

中小事業者向け

食品表示事例集

菓子類編



©2015秋田県んだッチ

秋田県生活衛生課

はじめに

食の安全を守り、消費者が商品を選ぶ際の判断材料を提供するため、市販される食品には食品表示が義務付けられています。

食品表示は、消費者が食品を購入するとき、唯一、外見からその中身を知ることができるとても重要な情報源です。

食品表示法第5条では、「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。」とされています。

このことから、食品関連事業者等は、消費者へ食品の情報を正しく伝えるため、食品表示基準に基づき、適正な表示を行う必要があります。

この事例集は、菓子類の製造や販売を行う事業者（主に中小事業者）向けに、菓子類の基本的な表示例を掲載しています。食品を販売する際の、適正な表示を行うための手助けとなれば幸いです。



目 次

「菓子類とは？」 & 「基本的なルール」

表示の仕方	・・・・・・・・・・ 1
-------	--------------

表示例

ビスケット類	・・・・・・・・・・ 14
焼き菓子	・・・・・・・・・・ 15
米菓	・・・・・・・・・・ 16
油菓子	・・・・・・・・・・ 18
和菓子	・・・・・・・・・・ 20
洋菓子	・・・・・・・・・・ 23
ゼリー類・プリン類	・・・・・・・・・・ 26
和干菓子	・・・・・・・・・・ 27
キャンデー類	・・・・・・・・・・ 28
チョコレート類	・・・・・・・・・・ 29
砂糖漬菓子、スナック菓子	・・・・・・・・・・ 30
冷菓	・・・・・・・・・・ 31
詰め合わせ食品	・・・・・・・・・・ 33

表示チェックリスト	・・・・・・・・・・ 42
-----------	---------------

食品表示に関する相談窓口	・・・・・・・・・・ 44
--------------	---------------

注意点

- ・この事例集は、令和7年4月1日時点の食品表示基準に基づいて作成しています。制度は改正されることがありますので、最新の状況を確認してください。
 - ・この事例集に記載している事項以外にも、食品表示基準による定めがあります。
 - ・表示例は、実在する商品の表示ではありません。
 - ・保存方法や期限表示は例示です。
 - ・表示例は、栄養成分表示を省略しています。
- (表示する場合は、P 12～13を参考にしてください。)



菓子類とは？

食品表示基準別表第1に掲げるものをいいます。

- | | |
|----------|-----------|
| ① ビスケット類 | ⑨ キャンデー類 |
| ② 焼き菓子 | ⑩ チョコレート類 |
| ③ 米菓 | ⑪ チューインガム |
| ④ 油菓子 | ⑫ 砂糖漬菓子 |
| ⑤ 和生菓子 | ⑬ スナック菓子 |
| ⑥ 洋生菓子 | ⑭ 冷菓 |
| ⑦ 半生菓子 | ⑮ その他の菓子類 |
| ⑧ 和干菓子 | |

基本的なルール

表示の仕方

以下の様式により、8ポイント以上の文字の大きさで表示します。

※容器包装の表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合は、5.5ポイント以上の文字で表示することができます。表示可能面積は、ラベルの面積ではありません。

名 称 ①	どら焼き
原材料名 ②	③ 小豆(国産)、小麦粉、卵、砂糖、ぶどう糖、はちみつ、 ④ 植物油脂(大豆を含む)、牛乳、塩、寒天、乳化剤、 膨張剤、香料 ⑤
内 容 量 ⑥	1個
消費期限 ⑦	令和〇年〇月〇日
保存方法 ⑧	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者 ⑨	秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

① 名 称

その食品の内容を表す一般的な名称を表示します。商品名ではありません。

(例) ×コマチ焼き ○どら焼き ×なめらかプリン ○プリン

② 原材料名

使用した原材料を重量割合の高い順に、その最も一般的な名称で表示します。

＜2種類以上の原材料からなる原材料（複合原材料）を使用する場合＞

（例）右の表示がされたマヨネーズを
原材料として使用する場合

*マヨネーズを構成する原材料のうち
「香辛料、食塩、砂糖」の重量割合が
5%未満

名 称	マヨネーズ
原 材 料 名	食用植物油脂(大豆を含む、国内製造)、 卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、 砂糖／…

【例1】 基本の書き方

原 材 料 名	〇〇、△△、マヨネーズ(食用植物油脂(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖)、□□、××／…
------------------	---

・原材料名「マヨネーズ」の後ろにカッコを付け、マヨネーズを構成する原材料を重量割合の高い順に表示します。

【例2】 「香辛料、食塩、砂糖」を「その他」と表示

原 材 料 名	〇〇、△△、マヨネーズ(食用植物油脂(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、醸造酢、その他)、□□、××／…
------------------	---

・マヨネーズを構成する原材料のうち、
重量割合が上位3位以下
かつ
重量割合が5%未満
のものは、「その他」とまとめて表示することができます。

※ 使用するマヨネーズの一括表示をみただけでは、マヨネーズを構成する原材料の重量割合までは分かりません。重量割合は、マヨネーズの表示責任者に確認してください。

【例3】 最終製品に占めるマヨネーズの割合が5%未満のとき

原 材 料 名	〇〇、△△、マヨネーズ(大豆・卵を含む)、 □□、××／…
------------------	----------------------------------

・マヨネーズを構成する原材料の表示を省略することができます。

また、複合原材料の名称から、その原材料が明らかである場合は、複合原材料を構成する原材料の表示を省略することができます。

※ 上記例のマヨネーズは、名称からその原材料が明らかである場合に該当するので、複合原材料の原材料の表示を省略することもできます。

★ 名称からその原材料が明らかである場合とは

- ☐ 「食品表示基準」「公正競争規約」等によって定義されている
(例) しょうゆ、みそ、醸造酢、マヨネーズ、トマトケチャップ、ソーセージ など
- ☐ 名称に主要原材料名が含まれている
(例) にんじんパウダー、えびエキス、さば削り節 など
- ☐ 広く一般に知られている
(例) こしあん、かまぼこ、がんもどき など

＜特色のある原材料を**強調**して表示する場合＞

特定の出産地のものや有機のもの、ブランド名など特色のある原材料を強調表示する場合、強調した全ての表示に使用割合を表示します。ただし、使用割合が100%である場合は割合表示を省略できます。

◎ 特色のある原材料の強調表示に当たるもの

※例は、比内地鶏の卵を使用した場合

① 製品表面などに、特色のある原材料を使用した旨を表示（「○○使用」「○○入り」）

（例）比内地鶏の卵使用

② 商品名に、特色のある原材料名を付けて表示

（例）比内地鶏のたまごプリン

③ 説明書きなどで、特色のある原材料が使用されている旨を表示

（例）比内地鶏の卵を使用し、・・・

④ 一括表示部分の原材料名にカッコを付けて特色のある原材料名を表示

（例）鶏卵（秋田県産、比内地鶏）

■ 特色のある原材料の表示方法

特色のある原材料の使用割合を、特色のある原材料の表示に近接して、又は一括表示のその原材料名の次にカッコを付けてその使用割合を表示します。ただし、使用割合が100%である場合は割合表示を省略できます。

◎ 使用割合については、以下（①又は②）のいずれかにより表示します。

① 特色のある原材料の製品に占める割合で表示

② 特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合

【表示例：②による表示】製品の原材料の卵に占める「比内地鶏の卵」の重量割合が80%の場合（秋田県産比内地鶏の卵：80%、秋田県産の卵：20%）

● 強調表示部分において「卵に占める割合」であることを明記する場合

（例）・比内地鶏の卵80%使用（卵に占める割合）

・この商品に使用されている卵のうち、比内地鶏の卵は80%です。



「比内地鶏の卵使用」等、強調した部分に使用割合と卵に占める割合であることを表示します。

● 一括表示部分の原材料名欄において割合表示をする場合

（例）

原材料名	牛乳（国内製造）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、 鶏卵（秋田県産、比内地鶏80%） 、植物油、ゼラチン／乳化剤、糊料（増粘多糖類）、カラメル色素、香料
------	---

使用した卵のうち、「比内地鶏の卵」の使用割合の表示が必要です。

③ 原料原産地名

重量割合第1位の原材料の、産地（製造地）を、国名で表示します。国産の場合、都道府県名等、日本より狭い地域名を表示することができます。

※県内で流通（販売）する場合に限り、「市町村名」だけでもよいです。

重量割合第1位の原材料が、

- **生鮮食品**の場合・・・「○○産」と産地を表示します。

【表示例】

原材料名	りんご(国産)、小麦粉、…／…
------	-----------------

又は

原材料名	りんご、小麦粉、…／…
原料原産地名	国産(りんご)

- ・「国産」の表示に代えて、日本より狭い地域名を表示することもできます。
(例) りんご(秋田県産) ※「産」は省略することができます。(例) りんご(秋田県)

- **加工食品**の場合・・・「○○製造」と製造地を表示します。

【表示例】

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、…／…
------	------------------

又は

原材料名	小麦粉、砂糖、…／…
原料原産地名	国内製造(小麦粉)

- ・「国内製造」の表示に代えて、「秋田県製造」等、都道府県名により表示することもできます。
(例) りんご果汁(秋田県製造)
- ・加工食品の原材料である生鮮食品まで遡って表示することもできます。
(例) 小麦粉(小麦(国産))

- ◎ 産地が複数となる場合は、使用割合が多い順に表示します。

- ・生鮮食品の場合 (例) りんご(国産、ニュージーランド産)
- ・加工食品の場合 (例) りんご果汁(国内製造、ニュージーランド製造)

- ◎ 産地が3か国以上となる場合、3か国目以降を「その他」とまとめて表示することができます。

- ・生鮮食品の場合
(例) りんご(国産、ニュージーランド産、アメリカ産、オーストラリア産)
→りんご(国産、ニュージーランド産、その他)
- ・加工食品の場合
(例) りんご果汁(国内製造、ニュージーランド製造、アメリカ製造、オーストラリア製造)
→りんご果汁(国内製造、ニュージーランド製造、その他)

- ◎ 上記の表示方法のほか、「又は表示」、「大括り表示」による表示をすることもできます。
(詳しくは、「食品表示基準」等をご確認ください。)

■ 2.2 食品群及び5品目については、特別ルールがあります。

- ・2.2 食品群・・・重量割合50%以上を占める原材料について表示します。
(例) もち、黒糖及び黒糖加工品 など
- ・5品目・・・個別に定められた方法により表示します。
(例) 農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ加工品、おにぎり(のり)

④ 添加物

原材料と添加物を明確に区分し、添加物を重量割合の高い順に、原則、物質名で表示します。
※使用した調味料等、原材料に含まれている添加物の表示を忘れないようにしましょう！

■ 原材料と添加物を明確に区分する方法

【例1】「添加物」の事項名を設ける方法（原則） 【例2】「／」等の記号によって区分する方法

原 材 料 名	いちご(国産)、砂糖
添 加 物	ゲル化剤(ペクチン)、 酸化防止剤(ビタミンC)

