事業者向け
食品表示の手引き（基礎編）

食品表示の基本



2026年10月 改訂版
群馬県　食品・生活衛生課

もくじ

1. 食品表示について
1-1. 食品表示に関する法律・・・・・・・・・・・・・2
1-2. 食品表示法に基づく食品表示基準・・・4
2. 生鮮食品の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
2-1. 農産物の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
2-2. 容器包装に入れられた米の表示・・・・・9
2-3. 卵の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・13
2-4. 食肉の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
2-5. 水産物の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・16
3. 加工食品の表示
3-1. 基本的な表示事項・・・・・・・・・・・・・・・・19
①名称・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・21
②原材料名・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
③添加物・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
④内容量・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・31
⑤消費期限又は賞味期限・・・・・・・・・32
⑥保存方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・33
⑦製造者等の氏名(名称) ・住所・・34
⑧栄養成分表示・・・・・・・・・・・・・・・・・37
⑨原料原産地名・・・・・・・・・・・・・・・・・41
⑩アレルギー表示・・・・・・・・・・・・・・・48
⑪遺伝子組換え表示・・・・・・・・・・・・・52
⑫保健機能食品・・・・・・・・・・・・・・・・・56
3-2. 特色のある原材料の表示・・・・・・・・・60
資料1～12 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・61

ご利用にあたって

◆本冊子は、これから食品の製造や販売を始めようとする方や、食品表示制度について基礎から学びたいという方を対象に、食品表示の基本的なルールを解説したものです。

◆一般用の生鮮食品と加工食品の基本的な表示について説明しています。
テキスト記載以外にも、食品の種類に応じて細かく決められている特別なルールや例外規定、任意表示などがありますので、表示作成の際は留意してください。

◆国では表示制度について様々な検討を行っているので、今後も表示制度の変更が予想されます。

◆実際に食品表示を作成するにあたっては、消費者庁のホームページで最新の情報を確認したり、関係機関に問い合わせるなど、十分に注意してください。

1.食品表示について

◆食品表示は、消費者にとって、食品を安全に摂取するため、また食品の内容を理解して選択するための大切な情報です。

◆食品の最適な保存方法やその期間、食物アレルギー患者に必要とされる情報を伝えることにより、安全に食べていただくことができます。

◆原材料、添加物、原料原産地、栄養価などの情報を伝えることにより、消費者が自らの求める食品を選択することができます。

◆食品表示のルールに従って、正しくわかりやすい表示をすることで、消費者へ必要な情報を伝えることができます。

1-1. 食品表示に関する法律

1つの食品の表示には、複数の法律が関係しています。
食品表示に関わる主な法律は次のものがあります。

食品表示法

食品表示基準
食品表示基準について
Q&A



◆食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法令の表示の基準を一元化した法律です。

◆食品に表示する事項について「食品表示基準」を定めることとしています。この食品表示基準が、表示のルールの基本となるものです。

食品衛生法

◆安全性確保の観点から必要とされる食品及び添加物の基準等を規定しています。

◆食品衛生法において保存方法や添加物の使用基準が定められている食品があります。

◆製造者や加工者の所在地や氏名・名称は食品衛生法の許可や届出に基づいて表示をします。



健康増進法



◆特別用途食品（乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行うもの）として食品を販売するには、その表示について消費者庁長官の許可を受ける必要があります。

◆広告その他の表示に、健康保持増進効果等について、著しく事実に相違する表示や、著しく人を誤認させるような表示はしてはいけません。

JAS法

日本農林規格等
に関する法律



◆ 有機食品の表示、JASマークの表示について規定しています。

◆JAS規格に適合し、商品の包装や容器などに有機JASマークがついていなければ、「有機」や「オーガニック」と表示はできません。

計量法



◆適正な計量の実施を確保するため、計量の基準を規定しています。

◆容器包装に入れられ、密封された政令で指定された特定商品については、計量法に基づいて内容量を表示します。

景品表示法

不当景品類及び
不当表示防止法



◆消費者を誤認させる、虚偽、誇大な表示や広告を禁止しています。

薬機法

医薬品、医療機器等
の品質、有効性及び
安全性の確保等に
関する法律



◆食品に「病気の治療又は予防を目的とする効能効果、身体機能の増強・増進を目的とする効能効果」を標ぼうすることを禁止しています。

米トレーサビリティー法

米穀等の取引等に係る
情報の記録及び
産地情報の
伝達に
関する法律



◆米穀等の産地情報の伝達と、取引の記録と保管が義務づけられています。

牛トレーサビリティー法

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



◆個体識別番号による牛肉に関する情報提供が義務づけられています。

1-2. 食品表示法に基づく食品表示基準

◆表示の対象はすべての食品です

・薬機法に規定する医薬品及び医薬部外品は除き、添加物は含みます。
・レストラン、食堂等の飲食店では、生食用牛肉の注意喚起表示以外は義務ではありません。

◆食品表示基準の9つの区分

食品を「加工食品」「生鮮食品」「添加物」に区分し、その事業者を「一般（消費者）向けの食品を扱う食品関連事業者」「業務用食品を扱う食品関連事業者」「食品関連事業者以外の販売者」の3つに区分して、それぞれの表示について規定しています。

	食品関連事業者		食品関連事業者以外の販売者
	一般用	業務用	
加工食品	第3条～第9条	第10条～第14条	第15条～第17条
生鮮食品	第18条～第23条	第24条～第28条	第29条～第31条
添加物	第32条～第36条	第32条～第36条	第37条～第39条

このテキストでは一般用の生鮮食品と加工食品の表示について説明しています。

◆加工食品と生鮮食品の区分

食品表示基準　別表第一（→資料1）に掲げるものは「加工食品」
別表第二（→資料2）に掲げるものは「生鮮食品」

食品表示基準Q&A（総則－12）には、区分しにくい具体例について説明がありますので参考にしてください。（→資料3）

食品表示基準やQ&Aは
消費者庁ホームページで閲覧することができます！

具体的な表示方法等が、「食品表示基準について」（消費者庁次長通知）や「食品表示基準Q＆A」に示されています。
また、法令や通知等は適宜改正されるため、最新のものを確認してください。

消費者庁ホームページ　食品表示法等(法令及び一元化情報)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

表示方法　（一般用生鮮食品・加工食品共通の主なもの）

◆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。

◆表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色にします。

◆容器包装の表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305 （1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字にします。

・表示可能面積が150㎠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ます。
・玄米・精米（内容量が3kgを超えるもの）は、12ポイント以上にします。

表示禁止事項

✖ 商品の品質、規格、その他の内容について、一般消費者が、実際のものより著しく優良または有利であると誤認するような用語

✖ 表示すべき事項の内容と矛盾する用語

✖ 内容物を誤解させるような文字、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

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。

✖ 実際のものや事実に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に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。

2.生鮮食品の表示

基本ルール

◆**名称** その内容を表す一般的な名称を記載します。

◆**原産地**

◆該当する場合は表示をします

対　象	表示する内容
放射線照射された食品	・放射線を照射した旨 ・照射年月日
遺伝子組換え農産物	・遺伝子組換え農産物である旨 ・遺伝子組換え不分別である旨
特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する**特定商品であって密封されたもの**	・内容量(計量法で規定の単位) ・販売業者の氏名及び住所

食品表示基準 第18条 2 より一部抜粋

個別ルール

次の食品には個別に表示が必要な事項が定められています。
基準別表第24を確認してください。

- 玄米及び精米
- シアン化合物を含有する豆類
- しいたけ
- アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご
- 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）に限る）
- 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳
- 鶏の殻付き卵
- 水産物
- 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの　並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないもの
- 切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの
- 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした　魚介類（生かきを除く）を凍結させたもの
- 生かき

表示方法

◆容器包装に入れられた生鮮食品は、容器包装の見やすい箇所に表示をします。ただし、次の事項については、製品に近接した場所に立て札やポップ等で表示することができます。

・名称※
・原産地
・遺伝子組換え農産物に関する事項
・栽培方法
・解凍した旨
・養殖された旨

※名称については、保健機能食品ではなく、かつ農産物（放射線を照射した食品、シアン化合物を含有する豆類を除く）、鶏の殻付き卵、水産物（ふぐを含む切り身又は生かきを含むむき身にした魚介類を除く）についてのみ、近接した掲示により表示することが可能です。

◆容器包装に入れられていない生鮮食品は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に立て札やポップ等で表示することができます。



2-1. 農産物の表示

◆名称

その内容を表す一般的な名称を記載します。
例：大根、にんじん、りんご　等



◆原産地

国産品には都道府県名を記載します。
市町村名その他一般に知られている地名（郡名、島名、旧国名等）を記載することもできます。

輸入品には原産国名を記載します。
一般に知られている地名（例：カリフォルニア）を記載することもできます。



その他の表示事項のある農産物　例①　しいたけ

・栽培方法の表示も必要です。
原木栽培→「原木」　菌床栽培→「菌床」と表示します。
・原産地は、種菌を植え付けた場所(植菌地)です。

・干ししいたけは、加工食品です。干ししいたけの場合は、「しいたけ」の次に括弧書きで栽培方法を表示します。



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	〇〇国

その他の表示事項のある農産物　例②　密封された豆類

・「名称」「原産地」に加え、「内容量」「販売者の氏名及び住所」も表示します。
・容器包装に表示します。

内容量	〇〇g
販売者	〇〇　〇〇 群馬県〇〇市〇〇1-1



2-2. 容器包装に入れられた米の表示

単一原料米の表示例

単一原料米とは、「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もの」をいいます。

名　　称	精　米		
原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 群馬県　　コシヒカリ　　〇〇年産		
内 容 量	10 kg		
精米時期	令和〇年〇〇月〇旬		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号:027-000-0000		

複数原料米の表示例

複数原料米とは、「単一原料米以外のもの」をいいます。

名　称	精　米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 **国内産**			**10割**
	群馬県	**あさひの夢**	**令和〇年産**	**7割**
	群馬県	**ひとめぼれ**	**令和〇年産**	**3割**
内 容 量	10kg			
精米時期	令和〇年〇〇月〇旬			
販 売 者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号:027-000-0000			

