

# 食品表示作成マニュアル (冷凍食品編)

## 事業者の皆様へ

平成29年(2017年)9月に食品表示基準が改正され、国内で製造する全ての加工食品の重量割合上位1位の原材料について、原料原産地の表示が義務付けられました。

事業者の皆様、現行の食品表示基準に基づく表示に切り替えていますか？

※現行の基準への移行期間は、2022年3月31日をもって終了しました。

2017.9.1

旧表示可

2022.4.1

現行の表示のみ可

移行期間

(冷凍食品)

名 称	冷凍あじフライ
原 材 料 名	衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、こしょう)、 <u>あじ(玄界灘)</u> / 増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
衣 の 率	55%
内 容 量	200g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-15℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱していません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○



現行の食品表示基準に従った表示でなければ販売できません！



# チェック & 作成



右の食品表示ができるまでの作成の仕方を9ステップに分けてご説明します。

(冷凍食品)		
名	称	冷凍あじフライ
原	材	衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、こしょう)、あじ (玄界灘) / 増粘剤 (グァーガム)、調味料 (アミノ酸)、着色料 (カロチノイド)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
衣	の	率
内	容	量
賞	味	期
保	存	方
凍	結	前
加	熱	調
製	造	者

STEP1

製品に使っている原材料、添加物を全部あげてみましょう！

\*\*\* P 3

STEP2

原材料のうち、生鮮食品以外の加工食品の表示ラベルを用意しましょう！

\*\*\* P 3

STEP3

原材料を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 4

STEP4

添加物を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 5

STEP5

アレルギーの表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 6

STEP6

原料原産地名の表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 7

STEP7

個別的義務表示事項の表示を整理しましょう！

\*\*\* P 8~9

STEP8

禁止事項に注意しましょう！

\*\*\* P 10

STEP9

一括表示を作成しましょう！

\*\*\* P 11

Let's try!

ワークシートを作成しましょう！

\*\*\* P 12

Let's try!

栄養成分表示を作成しましょう！

\*\*\* P 13

参考1

いろいろな表示例をご紹介します！

\*\*\* P 14~23

参考2

食品表示法問い合わせ先一覧表

\*\*\* P 24

# STEP 1

製品に使っている原材料、添加物を全部あげてみましょう！

品名	重量	分類		
		生鮮	加工	添加物

## 記入例

最終製品が冷凍あじフライの場合

該当するものに○をつけよう！

品名	重量	分類		
		生鮮	加工	添加物
あじ	276 g	○		
パン粉 (衣)	120 g		○	
小麦粉 (衣)	108 g		○	
鶏卵 (衣)	78 g	○		
食塩 (衣)	12 g		○	
こしょう (衣)	6 g		○	
グァーガム	1.2 g			○
グルタミン酸Na	1.0 g			○
カロチノイド	0.8 g			○

※原則として、原材料として使用した「水」を記載する必要はありません。

※表に示している重量は、架空の重量です。実際に表示を作成する際は、自社で使用している原材料の重量を正確に記載してください。

# STEP 2

原材料のうち、生鮮食品以外の加工食品の表示ラベルを用意しましょう！  
(もしくは規格書等に記載されている原材料情報を書き出しましょう)



※加工食品に含まれる添加物やアレルゲンの表示漏れを防ぐためのステップです。

## パン粉

名称	パン粉
原材料名	小麦粉(国内製造)、イースト、食塩、 ショートニング、大豆粉末 / イーストフード、ビタミンC
内容量	800グラム
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
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	株式会社〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

# STEP3 原材料を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！



原材料は、その内容を表す最も一般的な名称で表示します。

1 2 ページのワークシートを使って次の作業を行いましょ！

- ◆ STEP1 であげた原材料（添加物を除く）すべてを重量割合の高い順に並べよう！【記入例の青地部分】
- ◆ STEP2 で用意した表示ラベルを参考に、青地部分に記入した原材料に使用されている原材料（添加物を除く）を重量割合の高い順に並べよう！【記入例の白地部分】
- ◆ アレルゲンが含まれている場合は一番右に記入しよう！【記入例の赤地部分】  
(アレルゲンの説明は 6 ページのSTEP5 にあります)

## 記入例

### 最終製品が冷凍あじフライの場合

カテゴリー	原材料名	重量割合	左記原材料に使用されている原材料及び重量割合								アレルゲン		
			原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合			
衣 (54%)	パン粉	20	小麦粉	93	イースト	2.5	食塩	2	ショートニング	1.5	大豆粉末	1	小麦・大豆
	小麦粉	18	小麦	100									小麦
	鶏卵	13	鶏卵	100									卵
	食塩	2	海水	100									
	こしょう	1	ブラックペッパー	55	ホワイトペッパー	45							
衣・揚げ油以外(46%)	あじ	46	あじ	100									
加熱調理用の食物油脂	(使用なし)												

👉 カテゴリーを区分して重量割合を算出しましょう。

### ◆ 調理冷凍食品における原材料のカテゴリーについて

調理冷凍食品は原材料のカテゴリー毎に重量割合を算出し、カテゴリー毎に重量割合の高い順に表示します。原材料のカテゴリーは下記のとおり、食品毎に異なりますので、注意が必要です。  
(詳しくは14ページからの表示例をご参照ください。)

#### (1) 冷凍フライ類

→「衣」、「加熱調理用の食用油脂」、「衣及び加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に区分して重量割合を算出しましょう。

※「衣及び加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上使用されている場合は、更に区分して重量割合を算出しておきましょう。

#### (2) 冷凍しゅうまい・冷凍ぎょうざ・冷凍春巻

→「皮」、「加熱調理用の食用油脂」、「皮及び加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に区分して重量割合を算出しましょう。

※「皮及び加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上使用されている場合は、更に区分して重量割合を算出しておきましょう。

#### (3) 冷凍ハンバーグステーキ・冷凍ミートボール・冷凍フィッシュハンバーグ・冷凍フィッシュボール

→「ソース」又は「具」の原材料、「加熱調理用の食用油脂」、「ソース・具及び加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に区分して重量割合を算出しましょう。

※「ソース・具及び加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上使用されている場合は、更に区分して重量割合を算出しておきましょう。

#### (4) 冷凍米飯類

→「加熱調理用の食用油脂以外の原材料」、「加熱調理用の食用油脂」に区分して重量割合を算出しましょう。

※「加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上使用されている場合は、更に区分して重量割合を算出しておきましょう。

#### (5) 冷凍めん類

→「めん」、「添付した調味料」、「添付したかやく」、「加熱調理用の食用油脂」、「めん・調味料・かやく・加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に区分して重量割合を算出しましょう。

※「めん・添付した調味料・添付したかやく・加熱調理用の食用油脂以外の原材料」に食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上使用されている場合は、更に区分して重量割合を算出しておきましょう。

# STEP4

添加物を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！



アミノ酸などの調味料も添加物になります！

1 2 ページのワークシートを使って次の作業を行きましょう！

- ◆ STEP1 であげた添加物と STEP2 で用意したラベルに記載されている添加物を書き出して重量割合の高い順に並べよう！【記入例の青地部分】
- ◆ アレルゲンが含まれている場合は記入しよう！【記入例の赤地部分】
- ◆ 本ページ記入例の下にある添加物の表示方法を参考に添加物名を記入しよう！【記入例の右表部分】

