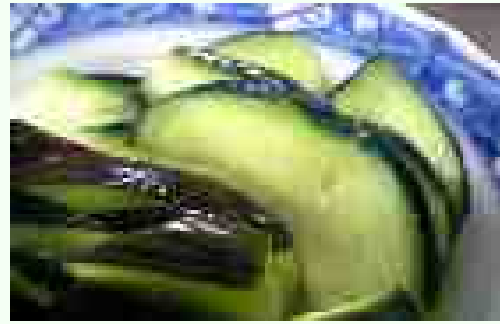


中小事業者向け
やさしい食品表示の手引き

【食品表示法対応版】

漬物編



群馬県

(平成28年10月作成)
(令和元年10月最終改訂)

目次

I	何を表示しなければならないか	1
II	どのように表示しなければならないか	
1	名称	2
2	原材料名	4
3	添加物	
4	アレルゲン	8
5	原料原産地名	10
6	内容量	12
7	賞味期限又は消費期限	13
8	保存方法	14
9	食品関連事業者（表示責任者）・製造者	15
10	栄養成分表示	
III	食品表示基準による農産物漬物の分類と定義	23

ご利用に当たって

- この手引きは、農産物漬物の製造や販売を行う事業者（主として中小事業者）向けに、食品表示のルールをわかりやすく解説したものです。
- 食品表示には、消費者の商品選択に役立つこと、衛生上の事故や危害の防止に役立つことなどの目的があります。これらの目的のために、商品の内容を正確に表し、かつ、消費者にわかりやすい表示を作成する必要があります。
- この手引きは、平成27年4月1日から施行された食品表示法に基づく表示方法について、その要点をまとめたものです。さらに詳しい内容を知りたい場合は、以下の資料に直接ご参照ください。
- 平成29年9月1日付けで食品表示基準の一部が改正され、輸入品を除く全ての加工食品について、原料原産地が義務付けられました。農産物漬物については、従前の個別規定に基づき表示します。新たな加工食品の原料原産地表示の経過措置期間は、令和4年3月31日までです。
- 平成31年4月25日付けで食品表示基準の一部が改正され、新たな遺伝子組換え食品の任意表示について改正が行われました。経過措置期間は令和5年3月31日までです。

— 食品表示法 —

- 食品表示基準
(平成27年内閣府令第10号)
- 食品表示基準について
(平成27年3月30日消食表第139号)
- 食品表示基準Q&A
(平成27年3月30日消食表第140号)
- 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
(平成27年3月 消費者庁作成)

- また、以下のホームページを参照してください。

- 消費者庁食品表示企画課
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

※本文中の条文及び別表番号は、食品表示基準における根拠条文及び別表番号です。

I 何を表示しなければならないか

1 表示事項（第3条、第4条、第8条）

- 1 漬物に表示すべき事項は、以下の8項目及び栄養成分です。

別記様式 1

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
賞味期限又は消費期限
保存方法
製造者等

別記様式 2

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

2 表示方法（第8条）

- 1 上記の記載順で、商品の容器包装の見やすい箇所に表示します。
- 2 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します。
- 3 表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8 3 0 5（1 9 6 2）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とします。

8ポイントはこの大きさです。

- 表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあっては、5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができます。

5.5ポイントはこの大きさです。

- 4 縦書とすることができます。
- 5 枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができます。

3 表示禁止事項（第9条、別表22）

- 1 表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 2 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表示
- 3 内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- 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（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を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

Ⅱ どのように表示しなければならないか

1 名称（第2条第2項、第3条第1項、別表3・4）

- 1 食品表示法（食品表示基準）により使える名称が決まっています（表1参照）。

例 **名称** しょうゆ漬

- 2 1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キムチ以外の農産物キムチを除く。）は、その最も一般的な名称を冠して記載することができます。

例 **名称** きゅうりしょうゆ漬

- 3 はくさいキムチは「はくさいキムチ」又は「キムチ」と記載します。はくさいキムチ以外の農産物キムチは「農産物キムチ」と記載しますが、主原料の最も一般的な名称に「キムチ」を付けて記載することもできます。

