

食品表示の概要

秋田県 生活衛生課

目 次

- 1 食品表示とは
- 2 食品表示のルール
- 3 生鮮食品の表示
- 4 加工食品の表示
- 5 禁止事項



1 食品表示とは

身近にある食品表示

(一括表示)

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g
- 賞味期限＝枠外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示 大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



(プライスラベル)

国産 牛かたロースすき焼き用
(解凍品)

個体識別番号 1234567895
消費期限 19.6.10 保存温度 4℃以下

100g当たり 600円
内容量 220g **1320**
お値段(円)

0 210502 213208

加工者 (株)赤坂パックスセンター
東京都港区赤坂0-0-0  トレーラップ

(立て札)



国産牛肉サーロイン
ステーキ用

1切 **1,800円**
(100g 900円の品)

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	秋田県	サキホコレ	令和〇年産
内 容 量	10kg		
精米時期	令和〇年〇月上旬		
販 売 者	〇〇 〇〇		
	秋田県〇〇市〇〇-〇 電話番号 0000-00-0000		



トマト
秋田県産

「食品表示」とは？

食品の表示は、
消費者が食品を購入する時に、
その内容を知るための大事な情報源！

- ・ **いつまで** 食べることができるの？
- ・ **どんな** 材料を使っているの？
- ・ **アレルギー** は含まれていないの？
- ・ **どんな** **添加物** が使われているの？
- ・ **中身はどれくらい** 入っているの？
- ・ **塩分** はどれくらいなの？



万が一、食品事故が生じた場合には、その原因の究明や製品回収などの措置を迅速かつ的確に行うための手がかりとなる。

「食品表示」

目的①: 食品の安全に関する情報

名称	菓子
原材料名	卵(国産)、バター、砂糖、小麦粉、 水あめ、アーモンド粉末、生クリーム、 食塩、リキュール、バニラビーンズ
添加物	膨張剤、植物レシチン(植物由来)
内容量	1個
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光や高温多湿を避け、 25℃で保存してください
販売者	株式会社〇〇 秋田県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 秋田県◇◇市□□2-3

アレルギー

衛生事項(アレルギーを含む)

栄養成分表示 1個(標準33g)当たり

熱量	144kcal
たんぱく質	2.2g
脂質	8.3g
炭水化物	15.3g
食塩相当量	0.17g

「食品表示」

目的②: 食品選択のための情報

名称	菓子
原材料名	卵(国産)、バター、砂糖、小麦粉、 水あめ、アーモンド粉末、生クリーム、 食塩、リキュール、バニラビーンズ
添加物	膨張剤、植物レシチン(植物由来)
内容量	1個
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光や高温多湿を避け、 25℃で保存してください
販売者	株式会社〇〇 秋田県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 秋田県◇◇市□□2-3

品質事項

保健事項

栄養成分表示 1個(標準33g)当たり

熱量	144kcal
たんぱく質	2.2g
脂質	8.3g
炭水化物	15.3g
食塩相当量	0.17g



2 食品表示のルール

食品表示のルール

◆食品表示が必要な場合

- 生鮮食品・・・全ての生鮮食品
(容器包装の有無を問わず表示が必要)
- 加工食品・・・あらかじめ容器包装に入れられた加工食品

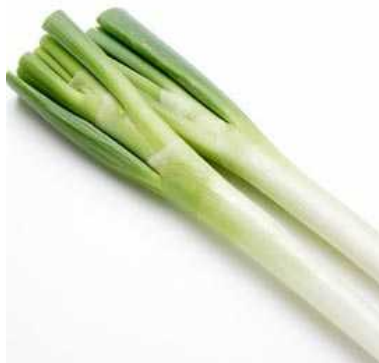
◆食品表示が不要な場合

○生鮮食品

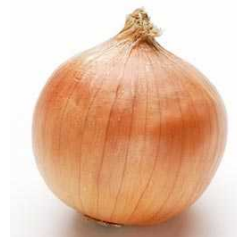
- ①生産したその場所で生産者自らが販売する場合(果樹園など)
- ②調理設備を設けて飲食させる場合(レストラン、食堂、カフェなど)

