

産地直売所向け

食品表示事例集

第2版



©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、秋田県内の産地直売所で取り扱う食品を中心に、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

生鮮食品

表示の仕方	・・・・・・・・ 1
特別なルールがある生鮮食品の表示例	・・・・・・・・ 2
しいたけ、豆類、アボカド等果実、玄米・精米、鶏卵	

加工食品

表示の仕方	・・・・・・・・ 10
表示例	
農産加工品	・・・・・・・・ 15
乾燥野菜、乾燥しいたけ、漬物、米粉、きな粉、きりたんぽ、だまこもち、もち、干しもち、山菜の缶詰・瓶詰、たけのこの缶詰・瓶詰、山菜の水煮、豆腐、みそ、ドライフルーツ、ジャム類、ジュース類、甘酒	
畜産加工品	・・・・・・・・ 34
はちみつ	
水産加工品	・・・・・・・・ 34
干物、塩蔵わかめ、乾燥わかめ	
その他の加工食品	・・・・・・・・ 36
そうざい、弁当、おにぎり、パン、菓子	
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6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る場合があります。
 - ・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、[P14](#)を参考にしてください。)



生鮮食品

表示の仕方

「名称」と「原産地」を表示します。

<表示方法>

- ・ 8ポイント以上の文字の大きさと、容器包装に表示する。
又は
- ・ 食品に近接した箇所に、立て札やポップなどにより表示する。



名 称

その内容を表す一般的な名称を表示します。

品種名を表示したい場合は、名称の後ろにカッコ書きしましょう。

(例) りんご、じゃがいも（男爵）、枝豆（あきたほのか）

原産地

都道府県名を表示します。市町村名を表示することもできます。

(例) 秋田県、秋田県男鹿市、秋田県五城目町

※市町村名を表示するときは、「秋田県」から始めますが、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。

<注意事項>

- ☐ 食品によっては、個別に表示事項が定められているものがあります。
- ☐ 以下の食品は、加工食品に該当します。
 - ・ 缶詰や瓶詰にしたもの
 - ・ 粉にしたもの（米粉、きな粉 など）
 - ・ 乾燥させたもの（乾しいたけ、ドライフルーツ など）
 - ・ 複数の生鮮食品を盛り合わせ（混ぜ合わせ）たもの（カットサラダ など）

特別な表示ルールがある生鮮食品

生鮮食品

しいたけ



秋田県産
しいたけ（菌床）

栽培方法の表示が必要です。
（「原木」か「菌床」）

生鮮食品

豆 類

※乾燥して容器包装し密封されたもの



名 称	小豆
原 産 地	秋田県
内 容 量	500g
販 売 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇〇-〇

・内容量（g、kg）
・販売者の氏名（名称）と住所の
表示が必要です。（計量法）

生鮮食品

アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、
キウイ、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、りんご



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）

「防かび剤」又は「防ばい剤」を使用したものの場合は、物質名と用途の表示が必要です。

使用していない場合は、添加物の欄は不要です。



- ・米の表示様式は、枠線の有無まで厳格に守る必要があります。
- ・文字の大きさは12ポイント以上（3kg以下のものは8ポイント以上）必要です。
（例）JIS規格12ポイントの文字の大きさ（例）JIS規格8ポイントの文字の大きさ
- ・「新米」の文字は、「産年」の根拠となる資料があり、生産された年の12月31日まで
に容器包装に入れられた玄米、精白され容器包装に入れられた精米に限り表示できます。
- ・令和2年3月27日より、事項名が「〇〇年月日」から「〇〇時期」に変わりました。
（例）【精米】精米年月日→精米時期、【玄米】調製年月日→調製時期
※ 令和4年3月31日までは、改正前の様式での表示が可能です。
- ・令和3年7月1日より、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であっても、根
拠となる資料を保管することで、産地、品種及び産年の表示が可能となりました。
※ 「未検査米」と表示することはできなくなりました。

＜お米の表示例フローチャート＞



Q1 原料玄米は？

産地、品種及び産年が同一の
1種類の米

左以外

Q2 産地、品種及び産年の表示根拠となる資料がありますか？

※表示根拠となる資料

農産物検査法による証明、種子の購入記録及び生産記録、DNA検査結果 など

ある

ない

表示例5

→ P8

ある

又は

一部のみある

ない

表示例5

→ P8

Q3 産地、品種及び産年の表示根拠となる資料の情報を表示しますか？

しない

表示例1

→ P4

する

表示例2

→ P5

しない

表示例3

→ P6

する

表示例4

→ P7

表示例1 単一原料米で、根拠資料の情報を表示しない場合

<うるち精米>

名 称	精 米		
原 料 玄 米	産地	品種	産年
	単一原料米 秋田県	あきたこまち	〇年産
内 容 量	5 kg		
精 米 時 期	令和〇年〇月〇旬		
販 売 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇 電話：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

「玄米」、「精米（又は「うるち精米）」、「もち精米」、「胚芽精米」のいずれかを表示します。

「単一原料米」と表示します。

「年月旬」又は「年月日」で表示します。

<古代米（玄米）>

名 称	玄 米		
原 料 玄 米	産地	品種	産年
	単一原料米 秋田県	朝紫	〇年産
内 容 量	1 kg		
調 製 時 期	令和〇年〇月〇日		
販 売 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇 電話：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

