

はじめての食品表示



食品表示法では、「食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。」と定められています。（食品表示法第5条）

このパンフレットには、消費者向けに販売される食品の表示ルールの基本が記載してありますが、例外規定など説明を省略している部分があります。表示を行う際には、最新の法令等を確認してください。

最新の
法令は

消費者庁 食品表示



で検索してください

1 食品表示が必要ない場合

- 設備を設けて飲食を提供する場合（外食店、出前等）
- 特定かつ少数の者に対して無償で譲渡する場合
- 容器包装に入れられていない加工食品
- 配合飼料など食品でないもの



2 食品の種類（生鮮食品、加工食品、添加物）

生鮮食品 野菜、鮮魚、精肉など加工されていない食品（単に切断、凍結したものを含む）

加工食品 生鮮食品に以下のような処理をした食品

- ・加熱処理 ・湯通し ・日干し等乾燥 ・味付け ・まぶす ・漬ける
- ・異なる種類の生鮮食品を混ぜる（刺身の盛り合わせ、野菜サラダミックス） など

添加物 食品の製造過程において又は加工、保存の目的で食品に使用する物

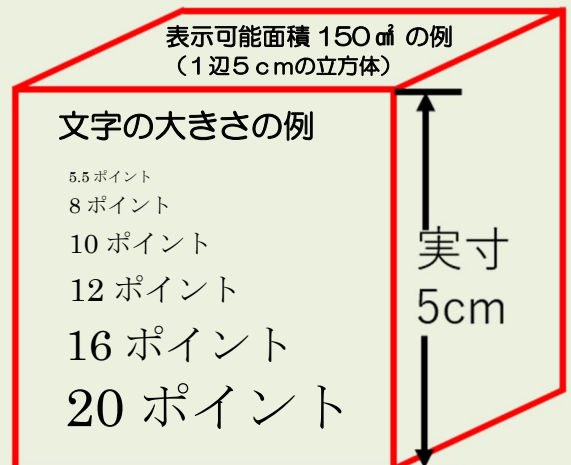
- ・保存料 ・甘味料 ・着色料 ・香料 など

【生鮮食品と加工食品の例】

生鮮食品			加工食品				
単品	切断など	同種混合	加熱	乾燥	味付け・まぶす	漬ける	異種混合
大根	大根おろし	青首大根と三浦大根のサラダ	茹で大根	切干大根	ドレッシングをかけた大根サラダ	たくあん漬	大根とニンジンのサラダ

3 表示の文字サイズ

- 原則 8ポイント以上
 - 表示可能面積*が150cm²以下 5.5ポイント以上
 - 内容量が3kg以上の容器包装入り玄米・精米 12ポイント以上
- *ラベル面積ではなく、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積です。



生鮮食品〔農産物〕

① 名称

一般的な名称を表示



② 原産地

- 国産品→都道府県名を表示
(市町村名その他一般に知られている地名でも可)
- 輸入品→原産国名を表示
(一般に知られている地名でも可)

③ 栽培方法(しいたけのみ対象)

- 原木栽培→「原木」と表示
- 菌床栽培→「菌床」と表示
- 原木栽培と菌床栽培を混合した場合
→重量の割合の高い順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示



※しいたけの原産地は「植菌地」を表示
(「収穫地」を併記することは可)

【注意】豆類(枝豆等の未成熟な豆類を除く)を容器包装で密封した場合には、内容量と食品関連事業者(販売者等)の表示が必要です。

生鮮食品〔容器包装入りの玄米・精米〕

※容器包装に入れられたものが対象です。それ以外は〔農産物〕を参照してください。

① 名称

- 玄米の場合→「玄米」と表示
- もち精米の場合→「もち精米」と表示
- うるち精米の場合→「うるち精米」又は「精米」と表示
- 胚芽を含む精米が全体の80%以上の場合→「胚芽精米」と表示



② 原料玄米

- 産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米
→「単一原料米」と表示した上で、「産地」「品種」「産年」を表示
- 上記以外のもの
→「複数原料米」等原料玄米の産地、品種、産年が同一でない旨を表示した上で、その「産地」及び「使用割合」を表示

