

○内閣府令第二十六号

食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項の規定に基づき、食品表示基準の一部を改正する内閣府令を次のように定める。

令和七年三月二十八日

内閣総理大臣 石破 茂

食品表示基準の一部を改正する内閣府令

食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分のように改め、改正前欄及び改正後欄に対応して掲げるその標記部分（連続する他の規定と記号により一括して掲げる規定にあっては、その標記部分に係る記載）に二重傍線を付した規定（以下「対象規定」という。）は、その標記部分が同一のものは当該対象規定を改正後欄に掲げるもののように改め、その標記部分が異なるものは改正前欄に掲げる対象規定を改正後欄に掲げる対象規定として移動し、改正前欄に掲げる対象規定で改正後欄にこれに対応するものを掲げていないもの

は、これを削り、改正後欄に掲げる対象規定で改正前欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを加える。

改 正 後

(横断的義務表示)

第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

別表第三（第二条関係）		添加物	【略】
食品 農産物缶 詰及び農 産物瓶詰	【2・3 略】	【2・3 略】	【2・3 略】
用語	定義	【1・2 略】	【1・2 略】
たけのこ 缶詰又は たけのこ 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこで、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものという。	1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。 【号を削る。】	

改 正 前

(横断的義務表示)

第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

別表第三（第二条関係）		添加物	【同上】
食品 農産物缶 詰及び農 産物瓶詰	【2・3 同上】	【2・3 同上】	【2・3 同上】
用語	定義	【1・2・3 同上】	【1・2・3 同上】
たけのこ 缶詰又は たけのこ 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく (<i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel) の生鮮なたけのこをいう。以 下この表及び別表第十九の農産物缶詰及び	1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。 【一栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）】	

「削る。」						

「削る。」						

マツシユ ルーム缶 詰又はマ ツシユル ーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マツシユルームで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。
もも缶詰 又はもも 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ缶詰又はなめこ瓶詰はえのきたけ瓶詰
もも缶詰 次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ缶詰又はなめこ瓶詰はえのきたけ瓶詰
二 「略」	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ缶詰又はなめこ瓶詰はえのきたけ瓶詰

マツシユ ルーム缶 詰又はマ ツシユル ーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マツシユルーム (<i>Agricus (Psalliota)</i>) 属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) で、石付部を除去したもの詰めたものをいう。
もも缶詰 又はもも 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ缶詰又はなめこ瓶詰はえのきたけ瓶詰
もも缶詰 次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ缶詰又はなめこ瓶詰はえのきたけ瓶詰
二 「同上」	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ缶詰又はなめこ瓶詰はえのきたけ瓶詰

なし缶詰 又はなし 瓶詰	なし缶詰 又はなし 瓶詰	一 [略] 次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 洋なし及び和なしの二つ割り等の形状 の果肉を詰めたもの
くり缶詰 又は くり 瓶詰	パイン ツプル缶 詰又はパ インアツ プル瓶詰	二 [略] 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 アツプルの全形又は輪切り等の形状の果肉 を詰めたものをいう。

なし缶詰 又はなし 瓶詰	なし缶詰 又はなし 瓶詰	した果実をいう。以下この表、別表第 四及び別表第十九の農産物缶詰及び農 産物瓶詰の項において同じ。) の二つ 割り等の形状の果肉を詰めたもの
くり缶詰 又は くり 瓶詰	パイン ツプル缶 詰又はパ インアツ プル瓶詰	二 [同上] 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、 アツプル (<i>Ananas comosus</i>) に属する完熟し た果実をいう。以下この表、別表第十九及 び別表第二十の農産物缶詰及び農産物瓶詰 の項において同じ。) の全形又は輪切り等 の形状の果肉を詰めたものをいう。

「削る。」

「削る。」

「項を削る。」

「略」

料	添付 調味	生 即席めん タイプ	即席めん	即席めん	農産物 缶詰又は農 産物瓶詰のうち、りんご (Malus domesticus Borkhausen)に属する 仁果類の完熟した果実をいう。以下この表 及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶 詰の項において同じ。)の果肉を破碎し、 適度な粘ちゅう度を有するよう調製したも のを詰めたものをいう。
等として液状又はペースト状で使用される 直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁	この表の中欄に掲げる即席めんのうち、め んを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理し た後に加熱殺菌したものを使う。 二 一にかやくを添付したもの	一 小麦粉又はそば粉を主原料とし、こ れに食塩又はかんすいその他めんの彈 力性、粘性等を高めるもの等を加えて 練り合わせた後、製めんしたもの(か んすいを用いて製めんしたもの以外の ものにあつては、成分でん粉がアルフ ア化されているものに限る。)のう ち、添付調味料を添付したもの又は調 味料で味付けしたものであつて、簡便 な調理操作により食用に供するもの (凍結させたもの及びチルド温度帶で 保存するものを除く。)	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、二種類 以上の農産物を配合したものを詰めたもの をいう。	「同上」	「同上」

				パン類	「略」
		ハム類	「略」	パン類	「略」
ボンレス ハム	「略」	「略」	「略」	パン類	次に掲げるものをいう。
一 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は包裝しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	一 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、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであつて、水分が十パーセント以上のもの	一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイースト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、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであつて、水分が十パーセント以上のもの	次に掲げるものをいう。

				パン類	「同上」	かやく	もの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
ボンレス ハム	「同上」	ハム類	「同上」	パン類	「同上」	かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。
一 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイースト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、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであつて、水分が十パーセント以上のもの	一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイースト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、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであつて、水分が十パーセント以上のもの	次に掲げるものをいう。	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。	

ム ベ リ ー ハ	シ ヨ ル ダ	ム ロ ース ハ	二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
一 豚のばら肉を整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	一 豚のロース肉を整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	一 豚のロース肉を整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	三 「略」
次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	三 「略」

ム ベ リ ー ハ	シ ヨ ル ダ	ム ロ ース ハ	二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
一 豚のばら肉を整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	一 豚の肩肉を整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	一 豚の肩肉を整形し、塩漬けし、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの	三 「同上」
次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	三 「同上」

【同上】	瓶詰 ハム缶詰 又はハム	瓶詰 ハム缶詰	瓶詰 ベーコン 缶詰又は 瓶詰 ペーマン	畜産物 缶詰又は 畜産物 瓶詰 のうち、 豚のば ら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩 漬し、くん煙したものをブロック、スライ ス又はその他の形狀に切断して詰めたもの をいう。	畜産物 缶詰又は 畜産物 瓶詰 のうち、 豚のば ら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩 漬し、くん煙したものをブロック、スライ ス又はその他の形狀に切断して詰めたもの をいう。	【同上】
【同上】	畜産物 缶詰 及び畜 産物瓶詰	畜産物 缶詰	食肉 缶詰 又は 食肉	畜産物 缶詰又は 畜産物 瓶詰 のうち、 食肉に 調味液を加えたものを詰めたものをいう。	【同上】	リオナソ ーセージ
【同上】	畜産物 缶詰 及び畜 産物瓶詰	畜産物 缶詰	食肉 缶詰 又は 食肉	畜産物 缶詰又は 畜産物 瓶詰 のうち、 食肉に 調味液を加えたものを詰めたものをいう。	【同上】	【同上】
【同上】						この表の中欄に掲げるソーセージに係るこ の表の下欄四に規定するもののうち、原料 臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚 肉類を加えていないもの（この表の中欄に 掲げるボロニアソーセージに係るこの表の 下欄二に規定するものを除く。）をいう。

「削る。」

ジソ 一セ 一肉	魚肉ハム 及び魚肉	「略」			
	魚肉ハム	「略」	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵	「他の畜産物缶詰又はその他の畜産物缶詰」
	魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）若	「略」 食用に供される獸鳥（海獸を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵	「他の畜産物缶詰又はその他の畜産物缶詰」

ジソ 一セ 一肉	魚肉ハム 及び魚肉	「同上」			
	魚肉ハム	「同上」	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵	「他の畜産物缶詰又はその他の畜産物缶詰」
	魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）若	「同上」 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵	「他の畜産物缶詰又はその他の畜産物缶詰」

ジ ソ ー セ ー 普通魚肉	〔略〕	<p>しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層）については、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーント未満であるものに限る。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p>
魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉を身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは		

普通魚肉 ソーセー ジ	〔同上〕	<p>肉をいう。以下同じ。)の肉片を塩漬けしたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく(以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。)若しくは脂肪層(肉様植たん又は脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。)を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したも又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの(魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であり、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)をいう。</p> <p>一一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
-------------------	------	---

	うに加工品	「略」	
練りうに	粒うに	「略」	<p>加えないで練り合わせたものであつて、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合させ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したものの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。）（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p>
練りうに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであつて、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。	「略」	<p>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであつて、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。</p>

	うに加工品	「同上」	
練りうに	粒うに	「同上」	
練りうに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであつて、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。	「同上」	<p>及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであつて、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合させ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。）をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>

〔削る。〕
ント以上のものをいう。

食品 調理 冷凍		マーガリ ン類	「同上」	板わか めもみわか め
冷凍 フライ 類	食品 調理 冷凍	マーガリ ン類	「同上」	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。
次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 二 一を食用油脂で揚げたもの	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、加熱等の調理を行つたものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないもの）に水等を加えて乳化した後、急速練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合）をいう。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のもの。）が八十分のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のもの。	「同上」	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したもの。

冷凍魚フライ	冷凍えび	冷凍ライ	冷凍かき	冷凍いか	冷凍コロッケ
冷凍フライ類のうち、魚（細切りし、又はすりつぶしたもの）を除く。）をフライ種とするものをいう。	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したものの（細切りし、又はすりつぶしたもの）を除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、いか（細切りし、又はすりつぶしたもの）を除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行つたものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第二十二の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフ	

冷凍春巻	冷凍ぎょうざ	冷凍しゅうまい	冷凍カツレツ	ライ種とした물을을いう。
<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの</p> <p>二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>	<p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げる</p>	<p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの</p> <p>二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>	<p>冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたもの）を除く。）をライ種としたものをいう。</p>

冷凍ミートボール	
<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切りし、若しくはすりつぶしたもの（若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたもの、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p>	<p>三 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍ファイツシユボールバーグの項及び冷凍ファイツシユボールの項において同じ。）を加えたもの</p>

冷凍フライ シユボ	冷凍フライ ンバーグ	冷凍フライ ンシユハイ
次に掲げるものをいう。 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切り、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したものの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたも	次に掲げるものをいう。 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切り、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したものの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたも	二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたものに限る。） 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたものに限る。）