産地・品種・産年について根拠資料を保管してる2種類の原料玄米を混合した場合の表示例

定められた様式により、12ポイント以上（内容量3キログラム以下のものにあっては8ポイント以上）の文字で記載します。
「新米」の用語は、原料玄米が生産された年の12月31日までに容器包装された玄米又は精米にのみ使用できます。

◆名称

「玄米」、「もち精米」、「うるち精米(又は「精米」)」又は「胚芽精米」と表示します。

◆原料玄米

①産地・品種・産年が同一であり、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」と記載し、産地（都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名）、品種、産年を併記します。

・産地、品種及び産年の根拠の確認方法は任意で表示することができます。

	産　地	品　種	産　年
原料玄米	**単一原料米**（農産物検査証明済） 群馬県　　〇〇ヒカリ　〇〇年産		
内 容 量	10 kg		

(例1)農産物検査法による証明を受けた精米で、群馬県産・〇〇ヒカリ・〇〇年産のみを使用した場合

	産　地	品　種	産　年
原料玄米	**単一原料米** 群馬県　　〇〇ヒカリ　〇〇年産 〇〇ライス(生産者名)確認による		
内 容 量	10 kg		

(例2)農産物検査法による証明を受けていないが、群馬県産・〇〇ヒカリ・〇〇年産のみを使用しており、その根拠資料を保管している場合

②　①以外の原料玄米

・「複数原料米」等と表示し、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に、産地及び使用割合を併記します。
国産品であれば「国内産　△割」、輸入品であれば原産国ごとに「〇〇産△割」と記載します。（「〇〇」は国名、「△」は使用割合を表す）

名　　称	精　　米			
原 料 玄 米	産　地	品　種	産　年	使用割合
	複数原料米 **国内産** **〇〇産**			 **△割** **△割**
内 容 量	10 kg			

・産地、品種又は産年の根拠資料の保管をしていれば国産品及び原産国ごとの表示の次に括弧を付して、産地、品種又は産年と対応する使用割合を併せて表示することができます。

・品種・産年について根拠資料を保管していない場合は、次のように表示します。

名　称				
原料玄米	産　地	品　種	産　年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割

◆内容量

グラム又はキログラムの単位を明記して記載します。

◆精米時期

精米時期は、原料玄米を精白した年月旬又は年月日を表示します。玄米の場合は「調製時期」として表示します。精米時期が異なるものを混合した場合には、最も古い精米時期を表示します。

輸入品であって、調製時期又は精米時期が明らかでないものにあっては、「輸入時期」として表示します。

【例】精米年月日が令和7年10月15日の場合
・令和7年10月15日　・7.10.中旬
・2025.10.15　・25.10.中旬

「上旬」:1日～10日
「中旬」:11日～20 日
「下旬」:21日～末日

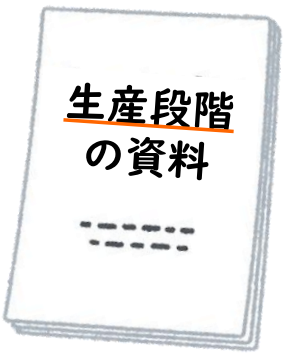
◆表示内容に責任を有する者の氏名又は名称、住所、電話番号

内 容 量	10 kg
精米時期	令和〇年〇〇月〇旬
販 売 者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号:027-000-0000

◆根拠資料について

産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合、それらの表示が間違いないことの根拠となる資料「生産段階の資料」及び「流通段階の資料」を保管する必要があります。具体的には、以下の資料が考えられます。

なお、資料の保管期間は調製年月日、精米年月日又は輸入年月日から3年間です。

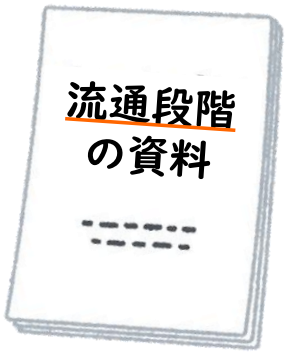


①または②のどちらかが必要

① 農産物検査法による証明を受けたもの
農産物検査証明書（輸入品のうち、輸出国の公的機関等による証明を受けたものにあっては、輸出国の公的機関等による証明書）

② 農産物検査法による証明を受けていないもの
ア：どのような種苗を用いて生産されたかが分かる資料（種苗の購入記録等）
及び
イ：全体の作付状況に対する品種ごとの作付状況が分かる資料（水稲共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌等）

＋



③と④のどちらも必要

③ 原料米穀について、産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書（輸入品の場合）等

④ 原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの（調製、精米及び小分けした米についての指示書、原料受払簿、精米記録、とう精台帳、仕様書等）

※ 製品に使用されている原料米穀について、原料米穀と製品の相互の関係が明らかとなる資料を保管することが必要であり、確実に当該原料米穀についてトレースできない場合は、根拠を示す資料を保管しているとみなされません。

2-3. 卵の表示

◆名称

その内容を表す一般的な名称を記載します。
例：鶏卵、うずらの卵　等

◆原産地

国産品には国産である旨を記載します。都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を書くこともできます。
輸入品には原産国名を記載します。

鶏卵が容器包装に入れられた場合、次の事項も表示が必要です



◆賞味期限

生食用の場合、生食しても食品衛生上問題のない期限を記載します。
賞味期限である旨の文字の次に、年月日で表示します。
加熱加工用の場合、期限の代わりに産卵日、採卵日、選別日又は包装日を記載することもできます。

※消費期限及び賞味期限については、32ページを参照してください。

◆保存方法

生食用の場合、10℃以下で保存することが望ましい旨を記載します。
加熱加工用の場合、常温保存であれば保存方法の記載を省略できます。

◆採卵者又は選別包装者

採卵者又は選別包装者の氏名（名称）及び採卵又は選別包装を行った施設の所在地を記載します。

◆その他

生食用のものには、生食用である旨及び賞味期限経過後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を、
加熱加工用のものには、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を記載します。

表示例

名　　称	鶏卵(生食用)
原　産　地	国産
賞味期限	○○○○.○○.○○
保存方法	冷蔵(10℃以下)で保存
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱してください。
選別包装者	○○株式会社 群馬県○○市○○○○

2-4. 食肉の表示

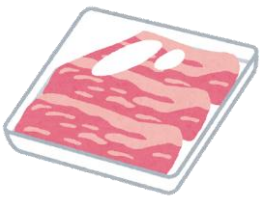
◆名称

鳥獣の種類を記載します。
例：牛肉、豚肉　等

◆原産地

国産品には国産である旨を記載します。都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を書くこともできます。
輸入品には原産国名を記載します。

食肉が容器包装に入れられた場合、
次の事項も表示が必要です



◆保存方法

食品衛生法で定める保存基準により、10℃以下（凍結させたものは－15℃以下）で保存することが定められています。

◆消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限である旨の文字と年月日を記載します。
※消費期限及び賞味期限については、32ページを参照してください。

◆内容量

グラム又はキログラムの単位を明記して記載します。

◆加工者

加工者の氏名又は名称及び加工所の所在地を記載します。

「食肉の表示に関する公正競争規約」で定める事項もあります。
- 食肉の部位
- 冷凍または解凍した場合はその旨
- 販売価格及び100グラム当たりの価格

表示例

名　　称	国産豚ばら肉
原　産　地	群馬県産
消 費 期 限	○○○○.○○.○○
保 存 方 法	10℃以下で保存
内　容　量	350g
加　工　者	(株)肉の○○○○ 群馬県○○市○○○○

◆個体識別番号

国産牛肉は、10桁の個体識別番号の表示が義務づけられています。

表示例

国産　牛もも 焼肉用　（解凍品）
個体識別番号 0000000000
消費期限 ○年○月○日（4℃以下で保存）

100g当り（円）164
内容量（g）600
984
お値段（円）

加工者：○○株式会社
群馬県○○郡○○町○○○

◆処理を行った旨　及び
飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨

これらの処理を行ったものは加工食品になります

処理の種類	処理の内容
テンダライズ処理	刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理
タンブリング処理	調味料に浸潤させる処理
ポーションカット	肉塊又はひき肉を金属製容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後一定の厚みに切ること
タレかけ	小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること
漬け込み	小肉塊を調味液に浸潤すること
ミキシング	小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと

表示例
（加工食品の例）

名　　称	食肉加工品（牛サイコロステーキ）
原 材 料 名	牛肉（オーストラリア産）、牛脂、食塩、こしょう
内　容　量	350g
消 費 期 限	表面下部に記載
保 存 方 法	10℃以下で保存
製　造　者	（株）○○ミート 群馬県○○市○○-○
あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。	

2-5. 水産物の表示

◆名称

その内容を表す一般的な名称を、「魚介類の名称のガイドライン（消費者庁「食品表示基準について」別添）に従って表示します。

例：ひらめ、イカ、ホタテ貝　等

魚介類の名称のガイドライン（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_260401_28.pdf

◆原産地

国産品	水域名 水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名や水揚げした港が属する都道府県名で表示することができます。 また、水域名に水揚げした港名又は水揚港が属する都道府県名を併記することもできます。
養殖の場合	地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）
輸入品	原産国名 原産国名に水域名を併記することもできます。

例：国産品･･･インド洋、銚子沖、宍道湖、北海道、清水港、太平洋（高知県）
　　輸入品･･･中国、ノルウェー、韓国（インド洋）

生鮮魚介類の生産水域名の表示ガイドライン（水産庁）
東日本太平洋における生産水域名の表示方法について（水産庁）
https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/seisansuiiki.html

◆養殖である旨

幼魚等に給餌することにより育成した場合は「養殖」の表示が必要です。

◆解凍した旨

凍結したものを解凍して販売する場合は「解凍」の表示が必要です。

切り身・むき身にした生食用魚介類で容器包装されたものは、
次の事項も表示が必要です

◆保存方法

保存基準により10℃以下で保存することが定められています（4℃以下が望ましい）。
生食用冷凍かき及び冷凍食品は－15℃以下で保存します。

◆消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限である旨の文字と年月日を記載します。
※消費期限及び賞味期限については、32ページを参照してください。

◆加工者

加工者の氏名と加工所の所在地を記載します。

◆生食用である旨

「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等を表示します。

韓国産　メバチマグロ(刺身用)　解凍	
消 費 期 限	○○○○. ○○. ○○
保 存 方 法	4℃以下で保存
加　工　者	(株)○○スーパー 群馬県○○市○○-○