## 記入例

### 最終製品が冷凍あじフライの場合



該当するものに○をつけよう！

添加物（物質名）	重量割合	アレルゲン	一括名表示可能	用途名併記必要	省略可能
グァーガム	33.3			○	
グルタミン酸Na	27.8		○		
カロチノイド	22.2			○	
イーストフード	11.1				○
ビタミンC	5.6				○



食品表示に記載する添加物名 (物質名、一括名表示、用途名併記したもの)
増粘剤 (グァーガム)
調味料 (アミノ酸)
着色料 (カロチノイド)

※原材料のパン粉に使用されるイーストフード、ビタミンCは下記説明「◆表示しなくてもよい添加物があります」の②キャリアオーバーに該当するため、省略可能としています。

## ◆ 添加物の表示方法

- ①物質名を表示するもの（例：水酸化カルシウム）
- ②物質名に用途名の併記が必要なもの（用途名の次にカッコして物質名を表示）  
（例：増粘剤（グァーガム））
- ③一括名で表示できるもの（例：調味料（アミノ酸））

## ◆ 表示しなくてもよい添加物があります（特定原材料についてのアレルゲン表示は必要です）

- ①加工助剤
- ②キャリアオーバー

※調理冷凍食品については、栄養強化の目的で使用される添加物も表示する必要があります。



### 用途名併記が必要なもの

- ・甘味料
- ・着色料
- ・保存料
- ・増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料
- ・酸化防止剤
- ・発色剤
- ・漂白剤
- ・防かび剤又は防ばい剤



### 一括名の表示ができるもの

- ・イーストフード
- ・ガムベース
- ・かんすい
- ・苦味料
- ・酵素
- ・光沢剤
- ・香料
- ・酸味料
- ・調味料（甘味料、酸味料又は苦味料に該当するものを除く）
- ・チューインガム軟化剤
- ・豆腐用凝固剤
- ・乳化剤
- ・水素イオン濃度調整剤（pH調整剤）
- ・膨張剤（ベーキングパウダー）

表示する際は、調味料の後にカッコしてグループ名（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）を表示します。



表示方法は個別表示が基本ですが、個別表示が難しい場合は例外的に一括表示が可能です。

- ◆ 表示が義務付けられている食品（アレルギー）は8種類です（特定原材料）。
- ◆ また、20種類の食品についても食物アレルギー症状を引き起こすことが知られており、表示が推奨されます（特定原材料に準ずるもの）。



### 特定原材料（8種類） ※令和5年3月現在

- ・卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ



### 特定原材料に準ずるもの（20種類）

- ・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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## 個別表示の場合

- ◆ アレルギーを含む原材料又は添加物の直後に括弧書きで表示します。

### ① STEP3であげた原材料のアレルギー表示

「〇〇を含む」と表示します。  
 （乳の場合は「乳成分を含む」と表示）  
 （卵黄や卵白を使った場合、「卵黄(卵を含む)」「卵白(卵を含む)」と表示）

例

原材料名	〇〇、〇〇、しょうゆ (大豆・小麦を含む)
添加物	〇〇、〇〇、乳化剤 (大豆由来)

### ② STEP4であげた添加物のアレルギー表示

「〇〇由来」と表示します。  
 （乳の場合は「乳由来」と表示。乳成分由来とは表示しない）  
 用途名併記の添加物は「用途名（物質名：〇〇由来）」と表示

## 一括表示の場合

### ① 原材料名及び添加物の事項欄を設ける場合

それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後に表示します。  
 「（一部に〇〇・〇〇・・・を含む）」と表示

例 原材料名	・・・□□、□□、（一部に小麦・大豆・えび・乳成分を含む）
添加物	・・・△△、△△、（一部に小麦・乳成分を含む）

### ② 添加物の事項欄を設けない場合

原材料名欄の最後に原材料と添加物のアレルギーを表示します。  
 「（一部に〇〇・〇〇・・・を含む）」と表示

例 原材料名	・・・□□、□□ / △△、△△、 (一部に小麦・大豆・えび・乳成分を含む)
--------	---

# STEP6

## 原料原産地名の表示方法を整理しましょう！



使用した原材料に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示します。

### ◆重量割合上位1位の原材料が生鮮食品の場合は、その産地を表示します

①原材料名欄に原料原産地名表示も含める場合

原材料名	鶏肉（国産）、〇〇・・・
------	--------------

②別途原料原産地名欄を設ける場合

原料原産地名	国産（鶏肉）
--------	--------

食品表示基準別表15の1に掲げる食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし、おにぎりは個別に原料原産地表示の規定を設けています。

### ◆重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示します

①原材料名欄に原料原産地名表示も含める場合

原材料名	小麦粉（国内製造）、〇〇・・・
------	-----------------

②別途原料原産地名欄を設ける場合

原料原産地名	国内製造（小麦粉）
--------	-----------

### ◆原料原産地名表示のポイント

① 使用した原材料の原産地を、国別、重量順に表示します。

- ・産地が複数ある場合は、重量割合が高い順に表示します。製造地の場合も同様です。
- ・生鮮食品の産地は、「国名のみ」又は国名に「産」を付けて「〇〇産」と表示します。下記ポイント②の都道府県名等で表示する場合も同様です。

例

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

原材料名	鶏肉（国産、アメリカ）
------	-------------

※産地が多数ある場合や産地切替が行われる見込みがある場合などの記載については、表示方法が複雑になりますので、ご注意ください。（詳しくは消費者庁HP参照）

② 原産地は都道府県名等でも表示できます。

- ・対象原材料が生鮮食品で国産の場合は次のような表示も可能
  - 1) 農産物：産地の都道府県名その他一般に知られている地名（例：いちご（福岡市産））
  - 2) 畜産物：主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名（例：鶏肉（福岡県））
  - 3) 水産物：水域名、水揚げ港名、水揚げした港又は主たる養殖地が属する都道府県名その他一般に知られている地名（例：鯛（玄界灘））
- ・対象原材料が加工食品で国内製造の場合次のような表示も可能
  - 4) 加工食品が製造された都道府県名その他一般に知られている地名（例：小麦粉（福岡県製造））

※重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合でも、その加工食品に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合は、その産地を表示することもできます。