類 冷 凍 め ん	類 冷 凍 米 飯	
次に掲げるものをいう。 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したもの）を含む。二 一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの 三 一若しくは二を成形したもののうち、若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの	のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十ペーセント以下であるものに限る。） 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げる こと等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたも

つなぎ	衣	可食部分 臓器及び	あん
パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるもの	一 小麦粉、でん粉等 二 一に脱脂粉乳、卵等をえたもの 三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆること等の加熱処理をしたもの 二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下この項及び別表第四の調理冷凍食品の項において「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの 食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切りし、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。 フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。

〔項を削る。〕

チルドハ ンバーグ ステーキ	チルドハ ンバーグ ステーキ	皮
<p>小麥粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。</p> <p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであつて、チルド温度帶において冷蔵してあるものという。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ぱい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセン</p>		

〔項を削る。〕

ル チルドミー トルボー	ル チルドミー トルボー	具	つなぎ	臓器及び可食部分	ト以下であるものに限る。) 一にソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類(砂糖、糖蜜及び糖類をいう。)、香辛料等で調製した調味液(野菜等の固形分を含むものを含む。)をいう。)又は具を加えたもの
一 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兔肉又は家きん肉をい う。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドミートボールの項にお いて同じ。)をひき肉したもの又はこ れに魚肉(鯿その他魚以外の水産動物 の肉を含む。以下別表第四及び別表第 二十二のチルドミートボールの項にお いて同じ。)を細切り若しくはすりつ ぶしたもの(その使用量が食肉の使 用量を超えないものに限る。)、牛、	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれ らを調理した固形状のものであつて、チル ドハンバーグステーキの項一に掲げるもの に添えるもの(ソースを除く。)をいう。	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等 で、食肉をひき肉したもの等に加えるもの をいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、 腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔 膜、血液及び脂肪層をいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、 腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔 膜、血液及び脂肪層をいう。	ト以下であるものに限る。) 一にソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類(砂糖、糖蜜及び糖類をいう。)、香辛料等で調製した調味液(野菜等の固形分を含むものを含む。)をいう。)又は具を加えたもの

「項を削る。」			
チルドぎ ようざ類			
チルドギ ようざ類	つなぎ	臓器及び 可食部分	
脂、 調味料又は香辛料を添付したものと含む。 あんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい焼し、 又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油	膜、 血液及び脂肪層をいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、 腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔	<p>豚、馬、めん羊、山羊、家兔若しくは家 きんの臓器及び可食部分をひき肉し 若しくは細切したもの（その使用量が 食肉の使用量を超えないものに限 る。）若しくは肉様の組織を有する植 物性たんぱくを加えたものに、たまね ぎその他の野菜をみじん切りしたも の、つなぎ、調味料、香辛料等を加え 又は加えないで練り合わせた後、球状 等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼 し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及 び添加物に占める重量の割合が五十パ ーセントを超え、かつ、植物性たんぱ くの原材料及び添加物に占める重量の 割合が二十パー セント以下であるもの に限る。）</p> <p>二 一にソース（動植物の抽出濃縮物、 トマトペースト、果実ピューレー、食 塩、砂糖類（砂糖、蜂蜜及び糖類を いう。）、香辛料等で調製した調味 液（野菜等の固形分を含むものを含 む。）をいう。）を加えたもの</p>

魚肉	可食部分 臓器及び 食肉	あん	チルド 春	チルド ぱ	チルド おず	チルド しゅうまい	チルド ようざ	チルド ぎ
食用に供される魚、えび、かに、貝類その	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドギょうざ類の項において同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獸鳥の臓器及び可食部分を細切り、若しくはすりつぶしたもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいいう。以下チルドギょうざ類の項において同じ。）を細切りし、若しくはひき肉したもの、の若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第四のチルドギょうざ類の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものを行う。	この表の中欄に掲げるチルドギょうざ類のうち、円筒形状又は円形状に成形してあるものをいう。	この表の中欄に掲げるチルドギょうざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。	この表の中欄に掲げるチルドギょうざ類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。	この表の中欄に掲げるチルドギょうざ類のうち、円筒形状又は円形状に成形してあるものをいう。	度帶において冷蔵してあるものをいう。	む。）を包装したものであつて、チルド温

			レトルト パウチ食	品	
「削る。」	カレー		レトルト パウチ食	品	
		この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有し、かつ）気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあつては、この限りでない。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものという。	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有し、かつ）気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあつては、この限りでない。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものという。	レトルト パウチ食	品

			レトルト パウチ食	品	皮	つなぎ
ハヤシ	カレー		レトルト パウチ食	品		
		この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものという。	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものという。	レトルト パウチ食	品	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく等で、あんに加えるものをいう。

「削る。」	「削る。」	「略」	「削る。」	パスタソース
				この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタとともに食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。

シチュー	どんぶりのもと	「同上」	まあぼり料理のもと	パスタソース
この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものをお詰めたものをいう。	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものをお詰めたものをいう。	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものをお詰めたものをいう。	あつて、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。

「削る。」	「略」	「削る。」	「削る。」	「スープ」
				<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ(スープに浮かせるものに限る)若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したもの詰め合ものをいう。</p>

「食肉味付」	「同上」	「ぜんざい」	「和風汁物」	「スープ」
この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しようゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをい	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ふ等を加えて調製したもの詰めたものをい	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切にしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したもの詰めたものをい。	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ(スープに浮かせるものに限る)若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したもの詰めたものをい。

調理食品 缶詰及び 瓶詰		調理食品 缶詰又は 瓶詰	「削る。」	「削る。」	「削る。」
カレー缶 詰又はカ レー瓶詰	【略】	調理食品 缶詰又は 瓶詰	調理食品 缶詰又は 瓶詰	調理食品 缶詰又は 瓶詰	調理食品 缶詰又は 瓶詰

調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限る。）をいう。

調理食品 缶詰及び 瓶詰		調理食品 缶詰又は 瓶詰	魚肉油漬	魚肉味付	食肉油漬	辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
カレー缶 詰又はカ レー瓶詰	【同上】	調理食品 缶詰又は 瓶詰	調理食品 缶詰又は 瓶詰	調理食品 缶詰又は 瓶詰	調理食品 缶詰又は 瓶詰	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉にしようゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。

調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限り、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう。

調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレーパー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯等とともに食用に供するよううに調理したものであつて、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。

〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
〔項を削る。〕	〔略〕	〔削る。〕	〔略〕	〔削る。〕

[同上]	炭酸飲料		炭酸飲料		可食部分		臓器		食肉鳥卵		瓶詰		調理食品		その他の調理食品	
	炭酸飲料		〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕	
一 香料	二 果汁又は果実ピューレー	三 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等 四 乳又は乳製品	フレーバリング	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 一 水に二酸化炭素を圧入したもの 二 一に甘味料、酸味料、フレーバリン グ等を加えたもの	この表の中欄に掲げる炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。	肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。						

別表第四（第三条関係）

表示事項	表示の方法	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰	食品
名称	次に定めるところにより表示する。	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰
イ 果実の名称は、みかん、白もも、洋なし等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の果実を詰めたものについては「2種混合果実」等と表示する。	一 果実を詰めたもの（果実の加工品とともに詰めたものを除く。）	一 農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。）	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰
ハ 「略」 〔号の細分を削る。〕	口 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名称を次の表に掲げる表示の方法により表示する。	口 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名称を果実のみを詰めたものにあつては表1、それ以外のものを詰めたものにあつては表2に掲げる表示の方により表示する。	口 充てん液を加えたものにあつては、イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスピアード、スピアードはチップを詰めたもののうち、色の区分をしているものにあつては「アスパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないものにあつては「アスパラガス・水煮（色混合）」と表示し、グリンピースのもどし豆にあつては

別表第四（第三条関係）

表示事項	表示の方法	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰	食品
名称	次に定めるところにより表示する。	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰
イ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものについては「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混合農産物」等と表示する。	一 農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。）	一 農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。）	農産物缶 詰及び農 産物瓶詰
ハ 「同上」	口 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名称を果実のみを詰めたものにあつては表1、それ以外のものを詰めたものにあつては表2に掲げる表示の方により表示する。	口 充てん液を加えたものにあつては、イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスピアード、スピアードはチップを詰めたもののうち、色の区分をしているものにあつては「アスパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないものにあつては「アスパラガス・水煮（色混合）」と表示し、グリンピースのもどし豆にあつては	口 充てん液を加えたものにあつては、イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスピアード、スピアードはチップを詰めたもののうち、色の区分をしているものにあつては「アスパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないものにあつては「アスパラガス・水煮（色混合）」と表示し、グリンピースのもどし豆にあつては

表
「表を削る。」
〔略〕

「グリンピース」の文字の次に括弧をして「もどし豆」と表示し、マッシュルーム（ホワイト種のものを除く。）にあつては「マッシュルーム」の文字の次に括弧をして「クリーム種」又は「ブラウン種」とその品種を表示し、ももにあつては果実の名称を「白もも」又は「黄ももの別に表示し、なしにあつては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に表示すること。

表
2

表
1

2 水にしようゆ 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	1 塩、水又は水に食 く。)を加えた もの(製品特性 上「水煮」と表 示する。)と表 示する程度に 砂糖類等を加 えたものを除 く。)	充てん液の種類	充てん液の種類の 表示の方法
「味付」と表示す る。	「水煮」と表示す る。ただし、豆 類、スイートコ ーン、マッシュル ーム及びなめこの水 煮を詰めたものに あつては、「水煮」 の用語を省略す ことができる。	「水煮」と表示す る。	

<p>「削る。」</p> <p>二 一に掲げるものの以外のもの</p> <p>「たけのこ水煮」、「3種混合野菜」、「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもつて表示する。</p>

原材料名	3 バターソース、クリームソース等の調味液	
<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにゃく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「じょうゆ」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし「うんしゅうみかん」と、「シナモン」等の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができ</p>	<p>4 1から3まで 以外の充てん液</p> <p>二 農産物の加工品又は精米を詰めたもの</p> <p>「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもつて表示する。</p>	<p>充てん液の内容を表す最も一般的な名称を表示する。</p> <p>充てん液の種類の名称を表示する。</p> <p>「調味液づけ」と表示する。「ただしお、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することがで</p>

二 使用した農産物が二種類以上の場合にあつては、一の本文の規定にかかわらず、「農産物」、「野菜」又は「果実」の文字の次に、括弧を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

三 使用した果汁が二種類以上の場合にあつては、一の本文の規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧をして、「みかん、ぶどう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