③ 内容量

グラム又はキログラムで表示

④ 精米時期(玄米は「調製時期」)

「年月上旬/中旬/下旬」又は、「年月日」で表示

⑤ 販売者

氏名/名称、住所及び電話番号を表示

【表示例】

単一原料米の場合

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米(農産物検査証明済) 千葉県 コシヒカリ 〇〇年産		
内容量	〇kg		
精米時期	〇〇年〇〇月〇旬		
販売者	株式会社〇〇〇米店 千葉県〇〇市〇〇町△△-△ 電話番号 〇〇〇(〇〇〇) 〇〇〇〇		

複数原料米の場合

名称	精米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産 10割 (千葉県産 コシヒカリ 〇〇年産 8割 農産物検査証明による 〇〇県産 〇〇ニシキ 〇〇年産 2割 種子の購入記録及び生産記録による確認)			
	内容量 〇kg			
精米時期	〇〇年〇〇月〇旬			
販売者	株式会社〇〇〇米店 千葉県〇〇市〇〇町△△-△ 電話番号 〇〇〇(〇〇〇) 〇〇〇〇			

※産地、品種又は産年の全部又は一部を表示する場合において、その表示事項の根拠となる情報の確認方法を表示することができる。

生鮮食品〔畜産物〕

① 名 称

一般的な名称を表示



② 原 産 地

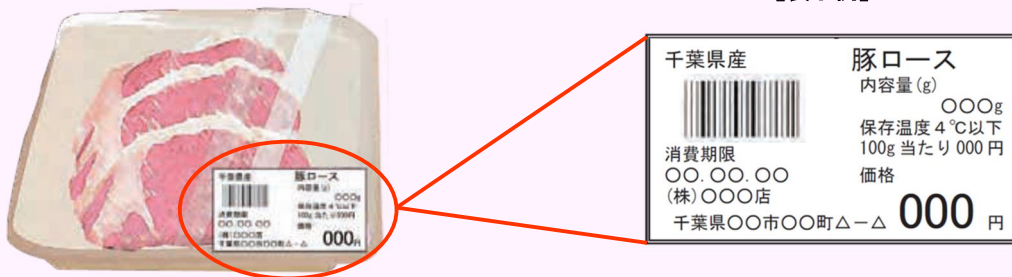
※飼養期間が最も長い国が原産地

○国産品→「国産」である旨を表示

(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でも可)

○輸入品→「原産国名」を表示(国名以外の地名は不可)

【表示例】



【注意】容器包装に入れて販売する場合には、上記のほかにも必要な表示事項があります。

○食肉：保存方法、期限表示、鳥獣の種類、内容量、食品関連事業者など

○鶏卵：保存方法、期限表示、採卵者の氏名/名称及び採卵施設の所在地など

生鮮食品〔水産物〕

① 名 称

一般的な名称を表示

【注意】名称と水域名は水産庁が策定したガイドラインを参考に表示してください。
「魚介類の名称のガイドライン」
「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」

② 原 産 地

○国産品→水域名又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名)を表示

(水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名でも可)

○輸入品→原産国名を表示(水域名の併記も可)

