

表示の作成方法

令和7年1月
群馬県食品・生活衛生課
安全推進・表示対策係

表示作成の流れ

太巻き寿司を例に表示を作成してみましょう！

ステップ1 食品の基礎情報の確認

ステップ2 食品分類の確認

ステップ3 表示対象となるかの確認

ステップ4 表示義務事項の確認

ステップ5 表示の作成・内容の確認

2

表示作成の流れ

太巻き寿司を例に表示を作成してみましょう！

ステップ1 食品の基礎情報の確認

ステップ2 食品分類の確認

ステップ3 表示対象となるかの確認

ステップ4 表示義務事項の確認

ステップ5 表示の作成・内容の確認

3

商品規格書の作成

適正に表示する準備として、使用原材料、割合等が一覧で分かる
商品規格書を作りましょう。

商品規格書の
イメージ図

商品規格書									
商品名 特製太巻き 名称 太巻き寿司				作成日 令和7年1月10日 作成者 群馬太郎					
使用原料 材料	配合割 合(%)	原材料に記 載されている 添加物	配合割 合(%)	キャリー オーバーに 該当か	含まれるア レルゲン物 質	添加物の表 示方法			
ごはん	60								
卵	15.2				卵				
きゅうり	6.3								
かんぴょう	6.1	保存料（二 酸化炭素）	0.2	該当					
すし酢	5.5	調味料（ア ミノ酸等）	0.1	非該当					調味料（ア ミノ酸等）
しょうゆ	3	保存料（家 息香酸Na）	0.1	該当	小麦・大豆				
桜でんぶ	1.6	着色106号	0.1	非該当					着色106号
植物油	1								
のり	0.6								
砂糖	0.5								
添加物									
ポリリン リン	0.2								保存料（ポ リリン）
重量割合上位1位：ごはん（米（国産））									
消費期限：製造日から1日									
保存方法：直射日光、高温多湿を避け涼所で保存									
100gあたりの栄養成分量及び熱量（日本食品標準成分表2015年版（7訂）の値による推定値）									
		熱量144kcal		たんぱく質6.0g		脂質2.8g			
		炭水化物27.0g		食塩相当量0.9g					

4

原材料・配合量を一覧表にする

- 使用する全ての原材料を一覧にし、添加物以外の原材料（食材）と添加物に区分します。
- 食材、添加物の配合量・配合割合を決め、重量割合の高い順に並べます。

		使用原材料	配合割合 (%)
食材	{	ごはん	60
		卵	15.2
		きゅうり	6.3
		かんぴょう	6.1
		すし酢	5.5
		しょうゆ	3
		桜でんぶ	1.6
		植物油	1
		のり	0.6
		砂糖	0.5
添加物	{	添加物	
		ポリリジン	0.2

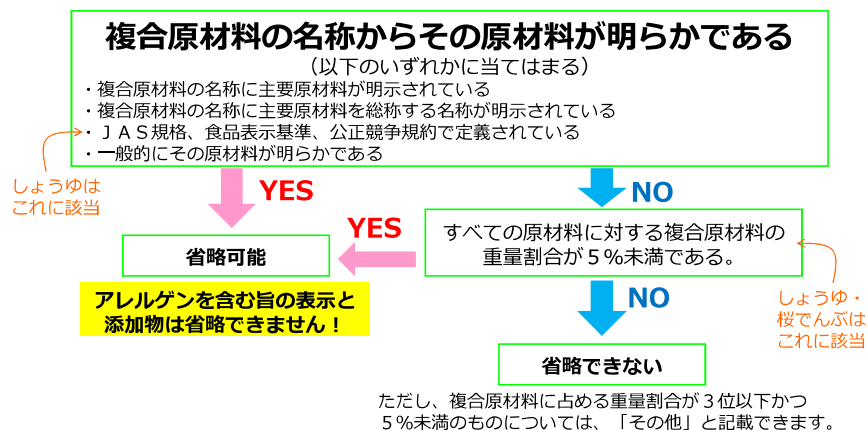
複合原材料の表示が必要か判断する

- 複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料です。
- その名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を重量割合の高い順に記載します。

使用原材料	配合割合 (%)
ごはん	60
卵	15.2
きゅうり	6.3
かんぴょう	6.1
すし酢	5.5
しょうゆ	3
桜でんぶ	1.6
植物油	1
のり	0.6
砂糖	0.5
添加物	
ポリリジン	0.2