生鮮食品・加工食品の豆知識
★1種類の刺身は生鮮食品ですが、
2種類以上の刺身を盛り合わせたものは、加工食品となります。
（資料3を参照）

容器包装された生かきには、
次の事項も表示が必要です

生食用の生かき

◆採取された水域

生食用生かきは採取された水域を表示します。

◆生食用である旨

名　　称	生かき（生食用）
採取水域	○○県沖○○湾
消費期限	○○○○.○○.○○
保存方法	4℃以下で保存
加　工　者	○○水産株式会社 群馬県○○市○○○○

加熱加工用の生かき

◆加熱用である旨

「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示します。

名　　称	生かき（加熱調理用）
原　産　地	○○産
消費期限	○○○○.○○.○○
保存方法	4℃以下で保存
加　工　者	○○水産株式会社 群馬県○○市○○○○

3.加工食品の表示

3-1. 基本的な表示事項

◆容器包装に入れられた加工食品には次の事項を表示します。

基本ルール

○基本8項目

★該当する場合に表示する項目

①	名　　称	クッキー
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
③	添　加　物	乳化剤、香料
④	内　容　量	10枚
⑤	賞 味 期 限	○○○○.○○.○○
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて常温で保存
⑦	製　造　者	○○製菓(株) 群馬県○市○町○○

輸入品以外の加工食品
★原料原産地名⑨

特定原材料を含む場合
★アレルゲン ⑩

★遺伝子組換え食品 ⑪

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

⑧

栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり	
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

↓次に該当する場合も、表示が必要です。

☆原産国名
(輸入品の場合)

☆L-フェニルアラニン化合物を含む旨
(アスパルテームを使用した場合など)

☆指定成分等含有食品である旨
☆特定保健用食品である旨
☆機能性表示食品である旨 ⑫
☆乳児用規格適用食品

個別ルール

食品表示基準　別表第4　横断的義務表示事項に係る個別のルール
別表第19　個別的表示事項
別表第20　表示の方式等の個別のルール

表示禁止ルール

食品表示基準　別表第5　名称制限
別表第22　個別の食品に係る表示禁止事項

表示様式について

別記様式1

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

別記様式2

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

◆この様式を別記様式（一括表示）といいます。

◆原則、枠で囲みます。
（枠を表示することが困難な場合には省略できます。）

◆文字の大きさは原則8ポイント（約3mm幅の大きさ）以上です。
表示可能面積がおおむね150㎠以下の場合は、5.5ポイント以上の大きさにすることができます。

◆別記様式1の各事項の表示順序は変更可能です。
（ただし、分かりやすく工夫して表示すること。）

◆別記様式2の各事項の表示順序は変更できません。

① 名称（品名）

（1）食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表示します。



【例】「ぐんまちゃんのおやつ」と
いう商品名のクッキーの場合

※商品名を記載する欄ではありません
一般的名称ではない商品名を
名称として表示することはできません。

名　　称	クッキー
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、

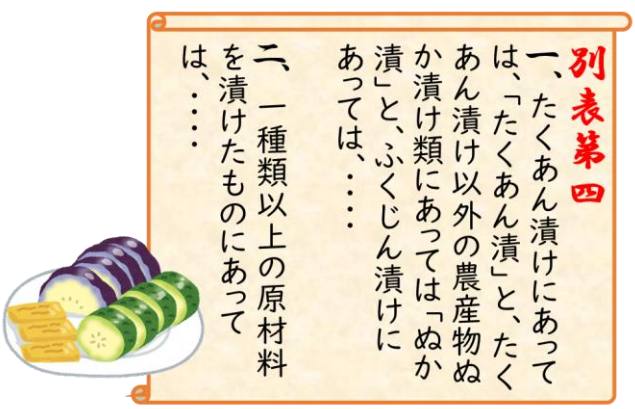
名　　称	ぐんまちゃんのおやつ
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、

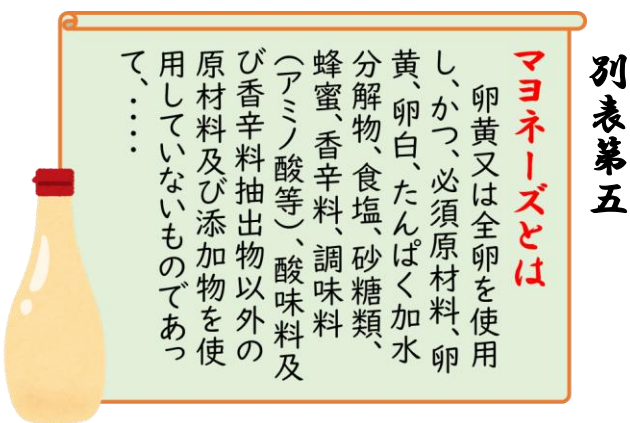
名称に括弧をつけて商品名を併記することは、併記することにより
名称を誤認させるものでなければ、差し支えありません。

名　　称	クッキー（ぐんまちゃんのおやつ）
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩

（2）食品表示基準　別表第4に個別ルールが定められている食品は、それに基づいて表示します。

（3）別表第5に掲げる名称は、定義に合わない食品に使用することはできません。





（4）乳及び乳製品にあっては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（乳等命令）」に従った種類別を表示します。

（5）公正競争規約に名称に関する規定のあるものは、規定に基づき適正な名称を表示します。

② 原材料名

（1）使用した原材料を、原材料に占める重量割合の高いものから順に、最も一般的な名称で表示します。

～材料～
小麦粉　40g
バター　35g
砂糖　25g
食塩　2g

原 材 料 名	小麦粉、バター、砂糖、食塩

（2）添加物は分けて表示します。

※添加物は、添加物以外の原材料と分けて記載します。
詳細は26ページ参照

名　　称	クッキー
原 材 料 名	小麦粉、バター、砂糖、食塩
添　加　物	膨張剤、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

（3）複合原材料（2種類以上の原材料からなるもの）を使用する場合

2種類以上の原材料からできている原材料のことを「複合原材料」といいます。
仕入れたしょうゆやマヨネーズ、弁当・惣菜の具材が該当します。

-①基本ルール
複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料の原材料を重量割合の高いものから順に表示します。

【例】
ごぼう、人参、醤油、砂糖、ごまを原材料とする「きんぴら」を仕入れて使用する場合

名　　称	弁当
原材料名	ご飯、ホキ、竹輪、きんぴら（ごぼう、人参、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、ごま）、鶏肉、・・・
添 加 物	調味料（アミノ酸等）

※複合原材料に添加物が含まれる場合は、添加物は括弧の中に入れず、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて表示します。
詳細は26ページ参照

-②複合原材料の原材料が3種類以上ある場合

複合原材料に占める重量割合が3位以下であって、かつ、複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料は「その他」と、まとめて記載することができます。

～きんぴらの原材料～

ごぼう	30g	・・・60%
にんじん	15g	・・・30%
醤油	2g	・・・ 4%
砂糖	2g	・・・ 4%
ごま	1g	・・・ 2%

添加物
調味料（アミノ酸）

→醤油以下は「その他」とまとめて表示できます。

名　　称	弁当
原材料名	ご飯、ホキ、竹輪、きんぴら（ごぼう、人参、その他）、鶏肉、・・・、（一部に卵・小麦・大豆・ごまを含む）
添 加 物	調味料(アミノ酸等)

※「その他」と表示した複合原材料の原材料に、添加物やアレルゲンが含まれる場合は、その添加物とアレルゲンは省略せず表示します。

-③複合原材料の原材料の表示を省略することができる場合

（ア）製品全体に占める、複合原材料の重量割合が5%未満のときは、記載を省略できます。

【例】弁当全体の重量　500g
きんぴらの重量　24g　→ 5%未満なので、きんぴらの原材料は省略できる



名　　称	弁当
原材料名	ご飯、ホキ、竹輪、きんぴら、鶏肉、・・・、（一部に卵・小麦・大豆・ごまを含む）
添 加 物	調味料(アミノ酸等)

（イ）複合原材料の名称から、その原材料が明らかなときも、複合原材料の原材料の表示を省略できます。（次の①～④のいずれかである場合）

① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合
（例：鶏唐揚げ、鯖味噌煮等）

② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
（例：ミートボール、魚介エキス等）

③ ＪＡＳ規格、食品表示基準、公正競争規約で定義されている場合
（例：ハム、マヨネーズ等）

④ 一般的にその原材料が明らかである場合
（例：かまぼこ、ハンバーグ等）

**※例えば、「煮物」や「ごまあえ」は、その原材料が明らかとは
いえないので、複合原材料の原材料の表示は省略できません。**

★単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、括弧で括らないで表示することができます。

【例】「ココア調整品」の原材料がココアパウダー、砂糖、脱脂粉乳である場合

名　　称	クッキー
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、ココア調整品（砂糖、ココアパウダー、その他）、食塩、・・・
添加物	膨張剤、香料

「ココア調整品」の原材料をばらして、重量順に表示

名　　称	クッキー
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、ココアパウダー、脱脂粉乳、食塩、・・・
添加物	膨張剤、香料

③ 添加物

添加物とは、食品衛生法では、「食品の製造の過程において又は食品の加工、若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、湿潤その他の方法によって使用するものいう。」と定義されています。添加物は、食品を製造、加工する際に、一定の目的をもって意図的に食品に使われるものです。

（1）添加物の分類

分類	
指定添加物	人の健康を損なうおそれのない添加物として厚生労働大臣が定める添加物 例：亜硫酸ナトリウム、食用赤色106号、ソルビン酸等 （食品衛生法施行規則第12条、別表第1）
既存添加物	長年使用実績があるものとして厚生労働大臣が認めた添加物 例：カカオ色素、Ｌ-グルタミン、キサンタンガム等
天然香料	動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物 例：アップルミント、ケイパー、サルシファイ等
一般飲食物添加物	一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用されているもの 例：アカキャベツ色素、海藻セルロース、パプリカ粉末等

（2）添加物の表示方法

-① 原則としてその物質名を表示します。また、別名・簡略名等で表示することができる添加物もあります。

【例】

名称	別名・簡略名等
塩化マグネシウム	塩化Mg
グリセリン脂肪酸エステル	グリセリンエステル
エタノール	アルコール・酒精 など

-②　表示する欄

直接食品に使用した添加物及び使用した原材料（複合原材料等）に含まれている添加物を、重量割合の高いものから順に、「添加物」の欄に表示します。

【例】小麦粉40g、バター35g、砂糖25g、食塩2g、膨張剤4g、香料0.2gを使用した場合

名　　称	クッキー
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩
添加物	膨張剤、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