名称を「古代米」とすることはできません。玄米であれば「玄米」、精米であれば、うるち種なら「精米」、もち種なら「もち精米」とします。

一括表示の枠外であれば「古代米」、「紫黒米」などと表示することができます。

玄米の場合は「調製時期」とします。
※「調整」としないよう注意してください！

【コラム】単一原料米

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原料玄米のことをいいます。

【コラム】上・中・下旬の定義

精米（調製）時期を「令和〇年〇月〇旬」と表示する場合、以下のとおりです。

上旬・・・月の1日から10日まで
中旬・・・月の11日から20日まで
下旬・・・月の21日から末日まで

表示例2 単一原料米で、根拠資料の情報を表示する場合

※原料玄米欄以外の事項については、表示例1を参照

<例2-1 原料玄米の全部が農産物検査法による証明を受けている場合>

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 秋田県	(農産物検査証明済) あきたこまち	○年産

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 秋田県	あきたこまち	○年産
		農産物検査証明による	

<例2-2 原料玄米の一部が農産物検査法による証明を受けている場合>

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 秋田県	あきたこまち	○年産
		農産物検査証明による確認	
		種子の購入記録及び生産記録による確認	

<例2-3 農産物検査法による証明以外の資料を根拠とする場合>

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 秋田県	あきたこまち	○年産
		種子の購入記録及び生産記録による確認	

表示例3

単一原料米以外の米で、表示の根拠資料があり、根拠資料の情報を表示しない場合

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米 国内産			10割
内 容 量	5 kg			
精 米 時 期	令和〇年〇月〇旬			
販 売 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇 電話：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇			

原産国名を表示します。
日本の場合は「国内産」とします。

使用割合は「%」ではなく、「割」で表示します。

「複数原料米」等、原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨を表示します。

※産地、品種、産年を表示したい場合

	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米 国内産 〔秋田県 あきたこまち 〇年産			10割 8割〕

「原産国名及び使用割合」の次にカッコを付して表示します。
原料玄米の一部のみ表示することもできます。

	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米 国内産 〔秋田県 〇年産 秋田県 △年産			10割 8割 2割〕

「産地」、「品種」、「産年」の一部のみを表示することもできます。ただし、原産国ごとに表示項目をそろえる必要があります。



	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米 国内産 〔秋田県 あきたこまち 秋田県 △年産			10割 8割 2割〕

表示項目がそろっていないため、誤りです。

表示例4 単一原料米以外の米で、表示の根拠資料があり、根拠資料の情報を表示する場合

※原料玄米欄以外の事項については、表示例3 を参照

＜例4－1 農産物検査法による証明を受けた原料玄米8割と、産地、品種及び産年を表示しない（根拠資料がない）原料玄米2割を混合した場合＞

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〔秋田県 あきたこまち ○年産 農産物検査証明による〕			8割

カッコの中に表示します。

＜例4－2 農産物検査法による証明を受けた原料玄米6割と、農産物検査法による証明以外の根拠資料がある原料玄米4割を混合した場合＞

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〔秋田県 あきたこまち ○年産 農産物検査証明による〕			6割
	〔秋田県 ササニシキ ○年産 種子の購入記録及び生産記録による確認〕			4割

＜例4－3 農産物検査法による証明以外の資料を根拠とする、産地、品種又は産年が異なる2種類の原料玄米を5割ずつ混合した場合＞

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〔秋田県 あきたこまち ○年産 秋田県 ササニシキ ○年産〕			5割
	〔秋田県 ササニシキ ○年産 種子の購入記録及び生産記録による確認〕			5割

カッコの外に表示します。

＜例4－4 品種及び産年についての根拠資料がない場合で、米トレーサビリティ法に基づく産地伝達の根拠資料について表示する場合＞

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〔秋田県 (米トレーサビリティ法による伝達)〕			10割

表示例5 表示の根拠資料がない場合

※原料玄米欄以外の事項については、表示例1を参照

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産			10割

原料玄米が1種類の場合でも、根拠となる資料がない場合は「複数原料米」等と表示します。

※「未検査米」と表示することはできません。

●産地は、「米トレーサビリティー法」に基づき表示できます。（参考：表示例4-4）

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産			10割
	〔秋田県〕			10割

★ 一括表示のほか、一括表示欄以外の箇所へ産地・品種・産年を表示する場合

① 単一原料米の場合（根拠資料がある場合）

秋田県産
あきたこまち

② 複数原料米の場合（原料の使用割合が50%以上の場合）

秋田県産
あきたこまち
ブレンド

※ 「ブレンド」等の文字を、産地・品種・産年の表示のうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示します。

（例はあきたこまちの使用割合が60%の場合）

③ 複数原料米の場合（原料米の使用割合が50%未満の場合）

秋田県産
あきたこまち
30%使用

※ 使用割合を、産地・品種・産年の表示のうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示します。

（例はあきたこまちの使用割合が30%の場合）



(1) 生食用のもの

名 称	鶏卵（生食用）●
原 産 地	秋田県
選別包装者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日 ●
保 存 方 法	冷蔵庫（10℃以下）で保存してください。
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に加熱調理してください。

「（生食用）」と表示します。

生食しても食品衛生法上の問題が生じることがなく、卵の品質が十分に保持される期限を記載します。

(2) 加熱加工用のもの

名 称	鶏卵（加熱加工用）●
原 産 地	秋田県
採 卵 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇
包 装 日	令和〇年〇月〇日
この鶏卵は加熱加工用ですので、飲食の際には必ず加熱処理をしてください。●	

「（加熱加工用）」と表示します。

飲食の際に必ず加熱殺菌が必要であることを、太字にしたり枠で囲うなどして、明確に表示します。

※ 容器包装に入れず、ばら売りする場合は、「名称」と「原産地」を、製品に近接した箇所に掲示してください。

※ 「鶏卵の表示に関する公正競争規約」も表示の参考にしてください。

□ 公正競争規約とは？

景品表示法に基づいて、消費者庁及び公正取引委員会が認定したものであり、公正取引協議会の会員が表示の義務を負う業界のルールです。



鶏卵 1個50円
秋田県〇〇町産

加工食品

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。

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 膨張剤、香料 ⑤ 乳化剤、
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）×いぶりがっこ、〇たくあん漬 ×稲庭うどん、〇手延べ干しめん