○加工食品

- ①調理設備を設けて飲食させる場合(レストラン、食堂、カフェなど)
- ②容器包装に入られていない場合
(トレーに乗せただけのたこ焼き、スーパーの惣菜バイキングなど)
- ③客の注文に応じて容器に入れて販売する場合(対面販売、量り売りなど)
- ④出前、テイクアウトなど



3 生鮮食品の表示



生鮮食品の表示①

◆「名称」と「原産地」の2つが基本の表示

◆表示の方法

- ・箱や袋の見やすい箇所にラベル
- ・商品に近接した箇所に立て札やポップで掲示

名 称	きゃべつ
原産地	群 馬 県

国産 牛かたロースすき焼き用
(解凍品)

個体識別番号 1234567895

消費期限 19.6.10 保存温度4℃以下

100g当たり
600円
内容量
220g
1320
お値段(円)

加工者 株式会社パックセンター
東京都港区赤坂0-0-0



◆次のものは加工食品に該当(生鮮食品と間違われやすい食品)

- ・味付け(塩、香辛料を含む)したもの⇒タレに漬けた食肉、魚の粕漬けなど
- ・粉にしたもの⇒米粉、きな粉など
- ・表面を炙ったもの⇒かつおのたたきなど
- ・乾燥させたもの⇒干しいたけ、ドライフルーツ、鰯のひものなど
- ・複数の種類の生鮮食品の盛り合わせ⇒カットサラダ、さしみ盛り合わせなど
- ・その他缶詰、瓶詰にしたもの、合挽肉など

生鮮食品の表示②(農産物－１)

◆名称

・その内容を表す一般的な名称を表示

(例) トマト、じゃがいも、バナナ、ミカン、リンゴ など

◆原産地

・国産品は都道府県名(都道府県名＋市町村名)、輸入品は原産国名

◆食品の特性に応じて表示される例

①しいたけ ……「原木」か「菌床」の栽培方法

②豆類 ……内容量、販売者の氏名、住所(計量法)

③アボガド、あんず、おうとうかんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイア、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご ……防ばい剤・防かび剤として使用される物質名

①の例

秋田県産 しいたけ(菌床)

②の例

名 称	小豆
原産地	秋田県
内容量	5 0 0 g
販売者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇1－1

③の例

名 称	パイナップル
原産地	フィリピン
添加物	防かび剤(イマザリル)

生鮮食品の表示②(農産物ー2)

●精米・玄米（包装品）

・・・産年、品種、精米時期などを、定められた様式により表示

◆名称は、「精米」又は「うるち精米」、「もち精米」、「玄米」、「胚芽精米」の別を表示。

名 称	精 米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米		
	秋田県産	サキホコシ	令和〇年産
内 容 量	〇〇 kg		
精米時期	令和〇年〇月上旬		
販 売 者	〇〇 〇〇 秋田県〇〇市〇〇ー〇 電話番号 0000-00-0000		

◆産地は、秋田県又は
秋田県〇〇市 と表示

◆精米は「精米時期」、
玄米は「調製時期」と表示

◆「〇年〇月上（中・下）旬」
又は
「〇年〇月〇日」と表示

◆「販売者」を「生産者」と表示するとNG！
電話番号は必須！

生鮮食品の表示③(畜産物)

◆名称

その内容を表す一般的な名称を表示

◆原産地

国産品には国産である旨を（都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名も可）、輸入品には原産国名を表示

容器包装に入れられた場合、次の表示も必要

◆保存方法

◆消費期限又は賞味期限

◆内容量

◆加工者名・加工場所

生鮮食品の表示④(水産物)

◆名称

・その内容を表す一般的な名称を表示

(例)サバ、ぶり、マグロ、さわら、さんま など

◆原産地

・国産品は漁獲した水域名又は地域名(水揚げした港名又は港が属する都道府県名)
輸入品は原産国名(漁獲した国)

◆名称、原産地に加え食品の特性に応じて表示される事項の例

①水産物 ……解凍した旨、養殖された旨

②切り身、むき身の魚介類 ……保存方法、消費期限、加工者の名称、加工所の住所
生食用である旨等(冷凍食品は、生食・加熱用の別)

