

デジタルツールを活用した食品表示実証調査



ラベルスキャン
～食品表示確認システム～

1. 加工食品の義務表示制度

1

- 食品表示は食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保のために重要な役割を果たしている。
- 加工食品については、容器包装上に表示することを義務付けている。

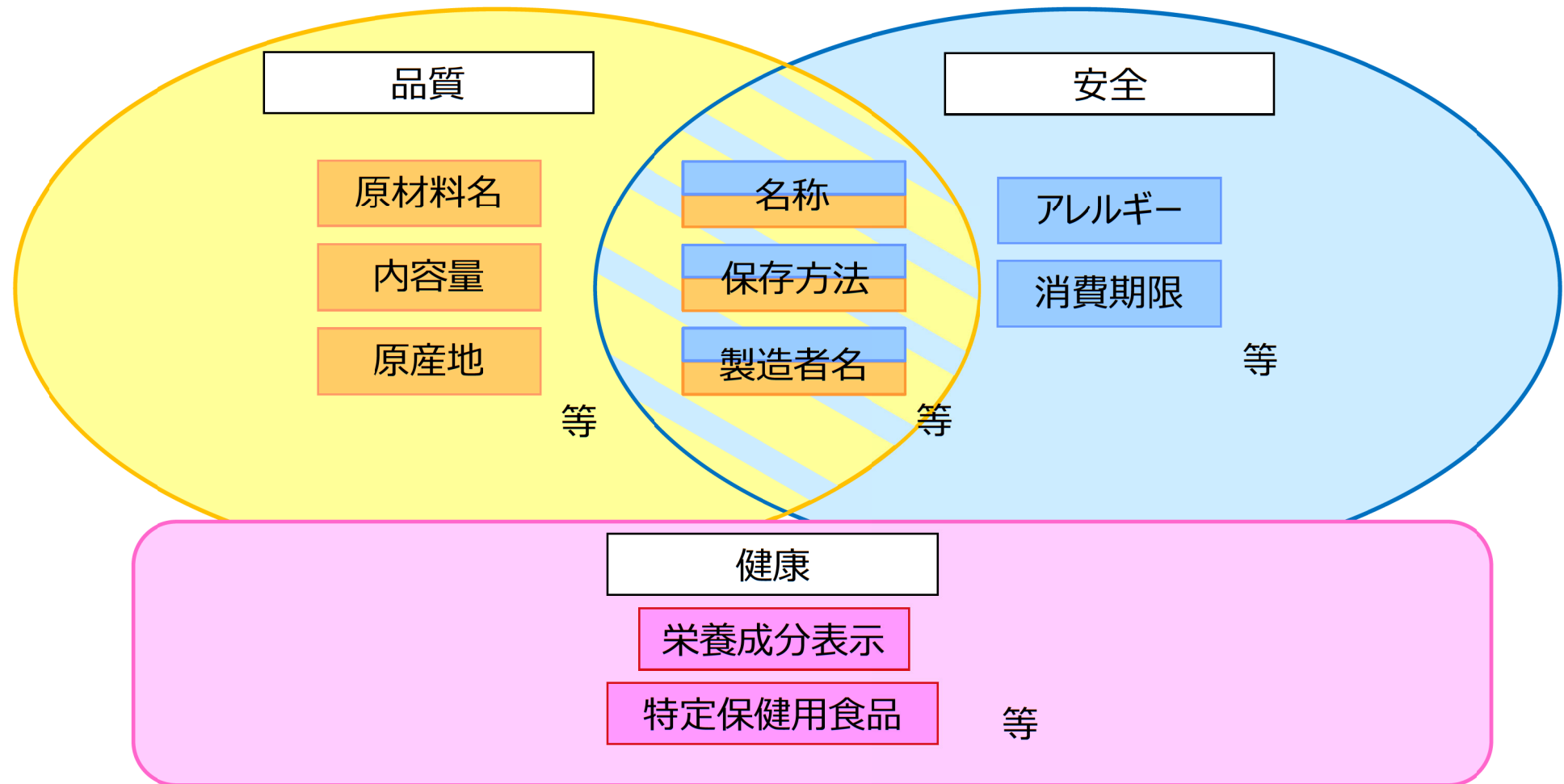
<表示例：レトルトパスタソース>

名称	パスタソース
原材料名	トマトピューレ（国内製造）、トマトペースト、玉ねぎ、にんにくペースト、植物油脂、砂糖、食塩、フライドガーリック、チキンシーズニングパウダー（一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）
添加物	増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、カロチノイド）、香料
内容量	240 g（2人前）
賞味期限	2022年11月30日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
販売者	株式会社〇〇 東京都□□市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町