例：重量割合上位1位の原材料が小麦粉の場合（原材料名欄又は原料原産地名欄に表示）

原材料名	小麦粉（小麦（福岡県産））
------	---------------

原料原産地名	福岡県産（小麦（小麦粉））
--------	---------------

製品に表示すべき原料原産地はどうなりますか。記入してみましょう。

どちらで表示するか○をつけましょう。

記入例：①の場合 ... 小麦粉（国内製造）  
②の場合 ... 国産（じゃがいも）

①原材料名欄に表示  
原材料名（産地）

②原料原産地名欄  
を設ける  
産地（原材料名）





調理冷凍食品は通常の義務表示事項に加えて、下記の個別的義務表示事項の表示も必要です！

### ◆個別的義務表示事項（詳細は食品表示基準別表第19を御覧ください）

表示事項	表示方法（表示例）	表示箇所（場所）
<b>1) すべての冷凍食品</b>		
冷凍食品である旨	（冷凍食品）	一括表示枠外
飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 （表示不要な食品あり。食品表示基準別表第19参照）	「加熱用」 「加熱してお召し上がりください」等	一括表示枠内もしくは枠外名称の後に続けて「(加熱用)」等と併記することも可
凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別 （飲食に供する際に加熱を要するとされるものに限る。）	「加熱してありません」 「加熱してあります」 「凍結前未加熱」「凍結前加熱」等	一括表示枠内もしくは枠外
<b>2) すべての調理冷凍食品</b>		
使用方法	解凍方法、調理方法等を表示 「電子レンジ500Wで○分加熱」等	一括表示枠外の見やすい箇所（8ポイント以上の活字）
内容個数 （内容個数の管理が困難でないものに限る。）	「○個入り」「○尾入り」「○枚入り」等	一括表示枠外の見やすい箇所（8ポイント以上の活字）
食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた場合はその旨の表示	「油で揚げています」等	一括表示枠外の商品名に近接した箇所（16ポイント以上の活字）

- 「冷凍食品」とは、製造又は加工した食品、切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものをいいます。  
 ※清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがに、生かきは除きます。  
 ※ここで言う凍結とは「-15℃以下」を指しており、「-15℃」よりも高い温度で保存する食品(一括表示の保存方法が「-15℃」より高い温度になっている食品)は、「冷凍食品」に該当しません。  
 ※一括表示の保存方法が「-15℃以下」となっている「調理冷凍食品」はすべて「冷凍食品」に該当します。
- 「調理冷凍食品」とは、『農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの』をいいます。  
 ※具体的には「冷凍魚フライ」「冷凍えびフライ」「冷凍いかフライ」「冷凍かきフライ」「冷凍コロッケ」「冷凍カツレツ」「冷凍しゅうまい」「冷凍ぎょうざ」「冷凍春巻」「冷凍ハンバーグステーキ」「冷凍ミートボール」「冷凍フィッシュハンバーグ」「冷凍フィッシュボール」「冷凍米飯類」「冷凍めん類」等です。  
 詳細は食品表示基準別表第3を参照ください。



表示事項	表示方法（表示例）	表示箇所（場所）
<b>3) 冷凍魚フライ・冷凍えびフライ・冷凍いかフライ・冷凍かきフライ・冷凍コロッケ・冷凍カツレツ</b>		
衣の率	<p>衣の率が下記の基準比率を超えている場合、実比率を下回らない五の整数倍の数値によりパーセント(%)の単位で、単位を明記して表示</p> <p><b>【基準比率】</b>            冷凍魚フライ → 50% (60%)            冷凍えびフライ → 50% (65%)            冷凍いかフライ → 55% (60%)            冷凍かきフライ → 50% (60%)            冷凍コロッケ → 30% (40%)            冷凍カツレツ → 55% (65%)</p> <p>※ ( ) の数値は、食用油脂で揚げた場合の基準            ※冷凍えびフライにおいて、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部・甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6グラム以下の冷凍えびフライにおいては60%</p>	一括表示枠内
<b>4) 冷凍しゅうまい・冷凍ぎょうざ・冷凍春巻</b>		
皮の率	<p>皮の率が下記の基準比率を超えている場合、実比率を下回らない五の整数倍の数値によりパーセント(%)の単位で、単位を明記して表示</p> <p><b>【基準比率】</b>            冷凍しゅうまい → 25%            冷凍ぎょうざ → 45%            冷凍春巻 → 50% (60%)</p> <p>※ ( ) の数値は、食用油脂で揚げた場合の基準</p>	一括表示枠内
<b>5) 冷凍ハンバーグステーキ・冷凍ミートボール・冷凍フィッシュハンバーグ・冷凍フィッシュボール</b>		
ソースを加えた旨、ソースを加えて煮込んだ旨	ソースを加えている場合、加えて煮込んでいる場合は「ソースを加えています」「ソースを加えて煮込んでいます」等と表示	一括表示枠外の見やすい箇所(16ポイント以上の活字)
<b>6) 冷凍ハンバーグステーキ・冷凍ミートボール</b>		
食肉含有率	<p>食肉の含有率が40%未満の場合は、実含有率を上回らない五の整数倍の数値によりパーセント(%)の単位で単位を明記して表示</p> <p>※具・ソースを加えたものは、具・ソースを除いて計算</p>	一括表示枠外の見やすい箇所(16ポイント以上の活字)
<b>7) 冷凍フィッシュハンバーグ・冷凍フィッシュボール</b>		
魚肉含有率	<p>魚肉の含有率が40%未満の場合は、実含有率を上回らない五の整数倍の数値によりパーセント(%)の単位で単位を明記して表示</p> <p>※具・ソースを加えたものは、具・ソースを除いて計算</p>	一括表示枠外の見やすい箇所(16ポイント以上の活字)
<b>8) 切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの(生かき及びふぐを除き調味したもの)</b>		
生食用であるかないかの別	生食用の場合は「生食用である旨」を、生食用でない場合は「生食用でない旨(「加工用」「フライ用」「煮物用」等)」を表示	一括表示枠内もしくは枠外

\* 説明における「○ポイントの活字」とは、日本産業規格（JISZ8305）に定める活字の大きさです。



調理冷凍食品には表示禁止事項が定められています！

## ◆表示禁止事項（詳細は食品表示基準別表第22を御覧ください）

### ◆冷凍コロッケ

①原材料の一部が他の原料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。ただし次の(1)～(3)の場合を除く。

(1)使用した原材料を商品名等に冠して表示している場合（例：えびコロッケ）で、下記の含有率以上である場合。

原材料	冷凍コロッケ
えび、豚肉、鶏肉、チーズ	原材料・添加物に対し10%
とうもろこし	原材料・添加物に対し15%
かに、牛肉、その他	原材料・添加物に対し8%

※上記含有率未満である場合であっても、その含有率を表示している場合は、使用した原材料を商品名に併せて表示することができる。

(2)カレーの用語

(3)ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃをあえ材料に使用した場合の原材料名。

②原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%未満の場合、「クリームコロッケ」の用語は表示してはならない。

### ◆冷凍しゅうまい・冷凍ぎょうざ・冷凍春巻

原材料の一部が他の原料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。ただし次の(1)及び(2)の場合を除く。

(1)使用した原材料を商品名等に冠して表示している場合（例：えびしゅうまい、えびぎょうざ等）で、下記の含有率以上である場合。

原材料	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
えび	あんに対し15%	あんに対し15%	あんに対し10%
豚肉、鶏肉	あんに対し15%		
かに、その他	あんに対し10%	あんに対し10%	あんに対し8%

※上記含有率未満である場合であっても、その含有率を表示している場合は、使用した原材料を商品名に併せて表示することができる。

(2)カレーの用語

### ◆冷凍ハンバーグステーキ・冷凍ミートボール

・食肉並びに臓器及び可食部分を2種類以上使用したのものについて、食肉のうちの特定の種類を特に強調した用語を容器包装に表示してはならない。

※当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合を除く。

・食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したのものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。