③生かき ……生食用:②の事項に加え、採取された水域等
生食用でない:保存方法、消費期限、加工者の名称、加工所の住所、
加熱調理用であることがわかる文言等

①の例

たい
愛媛県産 養殖

②の例

韓国産 (北太平洋)
メバチマグロ (刺身用)
消費期限 25. 8. 30
保存方法 10℃以下で保存
価 格 1050円
加工者 スーパー〇〇(株)
●●県〇〇市△△1-1-1

③の例

名 称 生かき(生食用)
採取水域 広島県海域広島湾
消費期限 25. 8. 28
保存方法 10℃以下で保存してください
価 格 800円
加工者 (株) 〇〇水産
広島県〇〇市△△1-1-1

「米トレーサビリティ法」による表示

■米飯を提供する飲食店

一般消費者への産地情報の伝達^(注)が必要です。

※米飯類のみ産地情報の伝達が必要です。伝達の方法は、メニューへの表記、店内での掲示など実情に合わせて選べます。

冊子メニューに表記する例

MENU	
オムライス	680円
カレーライス(サラダ付き)	680円
カツカレー(サラダ付き)	680円
ハヤシライス(サラダ付き)	680円
海老グラタン	680円
海老ドリア	680円
チキンドリア	680円
■定食メニュー	
チキンカツ定食	800円
トンカツ定食	900円
ヒレカツ定食	980円
海老フライ定食	900円

当店では、
使用しているお米は、
全て〇〇県産です。

国産
〇〇国産
〇〇県産等

MENU	
オムライス	680円
カレーライス(サラダ付き)	680円
カツカレー(サラダ付き)	680円
ハヤシライス(サラダ付き)	680円
海老グラタン	680円
海老ドリア	680円
チキンドリア	680円
■定食メニュー	
チキンカツ定食	800円
トンカツ定食	900円
ヒレカツ定食	980円
海老フライ定食	900円

産地情報については、
店員におたずね下さい。

個別メニューごとの表記例

MENU	
オムライス(アメリカ産米)	680円
カレーライス(国産米)	680円
カツカレー(国産米)	680円
ハヤシライス(国産米)	680円
海老グラタン	680円
海老ドリア(アメリカ産米)	680円
チキンドリア(アメリカ産米)	680円
■定食メニュー(国産米使用)	
チキンカツ定食	800円
トンカツ定食	900円
ヒレカツ定食	980円
海老フライ定食	900円

メニューに
よって
米穀の産地が
異なる場合

店内掲示の例

産地情報については、
店員におたずね
ください。

店内に産地を
知ることができる
方法を掲示

(その他)
産地を知ることができる方法を
掲示した上で、お客様相談窓口、
Webサイトによる伝達も可。



本日のオススメ

〇〇〇〇〇〇
〇〇〇〇
〇〇〇〇〇〇

当店で使用して
いるお米は全て
〇〇県産米です。

国産
〇〇国産
〇〇県産等

(その他)
● 店入口の立て看板、
店内配布チラシ、
ショップカード等でも可。

国内で飼養された牛の牛肉の「牛トレーサビリティ法」による表示

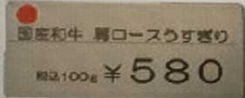
1 精肉店、スーパー等で販売する場合

個体識別番号・ロット番号の表示例

部分肉ラベル



色シールで商品と結びつける



本日の販売商品

	個体識別番号
● 国産牛 バラスライス	111111111
● 肩ロース うすぎり	ロット番号 BF1234

※ロット番号問合せ先 ○○食品(株)

精肉プライ斯拉ベル



プライスカードとボード表示

2 主に焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキを提供する飲食店

個体識別番号・ロット番号の表示例

メニューに表示

【メニュー】

	個体識別番号
特上カルビ	111111111
特上ロース	22222222
上ロース	ロット番号 BF1234

※ロット番号問合せ先 ○○食品(株)

店頭にボード表示

【本日のステーキ】

サーロイン	111111111
リブロース	22222222





4 加工食品の表示



加工食品の表示例(マヨネーズ)