③ 解 凍

凍結させたものを解凍した場合は、「解凍」と表示



④ 養 殖

養殖されたものは、「養殖」と表示

【注意】容器包装に入れて販売する場合には、上記のほかにも必要な表示事項があります。

○冷凍貝柱、冷凍えび：内容量、食品関連事業者

○切り身又はむき身の魚介類(ふぐ、生かきを除く)：保存方法、期限表示、生食用であるかないかの別、加工者の氏名/名称及び加工所の所在地 など

○ふぐ、生かきの表示については、保健所に確認してください。

① 名称

一般的な名称を表示（一部の食品には名称の指定あり）

【製造した場所で販売する場合】

②、③、⑥、⑨、⑩、⑫の表示は不要です。

※11 ページに該当する食品は、⑥が必要です。

② 原材料名

使用した原材料を原材料に占める重量割合の高い順に、最も一般的な名称で表示（加工食品を仕入れて原材料として使用する場合は、6 ページを参照）

③ 原料原産地名

国内で製造された全ての加工食品に、原則、重量順1位の原材料について表示（詳細は6～9ページを参照）

④ 添加物

使用した添加物を添加物に占める重量割合の高い順に、添加物の物質名を表示
ただし、下記の表に掲げる8種の用途で使用される添加物は、用途名と物質名を併記

用途名	表示例
① 甘味料	甘味料（ステビア）
② 着色料	着色料（赤2）
③ 保存料	保存料（安息香酸）
④ 増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	増粘剤（アラビアガム）
⑤ 酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）
⑥ 発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
⑦ 漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
⑧ 防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（イマザリル）

【注意】

添加物の無添加・不使用表示する場合は、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に沿って表示しましょう。

⑤ アレルゲン表示

アレルギーの原因となる食品が含まれる場合は、原材料名欄・添加物名欄に表示
○義務表示



【注意】令和5年3月「くるみ」が義務表示になりました。
(経過措置期間 令和7年3月末まで)

○推奨表示



【表示方法】

原則：個々の原材料・添加物の直後に（ ）書き（繰り返し表示になるアレルゲンは省略可）

原材料名	小麦粉（国内製造）、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）／香料、レシチン（大豆由来）
------	--

例外：個別表示によりがたい場合やなじまない場合には、最後にまとめて（ ）書き

原材料名	小麦粉（国内製造）、牛乳、砂糖、卵黄／香料、レシチン、（一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む）
------	--

⑥ 内 容 量

- 固形物に充てん液を加えた缶詰・瓶詰 ⇒ 固形量及び内容総量を質量の単位で表示
11ページに該当する食品 ⇒ 指定された単位で表示
上記以外の食品 ⇒ 重量、体積又は数量を、単位を明記して表示

⑦ 期 限 表 示

品質が急速に劣化しやすい食品は、消費期限を「年月日」の順で表示
それ以外の食品は、賞味期限を「年月日」の順で表示
(製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3か月を超える場合、「年月」の表示でも可)

⑧ 保 存 方 法 食品の特性に従って保存方法を表示

⑨ 原 産 国 名 輸入品の場合、原産国名を表示

⑩ 食 品 関 連 事 業 者

表示内容に責任を有する者(販売者、製造者、加工者、輸入者)の氏名/名称及び住所を表示

⑪ 製 造 所 等 ※⑩と同一の場合は省略可

所在地 : 原則、都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示
氏名又は名称 : 個人の場合は個人名を、法人の場合は法人名を表示(屋号のみの表示は不可)

⑫ 栄 養 成 分 の 量 及 び 熱 量

- 可食部分の100g、100ml、1食分、1包装、その他1単位当たりの量で表示
○義務表示 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(順番の変更は不可)
○推奨表示 飽和脂肪酸、食物繊維
○任意表示 n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、
ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類

【栄養成分の量及び熱量の省略が可能な場合】

①極めて短期間で原材料が変更されるもの 例：日替わり弁当(サイクルメニューを除く)
②酒類
③栄養の供給源としての寄与の程度が小さい
④容器包装の表示可能面積が概ね30cm ² 以下
⑤消費税法第9条第1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
⑥中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者が販売するもの(当分の間)

※強調表示(「鉄分豊富」、「減塩」等)を含め、栄養表示をしようとする場合は、省略できません。
※日本食品標準成分表2020年版による計算値等、合理的な推定値により栄養成分表示を行う場合は、「推定値」
「この表示値は、目安です。」の文言を含む必要があります。また、根拠資料の保管が必要です。
※強調表示及び栄養機能食品として表示する場合等は、定められた方法により得られた値を表示する必要があります。