四 果実の搾汁を濃縮したものを搾汁の状態に戻した果汁にあつては、一の本文の規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧をして、「濃縮還元」と表示する。

五 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖液糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

	ジヤム類	物農 産物漬	「略」	
「削る。」	「略」	「削る。」	「略」	

	ジヤム類	物農 産物漬	「同上」	
原材料名	「同上」	添加物	「同上」	
「同上」		使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	七 「合成酢」にあっては、「醸造酢」と表示することができる。	六 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、五の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

つ」、「ワイン」、「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖・果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖につては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖・果糖液糖につては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖につては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 二種類以上の果実等を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「果実等」（果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」）の文字の次に括弧をして当該果実等の名称を「いちご、りんご」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、マイマレードにつては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示することができる。

三 二種類以上の砂糖類を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧をして当該砂糖類の名称を「砂糖、水あめ」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう

乾めん類			
添加物	「略」	「削る。」	「削る。」
次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、めんに添加したものにあつてはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあつては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して			

乾めん類			
添加物	内容量	添加物	
「同上」			
次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、めんに添加したものにあつてはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあつては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して	第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略は適用しない。	う糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

			「項を削る。」
			「略」
		二	「略」

内 容 量	添 加 物	即席めん	原 料 名
第三条第一項の表の内容量又は固形量及び重量を明記して表示する。	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	第三条第一項の表の原材料名の項の2に定めるほか、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。 一 めんにあつては、「めん」（油処理により乾燥したものにあつては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。 二 添付調味料及びかやくにあつては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。	「同上」

パン類			「削る。」	マカロニ
「削る。」	「略」	「削る。」	「削る。」	「マカロニ二類」と表示する。ただし、マカロニ二類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帶状のものを除く。）に成形したものにあつては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあつては「スペゲッティ」と表示することができ

パン類				マカロニ
原材料名	「同上」	添加物	原材料名	「マカロニ二類」と表示する。ただし、マカロニ二類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帶状のものを除く。）に成形したものにあつては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあつては「スペゲッティ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあつては「バーミセリー」と、帶状に成形したものにあつては「ヌードル」と表示することができる。

スハム 混合 プレ	ム プレ スハ ム類	ハム類	「略」		「削る。」
「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」

スハム 混合 プレ	ム プレ スハ ム類	ハム類	「同上」	内 容 量	
添加物 「同上」	添加物 「同上」	添加物 「同上」	添加物 「同上」	内 容 量	
使用した添加物を、添加物に占める重量の に係る表示の省略規定は適用しない。	割合の高いものから順に、第三条第一項の 表の添加物の項の規定に従い表示する。た だし、栄養強化の目的で使用される添加物 に係る表示の省略規定は適用しない。	使用した添加物を、添加物に占める重量の 割合の高いものから順に、第三条第一項の 表の添加物の項の規定に従い表示する。た だし、栄養強化の目的で使用される添加物 に係る表示の省略規定は適用しない。	使用した添加物を、添加物に占める重量の 割合の高いものから順に、第三条第一項の 表の添加物の項の規定に従い表示する。た だし、栄養強化の目的で使用される添加物 に係る表示の省略規定は適用しない。	次に定めるところにより表示する。 一 内容数量を表示する。ただし、一個 のものにあつては、表示を省略するこ とができる。 二 一の規定にかかわらず、その他のパ ンのうちパン生地を圧延し、これを切 断、成形したものを焼いたものにあつ ては、内容重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する ことができる。	割合の高いものから順に、「小麦粉」、 「食塩」、「砂糖」、「シヨートニン グ」、「シナモン」等とその最も一般的な 名称をもつて表示する。ただし、砂糖その 他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖 類」と、シナモンその他の香辛料にあつ ては「香辛料」と表示することができます。

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	类别 ベーコン	セージ 混合ソーセージ	ジソーセー
名称 次に定めるところにより表示する。 一 コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰 コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。 だし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛 肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の二十パーセント以上のものに限る。）	「削る。」 〔略〕	「削る。」 〔略〕	「削る。」 〔略〕

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	类别 ベーコン	セージ 混合ソーセージ	ジソーセー
名称 次に定めるところにより表示する。 一 食肉缶詰又は食肉瓶詰 イ 使用した食肉の名称の次に、調味液の種類の名称を次の表に掲げる表示の方法により表示する。 ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもつて表示する。 ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めた	添加物 〔同上〕	添加物 〔同上〕	添加物 〔同上〕

割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。

二 一に掲げるもの以外のもの
その内容を表す一般的な名称を表示する。

ものにあつては、イの調味液の種類の名称の次に括弧をして、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。

二

焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰

イ 「やきとり」と表示する。ただし、「やきとり（くしざし）」と表示する。

ロ 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しようゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「（塩味）」等と併記する。

三

ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰
ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧をして、「スライス」等と表示する。

四 ハム缶詰又はハム瓶詰
骨を除いたもも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ベリーハム

五

ム」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」と表示する。

ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰
ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したもの）を除く。）にあつては「ワインナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したもの）を除く。）にあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したもの）を除く。）にあつては「ボロニアソーセージ」と、食肉に豚の脂肪層を加えたもののを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）、魚肉並びに鯨肉を加えていないものであつて水分が三十五パーセントを超える五十亜パーセント以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたもののを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボロニアソーセージ」と表示する。）等の文字の次に括弧を付して、「スライ

ス」と表示する。
六 コーンドミート缶詰又はコーンドミー
ート瓶詰

「コンビーフ」を詰めたものにあつては
「コンビードミート」と、コンビーフ以外の
コーンドミートを詰めたものにあつては
は「コーンドミート」と表示する。た
だし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛
肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の
二十パーセント以上のものに限る。）
を詰めたものにあつては、「ニューコ
ーンドミート」又は「ニューコンミー
ト」と表示することができる。

七 無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コ
ンビーフ瓶詰

「無塩せきコンビーフ」と表示す
る。

八 ランチョンミート缶詰又はランチヨ
ンミート瓶詰

「ランチョンミート」と表示する。

九 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮
瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」

と表示する。

イ 「豚肉しようが焼」、「鶏そぼ
ろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら

卵味付」等と、その内容を表す最も
一般的な名称をもつて表示する。

ロ 食肉及びその加工品（調味、ばい
焼又は塩漬したものに限る。）（以

下「食肉等」という。)の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧をして、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。

調味液の種類	調味液の種類 の表示の方法	示す。 「水煮」と表	示す。 「味付」と表	示す。 「油漬」と表	示す。 「酢漬」と表	示す。 「油漬」と表	の表示する。 「水に食塩等(し ようゆ、食酢及び食用 油脂を除く。)を加え たもの	水又は水に食塩等(し ようゆ、食酢及び食用 油脂を除く。)を加え たもの	水にしようゆ及び砂糖 類を加えたもの又はこ れらに他の調味料 若しくは香辛料等を加 えたもの	食用油脂又は食酢に香 辛料等を加えたもの	トマトソース等の調味 液
「クリームソース漬」と表示する。ただし、「トマトソース漬」と表示する。	「調味液漬」と表示する。	「油漬」と表	「味付」と表	「酢漬」と表	「油漬」と表	「水煮」と表	の表示する。 「水に食塩等(し ようゆ、食酢及び食用 油脂を除く。)を加え たもの	水又は水に食塩等(し ようゆ、食酢及び食用 油脂を除く。)を加え たもの	水にしようゆ及び砂糖 類を加えたもの又はこ れらに他の調味料 若しくは香辛料等を加 えたもの	食用油脂又は食酢に香 辛料等を加えたもの	トマトソース等の調味 液

「削る。」

原材料名

使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に次に定めるところにより表示する。

一 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、

「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、

「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、

「トマトピューレー」、「はちみ

つ」、「牛肉エキス」、「たん白加水

分解物」、「植物油脂」、「全粉

乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、

「こしよう」、「しょうが」、「グリ

ンピース」等とその最も一般的な名称

をもつて表示する。ただし、こしよう

その他の香辛料にあつては、「香辛

料」と表示することができる。

二 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあつては、一の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもつて表示する。

三 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果液糖にあつては、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と表示す

ができる。

る。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

四 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、三の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・高果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

五 三及び四の規定にかかわらず、使用的砂糖類が二種類以上であつて、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

六 使用した食肉、結着材料、種もの又

ジ ソ 一 セ 及 び 魚 肉 ハ ム	魚肉ハム及び魚肉 【略】	次に定めるところにより表示する。 一 「略」 〔号を削る。〕	次に定めるところにより表示する。 一 「略」
---	-----------------	--------------------------------------	---------------------------

ジ ソ 一 セ 及 び 魚 肉 ハ ム	魚肉ハム及び魚肉 【同上】	次に定めるところにより表示する。 二 「同上」	次に定めるところにより表示する。 一 の規定にかかわらず、ブロッキに 切断して包装したもののうち、魚肉ハ ムにあつては「魚肉ハム（ブロッ ク）」又は「フィッシュソーセージ（ブロッ ク）」と、特種魚肉ソーセージにあつては 「魚肉ソーセージ（ブロッキ）」 又は「フィッシュソーセージ（ブロッキ）」 と、特種魚肉ソーセージにあつては 「特種魚肉ソーセージ（ブロッキ）」 又は「特種フィッシュソーセージ（ブ ロッキ）」と、薄切りして包装したも ののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉 ハム（スライス）」又は「フィッシュ ハム（スライス）」と、魚肉ソーセ ジにあつては「魚肉ソーセージ（スラ イス）」又は「フィッシュソーセージ (スライス)」と、特種魚肉ソーセ ジにあつては「特種魚肉ソーセージ
---	------------------	----------------------------	--

「削る。」	〔略〕
-------	-----

原材料名	添加物
（スライス）「又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と表示する。 二 〔同上〕	第三条第一項の表の原材料名の項に定めるほか、次に定めるところにより表示する。 一 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉（それぞれ肉片として使用するものに限る。）、肉様植たん又は脂肪層は、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 二 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 三 魚肉ソーセージに使用した結着材料が二種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 四 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

内容量	「同上」	うに加工品
名称	原材料名	
第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個又は二枚以上が同一の容器包装に入れられたものであつて、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。 だし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と、混合うににつては「混合うに」と表示する。 使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めることにより表示する。 一 原材料のうには、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。 二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「エチルアルコール」、「砂糖」、「みりん」、「でん粉」、「酒かす」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖液糖」と表示する。	