原 材 料 名	いちご(国産)、砂糖／ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
---------	------------------------------------

【例3】改行によって区分する方法

原 材 料 名	いちご(国産)、砂糖 ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
---------	---------------------------------------

【例4】別欄によって区分する方法

原 材 料 名	いちご(国産)、砂糖
原 材 料 名	ゲル化剤(ペクチン)、 酸化防止剤(ビタミンC)

◎ 使用した原材料に添加物が含まれている場合、その食品に使用した他の添加物とまとめて最後に表示します。

(例) 右の表示がされた「こしあん」を原材料として使用する場合

名 称	こしあん
原 材 料 名	小豆(国産)、砂糖、水あめ、寒天、食塩／甘味料(ソルビトール)

【表示例】

原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、…、こしあん(小豆、砂糖、水あめ、寒天、食塩)、…／膨張剤、 甘味料(ソルビトール)、 …
---------	---

使用した原材料(こしあん)の添加物を抜き出して、他の添加物とまとめて重量順に表示します。

※上記例のこしあんは、名称からその原材料が明らかである場合に該当するので、こしあんを構成する原材料の表示を省略することもできます。(P2:「②原材料名」を参照)

■ 添加物の表示については、「① 品名、簡略名又は類別名表示」、「② 用途名表示」、「③ 一括名表示」による表示方法があります。

① 品名(名称又は別名)、簡略名又は類別名表示

使用した添加物は物質名で表示することが原則ですが、添加物の品名(名称又は別名)、簡略名又は類別名のいずれかで表示することができます。

(例)

品名(物質名)	別名	簡略名又は類別名
Ｌ-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V.C
エタノール	エチルアルコール	アルコール、酒精

② 用途名表示

下表の用途で使した添加物は、用途名を併記しなければなりません。

用途名	表示例
甘味料	甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）、甘味料（ステビア）
着色料	着色料（赤2）、着色料（赤102、カカオ）
保存料	保存料（安息香酸）、保存料（ソルビン酸）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	増粘剤（アラビアガム）、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（エリソルビン酸）、酸化防止剤（BHT）
発色剤	発色剤（亜硝酸Na）
漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（イマザリル）、防ばい剤（TBZ）

※ 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（赤色102号）→ 赤色102号、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」「糊料」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

下表に掲げる一括名の目的で使される添加物は、物質名を表示する代わりに、一括名により表示を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。

一括名	使用目的	一括名	使用目的
イーストフード	パンのイーストの発酵をよくする	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
ガムベース	チューインガムの基材に用いる	調味料（アミノ酸）、調味料（アミノ酸等）、調味料（核酸）、調味料（核酸等）、調味料（有機酸）、調味料（有機酸等）、調味料（無機塩）、調味料（無機塩等）	食品にうま味などを与え、味をととのえる
かんすい	中華めんの食感、風味を出す	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆腐を作る時に豆乳を固める
酵素	食品の製造、加工に使用する	苦味料	食品に苦味を付ける
光沢剤	食品の表面に光沢を与える	乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	食品のpHを調節し、品質をよくする
酸味料	食品に酸味を与える	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする

△ 添加物の表示を省略した場合でも、当該添加物に由来するアレルギーは省略できません！

- 加工助剤・・・食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその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はないもの又は当該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。
- キャリーオーバー・・・食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、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であって、当該食品中には当該添加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もの。

⑤ アレルゲン

使用した原材料や添加物にアレルゲンが含まれる場合は、アレルゲンを含む旨の表示をします。

■ アレルギー表示対象品目（アレルゲン）



必ず表示する8品目 （特定原材料）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
表示が勧められている 20品目 （特定原材料に準ずるもの）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※特定原材料等：特定原材料及び特定原材料に準ずるもの

● 原則、個別表示により表示します。

個別表示・・・「しょうゆ（小麦・大豆を含む）」のように、原材料名の後ろにカッコ書きをする方法

- ・原材料の場合は「（〇〇を含む）」、添加物の場合は「（〇〇由来）」と表示します。
※「乳」が含まれる場合は、「（乳成分を含む）」、「（乳由来）」と表示します。

- ・「小麦粉」「ピーナッツバター」「そば粉」のように、名前にアレルゲンの名称が含まれている場合や代替表記（又は拡大表記）に該当する場合は、アレルゲンを含む旨の表示を省略できます。（P8：「＜アレルゲンの代替表記と拡大表記について＞」を参照）

● 一括表示により表示することもできます。

一括表示・・・原材料と添加物を並べた一番最後に、含まれている全てのアレルゲンをまとめてカッコ書きする方法

（例）

原 材 料 名	小豆（国産）、小麦粉、卵、砂糖、ぶどう糖、はちみつ、植物油脂、牛乳、塩、寒天／乳化剤、膨張剤、香料、 （一部に小麦・卵・大豆・乳成分を含む）
---------	---

◎ アレルゲン同士は「・」でつなぎます。

（例）個別表示・・・× しょうゆ（小麦、大豆を含む） ○ しょうゆ（小麦・大豆を含む）

一括表示・・・× （一部に小麦、大豆を含む） ○ （一部に小麦・大豆を含む）

<注意喚起表示（コンタミネーション表示）について>

コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず、最終加工食品に混入してしまうことをいいます。

コンタミネーションを防止するための対策を図っても、コンタミネーションの可能性が排除できない場合、一括表示欄外に注意喚起をすることが望ましいです。（任意表示）

△「入ってるかもしれない」などの可能性表示は認められません！

（例）同一製造ライン使用によるコンタミネーション

- ・本品製造工場では、〇〇（アレルゲンの品目名）を含む製品を生産しています。
- ・〇〇（アレルゲンの品目名）を使用した設備で製造しています。 等

※ 表示に使用する品目名は、上記「アレルギー表示対象品目」のとおりに表示することが望ましいです。

（例）× 小麦粉 ○ 小麦 × ゴマ ○ ごま

＜アレルギーの代替表記と拡大表記について＞

- 「代替表記」は、特定原材料等と表示方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同様のものであることが理解できる表記です。（下表に記載されているものに限定）
 - 「拡大表記」は、特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記です。（下表に掲載されているものは例示）
 - △ 特定原材料等又は代替表記を含む表記以外は、アレルギーの表示が必要です。
- （例）クリーム（乳成分を含む）、蕎麦（そばを含む）、黒豆（大豆を含む）、枝豆（大豆を含む）

○ 特定原材料

アレルギー	代替表記	拡大表記（例示）
えび	海老、エビ	<u>えび</u> 天ぷら、サクラ <u>エビ</u>
かに	蟹、カニ	上海 <u>が</u> に、カニシューマイ
くるみ	クルミ	<u>くるみ</u> パン、 <u>くるみ</u> ケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、 <u>こむぎ</u> 胚芽
そば	ソバ	<u>そば</u> がき、 <u>そば</u> 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 <u>玉子</u> 、ハム <u>エッグ</u>
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 <u>ミルク</u> 、プロセス <u>チーズ</u> 、牛 <u>乳</u> 、 <u>乳糖</u>
落花生	ピーナッツ	<u>ピーナッツ</u> バター、 <u>ピーナッツ</u> クリーム

要注意！

※「卵白」及び「卵黄」については、「卵」の文字を含んでいますが、事故防止の観点から、「卵」のアレルギー表示が必要です。（例）「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」

○ 特定原材料に準ずるもの

アレルギー	代替表記	拡大表記（例示）	アレルギー	代替表記	拡大表記（例示）
アーモンド	ー	<u>アーモンド</u> オイル	さば	鯖、サバ	<u>さば</u> 節、 <u>さば</u> 寿司
あわび	アワビ	煮 <u>あわび</u>	大豆	だいず、ダイズ	<u>大豆</u> 油、脱脂 <u>大豆</u>
いか	イカ	<u>いか</u> フライ、 <u>イカ</u> 墨	鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き <u>鳥</u> 、ロースト <u>チキン</u> 、 <u>鶏</u> ガラスープ
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	<u>いくら</u> 醤油漬、 <u>塩すじこ</u>	バナナ	ばなな	<u>バナナ</u> ジュース
オレンジ	ー	<u>オレンジ</u> ソース	豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	<u>ポーク</u> ウインナー、 <u>豚</u> ミンチ
カシューナッツ	ー	ー	マカダミアナッツ	マカデミアナッツ	ー
キウイフルーツ	キウイ、キウィー、キーウィー、キーウイ、キウイ	<u>キウイ</u> ジャム、 <u>キーウィー</u> ソース	もも	モモ、桃、ピーチ	<u>もも</u> 果汁、黄 <u>桃</u> 、 <u>白桃</u> 、 <u>ピーチ</u> ペースト
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、ぎゅう肉、牛にく	<u>牛</u> 脂、 <u>ビーフ</u> コロッケ	やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切り <u>やまいも</u>
ごま	ゴマ、胡麻	<u>ごま</u> 油、すり <u>ゴマ</u>	りんご	リンゴ、アップル	<u>アップル</u> パイ、 <u>リンゴ</u> 酢、焼き <u>りんご</u>
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	<u>鮭</u> フレーク、スモーク <u>サーモン</u> 、 <u>紅しゃけ</u>	ゼラチン	ー	板 <u>ゼラチン</u>

※ 詳しくは、「食品表示基準」等や「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」（消費者庁）をご確認ください。

⑥ 内容量

重量（g／kg）、体積（ml／l）、数量（1食、1人前、1個など）で表示します。

外見から内容量を容易に識別できる場合は、省略することができます。

「特定商品の販売に係る計量に関する政令」（計量法）において、特定商品とされている食品については、計量法で決められた単位で表示します。

※計量法で「菓子類」に該当する下記の特定商品を密封容器に入れて販売する場合は、「質量（g、kg）」で表示します。

- （1）ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除くものとし、1個の質量が3g未満のものに限る。）
- （2）油菓子（1個の質量が3g未満のものに限る。）
- （3）水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。）
- （4）プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。）
- （5）チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除く。）
- （6）スナック菓子（ポップコーンを除く。）

⑦ 消費期限又は賞味期限

急速に劣化するものは「消費期限」、それ以外のものは「賞味期限」とし、「年月日」を表示します。賞味期限が3か月を超えるものは、「年月」で表示することができます。

■ 一括表示欄に表示することが困難な場合は、消費期限（賞味期限）欄に表示箇所を具体的に示すことで、枠外に表示することができます。

（例）	消費期限	枠外下部記載	賞味期限	この面の上部に記載
-----	------	--------	------	-----------

⚠ 「別途記載」、「枠外記載」など、消費者にとって分かりづらい表示は認められません！

⑧ 保存方法

表示した消費期限（賞味期限）までに食べるための開封前の保存方法を表示します。

開封後の注意は、枠外に表示します。（P18：「油菓子」参照）

■ 消費期限（賞味期限）の表示箇所を枠外に表示する場合に限り、保存方法についても、その表示箇所を表示すれば、消費期限（賞味期限）の表示箇所に近接して表示することができます。