【表示例】国内製造された菓子

名 称	焼菓子	栄養成分表示1本(25g)当たり	
原材料名	小麦粉(国内製造)、牛乳、砂糖、卵黄(卵を含む)	熱 量	116kcal
添加物	香料、レシチン(大豆由来)	たんぱく質	5g
内容量	1本	脂 質	8g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日	炭水化物	7g
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。	食塩相当量	0.1g
販売者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇1-1	この表示値は、目安です。	
製造者	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123		

複合原材料で原材料名を表示する場合の記載方法

複合原材料とは、「2種類以上の原材料からなる原材料」のことをいいます。



【複合原材料の記載方法（巻き寿司に使用したなめろうペースト）】

重量順	1位	2位	3位	4位	5位
原材料	アジ	ねぎ	みそ	みょうが	しょうが
重量割合	80%	8%	5%	4%	3%

なめろうペースト（アジ、ねぎ、みそ、みょうが、しょうが）

複合原材料名

複合原材料の原材料名（重量の割合の高い順）

【注意】

アレルギーと添加物は省略できません。

【複合原材料の原材料名を省略する場合】

	一部省略する場合	全て省略する場合
条件	複合原材料の原材料が3種類以上	①製品に占める複合原材料の重量割合が5%未満 又は ②複合原材料の名称からその原材料が明らか
表示	当該複合原材料の原材料に占める重量割合の順位が3位以下かつ当該割合が5%未満である原材料を「その他」と表示可能	当該複合原材料の原材料表示を省略可能
例	なめろうペースト（アジ、ねぎ、みそ、 その他 ）	なめろうペースト

Point!!

原材料が明らかとは...

- ①主要原材料が明示されている（例：鶏唐揚げ、さば味噌煮）
- ②主要原材料を総称する名称が明示されている（例：ミートボール、植物性たんぱく加水分解物）
- ③食品表示基準、JAS規格、公正競争規約に定義がある（例：しょうゆ、マヨネーズ、ロースハム）
- ④一般に原材料が明らか（例：がんもどき）

加工食品の原料原産地の表示方法

1 原料原産地表示が必要な食品

国内で製造された全ての加工食品

2 原料原産地の表示方法

使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（以下「対象原材料」）に原産地の表示をします。（9ページ下方の個別5品目は固有の表示ルールあり）

※酒税保全法又は米トレーサビリティ法に基づく産地表示が必要な原材料は、各法律に基づいて表示します。

	対象原材料が生鮮食品	対象原材料が中間加工食品
記載方法	対象原材料名（〇〇） 原材料名 豚肉（ 国産 ）、…	対象原材料名（〇〇製造） 原材料名 小麦粉（ 国内製造 ）、…
〇〇に入る地名	「国産」「日本」など国産であることを表示 国産である旨に代えて、下記の表示でも可 農産物 都道府県名 その他一般に知られている地名 畜産物 主たる飼養地が属する都道府県名 その他一般に知られている地名 水産物 生産（採取及び採捕を含む）した水域の名称 水揚げした港名 水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名 その他一般に知られている地名	「国内製造」と表示 都道府県名その他一般に知られている地名による表示でも可 例：小麦粉（千葉県製造） 中間加工食品に使用された生鮮食品の産地を表示する場合 × 小麦粉（国産） ○ 小麦粉（小麦（国産））
輸入品	原産国名を表示 対象原材料が水産物の場合は、水域名の併記が可能	「〇〇製造」と製造国名を表示 例：小麦粉（アメリカ製造）

Point!!

「国産」と「国内製造」

「国産」は、原材料が生鮮食品であり、その産地が日本であることを示します。
「国内製造」は、原材料が加工食品であり、国内で作られたことを示します。（製造地表示）
その加工食品に使われた生鮮食品の産地が国産であるという意味ではありません。