〔項を削る。〕					
もの うに あえ					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">原材料名</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">名称</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 10px;"> ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。 イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。 二 「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。 二 以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般 </td> <td style="padding: 10px;"> 上となる場合は、イの規定にかかる割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。 </td></tr> </tbody> </table>	原材料名	名称	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。 イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。 二 「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。 二 以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般	上となる場合は、イの規定にかかる割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。	「うにあえもの」と表示する。
原材料名	名称				
ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。 イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。 二 「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。 二 以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般	上となる場合は、イの規定にかかる割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。				

みそ	「略」	め 乾燥わか め	「略」	
「削る。」	「略」	名称	「略」	
		る。「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」と表示す		

みそ	「同上」	め 乾燥わか め	「同上」	
原材料名	「同上」	名称	「同上」	
より、原材料に占める重量の割合の高いも	「同上」	る。「乾わかめ」と表示する。ただし、「乾わかめ」にあつては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあつては「もみわかめ」と、板わかめにあつては「板わかめ」と表示す	る。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及ぶどう糖と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。	的的な名称をもつて表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖については「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖については「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖については「砂糖・高果糖液糖」と表示する。表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、イの規定にかかる「砂糖・高果糖液糖」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及ぶどう糖と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

のから順に、それぞれ一及び二に定めると
こりにより表示する。

一 原料は、「大豆」、「米」、「大
麦」、「はだか麦」、「とうもろこ
し」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、
「食塩」等とその最も一般的な名称を
もつて、原材料に占める重量の割合の
高いものから順に表示する。ただし、
「調合みそ」であつて、「米みそ」、
「麦みそ」又は「豆みそ」を二種類以
上混合したものにあつては、「米み
そ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と原
材料に占める重量の割合の高いものか
ら順に表示し、その文字の次に括弧を
付して、当該みそに使用した原料の名
称を原材料に占める重量の割合の高い
ものから順に表示する。

二 原料以外の原材料にあつては、「砂
糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉
末」等とその最も一般的な名称をもつ
て、原材料に占める重量の割合の高い
ものから順に表示する。

表の添加物の項の規定に従い表示する。た
だし、栄養強化の目的で使用される添加物
に係る表示の省略規定は適用しない。

プ 乾 燥 ス ト	【同上】	ウ ス タ ー	ソ ース 類	【同上】	
添加物	【同上】	添加物	ウ ス タ ー	ソ ース 類	【同上】

プ 乾 燥 ス ト	【略】	ウ ス タ ー	ソ ース 類	【略】	
【削る。】	【略】	【削る。】	【略】	【削る。】	

マーガリ	食用植物 油脂	食用植物 油脂	食用植物 油脂	食用植物 油脂
「削る。」 [略]	「削る。」 [略]	「削る。」 [略]	「削る。」 [略]	

マーガリ	食用植物 油脂	食用植物 油脂	添加物	「同上」
「同上」 原材料名	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」
一 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と表示することができる。 二 食用油脂以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。 イ 「粉乳」、「いちごジャム」、「食塩」、「カゼイン」、「からし」等とその最も一般的な名称をも	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

つて表示する。ただし、からしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができます。

口 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて表示するほか、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖には「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合に弧を付して、「砂糖、ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と表示することができます。

ユボ
冷凍
及
飯類
米
類
に
限
る。
)

三 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール

「冷凍ハンバーグステーキ」にあつては「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、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、原材料として一種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、示する。ただし、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、原材料として一種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、示する。

「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。

「冷凍フィッシュキューポール」にあつては「冷凍フィッシュキューポール」と表示する。ただし、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、原材料として一種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュキューポール」又は「冷凍フィッシュキューポール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。

「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもつて表示

原材料名	
<p>六　冷凍めん類</p> <p>「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スペゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。</p> <p>七　一から六までの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。</p> <p>使用した原材料を、次の一から四までの区分により、原材料（ソースを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、それぞれ一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>イ　ソース、具、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は、次のイからハの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「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」、「まぼこ」、「どうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食</p>	

口

(3) 使用した肉様植たんが二種類以上の場合、(1)の規定にかかる「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「粒状・纖維状植物性たん白」又は「纖維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。使用した衣又は皮の原材料は、その最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又は「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

類」と、香辛料にあつては「香辛

料」と表示することができる。

ハ 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第三の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめんの名称に付する括弧を省略することができる。

二 冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミニトボール、冷凍フィッシュユハンバーグ又は冷凍フィッシュユボールに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、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧をして「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧をして「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧をして「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては、「かやく」、かや

添加物	
1 二に掲げる場合以外の場合にあつて	<p>「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれ最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類については「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>四 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、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもつて、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>1 使用した添加物を、第三条第一項の表記の添加物の規定並びに次の二の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>原材料名の項一のハ、ニ及び三に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>

「項を削る。」	
---------	--

名 称	内 容 量	
スティールドハーブ		<p style="text-align: right;">2</p> <p>は、原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>1の本文の規定にかかわらず、添加物以外の原材料に添加したもの、めんの原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したもの並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあっては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「ステーク」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p> <p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、冷凍ハンバーグステーク、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソースを加えたものにあっては、内容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する。</p> <p>「チルドハンドハーブステーク」又は「チルドハンドハーブ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンドハーブステーク（ビーフ）」又は「チルドハンドハーブ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンドハーブス</p>

原材料名	
<p>使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次の「から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ「から三までに定めるところにより表示する。</p>	<p>ソース及び具の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
<p>口 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧をして、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝</p>	<p>ティー（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と表示する。</p>

「臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・纖維状植物性たん白」又は「纖維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 魚肉は、イの規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしよう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもつて、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしようその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

三 具を加えた場合における具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしよその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表

「項を削る。」			
ル チ ト ル ボ ド レ ミ			
名 称	内 容 量		添 加 物
「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用してい ないものであつて一種類の食肉のみを使用す る。	第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内 容総量の項に定めるほか、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單 位で、単位を明記して表示する。	二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原 材料に添加したもの、ソースの原材料に添加 したもののに区分して、ソースの原材料に 添加したものに括弧を付して、原材料名に併 記しないで表示することができる。	「香辛料」と表示することができる。 次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、ソース及び具の原 材料以外の原材料に添加したものに あつてはソース及び具の原材料以外の原 材料名の表示に併記して、ソースの原 材料に添加したものにあつてはソー スの原材料名の表示に併記して、具の 原材料名の表示に併記して、それぞれ 添加物に占める重量の割合の高いもの から順に、第三条第一項の表の添加物 の項の規定に従い表示する。ただし、 栄養強化の目的で使用される添加物に 係る表示の省略規定は適用しない。

原材料名	
したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧をして「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。	使用した原材料（ソースを加えたものについては、ソースを含む。）を、次の二及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めることにより表示する。 ソースの原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛乳エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。 ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「食肉」）、「野菜」）の文字の後に、括弧をして、それぞれ「牛肉」、「豚肉」、「牛肝臓」、「たら」、「まぐろ」、「パン粉」、「でん粉」又は「たまねぎ」、「にんじん」等と、原材

料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが二種類以上である場合は、イの規定にかかるわらず、「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、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧をして、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもつて、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

添加物

一 次に定めるところにより表示する。
二 物を、
二 以外の原材料に添加したものにあつてはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の表示に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表の省略規定は適用しない。
一 の本文の規定にかかわらず、添加物を、
二 ソースの原材料以外の原材料に

「項を削る。」

原材料名	名称	内容量	
使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところ	<p>チルドぎ ようざ類</p> <p>次に定めるところにより表示する。 一 「チルドぎようざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドぱおづ」（以下「チルドぎようざ」「等」と総称する。）と表示する。 二 「あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高いものにあっては、「チルドぎようざ」等の文字の次に、括弧をして、「魚肉」と表示する。 三 「あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎようざにあっては「二十。パーセント未満、チルドしゅうまいにあっては二十。パーセント未満、チルドぱおづ」（以下「チルドぎようざ」等の文字の次に、括弧をして、「野菜」と表示す</p>	<p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあっては、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する。</p>	<p>添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>

るにより表示する。

一 加熱調理用の食用油脂及び添付油等

の原材料以外の原材料は、次に定める

ところにより表示する。

イ んの原材料を、次に定めるところ

により表示する。

(1) 「豚肉」、「たら」、「たまね

ぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚

脂」、「粒状植物性たん白」、「

魚肉加工品」、「小麦粉」、「で

ん粉」、「ゼラチン」、「食

塩」、「砂糖」、「しょうが」等

とその最も一般的な名称をもつて

表示する。ただし、香辛料にあつ

ては「香辛料」と、砂糖類にあつ

ては「砂糖類」又は「糖類」と表

示することができる。

(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又は

つなぎが二種類以上である場合

は、(1)の規定にかかるらず、「食

肉」、「魚肉」、「野菜」又は

「つなぎ」の文字の次に、括弧を

付して、「牛肉、豚肉」、「た

ら、はも」、「たまねぎ、グリ

ンピース」、「小麦粉、でん粉」

等と、原材料に占める重量の割合

の高いものから順に表示する。

(3) の規定にかかるらず、「粒状・

繊維状・繊維状植物性たんが二種類以

わらず、「粒状・

繊維状・繊維状植物性たんが二種類以

たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

添加物	
次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、添付油等の原材料に添加したものにあつては、添付油等の原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の	<p>口 る。</p> <p>皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧をして、「小麦粉、米粉、食塩、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することがで きる。</p> <p>二 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧をして、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもつて、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧をして、「綿実油」、「ラード」、「にく」、「しょうゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもつて、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>

除く。イール）を	レトルト（コンビスタフ食）	性品（植物性）	パウチ品	性品（植物性）	パウチ（植物性）	レトルト
〔削る。〕						

名称	内容量	規定に従い表示する。 二　一の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したもの及び添付油等の原材料に添加したものに区分して、添付油等の原材料に添加したものにあつては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。
次に定めるところにより表示する。 一　カレー 「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであつて、食肉、鳥卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあつては、「野菜カレー」）と表示する。 二　ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール ハヤシにあつては「ハヤシ」と、ぜんざいにあつては「ぜんざい」と、ハゼンバーグステーキにあつては「ハンバーグ」と、ミートボーラーにあつては「ミート	食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあつては製品及びこれらのものの合計の重量並びに製品の重量を、これらを添付しないものにあつては製品の重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に、括弧をして、「〇個入り」と表示する。	規定期に従い表示する。 二　一の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したもの及び添付油等の原材料に添加したものに区分して、添付油等の原材料に添加したものにあつては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示する

三 ボール」と表示する。
パスタソース

「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであつて臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあつては、「ミートソース」と表示する。