複合原材料の表示が必要か判断する

条件によっては、複合原材料の括弧を省略できる場合があります。



使用する原材料の添加物とアレルギーの把握

各原材料の容器包装に
付されている食品表示の例

名 称	かんぴょう
原材料名	ゆうがの実（国産）／保存料（二酸化硫黄）

名 称	すし酢
原材料名	米酢（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖
添 加 物	調味料（アミノ酸等）

名 称	うすくちしょうゆ（混合醸造）
原材料名	脱脂加工大豆（国内製造）、大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖／保存料（安曇香酸Na）

名 称	桜でんぶ
原材料名	砂糖（国内製造）、たら／赤色106号

※ 添加物も重量割合の高い順に記載するため、必要に応じて仕入先に含有量を確認します。

使用する原材料の添加物とアレルギーの把握

キャリーオーバーとなる場合

次の3つの条件に全て該当する場合は添加物の表示は免除されます。

1	食品の原材料の製造又は加工の過程において使用される。
2	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。
3	当該食品中には当該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。

調味料や着色料など、味、香り、色など五感に訴えるものはキャリーオーバーには該当せず、表示が必要です。

例示の保存料がキャリーオーバーに該当する根拠

- ① 二酸化硫黄は、かんぴょうの製造の過程に、安息香酸Naはしょうゆの製造の過程において使用されている。
- ② 太巻き寿司の製造の過程において使用されていない。
- ③ 二酸化硫黄はかんぴょうの保存の目的で、安息香酸Naはしょうゆの保存の目的で使用されているが、太巻き寿司でも保存効果を発揮するほどの量になっていない。

→ キャリーオーバーに該当するため保存料の表示免除

9

使用する原材料の添加物とアレルギーの把握

- 原材料に含まれている添加物の有無と割合を確認します。
- キャリーオーバーに該当する添加物があるか確認します。
- 原材料に含まれているアレルギーを確認します。

使用原材料	配合割合(%)	原材料に記載されている添加物	配合割合(%)	キャリーオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質
ごはん	60				
卵	15.2				卵
きゅうり	6.3				
かんぴょう	6.1	保存料（二酸化硫黄）	0.2	該当	
すし酢	5.5	調味料（アミノ酸等）	0.1	非該当	
しょうゆ	3	保存料（安息香酸Na）	0.1	該当	小麦・大豆
桜でんぶ	1.6	赤色106号	0.1	非該当	
植物油	1				
のり	0.6				
砂糖	0.5				
添加物					
ポリリジン	0.2				

10

使用する添加物の表示方法の確認

- 添加物の食品への表示方法を確認します。
- 記載方法が不明な場合仕入れ先に確認します。

使用目的

一括名・簡略名

食品を適切なpH領域に保つ	pH調整剤
酸味の付与または増強	酸味料
味の付与または味質の調整	調味料（有機酸）
その他（食品の日持ち向上など）	酢酸ナトリウム・酢酸Na



使用原材料	配合割合(%)	原材料に記載されている添加物	配合割合(%)	キャリーオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質	添加物の表示方法
ごはん	60					
卵	15.2				卵	
きゅうり	6.3					
かんぴょう	6.1	保存料（二酸化硫黄）	0.2	該当		
すし酢	5.5	調味料（アミノ酸等）	0.1	非該当		調味料（アミノ酸等）
しょうゆ	3	保存料（安息香酸Na）	0.1	該当	小麦・大豆	
桜でんぶ	1.6	赤色106号	0.1	非該当		赤色106号
植物油	1					
のり	0.6					
砂糖	0.5					
添加物						
ポリリジン	0.2					保存料（ポリリジン）

11

原料原産地名の確認

- 食品表示基準別表第15に掲げる22食品群と5品目に該当しない食品は重量割合が最も高い原材料の原産地を表示します。

使用原材料	配合割合(%)	原材料に記載されている添加物	配合割合(%)	キャリーオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質	添加物の表示方法
ごはん	60					
卵	15.2				卵	
きゅうり	6.3					
かんぴょう	6.1	保存料（二酸化硫黄）	0.2	該当		
すし酢	5.5	調味料（アミノ酸等）	0.1	非該当		調味料（アミノ酸等）
しょうゆ	3	保存料（安息香酸Na）	0.1	該当	小麦・大豆	
桜でんぶ	1.6	赤色106号	0.1	非該当		赤色106号
植物油	1					
のり	0.6					
砂糖	0.5					
添加物						
ポリリジン	0.2					保存料（ポリリジン）

12

原料原産地名の確認

- 米飯類を消費者に販売する場合は、米の産地情報を伝達する必要があります。
(米トレーサビリティ法)