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重量割合が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

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。都道府県名で表示することもできます。※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。経過措置期間は令和4年3月31日までです。

重量割合第1位の原材料が、

- 生鮮食品の場合・・・「〇〇産」と産地を表示します。(例) 大根(秋田県産)
※「産」は省略することができます。(例) 大根(秋田県)
- 加工食品の場合・・・「〇〇製造」と製造地を表示します。(例) 小麦粉(国内製造)

④ 添加物

原材料名の次に「／」を使用し、その後ろに重量順に表示します。

使用した調味料などの加工食品に使用されている添加物を忘れないようにしましょう。

⑤ アレルゲン

原材料や添加物にアレルゲンが含まれる場合は、「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を付けて、アレルゲンを表示します。

- 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は、アレルゲンの表示を省略できます。
※「卵黄」「卵白」については、「卵黄（卵を含む）」、「卵白（卵を含む）」と表示します。

■アレルゲン一覧



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

- 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)
------	---

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。
「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。

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。

⑧ 保存方法

表示した賞味期限（消費期限）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。（P32：「ジャム類」参照）

⑨ 表示責任者、製造所（加工所）

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

ただし、2つが同一の場合は、「製造者（加工者）の名称と製造所（加工所）の所在地」を省略することができます。

【例1】製造（加工）した者が表示責任者となる場合

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

事項名は下表から適切なものを選びます。

問合せ先となる住所を表示します。住所は「秋田県」から番地まで表示します。

【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

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

「製造所」として、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	□□直売所 代表 秋田太郎 秋田県□□市□□町□－□
-----	-------------------------------

「製造所」として、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 秋田花子
秋田県〇〇市〇〇町 〇－〇

■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、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

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】

【表示例】

表示順を変えることはできません。

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

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。

この表示値は、目安です。

日本食品標準成分表に基づく計算値である等、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

◆ 小規模事業者(※)が販売する食品は、栄養成分表示を省略することができます。

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、「直売所」は小規模事業者ではない場合

例①：直売所が製造者から商品を買って販売(所有権は直売所)

⇒ **栄養成分表示が必要です。**

例②：製造者が直売所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。

※ 「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)

農産加工品

農産加工品

乾燥野菜



名 称	乾燥大根
原 材 料 名	大根（秋田県産）
内 容 量	100g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g、kg）で表示します。
（計量法）

農産加工品

乾燥しいたけ



名 称	乾しいたけ
原 材 料 名	しいたけ（菌床、秋田県産）
内 容 量	100g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「乾しいたけ」と表示します。
薄切りしたものは、「乾しいたけ
（スライス）」と表示します。

しいたけの栽培方法の表示が必要です。
（「原木」か「菌床」）

質量（g、kg）で表示します。
（計量法）

次のような名称も表示できます。

どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下 → 「乾しいたけ（どんこ）」

こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下 → 「乾しいたけ（こうしん）」



＜きゅうりのぬか漬＞

食品表示基準で定められた名称を表示します。（P20参照）

※規定以外の名称は使用できません。×：「だいこん漬け」「刻み塩漬」など

※送り仮名の「け」は付けません！ ○：ぬか漬 ×：ぬか漬け

漬物の種類によっては、薄切りしたものは「ぬか漬（薄切り）」、刻んだものは「ぬか漬（刻み）」などに表示する必要があります。（P20参照）

漬けた原材料が1種類の場合、「きゅうりぬか漬」、「だいこんしょうゆ漬」のように表示することができます。

名 称	ぬか漬
原 材 料 名	きゅうり（秋田県産）、漬け原材料（ぬか類、食塩、香辛料）／調味料（アミノ酸）
内 容 量	100g
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「薄切り、細刻、小切りにしたもの」、「らっきょう酢漬」、「果実漬物」は、質量（g、kg）で表示します。（計量法）

外見から、明らかに「1本」「2本」と分かるものは、内容量の欄ごと省略できます。

※「1本」等、本数により表示することもできます。

①漬けた原材料、②漬けた原材料以外の原材料、③添加物の順に表示します。

①漬けた原材料

重量割合の高い順に表示します。

②漬けた原材料以外の原材料（調味液など）

「漬け原材料」の文字の直後にカッコでまとめて、重量割合の高い順に表示します。

③添加物

漬け原材料の閉じカッコの後ろに「／」を付して、重量割合の高い順に表示します。

重量割合が上位4位かつ5%以上（内容量が300g以下の場合は、上位3位かつ5%以上）の原材料について、原産地の表示が必要です。

以下のどちらかの方法で表示します。

①対象となる原材料名の後ろに、カッコで表示

（例）原材料名 きゅうり（秋田県産）、…

②「原料原産地名」という欄を設けて表示

（例）原料原産地名 秋田県（きゅうり）

地名の後に「（きゅうり）」等と対象となる原材料名を表示します！

<複数の野菜のしょうゆ漬け>

名 称	しょうゆ漬（刻み）
原 材 料 名	だいこん、きゅうり、なす、しその実、にんじん、漬け原材料（しょうゆ、アミノ酸液、食塩、砂糖）／調味料（アミノ酸）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）
原料原産地名	国産（だいこん、きゅうり、なす）
内 容 量	100g
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