栄養成分表示 1 食分（120g当たり）	
熱量	82kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	2.8 g
炭水化物	12.6 g
食塩相当量	2.5 g



- 食品衛生法、J A S 法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として、食品表示法（平成25年法律第70号）が創設され、平成27年4月に施行されている。
- 具体的な表示ルールは食品表示法に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に規定されている。



○食品の**義務表示事項は多く見づらい状況**。現行の表示事項以上に義務表示項目が増えると、**ニーズが多様化する消費者にとってさらに表示が見づらく十分に活用されない等**今後さらに問題が深刻化する可能性。

○こうした背景を踏まえ、容器包装の表示をデジタルツールで代替することが可能か**技術的検証を行うとともに消費者の意向を調査する**ことを目的として消費者庁では令和2年度にアプリケーションを活用した食品表示の実証調査を実施。その結果は以下のとおり。

技術的課題

- ✓ 各社において管理している**食品表示データのフォーマットは統一されていない**。
- ✓ 食品表示データは、各事業者において**データのコード体系の解釈にばらつきがあり、各社から収集するだけでは利用することができないデータが多い**。
- ✓ **食品表示データには商品パッケージの画像データを含んでいない場合が多く、含んでいる場合も格納方法等が標準化されていなかった**。
- ✓ **データの一部が欠如している場合もあった**。
- ✓ 食品表示データが**最新状態に保たれておらず、修正が必要**なものもあった。

消費者の意向

【具体的なニーズ】

- ✓ 「**より簡潔に情報を記載してほしい**」などの不満があげられた一方、「**健康維持・増進に必要な表示項目をもっと増やしてほしい**」といった**両極端な意見**があった。
- ✓ 「**栄養成分の活用法を示してほしい**」といった**表示事項の活用方法や個人の体質等のパーソナライズ化された情報提供のニーズ**が存在した。

【デジタルツールによる食品表示に係る評価】

- ✓ **アプリで食品表示を見て購入商品が変わった又は変わる可能性がある**と回答した人が**実証参加者の7割を超え、アプリで食品表示を確認することにより消費者の購買行動が変化する可能性**を示した。
- ✓ **実証参加者の7割以上の人**が「**今後もアプリを継続したい**」と回答。健康維持・増進や食物アレルギー等に関する**具体的なニーズ**を持っている人の方が、**より継続利用の意向**を有していた。
- ✓ 「**バーコードでスキャンする際に殆どエラーになるので使いにくい**」、「**パッケージを自分で見ることとの違いを感じなかった**」という回答の他、**端末操作が煩雑**である旨の回答もあった。

3. 令和3年度実証の概要①

4

令和2年度の試行的実証で得られた消費者の意向を深掘りすることを目的として、令和3年度は、実証における対象商品や期間を拡大するとともに、アプリケーション機能を拡充して本格的な実証を実施。