- 米トレーサビリティ法の規定に基づき、米穀の産地を表示する場合は原料原産地表示の規定を適用しません。

使用原材料	配合割合(%)	原材料に記載されている添加物	配合割合(%)	キャリアオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質	添加物の表示方法
ごはん	60					
卵	15.2				卵	
きゅうり	6.3					
かんぴょう	6.1	保存料(二酸化硫黄)	0.2	該当		
すし酢	5.5	調味料(アミノ酸等)	0.1	非該当		調味料(アミノ酸等)
しょうゆ	3	保存料(安息香酸Na)	0.1	該当	小麦・大豆	
桜でんぶ	1.6	赤色106号	0.1	非該当		赤色106号
植物油	1					
のり	0.6					
砂糖	0.5					
添加物						
ポリリジン	0.2					保存料(ポリリジン)
重量割合上位1位: ごはん(米(国産))						

13

遺伝子組換え表示が必要な食品の確認

- 遺伝子組換え表示のような特別な表示が必要か検討し、情報収集を行います。
- 今回の場合、原材料の重量上位3位以内に遺伝子組換え表示が必要な作物は使用されていないので、表示の必要はありません。

使用原材料	配合割合(%)	原材料に記載されている添加物	配合割合(%)	キャリアオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質	添加物の表示方法
ごはん	60					
卵	15.2				卵	
きゅうり	6.3					
かんぴょう	6.1	保存料(二酸化硫黄)	0.2	該当		
すし酢	5.5	調味料(アミノ酸等)	0.1	非該当		調味料(アミノ酸等)
しょうゆ	3	保存料(安息香酸Na)	0.1	該当	小麦・大豆	
桜でんぶ	1.6	赤色106号	0.1	非該当		赤色106号
植物油	1					
のり	0.6					
砂糖	0.5					
添加物						
ポリリジン	0.2					保存料(ポリリジン)
重量割合上位1位: ごはん(米(国産))						

14

商品規格書の完成

使用原材料	配合割合(%)	原材料に記載されている添加物	配合割合(%)	キャリアオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質	添加物の表示方法
ごはん	60					
卵	15.2				卵	
きゅうり	6.3					
かんぴょう	6.1	保存料(二酸化硫黄)	0.2	該当		
すし酢	5.5	調味料(アミノ酸等)	0.1	非該当		調味料(アミノ酸等)
しょうゆ	3	保存料(安息香酸Na)	0.1	該当	小麦・大豆	
桜でんぶ	1.6	赤色106号	0.1	非該当		赤色106号
植物油	1					
のり	0.6					
砂糖	0.5					
添加物						
ポリリジン	0.2					保存料(ポリリジン)
重量割合上位1位: ごはん(米(国産))						
消費期限: 製造日から1日						
保存方法: 直射日光、高温多湿を避け常温で保存						
100gあたりの栄養成分量及び熱量(日本食品標準成分表2020年版(八訂)の計算による推定値) : 熱量144kcal たんぱく質4.0g 脂質2.8g 炭水化物27.0g 食塩相当量0.9g						

15

表示作成の流れ

太巻き寿司を例に表示を作成してみましょう!