四 まあぼ料理のもと

「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、豆腐又はなすとともに調理して食用に供するよう調製したものにあつては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。

五 混ぜごはんのもと類

米又は麦を炊飯したもとに混ぜて食用に供するよう調製したものにあつては「まぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するよう調製したものにあつては「たきこみごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともにいためて食用に供するよう調製したものにあつては「いためごはんのもと」と表示する。ただし、「まぜごはんのもと」、「たきこみごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チヤーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。どんぶりもののもと

牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであって、それ以外の食肉、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をいう。以下レトルトパウチ食品の項において同じ。）にあっては「牛どんのもと」と、それ以外のものにあっては「どんぶりもののもと」と表示する。ただし、牛どんのもと以外のものにあっては、「どんぶりもののもと」の文字の後に、括弧をして、「親子どんぶりのもと」、「かつどんのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

七 シチュー
「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあっては、「クリームシチュー」と表示する。

八 スープ
「スープ」と表示する。ただし、「スープ」の文字の次に、括弧を付して、「コンソメ」、「ポタージュ」等と製品の一般的な名称を表示することができる。
九 和風汁物
「和風汁物」と表示する。ただし、「和風汁物」の文字の次に、括弧を付して、「かす汁」、「みそ汁」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

十 イ
米飯類
「米飯類」と表示する。ただし、「米飯類」の文字の次に、括弧を付

して、「赤飯」、「五目ごはん」、「かゆ」、「ぞうすい」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

十一

イ

ロ イの規定にかかるらず、そなざいを添えたものにあつては、「べんとう」と表示する。

十一 食肉味付

ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）の項において同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「みそ味」等との味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ロ 家きんの肉又は臓器及び可食部分をばい焼したものにあつては、「やきとり」と表示する。ただし、「やきとり」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「塩味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ハ 食肉等の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、臓器及び可食部分の名称は、個別の「〇〇肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて、「〇〇もつ」と表示することができる。

二 小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨

付の食肉を使用したものにあつては、イの「味付」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。

十二 食肉油漬け

イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし、小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては、「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。

十三 魚肉味付及び魚肉油漬け

イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ハ 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあつては、イの規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と表示することができる。

二 小肉片又は碎き肉を詰めたものにあつては、イの「味付」又は「油漬

原材料名	
<p>十四 一から十三までに掲げるもの以外のもの</p> <p>その内容物を識別できる最も一般的な名称をもつて表示する。</p> <p>使用した原材料を、次の「一から三までの区分により、一から三までの順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した原材料にあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「鶏卵」、「牛舌」、「豚肝臓」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「米」、「麦」、「小豆」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「トマトペースト」、「小麦粉」、「でん粉」、「エキス」、「しようゆ」、「みりんス」、「綿実油」、「カレ」「牛」と「こしとう」、「ウスター」と「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の</p>	

「削る。

高いものから順に表示する。ただし、こしようその他の香辛料について、「香辛料」と表示することができる。

口 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が二種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合には、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

二 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用し

た場合は、「食肉」)、「魚肉」、
「野菜・果実」(野菜のみを使用し
た場合は「野菜」、果実のみを使用
した場合は「果実」)又は「つな
ぎ」の文字の次に括弧を付して、そ
れぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、
「まぐろ、たら、あさり」、「たま
ねぎ、にんじん、りんご」、「パン
粉、でん粉」等と、原材料に占める
重量の割合の高いものから順に表示
する。

ホ
ホ 使用した肉様植たんが二種類以上
ある場合は、イの規定にかかる
ず、「粒状・纖維状植物性たん
白」、「纖維状・粒状植物性たん白
」と、原材料に占める重量の割合の
高いものから順に表示する。

二
二 次に括弧をして、「鶏肉、えび、粒
状植物性たん白、マッシュルーム、バ
ミセリード」とその最も一般的な名
称をもつて、原材料に占める重量の割
合の高いものから順に表示する。

三
三 ハンバーグステーキ又はミートボ
ルであつて、ソースをえた場合にお
けるソースの原材料は、一の規定にか
わらず、「ソース」の文字の次に括
弧をして、「牛肉エキス、トマトペ
ースト、りんごピューレー、ウスター
ソース、食塩、砂糖、こしょう」等と
その最も一般的な名称をもつて、原材

「項を削る。」		
「略」		「削る。」

瓶詰 調理食品 及び 缶詰 調理及 び	名称 〔同上〕	添加物
次に定めるところにより表示する。 一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰 イ 製品の内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と表示し、又は特定の野菜を使用したものにあつては、「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することがで きる。 口 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏	二 一の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあつては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。	次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。

肉」等と最も一般的な名称をもつて表示する。

ハ 三種類以上の食肉を使用したものにあつては、イ及びロの規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と表示する。

二 イからハまでの規定にかかわらず、一種類の野菜を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が三十パーセント未満十パーセント以上のも及び二種類以上の野菜等(野菜、きのこ類、豆腐、しらたき等をいう。)を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が二十パーセント未満十パーセント以上のものにあつては、「野菜煮」の文字の次に括弧を付して、使用した食肉の名称を「牛肉入り」、「鶏肉入り」等(三種類以上の食肉を使用したものについては、「食肉入り」)と表示し、固形量に対する食肉の重量の割合が十パーセント未満のものにあつては、食肉の名称を付きずに「野菜煮(食肉入り)」と表示する。

四 二
三
四
カレー缶詰又はカレー瓶詰
「カレー」と表示する。
シチュー缶詰又はシチュー瓶詰
「シチュー」と表示する。ただし、
クリームシチューにあつては、「シチ
ュー(クリーム煮)」と表示する。
その他の調理食品缶詰又はその他の
調理食品瓶詰

原材料名	
<p>口 牛肉、豚肉若しくは家きん肉以外の食肉、臓器若しくは可食部分を使用したカレー又は牛肉、豚肉、家きん肉若しくは舌以外の食肉、臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあつては、イの規定にかかるらず、当該食肉、臓器又は可食部分の名称を付して、カレー又はシチューと表示する。</p> <p>ハ 骨付の食肉を使用したものについては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>イ 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしあう」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、こしあうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と</p>	

表示することができる。

口 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖・果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖・果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合、砂

砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合には、高いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。

二 調理食品瓶詰
ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。
イ その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰
使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。
「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「牛りんご」、「みそ」、「しょうゆ」、「みりん」、「食塩」、「トマトピューレ」、「牛肉エキス」、「たん白粉」、「水分解物」、「ゼラチン」、「植物油脂」、「こしとう」等とその最もん

一般的な名称をもつて表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

口 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖液糖」、「ぶどう糖・ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖液糖」と表示する。また、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、併用する場合は「砂糖・ぶどう糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用す

る場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 口及びハの規定にかかわらず、使用する砂糖類が一種類以上であつて、砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たないときは、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

ホ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、高いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。

ヘ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

ト イ及びホの規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあつては、その主要原材料を、「肉だんご」等の名称の次に括弧をして、「豚肉、鶏肉、でん粉」等と原材料に占める重量の

「項を削る。」

原材料名	名称
「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。	「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。
使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。	使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。
一 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。	「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。
二 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、一つ規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液	「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。

別表第五（第三条関係）		豆乳類	果実飲料
食品	名称	「削る。」	「削る。」
うに加工品	「略」	「略」	「略」
「削る。」	「略」	「削る。」	「削る。」

別表第五（第三条関係）		果実飲料	豆乳類	添加物	添加物	四 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあっては、水の表示は、省略することができる。
食品	うに加工品	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」
混合うに	「同上」	名称				
混合うに	「同上」					

維 物 織	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
〔清涼飲料水等にあつては、百ミリ品百グラム当たり（ただし、当該食品百グラム・マイナス二十ペーセント）○・五グラム	量	示すことができる	○と表	許容差の範囲	測定及び算出の方法	表示の単位	熱量 分及び 栄養成
別表第九（第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係）	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔項を削る。〕	〔項を削る。〕	〔項を削る。〕
					「削る。」	「削る。」	「削る。」

ト パ テ ン	「略」	銅	鉄	ム シ ウ ル	「略」	亜 鉛	質 ば た く ん	飲用に供する液状の食 品百ミリリットル当た りの場合)
リグラム一・六五ミ	ムミリグラム〇・二四ミ	ムミリグラム〇・二四ミ	ムミリグラム一・九五ミ	ムミリグラム(百二十ミリ)	ムミリグラム(一百五十ミリ)	ムミリグラム(一・二八)	ラム(八・〇グ)	五グラム(八・一七)
五〇五・	ムグラミリ八〇・	ムグラミリ八〇・	ムグラミリ六五〇・	ムグラミリ七十	ムグラミリ八五〇・	ムグラミリ八五	ラム五グ八・	ラム五グ八・
リグラム〇・八三ミ	ムミリグラム〇・二二ミ	ムミリグラム〇・二二ミ	ムミリグラム〇・九八ミ	ムミリグラム(五十百五ミリ)	ムミリグラム(五十百五ミリ)	ムミリグラム(一・二八)	グラム(四・五)	グラム(四・五)
二〇八・	ムグラミリ〇四・	ムグラミリ〇四・	ムグラミリ三三〇・	ラムリグ五ミ三十	ムグラミリ四三〇・	ムグラミリ四三	ラム三グ四・	ラム三グ四・
ム〇・五五ミリグラム	グラム(〇・〇八ミリグラム)	グラム(〇・〇八ミリグラム)	ム(〇・六五ミリグラム)	七十ミリグラム(六五ミリ)	ム(〇・八五ミリグラム)	ム(〇・八五ミリグラム)	(四・三グラム)	(四・三グラム)

ト パ テ ン	「同上」	銅	鉄	ム シ ウ ル	「同上」	亜 鉛	質 ば た く ん	飲用に供する液状の食 品百ミリリットル当た りの場合)
リグラム一・四四ミ	ムミリグラム〇・二七ミ	ムミリグラム〇・二七ミ	ムミリグラム二・〇四ミ	ムミリグラム(百二十四ミリ)	ムミリグラム(一・三二)	ムミリグラム(一・六四)	ラム(八・一六)	ラム(八・一六)
四〇八・	ムグラミリ〇九・	ムグラミリ〇九・	ムグラミリ六八〇・	ラムリグ八ミ六十	ムグラミリ八八〇・	ムグラミリ八八	ラム一グ八・	ラム一グ八・
リグラム〇・七二ミ	ムミリグラム〇・一四ミ	ムミリグラム〇・一四ミ	ムミリグラム一・〇二ミ	ムミリグラム(五十百二ミリ)	ムミリグラム(一・六六)	ムミリグラム(一・三三)	グラム(四・一)	グラム(四・一)
二〇四・	ムグラミリ〇五・	ムグラミリ〇五・	ムグラミリ三四〇・	ラムリグ四ミ三十	ムグラミリ四四〇・	ムグラミリ四四	ラム一グ四・	ラム一グ四・
ム〇・四八ミリグラム	グラム(〇・〇九ミリグラム)	グラム(〇・〇九ミリグラム)	ム(〇・六八ミリグラム)	ム(六十八ミリグラム)	ム(六十八ミリグラム)	ム(〇・八八ミリグラム)	(四・一グラム)	(四・一グラム)