### ◆冷凍フィッシュハンバーグ・冷凍フィッシュボール

・原料魚肉を2種類以上使用したのものについて、魚肉のうちの特定の種類を特に強調した用語を容器包装に表示してはならない。

※当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合を除く。

・食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したのものについて、原材料の全てが魚肉であるかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。

### ◆冷凍コロッケ・冷凍しゅうまい・冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のもの

・「かに」の用語を容器包装に表示する場合、「かに」の含有率を表示しなければならない。

### ◆冷凍米飯類

・「五目」の用語を容器包装に表示する場合、「具」の含有率が8%以上で、かつ、使用した具が5種類以上でなければならない。

### ◆冷凍めん類

めんにおけるそば粉の配合割合が30パーセントに満たない場合の「そば」の用語、又はこれと紛らわしい用語を容器包装に表示してはならない。

## 【原材料名・添加物】

- ◆ステップ3を参考に、カテゴリー毎に重量割合の高い順に記載します。
  - ◆添加物も併せて記載する場合は、「/」を記載した後、もしくは「改行」した後等に表示します。
  - ◆冷凍ハンバーグステーキ・冷凍ミートボール・冷凍フィッシュハンバーグ・冷凍フィッシュボール・冷凍めん類においては、「ソース・めん・調味料及びかやく以外の原材料」に使用している添加物はそれらの原材料名の後に、「ソース・めん・調味料及びかやく」に使用している添加物はそれらの原材料名の後に、それぞれ、添加物に占める重量割合の高い順に記載します。
- ※具体的な表示方法は表示例参照。

ステップ5のアレルゲン表示は必ず必要！

## 【名称】

- ◆具体的な表示方法は表示例参照。

名 称	
原 材 料 名	
添 加 物	
原料原産地名	
内 容 量	
賞 味 期 限	
保 存 方 法	
販 売 者	
製 造 所	

## 【添加物】

- ◆ステップ4を参考に、重量割合の高い順に記載します。アレルゲン表示も忘れずに！
- ※原材料名欄に記載する場合は添加物欄は省略します。

## 【原料原産地名】

- ◆ステップ6を参考に、重量割合上位1位の原材料の原料原産地名を記載します。
- ※原材料名欄に記載する場合は原料原産地名欄は省略します。
- ※冷凍米飯類は、「米」の産地表示が必要です。

## 【内容量】

- ◆計量法の規定がある特定商品については、計量法の規定に従い、それ以外の商品については、重量(g)、体積(L)、個数等の単位をつけて表示します。
- 調理冷凍食品は、計量法(第13条)上の特定商品であるため、グラム(g)又はキログラム(kg)で表示します。

## 【賞味期限】

- ◆【賞味期限】を年月日の順で表示します。製造日から賞味期限までの期間が3カ月を超える場合は、年月で表示することができます。

## 【保存方法】

- ◆開封前の保存方法を食品の特性に従って表示します。食品衛生法で保存方法の基準が定められた食品は、その基準に従って表示します。

## 【食品関連事業者】

- ◆表示内容に責任を有する者の氏名(名称)及び住所を表示します。
- 事項名は、表示責任者が製造業者の場合は「製造者」、加工業者の場合は「加工者」、輸入業者の場合は「輸入者」、販売事業者の場合は「販売者」とします。

【原料原産地名】と【添加物】は、【原材料名】欄に表示することもできます。



## 【製造所等】

- ◆最終的に衛生状態を変化させる行為(製造又は加工)を行った場所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(名称)を表示します。
- ※表示する箇所は枠外でも問題ありません。
- ※輸入品の場合は輸入業者の営業所所在地及び氏名(名称)を表示します。
- ※法人でない場合は代表者氏名が必要です。

- ◆輸入品においては、【原産国名】の表示が必要です(この場合、原料原産地名は不要)。
- ◆食品表示基準別表第4において、個別の表示方法が定められている食品があります！
- ◆遺伝子組換え食品の表示方法が変わります！(詳しくは消費者庁HP参照)

◆STEP3 ワークシート

カテゴリー	原材料名	重量割合	左記原材料に使用されている原材料及び重量割合								アレルギー
			原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	

◆STEP4 ワークシート

添加物 (物質名)	重量割合	アレルギー	一括名 表示可能	用途名 併記必要	省略 可能

➔

食品表示に記載する添加物名 (物質名、一括名表示、用途名併記したもの)

◆STEP9 ワークシート

①添加物欄、原料原産地名欄を設ける場合

②添加物、原料原産地名を原材料名欄に表示する場合

名 称	
原 材 料 名	
添 加 物	
原料原産地名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	

名 称	
原 材 料 名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	

上段に食品関連事業者の事項名、下段に製造所等（最終的に衛生状態を変化させる行為を行った場所がわかる事項名）を記入します。

## 栄養成分表示の表示方法



栄養成分の量及び熱量の表示方法は「食品表示基準」で決められています。

【記入例】

一般用加工食品  
において、  
義務表示5項目  
の表示様式

③

① 栄養成分表示 ② (1枚当たり)	
熱量	25kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	1.1g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.1g

④ (推定値)

詳しくは、  
〈事業者向け〉食品表示  
法に基づく栄養成分表示  
のためのガイドラインを  
参照（消費者庁作成）

①必ず「栄養成分表示」と表示します。

②食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します（1食分である場合、1食分の量を併記して表示します。）。

③熱量及び栄養成分の表示の順番や表示する単位、最小表示の位は決まっています。最小表示の位より下げて表示することも可能です。表示する際は、一定値（○g）又は下限値及び上限値（△g～□g）で表示します。

④表示された値が食品表示基準で定めた分析方法によって得られた値と一致しない可能性がある場合には、「推定値」「この表示値は、目安です。」のいずれかの文言を含む表示をする必要があります。

※栄養成分表示を省略できる場合又は表示を要さない場合もあります。

## 保健機能食品制度及び特別用途食品制度

◆保健機能食品とは、下記3種類の機能性の表示ができる食品のことです。

①「**栄養機能食品**」は、含有される栄養成分の基準を満たすことで表示可能な、栄養成分の機能について表示ができる食品です。

②「**特定保健用食品（トクホ）**」は、国の許可を受けることで表示可能です。からだの生理学的機能などに影響を与える成分を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示ができる食品です。

③「**機能性表示食品**」は、安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要事項を、国へ届け出ることによって表示可能です。事業者自らの責任において、機能性の表示ができる食品です。

◆特別用途食品は、国の許可を受け、乳児、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者等の健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示する食品です。

## 景品表示法及び健康増進法上の留意事項

◆食品として販売するものの広告その他の表示には、健康の保持増進効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、「著しく事実に相違する表示」又は「著しく人を誤認させるような表示」をしてはなりません。

◆表示の適否は特定の文言や表現等の一律的な禁止ではなく、表示全体の内容により判断されます。

◆「表示」に該当するもの  
顧客を誘引するための手段として行う広告その他の表示であって、各種広告媒体における表示のみならず、口頭勧誘等も該当します。商品名を明示しない場合も、特定の商品に誘引するような事情が認められるときは、「表示」に該当します。



STEP 2～STEP 9の  
完成形です！

(冷凍食品)