○ 一括表示と栄養成分表示で表示

① 名称
商品名ではなく、その食品の内容を表す一般的な名称を表示。

② 原材料名
使用した原材料を重量割合の高い順、その最も一般的な名称で表示。

③ 原料原産地名
重量順第1位の原材料の産地（製造地）を、国名で表示。都道府県名、市町村名で表示可。

④ 添加物
原材料の後に「／」で区分し、重量順に表示。

⑤ アレルゲン
原材料や添加物に含まれる場合は、原材料、添加物のそれぞれの名称の直後に括弧を付して表示(個別表示)。原材料名欄の最後に全てのアレルゲンを「一括表示」することも可。

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。

⑦ 期限表示
急速な品質の劣化するものは「消費期限」、それ以外は「賞味期限」と表示。

⑧ 保存方法
開封前、期限表示までの保存方法を表示。その食品の特性に従い表示。

⑨ 表示責任者
表示内容に責任(問合せ対応)を有する者の名称と住所を表示。

⑩ 製造所等の所在地と名称
最終的に製造や加工を行った場所等を表示。表示責任者と同一の部分は省略可。

【一括表示】

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g
- 賞味期限＝枠外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13
- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

【栄養成分表示】

栄養成分表示(100g当たり)

熱量	169kcal
たんぱく質	3.5g
脂質	11.9g
炭水化物	11.9g
食塩相当量	1.3g

(推定値)

①名 称

●名称＝マヨネーズ

- 原材料名＝食用植物油脂（国内製造）、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆・りんごを含む）
- 内容量＝450g
- 賞味期限＝枠外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



◆その商品の内容を表す**一般的な名称**で表示



「商品名」ではないことに注意！

- マヨネーズ
- × おいしいマヨネーズ
- × キュ〇〇〇マヨネーズ

◆植物油脂の割合が低いと「マヨネーズ」とは表示できない

- ・ 植物油脂 65%以上 ⇒ マヨネーズ
- ・ 植物油脂 10%以上50%未満
⇒ サラダクリーミードレッシング
- ・ 食用油脂未使用
⇒ ドレッシングタイプ調味料

①名

称

■その商品の内容を表す一般的な名称を表示



一般的な名称のあとにカッコ書きで商品名を入れてもよい

- × サッポロポテト ……どのような食べ物か分からない
- スナック菓子 ……どのような食べ物か分かる
- スナック菓子(サッポロポテト)

■使用できる名称が決められているものがある

(例)農産物漬物

「たくあん漬」、「ぬか漬」、「しょうゆ漬」など、該当する名称を表示

※送り仮名の「け」は不要

(例)果実飲料

- ・果実の搾汁のみを使用したものは「〇〇ジュース(ストレート)」
- ・還元果汁を使用したものは「〇〇ジュース(濃縮還元)」
- ・それ以外は「〇〇ジュース」
- ・砂糖又は蜂蜜を加えたものは「〇〇ジュース(加糖)」など

②原材料名

●名称＝マヨネーズ

●原材料名＝食用植物油脂（国内製造）、卵黄、**醸造酢**、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆・りんごを含む）

●内容量＝450g

●賞味期限＝枠外左上部に記載

●保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存

●製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

●製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



◆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
少量でも表示が必要

◆重量第1位の原材料は原料原産地を表示

◆複数の原材料から作られている原材料を「**複合原材料**」という

◆**原材料と添加物は明確に区分して表示**

複合原材料の表示方法

□複合原材料を使用した場合は、その複合原材料がどんな原材料で構成されているかを表示する

＜表示の仕方＞

・複合原材料の名称の後ろにカッコを付して、構成する原材料を表示する

(例)

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料）、□□、××／◎◎、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
------	--

・構成する原材料が3種類以上ある場合は、重量割合が 3位以下 かつ 5%未満 の原材料を「その他」と表示することができる。

(例)

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄、醸造酢、その他）、□□、××／◎◎、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
------	---