食品	別表第十九（第四条、第五条関係）	表示事項	表示の方法	E ミンタ		D ミンタ		B ₁₂ ミンタ		B ₁ ミンタ		ン酸	
				「略」	「略」	「略」	「略」	「略」	「略」	「略」	「略」	「略」	「略」
ム ミリグラ	(○・九八)	リグラム	一・九五ミ	ム グラム	五マイクロ	ム イクログラ	二・七〇マ	ム グラム	○マイクロ	ム イクログラ	一・二〇マ	ム ミリグラ	(○・三〇ミ
ム グラ	ミリ五	六〇・	ム グラ	クロイ	マ九〇	ム グラム	クロイ	ム グラム	○マイク	ム イクログラ	四〇・	ム グラ	ミリ一〇・
ム ミリグラ	(○・四九)	リグラム	一・九八ミ	ム グラム	ハマイクロ	ム イクログラ	一・三五マ	ム グラム	○マイク	ム イクログラ	〇・六〇マ	ム ミリグラ	(○・一五ミ
ム グラ	ミリ三	三〇・	ム グラ	クロイ	マ四五	ム グラム	クロイ	ム グラム	二〇	ム グラム	二〇・	ム グラ	ミリ〇五・
グラム	ム(○・六五)					マイクログラム	○・九〇マイクロ	グラム	○マイク	グラム	〇・四〇マイクロ	グラム	ム(○・一〇ミリグラ
ム(○・六五ミリグラ)						マイクログラム	(○・九〇マイクロ	マイクログラム	(○・四〇マイクロ	マイクログラム	(○・二四マイクロ		グラム)

食品	別表第十九（第四条、第五条関係）	表示事項	表示の方法	E ミンタ		D ミンタ		B ₁₂ ミンタ		B ₁ ミンタ		ン酸	
				「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」
ム ミリグラ	(○・九五)	リグラム	一・八九ミ	ム グラム	三マイクロ	ム イクログラ	一・六五マ	ム グラム	六マイクロ	ム イクログラ	〇・七二マ	ム ミリグラ	(○・三六ミ
ム グラ	ミリ六	六〇・	ム グラ	クロイ	マ五〇	ム グラム	クロイ	ム グラム	二〇	ム グラム	二〇・	ム グラ	ミリ一〇・
ム ミリグラ	(○・四七)	リグラム	一・九五ミ	ム グラム	一マイクロ	ム イクログラ	〇・八三マ	ム グラム	ハマイクロ	ム イクログラ	〇・三六マ	ム ミリグラ	(○・一八ミ
ム グラ	ミリ三	三〇・	ム グラ	クロイ	二八〇	ム グラム	クロイ	ム グラム	一〇	ム グラム	一〇・	ム グラ	ミリ〇六・
グラム	ム(○・六三)					マイクログラム	○・五五マイクロ	グラム	○マイク	グラム	〇・二四マイクロ	グラム	ム(○・一一ミリグラ
ム(○・六三ミリグラ)						マイクログラム	(○・五五マイクロ	マイクログラム	(○・二四マイクロ	マイクログラム	(○・一二ミリグラ		グラム)

「項を削る。」	品 うに加工	「略」		
		「略」	「削る。」	

もの うにあ え	品 うに加工	「同上」		
にいを名(名 称商称 する。い用の品の 一場し用名用 合て語に語	率 塩 うに含有	率 塩 うに含有 「同上」	にいを名(名 称商称 する。い用の品の 一場し用名用 合て語に語	合をパッセ種セテ 魚ンはムが に超 て 魚ンはジ肉ト九に、 に限 る。セはジ肉ト十にソ、パあ魚 ー場シ十にソ、パあ 普 つ肉 ー場ト五あ 特 つセ通セでハ
定める名称の用語を表示する。 別表第四のうにあえものの名称の項に 表示する。	パー セント の単位で、 単位を明記して	パー セント の単位で、 単位を明記して	表示する。	別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセー ジの名称の項に規定する名称の用語を 表示する。

			「略」	「略」	「略」	「略」
			「項を削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」

「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」
「限る。()」	「いなし場合」	「を使用して」	「名称の用語」	「名称の用語」

も脂トパても脂ト十あび一ぱつた油ン五に凍衣
ので、一はので一ぱつフ、一ても脂ト十あ
以揚食六に揚食一てラ冷セはので一ぱつフ率
外げ用セ十あげ用セはイ凍ン六に揚食一てラ
のた油ン五つた油ン五にえト十あげ用セはイ冷

実比率を下回らない五の整数倍の数値
により、パーセントの単位をもつて、
単位を明記して表示する。

「塩抜きして使用すること」等と表示
する。
別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定
める名称の用語を表示する。

る。んび米
類冷凍類
に限及

あコトパつた油ン五にかト十あげ用セ五にいト十あ下六び当去ら又を部も
つロ[。]、| ても脂ト十あき[。]パつた油ン十あか[。]パつのグのたし尾は除及の
てツ、| はので[。]パツフ、| ても脂ト五ツフ、| てもラ重りた扇こ去びで
はケ冷セ六に揚食| てラ冷セはので[。]パテラ冷セはのム量の一をれし甲頭
三に凍ン十あげ用セはイ凍ン六に揚食| はイ凍ン六に以がえ尾除か、殻胸

脂ト十あ冷トはざ冷トはい凍皮 でヘパツ凍セ四に凍セニにしの 揚食トて春ン十あぎン十あゆ率 げ用セは巻ト五つよト五つうヘ た油ン五に、パてう、パてま冷	るるトパても脂ト五つツ及トても脂ト十 も一トはのでヘパテレビセはのでヘパ のを六に揚食トはツ冷ン四に揚食ト に超セ十あげ用セ五に凍ト十あげ用セ 限えン五つた油ン十あカーパつた油ン
実比率を下回らない五の整数倍の により、パーセントの単位をもつて、 単位を明記して表示する。	

内 容 の 管 理 が 難 い に 限 る。 （）も 装 した 油 の に 、 後 脂 旨 装 し た 油 に 入 容 、 で 限 れ 器 凍 揚 食 用 油 の に 、 後 脂 旨 装 し た 油 に 入 容 、 で 限 れ 器 凍 揚 食 入 容 、 で	内 容 個 数 数 の 管 理 が 困 難 い に 限 る。 （）も 装 した 油 の に 、 後 脂 旨 装 し た 油 に 入 容 、 で 限 れ 器 凍 揚 食 入 容 、 で	使 用 方 法
イ ル ミ 丨 バ （ 込 ソ え ソ ツ 、 丨 キ 丨 冷 ん 丨 た 丨 シ 冷 ト 、 グ 凍 ス 旨 ス ユ 凍 ボ 冷 ス ハ だ で 又 を ハ フ 丨 凍 テ ン 旨 煮 は 加	る。た 包 結 げ 用 器 凍 揚 食 用 油 の に 、 後 脂 旨 装 し た 油 に 入 容 、 で 限 れ 器 凍 揚 食 入 容 、 で	ても のは 六十 パ ー セ ント ） を 超 え る も の に 限 る。 （）

ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。

た に ルツ は ン イ 率 魚 も ス 具 (シ) 冷 バツ (肉) の を 又 コユ凍 シ 冷 に 加 は れ ボ フグ ユ凍 含 あえソラ イ 又 ハフ 有	る。のセが肉あ除びてもス具トび率(食肉の含有率)もン四のつくソはのを又コボ冷凍ハバ一グ及の十含て。 に加はれ に未パ有、一ス具あえソら限満 率食でを及つた にル
示する。実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記した魚肉の含有率を表	示する。実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記した食肉の含有率を表

	「項を削る。」	「項を削る。」
--	---------	---------

チルドハグ 及びチルキ ドミート ボール	チルドハ ンバーグ スティル ドミート ボール	チルドハ ンバーグ スティル ドミート ボール	チルドハ ンバーグ スティル ドミート ボール	チルドハ ンバーグ スティル ドミート ボール
調理方法	調理方法	調理方法	調理方法	調理方法
るン五にチ丨はいドン十あドざル皮 場ト十あルセ二にしト五つぱ又ドの率 合をパつドン十あゅ、パておはぎ率 に超丨て春ト五つうチ丨はずチよ(チ 限えセは巻、パてまルセ四にルう	「加熱調理すること」等と表示する。	食品の特性に応じて表示する。	るのセが肉で又は除く。ソはつて もン四の十含有て。一に未満率魚具	
実比率を下回らない五の整数倍の数値 により、パーセントの単位をもつて、 単位を明記して表示する。				

マルト十あぎれ割肉割肉に用 いド未パつよも合の合の占語野 にし満してうチが重及重めへ菜 あゆ、セはざるい量び量るあ つうチソニにドズの魚の食んの	限な表肉たてのて合よ割肉に用 る。示の主、一、にり合の占語 魚場し名た使部商高が重めへ肉 合て称る用と品あい食量るあ にいを魚しし名つ場肉の魚んの	「チルド」の用語 る。
「魚肉」と表示する。 「チルド」と表示する。	「魚肉」と表示する。 「チルド」と表示する。	「チルド」と表示する。

1 その形状を最もよく表す用語を表示する。

1| 一種類の農産物を詰めたものであつて、使用した農産物が全形のものにあつては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあつては「つぼみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ボタンのものにては「ボタン」と、開きのものにあつては「開き」と、全果粒のものにあつては「全果粒」と、身割れのものにあつては「身割れ」と、小片のものにあつては「小片」と、じょうのう片のものにあつては「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあつては「ホールカーネル」と、クリムスタイルのものにあつては「クリムスタイル」と、ロングスピアードのものにあつては「チップ」と、筒切りのものにあつては「筒切り」と、傷のものにあつては「傷」と、先のものにあつては「先」と、切のものにあつては「切」と、筒のものにあつては「筒」と、二つ割りのものにあつては「二つ割り」と、四つ割りのものにあつては「四つ割り」と、乱切りのものにあつては「乱切り」と、千切りのものにあつては「千切り」と、不定形のものにあつては「不定形」と、薄切りのものにあつては「薄切り」と、ランダムスライスに