令和2年度

【実証期間】

- ✓ 合計10日間（実証参加人数156人）

【商品分野・データベース登録件数】

- ✓ カレー・シチュー、即席めん、スパイス、マヨネーズ・ドレッシング、ベビーフード、冷凍食品、チルド食品
- ✓ 約1,800件

【アプリケーション機能】

- ✓ お気に入り・並び替え機能
- ✓ アラート機能・類似商品提案機能（アレルギー物質）
- ✓ 摂取目安との比較機能（栄養成分表示）

令和3年度

【実証期間】

- ✓ 合計18日間

【商品分野・データベース登録件数】

- ✓ 対象食品を大幅に拡大
- ✓ 約90,000件

【アプリケーション機能】

令和2年度版に、以下を追加。

①見やすい食品表示

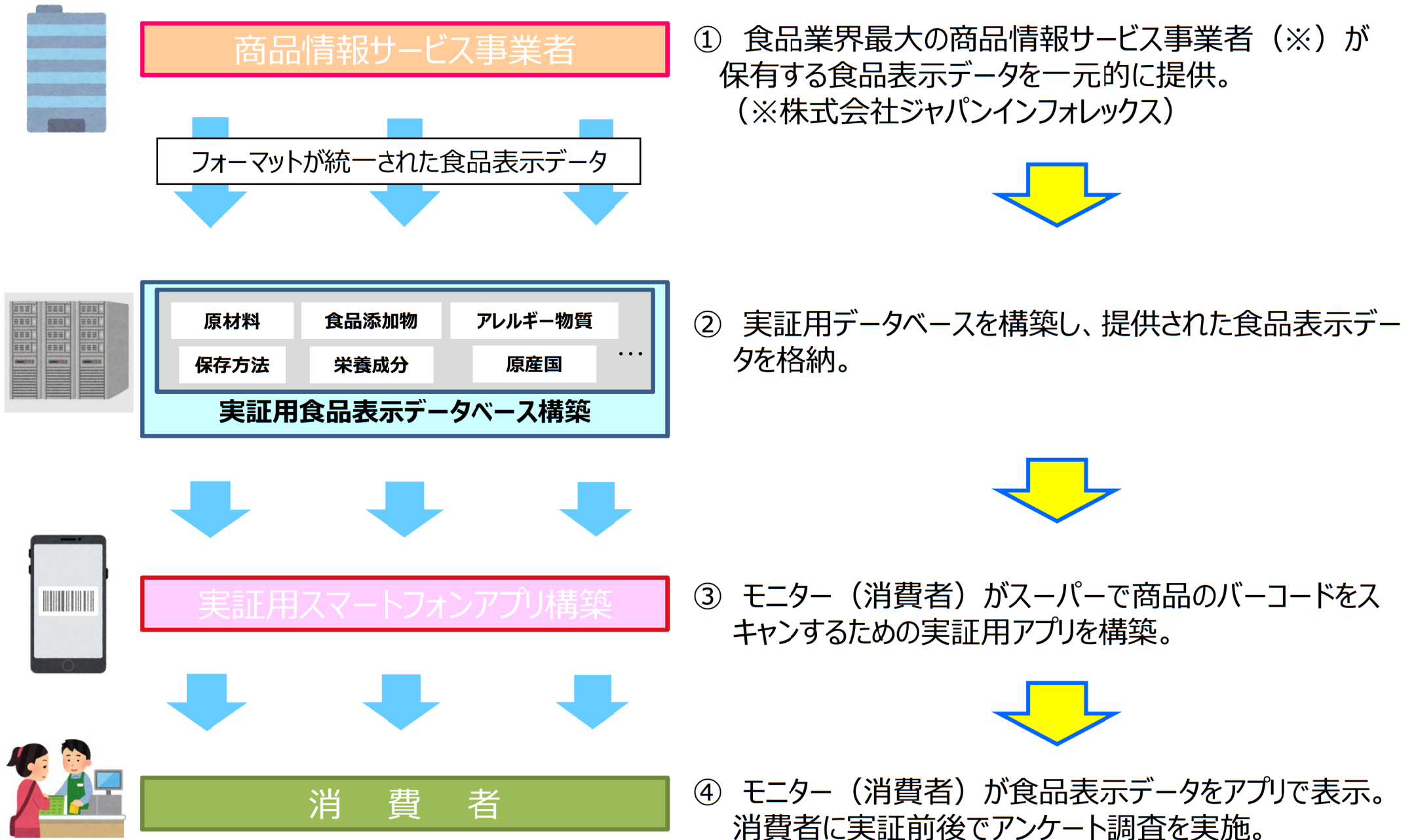
- ✓ 文字サイズ調整機能
- ✓ 表示事項増減機能

②活用される食品表示

- ✓ アラート機能・類似商品提案機能に、ピクトグラムを用いた表示（アレルギー物質）
- ✓ 健康目標に応じた表示強調機能（栄養成分）
- ✓ 用語説明機能（添加物・栄養成分）

（期待される成果）

デジタルツールの利用により、ニーズが多様化する消費者にとって表示が見やすく、活用されることを確認する。



4. ①実証用アプリケーションの機能（基本機能編）

6

利用者情報登録

9:41 利用者情報

■性別
女性 男性

■年代
18~29歳

■身体活動レベル
II (ふつう)

