外。

イ 対象原材料

- ・ 原則として製品に占める重量割合が上位1位の原材料。
- ・ 次の22食品群については、製品全体に占める重量割合50%以上の原材料について、国別重量順の原産地表示が必要です。
（50%未満で原材料に占める重量割合が第1位のものには一般食品と同様の表示が必要です。）
- ・ 個別に表示対象原材料を定めている5品目についても、国別重量順の原産地表示が必要です。

【22食品群の一覧】

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
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
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
11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
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
14. 合挽肉その他異種混合した食肉
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
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
18. こんぶ巻
19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
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
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

【5品目の一覧】

品目	対 象
農産物漬物	重量割合上位4位(又は3位※)かつ5%以上の原材料
野菜冷凍食品	重量割合上位3位かつ5%以上の原材料
うなぎ加工品	うなぎ
かつお削り節	かつおのふし
おにぎり	のり

※ 内容量が300g以下の場合

ウ 表示方法

「国別重量順表示」を原則とします。できない場合に、「又は表示」「大括り表示」をします。対象の原材料が中間加工原材料の場合は「製造地表示」をします。

● 国別重量順表示

原材料に占める重量割合が高いものから順に国名を表示します。

(ア) 「原料原産地名」欄を設けて表示する（カナダ→アメリカの順の割合で使用）

原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物(大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料(大豆を含む)／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)
原料原産地名	カナダ、アメリカ(豚肉)

(イ) 「原材料名」欄の原材料の後ろにカッコ書きで表示する

原材料名	豚肉(カナダ、アメリカ)、豚脂肪、たん白加水分解物(大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料(大豆を含む)／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)
------	--

POINT

国産品の場合：「国産」（都道府県名、その他一般に知られている地名等も可）
輸入品の場合：「原産国名」（「カナダ」「カナダ産」）
中間加工原材料の場合：「〇〇製造」（「国内製造」「カナダ製造」）

● 又は表示

原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示します。

- 過去の一定期間における産地別使用実績（製造年から遡って3年以内の中で1年以上の実績）又は今後の一定期間における産地別使用計画（当該計画に基づく製造開始日から1年以内の予定）からみて、国別重量順表示が困難な場合に用いることができます。
- 購入伝票など根拠書類の保管が必要です。
- 一定期間使用割合が高い順に表示している旨を表示します。

(ア) 「アメリカ産」と「カナダ産」の豚肉を使用しており、過去の使用実績では「アメリカ産」の方を多く使用している場合

名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、・・・
原料原産地名	アメリカ又はカナダ(豚肉)

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

(イ) 3カ国以上のものを混合し、2カ国以上表示した場合にその他の原産地を「その他」と表示する場合

名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(アメリカ又はカナダ又はその他)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、・・・

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

(ウ) 過去の使用実績等における平均使用割合が5%未満である対象原材料の原産地は、原産地の後に括弧を付して使用割合が5%未満である旨表示します。

名称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産地名	アメリカ産又はカナダ産又は国産(5%未満)

※小麦の産地は、令和〇年の使用実績順

● 大括り表示

3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示します。

- 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合に用いることができます。
- 根拠書類の保管が必要です。

(ア) 大括り表示の例

名 称	ロースハム
原 材 料 名	豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、食塩／調味料(有機酸等)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物
原料原産地名	輸入(豚ロース肉)

(イ) 輸入品と国産品を混合して使用する場合(重量割合が国産>輸入の場合)

名 称	ロースハム
原 材 料 名	豚ロース肉(国産、輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩／調味料(有機酸等)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

● 大括り表示+又は表示

3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示した上で、「輸入」と「国産」を順に「又は」でつないで表示する方法です。

- 過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合に用いることができます。
- 根拠書類の保管が必要です。
- 一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を表示します。

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	輸入又は国産

※小麦の産地は、令和〇年の使用実績順

● 製造地表示

対象となる原材料が中間加工原材料の場合は、中間加工原材料の製造地を表示します。

ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、製造地表示に代えて、原材料名と共にその原産地を表示できます。

(ア) 製造地を表示

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ製造(りんご果汁)

(イ) 原材料の次にカッコをつけて表示

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁(ドイツ製造)、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

(ウ) 中間加工原材料の原料の産地を表示

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ(りんご)、ハンガリー(りんご)

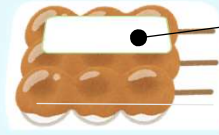
≪ 米トレーサビリティ法における産地情報の伝達について ≫

米加工品については、米トレーサビリティ法で産地情報の伝達が義務付けられています。原材料である米穀の使用割合に関わらず原産地表示が必要です。

【一括表示欄に表示する場合】

名称	米菓
原材料名	うるち米(国産、米国産、その他)、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、...

【欄外に表示する場合】



みたらし団子
国産米使用

【参考】農林水産省 原料原産地表示制度 事業者向け活用マニュアル
https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html

⑦ 内容量

- 内容重量、内容体積または内容数量を単位を付けて記載します。
例) 〇〇g、〇〇kg、〇〇mL、〇L、〇個 等
- 内容量が外見上容易に識別できるものは、内容量の表示を省略できます。この場合欄ごと省略します。(計量法の特定商品については省略できません。)

≪ 計量法の「特定商品」について ≫

計量法第13条で定められた「特定商品」を密封された状態で販売するときは、必ず定められた単位を付けて内容量を表示しなければなりません。また、許容される不足量についても規定されています。

【特定商品の例】精米、精麦、豆類、あん、煮豆、きなこ、米粉、でん粉、野菜缶詰・瓶詰、トマト加工品、きのこの加工品、乾燥野菜、ジャム、乾燥果実、茶、もち、はちみつ、煮干し、みそ 等

⑧ 消費期限・賞味期限

消費期限	品質が急速に劣化する食品について、安全性を欠くこととなるおそれがない期間。消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれがある。 (例) 弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など
賞味期限	品質の劣化が比較的緩やかな食品について、食品の品質の保持が十分に可能な期間。賞味期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではない。 (例) スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など

- 定められた方法で保存した場合の消費期限又は賞味期限を年月日で表示します。
- 賞味期限について、3か月を超えて品質保持が可能なものは、年月だけで表示することができます。その際、その月の月末までが賞味期限となるため、例えば、2024年6月20日が期限となる場合は「2024年5月」と記載します。
- 弁当類については、必要に応じて時間まで表示します。

⑨ 保存方法

- 開封前の保存方法を消費期限・賞味期限にできるだけ近接して記載します。
例) 「10℃以下で保存すること」、「直射日光を避け常温で保存すること」
- 食品衛生法で保存方法の基準が定められている食品については、その基準に従って記載します。特に容器包装詰低酸性食品*については、容器包装のおもて面に「要冷蔵」等の文字をおおむね20ポイント以上の大きさと明確に分かるよう表示しましょう。
- 常温で保存すること以外に留意すべき事項がないものは、保存方法の表示を省略できます。

※「容器包装詰低酸性食品」とは…容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、pH4.6を超え、かつ水分活性が0.94を超え、かつ120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、10℃以下の保存を要する食品。