加工食品の原料原産地の表示方法（続き）

3 原産地が2以上ある場合

9ページに掲載の22食品群のうち、原材料及び添加物に占める重量割合が最も高い生鮮食品の重量割合が50%以上の場合、下記の大括り表示（「輸入」）は使えません。

表示例+表示する場合の条件		表示の意味		
国別重量順割合	<table border="1"> <tr> <th>原材料名</th> <td>豚肉（国産、デンマーク）、…</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> 表示している産地はどの時期も必ず使用 使用している産地の重量順は常に固定 	原材料名	豚肉（国産、デンマーク）、…	
	原材料名	豚肉（国産、デンマーク）、…		
	<table border="1"> <tr> <th>原材料名</th> <td>豚肉（国産又はデンマーク）、…</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> 1年のうち、産地の切り替え等で重量順が変動し、国別重量順割合表示が困難 表示している全て又は一部の産地を使用 表示にない産地は使用不可 	原材料名	豚肉（国産又はデンマーク）、…	<p>※表示にない産地は使用不可</p>
	原材料名	豚肉（国産又はデンマーク）、…		
<table border="1"> <tr> <th>原材料名</th> <td>豚肉（輸入）、…</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> 1年のうち、3か国以上の外国の産地の重量順が変動し、国別重量順割合表示が困難 国産品は使用せず、輸入品のみを使用 	原材料名	豚肉（輸入）、…	<p>3か国以上で変動あり</p>	
原材料名	豚肉（輸入）、…			
<table border="1"> <tr> <th>原材料名</th> <td>豚肉（国産、輸入）、…</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> 1年のうち、3か国以上の外国の産地の重量順が変動し、国別重量順割合表示が困難 国産品と輸入品をどの時期も必ず使用 国産品と輸入品を比較した場合、重量順が常に固定 	原材料名	豚肉（国産、輸入）、…		
原材料名	豚肉（国産、輸入）、…			
<table border="1"> <tr> <th>原材料名</th> <td>豚肉（国産又は輸入）、…</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> 大括り表示でも表示が困難 	原材料名	豚肉（国産又は輸入）、…		
原材料名	豚肉（国産又は輸入）、…			

Point!! 「、」と「又は」

「、」でつなぐ場合、産地は実際に使用した順で記載され、必ず使われていることを示します。「又は」でつなぐ場合、産地の使用実績（計画）を基に表示しているため、商品によっては、表示順と実際の重量順が異なることや、一部の産地が使用されていないこともあります。

①原則：国別重量順表示

【表示方法】

対象原材料に占める重量の割合の高い原産地から順に表示

原産国が3か国以上ある場合、3か国目以降を「その他」と表示することが可能

【例】

【表示の根拠となる資料を保管してください】

原材料名	豚肉（国産、A国、その他）、…
------	-----------------

②例外1：又は表示

【表示方法 | 下記のA~Dに従って表示】

- A) 一定期間使用割合*の高い原産地から順に「又は」の文字を用いて表示
- B) 一定期間使用割合の高い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
- C) 一定期間使用割合が5%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5%未満である旨を表示
- D) 原産国が3か国以上ある場合、3か国目以降を「その他」と表示することが可能

【例】

【保管が必要な資料 | 一番下を参照】

原材料名	豚肉（国産又はA国又はその他）、…
------	-------------------

①、②、③、④

豚肉の産地は、〇〇年から1年の取扱実績順

③例外2：大括り表示

【表示方法】

原産国名の表示に代えて、対象原材料が生鮮食品である場合は「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合は「外国製造」等と表示

【例】

【保管が必要な資料 | 一番下を参照】

原材料名	豚肉（国産、輸入）、…
------	-------------

①、②、③

④例外3：「又は表示」と「大括り表示」の併用

【表示方法 | 下記のA~Cに従って表示】

- A) 対象原材料が生鮮食品である場合は「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合は「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
- B) 一定期間使用割合の高い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
- C) 一定期間使用割合が5%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5%未満である旨を表示

【例】

【保管が必要な資料 | 一番下を参照】

原材料名	豚肉（国産又は輸入）、…
------	--------------

①、②、③、④

豚肉の産地は、製造年の使用計画順

※「一定期間使用割合」…製造年から遡って3年以内の使用実績又は製造日から1年以内の使用計画における対象原材料に占める重量の割合

例外表示時に保管が必要な資料

- ①次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料
 - ア 表示をする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）
 - イ 産地別使用実績（計画）の基礎となる一定期間（以下「過去又は今後の一定期間」）
- ②過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切り換えがあることを示す資料
- ③使用実績（計画）をどのような単位（一製品ごとか、同様の製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料
- ④過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料