⚠ 保存方法のみを枠外に記載することはできません！（保存方法と消費期限（賞味期限）は密接な関係があります。）

（例）		賞味期限	枠外下部記載		賞味期限	令和〇年〇月〇日
		保存方法	枠外下部記載		保存方法	枠外下部記載

賞味期限 令和〇年〇月〇日

保存方法 10℃以下で保存

保存方法 10℃以下で保存

⑨ 表示責任者、製造所（加工所）

「表示責任者の名称と住所」と「製造（加工）所の名称と所在地」の2つについて、表示が必要です。

■ 表示責任者

表示に責任を持つ者について表示します。

- ・名称：法人の場合は法人名、個人の場合は個人名 ※屋号の場合は、代表者名まで必要です！
- ・住所：問い合わせに回答できる住所

※表示責任者の事項名

以下の4つから、適切な事項名を選択します。

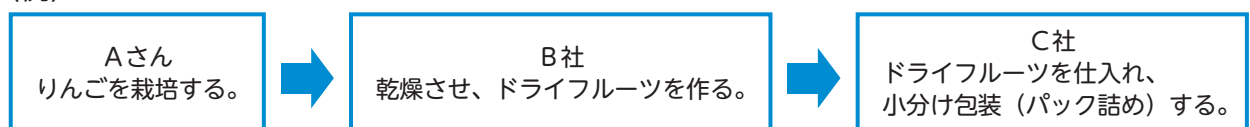
製 造 者	食品を製造した者
加 工 者	食品を加工のみした者 ※加工とは以下の行為のことを指します。 形態の変更（切断、整形、選別、破碎、混合）、容器包装の変更（盛り合わせ、小分け）、加塩、骨取り、表面をあぶる、冷凍（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）、解凍、結着防止
販 売 者	製造も加工もしていない者
輸 入 者	輸入品の場合

■ 製造所（加工所）

最終的に衛生状態を変化させた場所について表示します。

※最終的に衛生状態を変化させた場所とは、以下の例の場合「C社」をいいます。

（例）



- ・名称：法人の場合は法人名、個人の場合は個人名 ※屋号の場合は、代表者名まで必要です！
- ・所在地：製造又は加工した場所の住所

ただし、表示責任者と製造所（加工所）が同じ場合は、「製造所（加工所）」の表示を省略することができます。

（例）製造者の名称と製造所の名称が同じ場合

製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町0-0
製 造 所	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町1-1

「表示責任者（製造者）」の名称と同じであるため、省略可能です。

<表示例>

【例1】製造（加工）した者が表示責任者となる場合
（表示責任者と製造（加工）所が同一である場合）

製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇
-------	----------------------------

事項名はP10の表から、適切なものを選びます。

名称を表示します。
屋号の場合は、個人名まで必要です。

「問合せ先となる住所」かつ「製造した場所の所在地」を表示します。
住所は「秋田県」から番地まで表示します。

（参考）小分け（包装）行為のみをおこなった者が表示責任者となる場合

※例は、他社製造の菓子をバルクで仕入れ、小分け包装する場合です。

加 工 者	△△製菓株式会社 秋田県△△市△△町〇－〇
-------	--------------------------

小分け（包装）行為は「加工」行為にあたります。

表示責任者は、小分け（包装）のみをおこなっているため、事項名は「加工者」となります。

【例2】表示責任者となる製造者（加工者）の住所が、食品を製造（加工）した場所でない場合
（問合せ先の住所と製造（加工）所の所在地が異なる場合）

製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇
-------	----------------------------

問合せ先となる住所を表示します。

製 造 所 秋田県〇〇市〇〇町1－1

「製造（加工）所」として、製造（加工）した場所の所在地を表示します。

（参考）小分け（包装）行為のみをおこなった者が表示責任者となる場合

※例は、他社製造の菓子をバルクで仕入れ、問合せ先の住所と異なる場所で小分け包装する場合です。

加 工 者	△△製菓株式会社 秋田県△△市△△町〇－〇
-------	--------------------------

「加工所」として、加工した場所の所在地を表示します。

加 工 所 秋田県△△市△△町1－1

【例3】製造者（加工者）でない者が表示責任者となる場合

販 売 者	有限会社□□ 秋田県□□市□□町〇－〇
-------	------------------------

製 造 所 〇〇菓子店 秋田 花子
秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「製造（加工）所」として、製造（加工）した者の名称（氏名）と、製造（加工）した場所の所在地を表示します。

栄養成分表示

「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」の5項目を表示します。

【表示例】

栄養成分表示 (100g 当たり)	
熱量	〇〇〇kcal
たんぱく質	〇.〇g
脂質	〇.〇g
炭水化物	〇.〇g
食塩相当量	〇.〇g

表示順を変えることはできません。

この表示値は、目安です。

必ず「栄養成分表示」と表示します。

「〇〇当たり」と、食品単位を表示します。
食品単位は、100g、100ml、1包装、1食分、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、「1食(〇〇g)当たり」等、1食分の量を併記します。

栄養成分により表示単位や表示桁数が決められています。

日本食品標準成分表に基づく計算値である等、表示値が定められた方法による分析値とは一致しない可能性がある場合(合理的な推定により得られた値を表示する場合)は、栄養成分表示の近接した場所に、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」と表示します。
※表示された値の設定の根拠を保管する必要があります。
※栄養強調表示をした場合は、「推定値」等の文言を表示することができません。

■ 枠を表示することが困難な場合は、横に並べて表示することもできます。

【表示例】

栄養成分表示(100g当たり)：エネルギー〇kcal、たんぱく質〇.〇g、脂質〇.〇g、
炭水化物〇.〇g、食塩相当量〇.〇g ※推定値

熱量を「エネルギー」と表示することもできます。

「Kcal」としないように注意してください。
× Kcal ○ kcal

<栄養強調表示について>

「ビタミンCたっぷり」、「塩分ひかえめ」、「砂糖不使用」等、容器包装に栄養強調表示をする場合は、栄養強調表示に関する規定を満たす必要があります。

強調した栄養成分の量は**必ず分析をした値**を表示します。(「推定値」等、合理的な推定により得られた値による表示はできません。)

⚠ 省略できる場合であっても、栄養強調表示をしていれば、栄養成分表示が必要です！

【栄養強調表示にあたる表示例】

- 栄養成分の補給ができる旨
「〇〇たっぷり」、「〇〇豊富」、「〇〇含有」、「〇〇入り」、「〇〇2倍」等
- 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨
「無〇〇」、「〇〇ゼロ」、「低〇〇」、「〇〇ひかえめ」、「〇〇30%カット」等
- 糖類を添加していない旨又はナトリウム塩を添加していない旨
 - ・糖類を添加していない旨・・・「砂糖不使用」、「糖類無添加」等
 - ・ナトリウム塩を添加していない旨・・・「食塩不使用」、「食塩無添加」等

※詳しくは、「食品表示基準」等や「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」(消費者庁)をご確認ください。

<栄養成分表示の省略について>

以下のいずれかにあたる場合は、栄養成分表示を省略することができます。

⚠ **容器包装に栄養表示をしようとする場合や栄養強調表示をする場合は、省略できません！**

1. 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²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. 極めて短い期間で原材料が変更されるもの
5. 小規模事業者（※）が販売するもの

※「小規模事業者」とは、①か②のいずれかにあたる事業者のことです。

- ① 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者（課税売上高が1,000万円以下）
- ② おおむね常時使用する従業員の数が20人以下
（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）

⚠ **ただし、小規模事業者が製造した食品でも、小規模でない事業者が販売する場合は、栄養成分表示が必要です。**（誰が作ったか、誰の名前で売るかではなく、食品の所有権がどこにあるかで判断します！）

（例）「製造者」が小規模事業者であって、「大型スーパー」が小規模事業者ではない場合

例①：大型スーパーが製造者から商品を買って販売（所有権は大型スーパー）

⇒**栄養成分表示が必要です。**

例②：製造者が大型スーパーの場所だけ借りている（所有権は製造者）

⇒**栄養成分表示を省略することができます。**

<栄養成分表示の特例について>

以下のいずれかにあたる場合は、栄養成分表示を要しません。

⚠ **容器包装に栄養表示をしようとする場合や栄養強調表示をする場合は、省略できません！**

1. 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（製造者と販売者が同一で、同一の施設内、又は敷地内で製造販売する場合）

（例）洋菓子店、和菓子店等がその場で行う食品の製造販売 等

※仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為は、インストア加工にはあたらないため、栄養成分表示が必要です。

2. 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合

■ 「栄養表示をしようとする場合」とは、以下の場合をいいます。

- ・ 健康増進法施行規則第11条に規定する栄養素及び熱量そのもの
- ・ 栄養成分の総称 （例）ビタミン、ミネラル 等
- ・ 健康増進法施行規則第11条に規定する栄養素の種類である栄養成分
（例）炭水化物における食物繊維 等
- ・ 栄養成分の別名称 （例）プロテイン、ファット 等
- ・ 栄養成分の構成成分 （例）たんぱく質におけるアミノ酸 等
- ・ 栄養成分の前駆体 （例）β-カロテン 等
- ・ その他栄養成分等を示唆する一切の表現 （例）果物繊維、カルシウムイオン 等



ビスケット類は「ビスケット類の表示に関する公正競争規約」があります。
公正取引協議会の会員は、公正競争規約も併せてご確認ください。
会員以外も、上記規約を表示の参考になしてください。

名 称	ビスケット
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油、食塩／膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)
内 容 量	100g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

「ビスケット」と表示します。
(公正競争規約)

- 「1個3g未満のもの(ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除く。)」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)
必ず内容総量を表示します。
総量の後に内訳を表示することができます。
- 「1個3g未満のもの」以外は、枚数や個数による表示もできます。

名 称	パイ(コマチパイ)
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、植物油、砂糖、バター、発酵種、全乳粉、食塩、脱脂粉乳、乳等を主要原料とする食品、水あめ／乳化剤、香料、カロテノイド色素、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
内 容 量	20枚(2枚×10包)
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇-〇

「パイ」と表示します。
(公正競争規約)

- 《任意表示》
商品名を、名称の後にカッコを付して表示することもできます。
- 「1個3g未満のもの(ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除く。)」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)
必ず内容総量を表示します。
総量の後に内訳を表示することができます。
 - 「1個3g未満のもの」以外は、枚数や個数による表示もできます。





- 公正取引協議会の会員であり、「ビスケット類の表示に関する公正競争規約」のクッキーの定義にあたる商品を販売する場合は、公正競争規約に従った表示をしてください。
会員以外も、上記規約を表示の参考にしてください。