健康目標とアレルギー情報を事前に登録！ UPDATE

■健康目標
食塩を控える

■アレルギー物質
えび かに 小麦 そば

■マイページカスタム

1. 原材料
2. 添加物
3. アレルギー物質
4. 保存方法
5. 栄養成分

見たい・知りたい情報を事前に登録！

アプリでバーコードをスキャン



見やすい食品表示

お気に入り・並び替え機能

9:41

ナポリタン

お気に入り

マイページ 一括表示 アレルギー物質 栄養成分

■原材料名

原材料名	トマト・ビューレーブけ トマトペースト 玉ねぎ にんにくペースト 植物油類 砂糖 食塩 フライドガーリック チキンシーズニングパウダー
------	---

■添加物

添加物	増粘剤(加工でんぷん) 調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル、カロチノイド) 香料
-----	---

事前に登録した見たい・知りたい情報の順番に並び替えて見たいものを見やすく！

文字サイズ調整機能 NEW

通知

小 中 大

デジタルならではの
フォントサイズ調整機能
でより見やすく！

表示増減機能 NEW

マイページ 一括表示 アレルギー物質 栄養成分

名称	バスタソース
原材料名	トマト・ビューレーブけ トマトペースト 玉ねぎ にんにくペースト 植物油類 砂糖 食塩 フライドガーリック チキンシーズニングパウダー

アレルギー物質
小麦・乳成分・牛肉・たまご・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む

詳しい情報を確認したい方はコチラ

+

詳しい情報を確認したい方はコチラ

-

内容
固形物
内容総

＋ボタンを押下で表示を展開・格納

活用される食品表示

ピクトグラムによる
アレルギー物質アラート機能

類似商品提案機能

摂取目安との比較・
健康目標に応じた強調機能用語確認機能
(添加物・栄養成分) NEW

ピクトグラムを使用して
視覚的に見やすく！



添加物		
食品添加物辞典へ		
増粘剤(加工でん粉)		
調味料(アミノ酸等)		
着色料(カラメル、カロチノイド)		
香料		
種類	目的と効果	食品添加物例
甘味料	食品に甘味を与える	●キシリトール ●アスバルテム
着色料	食品を着色し、色調を調節する	●クチナシ黄色素 ●食用黄色4号
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存を長くし、食中毒を防ぐ	●ソルビン酸 ●しらこたん白抽出物

食品添加物の役割が気になったらその場でタップして確認！理解して購入！

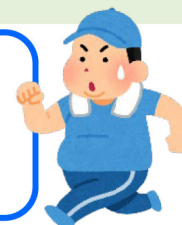
③脂質

脂質は、細胞膜の主要な構成成分です。また、脂溶性ビタミンの吸収を助けます。

人の生命機能の維持に不可欠なエネルギー源である一方、摂りすぎると肥満や心疾患のリスクを高めます。

脂身の多い肉、油、マーガリン、バター、油を多く使った揚げ物やスナック菓子、洋菓子に多く含まれます。

栄養成分の摂取の
目的や働きが気にな
ったらその場でタッ
プして確認！



実施店舗	イオンスタイル 有明ガーデン 	イオンスタイル 幕張新都心 
実施期間※1	11/24（水）～12/2（木）（9日間）	12/6（月）～12/14（火）（9日間）
商品件数※2	約90,000件	
備考	アプリケーションインストール済のスマホ端末を貸与。	

※1 新型コロナウイルス感染症の感染状況により変更する可能性がある。

※2 データベースに登録する商品の点数。

実証による消費者の意向調査の他、以下の調査を実施。

1. 食品関連事業者等における食品表示データの管理等の実態調査

- ・ 食品製造事業者、卸売事業者、小売事業者及び商品情報サービス事業者から食品表示データの管理状況や課題をヒアリングするとともに、食品表示データのオープン化への意向を調査

2. 食品表示データの管理方法及び読取方式の調査

- ・ 国内外におけるデータ公開・読取方式の事例収集や食・健康に関するアプリケーション開発事業者へのヒアリングを行った上で、最適なデータ公開方式や読取方式を調査。

3. 新たなデジタルツールの食品表示への活用可能性の調査

- ・ 決済アプリ、スマートショッピングカート、スマートシェルフ等の小売事業者等におけるDX（デジタルトランスフォーメーション）事例の調査



令和 3 年度の調査結果を踏まえ、
令和 4 年度以降 官民が連携して食品表示のデータ管理の在り方等の検討へ