食品表示基準 別表第15に掲げる加工食品

① 22 食品群（原材料及び添加物に占める重量割合が最も高い生鮮食品の割合が50%以上であるもののみ）

原産地が複数国ある場合、大括り表示（「輸入」）は使えません。

なお、5・8・9の食品群は、対象原材料が中間加工食品の場合、その中間加工食品に占める重量順位が1位の生鮮食品に対して原料原産地を表示する必要があります。【例：黒糖（さとうきび（国産））】

農産加工食品	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） 乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、乾燥ねぎ、かんしょ蒸し切り干し、蒸干大根、干し芋、乾燥スイートコーン、干し柿、干しぶどう 等
	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） 塩蔵きのこ、塩蔵山菜ミックス 等
	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） ゆでたたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、生あん、乾燥あん 等
	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） カット野菜ミックス、野菜サラダ（生鮮食品のみで構成されたものに限り）、カットフルーツミックス 等
	5	緑茶及び緑茶飲料（荒茶の原材料の重量割合が50%以上であるものに限り） 煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、粉末茶、インスタントティー、緑茶飲料 等
	6	もち（米穀の重量割合が50%以上であるものに限り） まるもち、のしもち、切りもち、鏡餅、草餅、豆餅 等
	7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類 いりさや落花生、いり落花生、味付け落花生、あげ落花生、いり大豆 等
	8	黒糖及び黒糖加工品（黒糖の原材料の重量割合が50%以上であるものに限り） 黒糖みつ、黒糖菓子、加工黒糖 等
	9	こんにやく（こんにやくいも（こんにやく粉の原材料のこんにやくいもを含む）の重量割合が50%以上であるものに限り） 板こんにやく、玉こんにやく、さしみこんにやく、糸こんにやく、しらたき 等
畜産加工食品	10	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く） しお・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、みそ漬けした豚肉 等
	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） ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等
	12	表面をあぶった食肉 牛肉のたたき（生食用食肉の規格基準を満たすもの） 等
	13	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く） 衣をつけた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉 等
	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） 牛・豚合挽肉、豚・鶏合挽肉、成形肉（サイコロステーキ）、焼肉セット（異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限り） 等
水産加工食品	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） みがきにしん、たづくり（素干しのもの）、たたみいわし、するめ、丸干しいわし、さば開干し、煮干いわし、ちりめんじゃこ、しらす干、干ばたて貝柱、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき 等
	16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 塩さんま、塩さば、塩かすのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう 等
	17	調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと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） まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいの味噌漬け、もずく酢、味付けめかぶ、食用油脂を加えたまぐろのすき身 等
	18	こんぶ巻（こんぶの重量割合が50%以上であるものに限り）
	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） ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引き 等
	20	表面をあぶった魚介類 かつおのたたき 等
	21	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く） 衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ 等
その他	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） ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されているもの） 等

② 個別5品目

別途表示ルールがあります。（食品表示基準第3条2項 原料原産地の2～7項）

① 農産物漬物 ② 野菜冷凍食品 ③ うなぎ加工品 ④ かつお削りぶし ⑤ おにぎり(のり)