名 称	クッキー
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、バター、チョコレートチップ(砂糖、植物油、ココアパウダー、カカオマス、全粉乳)、砂糖、食塩、シナモン粉末／膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料、着色料(カロテン)
内 容 量	10枚(2枚×5袋)
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

「クッキー」、「クッキー(チョコチップ)」など、一般的な名称を表示します。

「焼き菓子」、「菓子」と表示することもできます。

- 「1個3g未満のもの(ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除く。)」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)
必ず内容総量を表示します。総量の後に内訳を表示することができます。

- 「1個3g未満のもの」以外は、枚数や個数による表示もできます。

コマチスコーン(プレーン)

名 称	焼き菓子
原 材 料 名	小麦粉(小麦(国産))、牛乳、バター、鶏卵、砂糖、食塩／ベーキングパウダー、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)
内 容 量	5個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇-〇

《任意表示》
商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「スコーン」、「スコーン(プレーン)」など、一般的な名称を表示します。

「焼き菓子」、「菓子」とすることもできます。

※「パン類」にあたる場合、名称が規定されています。
(P22:【コラム】参照)

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。





名 称	せんべい
原 材 料 名	うるち米(国産、米国産)、植物油、砂糖、しょうゆ、でん粉、海苔、食塩、水あめ／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色料(パプリカ色素、カラメル)、ソルビット、香辛料抽出物、(一部に大豆・小麦を含む)
内 容 量	150 g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「せんべい」、「あられ」など、一般的な名称を表示します。

「菓子」、「米菓」とすることもできます。

米菓は、米の産地を表示する必要があります。

(米トレーサビリティー法：以下※参照)

●「1個3g未満のもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)
必ず内容総量を表示します。総量の後に内訳を表示することができます。

●「1個3g未満のもの」以外は、枚数や個数による表示もできます。

名 称	揚げあられ
原 材 料 名	もち米(国産)、うるち米粉(うるち米(国産))、植物油、食塩、かつおだし粉末、昆布粉末／調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に大豆・小麦を含む)
内 容 量	200 g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇

米菓は、米粉の原材料である米の産地まで遡って表示をする必要があります。

(米トレーサビリティー法：以下※参照)

⚠ 製造地による表示はできません。

× 米粉(国内製造)

※米トレーサビリティー法に基づく米の産地の表示は、原材料名欄に表示する以外にも、以下の方法も可能です。(その他、店頭に表示する等の方法があります。詳しくは、P20「※」参照)

⚠ 米トレーサビリティー法の対象品目のうち、玄米・精米・もち以外の品目に認められています。

● 一括表示の枠外に・・・

・電話等の相談窓口により伝達する方法

(例) 原料米の産地情報については、お客様相談窓口へお尋ねください。

☎ 0120-〇〇〇-〇〇〇

・HPにより伝達する方法

(例) 原料米の産地情報については、当社HPをご覧ください。

<http://www.>

<参考：米の産地や品種を強調する場合（特色のある原材料の表示）>
「一括表示」又は「強調した部分の近接した箇所」に使用割合が必要です。
（P 3：「特色のある原材料を強調して表示する場合」を参照）

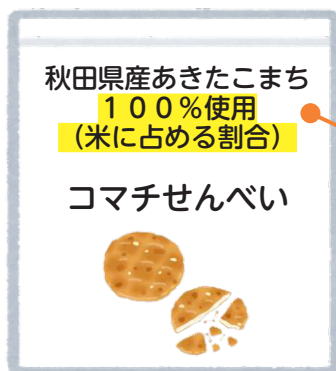
【表示例１】秋田県産あきたこまちを１００％使用していることを強調している場合
《一括表示》※原材料名欄以外の事項については、P 16を参照

原 材 料 名	うるち米(秋田県産、あきたこまち 100%)、 植物油脂、砂糖、しょうゆ、でん粉、海苔、食塩、 水あめ／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色 料(パプリカ色素、カラメル)、ソルビット、香 辛料抽出物、(一部に大豆・小麦を含む)
---------	--

うるち米のうち、「秋
田県産あきたこまち」
の使用割合の表示が必要
です。

※「秋田県産」は原料
原産地名の表示でも
あります。

《表面（強調した部分）》



「秋田県産あきたこまち使用」と強調した場合は、強調
した部分に使用割合と米に占める割合であることを表示
します。

使用割合が100%の場合は、使用割合を省略するこ
とができます。

(例) 秋田県産あきたこまち使用

【表示例２】複数の産地を使用しており、一部の産地のみを強調して表示する場合

例) 「秋田県産米60%」と「米国産米40%」を使用しており、秋田県産米を使用し
ていることを強調している場合

《一括表示》※原材料名欄以外の事項については、P 16を参照

原 材 料 名	うるち米(秋田県産60%、米国産40%)、 植物油脂、砂糖、しょうゆ、でん粉、海苔、食塩、 水あめ／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色 料(パプリカ色素、カラメル)、ソルビット、香 辛料抽出物、(一部に大豆・小麦を含む)
---------	--

うるち米のうち、「秋
田県産」の使用割合の
表示が必要です。

《表面（強調した部分）》



うるち米のうち「秋田県産米使用」と強調した場合は、
強調した部分に使用割合と米に占める割合であることを
表示します。



名 称	かりんとう
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、植物油脂、砂糖、水あめ／ふくらし粉
内 容 量	200 g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「かりんとう」、「かりん糖」など、一般的な名称を表示します。

「油菓子」、「菓子」とすることもできます。

「1個3g未満のもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

商品名：コマチドーナツ

名 称	ドーナツ
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、植物油脂、鶏卵、牛乳、ショートニング、デキストリン、大豆たん白、でん粉、脱脂粉乳、食塩／ソルビット、膨張剤、乳化剤、増粘多糖類、香料、着色料(ビタミンB ₁)
内 容 量	1個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇

《任意表示》
商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「ドーナツ」、「あんドーナツ」など、一般的な名称を表示します。

「油菓子」、「菓子」とすることもできます。

●「1個3g未満のもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

●「1個3g未満のもの」以外は、個数等による表示もできます。
外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

○開封後は、お早めにお召し上がりください。

使用上の注意は、枠外に表示します。

事項名を「使用上の注意」とし、枠内に表示することもできます。

名 称	油菓子(なんばこ)
原 材 料 名	米粉(秋田県製造)、砂糖、鶏卵、マーガリン、ごま、調合油／膨張剤、(一部に卵・乳成分・ごま・大豆を含む)
内 容 量	100g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

「油菓子」など、一般的な名称を表示します。

《任意表示》
商品名は、名称の後にカッコを付して表示することもできます。

●「1個3g未満のもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

●「1個3g未満のもの」以外は、個数等による表示もできます。
外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

<揚げパン>



コマチカレーパン

名 称	ドーナツ
原 材 料 名	カレーフィリング(国内製造)、小麦粉、ショートニング、パン粉、砂糖、植物油脂、パン酵母、食塩、鶏卵、小麦たん白、脱脂粉乳／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、グリシン、酸味料、香辛料、香料、カラメル色素、V.C、(一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)
内 容 量	1個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇-〇

《任意表示》
商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「ドーナツ」、「カレードーナツ」など、一般的な名称を表示します。

「油菓子」、「菓子」とすることもできます。

※揚げパンの名称については、P22【コラム】参照。

●「1個3g未満のもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

●「1個3g未満のもの」以外は、個数等による表示もできます。
外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

■ 油菓子の定義

油脂で揚げる、炒める又は油脂を吹きつけ、塗布する等の処理をした菓子で油脂分を粗脂肪として10%(重量%)以上含むものをいう。



名 称	だいふく
原 材 料 名	つぶあん(国内製造)、もち粉、砂糖、でん粉／酵素、グリシン、(一部に卵を含む)
内 容 量	1個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
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	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「だいふく」、「だいふく(つぶあん)」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「和菓子」、生菓子は、「生菓子」、「和生菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。



名 称	よもぎだんご
原 材 料 名	つぶあん(国内製造)、 米粉(米(秋田県産)) 、砂糖、よもぎ／ソルビット、加工デンプン、酵素、(一部に小麦を含む)
内 容 量	5本
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇

「よもぎだんご」、「だんご(よもぎ)」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「和菓子」、生菓子は、「生菓子」、「和生菓子」とすることもできます。

だんごは、米粉の原材料である米の産地まで遡って表示する必要があります。

(米トレーサビリティ法：下部「※」参照)

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

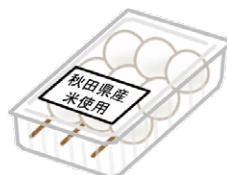
※米トレーサビリティ法に基づく米の産地の表示は、原材料名欄に表示する以外にも、以下の方法も可能です。
(その他、相談窓口により伝達する方法等があります。
詳しくは、P16「※」参照)

・店頭で表示する



だんごに使用
している米粉の
産地は秋田県
です。

・パッケージの目立つところに表示する





商品名：コマチまんじゅう

名 称	まんじゅう
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、水あめ、鶏卵、こしあん(小豆、砂糖)、しょうゆ(大豆を含む)／トレハロース、膨張剤、カラメル色素
内 容 量	1個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

《任意表示》
商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「まんじゅう」、「まんじゅう(こしあん)」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「和菓子」、生菓子は、「生菓子」、「和生菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。



コマチ雲平(ごま)

名 称	生菓子
原 材 料 名	砂糖(国内製造)、もち米粉、黒ごま、食塩／酵素(大豆由来)
内 容 量	1個
消 費 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇

《任意表示》
商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「雲平」、「雲平(ごま)」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「和菓子」、生菓子は、「生菓子」、「和生菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

本品製造工場では、卵・乳を含む製品を生産しています。

《任意表示》

コンタミネーションしてしまう場合には、枠外にその旨を注意喚起することが望ましいです。
(P7:「〈注意喚起表示(コンタミネーション表示)について〉」を参照)

<蒸しパン>



コマチがんづき

名 称	和生菓子
原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、砂糖、鶏卵、牛乳、穀物酢、はちみつ、調合油／重曹
内 容 量	1個
消 費 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

《任意表示》
商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「がんづき」等、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「和菓子」、生菓子は、「生菓子」、「和生菓子」とすることもできます。

※ 蒸しパンの名称については、下部【コラム】を参照。

※ 1歳未満の乳児には与えないでください。

「はちみつ」及び「はちみつを含む食品」に表示をすることが望ましいです。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

【コラム】 揚げパンや蒸しパンは、食品表示基準上「パン類」の定義にはあたりません。

「パン類」の定義にあたらな食品の名称欄に、「〇〇パン」と表示することは望ましくありません。

また、「パン類」にあたる場合、表示する名称が規定されているため、ご注意ください。

《参考：パン類の定義》

- 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにパン酵母を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、醗酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のもの
- 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上に乘せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの
- 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したものの