- はくさいキムチの場合

例 **名称** はくさいキムチ 又は **名称** キムチ

- はくさい以外のキムチの場合

例 **名称** 農産物キムチ 又は **名称** きゅうりキムチ

- 4 表1の備考欄に※印が記載されているものには、薄切りした場合は名称の次に括弧を付して「薄切り」と、細刻又は小切りした場合は同様に「刻み」と記載します。

例 **名称** なす塩漬（刻み）

- 5 「名称」に代えて「品名」と記載することができます。

例 **品名** しょうゆ漬

- 6 名称欄に商品名を記載することはできません。ただし、定められた名称の次に括弧を付して商品名を併記することは認められています。

例 **名称** たくあん漬（おふくろ漬）

× **名称** おふくろ漬

★ 食品表示法（食品表示基準）による分類から名称を決定する。

一般的に、漬物は古漬け、浅漬けなど様々に分類されますが、食品表示基準では、漬物を漬け液（漬け床）の区分により分類しています。

製造者は、自分の漬物がどこに分類されるか、22ページ「Ⅲ 食品表示法による農産物漬物の分類と定義」で確認し、名称を決定してください。

なお、この分類法によれば、多くの場合、浅漬けの名称は「塩漬」です。

表1 食品表示法（食品表示基準）による農産物漬物の分類と名称（別表3・4）

分 類		名 称	備考
ぬか漬け類	たくあん漬け	たくあん漬	※
	たくあん漬け以外	ぬか漬	※
しょうゆ漬け類	ふくじん漬け	ふくじん漬	
	ふくじん漬け以外	しょうゆ漬	※
かす漬け類	なら漬け	なら漬	※
	刻みなら漬け	刻みなら漬	
	わさび漬け	わさび漬	
	山海漬け	山海漬	
	上記以外	かす漬	※
酢漬け類	らっきょう酢漬け	らっきょう酢漬又はらっきょう甘酢漬	
	しょうが酢漬け	しょうが酢漬又はしょうが甘酢漬	※
	上記以外	酢漬	※
塩漬け類	梅漬け (小梅を使用したもの)	梅漬 (小梅漬)	
	梅干し (小梅を使用したもの)	梅干 (小梅干)	
	調味梅漬け (小梅を使用したもの)	調味梅漬 (調味小梅漬)	
	調味梅干し (小梅を使用したもの)	調味梅干 (調味小梅干)	
	上記以外	塩漬	※
みそ漬け類		みそ漬	※
からし漬け類		からし漬	
こうじ漬け類	べったら漬け	べったら漬	※
	べったら漬け以外	こうじ漬	※
もろみ漬け類		もろみ漬	
赤とうがらし漬け類	はくさいキムチ	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	農産物キムチ	※
	上記以外	赤とうがらし漬	※
上記以外の農産物漬物類		漬物	※

※薄切りしたものにあっては名称の次に括弧を付して「薄切り」と、細刻又は小切りしたものにあっては同様に「刻み」と記載します。

2 原材料名（第3条第1項、別表4）

- 1 漬けた原材料は、「梅」、「だいこん」、「なす」等、その最も一般的な名称で重量割合の高い順に記載します。
- 2 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、重量割合の高い順に記載します。
- 3 添加物は、原材料と区分して記載する必要があります（後述）。

- アレルゲン（アレギー物質）を含む旨も原材料名欄に記載します。

例

名称	調味梅干
原材料名	梅、しそ、かつおぶし、 <u>漬け原材料</u> （食塩、 アミノ酸液、しょうゆ（小麦・大豆を含む））
添加物	…

漬けた原材料

アレルゲンを含む旨

漬けた原材料以外の原材料

- 漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の高いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができます。

例

名称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、きゅうり、なす、なたまめ、 <u>その他</u> 、 <u>漬け原材料</u> …以下省略…
添加物	…
内容量	350g

- 砂糖類は、その最も一般的な名称で記載します。
 - ◆ 「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
 ただし、以下のとおり記載方法が決められているものもあります。
 - ◆ 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖→「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」
 - ◆ 砂糖混合果糖ぶどう糖液糖→「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」
 - ◆ 砂糖混合高果糖液糖→「砂糖・高果糖液糖」
- 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、「砂糖類」又は「糖類」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記載します。

例

名称	しょうゆ漬
原材料名	らっきょう、 <u>漬け原材料</u> （ <u>糖類</u> （砂糖、果糖 ぶどう糖液糖）、はちみつ、しょうゆ（小麦 ・大豆を含む）、玄米酢、食塩）
添加物	…

- 市販の漬物の素を使用した場合は、その原材料名を記載します。
 - ◆ 使用した原材料が「はくさい、キムチの素」、添加物が「着色料（赤102）」であり、キムチの素の一括表示が次のとおりだった場合

名 称	キムチの素
原材料名	唐辛子、にんにく、食塩、醸造酢、キムチパウダー（えびを含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）

例

名 称	はくさいキムチ
原材料名	はくさい、漬け原材料（唐辛子、にんにく、食塩、醸造酢、 <u>キムチパウダー（えびを含む）</u> ）
添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（赤102）、