※「醸造酢」は重量割合が3位以下だが、5%以上使用されている。

□ただし、複合原材料を構成する原材料の表示を省略できる場合がある

- (1) 使用量が少ないとき
(原材料全体に占める当該複合原材料の割合が5%未満)
- (2) 複合原材料の名称から、その原材料が明らかであるとき

※「明らかであるとき」

- ①食品表示基準等で定義・・・しょうゆ、みそ、醸造酢、マヨネーズ など
- ②名称に主要現材料が含まれる・・・にんじんパウダー、えびエキス、さば削り節 など
- ③広く一般に知られている・・・こしあん、かまぼこ、がんもどき など

③原料原産地名

◆重量が一番重い原材料について原料原産地(国名)を表示

◆当該原材料が生鮮食品の場合は産地(〇〇産)を表示

(例)	原材料名	豚肉、...	又は	原材料名	豚肉(アメリカ産)、...
	原料原産地名	アメリカ(豚肉)			
	原料原産地名	国産(豚肉)	又は	原材料名	豚肉(秋田県産)...

※国産の場合は、日本より狭い地域名を表示することができる
市町村名まで表示したい場合は、「秋田県〇〇市産」とする

◆当該原材料が加工食品の場合は製造地(〇〇製造)を表示

(例)	原材料名	小麦粉、...	又は	原材料名	小麦粉(国内製造)、...
	原料原産地名	国内製造(小麦粉)			

◎生鮮食品まで遡って産地を表示する場合

原材料名	小麦粉(小麦(北海道))、..
------	-----------------

③原料原産地

□産地が複数となる場合は、**使用割合が多い順**に表示

(例)

原材料名	豚肉(アメリカ産、国産)、...
------	---------------------------

「アメリカ産と国産を混ぜて使用し、アメリカ産、国産の順に多い」

□使用割合が定まらないときは、過去の使用実績や今後一定期間の使用計画に基づき、**「又は」**の表示ができる(「又は表示」)

(例)

原材料名	豚肉(アメリカ産又は国産)、...
------	----------------------------

「豚肉は、アメリカ産と国産を使用しているが、どちらの方が多いかは定まらない。
過去の使用実績ではアメリカ産の方が国産より多かった」

□産地が3か国以上となる場合、3か国目以降を**「その他」**とまとめて表示できる

(例)

原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、 その他)、...
------	-------------------------------

「3か国以上の産地のものを混ぜて使用し、アメリカ産、国産、その他の国の順に多い」

輸入した加工食品の「原産国名」



名称:ペパーソース
原材料名:食酢・赤唐辛子・食塩
内容量:60ml
賞味期限:箱上部に記載(下段の数字)
保存方法:直射日光を避け冷暗所で保存。凍らせないでください。
原産国名:アメリカ合衆国
輸入者:株式会社
東京都

◆輸入した加工食品には、名称や原材料名等の項目のほかに、「**原産国名**」を表示

「**原産国名**」は、

そのまま販売可能な形態で輸入される商品の他、国内で小袋等に包装し直して販売される商品等にも表示が必要

◆「原産国名」が表示されている食品(輸入食品)には「原料原産地名」の表示は不要

◆「原料原産地」と「原産地」、「原産国」との違いは？

- ・原料原産地 ⇒ 加工食品の原材料の産地。
加工食品自体の産地でない。
- ・原産地 ⇒ 野菜、果物、肉、魚などがとれたところ。
- ・原産国 ⇒ 輸入された加工食品が作られたところ。

③原料原産地

特別ルール（5品目⇒個別に定められた方式で表示）

＜農産物漬物＞

漬けた原材料について重量割合の高い上位4位（内容量が300g以下のものについては上位3位）かつ、全体に占める割合が5%以上のものについて表示する。

＜野菜冷凍食品＞

重量割合の高い上位3位のもので、かつ、全体に占める割合が5%以上のものについて表示する。

＜うなぎ加工品＞

うなぎの産地を表示する。

＜かつお削りぶし＞

かつおのぶしの産地について、国産であれば「国内製造」、輸入品であれば「○○製造」（○○は原産国名）と表示する。

＜おにぎり（のり）＞

のりの原そうの原産地を表示する。

④添加物

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)