- 「食パン」の定義・・・名称は「食パン」と表示する。
パン類に係る1又は2に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
- 「菓子パン」の定義・・・名称は「菓子パン」と表示する。
パン類に係る2に規定するもののうち、食パン以外のもの及びパン類に係る3に規定するものをいう。
- 「その他のパン」の定義・・・名称は「パン」と表示する。
パン類に係る1に規定するものであって、食パン以外のものをいう。





名 称	パウンドケーキ(ココア)
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、卵、ココアパウダー／ベーキングパウダー
内 容 量	1個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「パウンドケーキ(ココア)」、「ココアパウンドケーキ」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「洋菓子」、生菓子は、「生菓子」、「洋生菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。



コマチロール

名 称	洋生菓子
原 材 料 名	クリーム(国内製造)、鶏卵、乳等を主要原料とする食品、砂糖、小麦粉、植物油脂、バター／乳化剤、膨張剤、香料、pH調整剤、メタリン酸Na、糊料(増粘多糖類)、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
内 容 量	1個
消 費 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇

《任意表示》
商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「ロールケーキ」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「洋菓子」、生菓子は、「生菓子」、「洋生菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。



商品名：コマチシフォン

名 称	シフォンケーキ(紅茶)
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、鶏卵、紅茶、砂糖、植物油脂、食塩／ベーキングパウダー
内 容 量	1個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

《任意表示》

商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「シフォンケーキ」、「紅茶シフォンケーキ」など、一般的な名称を表示します。

「洋菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

- 公正取引協議会の会員であり、「ビスケット類の表示に関する公正競争規約」のパイの定義にあたる商品を販売する場合は、公正競争規約に従った表示をしてください。
会員以外も、上記規約を表示の参考にしてください。

名 称	アップルパイ
原 材 料 名	りんご(秋田県産)、小麦粉、バター、グラニュー糖、レモン果汁、洋酒、食塩、シナモンパウダー、卵黄／酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、乳化カルシウム、ゲル化剤(ペクチン)、香料、(一部にりんご・小麦・乳成分・卵を含む)
内 容 量	1ホール
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇



「アップルパイ」、「パイ」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「洋菓子」、生菓子は、「生菓子」、「洋生菓子」とすることもできます。

※「パン類」にあたる場合、名称が規定されています。
(P22：【コラム】参照)

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

名 称	シュークリーム
原 材 料 名	牛乳(国内製造)、卵、クリーム、砂糖、小麦粉、植物油脂(大豆を含む)、洋酒、食塩／膨張剤、香料、グリシン、保存料(しらこたん白:さけ由来)
内 容 量	1個
消 費 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町0-0

「シュークリーム」など、一般的な名称を表示します。

生菓子以外は「洋菓子」、生菓子は、「生菓子」、「洋生菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。



名 称	洋菓子(コマチマドレーヌ)
原 材 料 名	ミックス粉(砂糖、小麦粉、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、麦芽糖、食塩、全卵粉末)(国内製造)、小麦粉、バター、鶏卵、牛乳、レモン果汁、レモンの皮／加工デンプン、乳化剤、膨張剤、増粘剤(キサンタン)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
内 容 量	1個
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町0-0

「マドレーヌ」など、一般的な名称を表示します。

「洋菓子」とすることもできます。

《任意表示》
商品名は、名称の後にカッコを付して表示することもできます。

「ミックス粉」などに含まれている添加物の表示を忘れないようにしましょう。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

■ 生菓子の定義（食品衛生法）

1. 出来上がり直後において水分40%以上を含有する菓子類
2. あん、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類するものを用いた菓子類であって、出来上がり直後において水分30%以上含有するもの
3. あん、クリーム、ジャム、寒天等を使用しているものであっても金平糖、きびだんご、ちゃつう、ねりようかん、マシュマロ、鳳端、ゼリービーズ、乾燥ゼリー、ジャムサンド、落がん、松露、切あん、羽二重餅、柚餅子等は生菓자에該当しない。



<ゼリー>

名 称	ゼリー
原 材 料 名	ぶどう果汁(アメリカ製造)、砂糖、ぶどう糖／ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、ブドウ色素
内 容 量	100g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

「ゼリー」、「ゼリー(ぶどう)」など、一般的な名称を表示します。

生菓子は、「生菓子」、「洋生菓子」とすることもできます。

●「缶入りのもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

●「缶入りのもの」以外は、質量(g)、体積(ml)、個数による表示もできます。

<プリン>

名 称	カスタードプリン
原 材 料 名	牛乳(国内製造)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、卵黄(卵を含む)、植物油脂、ゼラチン／乳化剤、糊料(増粘多糖類)、カラメル色素、香料
内 容 量	120g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇-〇

「プディング」、「プリン」、「カスタードプリン」など、一般的な名称を表示します。

生菓子は、「生菓子」、「洋生菓子」とすることもできます。

●「缶入りのもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

●「缶入りのもの」以外は、質量(g)、体積(ml)、個数による表示もできます。

本品製造工場では、小麦・落花生(ピーナッツ)を含む製品を生産しています。

《任意表示》

コンタミネーションしてしまう場合には、枠外にその旨を注意喚起することが望ましいです。
(P7:「〈注意喚起表示(コンタミネーション表示)について〉」を参照)

和干菓子

コマチもろこし(さくら)

名 称	菓子
原 材 料 名	砂糖(国内製造)、小豆粉、桜パウダー／安定剤(加工デンプン)、着色料(コチニール)、香料
内 容 量	100g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

《任意表示》

商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

一般的な名称を表示します。

「干菓子」、「菓子」とすることもできます。

外見から容易に分かる場合は、内容量の欄ごと省略できます。

<個包装されていない菓子が袋等に数種類入っている場合>

コマチもろこしミックス

名 称	菓子
原 材 料 名	●プレーン: 砂糖(国内製造)、小豆粉 ●抹茶: 砂糖(国内製造)、小豆粉、抹茶 ●さくら: 砂糖(国内製造)、小豆粉、桜パウダー／安定剤(加工デンプン)、着色料(コチニール)、香料
内 容 量	15個(プレーン5個、抹茶5個、さくら5個)
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
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	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇-〇

《任意表示》

商品名は枠外に表示します。

名称の後にカッコを付して表示することもできます。

一般的な名称を表示します。

「干菓子」、「菓子」とすることもできます。

味ごとに表示することが望ましいですが、3種類の原材料を合算し、重量順に表示することもできます。

※栄養成分表示は、味ごとに表示します。(P36:「■詰め合わせ食品の栄養成分表示」を参照)

〇開封後は、お早めにお召し上がりください。

使用上の注意等、開封後の注意は枠外に表示します。

事項名を「使用上の注意」とし、枠内に表示することもできます。

必ず総量を表示します。

総量の後に内訳を表示することができます。



名 称	キャンデー
原 材 料 名	砂糖(国内製造)、水あめ／香料、着色料(ウコン、クチナシ、鉄クロロフィリンNa)、茶抽出物、乳化剤(大豆由来)
内 容 量	35 g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「キャンデー」、「飴」、「ドロップ」など、一般的な名称を表示します。

「菓子」とすることもできます。

●「1個3g未満のもの(ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除く。)」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

●「1個3g未満のもの」以外は、個数による表示もできます。

名 称	キャラメル
原 材 料 名	水あめ(国内製造)、加糖れん乳、砂糖、加糖脱脂れん乳、植物油、ホエイ、小麦たんぱく、食塩／ソルビット、乳化剤、香料、チャ抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)
内 容 量	12粒
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
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	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇

「キャラメル」、「キャラメル(〇〇味)」など、一般的な名称を表示します。

「菓子」とすることもできます。

●「1個3g未満のもの(ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除く。)」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

●「1個3g未満のもの」以外は、個数による表示もできます。





チョコレート類は「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」があります。
公正取引協議会の会員は、公正競争規約も併せてご確認ください。
会員以外も、上記規約を表示の参考にしてください。

コマチチョコ

名 称	チョコレート
原 材 料 名	砂糖(国内製造)、アーモンド、全粉乳、カカオマス、植物油、ココアバター、乳糖／光沢剤、レシチン(大豆由来)、香料、増粘剤(アラビアガム)
内 容 量	60 g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、28℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

チョコレートは「チョコレート」、準チョコレートは「準チョコレート」、チョコレート菓子は「チョコレート菓子」、準チョコレート菓子は「準チョコレート菓子」、カカオマスは「カカオマス」、ココアバターは「ココアバター」、ココアケーキは「ココアケーキ」と表示します。(公正競争規約)

- 「チョコレート及び準チョコレート(ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除く。)」と「原料用のチョコレート及び準チョコレート、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法、公正競争規約)
必ず内容総量を表示します。総量の後に内訳を表示することができます。

- 上記以外は、枚数や個数による表示もできます。

■ 上記の表示がされた「チョコレート」を原材料として使用する場合について (P2: 「②原材料名」参照)

チョコレート類の名称は、公正競争規約によって定義されており、名称からその原材料が明らかである場合に該当するため、チョコレート類を構成する原材料を省略することができます。

⚠ 構成する原材料を省略した場合でも、添加物やアレルギーは省略することはできません！

【表示例】

原 材 料 名	…、チョコレート(アーモンド・乳成分を含む)、…／…、光沢剤、レシチン(大豆由来)、香料、増粘剤(アラビアガム)、…
---------	--

- チョコレート類の名称欄を転記します。
※「チョコ」と原材料名を省略して表示しているものが見受けられますが、省略せずに「チョコレート」と表示しましょう。

- アレルギー表示を忘れないようにしましょう。(P7: 「⑤アレルギー」参照)

使用した原材料(チョコレート)の添加物を抜き出して、他の添加物とまとめて重量順に表示します。(P5: 「④添加物」を参照)

菓子類

砂糖漬菓子



名 称	甘納豆
原 材 料 名	うずら豆(国産)、小豆、砂糖、還元澱粉分解物(小麦を含む)／ソルビット
内 容 量	100g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「甘納豆」など、一般的な名称を表示します。

「菓子」とすることもできます。

菓子類

スナック菓子



名 称	スナック菓子
原 材 料 名	植物油(国内製造)、砂糖、コーンパウダー、枝豆、ショートニング、枝豆ペースト、食塩、でん粉、粒状大豆たんぱく、枝豆パウダー、ぶどう糖、小麦粉、粉末しょうゆ、たんぱく加水分解物、香辛料、ゼラチン、鰹パウダー／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、クチナシ色素、炭酸Ca、カラメル色素、甘味料(スクラロース)
内 容 量	100g
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存。
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇－〇

「枝豆チップス」など、一般的な名称を表示します。

「スナック菓子」、「菓子」とすることもできます。



氷菓は「アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約」があります。
公正取引協議会の会員は、公正競争規約も併せてご確認ください。
会員以外も、上記規約を表示の参考にしてください。