また、以下の例のように、原材料（食品原材料）と添加物を明確に区分することで、「原材料名」の欄に記載することもできます。

（ア）　改行して区分

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩 膨張剤、香料

（イ）　スラッシュ（／）等の記号を用いて区分

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩／膨張剤、香料

（ウ）　枠を区切って区分

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩
	膨張剤、香料

複合原材料に含まれる添加物は、他の添加物と一緒に重量順に表示します。

【例】複合原材料のチョコレートチップに乳化剤がが使用されている場合

※チョコレートチップの使用重量が全体の5%未満の場合の表示例

名　　称	クッキー
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、チョコレートチップ、食塩
添加物	膨張剤、乳化剤、香料

-③　用途名併記

次の8種類の目的に使用される添加物は、物質名だけではなく、用途名を併せて表示します。

用途名	表示例
甘味料	甘味料(カンゾウ) 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(赤2)　着色料(黄4、青1、アナトー)
保存料	保存料(安息香酸Na)　保存料(ソルビン酸K)
増粘剤、安定剤、 ゲル化剤又は糊料	増粘剤(キサンタンガム)　安定剤(ローカスト) ゲル化剤(ペクチン)　糊料(加工デンプン)
酸化防止剤	酸化防止剤(V.C)　酸化防止剤(エリソルビン酸Na)
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(亜硫酸塩)
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤(OPP)　防ばい剤(TBZ)

※ 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。

-④　一括名表示

次の14種類の目的で使用される添加物は、物質名の代わりに成分の機能・効果等を示す名称（一括名）で表示することができます。

一括名を用いることができる添加物の範囲は決められています。

使用目的	一括名
イーストの栄養源	イーストフード
ﾁｭｰｲﾝｶﾞﾑの基材	ガムベース
中華麺の製造	かんすい
苦みの付与、増強	苦味料
触媒作用	酵素
食品に光沢を与える	光沢剤
香りの付与、増強	香料又は合成香料
酸味の付与、増強	酸味料

使用目的	一括名
ﾁｭｰｲﾝｶﾞﾑを柔軟に保つ	軟化剤
味の付与、調整等	調味料※
豆乳を凝固させる	豆腐用凝固剤又は凝固剤
食品の乳化、起泡等	乳化剤
適切な水素イオン濃度領域に保つ	水素イオン濃度調整剤 又はpH調整剤
パン、菓子等の製造工程でガスを発生して生地を膨張させる	膨張剤、膨脹剤、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ又はふくらし粉

※ 調味料については、構成成分が、「アミノ酸」、「核酸」、「有機酸」、「無機塩」の4種類に分類されるため、その種類名を（　）内に記載します。

（例1）アミノ酸だけで構成されている場合　調味料(アミノ酸)

（例2）主としてアミノ酸から構成されている場合　調味料(アミノ酸等)

-⑤　添加物の表示が免除される場合

（ア）加工助剤となる場合

食品の加工の際に添加されるものであって、次のいずれかに該当するもの

1	当該食品の完成前に除去されるもの。
2	食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものでないもの。
3	食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの

（イ）キャリーオーバーとなる場合

食品の原材料に使用された添加物で、最終食品には残っていても添加物としての効果を発揮しないもの。

次の3つの条件に全て該当する場合は表示が免除されます。

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。

※栄養強化目的で使用した食品添加物の表示免除規定について

消費者の分かりやすさの観点から、令和7年3月28日食品表示基準の一部改正により、一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述が削除されました。

これまでビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類を栄養強化の目的で使用し表示を省略していた事業者は、令和12年3月31日の経過措置期間終了までに表示の修正等の対応をお願いいたします。

（3）食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（資料5）

2022年（令和4年）3月30日の食品表示基準Q＆Aの改正に伴い、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が公表されました。このガイドラインは、食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたものであり、食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではありません。

本ガイドラインを用いて、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たる表示をしていないか自己点検を行ってください。

表示を作成する際に注意すべき10類型

類型1 単なる「無添加」の表示





類型2 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示





人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえません。

類型3 使用が法令で認められていない食品への表示

使用できない添加物を、無添加あるいは不使用と表示



類型4 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

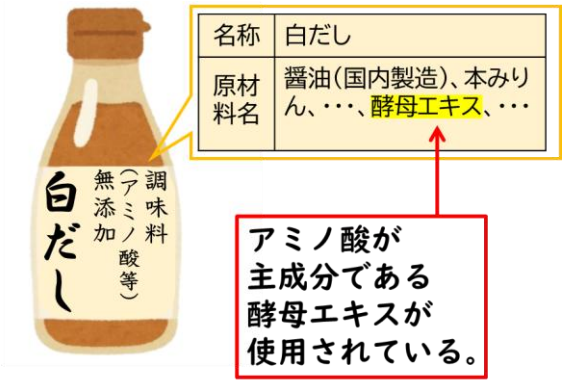


名称	おにぎり
原材料名	うるち米（国産）、調味梅干し、・・・/グリシン

日持ち向上効果目的で、保存料以外の食品添加物（グリシン）が使用されている。

類型5

同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示



類型6

健康、安全と関連付ける表示



無添加・不使用が健康・安全とする表示は適切とはいえない

類型7

健康、安全以外と関連付ける表示



類型8

食品添加物の使用が予期されていない食品への表示



類型9

加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示



類型10

過度に強調された表示



（参考）食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220330_25.pdf

④ 内容量

（1）特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品は、計量法の規定により表示します。
品目ごとに定められている量（質量又は体積）を、量目公差（定められた許容誤差）の範囲内になるよう計量し、質量であればグラム（g）やキログラム（kg）、体積であればミリリットル（ml）、リットル（L）等の法定計量単位で表示します。

資料6（特定商品一覧）の見方

特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に掲げる特定商品

特定商品

内容量を法定計量単位で表示する際は量目公差内であること（政令第1条特定商品）	左記商品のうち、密封をしたときに表記義務の係るもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品）	法定単位	量目公差の区分	量目公差適用の上限
1 精米及び精麦	全て該当	質量	表A	25kg
2 豆類(未成熟のものを除く。)及びあん、煮豆その他の豆類の加工品				
(1)加工していないもの	全て該当	質量	表A	10kg
(2)加工品	左に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量	表A	5kg

必ず・定められた単位で
・量目公差を超えないように表示します。

(1)以外の特定商品を
定められた単位で**表示するときは**
量目公差を超えないようにします。

量目公差
表A

表示量	誤差
5g以上50g以下	4%
50gを超え100g以下	2g
100gを超え500g以下	2%
500gを超え1kg以下	10g
1kgを超え25kg以下	1%

（2） （1）以外の食品は、重量（g、kg）、体積（ml、L）、数量（個数等）等で、単位を明記して表示します。
ただし、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。

（3） 固形物に充てん液を加え、缶または瓶に密封したものは、内容量に代えて、固形量および内容総量をgまたはkgの単位で表示します。

（4）固形物に充てん液を加え、缶や瓶以外の容器包装に密封したものは、内容量に代えて、固形量を表示することができます。

⑤ 消費期限 又は 賞味期限

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

表示方法

（1）「消費期限」か「賞味期限」か分かるように事項名を表示した後に、「年」「月」「日」の順で表示します。

【例】消費期限が令和8年10月1日の場合

消費期限	令和8年10月1日

消費期限	8.10.1

消費期限	2026.10.1

消費期限	26.10.1

※数字の間の「.」を省略できますが、読み間違いが起こらないよう、「年」、「月」又は「日」が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示をします。

消費期限	081001

消費期限	261001

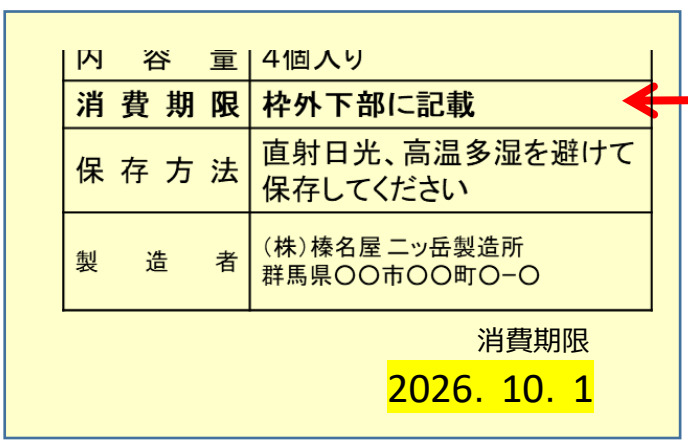
（2）賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年」「月」で表示することができます。
このとき、賞味期限は記載月の月末までとなり、表示する月の末日まで賞味期限が保たれる必要があります。

【例】賞味期限が令和10年10月10日の場合
→賞味期限が10月末日まで保たれないため、前月の9月で表示します。

賞味期限	令和10年9月

賞味期限	2028.9

（3）一括表示部分に表示することが困難な場合は、賞味期限（消費期限）欄に記載箇所を具体的に表示し、枠外に記載することができます。



「別途記載」「裏面記載」等のあいまいな表現は不可。

⑥ 保存方法

（1）期限表示にあわせて、具体的に記載します。

消費期限	2026.5.31
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	○○デリカ株式会社

消費期限	2027.5.31
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	○○製菓(株)

※食品衛生法により、保存基準が定められている食品は、
その基準方法に合う保存方法を表示します。

（2）常温で保存すること以外に保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、保存方法を省略することができます。

※ 「開封後はお早めにお召し上がりください。」のような開封後の注意は、保存方法欄ではなく「開封後の取扱い」等の欄を設けて記載するか、一括表示枠外に記載します。

賞味期限	2030年12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	○○製菓(株) 群馬県○○市○○-○

開封後は期限表示にかかわらずできるだけ早めにお召し上がりください

保存温度及び期限表示の設定については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（消費者庁「食品表示基準Q＆A」別添）等を踏まえ、適切に科学的根拠に基づき設定し、表示を行います。製品の期限設定の一覧及びその根拠（保存試験結果等）を備えておきましょう。