「キムチの素」の原材料を重量割合の大きい順に記載します。

「キムチの素」に含まれるアレルギーを表示します。

添加物は括弧の中に入れません。

3 添加物（第3条第1項、別表4）

1 使用した添加物を、添加物以外の原材料と明確に区分した上で、製品全体に占める添加物に占める重量割合の高い順に記載します。

● 使用した原材料に含まれる添加物も、直接使用した添加物と同様に、すべて記載します。（例：使用したしょうゆに着色料が使用されている場合、この着色料も表示します。）

名 称	調味梅干
原材料名	…
添加物	酸味料、ソルビット、甘味料（ステビア）、赤キャベツ色素、シソ色素、 <u>カラメル色素</u>

使用した原材料（しょうゆ）に含まれる添加物

● 原材料と区分する方法は、以下のとおりです。

a 「添加物」の事項名を設けて表示する

名 称	らっきょう酢漬け
原材料名	らっきょう、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、食塩）
添加物	酸味料、甘味料（ステビア）

b /（スラッシュ）を用いて原材料と添加物を区分する

名 称	らっきょう酢漬け
原材料名	らっきょう、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、食塩） / 酸味料、甘味料（ステビア）

c 改行して区分する

名 称	らっきょう酢漬け
原材料名	らっきょう、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、食塩） 酸味料、甘味料（ステビア）

個々の添加物の表示方法

1 物質名表示

添加物は、原則として物質名で表示しますが、別名や簡略名・類別名を使用することもできます。

物質名	別名	簡略名
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V. C
炭酸水素ナトリウム	重炭酸ナトリウム、 重炭酸ソーダ	炭酸水素Na、重炭酸Na、 重曹
硫酸アルミニウムカリウム	カリウムミョウバン	ミョウバン
D-ソルビトール	D-ソルビット	ソルビトール、ソルビット
エタノール		酒精

エタノールは一般飲食物添加物に含まれ、飲食物としての使い方もありますが、日持ち向上等の目的で使用した場合は添加物として表示します。

2 用途名併記

消費者にとって表示の必要性が高い8用途に使用する場合は、その用途名と物質名を併記します（表2参照）。

表2 用途名併記（8種）

	用途名	表示例
1	甘味料	甘味料（ステビア）、甘味料（サッカリンNa）
2	着色料	着色料（赤105）、着色料（アナトー）
3	保存料	保存料（ソルビン酸K）
4	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）
5	酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンC）
6	発色剤	発色剤（亜硝酸Na）、発色剤（硝酸K）
7	漂白剤	漂白剤（亜硫酸Na）、漂白剤（亜硫酸塩）
8	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（OPP）又は防ばい剤（OPP）

※添加物の名称に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略することができます。

例：「着色料（カラメル色素）」→「カラメル色素」

※添加物の名称に「増粘」の文字を含む場合は、用途名「増粘剤」等の表示を省略することができます。

例：「増粘剤（増粘多糖類）」→「増粘多糖類」

3 一括名表示

香料のように複数の組み合わせにより機能を果たす添加物については、個々の物質名は省略し、一括名（14種）で表示することができます（表3参照）。

表3 一括名表示（14種）

	一括名	使用目的
1	イーストフード	イーストの栄養源
2	ガムベース	チューインガム用の基材
3	かんすい	中華麺の製造
4	苦味料	苦味の付与又は増強
5	酵素	触媒作用
6	光沢剤	食品の保護及び光沢の付与
7	香料又は合成香料	香りの付与又は増強
8	酸味料	酸味の付与又は増強
9	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
10	調味料（○○○）	味の付与又は味質の調整等
11	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
12	乳化剤	食品の乳化、起泡等
13	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	適切なpH領域に保つ
14	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の生地膨脹及び食感の向上

※調味料は、種類（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）の名称を括弧内に記載します。

例：「調味料（アミノ酸）」

複数の種類を併用したときは、代表的な種類の名称に「等」を付して括弧内に記載します。

例：「調味料（アミノ酸等）」

4 アレルゲン（第3条第2項、別表14）

1 表示対象品目

- アレルゲン（アレルギー物質）を含む旨の表示は、食物アレルギー患者の健康危害の発生を予防する観点から、食品表示法により規定されています。
- ◆ アレルゲンのうち、重篤度・症例数の多い7品目を「特定原材料」といいます。特定原材料を含む加工食品には、当該原材料を含む旨を必ず表示しなければなりません（義務表示）。
- ◆ 特定原材料以外で、比較的軽篤度・症例数の少ない21品目を「特定原材料に準ずるもの」といいます。これらについても、できるだけ表示することが推奨されています（推奨表示）。

表4 特定原材料等（特定原材料及び特定原材料に準ずるもの）

義務	特定原材料（7品目）	卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに
推奨	特定原材料に準ずるもの（21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、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