種 類 別	氷菓	●「氷菓」と表示します。
原 材 料 名	りんご果汁(秋田県製造)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩／安定剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、カロチン色素、甘味料(スクラロース)	●14ポイント以上の文字で表示します。(公正競争規約)
内 容 量	50g	質量(g)、体積(ml)、個数により表示します。
賞 味 期 限	〇〇.〇〇.〇〇	「賞味期限」及び「保存方法」は省略することができます。
保 存 方 法	-18℃以下で保存。	
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇	

<賞味期限及び保存方法を省略する場合>

※冷菓は、賞味期限及び保存方法を省略することができる食品となります。

種 類 別	氷菓
原 材 料 名	砂糖(国内製造)、果糖、レモン果汁／酸味料、安定剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤(大豆由来)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、スクラロース)、着色料(紅花黄)
内 容 量	100ml
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇-〇

賞味期限及び保存方法を省略する場合、「保存上の注意」を表示します。(公正競争規約)

保存上の注意: ご家庭では-18℃以下で保存してください。

<参考：アイスクリーム類の表示例>

アイスクリーム類（乳製品）は、個別の表示規定があります。詳しい表示方法は、食品表示基準等をご確認ください。

また、アイスクリーム類は「アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約」があります。公正取引協議会の会員は、公正競争規約も併せてご確認ください。

会員以外も、上記規約を表示の参考にしてください。

<アイスクリーム>

種 類 別	アイスクリーム
無脂乳固形分	9.0%
乳 脂 肪 分	10.0%
卵 脂 肪 分	0.5%
原 材 料 名	牛乳(国内製造)、乳製品、卵黄、水あめ、砂糖／乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、カロチン色素、(一部に乳成分・卵・大豆を含む)
内 容 量	200ml
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

保存上の注意: ご家庭では-18℃以下で保存してください。

<ラクトアイス>

種 類 別	ラクトアイス
無脂乳固形分	5.0%
乳 脂 肪 分	2.0%
植物性脂肪分	6.0%
原 材 料 名	砂糖(国内製造)、異性化液糖、乳製品、植物油脂、ストロベリー果汁、食塩／着色料(野菜色素、紅麴)、安定剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤
内 容 量	130ml
製 造 者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

保存上の注意: ご家庭では-18℃以下で保存してください。

<アイスマルク>

種 類 別	アイスマルク
無脂乳固形分	7.0%
乳 脂 肪 分	3.0%
植物性脂肪分	5.0%
卵 脂 肪 分	0.5%
原 材 料 名	乳製品(国内製造)、水あめ、砂糖、植物油脂、メロン果汁、卵黄(卵を含む)、ぶどう糖果糖液糖／乳化剤(大豆由来)、安定剤(増粘多糖類)、香料、紅花色素、クチナシ色素
内 容 量	200ml
製 造 者	株式会社◇◇菓子 秋田県◇◇市◇◇町〇-〇

保存上の注意: ご家庭では-18℃以下で保存してください。

※アイスクリーム類は、賞味期限及び保存方法を省略することができる食品となります。

※アイスクリーム類を製造し、販売する場合には、「アイスクリーム類製造業」の許可が必要です。(食品衛生法)

許可については、最寄りの保健所にお問い合わせください。





詰め合わせ食品の表示を作成する前に…

「① 単なる詰め合わせ商品」なのか「② 新たな独立した一つの商品」なのかで表示方法が異なります。

- ① 単なる詰め合わせ商品・・・個々の食品を単に詰め合わせた食品
(例) ゼリーの詰め合わせ、数種類の菓子の詰め合わせ 等
- ② 新たな独立した一つの商品・・・詰め合わせた食品を全て使用して、合わせて食することを意図した食品
(例) くずきり(黒蜜付き) 等

詰め合わせ食品の考え方

- ① 単なる詰め合わせ商品
 - ・ 個々の詰め合わせた食品ごとに外装に表示するのが原則です。
 - ・ ただし、詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。
 - ・ 個々の容器包装に表示をしてある食品を、客の求めに応じて箱等に入れて販売する場合の箱等には、表示をしなくても差し支えありません。
- ② 新たな独立した一つの商品
 - ・ 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則です。
この際、各構成要素(個々の食品)は、当該加工食品の原材料となります。
 - ・ ただし、各構成要素が食品表示基準別表第19及び別表第24に掲げる食品のうち、個別の義務表示事項を外装に表示しなければならない食品もあります。
(詳しくは、「食品表示基準Q&A」をご確認ください。)

詰め合わせ食品の表示責任者の事項名

詰め合わせた個々の食品について、どの行為をおこなったかにより異なります。
以下の4つから、適切な事項名を選択します。

製 造 者	詰め合わせた個々の食品のいずれかを製造した者
加 工 者	詰め合わせた個々の食品のいずれかを加工した者 (ただし、製造した食品がある場合は、「製造者」と表示します。) (※ 加工行為については、P10「※表示責任者の事項名」を参照。)
販 売 者	詰め合わせた個々の食品について、製造も加工もしていない者
輸 入 者	輸入品の場合

■「表示責任者」と「製造所（加工所）」について

「製造所（加工所）」については、詰め合わせた個々の食品ごとに全て表示することが原則です。

ただし、表示責任者と製造所（加工所）が同一の場合は、「製造所（加工所）」の表示を省略することができます。

例1 自社製造の商品のみを詰め合わせた場合

【例1-1】表示責任者の問合せ先の住所と、商品を製造した場所が同一である場合

製造者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町 〇-〇
-----	-----------------------------

「問い合わせ先」かつ「食品を製造した場所」の所在地を表示します。

【例1-2】表示責任者の住所と、商品を製造した場所が異なる場合

製造者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町 〇-〇
-----	-----------------------------

「製造所」として、食品を製造した場所の所在地を表示します。

製造所 秋田県〇〇市〇〇町 1-1

【例1-3】表示責任者の住所と、詰め合わせた個々の食品ごとに製造した場所が異なる場合

製造者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町 〇-〇
-----	-----------------------------

「製造所」として、詰め合わせた個々の食品ごとに、製造した場所の所在地を表示します。

製造所 【商品A】秋田県〇〇市〇〇町 1-1
【商品B】秋田県〇〇市〇〇町 1-2

例2 自社製造の商品と他社製造の商品を詰め合わせた場合

【例2-1】表示責任者の住所と、自社の商品を製造した場所が同一である場合

製造者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町 〇-〇
-----	-----------------------------

「製造所」として、他社商品の製造した者の名称（氏名）と製造した場所の所在地を表示します。

製造所 【他社商品】△△製菓株式会社
秋田県△△市△△町 〇-〇

【例2-2】表示責任者の住所と、自社の商品を製造した場所が異なる場合

製造者	〇〇菓子店 秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町 〇-〇
-----	-----------------------------

「製造所」として、自社商品の製造した場所の所在地を表示します。

製造所 【自社商品】秋田県〇〇市〇〇町 1-1
【他社商品】△△製菓株式会社
秋田県△△市△△町 〇-〇

例3 他社製造の商品のみを詰め合わせた場合

販売者	有限会社□□ 秋田県□□市□□町 〇-〇
-----	-------------------------

「製造所」として、詰め合わせた個々の食品ごとに、製造した者の名称（氏名）と製造した場所の所在地を表示します。

製造所 【他社商品A】〇〇菓子店 秋田花子
秋田県〇〇市〇〇町 〇-〇
【他社商品B】△△製菓株式会社
秋田県△△市△△町 〇-〇

※最終的な衛生状態を変化させた場所が「加工所」の場合、「加工所」として、加工した者の名称（氏名）と加工した場所の所在地を表示します。

<製造所（加工所）の表示の特例>

新たな独立した一つの商品の場合、いずれかの個々の食品の製造又は加工をおこない、かつ、最終的に詰め合わせをおこなった事業者のみを製造所又は加工所として表示することができます。

この場合、表示責任者が詰め合わせた個々の食品の製造又は加工をおこなう事業者と合意しておく必要があります。

⚠ 単なる詰め合わせ商品の場合は、このような特例はありません！！

（表示責任者と同一でない限り、詰め合わせた個々の食品ごとに表示が必要です。）

〈例〉個包装されたくずきりと黒蜜を詰め合わせ、新たな独立した一つの商品として、「くずきり（黒蜜付き）」を販売する。

（条件）

- ・表示責任者…A社 秋田県〇〇市〇〇町 〇－〇
- ・くずきりを製造（個包装）した事業者………B社 秋田県□□市□□町 〇－〇
- ・黒蜜を製造（個包装）した事業者………C社 秋田県△△市△△町 〇－〇
- ・最終的に詰め合わせをおこなった事業者………B社 秋田県□□市□□町 〇－〇

【原則】詰め合わせた個々の食品ごとに最終的な衛生状態を変化させた場所を表示

販 売 者	A社 秋田県〇〇市〇〇町 〇－〇
製 造 所	【くずきり】B社 秋田県□□市□□町 〇－〇 【黒蜜】C社 秋田県△△市△△町 〇－〇

事項名はP 33の表から適切なものを選びます。

※例は、表示責任者である「A社」が、詰め合わせた個々の食品について、製造も加工もおこなっていないため、事項名は「販売者」となります。

「製造所」として、詰め合わせた個々の食品ごとに、製造した者の名称（氏名）と製造した場所の所在地を表示します。

【特例】「B社」のみを製造所として表示

販 売 者	A社 秋田県〇〇市〇〇町 〇－〇
製 造 所	B社 秋田県□□市□□町 〇－〇

表示責任者である「A社」は、特例の方法により製造所を表示する旨を、「くずきり」と「黒蜜」の製造者と合意しておく必要があります。

いずれかの個々の食品の製造をおこない、かつ、最終的な詰め合わせをおこなった場所のみを表示することができます。

※例は、「くずきり」の製造をおこない、かつ、最終的に詰め合わせをおこなった「B社」のみを製造所として表示することができます。

■ 詰め合わせ食品の栄養成分表示

① それぞれ独立した食品が詰め合わされている場合

詰め合わせた個々の食品について、独立して表示します。

【表示例】数種類の菓子の詰め合わせ

栄養成分表示	どら焼き (1個当たり)	羊羹(こしあん) (1個当たり)	ゼリー(みかん) (1個当たり)
熱量	〇〇〇kcal	〇〇〇kcal	〇〇〇kcal
たんぱく質	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g
脂質	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g
炭水化物	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g
食塩相当量	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g

② 通常一緒に食される食品がセットで同じ容器包装に入っている場合

詰め合わせた個々の食品について、合計の含有量を表示します。

これに併せて、詰め合わせた個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えありません。

【表示例1】くずきり(黒蜜付き)