加工食品の表示確認

○義務表示

名称	<input type="checkbox"/>	商品の固有名ではなく、一般的な名称を表示している
原材料名	<input type="checkbox"/>	使用した原材料を重量順に全て表示している
	<input type="checkbox"/>	複合原材料名の後にかっこ書きで、複合原材料の原材料を重量順に表示している（6ページ参照）
原料原産地名	<input type="checkbox"/>	国内製造の食品に、重量順1位の原材料の産地を表示している
添加物	<input type="checkbox"/>	原材料と明確に区分し、原材料の後に使用した重量順に表示している
	<input type="checkbox"/>	特定の用途で使用する添加物について、用途名を併記している
アレルギー表示	<input type="checkbox"/>	含まれるアレルギー物質の表示漏れはない（中間加工原材料は注意）
内容量	<input type="checkbox"/>	重量（g又はkg）、体積（ml又はℓ）、数量（個数等）の単位で表示している
	<input type="checkbox"/>	11ページに該当する食品の場合、指定された単位で表示している
期限表示	<input type="checkbox"/>	消費期限又は賞味期限を「年月日」の順で表示している（輸入品は注意）
	<input type="checkbox"/>	枠外に表示する場合、「枠外上部に表示」などと明示している
保存方法	<input type="checkbox"/>	開封前の保存方法を表示している
食品関連事業者	<input type="checkbox"/>	事項名を「販売者」「製造者」「加工者」「輸入者」のいずれかにしている
製造所等	<input type="checkbox"/>	所在地…都道府県名から番地までを正確に表示している
	<input type="checkbox"/>	氏名/名称…個人は氏名、法人は登記された正式名称を表示している
栄養成分表示	<input type="checkbox"/>	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分をこの順番通りに表示している

○任意表示

特色のある原材料	<input type="checkbox"/>	使用割合が100%未満である場合、使用割合を併記している
栄養成分表示	<input type="checkbox"/>	たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量以外の栄養成分を表示する場合に、基準に沿って適切に表示している
栄養強調表示	<input type="checkbox"/>	栄養成分について以下のような表示をする場合に、基準を満たしている
		○高い旨の表示（「高」「豊富」「たっぷり」等）
		○低い旨の表示（「低」「控えめ」「ライト」等）
		○含む旨の表示（「入り」「使用」「添加」等）
		○含まない旨の表示（「無」「ゼロ」「フリー」等）
		○強化された旨の表示（「○○g（%）強化」「増」「アップ」等）
		○低減された旨の表示（「○○g（%）減」「オフ」「カット」等）
栄養機能食品	<input type="checkbox"/>	栄養機能について、表示したい栄養成分の量が基準を満たしていて、表示すべき事項が全て表示されている

○禁止表示

優良誤認	<input type="checkbox"/>	実際の物よりも著しく良いものと誤解させる表示をしていない 例：天然うなぎ使用と表示しながら、実際には養殖物を使用
内容物誤認	<input type="checkbox"/>	事実と異なる表示をしていない 例：白ワイン使用と表示しながら、実際には清酒を使用
矛盾した用語	<input type="checkbox"/>	一括表示欄の中の表示とそれ以外の箇所の表示が矛盾していない 例：添加物不使用と包装に表示しているが、着色料としてイカ墨を使用
保健機能食品と紛らわしい表示等	<input type="checkbox"/>	保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品）でない食品に、保健機能食品であると紛らわしい名称、栄養成分の機能、特定の保健の目的が期待できる旨を表示していない 例：機能性表示食品の届出をしていない食品に、「機能性食材」と表示 ※機能性表示食品、栄養機能食品についても、個別に禁止事項あり