薄切りしたものは「しょうゆ漬（薄切り）」、刻んだものは「しょうゆ漬（刻み）」と表示します。

しょうゆ等の調味料や、漬物の素などに使用されている添加物の表示を忘れないようにしましょう。

重量割合が上位4位かつ5%以上の原材料について（内容量が300g以下の場合は、上位3位かつ5%以上）原産地を表示します。

※例の場合は、「だいこん」「きゅうり」「なす」の原産地

薄切り、細刻、小切りにしたものは、質量（g、kg）で表示します。（計量法）

<いぶりがっこ>

名 称	たくあん漬（薄切り）
原 材 料 名	大根（秋田県産）、漬け原材料（砂糖、食塩、米ぬか）
内 容 量	200g
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「いぶりがっこ」という名称は規定されていないため使用できません。

「たくあん漬」とします。

薄切りしたものは「たくあん漬（薄切り）」、刻んだものは「たくあん漬（刻み）」と表示します。

薄切り、細刻、小切りにしたものは、質量（g、kg）で表示します。（計量法）

外見から、明らかに「1本」「2本」と分かるものは、内容量の欄ごと省略できます。※「1本」等、本数により表示することもできます。

【コラム】「ぬか」を使用していないものは「たくあん漬」ではありません。

「たくあん漬」は、「大根のぬか漬け」と定義されています。

「たくあん漬の素」のみを使用して漬けた大根を「たくあん漬」と表示しているものが見受けられますが、「たくあん漬の素」には、ぬかが入っていないことがあります。ぬかが入っていない場合は「たくあん漬」にはなりませんので、注意しましょう。

<きゅうりのからし漬>

名 称	からし漬
原 材 料 名	きゅうり(秋田県産)、漬け原材料(からし粉、食塩)／調味料(アミノ酸)、ウコン色素
内 容 量	200g
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

「きゅうりからし漬」と表示することもできます。

からし粉等の調味料や、漬物の素などに使用さ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、明らかに「1本」「2本」と分かるものは、内容量の欄ごと省略できます。
※「1本」等、本数により表示することもできます。

<なすの塩漬>

名 称	塩漬
原 材 料 名	なす(秋田県産)、漬け原材料(食塩、みりん)／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ミョウバン、酸化防止剤(V.C)、硫酸第一鉄
内 容 量	300g
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

薄切りしたものは「塩漬(薄切り)」、刻んだものは「塩漬(刻み)」と表示します。

「なす塩漬」と表示することもできます。

外見から、明らかに「1本」「2本」と分かるものは、内容量の欄ごと省略できます。
※「1本」等、本数により表示することもできます。

<酢漬>

名 称	酢漬(薄切り)
原 材 料 名	かぶ(秋田県産)、菊(秋田県産)、漬け原材料(砂糖、醸造酢(小麦を含む)、食塩)／調味料(アミノ酸等)、酸味料
内 容 量	150g
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

薄切りしたものは「酢漬(薄切り)」、刻んだものは「酢漬(刻み)」と表示します。

薄切り、細刻、小切りにしたものは、質量(g、kg)で表示します。(計量法)

<梅漬け>

名 称	梅漬
原 材 料 名	梅（国産）、漬け原材料（しそ、食塩）
内 容 量	200g
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

梅漬けは「梅漬」、梅干しは「梅干」、調味梅漬けは「調味梅漬」、調味梅干しは「調味梅干」と表示します。

質量（g、kg）で表示します。
（計量法）
※「1個」等、個数による表示はできません。

<ぬか漬けと酢漬けの盛り合わせ>

名 称	漬物
原 材 料 名	【ぬか漬】 なす（秋田県産）、漬け原材料（米ぬか、食塩、醸造酢）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、ミョウバン、酸化防止剤（V.C）、酸味料、（一部に小麦を含む） 【酢漬】 かぶ（秋田県産）、漬け原材料（醸造酢、りんご酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・りんごを含む）
内 容 量	300g （【ぬか漬】200g 【酢漬】100g）
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

「漬物」と表示します。

薄切りしたものを盛り合わせた場合は、「漬物（薄切り）」、刻んだものを盛り合わせた場合は、「漬物（刻み）」と表示します。

盛り合わせた漬物ごとに、重量割合の高い順に表示します。

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。

【コラム】

2種類以上の砂糖類を使用した場合は「砂糖類」又は「糖類」の後ろにカッコを付けて、「砂糖類（砂糖、水あめ）」等と表示します。

<きゅうりのしょうゆ漬けの例>

原材料名 きゅうり（秋田県産）、漬け原材料（砂糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、食塩、りんご酢）／調味料（アミノ酸等）、酸味料