2 記載方法

- **個別表示（原則）**：個々の原材料の直後に「（〇〇を含む）」（〇〇は特定原材料等の名称）と括弧書きします。どの原材料にアレルゲンが含まれるか、患者にとってわかりやすい表示方法です。
- ◆ 特定原材料等に由来する添加物を含む食品にあつては、添加物名に続けて「（〇〇由来）」と表記します。
例：「カゼインNa（乳由来）」「酵素（小麦由来）」
「酸化防止剤（ビタミンE：大豆由来）」
- ◆ 「乳」については、原材料に含まれる場合は「（乳成分を含む）」、添加物に由来する場合は「（乳由来）」と表記します。

例

名称	しょうゆ漬
原材料名	みず菜、漬け原材料（しょうゆ（小麦・大豆を含む）、食塩）
添加物	調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、キトサン（かに由来）

特定原材料等の間は、「、」ではなく「・」で結びます。

キトサンは特定原材料であるかのに殻を主原料として作られているので「かに由来」と表示しています。

しょうゆには、特定原材料等である小麦と大豆が含まれていることがわかります。

- **一括表示（例外）**：すべての原材料を記載した後に、その食品に含まれる全ての特定原材料等（代替表記、拡大表記を含む）を「一部に〇〇を含む」とまとめて括弧書きします。

例①

名称	しょうゆ漬
原材料名	みず菜、漬け原材料（しょうゆ、食塩）、 <u>（一部に小麦・大豆を含む）</u>
添加物	調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、キトサン、 <u>（一部にかにを含む）</u>

「添加物」の事項名がある場合は、アレルギーを含む旨の一括表示は、原材料、添加物それぞれ整理します。

「、」を忘れずに 食品に含まれる全ての特定原材料等を記載します。

一方、「添加物」の事項名がない場合は、製品全体に含まれる全てのアレルギーを最後にまとめて記載します。

例②

名称	しょうゆ漬
原材料名	みず菜、漬け原材料（しょうゆ、食塩）／調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、キトサン、 <u>（一部に小麦・大豆・かにを含む）</u>

3 代替表記等

- 表記から特定原材料等を含むことを理解できるような場合、代替の表示として認められます。代替の表示には「代替表記」と「拡大表記」がありますが、認められるのは、『食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）別添アレルギーを含む食品に関する表示』で定められたものに限りです。

- ◆ **代替表記**：表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。（例：小麦の代替表記として「こむぎ」「コムギ」）
- ◆ **拡大表記**：特定原材料等又はその代替表記の名称を含む食品名であるため、これらを用いた食品であると理解できる食品。（例：小麦の拡大表記として「小麦粉」）

- ただし、次のような食品は、一般的に特定原材料等を含むと認識されていても、**特定原材料等の代替の表示とはできません。**
例：「大豆」の代替表記として、みそ、しょうゆ

例

名称	みそ漬
原材料名	だいこん、漬け原材料（ <u>みそ、しょうゆ、食塩、砂糖</u> ）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、 <u>（一部に小麦・大豆を含む）</u>

大豆を原材料として含むことが一般的に知られている「みそ」「しょうゆ」の表示がありますが、「大豆」やその代替表記名が含まれていないため、「大豆を含む」という表示をする必要があります。ここでは、しょうゆに含まれる小麦についても表示しています。

5 原料原産地名（第3条第2項）

- 1 全ての加工食品（輸入品を除く）の重量割合上位1位の原材料について、原料原産地の表示が義務付けられていますが、農産物漬物は、食品表示基準別表第15に規定される個別5品目に該当し、個別の規定に基づき、原料原産地を表示します。
- 2 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4位（内容重量が300g以下のものにあつては、上位3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5%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表示します。
- 3 原材料が国産品である場合、国産である旨（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）を記載します。原材料が輸入品である場合は原産国名（一般に知られている地名でも可）を記載します。

例

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料…以下省略 …
添加物	…
原料原産地名	<u>国産（だいこん）</u>

例

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料…以下省略 …
添加物	…
原料原産地名	<u>群馬県産（だいこん）</u>

例

名 称	しょうゆ漬
原材料名	きゅうり、しょうが、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	<u>中国（きゅうり、しょうが）</u>

↓
括弧内は原材料に占める重量の割合の多い順に記載します。

例

名 称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、なす、しょうが、れんこん、しその葉、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	<u>国産（だいこん）、中国（なす、しょうが）</u>

- 4 原料原産地名は、原料原産地名欄に記載するほか、原材料名欄において主な原材料の次に括弧を付して記載することもできます。

例

名 称	たくあん漬
原材料名	<u>だいこん（国産）</u> 、漬け原材料…以下省略 …
添加物	…

例

名 称	たくあん漬
原材料名	<u>だいこん</u> (群馬県産)、漬け原材料…以下省略 …
添加物	…

例

名 称	しょうゆ漬
原材料名	<u>きゅうり</u> (中国)、 <u>しょうが</u> (中国)、漬け原材料… ／以下省略…

例

名 称	ふくじん漬
原材料名	<u>だいこん</u> (国産)、 <u>なす</u> (中国)、 <u>しょうが</u> (中国)、 <u>れんこん</u> 、 <u>しその葉</u> 、漬け原材料…／以下省略…