ステップ1 食品の基礎情報の確認

ステップ2 食品分類の確認

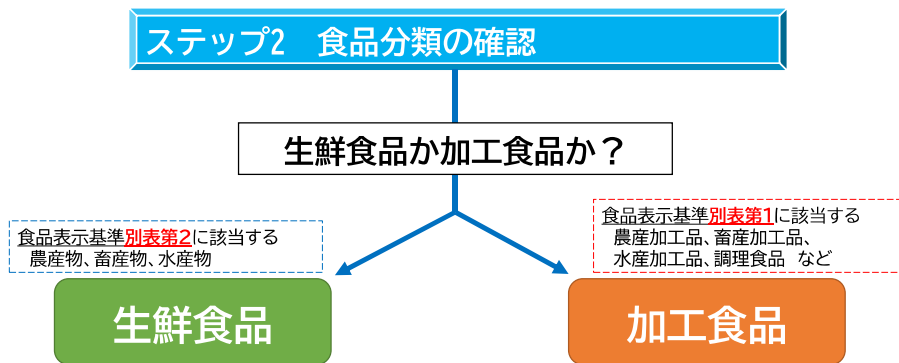
ステップ3 表示対象となるかの確認

ステップ4 表示義務事項の確認

ステップ5 表示の作成・内容の確認

16

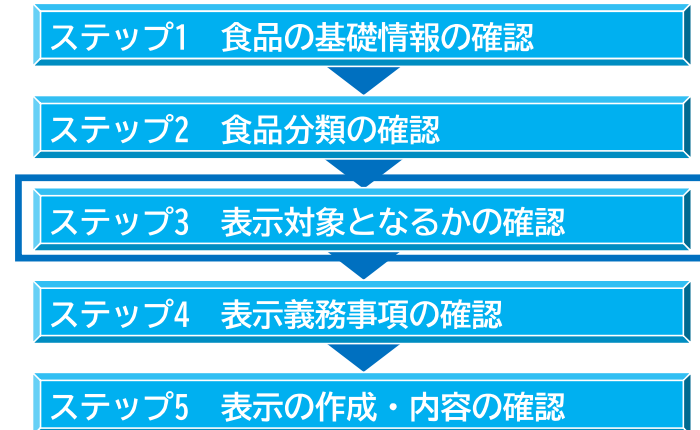
表示作成の流れ



17

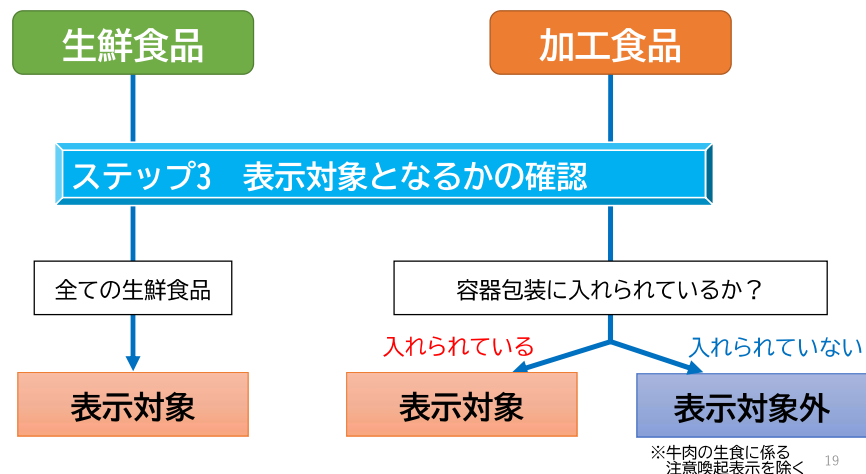
表示作成の流れ

太巻き寿司を例に表示を作成してみましょう！



18

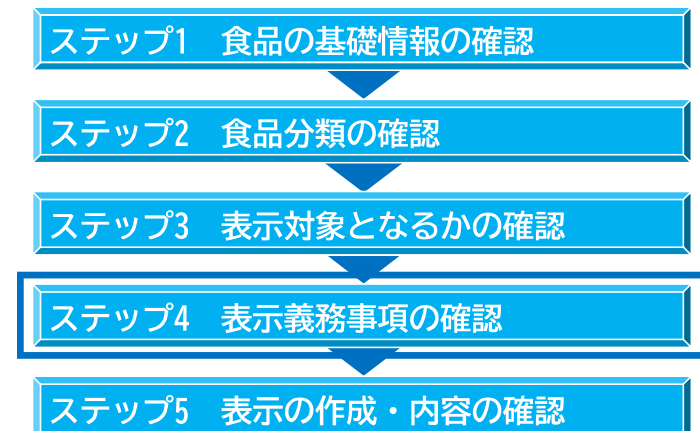
表示作成の流れ



19

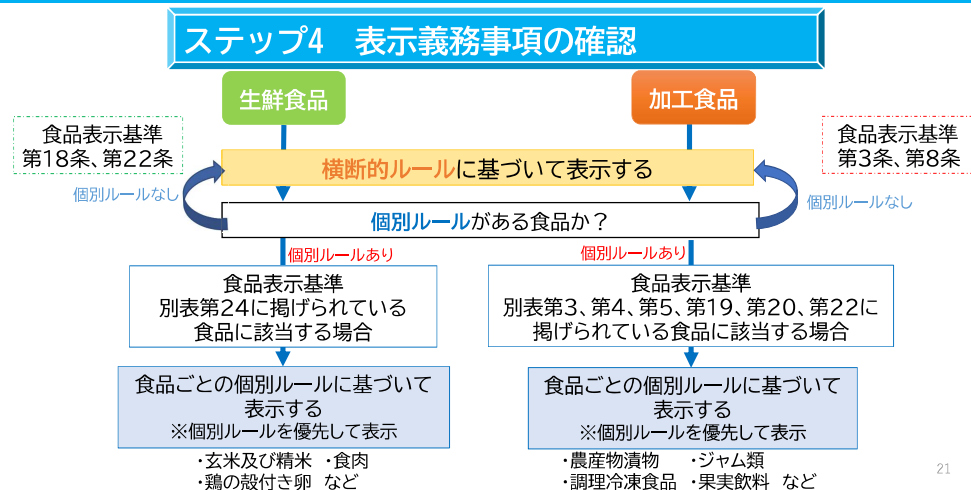
表示作成の流れ

太巻き寿司を例に表示を作成してみましょう！



20

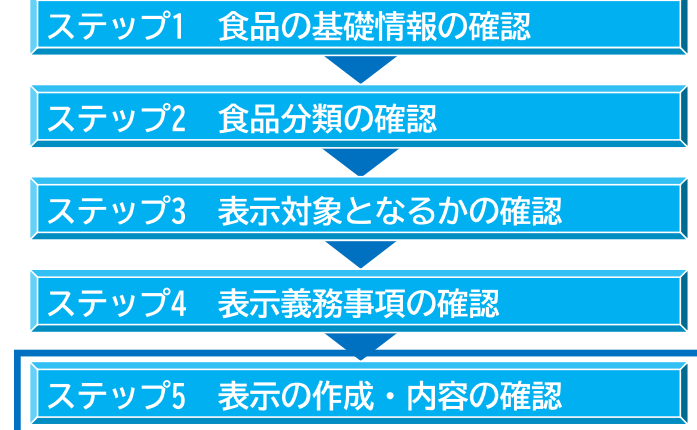
表示作成の流れ



21

表示作成の流れ

太巻き寿司を例に表示を作成してみましょう！



22

表示の作成

■「特製太巻き」の商品規格書(HP参考資料)を元に、表示を作成してみましょう。

- ・内容量は4個(200g)で、外見から個数が見える合成樹脂製容器包装に入られている
- ・製造日は2025/3/23
- ・ご自身の事業所で製造を行ったこととする

別記様式I

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

23

表示例

名 称	太巻き寿司
原 材 料 名	ごはん(米(国産))、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢(米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料(ポリリジン)、調味料(アミノ酸等)、赤色106号
内 容 量	4個
消 費 期 限	2025年3月24日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製 造 者	群馬 太郎 群馬県前橋市大手町1-1-13N

栄養成分表示 (100gあたり)	
熱量	144kcal
たんぱく質	4.0g
脂質	2.8g
炭水化物	27.0g
食塩相当量	0.9g

この表示値は、目安です。

24

表示例

名 称	寿司
原 材 料 名	ごはん（米(国産)）、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖／保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号
内 容 量	200g（4個）
消 費 期 限	25.3.24
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製 造 者	群馬 太郎（グンマ商店） 群馬県前橋市大手町1-1-13N