食品期限表示の設定のためのガイドライン（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf

⑦ 食品関連事業者の氏名・名称と所在地

事業者と製造所については、次の2つを表示します。

① 表示責任者の表示	表示内容に責任を持つ者の氏名・名称と住所
② 製造所又は加工所の表示	・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

①には、表示内容に責任を有する者の氏名（名称）及び住所を表示します。

① 表示責任者の表示	株式会社〇〇食品 群馬県伊勢崎市〇〇町〇〇番地
製造所又は加工所の表示	・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

①の事項名は、表示責任者の行っている行為に応じて、「製造者」、「加工者」、「輸入者」、「販売者」のいずれかを記載します。

製造者、加工者、 輸入者、販売者	株式会社〇〇食品 群馬県伊勢崎市〇〇町〇〇番地

「製造者」か「加工者」かの判断は、食品表示基準Q&A（総則－15）の表（→資料4）に示す加工行為を行った者は「加工者」となり、この加工行為以外を行った者は「製造者」となります。

（1）①が製造者又は加工者の場合

個人の場合は氏名を、法人の場合は法人名を正しく表示します。
屋号や加工グループ名のみの表示はできませんが、これらを個人名又は法人名に併記することは可能です。
また、製造又は加工した施設の所在地を記載します。本社住所や自宅の住所ではありません。

（例）

製造者	群馬太郎 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地

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
同一である場合は、②は省略できます。

①	製造者	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
②	製造所	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

（2）①が販売者の場合

②の製造者等の所在地、氏名・名称も表示します。

（例）

①	販 売 者	株式会社□□物産 群馬県□□市□-□
②	製造者	〇〇製菓(株) 群馬県中之条町〇〇-〇

①	販 売 者	株式会社□□物産 群馬県□□市□-□
②	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県中之条町〇〇-〇

製造者等の所在地及び氏名又は名称は、枠内でも枠外でもかまいません。
枠内に表示する場合は、どちらの者が表示責任者であるかを決めておきます。

★加工の場合は「加工者」及び「加工所所在地」、輸入品の場合は、
「輸入者」及び「輸入者の営業所所在地」を記載します。

（3）製造所と異なる所在地の本社が表示責任者となる場合

①の事項名は「製造者」とし、
②は製造所の所在地を表示します。
製造者の氏名（名称）は省略することができます。

①	製造者	□□製菓株式会社 群馬県伊勢崎市〇〇町〇〇番地
②	製造所	□□製菓株式会社 群馬県渋川市□□町□□番地

省略できます。

（4）製造所固有記号による表示

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、製造所所在地等の表示に代えることが可能です。

製造所固有記号は、原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合のみ使用することができます（業務用加工食品は除く）。

製造所固有記号を使用する際は、次の3つの事項のうちのいずれかを表示する必要があり、問合せに応答する義務があります。

①製造所の所在地等の問い合わせ先

製　造　者	○○デリカ株式会社　＋AB 群馬県○○市○○-○

製造所固有記号についてのお問い合わせ先
0120-△△△-□□□

②製造所の情報を掲載したウェブサイトのアドレス

製　造　者	○○デリカ株式会社　＋AB 群馬県○○市○○-○

当社ウェブサイトアドレス　http://www.･･･

③当該食品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名（名称）及び製造所固有記号

製　造　者	○○デリカ株式会社　＋AB 群馬県○○市○○-○

製造所固有記号
ＡＡ：▲▲工場　群馬県○○市・・・
ＡＢ：◆◆工場　栃木県△△市・・・

名称・所在地表示の豆知識

★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、以下のように略記することができます。

株式会社 → （株）、KK　　合名会社 → （名）
有限会社 → （有）　　農業協同組合→ 農協

★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を省略できます。
大字の省略はできません。

保存方法	高温多湿を避けて保存
製　造　者	群馬 花子 前橋市大手町1-1-1

← 前橋市は県庁所在地なので県名は省略可能

⑧ 栄養成分表示

（1）必ず表示が必要な5項目

原則として全ての消費者向け加工食品及び添加物について、次の栄養成分及び熱量を表示します。

・熱量　・たんぱく質　・脂質　・炭水化物
・ナトリウム(食塩相当量に換算して表示)

（2）栄養成分及び熱量の表示方法

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。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。

★栄養成分及び熱量の含有量は、「○○g」のような一定値又は「△△～□□g」のような下限値・上限値で表示します。
「○○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おいて、食品表示基準別表第9（資料7）で定められた分析方法により得られた値と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。許容差の範囲は、別表第9（資料7）に記載されています。

★食塩相当量は、次の計算式により、ナトリウムの量から算出します。

食塩相当量(g) =ナトリウム量(mg)×2.54÷1000

★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こともできます。この場合は次のことが必要です。

①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をすること。

②表示した値の設定の根拠を保管すること。

この表示値は、目安です。

推定値

★栄養成分及び熱量の表示で
・使用する単位
・表示が必要な最小の位
・0と表示できる量
は決められています。

項　目	単位	最小表示の位
熱量	kcal	1の位※1
たんぱく質	g	1の位※1
脂質	g	1の位※1
炭水化物	g	1の位※1
食塩相当量	g	小数第1位※2

項　目	0と表示することができる量 （100g又は100mlあたり）
熱量	5kcal未満
たんぱく質	0.5g未満
脂質	0.5g未満
炭水化物	0.5g未満
ナトリウム	5mg未満

※1　1の位に満たない場合であって、0と表示することができる量以上であるときは、有効数字1桁以上とします。

※2　小数第1位に満たない場合であって、ナトリウムの量が0と表示することができる量以上であるときは、有効数字1桁 以上とします。

（例）　ナトリウムの量が100ｇ当たり5mgの場合

食塩相当量（ｇ）＝5（ｍｇ）×2.54　÷1000　＝　0．0127（ｇ）

食塩相当量の最小表示の位は小数第1位ですが、5mgは「0と表示することができる量」以上なので、0.0gと表示できません。有効数字一桁以上表示することになり、食品単位100g当たりの量で表示する場合は、0．01g、0．013g又は0．0127gと表示します。

（3）推奨表示と任意表示

★次の2項目は義務ではありませんが、表示することが推奨されています。
生活習慣病との関連性が高いためです。

食物繊維

「炭水化物」のみの表示では、
積極摂取の推奨される「食物繊維」と、
適度な摂取範囲内に留めるべき「糖質」
を混在させてしまうため。

飽和脂肪酸

習慣的な摂取量が多いと、動脈硬化を進行させて、脳梗塞・心筋梗塞・大動脈解離・慢性腎臓病などの発症リスクを高めてしまうため。

★次の栄養成分は任意で表示することができます。

- 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
  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、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンB_6、ビタミンB_{12}、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸

※単糖類又は二糖類であって、糖アルコール（還元水飴、パラチノース、キシリトール等）でないものに限る。

ただし、これらの栄養成分の名称や総称、これら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。
（一括表示における原材料として記載した場合を除く）

栄養成分表示（食品単位あたり）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
－飽和脂肪酸	g
－n-3系脂肪酸	g
－n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－糖類	g
－繊維食物	g
食塩相当量	g
上記以外の、任意表示が認められている成分	mg

脂質や炭水化物の内訳成分は、次の行に、1文字下げてハイフンを付け、記載します。

食物繊維や糖質を表示する場合は、必ず両方を記載します。

（4）表示の省略

次の①～⑤については、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30㎠以下であるもの
②酒類
③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
④きわめて短い期間で原材料（配合割合も含む。）が変更されるもの
⑤消費税法第9条において、消費税を納める義務が免除される事業者※1が販売するもの。
（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※2も対象）

※1　課税期間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（適格請求書発行事業者を除く。）
※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

★栄養表示（栄養成分を示唆する表現を表示した場合を含む。）を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。

（5）栄養強調表示等について

次の表示を行うには、規定がありますので根拠なく表示しないよう留意してください。

-①補給ができる旨の表示（基準値は、基準別表第12(資料9)参照）

高い旨の表示	「高」、「多」、「豊富」、「リッチ」、「たっぷり」など
含む旨の表示	「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」など
強化された旨の表示	「当社△△に比べ〇〇g増」など

-②適切な摂取ができる旨の表示（基準値は、基準別表第13(資料10)参照）

含まない旨の表示	「無」、「ゼロ」、「ノン」など
低い旨の表示	「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」など
低減された旨の表示	「当社△△に比べ〇〇%低減しています。」など

-③添加していない旨の表示

糖類を添加していない旨の表示	「糖類無添加」、「砂糖不使用」など
ナトリウム塩を添加していない旨の表示	「食塩無添加」など

⑨ 原料原産地名

国内で製造された全ての加工食品に表示をします。
なお、輸入品については、「原産国名」を表示します。

食品表示基準別表第15に掲げる22食品群と個別5品目については、
個別に表示方法が規定されています。該当する食品は次のとおりです。

22食品群（重量の割合が最も高い生鮮食品の割合が50%以上のもの）→詳細は資料11	
農産加工品	①乾燥したもの　②塩蔵したもの　③ゆで・蒸したもの・あん ④異種混合したもの　⑤緑茶・緑茶飲料　⑥もち ⑦いり・あげ落花生、いり豆　⑧黒糖及び黒糖加工品 ⑨こんにゃく
畜産加工品	⑩調味したもの　⑪ゆで・蒸したもの　⑫表面をあぶったもの ⑬衣をつけたもの　⑭異種混合したもの
水産加工品	⑮乾燥したもの　⑯塩蔵したもの　⑰調味したもの　⑱こんぶ巻 ⑲ゆで・蒸したもの　⑳表面をあぶったもの　㉑衣をつけたもの
その他	㉒生鮮食品を異種混合したもの

5品目
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「のり」

上記に該当しない食品は、（1）基本の表示方法に従って表示します。
22食品群については（2）、個別5品目については（3）で表示方法を説明します。

（1）基本の表示方法

−① 重量割合が最も高い原材料の原産地を、原材料名に対応させて表示します。

（ア） 原料原産地名欄による表示

名　　称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・
原料原産地名	アメリカ（豚肉）

（イ） 原材料名欄に括弧書きで表示

名　　称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉（アメリカ産）、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