## 冷凍フライ類の表示例

### 【名称】

- ◆「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示します。
- ※「冷凍」の文字は省略することができます。

### 【原料原産地名】

- ◆原材料名は、衣、衣以外の原料、揚げ油の Kategorie で分けて重量割合の高い順に記載しますが(下記【原材料名】参照)、原料原産地名は重量割合上位1位の原材料について記載する必要があります。当該商品では「あじ」が重量割合上位1位となるため、「あじ(玄界灘)」と記載しています。

### 【衣の率】

- ◆「衣の率」が基準比率を超えている場合、実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセント(%)の単位で単位を明記して表示します。
- ※「衣の率」の基準比率についてはSTEP7を参照。

### 【内容量】

- ◆当該商品は、計量法(第13条)上の特定商品であるため、グラム(g)又はキログラム(kg)で単位を明記して表示します。

### 【原材料名】

次の(1)と(2)の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

- (1) 加熱調理用の食用油脂以外の原材料 (①と②の区分により、重量割合の高い順に表示)
  - ① 使用した「衣」以外の原材料
 

ア 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

※ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。

イ 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、カッコを付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と重量割合の高い順に表示。

ウ 使用した肉様植たんが2種類以上の場合は、アの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と重量割合の高い順に表示。
  - ② 使用した「衣」の原材料
 

「衣」の文字の次にカッコを付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう…」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

※ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。
- (2) 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、カッコを付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

名 称	冷凍あじフライ
原 材 料 名	衣 (パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、こしょう)、あじ(玄界灘) / 増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
衣 の 率	55%
内 容 量	200g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-15℃以下で保存してください
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱していません
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

# いろいろな表示例をご紹介します！



## 【一括表示枠外の表示】

- ◆使用用法  
→解凍方法・調理方法を一括表示枠外の見やすい箇所に**8ポイント以上**の活字で表示します。
- ◆内容個数  
→「○個入り」「○尾入り」等と、一括表示枠外の見やすい箇所に**8ポイント以上**の活字で表示します。
- ◆食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れている場合は、「油で揚げています」等と、商品名に近接した箇所に**16ポイント以上**の活字で表示します。

## 【食品関連事業者】

- ◆事項名は、表示責任者が製造業者の場合は「製造者」、加工業者の場合は「加工者」、輸入業者の場合は「輸入者」、販売事業者の場合は「販売者」とします。  
なお、「販売者」が表示責任者となる場合は、関係者間で合意しておく必要があります。  
※販売者が表示責任者となる場合の表示例は23ページを参照ください。

## 【製造所等】

- ◆最終的に衛生状態を変化させる行為（製造又は加工）を行った場所の所在地及び製造者又は加工者の氏名（名称）を表示します。  
※表示する箇所は枠外でも問題ありません。  
※法人でない場合は代表者氏名が必要です。  
※食品関連事業者（表示に責任を有する者）と同一である場合は重複して表示する必要はありませんが、この場合、食品関連事業者の事項名は最終的に衛生状態を変化させる行為を行った場所がわかる事項名（製造者又は加工者）となります。  
※輸入品の場合は輸入業者の営業所所在地及び氏名（名称）を表示します。

## 【表示禁止事項：冷凍コロッケ】

- ①原材料の一部が他の原料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。ただし次の(1)～(3)の場合を除く。
- (1)使用した原材料を商品名等に冠して表示している場合（例:えびコロッケ）で、下記の含有率以上である場合。  
(下記含有率未満であっても、その含有率を表示している場合は、使用した原材料を商品名に併せて表示できる。)

原材料	含有率
えび、豚肉、鶏肉、チーズ	原材料・添加物に対し10%
とうもろこし	原材料・添加物に対し15%
かに、牛肉、その他	原材料・添加物に対し8%

- (2)カレーの用語
- (3)ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃをあえ材料に使用した場合の原材料名。
- ②原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%未満の場合、「クリームコロッケ」の用語は表示してはならない。
- ◆冷凍コロッケ以外の冷凍フライ類においては、「かに」の用語を容器包装に表示する場合、「かに」の含有率を表示しなければならない。

- 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加することと定義されています。最終的に衛生状態を変化させる行為が「加工」に該当する場合、「加工者」「加工所」という事項名を使用します。

※「加工」の例：

- 加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス 等）
- 異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス 等）
- 複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ 等）
- 加工食品を小分け包装する（うなぎの蒲焼きをバルクで仕入れて小分けする 等）
- 生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキ 等）

- 「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すことと定義されています。最終的に衛生状態を変化させる行為が「製造」に該当する場合、「製造者」「製造所」という事項名を使用します。

## 冷凍しゅうまいの表示例



(冷凍食品)

名 称	冷凍しゅうまい
原 材 料 名	食肉（豚肉、鶏肉）、野菜（はくさい、たまねぎ）、つなぎ（粉末状植物性たん白、卵白、でん粉）、香辛料、ごま油、酒、食塩、ポークエキス、しょうゆ、砂糖、皮（小麦粉、植物油、食塩）／調味料（核酸）、（一部に豚肉・鶏肉・卵・大豆・小麦・ごまを含む）
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
皮 の 率	30%
内 容 量	300g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有 無	加熱してあります
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【一括表示枠外の表示】

- ・ 12個入り
- ・ 調理方法  
熱したフライパンに油をひき・・・

### 【名称】

- ◆ 「冷凍しゅうまい」と表示します。  
※「冷凍」の文字は省略することができます。

### 【皮の率】

- ◆ 『冷凍しゅうまい』では「皮の率」が25%を超える場合は、実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセント(%)の単位で単位を明記して表示します。

### 【内容量】

- ◆ 当該商品は、計量法(第13条)上の特定商品であるため、グラム(g)又はキログラム(kg)で単位を明記して表示します。

## 【原材料名：冷凍しゅうまい・冷凍ぎょうざ・冷凍春巻】

次の(1)と(2)の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

(1) 加熱調理用の食用油脂以外の原材料 (①と②の区分により、重量割合の高い順に表示)

① 使用した「皮」以外の原材料 (アからウの区分により、重量割合の高い順に表示)

ア 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

※ ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。

イ 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、カッコを付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と重量割合の高い順に表示。

ウ 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、アの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と重量割合の高い順に表示。

② 使用した「皮」の原材料

「皮」の文字の次にカッコを付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう…」等とその一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

※ ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。

(2) 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、カッコを付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。



## 冷凍ぎょうざの表示例

(冷凍食品)

名 称	冷凍ぎょうざ
原 材 料 名	皮(小麦粉、植物油、食塩)、食肉(豚肉、鶏肉)、野菜(たまねぎ、グリーンピース)、つなぎ(でん粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豚脂、ポークエキス、ごま油、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、こしょう / 調味料(核酸)、(一部に豚肉・鶏肉・卵・大豆・小麦・ごまを含む)
原 料 原 産 地 名	国内製造(小麦粉)
皮 の 率	55%
内 容 量	200g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-15℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【名称】

- ◆「冷凍ぎょうざ」と表示します。
- ※「冷凍」の文字は省略することができます。

### 【皮の率】

- ◆『冷凍ぎょうざ』では「皮の率」が45%を超える場合は、実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセント(%)の単位で単位を明記して表示します。