名 称	巻き寿司
原 材 料 名	ごはん（米(国産)）、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖／保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
消 費 期 限	250324
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製 造 者	群馬 太郎 群馬県前橋市大手町1-1-13N

25

名称

乳等命令、食品表示基準、公正競争規約等に名称に関する規定のあるものは、規定に基づいて表示をします。

→ 規定なし

規定がない品目については、「食品の内容を的確に表現する一般的な名称」として、消費者に分かりやすい名称を表示します。

→ 例:「太巻き寿司」、「巻き寿司」、「寿司」等

名 称	太巻き寿司	または寿司、巻き寿司
-----	-------	------------

26

原材料名・添加物

- ①添加物と明確に区分し、重量割合の高い順に、最も一般的な名称で記載する。
- ②複合原材料は複合原材料の名称の次に括弧を付けて、その原材料を、重量の割合の高いものから順に表示する。
- ③遺伝子組換え表示やアレルギーを含む旨を記載する。

↓ 原則的な表示はこうなる。

原材料名	ごはん、卵（卵を含む）、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ（脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖（小麦・大豆を含む））、桜でんぶ（砂糖、たら）、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料（ポリリジン、二酸化硫黄、安息香酸Na）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号

27

原材料名	ごはん、卵（卵を含む）、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ（脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖（小麦・大豆を含む））、桜でんぶ（砂糖、たら）、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料（ポリリジン、二酸化硫黄、安息香酸Na）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号

- 複合原材料である「すし酢」「しょうゆ」「桜でんぶ」の原材料表示が省略できるか検討する。

ア.製品の原材料に占める割合が5%未満か？

→すし酢は5.5%なので5%未満ではない。(×)

→しょうゆは3%なので5%未満である。(○)