計量法により内容量の表示義務がある食品

下記の食品のうち、密封（包装等を破棄しなければ内容量を増減できない状態）した食品には、指定された単位で内容量を表示する必要があります。

分類		単位	
精米、精麦		質量	
豆類（未成熟のものを除く）、 豆類加工品	豆類（生鮮食品） あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品、はるさめ	質量	
米粉、小麦粉その他の粉類		質量	
でん粉		質量	
野菜（未成熟の豆類を含む）加工品 （漬物以外の塩蔵野菜を除く）	缶詰・瓶詰、トマト加工品、野菜ジュース	質量又は体積	
	漬物（缶詰・瓶詰を除く）、冷凍食品（加工した野菜を凍結させたものに限る）、きのこ加工品、乾燥野菜 ※らっきょう漬け以外の小切り又は細刻していない漬物を除く	質量	
果実加工品（果実飲料原料を除く）	漬物（缶詰・瓶詰を除く）、冷凍食品（加工した果実を凍結させたものに限る）、缶詰・瓶詰、ジャム、 マーマレード、果実バター、乾燥果実	質量	
茶、コーヒー、ココア調整品		質量	
めん類 ※ゆでめん、むしめんを除く		質量	
もち、オートミール、その他の穀類加工品		質量	
菓子類	ビスケット類、 米菓、キャンディー	ナッツ類・クリーム・チョコレート等をはさんだ・入れた・付けたものを除き、1個の質量が3g未満のもの	質量
	油菓子	1個の質量が3g未満のもの	質量
	水ようかん	缶入りのもの ※くり・ナッツ類を入れたものを除く	質量
	プリン、ゼリー	缶入りのもの	質量
	チョコレート	ナッツ類・キャンディー等を入れた・付けたもの又は細工ものを除く	質量
	スナック菓子	ポップコーンを除く	質量
食肉（鯨肉を除く）、食肉の冷凍食品、食肉加工品		質量	
はちみつ		質量	
牛乳（脱脂乳を除く）、加工乳、 乳製品（乳酸菌飲料を含む）	粉乳、バター、チーズ	質量	
	上記及びアイスクリーム類を除く	質量又は体積	
魚介類、魚介類加工品	生鮮食品	冷凍貝柱、冷凍えび	質量
	乾燥・くん製したもの	干しかずのこ、たづくり、素干しえび、煮干、くん製	質量
	冷凍食品	加工した魚介類（貝、いか、えびのみ）を凍結させたもの	質量
	調味加工品	たらこのぼろ、たいのぼろ、でんぷ、ういの加工品	質量
	上記以外の加工品	魚肉ハム・ソーセージ、節類、削節類、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、 いくら、キャビア、缶詰、塩辛製品、ぬか・かす等に漬けたもの	質量
海藻加工品 ※冷蔵したもの、干しりの、のりの加工品を除く		質量	
砂糖 ※細工もの、すき間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖を除く		質量	
香辛料 ※破碎、粉砕したもの		質量	
食塩、みそ、うまみ調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油脂、ショートニング、マーガリン類		質量	
ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ、スープ		質量又は体積	
しょうゆ、食酢		体積	
調理食品	即席しるこ、即席ぜんざい、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、缶詰・瓶詰	質量	
清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ、ごま塩、洗いごま、すりごま、いりごま		質量	
飲料（医薬用を除く）	アルコールを含まないもの	質量又は体積	
	アルコールを含むもの	体積	

食品表示の相談は

食品の一括表示に関する相談（食品表示法）

品質事項 （食品の品質に関する事項） 名称、原産地、原材料名、内容量、原料原産地名、原産国名、販売者等	衛生事項 （食品の安全性に関する事項） 期限表示、保存方法、添加物、アレルギー、製造所等	保健事項 （健康増進に関する事項） 栄養成分の量や熱量、栄養強調表示、特定保健用食品、機能性表示食品等
千葉県農林水産部安全農業推進課 043-223-3082	最寄りの保健所（健康福祉センター） https://www.pref.chiba.lg.jp/kenfuku/kenkoufukushi/soudan.html	
農業・林業・水産事務所 http://www.pref.chiba.lg.jp/annou/soudan/hyouji.html	千葉県健康福祉部衛生指導課 043-223-2638	千葉県健康福祉部健康づくり支援課 043-223-2667
千葉市保健所食品安全課 043-238-9937	消費者庁食品表示企画課 03-3507-8800（代表）	

食品等に係る虚偽・誇大な広告に関する相談

（景品表示法） 千葉県環境生活部くらし安全推進課	043-223-2794	消費者庁表示対策課 03-3507-8800（代表）
（健康増進法） 千葉県健康福祉部健康づくり支援課	043-223-2667	

食品等の量目表示に関する相談（計量法）

千葉県計量検定所（以下5市を除く）	043-251-7209	千葉市消費生活センター	043-207-3603
市川市経済部商工業振興課	047-711-3691	松戸市経済振興部消費生活課	047-366-7329
船橋市経済部消費生活センター	047-423-2852	柏市市民生活部消費生活センター	04-7163-5853

食品表示法に違反した場合