### 【表示禁止事項】

【冷凍しゅうまい・冷凍ぎょうざ・冷凍春巻】

- ◆原材料の一部が他の原料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語を、容器包装に表示してはならない。ただし次の(1)及び(2)の場合を除く。

(1)カレーの用語

(2)使用した原材料を商品名等に冠して表示している場合(例:えびしゅうまい、えびぎょうざ等)で、下記の含有率以上である場合。

原材料	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
えび	あんに対し 15%	あんに対し 15%	あんに対し 10%
豚肉、鶏肉	あんに対し 15%		
かに、その他	あんに対し 10%	あんに対し 10%	あんに対し 8%

- ※上記含有率未満である場合であっても、その含有率を表示している場合は、使用した原材料を商品名に併せて表示することができる。

## 冷凍春巻の表示例

(冷凍食品)

名 称	冷凍春巻(加熱用)
原 材 料 名	皮(小麦粉(国内製造)、米粉、植物油、食塩)、えび、豚肉、野菜(たけのこ、キャベツ)、でん粉、しょうゆ、植物油、香辛料、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・えび・豚肉・大豆を含む)
皮 の 率	55%
内 容 量	220g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【名称】

- ◆「冷凍春巻」と表示します。
- ※「冷凍」の文字は省略することができます。
- ※「加熱調理の必要性」は左記事例のように、名称の次にカッコを付して併記することもできます。

### 【皮の率】

- ◆『冷凍春巻』では「皮の率」が50%を超える場合は、実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセント(%)の単位で単位を明記して表示します。
- ※食用油脂で揚げている場合は、60%を超えている場合に「皮の率」を表示しなければなりません。

## 冷凍ハンバーグステーキ・ 冷凍ミートボールの表示例

(冷凍食品)



### 【一括表示枠外の表示】

16ポイント  
以上で表示

- ・10個入り
- ・ソースで煮込んでいます
- ・調理方法

袋を開封せず、凍ったままの  
本品を沸騰したお湯の中で・・・

食肉の含有率が40%未満の場合は、  
一括表示枠外の見やすい箇所に、  
食肉の含有率を表示する必要があります。  
(詳しくは9ページ参照)



名 称	冷凍ミートボール
原 材 料 名	食肉（豚肉（国産）、鶏肉）、粒状植物性たん白、たまねぎ、つなぎ（パン粉、卵白）、牛乳、食塩、砂糖、香辛料、ビーフエキス／調味料（アミノ酸等）、ソース（ウスターソース、たまねぎ、トマトピューレ、バター、でん粉、しょうゆ、砂糖、ビーフエキス／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素）、（一部に豚肉・牛肉・鶏肉・大豆・小麦・乳成分・卵を含む）
内 容 量	600g
固 形 量	500g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【名称】

- ◆「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」、「冷凍ミートボール」と表示します。
- ◆魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の食肉のみを使用したものは、「冷凍ハンバーグ（牛肉）」又は「冷凍ミートボール（豚肉）」等とカッコに使用した食肉の最も一般的な名称を表示します。

### 【内容量】

- ◆ソースを加えたものにあつては、内容重量およびソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で単位を明記して表示します。

### 【原材料名】

### 【冷凍ハンバーグステーキ・冷凍ミートボール・ 冷凍フィッシュハンバーグ・冷凍フィッシュボール】

次の(1)から(3)までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

- (1) ソース、具の原材料及び加熱調理用の食用油脂以外の原材料（アからウの区分により重量割合の高い順に表示）
  - ア 「牛肉」、「牛舌」、「粒状植物性たん白」、「たら」、「えび」、「パン粉」、「食塩」、「砂糖」、「ぶどう糖」、「牛肉エキス」、「こしょう」、「豚脂」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。  
※ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。
  - イ 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、カッコを付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と重量割合の高い順に表示。
  - ウ 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、アの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と重量割合の高い順に表示。
- (2) ソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、「ソース」の文字の次に、カッコを付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、又は「具」の文字の次に、カッコを付して、「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。ただし、香辛料は、「香辛料」と表示することができる。
- (3) 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、カッコを付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

## 冷凍フィッシュハンバーグ・ 冷凍フィッシュボールの表示例

(冷凍食品)

名 称	冷凍フィッシュボール
原 材 料 名	魚肉（たら（アメリカ産）、えび）、粒状植物性たん白、たまねぎ、つなぎ（パン粉、卵白）、牛乳、食塩、砂糖、香辛料、ビーフエキス/調味料（アミノ酸等）、ソース（ウスターソース、たまねぎ、トマトピューレ、バター、しょうゆ、みりん、醸造酢、砂糖、ビーフエキス/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素）、（一部にえび・牛肉・大豆・小麦・乳成分・卵を含む）
内 容 量	450g
固 形 量	350g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してあります
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【一括表示枠外の表示】

- ・ 8個入り
  - ・ ソースで煮込んでいます
  - ・ 魚肉の含有率は35%です
  - ・ 調理方法  
凍ったまま170℃の油温で3分間揚げて下さい
- 16ポイント以上で表示

### 【名称】

- ◆ 「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」と表示します。
- ◆ 食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の魚肉のみを使用したものは、「冷凍フィッシュハンバーグ（あじ）」、又は「冷凍フィッシュボール（えび）」等とカッコに使用した魚肉の最も一般的な名称を表示します。

### 【内容量】

- ◆ ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で単位を明記して表示します。

### 【保存方法】

- ◆ 冷凍保存における具体的な温度を表示してください。
- ◆ 冷凍食品の保存については、食品衛生法で、「-15℃」以下とすることが定められています。

### 【禁止表示事項】

#### ◆ 冷凍ハンバーグステーキ・冷凍ミートボール

- ・ 食肉並びに臓器及び可食部分を2種類以上使用したのものについて、食肉のうち特定の種類を特に強調した用語を容器包装に表示してはならない。  
※当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合を除く。
- ・ 魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。
- ・ 「かに」の用語を容器包装に表示する場合、「かに」の含有率を表示しなければならない。

#### ◆ 冷凍フィッシュハンバーグ・冷凍フィッシュボール

- ・ 原料魚肉を2種類以上使用したのものについて、魚肉のうち特定の種類を特に強調した用語を容器包装に表示してはならない。  
※当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合を除く。
- ・ 食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが魚肉であるかのように誤認させる用語を容器包装に表示してはならない。
- ・ 「かに」の用語を容器包装に表示する場合、「かに」の含有率を表示しなければならない。

## 冷凍めん類の表示例①

(冷凍食品)

名 称	冷凍スパゲッティ (調理済み)
原 材 料 名	めん (小麦粉 (国内製造))、野菜 (たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが)、トマトケチャップ、植物油、トマトペースト、ベーコン、食塩、砂糖、ウスターソース、でん粉、チキンコンソメ、香辛料/調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、発色剤 (亜硝酸 Na)、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉・りんごを含む)
内 容 量	400 g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してありません
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【一括表示枠外の表示】

- ・ 1人前
- ・ 調理方法  
電子レンジで、凍ったままの商品を・・・

### 【名称】

- ◆ 「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示します。
- ◆ 調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものは、「冷凍めん類」等の文字の次に、カッコを付して、「調理済み」と表示します。