5 「自家製」や「地元産」の表示は不適正です。自宅で取れた農産物を使用した場合でも、必ず「国産」、「群馬県産」、「前橋市産」等と表示します。

6 原産地が1のみである場合及び原材料が1種類のみである場合、原料原産地名欄において、原材料の記載を省略することができます。

例

名 称	しょうゆ漬
原材料名	きゅうり、しょうが、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	<u>中国</u>

原料原産地が1のみのため、「(きゅうり、しょうが)」を省略することができます。

例

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料…／以下省略…
原料原産地名	<u>国産</u>

原材料が1種類のため、「(だいこん)」を省略することができます。

7 原材料に水産物が含まれる場合、国産であれば国産である旨（水域名、水揚げ港名、水揚げ港や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でも可）、輸入品であれば原産国名（水域名を併記しても可）を記載します。

例

名 称	こうじ漬 (薄切り)
原材料名	かぶ、ぶり、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	国産 (かぶ)、 <u>フィリピン</u> (ぶり)

6 内容量（第3条第1項、別表4）

- 1 内容量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。

例

名称	ふくじん漬
原材料名	だいこん（国産）、なす（中国）、しょうが（中国）、れんこん、しその葉、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
内容量	<u>200 g</u>

- 2 重量表示に決まりのあるものがあります（表5参照）。

例

名称	ぬか漬
原材料名	きゅうり、漬け原材料（米ぬか、酒かす、食塩、香辛料）／調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	国産
内容量	<u>250 g</u>



塩ぬか及び調味液を除いた重量

表5 重量表示の決まりのある漬物

漬物の種類	内容量の表示
ぬか漬け類	塩ぬか、調味液を除いた重量
ふくじん漬け以外のしょうゆ漬け類（薄切り、細刻・小切りしたもの、しその実を主原料としたものを除く。）	調味液を除いた重量
①なら漬 ②なら漬、刻みなら漬、わさび漬、山海漬以外のかす漬類（細刻・小切りしたもの、にんにくのりん片を主原料としたものを除く。）	酒かす等を除いた重量
①らっきょう酢漬 ②しょうが酢漬 ③らっきょう酢漬、しょうが酢漬以外酢漬類（薄切り、細刻・小切りしたものを除く。）	調味液を除いた重量
塩漬類	調味液、しそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量（調味梅漬、調味梅干しであって、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量。）
みそ漬類（薄切り、細刻・小切りしたもの、にんにくのりん片を主原料としたものを除く。）	みそ等を除いた重量
こうじ漬類	調味液を除いた重量
赤とうがらし漬類（主原料を薄切り、細刻・小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）を除く。）	調味液を除いた重量

- 3 内容量を外見上容易に識別できる場合、表示を省略できるものがあります。

例

名称	たくあん漬
原材料名	塩押しだいこん、漬け原材料（米ぬか、食塩、ぶどう糖果糖液糖、）／酒精、ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア、甘草）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4）、（一部に大豆を含む）
原料原産地名	国産（だいこん）
賞味期限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存してください。
製造者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇××番地

- ただし、次の漬物は内容量の省略ができません。
- ◆ 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、からし漬け、もろみ漬け
 - ◆ 上記以外の漬物で薄切りにし又は細刻若しくは小切りしたものを原料としたもの

7 賞味期限又は消費期限 (第3条第1項)

- 1 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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のことで、比較的劣化の遅い食品に表示します。消費期限は、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（状態）の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、比較的劣化の早い食品に表示します。
- 製造から賞味期限（消費期限）までの期間が3月以内の場合、次の例のいずれかの方法で表示します。

例

賞味期限	令和元年7月1日
賞味期限	1. 7. 1
賞味期限	2019. 7. 1
賞味期限	19. 7. 1

- 製造から賞味期限までの期間が3か月を超える場合、月単位で表示することができます。このとき、表示した月の末日までが賞味期限となります。

例

賞味期限	令和元年7月
賞味期限	1. 7
賞味期限	2019. 7
賞味期限	19. 7

→ 7月31日までが賞味期限です。

- 2 賞味期限（消費期限）を一括表示することが困難な場合は、賞味期限（消費期限）欄に記載箇所を示し、枠外に記載することができます。

例

名称	ぬか漬
原材料名	きゅうり、漬け原材料（米ぬか、酒かす、食塩、香辛料）／調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、（一部に小麦・大豆を含む）
原料原産地名	国産
内容量	250g
賞味期限	枠外下部に記載