■農産物漬物の名称（食品表示基準）

右端の※欄に○印があるものは、薄切りしたものには「（薄切り）」、刻んだものには「（刻み）」の表示が必要です。

分類		表示する名称	※
農産物ぬか漬け類	たくあん漬け	たくあん漬	○
	たくあん漬け以外	ぬか漬	○
農産物しょうゆ漬け類	ふくじん漬け	ふくじん漬	—
	ふくじん漬け以外	しょうゆ漬	○
農産物かす漬け類	なら漬け	なら漬	○
	刻みなら漬け	刻みなら漬	—
	わさび漬け	わさび漬	—
	山海漬け	山海漬	—
	なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け以外	かす漬	○
農産物酢漬け類	らっきょう酢漬け	らっきょう酢漬 らっきょう甘酢漬	—
	しょうが酢漬け	しょうが酢漬 しょうが甘酢漬	○
	らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け以外	酢漬	○
農産物塩漬け類	梅漬け（小梅を使用したもの）	梅漬（小梅漬）	—
	梅干し（小梅を使用したもの）	梅干（小梅干）	—
	調味梅漬け（小梅を使用したもの）	調味梅漬（調味小梅漬）	—
	調味梅干し（小梅を使用したもの）	調味梅干（調味小梅干）	—
	梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し以外	塩漬	○
農産物みそ漬け類		みそ漬	○
農産物からし漬け類		からし漬	—
農産物こうじ漬け類	べったら漬け	べったら漬	○
	べったら漬け以外	こうじ漬	○
農産物もろみ漬け類		もろみ漬	—
農産物赤とうがらし漬け類	はくさいキムチ	はくさいキムチ 又は キムチ	○
	はくさい以外の農産物キムチ	農産物キムチ	○
	はくさいキムチ、はくさい以外の農産物キムチ以外	赤とうがらし漬	○
上記以外の農産物漬物（漬物の盛り合わせ 等）		漬物	○

■農産物漬物の定義（食品表示基準）

【農産物漬物】

農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。）を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。）、酒かす（みりんかすを含む。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したもの

分類	左の定義
農産物ぬか漬け類	1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたもの
農産物しょうゆ漬け類	1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたもの
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたもの
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたもの
農産物酢漬け類	1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの

分類	左の定義
農産物塩漬け類	1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）
梅干し	梅漬けを干したもの
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたもの
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたもの
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたもの
べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたもの
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの

■農産物漬物の内容量の計り方（計量法）

分類／名称		液汁等を 含む	液汁等を 除く
ぬか漬け類	ぬか漬		○
	たくあん漬		○
しょうゆ漬け類	しょうゆ漬		○
	・薄切り、刻みにしたもの ※刻んだ山菜は液汁等を除く。	○	
	ふくじん漬	○	
かす漬け類	かす漬		○
	・薄切り、刻みにしたもの	○	
	なら漬		○
	刻みなら漬	○	
	わさび漬	○	
	山海漬	○	
酢漬け類	酢漬		○
	・薄切り、刻みにしたもの	○	
	らっきょう酢漬		○
	しょうが酢漬（薄切りおよび細刻を含む）		○
塩漬け類	塩漬		○
	梅漬（小梅漬）		○
	梅干（小梅干）		しそも除く。
	調味梅漬（調味小梅漬）		○
	調味梅干（調味小梅干）		細刻したしそ、 かつおぶしは 含める。
みそ漬け類	みそ漬		○
	・薄切り、刻みにしたもの	○	
からし漬け類	からし漬	○	
こうじ漬け類	こうじ漬	○	
	べったら漬		○ こうじは 含める。
もろみ漬け類	もろみ漬		○
	・薄切り、刻みにしたもの	○	
赤とうがらし漬け類	赤とうがらし漬、はくさいキムチ、はくさい 以外の農産物キムチ		○
	・薄切り、刻みにしたもの	○	

※以下の商品を販売する場合、個別の計量方法があります。（計量法）

- ・「広島菜漬」：液汁は除き、こうじは含める。
- ・「しそ巻き梅干（しそ巻き梅漬）」：液汁のみ除く。



名 称	米粉
原 材 料 名	うるち米（秋田県産）
内 容 量	500g
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	直射日光を避けてください。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）



名 称	きな粉
原 材 料 名	大豆（国産）
内 容 量	200g
賞 味 期 限	令和〇年〇月
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避ける。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）

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。

きりたんぽ



名 称	きりたんぽ
原 材 料 名	うるち米（秋田県産）、食塩
内 容 量	350g（70g×5本）
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。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）

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。

だまこもち（米加工品）



名 称	米加工品（だまこもち）
原 材 料 名	うるち米（秋田県産）、食塩
内 容 量	100g（10g×10個）
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

名称は「米加工品」とします。

「米加工品」と表示した上で、「（だまこもち）」と併記することができます。

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）

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	切りもち
原 材 料 名	水稻もち米（秋田県産）
内 容 量	250g（50g×5切）
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けて下さい。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「包装もち」、「板もち」、「生切りもち」、「丸もち」、「鏡餅」、「豆もち」等、一般的な名称を表示します。

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）

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	干しもち
原 材 料 名	もち米（秋田県産）、砂糖、ごま、食塩
内 容 量	100g（20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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）

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	ぜんまい・水煮
原 材 料 名	ぜんまい（秋田県産）
固 形 量	150 g
内 容 総 量	225 g
賞 味 期 限	令和〇年〇月
保 存 方 法	直射日光を避けてください。
販 売 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇
製 造 所	〇〇缶詰工場 代表 秋田太郎 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

充てん液を加えたものは農産物名の後ろに「・」を付して、充てん液の種類を表示します（下の表参照）。

充てん液を加えたものは「固形量（充てん液を除いた量）」と「内容総量」を表示します。

「販売者」として、表示に責任を持つ者について表示します。

「製造所」として、缶詰（瓶詰）にした場所の住所と、缶詰（瓶詰）作業を行った者の名称を表示します。

※いわゆる「自家用」として缶詰（瓶詰）にしたものは、「販売用」と衛生的な基準が異なりますので、販売することはできません。

※缶詰や瓶詰食品を製造し、販売する場合には、「密封包装食品製造業」の許可が必要です。（食品衛生法）

■充てん液の種類

充てん液の種類	表示方法
水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く。）を加えたもの	水煮
水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの	味付
バターソース、クリームソース等の調味液	調味液づけ
上記以外の充てん液	最も一般的な充てん液の種類の名称