- 内容量＝450g
- 賞味期限＝枠外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



◆食品に含まれる添加物を**重量順**に表示

◆原材料と添加物は**明確に区分して**表示
・「添加物」の事項欄を設ける

原材料名	牛乳、卵、砂糖、小麦粉、バニラ
添加物	香料、着色料（紅花）

・別欄により区分する

原材料名	牛乳、卵、砂糖、小麦粉、バニラ
	香料、着色料（紅花）

・「**／(スラッシュ)**」で区分する

◆表示が免除される場合

- ・加工助剤・・・最終的に食品に残っていない添加物
- ・キャリーオーバー・・・残っていても量が非常に少なく効果が発揮されない添加物

⑤アレルギー

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、
香辛料／調味料(アミノ酸)、
香辛料抽出物、(一部に卵・
大豆・りんごを含む)

- 賞味期限＝枠外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、
なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	11.2g
炭 水 化 物	0.1g
食塩相当量	0.3g



◆原材料や添加物にアレルギーが含まれる場合にその旨を表示(アレルギー表示)

・必ず表示：特定原材料（9品目）

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)

・表示が推奨されているもの(20品目)

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、
キウイフルーツ、牛肉、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

◆原材料に含まれる場合は「(〇〇を含む)」、
添加物に含まれる場合は「(〇〇由来)」と表示

◆「乳」が含まれる場合は「(乳成分を含む)」、
「(乳由来)」と表示

◆個別表示と一括表示の2種類の表示方法
(左の記載例は「一括表示」)

⑤アレルギー

□原則、個別表示

個別表示・・・原材料の直後にカッコ書きする方法

※「小麦粉」のように、原材料名にアレルギー名が入っている場合は、カッコ書きしなくてもよい。

※「卵黄」「卵白」は「(卵を含む)」をつけて表示

(個別表示の例)

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、卵黄(卵を含む)／炭酸水素ナトリウム、カゼインナトリウム(乳由来)、着色料(黄4)
------	--

□個別表示が困難な場合、一括表示

一括表示・・・原材料と添加物を並べて一番最後にその食品に含まれる全てのアレルギーをまとめてカッコ書きする方法

※(一部に○○・○○・○○を含む)と表示

(一括表示の例)

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、卵黄／炭酸水素ナトリウム、カゼインナトリウム、着色料(黄4)、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
------	--

代替表記と拡大表記

個別表示を行う際に下記の代替表記又は拡大表記を表示する場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができます。

- 代替表記 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（下表に掲載されているものに限定）
- 拡大表記 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（下表に掲載されているものは例示）

特定原材料	代替表記	拡大表記(例示)
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、小麦胚芽
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	アイスマルク、ガーリックバター、 プロセスチーズ、牛乳、生乳
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

⑥内容量

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)

●**内容量＝450g**

- 賞味期限＝様外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

◆重量(g、kg)、体積(ml、l ※「cc」は×)、数量(〇個、〇人前、〇食分)で表示

◆外見から内容量を容易に識別できる場合は省略可



◆表示する単位が決められている食品がある(特定商品)

- ・漬物(らっきょう漬けを除く、薄切り、細刻、小切など)→グラム
- ・きりたんぽ→グラム など

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



⑦期限表示

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g

●賞味期限＝枠外左上部に記載

- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



◆急速に劣化する食品には「消費期限」を、それ以外の食品には「賞味期限」を表示

◆「年月日」の順に表示

(例) 令和7年12月31日 7. 12. 31 071231
2025年12月31日 25. 12. 31 251231

※ 製造した日から賞味期限までが3か月を超えるものは「年月」の表示ができる

◆具体的な年月日の表示がないものは不可

(例) × 発送日から〇日
× 到着日から〇日

◆枠中に期限を記載しない場合は、どの箇所に表示したか具体的に明示

(例)

×	賞味期限	枠外に記載
○	賞味期限	表面右下に記載

⑧保存方法

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g
- 賞味期限＝枠外右上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