賞味期限 ○○. ○○. ○○

記載箇所を具体的に示します。

★ 賞味期限はどう設定するか。

賞味期限（消費期限）は、科学的、合理的根拠に基づき、製造者等が設定します。期限設定のために行う試験には、以下のものがあります。

理化学試験：食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するもの。粘度、濁度、比重、過酸化値、酸化、pH、酸度、栄養成分、糖度、等がある。

微生物試験：食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するもの。一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温殺菌残存の有無、芽胞菌の残存の有無、等がある。

官能試験：食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとり一定の条件下で評価するもの。人の感覚によるため、誤差が生じやすいので注意が必要。

以前の漬物は塩分濃度が高く保存性が重視されていましたが、近年好まれている浅漬は塩分濃度が低く、殺菌処理もできないことから、野菜由来の細菌が増えやすいといわれており、保存方法にも注意を払わなければなりません。

製造者は、保存方法と賞味期限（消費期限）の設定に十分気をつけましょう。

8 保存方法（第3条第1項）

- 1 製品の特性に従って記載します。「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載します。

例

保存方法 要冷蔵（10℃以下）で保存

例

保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。

- 温度を設定するなど、具体的にわかりやすく表示します。

× 保存方法 要冷蔵

× 保存方法 冷暗所

- 2 保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して枠外記載することができます。

例

賞味期限 枠外下部に記載

保存方法 枠外下部に記載

賞味期限 1. 7. 1

保存方法 要冷蔵（10℃以下）で保存

（不適正表示の例）

賞味期限 1. 7. 1

保存方法 枠外下部に記載

保存方法 要冷蔵（10℃以下）で保存

↓
保存方法のみを枠外記載することはできません。

9 食品関連事業者（表示責任者）・製造者（第3条第1項）

1 食品関連事業者（表示責任者）の氏名（名称）及び住所

- 表示内容に責任を有する者の氏名（法人にあつては名称）及び住所を記載します。一括表示の事項名は、表示責任者の立場に応じて、「製造者」、「加工者」、「輸入者」、「販売者」のいずれかを記載します。

2 製造者の氏名（法人にあつては名称）及び製造所所在地

- 製造者、加工者、輸入者等、食品の衛生面に責任を有する者（衛生上の責任者）として、個人の場合は氏名、法人の場合は法人名を正しく記載します。ただし、容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、「株式会社」を「(株)」又は「KK」、「有限会社」を「(有)」、「農業協同組合」を「農協」と記載することもできます。

- 製造所の所在地（加工所、輸入者の所在地も同様）も記載する必要があります。県庁が所在する市（前橋市）は、県名（群馬県）を省略できます。また、県内に同一町村名がない場合は、郡名の省略もできますが、大字の省略はできません。

3 表示責任者と衛生上の責任者が同一の場合は、その者の氏名（名称）及び製造所所在地を記載します。このとき、事項名は衛生上の責任者の性質に応じて、「製造者」、「加工者」、「輸入者」のいずれかを記載します。

例

製造者 群馬太郎
群馬県〇〇郡〇〇町123

例

製造者 株式会社〇〇食品
群馬県〇〇郡〇〇町〇丁目〇番〇号

例

販売者 〇〇(株) 群馬県高崎市〇〇1-1
製造所* (株) 〇〇漬物 群馬県伊勢崎市〇〇2-2

※事項名を「製造者」とすることも可能。

- 県庁所在地の場合は、県名が省略できます。

例

製造者 前橋花子
前橋市〇〇町1丁目2-3

- 屋号での表示は認められていません。ただし、個人の氏名（代表者名）に屋号を併記することは認められています。

例

製造者 群馬漬物 代表者 群馬太郎
群馬県〇〇郡〇〇町123

× **製造者** 群馬漬物

- 加工グループ名を記載する場合は、許可を受けた者の氏名及び加工所の所在地を表示します。(群馬県では、群馬県食品衛生条例により、漬物を製造する場合は許可を受ける必要があります。)

例

製造者 △△加工グループ
代表者 群馬次郎
群馬県△△市△△町456

- 4 製造者の氏名及び製造所の所在地は、あらかじめ消費者庁へ届け出た製造所固有記号をもって表示することもできます。

ただし、消費者に販売される加工食品にあつては、当該食品を2か所以上の製造所で製造する場合に限って、製造所固有記号を使用することができます。

- 製造所固有記号は、表示責任者の名称の後ろに記載します。平成28年4月1日以降に取得した製造所固有記号の場合は、当該記号の前に「+」を冠して記載する必要があります。

- 本社とは異なる所在地の自社工場で製造した食品に本社の名称、所在地を表示する場合は、事項名を「製造者」とし、本社と自社工場とで結んだ製造所固有記号を表示します。