たけのこの缶詰・瓶詰の「たけのこ」とは、食品表示基準上は「もうそうちく」のみとされています。

「根曲がり竹（ひめたけ）」や「ささだけ」に「たけのこ」と表示しないよう注意しましょう。（P29参照）

＜たけのこ（もうそうちく）の缶詰・瓶詰＞

名 称	たけのこ・水煮
形 状	全形
大 き さ	大
原 材 料 名	たけのこ（秋田県産）
固 形 量	240g
内 容 総 量	285g
賞 味 期 限	令和〇年〇月
保 存 方 法	常温で保存
使 用 上 の 注 意	開缶後はガラス等の容器に移し替えること。
販 売 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇
製 造 所	〇〇缶詰工場 代表 秋田太郎 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

充てん液を加えたものは農産物名の後ろに「・」を付して、充てん液の種類を表示します（P27「ぜんまい・水煮」の表参照）

形状を表示します。（下表参照）

「全形」の場合は、大きさを表示します。（次ページ表参照）

充てん液を加えたものは「固形量（充てん液を除いた量）」と「内容総量」を表示します。

■形状

形状	表示方法
皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものであって、皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの	全形
全形で欠損しているもの	傷
全形を横に切断したもののうち、先端部	先
全形を縦に2つに切断したもの	二つ割り 又は 割
全形を切断したもので、二つ割り及び先以外のもの	切
皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いもの	筒
全形を厚さ2mm以上8mm以下に切断したもの	薄切り

■大きさ（全形のものに限る）

容器区分	大きさ			
	大(L)	中(M)	小(S)	特小(T)
1号缶	4個又は5個	6個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
2号缶	4個又は5個	6個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
3号缶	4個又は5個	6個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
4号缶	－	4個又は5個	6個以上	－
5号缶	－	4個又は5個	6個以上	－
7号缶	－	4個又は5個	6個以上	－

※大きさを揃えていないものは「混合」と表示する。

※大きさを「L・M・S・T」と略号で表示する場合は、以下のいずれかを表示する。

・略号が「大・中・小・特小」である旨

（例）大きさ 枠外上部に略号で表示（Lは大、Mは中、Sは小、Tは特小）

・略号が表す内容個数

（例）大きさ L
内容個数 4個又は5個

<根曲がり竹の缶詰・瓶詰>

名 称	根曲がり竹・水煮	●	充てん液を加えたものは農産物名の後ろに「・」を付して、充てん液の種類を表示します。（P27「ぜんまい・水煮」の表参照）
原 材 料 名	根曲がり竹（秋田県産）／酸化防止剤（ビタミンC）		
固 形 量	300g	●	● 充てん液を加えたものは「固形量（充てん液を除いた量）」と「内容総量」を表示します。
内 容 総 量	420g	●	
賞 味 期 限	令和〇年〇月		
保 存 方 法	常温で保存		
使 用 上 の 注 意	開缶後はガラス等の容器に移し替えること。	●	● 内面塗装缶以外を使用した場合、「使用上の注意」の表示が必要です。
販 売 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇		
製 造 所	〇〇缶詰工場 代表 秋田太郎 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇		



名 称	わらびの水煮
原 材 料 名	わらび（秋田県産）／pH調整剤
固 形 量	100g ●
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	冷蔵（10℃以下）で保存
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

充てん液を加えたものは「内容量」に代えて「固形量（充てん液を除いた量）」を表示することができます。



名 称	もめん豆腐
原 材 料 名	大豆（国産）／凝固剤
内 容 量	200g ●
消 費 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g・kg）のほか、一丁などの表示をすることができます。

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	米みそ ●
原 材 料 名	米（国産）、大豆、食塩／調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）
内 容 量	500g ●
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	高温多湿、直射日光を避けてください。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「米みそ」、「麦みそ」、「豆みそ」、「調合みそ」のいずれかを表示します。（下表参照）

質量（g、kg）を表示します。（計量法）

■みその名称

名称	定義
米みそ	大豆を蒸煮したものに、米こうじを加え、食塩を混合したもの
麦みそ	大豆を蒸煮したものに、麦こうじを加え、食塩を混合したもの
豆みそ	豆こうじに食塩を混合したもの
調合みそ	・米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの ・米こうじに、麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したものなど、米みそ、麦みそ、豆みそ以外のもの
※「だし入り」について 風味原料を使用した場合であって、風味原料の重量割合が、調味目的で使用される添加物の重量割合より上回る場合に「米みそ（だし入り）」のように、表示できます。	

☐ 加温により醸造を促進したもの、添加物を使用したものについては、「天然」「自然」の用語を使用することはできません。

☐ 食品表示基準のほか「みその表示に関する公正競争規約」も、表示の際に参考にしてください。（P9：「公正競争規約とは？」参照）



名 称	乾燥いちじく
原 材 料 名	いちじく（国産）
内 容 量	100 g
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	高温多湿を避けて保存
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）



名 称	いちごジャム
原 材 料 名	いちご（秋田県産）、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料
内 容 量	150 g
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	直射日光を避けてください。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

使用した果実等が1種類の場合は「いちごジャム」、「りんごジャム」等と表示します。
2種類以上使用した場合は「ミックスジャム」とします。

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）

使用上の注意 開栓後は冷蔵（10℃以下）で保存してください。

- ・ 2種類以上の果実を使用した場合は、「果実」「野菜」「果実等」の後ろにカッコを付けて、「果実（いちご、りんご）」等と表示します。
- ・ 2種類以上の砂糖類を使用した場合は、「砂糖類」又は「糖類」の後ろにカッコを付けて、「砂糖類（砂糖、ぶどう糖）」等と表示します。



名 称	りんごジュース（ストレート）
原 材 料 名	りんご（秋田県産）／酸化防止剤（ビタミンC）
内 容 量	200ml
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	直射日光を避けてください。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g、kg）又は体積（ml、l）を表示します。（計量法）