−② 対象原材料が生鮮食品の場合、国産品は国産である旨を、輸入品は原産国名を表示します。

名　称	アップルパイ
原材料名	りんご(**フランス**)、砂糖、・・・・

国産の場合、つぎの表示をすることもできます。
・農産物・・・都道府県名、一般に知られている地名
・畜産物・・・主たる飼養値が属する都道府県名、一般に知られている地名
・水産物・・・水域名、水揚げした港名、水揚げ港・主たる養殖場が属する都道府県名その他一般的に知られている地名。

対象原材料が加工食品の場合、国産品は「国内製造」と、輸入品は「○○製造」と○○に原産国名を表示します。

名　　称	チョコレートケーキ
原 材 料 名	チョコレート(**ベルギー製造**)、小麦粉、・・・

対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することもできます。

名　　称	チョコレートケーキ
原 材 料 名	チョコレート、小麦粉、・・・
原料原産地名	**ガーナ(カカオ豆)**

−③ **国別重量順表示**

2か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合は、重量割合の高いものから順に国名を表示します。
3か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合は、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することもできます。

名　　称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉(アメリカ産、国産、その他)、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

−④　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」でつないで表示する方法です。

過去の一定期間における産地別使用実績★1又は今後の一定期間における産地別使用計画★2からみて、国別重量順表示が困難な場合で、以下の条件を満たす場合に限り表示できます。

条件1　根拠書類の保管
条件2　過去の使用実績又は今後の使用計画に基づく表示である旨を付記
条件3　過去の使用実績又は今後の使用計画における平均使用割合が5%未満の原産地は、原産地の後ろに（5%未満）と表示

★1
過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限ります。
★2
今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限ります。

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ産又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

豚肉の産地は、〇年の使用実績順

※製造地表示をする場合は、(アメリカ製造又は国内製造)となります。

−⑤　大括り表示

3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」又は「外国製造」と括って表示する方法です。

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は、「大括り表示」を用いることができます。

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

※製造地表示をする場合は、(外国製造)となります。
※国産と混合がある場合は、（輸入、国産）や（外国製造、国内製造）と表示します。

大括り表示には、「又は表示」のような注意書きは不要ですが、根拠書類の保管は必要になります。

−⑥　大括り表示＋又は表示

国産を含む4か国以上の産地を使用し、輸入と国産の重量順表示が困難な場合で、「又は表示」と同様の条件を満たす場合に限り表示できます。

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（国産又は輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・
豚肉の産地は、〇年の使用実績順	

※製造地表示をする場合は、(国内製造又は外国製造)となります。

「又は表示」「大括り表示」「大括り表示+又は表示」　根拠資料とその保管期間

根拠資料

① 過去又は今後の一定期間がいつからいつまでかを示す資料
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替えがあることを示す資料
③ 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をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）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

保管期間

その根拠を基に表示が行われている製品の

① 賞味（消費）期限に加えて1年間

② 賞味期限の表示を省略している製品については、製造をしてから5年間

（2） 22食品群の表示方法

原材料及び添加物に占める重量割合が50%以上である生鮮食品の原産地を表示します。

（合挽肉の例1）原産国が1カ国

名　称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉(国産)、豚肉

（合挽肉の例2）原産国が2カ国

名　称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉(アメリカ産、オーストラリア産)、豚肉

対象原材料に占める重量割合の高い原産国から順に表示します。

（こんにゃくの例）

名　称	こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉(こんにゃくいも(群馬県産))／水酸化Ca



こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の加工地がどちらも群馬県の場合、「こんにゃく粉（群馬県産）」と簡略化して表示することもできます。

重量割合上位1位の生鮮食品の割合が50%未満の場合は、基本のルールに従って原料原産地を表示します。

【例】

キャベツ千切り40%
カットレタス30%
カットトマト30%
を混合したカット野菜ミックスの場合は？

50%以上を占める単一の生鮮食品がないため、22食品群に該当しません。
重量割合上位1位の原材料について、原料原産地を表示します。

（3） 5品目の表示方法

以下の5品目については、次のルールにしたがって原産地を表示します。ただし、かつお削りぶしのかつおのふしについては、製造地を表示します。

①農産物漬物	原材料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以下のものにあっては、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%以上のもの
②野菜冷凍食品	原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位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%以上のもの
③うなぎ加工品	うなぎ
④かつお削りぶし	かつおのふし
⑤おにぎり	のり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

（農産物漬物の例）

名　称	ふくじん漬
原材料名	だいこん（群馬県産、栃木県産）、きゅうり（茨城県産）、なす（群馬県産）、れんこん（群馬県産）、しょうが、なた豆、漬け原材料（糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、しょうゆ、食塩、・・・）／調味料（アミノ酸）、酸味料、・・・

★ 22食品群と5品目の表示注意事項

・22食品群と個別5品目の原料原産地は、国別重量順で表示します。「又は表示」や「大括り表示」はできません。

・表示方法は、原料原産地名欄を設けて表示する場合と、原材料名欄で原材料の次に括弧を付して表示する場合のどちらも可能です。ただし、5品目のうちの「うなぎ加工品」、「かつお削りぶし」、「おにぎり」については、原材料名欄で原材料の次に括弧を付して表示します。

・加工地なのか原料原産地なのかが不明な表示は、「産地名の意味を誤認させるような用語」に該当し、禁止されています。

✕ A県産 あじの開き　A県で獲れたのか加工したのか不明

○ あじの開き 加工地 A県 原料原産地 B国　B国で獲れたものをA県で加工した

（4）米トレーサビリティー法に基づく表示について

　米トレーサビリティー法により　もち、だんご等の米加工食品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されません。

※玄米・精米及び22食品群であるもちについては、食品表示法に基づく表示をします。

参考　米トレーサビリティ法とは？

米穀事業者に対し、①取引等の**記録の作成と保存**　②産地情報の**伝達**　を義務づけています。

◆対象品目

米穀（玄米・精米等）、米粉等、米菓子生地、もち、だんご、米飯類
米菓、米こうじ、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

◆対象事業者

・米の生産者　・対象品目の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う者

◆記録内容

・対象品目の取引、事業所間の移動、廃棄などを行った記録を紙又は電子媒体で保存します。（原則3年間）

・記録事項：品名、産地※（「国産」「○○県産」「△国産」など）、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所　等

◆伝達内容

事業者間の産地情報の伝達

・対象品目を事業者に出荷･販売する場合は、伝票等又は商品の容器･包装への記載により伝達します。

一般消費者への産地情報の伝達

・対象品目を一般消費者に販売・提供する場合は、商品の容器・包装、店内掲示、メニュー等への記載により伝達します。

お米の流通に関する制度（農林水産省）
https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html

⑩ アレルギー表示

（1）表示が必要なアレルゲン

食物に含まれる原因物質を異物として認識し、身体が過剰な反応を起こすことを「食物アレルギー」といいます。症状には、「かゆみ・じんましん・唇やまぶたの腫れ・嘔吐・咳・ぜんそく」等があります。特に重い症状である「血圧低下・呼吸困難・意識障害等のショック症状」を起こすと、死に至る場合もあります。

このアレルギーの原因となる物質を「アレルゲン」といいます。食物アレルギー患者にとって、食品の中に自分が反応するアレルゲンが含まれるのかどうかを判断し、選別できるように情報提供することはとても重要です。

食品表示基準では、食物アレルギーを引き起こす食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを特定原材料として定めています。特定原材料を含む食品は、必ずアレルギー表示を行います。

特定原材料に準ずる20品目についても、可能な限り表示することが推奨されています。

特定原材料　9品目 **（義務表示）**	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、 小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
特定原材料に準ずる 20品目 **（推奨表示）**	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、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

（2）表示方法

－①　原則の表示方法：個別表示

個々の原材料の直後に括弧を付して（○○を含む）と表示します。

名　　称	惣菜
原材料名	じゃがいも、たまねぎ、ハム(卵・乳成分を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、・・・
添　加　物	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等

※乳については「乳成分」と記載します。

※特定原材料等の間は、「、」ではなく「・」で結びます。

添加物中に特定原材料等が含まれている場合は、添加物名に続けて（○○由来）と表示します。

（例1）

原材料名	○○、○○／酵素(小麦由来)

（例2）

原材料名	○○、○○／酸化防止剤(ビタミンE：大豆由来)

用途名併記が必要な添加物が特定原材料に由来する場合は、「用途名（物質名：○○由来）」と表示します。

-②　代替表示と拡大表記

特定原材料等が含まれていることが分かる次のような表記があれば、アレルゲン表示が省略できます。

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ことが理解できるもの。
使用できる表記は、『食品表示基準について　別添アレルゲンを含む食品に関する表示』により定められたものに限られます。

拡大表記：特定原材料名又はその代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できるもの。

「特定原材料等の代替表記方法リスト」より一部抜粋

特定原材料	代 替 表 記	拡大表記（表記例）
えび	海老　エビ	えび天ぷら　サクラエビ
カシューナッツ		
かに	蟹　カニ	上海がに　カニシューマイ マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン くるみケーキ
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	アイスミルク　生乳　乳糖 ガーリックバター　濃縮乳 プロセスチーズ　調製粉乳 加糖れん乳　乳たんぱく
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

※「卵白」と「卵黄」は特定原材料名である「卵」の文字を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。それぞれ、「卵白(卵を含む)」、「卵黄(卵を含む)」と表示します。

（例）

小麦粉、砂糖、バター(乳成分を含む)、チョコチップ(乳成分を含む)、脱脂粉乳、卵黄(卵を含む)、食塩

「バター」は乳の代替表記なので、「（乳成分を含む）」表示は省略できます。



-③ 例外の表示方法：一括表示

個別表示できない場合は、全ての原材料又は添加物を表示した後に、
全ての特定原材料等を **（一部に〇〇を含む）** と、まとめて表示します。

「添加物」の欄がある場合　アレルゲンを含む旨の一括表示は、原材料、添加物ごとにそれぞれ表示します。

（例）

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩、（一部に小麦・豚肉・乳成分・卵を含む）
添 加 物	ベーキングパウダー、乳化剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）

個別表示では省略できた特定原材料等も、最後にまとめて表示。

「添加物」の欄がない場合　製品全体に含まれる全てのアレルゲンを最後にまとめて表示します。

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩／ベーキングパウダー、乳化剤、香料、（一部に小麦・豚肉・乳成分・卵・大豆を含む）