例

製造者 株式会社〇〇食品 + AB1
群馬県〇〇郡〇〇町〇丁目〇番〇号

- 製造を他社工場（製造所）に委託し、自社が表示責任者となる場合は、事項名を「販売者」とし、自社と他社工場とで結んだ製造所固有記号を表示します。

例

販売者 株式会社〇〇漬物 + あIU
群馬県〇〇郡〇〇町〇丁目〇番〇号

- 5 製造所固有記号を記載したときは、当該製造所に関する情報を消費者に伝達するために、次の3つのいずれかの事項を表示する必要があります（応答義務）。

- 製造所の所在地等の情報提供を求められた時に回答する者の連絡先

例

製造者 株式会社〇〇食品 + AB1
群馬県〇〇郡〇〇町〇丁目〇番〇号

製造所固有記号に関するお問い合わせ先
株式会社〇〇食品 お客様係
〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

- 製造所の所在地等の情報を掲載したホームページのアドレス等

例

製造者 株式会社〇〇食品 +AB1
群馬県〇〇郡〇〇町〇丁目〇番〇号

製造所につきましては、以下のウェブサイトをご覧ください。
<http://www...>

- 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地又は製造者の氏名（名称）及び製造所固有記号

例

製造者 株式会社〇〇食品 +AB1
群馬県〇〇郡〇〇町〇丁目〇番〇号

【製造所固有記号】

AB1：〇〇工場 群馬県〇〇郡…

AB2：●●工場 群馬県●●市…

AB3：□□工場 栃木県□□市…

- 6 製造所固有記号を使用するためには、あらかじめ消費者庁長官に届出を行う必要があります。届出は、消費者庁ホームページ上の『製造所固有記号届出制度データベース』から行います。

※届出方法の詳細は、『製造所固有記号制度届出データベース利用マニュアル』（消費者庁ホームページに掲載）をご参照ください。

10 栄養成分表示 (第3条第1項、第7条、別表第9～13)

- 1 食品表示基準では、消費者向けに販売される全ての加工食品及び添加物について、以下の栄養成分及び熱量を容器包装に表示することが義務づけられています。

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量として表示）

- 2 以下の栄養成分は任意で表示することができます。ただし、商品のアピール等として、これらの栄養成分の名称や総称、これらの栄養成分を示唆する表現を容器包装に記載した場合は、当該栄養成分の量を表示する必要があります（原材料の1つとして一括表示枠内に表示した場合を除く）。

【推奨表示※1】 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、糖質、糖類※2

ミネラル（亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン）

ビタミン（ナイアシン、パンテトン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸）

その他の栄養成分（食品表示基準に規定のない栄養成分）

※1 現時点では任意表示であるが、今後、表示の義務化が検討される栄養成分

※2 単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る

- 3 栄養成分の量及び熱量は、以下の様式に従って表示します。

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

★ 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示します。なお、1食分である場合は、1食分の量を併記します。

★ 左の様式の栄養成分の量及び熱量の表示順を変更することはできません。

★ 任意表示を含めた栄養成分表示の様式や表示方法は、食品表示基準をご確認ください。

- 各栄養成分及び熱量の表示で使用する単位と、表示すべき最小の位は決められています。

栄養成分	単位	最小表示の位
熱量	kcal	1の位
たんぱく質	g	1の位
脂質	g	1の位
炭水化物	g	1の位
食塩相当量	g	小数第1位

- ★「0（ゼロ）と表示できる基準」以上の場合→有効数字を1桁以上とする。
- ★「0（ゼロ）と表示できる基準」未満の場合→0と表示することができる。

- 食塩相当量は、以下の計算式により、ナトリウムの量から算出します。

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウムの量 (mg)} \times 2.54 \div 1000$$

- 4 栄養成分及び熱量の含有量は、「〇〇g」のような一定値又は「〇〇～□□g」のような下限値・上限値で表示します。「〇〇g以下」又は「□□g以上」のように、下限値のみ、上限値のみを表示することはできません。

- 表示された含有量は、製品の消費期限又は賞味期限内に、表示内容が食品表示基準で定められた分析方法により得られた分析値が合っていることが必要です。材料のバラツキや経時変化を考慮して、一定値で表示する場合は、決められた誤差の許容範囲内に、下限値及び上限値で表示する場合は誤差の幅の中に含まれていなければなりません。

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	50kcal
たんぱく質	3.2～4.0g
脂質	0.4g
炭水化物	10.8g
食塩相当量	4.1g

← 下限値・上限値を両方表示 (片方のみは不可)