「〇〇ジュース」と、使用した果実の名称を表示します。
2種類以上の果実を使用したものは「果実ミックスジュース」とします。

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）」と、
還元果汁を使用したものは、「〇〇ジュース（濃縮還元）」と表示します。

また、砂糖類やはちみつを加えたものは「〇〇ジュース（加糖）」と、
二酸化炭素を圧入したものは「〇〇ジュース（炭酸ガス入り）」と表示します。

砂糖やはちみつを加えたものの場合は「加糖」、還元果汁を使用した場合は「濃縮還元」と、
商品名の近くに14ポイント以上の大きさの文字で表示する必要があります。



名 称	甘酒
原 材 料 名	米（秋田県産）、米麴
内 容 量	150g
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	冷蔵（10℃以下）で保存してください。
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g、kg）又は体積（ml、l）を表示します。（計量法）

畜産加工品

畜産加工品

はちみつ



名 称	はちみつ
原 材 料 名	はちみつ（秋田県産）
内 容 量	200g
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	高温多湿を避けて保存
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

質量（g、kg）を表示します。
（計量法）

乳児ボツリヌス症に関する注
意喚起を表示することが望ま
しいです。

※ 1 歳未満の乳児に与えないでください。

水産加工品

水産加工品

干 物



名 称	あじの開き
原 材 料 名	あじ（秋田県産）、食塩
内 容 量	2 枚
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

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。

塩蔵わかめ



名 称	湯通し塩蔵わかめ
原 材 料 名	わかめ（三陸産）、食塩
食塩含有率	60%
内 容 量	200g
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下）
使 用 方 法	塩抜きして使用すること
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

塩蔵わかめの場合は「塩蔵わかめ」、湯通し塩蔵わかめの場合は「湯通し塩蔵わかめ」と表示します。

食塩含有率が40%を超える場合は、食塩含有率の表示が必要です。

※食塩含有率が40%以下の場合、食塩含有率の欄ごと不要です。

質量（g、kg）を表示します。（計量法）

乾燥わかめ



名 称	乾わかめ
原 材 料 名	わかめ（秋田県産）
内 容 量	200g
賞 味 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「乾わかめ」、「灰ぼしわかめ」、「もみわかめ」、「板わかめ」のいずれかを表示します。

質量（g、kg）を表示します。（計量法）

※乾燥わかめ以外の干した海藻類の名称は、「乾燥こんぶ」などと一般的な名称を表示します。

その他の加工食品

その他の加工食品

そうざい



<揚げ物>

名 称	鶏から揚げ
原 材 料 名	鶏肉（国産）、植物油、でん粉、小麦粉、しょうゆ（大豆を含む）、食塩、香辛料、卵白（卵を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸味料
内 容 量	5 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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町 0-0

「鶏から揚げ」、「牛肉コロッケ」など、一般的な名称を表示します。「そうざい」とすることもできます。

「しょうゆ」や「香辛料」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。

<煮物>

名 称	ひじきの煮物
原 材 料 名	ひじき（国産）、油揚げ（大豆を含む）、しょうゆ（小麦を含む）、砂糖、ごま／調味料（アミノ酸）
内 容 量	80 g
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町 0-0

「ひじきの煮物」、「おでん」など、一般的な名称を表示します。「そうざい」とすることもできます。

「つくだ煮類」と「煮豆」は、質量（g、kg）で表示します。（計量法）

<酢の物>

名 称	もずく加工品（もずく酢）
原 材 料 名	もずく（国産）、醸造酢、砂糖、水あめ、食塩、しょうゆ、かつおエキス／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸味料、（一部に大豆・小麦・りんごを含む）
内 容 量	100 g
消 費 期 限	〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法	10℃以下で保存
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町 0-0

「もずく加工品」、「酢だこ」など、一般的な名称を表示します。「そうざい」とすることもできます。

「醸造酢」や「しょうゆ」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。



弁当は表示事項が非常に多くなるため、さまざまな省略規定があります。
省略するためにはそれぞれ条件がありますので、よく確認して表示しましょう。

(1) 透明でない容器包装に入れた弁当

名 称	幕の内弁当
原 材 料 名	ご飯(米(秋田県産))、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、付け合わせ／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・さけ・えびを含む)
内 容 量	1人前
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

■おかずの表示方法

○おかずの名称の後ろにカッコを付け、おかずの原材料を表示します。

(例) 肉野菜炒め(豚肉、キャベツ、にんじん、しょうゆ)

○おかずの原材料のうち、重量割合が上位3位以下かつ5%未満のものは「その他」と表示できます。

重量割合上位3位以下

(例) 煮物(里芋、人参、ごぼう、砂糖、しょうゆ、発酵調味料)

重量割合5%未満

→煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)

○おかずの名称から、その原材料が明らかなときは、そのおかずの原材料の表示を省略できます。

(例) 野菜かき揚げ 鶏唐揚げ 焼鮭 エビフライ など

○おかずが、弁当に占める重量割合が5%未満のときは、そのおかずの原材料の表示を省略できます。

○付け合わせとして少量添えられているのり佃煮、小梅、ごま等は、「付け合わせ」と表示できます。



おかずの原材料を省略できる場合であっても、添加物とアレルギーは省略できません！

(2) 透明な容器包装に入れた弁当

①おかず類をまとめて「おかず」と表示する場合

名 称	幕の内弁当
原 材 料 名	ご飯(米(秋田県産))、おかず／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・さけ・えびを含む)
内 容 量	1人前
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