→桜でんぶは1.6%なので5%未満である。(○)

イ.名称からその原材料が明らかであるか？

→しょうゆは名称から原材料が明らかである。(○)

※JAS規格で定義が定められている。

⚠️但し、アレルギーの表示は省略できない。

28

原材料名	ごはん、卵（ 卵を含む ）、きゅうり、かんぴょう、すし酢（ 米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖 ）、しょうゆ（ 小麦・大豆を含む ）、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号

- 特定原材料そのものの表示があるか確認する。

➡ **卵**は特定原材料そのもの

- アレルギーの代替表記又は拡大表記があるか確認する。➡ なし

- 重複しているアレルギーはまとめて表示できる。
添加物の欄がある場合、原材料・添加物ごとにそれぞれ表示する。

➡ なし

29

原材料名	ごはん、卵（ 卵を含む ）、きゅうり、かんぴょう、すし酢（ 米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖 ）、しょうゆ（ 小麦・大豆を含む ）、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料（ポリリジン、 二酸化硫黄、安息香酸Na ）、 調味料（アミノ酸等）、赤色106号

- 「かんぴょう」の添加物「保存料（二酸化硫黄）」と
「しょうゆ」の添加物「保存料（安息香酸Na）」はキャリーオーバーに該当

- ・当該保存料は原材料（かんぴょう、しょうゆ）の製造の過程において使用されている。
- ・当該食品（太巻き寿司）の製造の過程において使用されていない。
- ・太巻き寿司でも保存効果を発揮するほどの量になっていない。

➡ **表示免除**

- 「すし酢」の添加物「調味料（アミノ酸等）」と
「桜でんぶ」の添加物「赤色106号」は味、香り、色など五感に訴えるものであり、キャリーオーバーに該当しない

➡ **表示する**

30

原材料名	ごはん、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号

（参考）以下のように、一つの項目にまとめて表示することもできる。

原材料名	ごはん、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖／保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号
------	--

アレルギーを一括表示した場合

原材料名	ごはん、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖／保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
------	--

31

米の産地情報の伝達

米飯類（各種弁当、各種おにぎりなど）を消費者に販売する場合は、米の産地情報を伝達する必要があります。

原材料名	ごはん（ 米（国産） ）、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号

- ・米の産地が国内の場合には「国内産」や「国産」
- ・産地が外国の場合は、その国名
- ※産地が国内の場合には都道府県名、市町村名や一般的に知られた地名を伝達できます。



ごはん（国産米）

ごはん（米（群馬県産））

（例）

32

(参考)おにぎりの「のり」の表示

おにぎりについては、重量割合第1位の原材料に加えて、**重量割合にかかわらず、のりの原料原産地の表示が必要です。**

名称	おにぎり
原材料名	ごはん（米（国産））、鮭、 <u>のり（国産）</u> 、食塩

名称	おにぎり
原材料名	ごはん（米（国産））、鮭、 <u>のり（原そう（国産））</u> 、食塩

米トレーサビリティ法の規定に基づく産地情報の伝達
（原料原産地表示の規定は適用しない）

⚠ おかずと一緒に容器包装に入れたものや、お寿司に該当するものは、対象外となります。

33

内容量

計量法で規定されている特定商品については、計量法に沿って表示をします。

計量法で規定されている特定商品か → 特定商品に該当しない。

その他は食品表示法に沿って、**内容重量**、**内容体積**、**内容数量**を表示して単位を明記する。

内容量	4個	「200g（4個）」、「200g」も可
-----	----	---------------------

食品表示基準に基づき、「内容量」として、**重量**、**体積**又は**数量**を表示して**単位を明記する**。

外見上容易に識別できる場合は、**内容量の項目を省略**できます。

34

期限表示

品質が急速に劣化しやすい食品にあつては「消費期限」を、それ以外の食品には「賞味期限」を表示します。

品質が急速に劣化しやすい食品 → 「消費期限」を表示

期限表示は、科学的・合理的根拠に基づいて設定します。

この製品の消費期限は、科学的・合理的根拠から製造日の翌日

消費期限	2025年3月24日	消費期限	2025. 3. 24
消費期限	25. 3. 24	消費期限	250324

数字の間の「.」を省略しても差し支えないが、読み間違いが起らないよう、「年」、「月」又は「日」が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示します。