2
アスパラガスの表皮を除いたもの
にあつては、「ロング」、「スピア
ー」又は「チップ」等の形状を示す
文字の次に、括弧をして、「皮
むき」と表示することができる。
3
「全形こう付」又は「全形枝付」
こう付きのさくらんぼにあつては

あつては「ランダムスライス」と、
カットのものにあつては「カット」と、カット・ヘッドのものにあつて
は「カット・ヘッド」と、輪切りの
ものにあつては「輪切り」と、くさ
び形のものにあつては「くさび形」と、縦割りのものにあつては「縦割
り」と、角柱形のものにあつては
「角柱形」と、立方形のものにあつ
ては「立方形」と、その他のものに
あつてはその形状を最もよく表す用
語を表示する。ただし、たけのこの
全形を縦に二つに切断したものにあ
つては「二つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンを不規則に切
断したものにあつては「四つ割り」に
代えて「クオーター」と、マッシュユ
ルームのかさ及び茎を不規則に切
断したものにあつては「不定形」に代
えて「ピーセス・ステムス」と、マッ
シュルームのホール又はボタンを
厚さ二ミリメートル以上八ミリメー
トル以下に軸に平行に切断したもの
にあつては「薄切り」に代えて「ス
ライス」と表示することができます。
3
「全形こう付」又は「全形枝付」
こう付きのさくらんぼにあつては

「削る。」

と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示することができる。

大きさ（た
けのこの全
形を詰めた
ものに限
る。ただだ
し、製造工
程上の技術
的理由等か
ら大きさを
把握できな
い場合は、
この限りで
ない。）

缶四号	缶三号	缶二号	缶一号	の略号及びそ	合」と表示する。	次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさを示していないものにあつては、「混	と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。						
又四個	以下六個上個	以下六個上個	以下六個上個	(L)	大きさ								
以上六個	以下五個十個十一	以下五個十個十一	以下五個十個十一	(M)	中								
	上個十六	上個十六	上個十六	(S)	小								
				(T)	特小								

「削る。」

りでない。(この場合)はきなさいさを把握の基部の太さを、理由の等の技術で太かたかに限る。ものに限る。ものを詰めた、及びチッピングスビアのロングスビア(アスピラガスのロンガス)の太さ									
十五ミリメー トル以上	二十ミリメー トル	二 十 ミ リ メ ー ト ル 以 上	皮付 き (基 部 の 直 径)	基 部 の 太 さ	次の表に掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号により表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する場合にあつては、その略号が特大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていらないものにあつては、「混合」と表示する。				
十三ミリメ トル以上	一 ト ル	十八 ミ リ メ ー ト ル 以 上	皮 む き (基 部 の 直 径)		その他の缶型のものも含めて、その個数と容積比により換算した個数とする。				
大 (L) (E)	特 大	号 そ の 及 び 略 記	号 そ の 及 び 略 記	基 部 の 太 さ を 表 す 記 号	缶七号	缶五号			

分るに形状		表3	粒の大きさ
みつぼ	粒の大きさの直徑		粒の大きさを表す記号及びその略号
メ上 一ト ル未	二十二ミリ 一ト ル以	トルふるい下 十二・〇ミリメー ルふるい上	トルふるい下 二十一・〇ミリメ ルふるい上
大(L)	その略号及び 記号を表す	極小(m)	特小(T)
		小(S)	中(M)
			大(L)
			特大(G)

〔削る。〕

さ（果肉の大きさ）（果実（パイナップルを除く。）の二つ割りを詰めたものに限る。）ただし、製造工

1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、果肉数又は次の表に掲げる区分による果肉の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

開き				満			
小 (P)	中 (E)	大 (J)	特小 (T)	メートル未満	メートル以上十	メートル以上六十	メートル以上二十二
一 ト ル 未 滿	二 十 ミ リ メ ト ル 未 滿	三 十 ミ リ メ ト ル 未 滿	四 十 ミ リ メ ト ル 未 滿	五 十 ミ リ メ ト ル 未 滿	六 十 ミ リ メ ト ル 未 滿	七 十 ミ リ メ ト ル 未 滿	八 十 ミ リ メ ト ル 未 滿

い。限り合は、きさを把握する。できるない場合に、りんごの大きさを握る。

2

もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつては、果肉数又は果肉の大きさを表す記号（大、中又は小の別）若しくはその略号（L、M又はSの別）により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

分るに容 区よ器					の略号 及びそ の略号
缶五 号	缶四 号	缶二 号	缶一 号		
以下三 個	以下三 個	以下八 個	下個三 以十	(L)	果肉の 大きさ
五以四 個上個	以六以四 個上個	下個十以九 以二上個	以下個十上個十	(M)	
七以六 個上個	以九以七 個上個	以六上個十 下個十以三	下個六以六四 以十上個十	(S)	

「削る。」

い。限り合は、できなきさを理由等程的工し、限る。及ぼ、にさくらんさ(全果粒のもの並びにさくらんの大きさ)。

果粒の大きさ

果粒の大きさ

2
Sの別)により表示されることは、その略号が大粒である旨又はその略号が表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。
Sの別)によつては、果粒数又は果粒の大きさを示す記号(大粒、中粒又は小粒)により表示されることは、その略号が表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

1	みかんを詰めたものにあつては、果粒数又は次の表に掲げる区分によつては、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。	も詰びのの缶他のそのの瓶及も型の
以下	果粒の大きさの略号により表示される場合にあつては、その略号が表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。	以下五り当ラ千個十たムグ
以下	果粒の大きさの略号により表示される場合にあつては、その略号が表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。	以下五二以六り当ラ千個十上個十たムグ
以下	果粒の大きさの略号により表示される場合にあつては、その略号が表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。	上個十り当ラ千以六二たムグ

「削る。」	「略」		「削る。」
-------	-----	--	-------

ラ ガ ス 缶 詰	語 (ア スの パ 詰)	使 用 一 冷 凍 原 料	「同上」	りで ない。 この 限 は、 な い 場 合	は、 な い を 把 握 で き	内 容 個 数	的 理 由 等	程 上 の 技 術	し、 る。 た だ	も の に 限	の を 詰 め た	輪 切 り の も	輪 切 り の も	つ 割 り 及 び	ツ プ ル の 二	(パ イ ン ア	内 容 個 数	
																		「〇個」、「〇枚」等と表示する。

「冷凍原料使用」と表示する。

〔削る。〕	〔削る。〕
-------	-------

ラガス瓶詰	のうち凍結	させたアス	バラガスを	又はアスパ
缶詰又はパル	インアップル	缶詰又はパイ	の及びパ	使用したも
ル瓶詰のう	ち凍結させ	た果肉を使	に限る)	に限る)
ムツシユル 缶詰又はマルの	ス瓶詰のう	ス缶詰又は	「もどし豆」	「もどし豆」
ンシユル シユルの	グリーンピ	グリーンピ	と表示する。	と表示する。
ムツシユル 用語(マツの	豆	豆		
ムツシユル もどし原	の	の		
ムツシユル もどし原	に	に		
ムツシユル もどし原	限	限		
ムツシユル もどし原	る。)	る。)		

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 の内 容 個 数 (家 きん 卵 を 詰 め た も の に 限 る。)	「削 る。」 [略]	「○○個」と表示する。	「削 る。」 [略]	

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 の内 容 個 数 (家 きん 卵 を 詰 め た も の に 限 る。)	「ル 缶 詰 に 限 る。」 [同上]	「イン アン ツブ は 図 柄 (パ ー) 写 真 、 絵 又 は 形 状 を 表 す	「マ ツ シ ユ ル チ 塩 蔵 し た も の に 限 る。」 [同上]	
ドミートリーコーリン 詰肉食肉の名称 又は食肉缶詰 (食肉の名称)	「同上」 [同上] 使用した食肉の名称を表示する。	「○○個」又は「○○○個」 「○○○個」(下限の個数は上限の個数の八十パ ーセント以上であること。)と表示す る。	「○○個」又は「○○○個」 「○○○個」(下限の個数は上限の個数の八十パ ーセント以上であること。)と表示す る。	

瓶詰調理食品及び	調理缶詰	「削る。」	「削る。」	「略」

瓶詰調理食品及び	調理缶詰	「同上」	限る。(が明らかな場合に)
たるものに限る。食肉を骨付きの使用して、他の用語(「骨付」)であります。他の調理食品の罐詰又は瓶詰の表示しない場合に限り、「骨付」の名称を表示する。	調理食品の罐詰又は瓶詰及び食肉野菜煮の表示しない場合に限り、「骨付」の名称を表示する。	調理食品の罐詰又は瓶詰及び食肉野菜煮の表示しない場合に限り、「骨付」の名称を表示する。	調理食品の罐詰又は瓶詰及び食肉野菜煮の表示しない場合に限り、「骨付」の名称を表示する。

「骨付」の用語を表示する。	使用した食肉の名称を表示する。
---------------	-----------------

〔略〕

「削
る。」

[同上]

実混合割合を上回らない、十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、表示する。

別表第110(第八条関係)

食品	様式	表示の方式
〔籠〕		
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称 形状 原材料名 固形量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「固形分」の用語は、商品名の表示やれどある箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJISZハ三〇五に定める九ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 〔号を省略。〕
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称 形状 大きさ 基部の太さ 粒の大きさ 果肉の大きさ 内容量 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めねむいにじよる。

別表第110(第八条関係)

食品	様式	表示の方式
〔回上〕		
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称 形状 大きさ 基部の太さ 粒の大きさ 果肉の大きさ 内容量 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、ガスを使用したものに限る。）、「もどし豆」及び「もどし原料使用」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZハ三〇五に定める二十ポイント（缶又は瓶の胴の面積が二百五十平方センチメートル未満のものに表示する場合に）
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称 形状 大きさ 基部の太さ 粒の大きさ 果肉の大きさ 内容量 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	「冷凍原料使用」（凍結させたアスパラガスを使用したものに限る。）、「もどし豆」及び「もどし原料使用」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZハ三〇五に定める二十ポイント（缶又は瓶の胴の面積が二百五十平方センチメートル未満のものに表示する場合に）