- 5 表示値を得る方法として、分析による方法に加え、データベース等に基づく計算値や参照値又はこれらの併用値を用いることも可能です。いずれの方法についても、計算値・参照値である旨を栄養成分表示に近接した箇所に表示した上で、表示される含有量に合理的な根拠があれば表示が可能となります。

- 表示値のと通りの栄養成分含有量となるように製品の品質管理をすることが困難な場合は、合理的な方法による推定値を表示することができます。合理的推定値を表示する際は、含有量を一定値で記載すること、「この表示は目安です」、「推定値」等、合理的推定値である旨を明示すること、表示値の設定根拠を保管することが必要です。

6 次の①～③に該当する場合は、栄養成分表示を省略することができます。

- ①容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²であるもの
- ②極めて短い期間で原材料（配合割合を含む。）が変更されるもの
- ③消費税法第9条に規定する小規模企業者^{注1}（当分の間は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者^{注2}も対象）

（注1）課税に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者

（注2）おおむね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人）以下の事業者が販売するもの

- ①～③に該当する場合であっても、栄養成分に関する文言（特定の栄養成分を示唆する表現を含む。）を表示しようとする場合は、栄養成分表示を省略することはできません。

7 「減塩」等、特定の栄養成分について低減された旨や、多く含む旨等を強調するような表示を任意で行う場合は、食品表示基準で定める基準を満たしていることが条件です（食品表示基準別表第12、13参照）。

		絶対表示	相対表示	無添加表示
\		その食品について栄養成分の量が「多い」、「少ない」等を示す表示	他の食品と比較して、栄養成分等の量が「多い」、「少ない」等を示す表示	その食品について、当該栄養成分等を添加していない旨
表示例	補給ができる旨の表示	<ul style="list-style-type: none"> ・高い旨（高、多い、豊富等） ・含む旨（源、含有、入り等） 	強化された旨（〇g増量、〇%強化等）	\
	適切な摂取ができる旨	<ul style="list-style-type: none"> ・含まない旨（無、フリー等） ・低い旨（低、控えめ、少量等） 	低減された旨（〇g減、〇%カット等）	
	糖類を添加していない旨	\		「糖類無添加」、「砂糖不使用」等
	ナトリウム塩を添加していない旨			「ナトリウム塩無添加」、「食塩無添加」

※強調表示の基準に係る具体的な数値は、食品表示基準をご確認ください。

Ⅲ 食品表示基準による農産物漬物の分類と定義

分類	定義
農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 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(以下「塩ぬか」という。)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
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。
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 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
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をいう。
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。)に漬けたものをいう。
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。)に漬けたものをいう。
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をいう。
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をいう。
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をいう。
農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 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
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をいう。
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をいう。
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 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
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	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	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。)をいう。
調味梅干し	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。)をいう。
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、香辛料等を加えたもの(以下「みそ等」と総称する。)に漬けたものをいう。
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をいう。
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をいう。
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をいう。
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をいう。
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。)をいう。
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。)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(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。)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。

問い合わせ先

- この手引きについての問い合わせ先は、次のとおりです。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課安全推進・表示対策係

〒371-8570 群馬県前橋市大手町一丁目1番1号
電 話 027-226-2421、2425（直通）
FAX 027-243-3426
ぐんま食の安全・安心インフォメーション
<http://www.pref.gunma.jp/05/d6310046.html>

- 食品表示に関するご相談は、各保健福祉事務所で受け付けております。

保健福祉事務所

名 称	住所及び連絡先	管轄市町村
渋 川	渋川市金井394 電話:0279-22-4166	渋川市、榛東村、吉岡町
伊勢崎	伊勢崎市下植木町499 電話:0270-25-5066	伊勢崎市、玉村町
安 中	安中市高別当336-8 電話:027-381-0345	安中市
藤 岡	藤岡市下戸塚2-5 電話:0274-22-1420	藤岡市、上野村、神流町
富 岡	富岡市田島343-1 電話:0274-62-1541	富岡市、下仁田町、南牧村、甘楽町
吾 妻	吾妻郡中之条町西中之条183-1 電話:0279-75-3303	中之条町、長野原町、嬭恋村、草津町、高山村、東吾妻町
利根沼田	沼田市薄根町4412 電話:0278-23-2185	沼田市、片品村、川場村、昭和村、みなかみ町
太 田	太田市西本町41-34 電話:0276-31-8243	太田市
桐 生	桐生市相生町2-351 電話:0277-53-4131	桐生市、みどり市
館 林	館林市大街道一丁目2-25 電話:0276-72-3230	館林市、板倉町、明和町、千代田町、大泉町、邑楽町

- 中核市の各保健所の連絡先は、次のとおりです。

前橋市保健所（前橋市朝日町3-36-17 電話:027-220-5778）
高崎市保健所（高崎市高松町5-28 電話:027-381-6116）