保存方法

食品衛生法で**保存基準**が定められている食品は、**基準に合った保存方法**の表示が必要。

食品衛生法で**保存基準**が定められているか → 定められていない。

常温で保存すること以外にその**保存方法**に関し**留意すべき特段の事項がないもの**は保存方法を省略できる。

保存に関して留意すべき特段の事項がないか → **省略はできない!**
常温保存が可能な食品だが、変質を防ぐために、**直射日光、高温多湿を避ける**という留意すべき事項がある。

保存方法 直射日光、高温多湿を避け常温で保存

36

食品関連事業者の氏名・名称と所在地

- ① 表示責任者の表示
- ② 製造所又は加工所の表示
- ・表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称
住所
- ・製造所又は加工所の所在地
・製造者又は加工者の氏名又は名称
- 同一であれば省略できる。

①表示責任者の氏名又は名称及び住所と、
②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が
同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することでOK!

製造者	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地	同じなので省略	製造者	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	---------------------------	---------	-----	---------------------------

37

食品関連事業者の氏名・名称と所在地

(1) 個人の場合は氏名を表示。

製造者	群馬 太郎 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	------------------------

(2) 法人の場合は法人名を表示。

製造者	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	---------------------------



製造者	〇〇商店 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	-----------------------



屋号のみの表示は認められません。



(例)

製造者	〇〇商店 (代表者 群馬 太郎) 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	-----------------------------------

製造者	株式会社〇〇食品 (〇〇商店) 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	----------------------------------

・製造者又は加工者の住所ではなく、実際に当該食品が製造(加工)された施設(製造所又は加工所)の所在地を
県名から番地まで表示します。
・県庁が所在する市(前橋市)は、県名(群馬県)の表示を省略することができます。

38

栄養成分表示

栄養成分の量及び熱量を表示します。

各栄養成分の値は、最終成分に含まれる栄養成分の分析、データベースからの参照、
使用した原材料からの計算等により得られます。

「栄養成分表示」
と記載

表示の順番は
変更できない

栄養成分表示(100g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

熱量は kcal
栄養成分は g
で表示

原材料における栄養成分の量から計算した値など、合理的な推定により得られた一定の値を表示する場合は、
表示した値が決められた測定法によって得られた値とは一致しない可能性を示す表示が必要です。

推定値

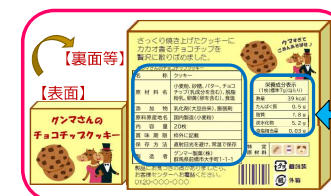
この表示値は、目安です。

39

表示方法

- ◆表示は日本語で、読みやすく、理解しやすい用語で正確に行います。
- ◆表示に用いる文字及び枠の色は、背景と対照的な色とします。
- ◆表示に用いる文字は、日本産業規格に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用します。

表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイント以上の大きさの文字とすることができる。



※ 表示可能面積とは、容器包装の表示可能な部分の面積のことです。

ラベルの表面積ではありません。

40

表示禁止事項

- ✗ 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
- ✗ 表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ✗ 内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ✗ 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）以外の食品に、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能、特定の保健の目的が期待できる旨の用語
- ✗ 個別に規定された表示禁止事項

表示禁止事項

食品表示法以外にも禁止事項が定められている法律があります。

- ✗ 実際のもことや事実と相違して競争事業者のものより著しく優良又は有利であると誤認される表示（**景品表示法**）
「事実を誤解させるような紛らわしい表示」も不当表示となります。
表示内容について、消費者に対して説明できる、具体的な根拠を持つ必要があります。
- ✗ 健康保持増進効果等についての虚偽誇大広告（**健康増進法**）
- ✗ 医薬品的効能効果（**薬機法**）
「〇〇が治る」「〇〇を予防する」など、医薬品と紛らわしい効能効果を表示したり、健康保持増進効果等について著しく事実と相違する表示又は著しく人を誤認させるような表示は禁止されています。

できあがった表示を、商品の見やすい場所に貼りましょう。



名 称	太巻き寿司
原 材 料 名	ごはん（米（国産））、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖
添 加 物	保存料（ポリリジン）、調味料（アミノ酸等）、赤色106号
消 費 期 限	2025年3月24日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製 造 者	群馬 太郎 群馬県前橋市大手町1-1-13N

栄養成分表示 （100gあたり）	
熱量	144kcal
たんぱく質	4.0g
脂質	2.8g
炭水化物	27.0g
食塩相当量	0.9g

この表示値は、目安です。

表示ミスの例

名 称	太巻き寿司
品 名	特製太巻き
原 材 料 名	ごはん、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖、保存料（ポリリジン）、調味料、赤色106号、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	4
消 味 期 限	3.24
保 存 方 法	直射日光を避け、開封後はお早めにお召し上がりください
製 造 者	グンマ商店 渋川市金井394