栄養成分表示 1食(〇g)当たり	
熱量	〇〇〇kcal
たんぱく質	〇.〇g
脂質	〇.〇g
炭水化物	〇.〇g
食塩相当量	〇.〇g

【表示例2】詰め合わせた個々の食品の一部について併記する方法

栄養成分表示 1食(〇g)当たり	
熱量	〇〇〇kcal
たんぱく質	〇.〇g
脂質	〇.〇g
炭水化物	〇.〇g
食塩相当量	〇.〇g

(くずきり 熱量
〇〇〇kcal)

【表示例3】詰め合わせた個々の食品の全てを併記する方法

栄養成分表示	くずきり(黒蜜付き) (1食(〇g)当たり)	くずきり (〇g 当たり)	黒蜜 (〇g 当たり)
熱量	〇〇〇kcal	〇〇〇kcal	〇〇〇kcal
たんぱく質	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g
脂質	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g
炭水化物	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g
食塩相当量	〇.〇g	〇.〇g	〇.〇g

〈① 単なる詰め合わせ商品：数種類の菓子の詰め合わせ商品〉



詰め合わせた個々の食品の表示を、個々の食品ごとにそのまま転記しましょう！（アレルゲンの表示方法は「個別表示」又は「一括表示」のどちらかに統一します。）

商品名：コマチのお菓子箱

名 称	菓子の詰め合わせ
原 材 料 名	【どら焼き】 小豆(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、ぶどう糖、はちみつ、植物油脂(大豆を含む)、牛乳、食塩、寒天／乳化剤、膨張剤、香料 【羊羹(こしあん)】 砂糖(国内製造)、小豆、寒天 【羊羹(抹茶)】 砂糖(国内製造)、小豆、寒天、抹茶 【ゼリー(ぶどう)】 ぶどう果汁(アメリカ製造)、砂糖、ぶどう糖／ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、ブドウ色素 【ゼリー(みかん)】 みかん果汁(国内製造)、砂糖、ぶどう糖／ゲル化剤(増粘多糖類)、香料
内 容 量	【どら焼き】 2個 【羊羹(こしあん)】 2個 【羊羹(抹茶)】 2個 【ゼリー(ぶどう)】 2個 【ゼリー(みかん)】 2個
賞 味 期 限	20××.04.01
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
販 売 者	有限会社□□ 秋田県□□市□□町0-0

製 造 所 **【どら焼き】**
 ○○菓子店 秋田花子
 秋田県○○市○○町0-0
【羊羹(こしあん、抹茶)】
 △△製菓株式会社
 秋田県△△市△△町0-0
【ゼリー(ぶどう、みかん)】
 株式会社◎◎洋菓子
 秋田県◎◎市◎◎町0-0

商品名は枠外に表示します。

その詰め合わせ商品を表す一般的な名称を表示します。
※商品名ではありません。

●【どら焼き】等、詰め合わせた個々の食品を表す名称を表示します。
※詰め合わせた個々の食品の名称欄を転記します。

●原材料名及び添加物
詰め合わせた個々の食品ごとに、全ての原材料及び添加物を表示します。

●原料原産地名
詰め合わせた個々の食品ごとに、重量割合第1位の原材料に産地（製造地）を表示します。

詰め合わせた個々の食品ごとに表示します。

「詰め合わせた個々の食品のうち、最も短い期限」又は「全ての期限」を表示します。

詰め合わせた個々の食品のうち、最も厳しい条件の保存方法を表示します。

詰め合わせ商品の表示責任者の名称と住所を表示します。

事項名はP33の表から適切なものを選びます。

※例は、表示責任者が、詰め合わせた個々の食品について、製造も加工もしていない場合です。（事項名は「販売者」となります。）

詰め合わせた個々の食品ごとに、「製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の名称」を表示します。

〈② 新たな独立した一つの商品：くずきり（黒蜜付き）〉



詰め合わせた個々の食品の表示を、個々の食品ごとにそのまま転記しましょう！（アレルゲンの表示方法は「個別表示」又は「一括表示」のどちらかに統一します。）

コマチくずきり

名 称	くずきり（黒蜜付き）
原 材 料 名	●くずきり：ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、砂糖、寒天、葛粉／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料 ●黒蜜：砂糖、黒砂糖、食塩／カラメル色素
内 容 量	120g（くずきり100g、黒蜜20g）
賞 味 期 限	20××.04.01
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製 造 者	△△製菓株式会社 秋田県△△市△△町0-0
製 造 所	●くずきり：秋田県△△市△△町1-1 ●黒蜜：有限会社◆◆和菓子 秋田県◆◆市◆◆町0-0

その詰め合わせ商品を表す一般的な名称を表示します。

●「●くずきり」等、詰め合わせた個々の食品を表す名称を表示します。
※詰め合わせた個々の食品の名称欄を転記します。

●原材料名及び添加物
詰め合わせた個々の食品（「くずきり」と「黒蜜」）を重量順に表示します。
※詰め合わせた個々の食品を構成する原材料を省略することはできません。

●原料原産地名
詰め合わせた個々の食品の重量割合第1位の原材料（くずきりの「ぶどう糖果糖液糖」と黒蜜の「砂糖」）のうち、製品全体でみて、重量が最も高い原材料に産地（製造地）を表示します。
※例の場合、「ぶどう糖果糖液糖」が対象。

事項名はP33の表から適切なものを選びます。

※例は、表示責任者が、詰め合わせた個々の食品のうち、「くずきり」のみを製造している場合です。（事項名は「製造者」となります。）

詰め合わせた個々の食品ごとに、「製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の名称」を表示します。

※表示責任者の名称と「くずきり」の製造者の名称が同一であるため、くずきりの製造者の名称を省略しています。

内容総量を表示した上で、詰め合わせた個々の食品ごとに表示します。

■ 製造所（加工所）の表示の特例（P35参照）

（条件）

- ・表示責任者 … △△製菓株式会社 秋田県△△市△△町0-0
- ・くずきりを製造（個包装）した事業者 … △△製菓株式会社 秋田県△△市△△町1-1
- ・黒蜜を製造（個包装）した事業者 … 有限会社◆◆和菓子 秋田県◆◆市◆◆町0-0
- ・最終的に詰め合わせをおこなった事業者 … △△製菓株式会社 秋田県△△市△△町1-1

（例）「くずきり」の製造をおこない、かつ、最終的な詰め合わせをおこなった場合

製 造 者	△△製菓株式会社 秋田県△△市△△町0-0
製 造 所	秋田県△△市△△町1-1

「くずきり」の製造をおこない、かつ、最終的に詰め合わせをおこなった「△△製菓株式会社」のみを製造所として表示することができます。

〈参考：数種類の菓子の詰め合わせ商品〉



詰め合わせた個々の食品の表示を、個々の食品ごとにそのまま転記しましょう！
(アレルゲンの表示方法は「個別表示」又は「一括表示」のどちらかに統一します。)

【表示例①】

商品名：コマチのお菓子BOX

名 称	菓子の詰め合わせ
原 材 料 名	《フィナンシェ》マーガリン(国内製造)、鶏卵、砂糖、アーモンド粉末、卵白加工品、小麦粉、コーンスターチ、水あめ、ミックス粉(ヘーゼルナッツ、砂糖、その他)、バターオイル、食塩／香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、クエン酸、カロチン色素、(一部に乳成分・卵・アーモンド・小麦・大豆を含む) 《パウンドケーキ》小麦粉(国内製造)、鶏卵、植物油脂、砂糖、水あめ／ソルビトール、膨張剤、香料、(一部に小麦・卵を含む) 《クッキー》小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、バター、鶏卵、卵黄、植物油脂、食塩／膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カロテン)、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内 容 量	《フィナンシェ》5個 《パウンドケーキ》5個 《クッキー》10枚
賞 味 期 限	《フィナンシェ》20××.04.01 《パウンドケーキ》20××.04.03 《クッキー》20××.04.05
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製 造 者	株式会社◎◎洋菓子 秋田県◎◎市◎◎町0-0

商品名は枠外に表示します。

その詰め合わせ商品を表す一般的な名称を表示します。
※商品名ではありません。

●《フィナンシェ》等、詰め合わせた個々の食品を表す名称を表示します。
※詰め合わせた個々の食品の名称欄を転記します。

●原材料名及び添加物
詰め合わせた個々の食品ごとに、全ての原材料及び添加物を表示します。

●原料原産地名
詰め合わせた個々の食品ごとに、重量割合第1位の原材料に産地(製造地)を表示します。

詰め合わせた個々の食品ごとに表示します。

「詰め合わせた個々の食品のうち、最も短い期限」又は「全ての期限」を表示します。

詰め合わせた個々の食品のうち、最も厳しい条件の保存方法を表示します。

詰め合わせ商品の表示責任者の名称と住所を表示します。

事項名はP33の表から適切なものを選びます。

※例は、表示責任者が、詰め合わせた個々の食品を全て製造している場合です。(事項名は「製造者」となります。)

詰め合わせた個々の食品が全て自社製品の場合、「製造所(加工所)の所在地」を表示します。
※表示責任者の住所と製造した場所が同一の場合は、「製造所」欄を省略することができます。

【表示例②】

コマチプリン食べ比べセット

名 称	プリンの詰め合わせ
原 材 料 名	【プレーン】牛乳(国内製造)、クリーム、卵黄(卵を含む)、砂糖／香料、カラメル色素 【抹茶】牛乳(国内製造)、卵黄(卵を含む)、砂糖、クリーム、水あめ、抹茶、寒天／ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料 【ショコラ】牛乳(国内製造)、卵黄(卵を含む)、チョコレート、砂糖、ココアパウダー／乳化剤(大豆由来)、香料
内 容 量	6 個 (プレーン 2 個、抹茶 2 個、ショコラ 2 個)
消 費 期 限	20××.04.01
保 存 方 法	冷蔵(10℃以下)で保存
製 造 者	株式会社◎◎洋菓子 秋田県◎◎市◎◎町0-0

商品名は枠外に表示します。

その詰め合わせ商品を表す一般的な名称を表示します。
※商品名ではありません。

●【プレーン】等、詰め合わせた個々の食品を表す名称(※)を表示します。
※名称欄を「プリンの詰め合わせ」としているため、【】の名称をプリンの味の味を表示しています。

●原材料名及び添加物
詰め合わせた個々の食品ごとに、全ての原材料及び添加物を表示します。

●原料原産地名
詰め合わせた個々の食品ごとに、重量割合第1位の原材料に産地(製造地)を表示します。

- プレーンと抹茶の製造工場では、小麦・大豆を含む製品を製造しています。
- ショコラの製造工場では、小麦を含む製品を製造しています。

詰め合わせた個々の食品ごとに表示します。
※内容総量(「6個」)は、省略することもできます。

事項名はP33の表から適切なものを選びます。

※例は、表示責任者が、詰め合わせた個々の食品を全て製造している場合です。(事項名は「製造者」となります。)