注意：1つの食品で個別表示と一括表示を組み合わせて表示することはできません。

アレルギー表示は省略できません。
複合原材料の原材料や、添加物には表示の省略ができる場合がありますが、特定原材料を含む場合はアレルギー表示を必ず行います。

（例） 卵由来の乳化剤がキャリーオーバーに該当する場合

名　称	〇〇〇
原材料名	砂糖（国内製造）、小麦粉、‥‥／香料、乳化剤（卵由来）

「乳化剤」の添加物表示は省略できる

乳化剤に含まれる特定原材料（卵）は省略できない。

名　称	〇〇〇
原材料名	砂糖（国内製造）、小麦粉、‥‥／香料、（一部に小麦・卵を含む）

-④ コンタミネーションの防止について

原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等がごく微量混入してしまうことをコンタミネーションといいます。
食物アレルギーはごく微量のアレルゲンによっても発症することがあるので、他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料等を含まない食品から順に製造する、可能な限り専用器具を使用するなど、コンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底します。

また、これらのコンタミネーション防止対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、食物アレルギーを持つ人に対する注意喚起表示を行うことが推奨されています。

（例）

本品製造工場では、〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。

本製品の製造ラインでは、〇〇(特定原材料等の名称)を使用した製品も製造しています。

-⑤ カシューナッツの義務表示化について

カシューナッツによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、令和8年4月1日食品表示基準の一部改正により、カシューナッツは特定原材料に準ずるものから、特定原材料になりました。
これまでアレルゲンとしてカシューナッツを表示していなかった事業者は、令和10年3月31日までの経過措置期間が設けられていますが、速やかに表示を行うことが望ましいです。

・原材料（複合原材料、添加物を含む）に、カシューナッツが含まれていないか確認をしてください。必要に応じて原材料供給事業者へ原材料や管理状況等確認を行ってください。

カシューナッツを使用している場合は、他にカシューナッツを使用しない製品へのコンタミネーション防止対策も検討してください。カシューナッツを使用しているラインや器具の洗浄方法の見直しや、製造順の検討などを行ってください。

⑪ 遺伝子組換え表示

（1）表示の対象となる加工食品

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、からしなの9種類の農産物を原材料とする、以下の33食品群

大豆

① 豆腐及び油揚げ類
② 凍豆腐、おから及びゆば
③ 納豆
④ 豆乳類
⑤ みそ
⑥ 大豆煮豆
⑦ 大豆缶詰及び大豆瓶詰
⑧ きなこ
⑨ 大豆いり豆
⑩ ①～⑨を主な原材料とするもの
⑪ 調理用の大豆を主な原材料とするもの
⑫ 大豆粉を主な原材料とするもの
⑬ 大豆たんぱくを主な原材料とするもの
⑭ 枝豆を主な原材料とするもの
⑮ 大豆もやしを主な原材料とするもの

とうもろこし

⑯ コーンスナック菓子
⑰ コーンスターチ
⑱ ポップコーン
⑲ 冷凍とうもろこし
⑳ とうもろこし缶詰･瓶詰
㉑ コーンフラワーを主な原材料とするもの
㉒ コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）
㉓ 調理用のトウモロコシを主な原材料とするもの
㉔ ⑯～⑳を主な原材料とするもの

ばれいしょ

㉕ ポテトスナック菓子
㉖ 乾燥ばれいしょ
㉗ 冷凍ばれいしょ
㉘ ばれいしょでん粉
㉙ 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
㉚ ㉕～㉘を主な原材料とするもの

アルファルファ

㉛ アルファルファを主な原材料とするもの

てん菜

㉜ 調理用のてん菜を主な原材料とするもの

パパイヤ

㉝ パパイヤを主な原材料とするもの

主な原材料とは、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のものです。

表示義務対象外



油やしょうゆなど、組み換えられたＤＮＡ及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

（2）遺伝子組換え食品の表示方法

－① 義務表示

分別生産流通管理※1をした遺伝子組換え農産物を使用している場合	分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示します。 大豆（遺伝子組換え）
遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない場合 分別生産流通管理※1をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入※2が5%を 超えていた場合 （大豆・とうもろこしの場合）	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示します。 大豆（遺伝子組換え不分別）

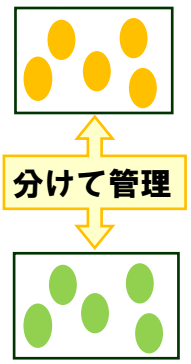
「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。
パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記すると、消費者の正しい理解につながります。

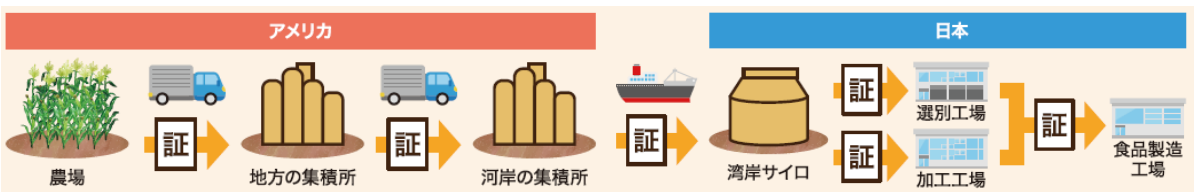


※1 「分別生産流通管理」とは？

遺伝子組換え農産物と、非遺伝子組換え農産物を、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。「IPハンドリング」ともいいます。







※2 「意図せざる混入」について

分別生産流通管理を行っても、意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われていれば、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入（大豆及びとうもろこしについては5%以下）がある場合でも、分別生産流通管理を行っている旨の表示ができることとされています。

−② 任意表示

分別生産流通管理※1をして意図せざる 混入※2を5%以下に抑えている場合（大豆・とうもろこしの場合）

遺伝子組換え農産物が混入しないように、分別生産流通管理が行われた旨を表示することができます。

（例）納豆の場合

名　称	納豆
原材料名	大豆（分別生産流通管理済み）

名　称	納豆
原材料名	大豆（遺伝子組換え混入防止管理済み）

名　称	納 豆
原材料名	大 豆

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

任意表示であるため、「大豆」とだけ表示することも可能です。

原材料名	大 豆

分別生産流通管理※1をしてさらに遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合

・遺伝子組換え農産物の混入がない
・非遺伝子組換え農産物
である旨を表示することができます。

（例）納豆の場合

名　称	納豆
原材料名	大豆（遺伝子組換えでない）

名　称	納豆
原材料名	大豆（非遺伝子組換え）

名　称	納 豆
原材料名	大 豆

原材料に使用している大豆は、非遺伝子組換えのものです。

大豆及びとうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めはありません。それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組換えでない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件になります。

(3)　特定遺伝子組換え農産物の表示方法

　従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる以下の農産物を含む加工食品には、例のように表示をします

① ステアリドン酸産生大豆
② 高リシンとうもろこし
③ エイコサペンタエン酸 （ＥＰＡ）産生なたね
④ ドコサヘキサエン酸（ＤＨＡ）産生なたね

◆表示方法

（例１）ステアリドン酸産生大豆を原材料とする場合

原材料名	大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）

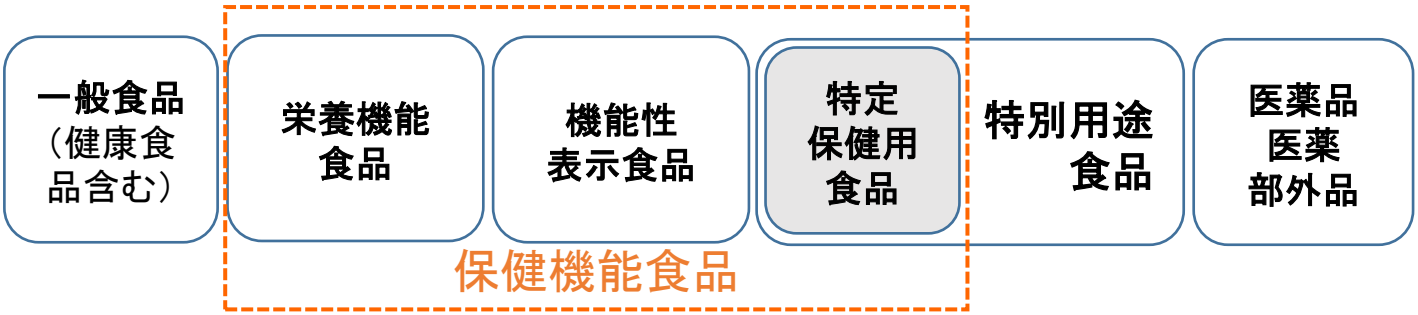
（例2）ステアリドン酸産生大豆を意図的に混合した大豆を原材料とする場合

原材料名	大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合）

⑫ 保健機能食品

健康増進の機能を表示できる食品として「保健機能食品」があります。「保健機能食品」には、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」、「栄養機能食品」があり、食品表示基準に表示の方法が定められています。