表示ミスの例

「品名」は一括表示の枠内に表示できません	名 称	太巻き寿司	添加物は原材料と明確に区分して表示する必要があります
米トレサビリティ法に基づく産地情報の伝達が必要です	品 名	特製太巻き	一括表示をする場合は、使用した全てのアレルギーを表示します
	原 材 料 名	ごはん、卵、きゅうり、かんぴょう、すし酢（米酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖）、しょうゆ、桜でんぶ、植物油、のり、砂糖、保存料（ポリリン酸）、調味料、赤色106号、（一部に小麦・大豆を含む）	必ず単位を記載します
「賞味期限」と「消費期限」を区別します	内 容 量	4	年月日の「年」は省略できません
	消 味 期 限	3.24	開封後の取扱いを一括表示の枠内に表示できません
	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、開封後はお早めにお召し上がりください	
県庁所在地以外は県名を省略できません	製 造 者	グンマ商店 渋川市金井3-9-4	法人の場合は（株）など法人格の記載が必要です

45

（参考）インストア加工等の場合

小売店等の店内で弁当、惣菜を調理し、容器包装に入れて販売する場合やバックヤードや店舗と同一敷地内の施設で調理し、容器包装に入れて販売する場合などは、下記の表示事項の表示は要しません。

表示を要しない事項

- ・原材料名
- ・内容量
- ・原産国名（輸入品）/原料原産地名（輸入品以外の加工食品）
- ・食品関連事業者等（表示責任者）の氏名又は名称及び住所
- ・食品表示基準別表第19の中欄に掲げる事項の一部
- ・栄養成分表示

仕入れた製品をバックヤード等で小分けし包装して販売する場合や弁当・惣菜を製造し別の場所で販売する場合は該当しません

46

（参考）インストア加工等の場合

表示例

名 称	鮭弁当
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、ポリリン酸Na、増粘多糖類、乳化剤、膨張剤、ソルビトール、pH調整剤、酒精、グリシン、酸味料、甘味料（ステビア）、香料、着色料（野菜色素、カロチン色素、クチナシ色素）、酸化防止剤（V.C）、（一部に鶏肉・大豆・小麦・さけ・えび・卵を含む）
消費期限	2025.2.15
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて常温で保存
製 造 者	（株）スーパーいろは 群馬県前橋市大手町1-1-1

※ごはんは国産米を使用しています。

47

不適正表示が起こる要因

- ◆ 制度に対する理解不足
- ◆ 原材料の規格・配合割合等を変更したのに表示を見直さず、古い表示をそのまま使用している。
- ◆ 規格等の変更に関する情報交換が不十分
- ◆ 表示作成を印刷業者等に任せきりで、確認していない。
- ◆ 賞味期限の日付を間違える等の作業ミス

48

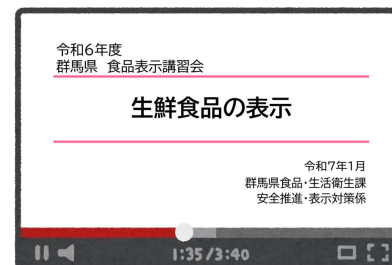
不適正表示を防ぐポイント

- ★正しい知識の習得
- ★製造者・従業員の表示を重視する意識
- ★適正表示を作成・維持するための管理体制

適正表示は事業者の責務です。

49

群馬県の食品表示に関する資料



令和6年度食品表示オンライン講習会

- ◎ 生鮮食品の表示
 - ◎ 表示の作成方法
- ※ 公開は3月24日(月)までを予定しています。

県公式YouTube “tsulunos”にて公開中



事業者向け食品表示の手引き

- ◎ 食品表示の基本(全業態)
- ◎ やさしい食品表示の手引き
(弁当・そうざい、漬物、菓子、そば・うどん)

県HPにて公開中！

お問い合わせ先

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課 (安全推進・表示対策係)

- ◎ 食品表示法全般に関すること 027-226-2421、2425
- ◎ 栄養成分表示に関すること 027-226-2448



群馬県の各保健福祉事務所

渋川： 0279-22-4166	吾妻： 0279-75-3303
伊勢崎：0270-25-5066	利根沼田：0278-23-2185
安中： 027-381-0345	太田： 0276-31-8243
藤岡： 0274-22-1420	桐生： 0277-53-4131
富岡： 0274-62-1541	館林： 0276-72-3230

51

令和6年度 食品表示オンライン講習会 「表示の作成方法」アンケート