◆食品の特性に従い保存の方法を具体的に表示

左の記載例のほか

「直射日光、高温多湿を避けて保存」

「要冷蔵(10℃以下で保存)」

「-18℃以下で保存」など

◆常温で保存すること以外に特段の留意事項がない場合は、表示を省略できる

◆開封後の注意（「開封後はお早めにお召し上がりください。」など）は、枠外に表示

又は 事項名を「使用上の注意」とし、枠内に表示することもできる

⑨表示責任者

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g
- 賞味期限＝枠外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13
- 製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g



◆表示責任者＝表示に責任を持つ者

(問合せ等に対応できる者)

- ①氏名又は名称⇒法人の場合は法人名、
個人の場合は個人名
屋号の場合は個人名＋代表者名
- ②住所⇒問い合わせに应答できる住所

◆使用できる事項名は、4種類のみ

- ①製造者⇒食品を製造した者

※「製造」とは、豚肉からハムをつくること
わかざぎから佃煮をつくること 等

- ②加工者⇒食品を加工した者

※「加工」とは、別でつくったハムの塊をスライス
すること、別でつくった佃煮を小分け包装する
こと 等

- ③販売者⇒製造も加工もしていない場合

- ④輸入者⇒輸入品の場合

⑩製造所等の所在地と名称

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g
- 賞味期限＝枠外左上部に記載
- 保存方法＝直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者＝〇〇〇〇株式会社
〇〇県〇〇市〇〇〇1-4-13

●製造所＝□□県□□市
□□□字□□1800

※「製造者」の名称と「製造所」名称が同一なので省略しているが、住所は異なるので省略していない。

◆最終的に食品の衛生状態を変化させた製造所、加工所の名称・氏名、所在地を表示する。

◆最終的に衛生状態を変化させた場所を表示
製造行為をした場所 ⇒「製造所」
加工行為をした場所 ⇒「加工所」

◆氏名又は名称
法人の場合は法人名
個人の場合は個人名
屋号の場合は個人名＋代表者名

◆所在地
製造又は加工したところの住所を「県名」から表示する。県庁所在地は県名を省略できる。

◆表示責任者と同一の場合は省略できる。

⑪栄養成分表示

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g

⋮
⋮

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	11.2g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.3g

この表示値は、目安です。

◆義務5項目は、決められた順番に表示する。

◆必ず「一括表示」と別にして表示する。

◆100g当たり、100ml当たり、1個当たり、1食(〇g)当たりなど、栄養成分の含有量の目安となる単位で表示する。

◆表示値が日本食品標準成分表に基づく計算値等、分析値とは一致しない場合、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」と栄養成分表示の近くに表示する。

◆「ビタミンCたっぷり」、「塩分ひかえめ」、「砂糖不使用」など栄養強調表示をする場合は、強調する栄養成分の規定を満たす必要がある。必ず分析値を用いる。

⑪栄養成分表示

- 名称＝マヨネーズ
- 原材料名＝食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量＝450g

：

：

◆次に該当する場合、栄養成分表示を省略できる。

①表示可能面積が概ね30 cm²以下であるもの

②酒類

③栄養の供給源として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

(i 、 ii のいずれかに該当)

i 消費税法で課税免除事業者

ii 常時使用する従業員が20人以下(商業又はサービス業は、5人以下)

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	11.2g
炭 水 化 物	0.1g
食塩相当量	0.3g

この表示値は、目安です。



5 禁止事項

主な食品表示禁止事項

1 食品表示基準の主な表示禁止事項

- ① 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
- ② 義務表示事項の内容と矛盾する用語
- ③ 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- ④ その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ⑤ 食品表示基準「別表第22」に掲げる食品の表示禁止事項
 - ・ 乾しいたけ⇒「名産」、品評会等で受賞したものと誤認させる用語

2 健康増進法で禁止されている虚偽誇大表示

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をし、又は著しく人を誤認させるような表示

- ① 「高血圧の人に」「生活習慣病予防に」「便秘改善」「疲労回復」など、疾病の治療又は予防や身体の組織機能の増強、増進を目的とする効果は、「医薬品」として承認や許可を受けないと表示できない。
- ② 「コレステロールの吸収を抑える」、「カルシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです」などは許可を受けるか、食品表示基準に従わないと表示できない。