②メインとなるおかずを表示し、それ以外は「その他おかず」と表示する場合

名 称	鶏の唐揚げ弁当
原 材 料 名	ご飯(米(秋田県産))、鶏唐揚げ、その他おかず／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(アナトー、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・さけ・えびを含む)
内 容 量	1人前
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

○弁当の外部からみて、その原材料が明らかであるおかずについては、次のように簡素化して表示することができます。

- ・おかず類をまとめて「おかず」と表示
- ・メインとなるおかずを表示し、それ以外は「その他おかず」「その他付け合わせ」と表示

※「弁当の外部からみて、その原材料が明らかであるおかず」の例

鶏の照り焼、焼鮭、筑前煮、ポテトサラダ、わかめの酢の物

- × とんかつ、コロッケ、唐揚げなど衣で覆われているもの
→ 外見から中身を知ることができないので、「おかず」とまとめられない



簡素化して表示できる場合であっても、添加物とアレルギーは省略できません！

その他の加工食品

おにぎり



名 称	おにぎり
原 材 料 名	うるち米(秋田県産)、鮭、のり(国産)、食塩
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	秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

おにぎりは「のり」の原産地の産地を表示する必要があります。

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。

その他の加工食品

パ ン



<あんぱん>

名 称	菓子パン(あんパン)
原 材 料 名	こしあん(国内製造)、小麦粉、水飴、砂糖、卵、はちみつ／膨張剤
内 容 量	1個
消 費 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製 造 者	秋田花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

・パン類の名称は、

あん、クリーム、ジャム類、チョコレート等をパン生地で包んだり、塗ったりしたものは「菓子パン」、

食パンは「食パン」、

そのほかのパンは「パン」と表示します。

・味や商品の種類は、名称の後ろにカッコ書きで表示します。

内容数量を表示します。
1個の場合は、省略することができます。



<米粉パン> ※米粉を主原料としているもの

名 称	米粉パン
原 材 料 名	米粉(秋田県製造)、小麦粉(強力粉)、牛乳、バター、砂糖、食塩、ドライイースト
内 容 量	2個
消 費 期 限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保 存 方 法	常温で保存
製 造 者	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

主に米粉を使用した場合は、「米粉パン」と表示できます。

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。

※名称について

米粉を使用したパンであっても、小麦粉が主な原材料である場合は、

- ・あん、クリーム、ジャム類、チョコレート等をパン生地で包んだり、塗ったりしたものは「菓子パン」、
- ・食パンは「食パン」、
- ・そのほかのパンは「パン」と表示します。



<調理パン>

名 称	サンドイッチ
原 材 料 名	パン(国内製造)、きゅうり、レタス、トマト、チーズ、ハム、マヨネーズ/乳化剤、イーストフード、ビタミンC、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、カゼインNa、リン酸塩(Na)、酢酸Na、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・卵・豚肉を含む)
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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇-〇

「サンドイッチ」、「ハムサンド」、「ハンバーガー」など、一般的な名称を表示します。「調理パン」とすることもできます。

パンや、具材(チーズ、ハムなど)に使用さ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。



<洋菓子>

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	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	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。

<和菓子>

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	秋田 花子 秋田県〇〇市〇〇町〇－〇

「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を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）

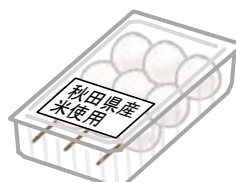
※米トレーサビリティ法に基づく米の産地の表示は、原材料名欄に表示する以外に、以下の方法も可能です。

・店頭で表示する



だんごに
使われて
いる米粉の
米の産地
は秋田県
です。

・パッケージの目立つところに表示する



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。



【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 10 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 10 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 11 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？ ☐ 農産物漬物等、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 11 参照)	☐ 原材料名の次に「/」を使用し、その後ろに重量順に表示していますか？ ☐ 使用した調味料等の加工食品に使用されている添加物の表示をしていますか？	☐
⑤ (アレルギー) (P 12 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 12 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 (P 12 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 (P 12 参照)	☐ 表示した賞味期限（消費期限）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 (P 13 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） (P 13 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）の名称（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 (P 14 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（〇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）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

事項名	チェックポイント 等	☒
表示する文字の大きさ (P 10 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

【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

- ・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。

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。

【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：０１８２－４５－６１３９

※中央地区にお住まいの方は、生活衛生課窓口にご相談ください。

【衛生事項・保健事項に関する相談】※衛生事項：消費・賞味期限、添加物、アレルギーなど
※保健事項：栄養成分表示など

秋田市保健所 電話 ０１８－８８３－１１８１（衛生事項）
０１８－８８３－１１７８（保健事項）

大館保健所 電話 ０１８６－５２－３９５３（衛生事項）
０１８６－５２－３９５２（保健事項）

北秋田保健所 電話 ０１８６－６２－１１６７（衛生事項）
０１８６－６２－１１６６（保健事項）

能代保健所 電話 ０１８５－５２－４３３１（衛生事項）
０１８５－５２－４３３３（保健事項）

秋田中央保健所 電話 ０１８－８５５－５１７３（衛生事項）
０１８－８５５－５１７０（保健事項）

由利本荘保健所 電話 ０１８４－２２－４１２１（衛生事項）
０１８４－２２－４１２２（保健事項）

大仙保健所 電話 ０１８７－６３－３６９４（衛生事項）
０１８７－６３－３４０４（保健事項）

横手保健所 電話 ０１８２－４５－６１３９（衛生事項）
０１８２－３２－４００６（保健事項）

湯沢保健所 電話 ０１８３－７３－６１５７（衛生事項）
０１８３－７３－３５２４（保健事項）



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）