「詰め合わせた個々の食品のうち、最も短い期限」又は「全ての期限」を表示します。

表示責任者の住所と製造した場所が同一の場合は、「製造所」欄を省略することができます。

※例は、表示責任者の住所と製造所の所在地が同一の場合です。

詰め合わせた個々の食品のうち、最も厳しい条件の保存方法を表示します。

《任意表示》

コンタミネーションしてしまう場合には、枠外にその旨を注意喚起することが望ましいです。
(P7:「〈注意喚起表示(コンタミネーション表示)について〉」を参照)

詰め合わせた個々の食品ごとに表示します。

【表示例③】

名 称	米菓の詰め合わせ
原 材 料 名	●せんべい: うるち米(秋田県産)、植物油、砂糖、しょうゆ、でん粉、食塩、水あめ／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色料(カラメル)、ソルビット、香辛料抽出物、(一部に大豆・小麦を含む) ●揚げあられ: もち米(国産)、うるち米粉(うるち米(国産))、植物油、食塩、かつおだし粉末、昆布粉末／調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に大豆・小麦を含む)
内 容 量	●せんべい: 10枚 ●揚げあられ: 175g(35g×5袋)
賞 味 期 限	20××.04.01
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
加 工 者	△△製菓株式会社 秋田県△△市△△町0-0

その詰め合わせ商品を表す一般的な名称を表示します。
※商品名ではありません。

●「●せんべい」等、詰め合わせた個々の食品を表す名称を表示します。
※詰め合わせた個々の食品の名称欄を転記します。

●原材料名及び添加物
詰め合わせた個々の食品ごとに、全ての原材料及び添加物を表示します。

●原料原産地名
詰め合わせた個々の食品ごとに、使用した米穀の産地を表示します。
(米トレサビリティ法)

●詰め合わせた個々の食品ごとに表示します。

●「1個3g未満のもの」は、質量(g、kg)で表示します。(計量法)
必ず内容総量を表示します。総量の後に内訳を表示することができます。
※例の場合、「あられ」が対象。

「詰め合わせた個々の食品のうち、最も短い期限」又は「全ての期限」を表示します。

詰め合わせた個々の食品のうち、最も厳しい条件の保存方法を表示します。

事項名はP33の表から適切なものを選びます。

※例は、表示責任者が、個包装されていない他社製造の食品を仕入れ、個々の食品を自ら小分け包装及び化粧箱に詰め合わせる行為をおこなった場合です。
(小分け包装は、加工行為にあたるため、表示責任者の事項名は「加工者」となります。)

表示責任者の住所と加工した場所が同一の場合は、「加工所」欄を省略することができます。

※例は、表示責任者の住所と加工所の所在地が同一である場合です。

*例の場合、米菓を製造した場所は、最終的な衛生状態を変化させた場所ではないため、表示義務はありません。任意で製造した事業者を表示したい場合は、「本製品は、○○(会社名)で製造しています。」等、枠外に表示してください。

■ 個包装されている食品を化粧箱に詰め合わせる行為について

個包装されている食品を化粧箱に詰め合わせる行為は、加工及び製造行為にはあたりません。(最終的に衛生状態を変化させた場所とはなりません。)

表示責任者が、上記の行為のみおこなった場合、事項名は「販売者」となります。



【参考】加工食品の表示チェックリスト



最後に基本的な事項について、表示漏れがないか確認しましょう！

■ 一括表示チェックリスト

事項名	チェックポイント等	☑
① 名称 (P 1 参照)	☐ その商品の内容を表す一般的な名称を表示していますか？ ※商品名ではありません！ ☐ 農産物漬物等、個別のルールがある食品は、決められた名称で表示していますか？	☐
② 原材料名 (P 2 参照)	☐ 使用した原材料を重量割合の高い順に、その最も一般的な名称で表示していますか？ ☐ 2種類以上の原材料からなる原材料（複合原材料）を使用している場合、原材料名の後ろにカッコを付け、その原材料を構成する原材料を重量割合の高い順に表示していますか？※省略規定あり。 ☐ 農産物漬物等、個別のルールがある食品は、決められた表示方法で表示していますか？	☐
③ (原料原産地名) (P 4 参照)	☐ 重量割合が第1位の原材料の産地（製造地）を表示していますか？ ☐ 重量割合第1位の原材料が生鮮食品の場合は、産地（「国産」、「秋田県産」等）を表示し、加工食品の場合は、製造地（「国内製造」、「秋田県製造」等）を表示していますか？ ☐ 個別のルールがある食品（22食品群及び個別5品目）は、決められた表示方法で表示していますか？	☐
④ (添加物) (P 5～6 参照)	☐ 原材料と添加物を明確に区分し、添加物を重量割合の高い順に表示していますか？ ☐ 使用した調味料等の原材料に含まれている添加物の表示をしていますか？	☐
⑤ (アレルギー) (P 7～8 参照)	☐ 全てのアレルギーを適切に表示していますか？ ☐ 個別表示の場合、原材料の後に「(〇〇を含む)」、添加物の後に「(〇〇由来)」と表示していますか？ ☐ 一括表示の場合、原材料と添加物を並べた一番最後に、「(一部に〇〇・△△を含む)」と含まれている全てのアレルギーを表示していますか？	☐
⑥ 内容量 (P 9 参照)	☐ 重量 (g/kg)、体積 (ml/l)、数量 (〇個、〇人前等) で表示していますか？ ☐ 計量法において、特定商品とされている食品は、計量法で決められた単位で表示していますか？	☐

事項名	チェックポイント等	☑
⑦ 消費期限又は賞味期限 (P9 参照)	☐ 急速に劣化する食品は「消費期限」、それ以外のものは「賞味期限」とし、「年月日」を表示していますか？ ※賞味期限が3か月を超えるものは、「年月」で表示可能。 ☐ 枠外に表示する場合、「枠外下部に記載」等、表示箇所を具体的に表示していますか？ ※「枠外記載」は不可。	☐
⑧ 保存方法 (P9 参照)	☐ 表示した消費期限(賞味期限)までに食べるための開封前の保存方法を表示していますか？ ☐ 開封後の注意を、保存方法の欄に表示していませんか？ ※開封後の注意は、枠外に表示します。	☐
⑨ 表示責任者 (P10～11 参照)	☐ 表示の内容について責任を有する者の名称(氏名)及び住所(所在地)を表示していますか？ ☐ 事項名は、表示責任者が食品を製造した場合は「製造者」、食品を加工のみした場合は「加工者」、製造も加工もしていない場合は「販売者」、輸入品の場合は「輸入者」と表示していますか？	☐
⑨ 製造所(加工所) (P10～11 参照)	☐ 最終的に衛生状態を変化させた場所の製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名を表示していますか？ ※表示責任者と同一の場合は、「製造所(加工所)」を省略することができます。	☐

■ 栄養成分表示チェックリスト

事項名	チェックポイント等	☑
栄養成分表示 (P12～13 参照)	☐ 事項名は「栄養成分表示」と表示していますか？ ☐ 食品単位は「100g 当たり」等と表示し、1食分の場合は「1食(○g) 当たり」等、1食分の量を併記していますか？ ☐ 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順番、決められた表示単位(kcal、g 等)や表示桁数で表示していますか？ ☐ 合理的な推定により得られた値を表示する場合は、栄養成分表示の近接した場所に、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」と表示していますか？	☐

■ その他、気をつけてほしいこと

内 容	チェックポイント等	☑
表示する文字の大きさ (P1 参照) (例) JIS規格 8 ポイントの文字の大きさ (例) JIS規格 5.5 ポイントの文字の大きさ	☐ 一括表示や栄養成分表示等、8 ポイント以上の大きさの文字で表示していますか？ ※容器包装の表示可能面積がおおむね150cm ² 以下の場合は、5.5ポイント以上の文字で表示することができます。 ※ラベルの面積ではないことに注意！	☐

食品表示に関する相談窓口

- ・相談への回答には時間がかかる場合があります。余裕をもって相談してください。
- ・表示の作成や栄養成分表示の計算の依頼は受け付けておりません。

【食品表示制度全般】

秋田県生活環境部生活衛生課（食品安全・動物愛護チーム）

電話：０１８－８６０－１５９３／ＦＡＸ：０１８－８６０－３８５６

以下の窓口でも相談することができます。ただし、内容によっては対応できないことがあります。

【保健事項に関する相談】※保健事項：栄養成分表示など

秋田市保健所	電話：０１８－８８３－１１７８
大館保健所	電話：０１８６－５２－３９５２
北秋田保健所	電話：０１８６－６２－１１６６
能代保健所	電話：０１８５－５２－４３３３
秋田中央保健所	電話：０１８－８５５－５１７０
由利本荘保健所	電話：０１８４－２２－４１２２
大仙保健所	電話：０１８７－６３－３４０４
横手保健所	電話：０１８２－３２－４００６
湯沢保健所	電話：０１８３－７３－３５２４



【品質事項に関する相談】※品質事項：名称、原材料名、原料原産地名など

《県北》大館福祉環境部（大館保健所） 電話：０１８６－５２－３９５３

《県南》平鹿福祉環境部（横手保健所） 電話：０１８２－４５－６１４０

※中央地区にお住まいの方は、生活衛生課窓口へご相談ください。

【衛生事項に関する相談】※衛生事項：消費・賞味期限、添加物、アレルギーなど

秋田市保健所	電話：０１８－８８３－１１８１
大館保健所	電話：０１８６－５２－３９５３
（北秋田保健所）※	
能代保健所	電話：０１８５－５２－４３３１
秋田中央保健所	電話：０１８－８５５－５１７３
由利本荘保健所	電話：０１８４－２２－４１２１
大仙保健所	電話：０１８７－６３－３６９４
横手保健所	電話：０１８２－４５－６１４０
（湯沢保健所）※	

食品表示の情報は、
秋田県美の国あきた
ネットで掲載中！



※ 衛生事項に関するご相談は、北秋田保健所管内の方は大館保健所へ、湯沢保健所管内の方は横手保健所へお願いします。

令和3年6月1日から、 食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されました。

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等の自主回収（リコール）を行った場合、行政機関（最寄りの保健所）に届出が必要です。

◎ 届出対象

- ・ 食品衛生法違反又は違反のおそれのあるもの
- ・ 食品表示法違反のもの（アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示違反※）

※「食品表示法第6条8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令」で定める事項について、食品表示基準に従った表示がされていない場合が届出対象です。

◎ 届出方法

原則、「食品衛生申請等システム（<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>）」に
入力し、届出を行います。（アカウント作成が必要です。）

ご不明な点は、最寄りの保健所（衛生事項）にお問い合わせください。



●食品表示に関する最新情報は、下記消費者庁ウェブサイトでご確認ください。

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

※食品表示についての問い合わせ（消費者庁）

消費者庁食品表示課 TEL: 03 - 3507 - 8800 (代表)