また、健康増進法では、乳児、妊産婦、病者等の健康の保持・回復などに適する食品に「特別用途食品」と表示できる制度があり、「特定保健用食品」はその一部でもあります。



(1) 栄養機能食品

栄養機能食品とは、特定の栄養成分の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいいます。

栄養機能食品として表示を行うことができる栄養成分は次のとおりです。

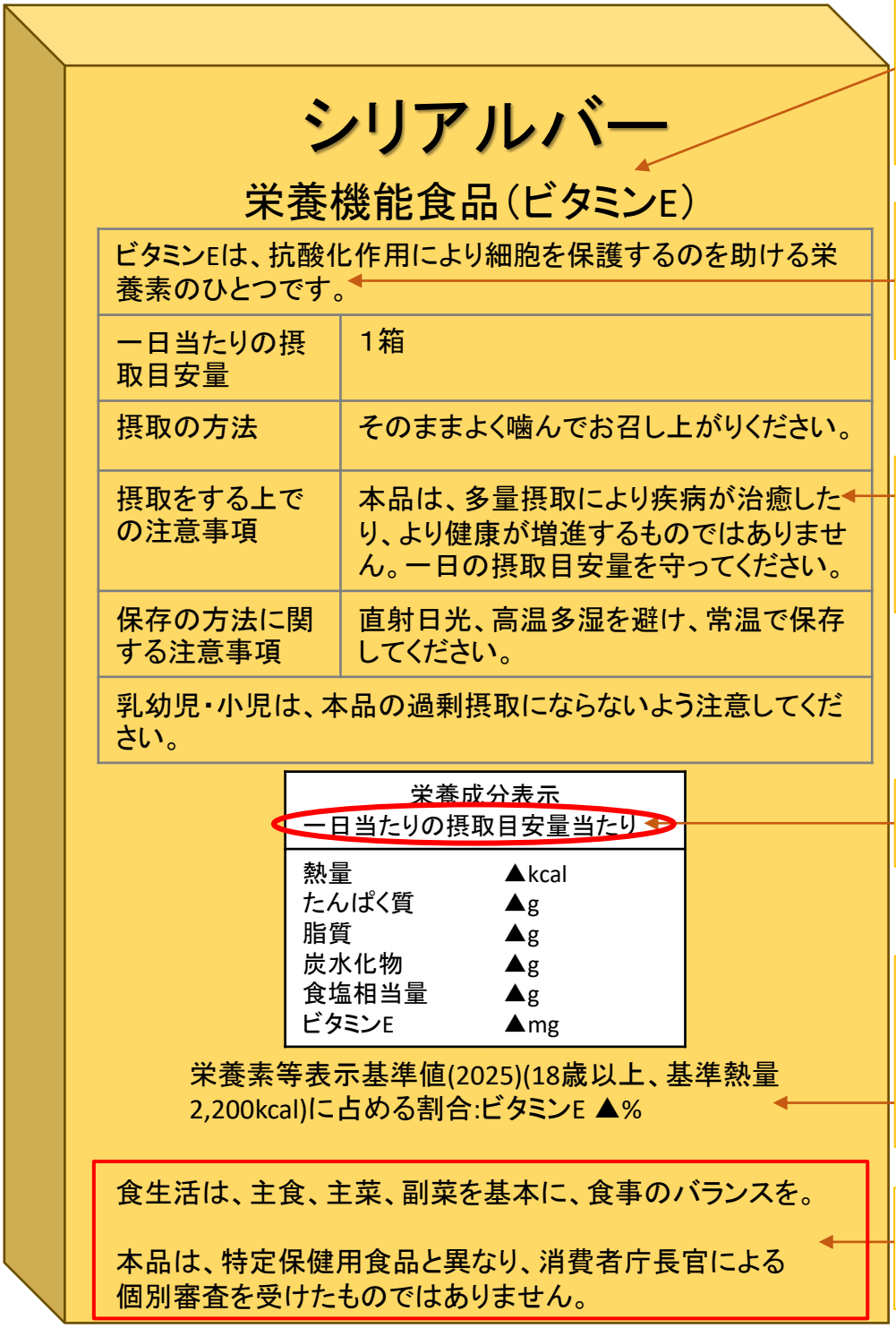
脂肪酸	n-3系脂肪酸
ミネラル	亜鉛、カリウム※、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム
ビタミン	ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンB_6、ビタミンB_{12}、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸

※ カリウムについては、過剰摂取のリスクを回避するため、錠剤、カプセル剤等の食品は対象外

栄養機能食品として販売するには、当該栄養成分量が、定められた含有量の基準に適合している必要があります。また、「栄養成分の機能」及び「摂取する上での注意事項」等を、定められた文言で表示します。基準や文言は、食品表示基準別表11（→資料8）に定められています。

個別の許可申請等を行う必要はありません。

栄養機能食品の表示例



シリアルバー

栄養機能食品（ビタミンE）

ビタミンEは、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。	
一日当たりの摂取目安量	1箱
摂取の方法	そのままよく噛んでお召し上がりください。
摂取をする上での注意事項	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
保存の方法に関する注意事項	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
乳幼児・小児は、本品の過剰摂取にならないよう注意してください。	

栄養成分表示 一日当たりの摂取目安量当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
食塩相当量	▲g
ビタミンE	▲mg

栄養素等表示基準値(2025)(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合:ビタミンE ▲%

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称を、「栄養機能食品(〇〇)」と表示する。

食品表示基準別表第11第3欄「栄養成分の機能」に定められる事項を表示します。

食品表示基準別表第11第5欄「摂取をする上での注意事項」に定められる事項を表示します。

一日当たりの 摂取目安量当たりで表示します。

一日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行う栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合を表示します。

食品表示基準第7条に規定された文言を表示します。

食品表示基準別表第11に掲げられた栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項は、表示内容の主旨が同じものであっても、変化を加えたり、省略したりすることは認められません。

なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養成分の機能や摂取をする上での注意事項を表示する際、当該栄養成分の機能や摂取をする上での注意事項が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えありません。また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養成分の機能があり、かつ、文末表現が同一の場合は、まとめて表示することで差し支えありません。

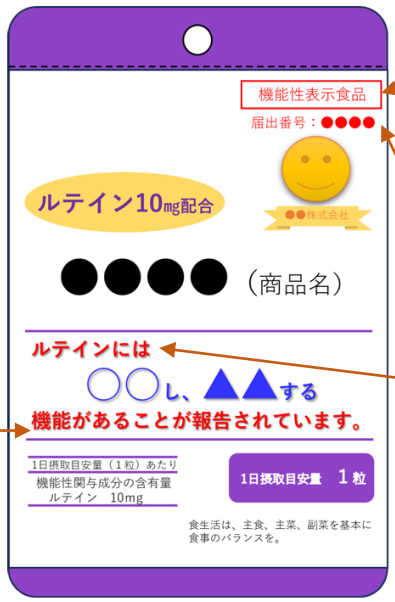
詳細は、消費者庁「＜事業者向け＞食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」をご参照ください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declearation/business/

(2)　機能性表示食品

機能性表示食品とは、疾病に罹患していない者（未成年、妊産婦、授乳婦を除く）に対し、機能性関与成分により特定の保健の目的が期待できる旨を、科学的根拠に基づいて容器包装に表示した食品です。商品の販売日の60営業日（新規成分等、表示内容等の確認に時間を要すると消費者庁長官が認める場合は120営業日）前までに、安全性や機能性等の根拠情報などを消費者庁長官に届け出る必要があります。

機能性表示食品の表示例

※食品表示基準第3条2項の表に定められた文言や、消費者庁長官に届け出た内容を表示します。



主要面の上部に「機能性表示食品」の文字を枠で囲んで表示します。

届出番号を機能性表示食品の文字の近接した箇所に表示します。

機能性関与成分が有する機能性であることを明確化します。

「報告されている」旨を的確に表示します。

機能性表示
本品にはルテインが含まれます。ルテインには、○○し、▲▲する機能があることが報告されています。

名称：○○○
原材料名：◎◎（国内製造）、△△ 、○○○/▽▽、（一部に××を含む）
内容量：90ｇ（1粒500mg×180粒）
賞味期限：欄外下部に記載
保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者：●●株式会社
△△県○○市XXX

●医薬品ではありません。●本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。●疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に摂取について相談してください。●体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、
食事のバランスを。

●本品は、特定保健用食品と異なり、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトで確認できます。

摂取の方法

水又はぬるま湯と一緒にお召し上がりください。

摂取上の注意

（医薬品や他の機能性関与成分との相互作用、過剰摂取等に係る注意喚起等について、当該機能性関与成分の安全性に関する科学的根拠を踏まえて具体的に表示する。）

栄養成分表示（一日当たりの摂取目安量（1粒））当たり）	
エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

機能性関与成分　ルテイン　10mg
賞味期限　○○年○○月○○日
お問い合せ先 0120-×××-×××

科学的根拠について
　機能性表示食品は、安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨の表示を行うものとして、消費者庁長官に届け出られたものです。
　今般、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）に基づく措置命令において、機能性表示食品として消費者庁に届出・公表された食品について、その機能性に係る科学的根拠に関する資料も含め、その表示に対応する合理的な根拠として認められないとの判断がなされました。

　既に届出済みの機能性表示食品に関しては、食品表示法に基づく機能性表示食品制度全体に対する信頼が損なわれることのないように、届出・公表されている科学的根拠の再検証を随時実施してください。

機能性表示食品の届出については消費者庁ホームページを御確認ください。
届出を行う前に、機能性表示食品の届出等に関する手引きを必ずお読みください。
【食品関連事業者向け】機能性表示食品の届出について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/

3　特定保健用食品

　からだの生理学的機能等に影響を与える保健機能成分（関与成分）を含む食品で、健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、特定の保健の目的が期待できることを表示することが健康増進法に基づき許可された食品です。特定保健用食品には、食品表示基準第3条の2の表に表示事項が定められています。



消費者庁リーフレットより

3-2. 特色のある原材料の表示

◆表示方法

使用した原材料が特色のある原材料であることを強調して表示する場合は、以下の点に注意して表示します。

- ●その表示に近接して、又は一括表示欄のその原材料名の次に括弧を付して、使用割合を記載する。ただし、使用割合が100%である場合は割合表示を省略できる。
- ●使用割合は「%」又は「割」で記載する。
- ●使用割合は、強調した箇所のすべてに表示する。

【例】　↓ 商品表面

炊き込みご飯 コシヒカリ50%使用 （米に占める割合）

↓ 商品裏面

名　　称	炊き込みご飯
原材料名	うるち米（国産）、（コシヒカリ50%）、鶏肉、ごぼう、・・・

★使用割合は「製品に占める割合」「特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合」のいずれかを記載します。

★「%」ではなく「割」で表示する場合は、使用量が多いとの誤認を消費者に与えないよう、四捨五入ではなく、切り捨ての数字を表示します。

【例】使用量79%　→　○ 79%　○ 7割　× 8割

使用量5%　→　○ 5%　× 1割

◆特色のある原材料に該当するもの

特定原産地のもの	イタリア産栗使用、三陸産わかめを使用
有機農産物・有機畜産物 有機加工食品	有機栽培こんにゃく芋から自社生産、 有機小麦粉使用、有機牛肉使用
非遺伝子組換えのもの	大豆（遺伝子組換えでない）
特定の製造地のもの	群馬県で精製されたこんにゃく粉入り、 北海道で製造されたバターを使用
特別な栽培方法により生産された農産物	特別栽培ねぎ入り、 栽培期間中農薬不使用のにんじん使用
品種名等	やよいひめ使用、本まぐろ入り
銘柄名、ブランド名、商品名	宇治茶使用、上州牛使用、越前がに入り