### 【内容量】

- ◆ 当該商品は、計量法(第13条)上の特定商品であるため、グラム (g) 又はキログラム (kg) で単位を明記して表示します。

### 【禁止表示事項】

- ◆ めんにおけるそば粉の配合割合が30パーセントに満たない場合の「そば」の用語、又はこれと紛らわしい用語を容器包装に表示してはなりません。
- ◆ 「かに」の用語を容器包装に表示する場合、「かに」の含有率を表示しなければなりません。

### 【原材料名】

◆ 次の(1)から(3)までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

(1) 調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料  
(ア～ウの区分により重量割合の高い順に表示)

- ア 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次にカッコを付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。ただし、「調味料で味付けしたもの、かやくを加えて調理したもの、調味料若しくはかやくを添付したもの」以外のもの (食品表示基準別表第3の「冷凍めん類」の項の1に掲げるもの) にあっては、「めん」の文字及びカッコを省略することができる。
- イ めん以外の原材料にあっては、「油揚げ」、「豚肉」、「かまぼこ」、「わかめ」、「ねぎ」、「しょうゆ」、「食塩」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって表示。  
※ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。
- ウ 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、カッコを付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「にんじん、たまねぎ」又は「でん粉、パン粉」等と重量割合の高い順に表示する。

(2) 調味料を添付した場合における調味料の原材料は、「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次にカッコを付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくを添付した場合におけるかやくの原材料は、「かやく」、「具」等の文字の次にカッコを付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示する。  
※ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。

(3) 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、カッコを付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

## 冷凍めん類の表示例② (生めん類)



(冷凍食品)

名 称	冷凍ゆでうどん
原 材 料 名	めん（小麦粉（国内製造）、食塩／アルコール、加工でん粉）、かやく（かまぼこ、わかめ、ねぎ）、つゆ（しょうゆ、かつお節エキス、こんぶエキス、砂糖、食塩、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素）、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	250g（めん200g）
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【一括表示枠外の表示】

- ・ 要冷凍
- ・ 冷凍ゆでうどん
- ・ 1人前
- ・ 調理方法  
冷凍うどんは熱湯に入れて・・・かやくは・・・

ゆで

※上記の青文字部分は、公正競争規約に基づく表示です。

### 【原材料名】

#### （原料原産地）

- ◆使用した原材料のうち、重量割合上位1位の原材料（＝対象原材料）の産地又は製造地を表示します。
  - ・対象原材料が生鮮食品の場合  
⇒産地を表示 例：卵（国産）等
  - ・対象原材料が加工食品の場合  
⇒製造地を表示 例：小麦粉（国内製造）等
- ◆対象原材料が国産の場合、原則として「国産」と記入しますが「○○県産」等より狭く限定された地域の表示も可能です。  
例：鶏肉（福岡県）、小麦粉（福岡県製造）等

### 【賞味期限】

- ◆保存方法に記載された方法で保存した場合の期限（開封前）を表示します。
  - ◆以下に示す方法で表示してください。  
「令和2年4月1日」「2.4.1」「02.04.01」  
「2020年4月1日」「20.4.1」「20.04.01」
- ※数字の間の「.」は省略することもできますが、読み間違えないよう、年月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示してください。  
例「020401」「20200401」「200401」

### 【保存方法】

- ◆冷凍保存における具体的な温度を表示してください。
- ◆冷凍食品の保存については、食品衛生法で、「-15℃」以下とすることが定められています。

- ◆「生めん類」については、『生めん類の公正競争規約』が設定されています。

公正競争規約は、事業者又は事業者団体が消費者庁及び公正取引委員会の認定を受けて自主的に設定した業界ルールです。食品表示法や景品表示法など、表示に関する法規法令のほか、特定事項や特定用語についても整理し、消費者が適正な商品選択ができるように使用基準を定めています。

『生めん類の公正競争規約』では、『名称』、『内容量』等の表示について、様々な個別の規定が定められています。また、商品の内容又は取引条件などで一般消費者に誤認される恐れがある表示について、『表示禁止事項』の定めがあります。

※詳細は『生めん類の公正競争規約』を参照してください。

# いろいろな表示例をご紹介します！

## 冷凍米飯類の表示例

(冷凍食品)

名 称	冷凍米飯類
原 材 料 名	米(国産)、牛肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、植物油脂(ごま油、大豆油)、豆板醤、食塩、いりごま、香辛料、いため油(なたね油)／調味料(アミノ酸)、加工でん粉、カラメル色素、香料、香料抽出物、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)
内 容 量	250g
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【名称】

◆「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼おにぎり」等とその製品の最も一般的な名称を表示します。

### 【一括表示枠外の表示】

- ・ 2人前
- ・ 調理方法  
電子レンジで、凍ったままの商品をこの面を上にして袋のまま皿にのせ・・・

### 【原材料名】

◆次の(1)、(2)の区分により、原材料に占める重量割合の高いものから順に表示します。

- (1) 加熱調理用の食用油脂以外の原材料  
ア 「米」、「牛肉」、「えび」、「にんじん」、「とうもろこし」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料は「香辛料」と表示することができる。  
イ 使用した食肉、魚肉又は野菜が2種類以上の場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」又は「野菜」の文字の次に、カッコを付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「えび、かに」又は「とうもろこし、グリーンピース」等と重量割合の高い順に表示。
- (2) 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、カッコを付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって重量割合の高い順に表示。

### 【禁止表示事項】

- ◆「五目」の用語を容器包装に表示する場合、「具」の含有率が8%以上で、かつ、使用した具が5種類以上でなければなりません。
- ◆「かに」の用語を容器包装に表示する場合、「かに」の含有率を表示しなければなりません。



### 冷凍米飯類においては『米』の産地を表示しなければなりません！

- ◆冷凍米飯類については、米トレーサビリティ法に基づき、「米」の産地表示が必要です。
- ◆「米」が重量割合上位1位の場合、「米」の産地のみを表示します。「米」以外の原材料が重量割合上位1位となる場合、「米」の産地表示に加えて、「米」以外の「重量割合上位1位の原材料」の原料原産地名を表示する必要があります。(その場合の原料原産地名の表示方法は7ページのSTEP6参照)

#### 「米」の産地表示のポイント

①原材料名欄に米の産地表示も含める場合、原材料名である「米」を表示した次にカッコして産地を表示する。

例

原材料名	米(国産)、○○・・・
------	-------------

②原材料名欄以外に表示する場合、欄外に米の産地を分かりやすく表示する。

例

賞味期限	2020年○月○日
保存方法	-18℃以下で保存してください。
製造者	株式会社○○○ 福岡県福岡市○○区○○町○-○

使用しているお米は国産です。

③商品外装に「ホームページアドレス」や「お客様相談窓口」を表示し、購入した方が米の産地情報を入手できるようにする。

例

賞味期限	2020年○月○日
保存方法	-18℃以下で保存してください。
製造者	株式会社○○○ 福岡県福岡市○○区○○町○-○

米の産地情報については下記お客様相談窓口までお問い合わせください。  
0120-○○○○-○○○○

## 水産冷凍食品の表示例 (漬け魚)

(冷凍食品)

名 称	さばの味噌漬け
原 材 料 名	さば(国産)、味噌、水あめ、砂糖、清酒、酵母エキス、発酵調味料、酒粕、唐辛子、(一部にさば・大豆・小麦を含む)
内 容 量	3切れ
賞 味 期 限	20XX年 ○月 ○日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有 無	加熱してありません
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください
販 売 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

製 造 所 : △△△株式会社

福岡県△△市△△町△-△

### 【生食用であるかないかの別】

- ◆「切り身むき身にした魚介類を調味し凍結させたもの」は、生食用のものにあつては「生食用である旨」を、生食用でないものにおいては、「生食用でない旨(「加工用」「フライ用」「煮物用」等)」を表示します。

### 【内容量】

- ◆当該商品(水産冷凍食品の漬け魚)については、計量法(第13条)上の特定商品には当たらないため、重量(g)、体積(L)、個数等を単位を明記して表示します。

※外見上容易に内容量を識別できる場合、内容量を省略することもできます(ただし、計量法上の特定商品、特定保健用食品、機能性表示食品は省略できません)。

### 【名称】

- ◆食品表示基準別表4個別の規定が定められていない食品においては、『一般的な名称』を表示します。

### 【原材料名】

#### (原材料：複合原材料)

- ◆2種類以上の原材料から構成される加工食品を複合原材料といいます。複合原材料は、その名称の次にカッコして、その複合原材料に使われている原材料を重量割合の高い順に表示します。
- ◆複合原材料の省略のポイント
  - ①「最終製品の原材料に占める複合原材料の重量割合が5%未満の場合」や「複合原材料の名称から含まれている原材料が明らかな場合」は、複合原材料の原材料表示(カッコの表示)を省略することもできます。
  - ②複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、「複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が3位以下かつその割合が5%未満」の原材料を「その他」と表示できます。
- ※左の事例において、味噌、水あめ、清酒、酵母エキス、発酵調味料等が複合原材料ですが、上記の理由から複合原材料の原材料表示(カッコの表示)を省略しています。
- ※複合原材料の原材料表示を省略する場合も、添加物やアレルギーの表示は省略できないため、ご注意ください。

#### (アレルギー表示)

- ◆一括表示でアレルギー表示を行う場合は、原材料名欄の最後に「(一部に○○・○○を含む)」と記載します。カッコの中には必ずすべてのアレルギー(特定原材料)を記載する必要があります。
- ◆以下に示す「特定原材料」は必ず表示する必要があります。  
「特定原材料に準ずるもの」は表示することが推奨されているものです。

#### 【特定原材料】

- ・卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ

#### 【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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

# 食品表示法問い合わせ先一覧表

STEP2 STEP3 原材料名に関すること

STEP6 原料原産地名に関すること

STEP7 STEP8 STEP9 内容量、食品関連事業者、調理冷凍食品の表示事項に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市	門司区・小倉北区・小倉南区	北九州市保健所	東部生活衛生課	093-522-8728
	八幡東区・八幡西区・若松区・戸畑区	北九州市保健所	西部生活衛生課	093-642-1818
	中央卸売市場	北九州市保健所	東部生活衛生課 広域食品指導係	093-583-2048
福岡市		福岡市 保健福祉局 生活衛生部 食品安全推進課		092-711-4277
その他の市町村		福岡県 農林水産部 食の安全・地産地消課		092-643-3518

※北九州市のみまたは福岡市のみに事務所や事業所（工場・店舗等）がある場合は、北九州市または福岡市にお問い合わせください。それ以外の場合は、福岡県にお問い合わせください。

STEP4 添加物に関すること

STEP5 アレルゲンに関すること

STEP9 消費期限又は賞味期限、保存方法、製造業者等に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市	門司区・小倉北区・小倉南区の各区営業施設	北九州市保健所	東部生活衛生課	093-522-8728
	八幡東区・八幡西区・若松区・戸畑区の各区営業施設	北九州市保健所	西部生活衛生課	093-642-1818
	中央卸売市場	北九州市保健所	東部生活衛生課 広域食品指導係	093-583-2048
福岡市	東区	東区保健福祉センター	衛生課 食品係	092-645-1111
	博多区	博多区保健福祉センター		092-419-1126
	中央区	中央区保健福祉センター		092-761-7356
	南区	南区保健福祉センター		092-559-5162
	城南区	城南区保健福祉センター		092-831-4219
	早良区	早良区保健福祉センター		092-851-6609
	西区	西区保健福祉センター		092-895-7095
久留米市	久留米市保健所	衛生対策課 食品・生活衛生チーム	0942-30-9726	
その他の市町村	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市	筑紫保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	092-513-5582
	古賀市・糟屋郡	粕屋保健福祉事務所	保健衛生課 保健衛生係	092-939-1744
	糸島市	糸島保健福祉事務所	保健衛生課	092-322-3268
	宗像市・福津市・中間市・遠賀郡	宗像・遠賀保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0940-36-3318
	直方市・宮若市・鞍手郡・飯塚市・嘉麻市・嘉穂郡	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0948-21-4817
	田川市・田川郡	田川保健福祉事務所	保健衛生課 食品衛生係	0947-42-9378
	朝倉市・朝倉郡・うきは市・小郡市・三井郡	北筑後保健福祉環境事務所	保健衛生課 保健衛生係	0946-22-2741
	柳川市・みやま市・大川市・三潁郡・八女市・筑後市・八女郡・大牟田市	南筑後保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0944-72-2162
	行橋市・豊前市・京都郡・築上郡	京築保健福祉環境事務所	保健衛生課 保健衛生係	0930-23-2245

Let's try!

栄養成分表示に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市		北九州市 保健福祉局 健康医療部 健康推進課		093-582-2018
福岡市	東区	東区保健福祉センター	健康課	092-645-1078
	博多区	博多区保健福祉センター		092-419-1091
	中央区	中央区保健福祉センター		092-761-7340
	南区	南区保健福祉センター		092-559-5116
	城南区	城南区保健福祉センター		092-831-4261
	早良区	早良区保健福祉センター		092-851-6012
	西区	西区保健福祉センター		092-895-7073
久留米市	久留米市保健所	健康推進課		0942-30-9331
その他の市町村	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市	筑紫保健福祉環境事務所	健康増進課	092-513-5583
	古賀市・糟屋郡	粕屋保健福祉事務所		092-939-1534
	糸島市	糸島保健福祉事務所		092-322-1439
	宗像市・福津市・中間市・遠賀郡	宗像・遠賀保健福祉環境事務所		0940-36-2366
	直方市・宮若市・鞍手郡・飯塚市・嘉麻市・嘉穂郡	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所		0948-21-4815
	田川市・田川郡	田川保健福祉事務所		0947-42-9345
	朝倉市・朝倉郡・うきは市・小郡市・三井郡	北筑後保健福祉環境事務所		0946-22-3964
	柳川市・みやま市・大川市・三潁郡・八女市・筑後市・八女郡・大牟田市	南筑後保健福祉環境事務所		0944-72-2185
	行橋市・豊前市・京都郡・築上郡	京築保健福祉環境事務所		0930-23-2690