することができる。

〔号を削る。〕

ことが困難な場合に
は、大きさ、基部の大
きさ、粒の大きさ、果肉
の大きさ、果粒の大き
さ、内容個数又は使用
上の注意の欄に表示箇
所を表示すれば、他の
箇所に表示することが
できる。

〔号を削る。〕

あつては、十四ポイント
の活字以上の大き
さの統一のとれた文字
で表示する。

二

「冷凍原料使用」
(凍結させたパイニア
ップルの果肉を使用し
たものに限る。)の用
語は、商品名の表示さ
れている箇所に近接し
た箇所に、商品名の高
さの三分の二以上の高
さであつて、かつ、J
ISZ八三〇五に定め
る二十ポイントの活字
以上の大きさの統一の
とれた文字で表示す
る。

三 「固形分」の用語
は、商品名の表示され
てある箇所に近接した
箇所に、「固形分」及
び「%」の文字はJ I
S Z八三〇五に定める
九ポイントの活字以
上、固形分を表示する
数字は十四ポイントの
とれた文字で表示す
る。

ジャム類 別記様式一の規定によ 第八条各号 (第三号を除)

〔同上〕

〔項を削る。〕

〔略〕

〔昂を削る。〕

一以上の高さであつて、かつ、J I S Z H A N T Oに定める九ポインツの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

二「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表示される箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上、かつ、J I S Z H A N T Oに定める九ポインツの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

〔回上〕

魚肉ペースト
及び魚肉ソーセージ

名称	原材料名
添加物	
原料原産地名	
でん粉含有率	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	
製造者	
備考	

第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

〔略〕

〔項を削る。〕

定による。

〔區上〕
〔品及びう
にあらわ
の〕

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
食塩含有率
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS規格に定める十四ポイントの活字以上の大字やの統一のされた文字で表示する。

〔備考〕
別記様式一の備考の規定による。

〔堀藏のカ
メ〕

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
食塩含有率
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS規格に定める十四ポイントの活字以上の大字やの統一のされた文字で表示する。

〔備考〕
別記様式一の備考の規定による。

〔堀藏のカ
メ〕

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
食塩含有率
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

〔備考〕
別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示する。

ことが困難な場合に
は、使用方法の欄に表
示箇所を表示すれば、
他の箇所に表示するこ
とができる。

〔回上〕

〔略〕

〔項を置く。〕

調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゃうまい）、冷凍や、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ポーラー、冷凍ボウル、冷凍フライツシユハンバーグ、冷凍ユーパーフィッシュ、冷凍ル、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）
--

備考
別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。

一 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下の中の）にあつては、六ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下の中の）の活字以上の大さきの統一のとした文字で表示する。
二 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に、JIS Z八三〇五に定められた文字で表示する。
三 ソースを加えた旨及

〔項を置く。〕			
	<p>チルビバ ンバーク ステーキ 及びチル エバーク ボーラ</p>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、J I S Z八三〇五に定めるハポイント（表示可能面積がおおむね五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大字で表示する。</p>
<p>〔項を置く。〕</p>	<p>チルビバ ンバーク ステーキ 及びチル エバーク ボーラ</p>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めねどりによる。 一、「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さ</p>

〔頃を置く。〕	<p>調理方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一　添加物を原材料で表示しない場合においては、原材料名表示する場合は、原材料名表示箇所を添加物の事項を表示する。</p> <p>二　調理方法を一括して表示することができない場合においては、調理方法の欄表示箇所を表示箇所が表示することができる。</p>
<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>	<p>レトルト パウチ 品(植物性)たんぱく く食 品 (ロハシ ーフスタ イル)を 除べ。)</p> <p>一　レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ八三〇五に定められる八ポイント(表示可)能面積がおおむね五百</p>
	<p>第八条各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一　レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ八三〇五に定められた文字で表示する。</p> <p>二　「野菜」の用語は、商品名の表示されない箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大書きの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三　商品名の表示される箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大書きの統一のとれた文字で表示する。</p>

備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

三 内容量（〇人前）は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

四 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に規定する八

別表第二十二（第九条関係）		【略】	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
【略】	【項を削る。】	【略】	【項を削る。】
【略】	1・2【項を削る。】	【略】	【項を削る。】
ジャム類	【項を削る。】	【同上】	【同上】
【項を削る。】	【略】	【同上】	【同上】

別表第二十二（第九条関係）		【同上】	
食品	表示禁止事項	食品	表示禁止事項
即席めん	【同上】	即席めん	【同上】
【同上】	【同上】	【同上】	【同上】
1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。	1 「天然」又は「自然」の用語 2 「純正」その他純粹であることを示す用語 3 「同上」	1 「特級」の用語と紛らわしい用語 2 「純正」その他純粹であることを示す用語 3 果実等を多く含有している旨を示す用語	1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。 2 そば粉を使用しているものであつて、そば粉の配合割合が三十パーセント未満のものにあつては、「そば」の用語 3 生タイプ即席めん以外のものにあつては、

対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

「項を削る。」	「略」	「項を削る。」	「略」
---------	-----	---------	-----

マカロニ類	「生タイプ」の用語
畜産物缶詰及 び畜産物瓶詰	<p>原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあつては四グラム以上、野菜にあつては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。</p>
「同上」	<p>1 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を二種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語</p> <p>3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>

乾燥わかめ	「項を削る。」	「項を削る。」	「略」
「1・2 略」			

乾燥わかめ	うにあえもの	うに加工品	い用語
3 「1・2 同上」 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したもの	1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。	1 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のものに表示する「磯詰め」その他これらに紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。	2 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。）
「同上」			

塩蔵わかめ							
4 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語	2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語	1 「1～3 同上」品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語	3 「1～3 同上」品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語	4 「1～3 同上」品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語	「同上」	みそ	調理冷凍食品 (冷凍フライ 類、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 ル、冷凍フイ ミートボー ル、冷凍フイ ンバーゲン、 冷凍フ
イ 使用した原材料のうちの一種又は二種以上上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の	一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょ うざ又は冷凍春巻	一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょ うざ又は冷凍春巻	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」

イツシユボーリ、冷凍米飯
類及び冷凍めん類に限る。)

含有率がそれぞれ次の表に定める量以上で

ある場合の当該原材料名

ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定め
る量未満であり、かつ、その含有率が表示
されている場合であつて、使用した原材料
のうちの一種又は二種以上を含むものであ
る旨が商品名に併せて表示してある場合の

当該原材料名

二ハ 「カレー」の用語

二 冷凍コロッケ

ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあ
え材料に使用した場合の当該原材料名
冷凍コロッケについて、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
有率が一・四パーセントに満たない場合の「ク
リームコロッケ」の用語

3

冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボー

ルで食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上
使用したものについて、食肉のうちの特定の種
類を特に強調する用語及び冷凍フイツシユハン
バーグ又は冷凍フイツシユボールで原料魚肉を
二種類以上使用したものについて、魚肉のうち
の特定の種類を特に強調する用語（それぞれ
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の用語を除
く。）

4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミート
ボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん
等を使用したもの又は冷凍フイツシユハンバーグ
若しくは冷凍フイツシユボールで食肉、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、原材料の全てが食肉又は魚肉であるか
のように誤認させる用語

〔項を削る。〕	「項を削る。」
---------	---------

チルドミニート	チルドハンバーグステーキ	冷凍春				鶏肉	あんに対し十五パー%セント												
		卷	冷凍	ようざ	冷凍														
1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語	2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語	3 原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語	4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく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	5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品（ソースを加えたものであつては、「ソースを含む。」であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限り	1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語	2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語	3 原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語	4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく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	5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品（ソースを加えたものであつては、「ソースを含む。」であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限り	1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語	2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語	3 原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語	4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく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	5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品（ソースを加えたものであつては、「ソースを含む。」であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限り	1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語	2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語	3 原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語	4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく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	5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品（ソースを加えたものであつては、「ソースを含む。」であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限り

ボール

用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語

2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

3 二種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語

4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織をする植物性たんぱく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

5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品（ソースを加えたものであつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

チルドギょう
ざ類

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドギ ょうざ	豚肉 牛肉 食肉	三十 五パ ーセント 十五 パ ーセント

「項を削る。」

レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。） 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語。

3 させる用語

次の表の上欄に掲げるものにあっては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

和風汁物 4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ四パーセント又は六パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、	スープ		混ぜごはんのもと 類及びどんぶりも のものと		原材料名	割合
	食肉等又 は魚肉	野菜又は 果実	食肉等又 は魚肉	くり まつたけ 除く。)	野菜又は 果実(ま つたけ及 びくりを 除く。)	
し三パーセント 原材料及び添加物に対	原材料及び添加物に対 し五パーセント	原材料及び添加物に対 し五十一パーセント	原材料及び添加物に対 し十パーセント	原材料及び添加物に対 し三十パーセント	原材料及び添加物に対 し十パーセント	

食肉 （鳥獸） 及び臓器 の生肉 （骨） に含む。 ）	アボカド、 あんず、 うとう、 んきつ類、 ざくろ、 もも、 なし、 タリン、 キウイー、 ヤ、ナ、 タルイナ ー、 わ、 よ、 マル 及 び りんご もも 及 ゴメ びい イナ バ パ バッ パ ス 西 洋 す	【略】	【略】	【略】	表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、これに代えることができる。
添加物	【略】	【略】	【略】	【略】	1 加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使つて、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

食肉 （鳥獸） 及び臓器 の生肉 （骨） に含む。 ）	アボカド、 あんず、 うとう、 んきつ類、 ざくろ、 もも、 なし、 タリン、 キウイー、 ヤ、ナ、 タルイナ ー、 わ、 よ、 マル 及 び りんご もも 及 ゴメ びい イナ バ パ バッ パ ス 西 洋 す	【同上】	【同上】	【同上】	品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
添加物	【同上】	【同上】	【同上】	【同上】	1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使つて、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

限り。以下の項において同じ。)	卵 鶏の殻付き	【略】	【略】	【略】	【略】
添加物	添加物	【略】	【略】	【略】	【略】
加工助剤及びキャリーオーバーを除き、 むき身にし	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、 むき身にし	【略】	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、 別表第六の上欄に掲げる添加物として使 用されるものを含む食品にあっては当該 添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物の物質名の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、 別表第六の上欄に掲げる添加物として使 用されるものを含む食品にあっては当該 添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物の物質名の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。	添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物を含む旨の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。

限り。以下の項において同じ。)	卵 鶏の殻付き	【同上】	【同上】	【同上】	【同上】
添加物	添加物	【同上】	【同上】	【同上】	【同上】
栄養強化の目的で使用されるもの、加工 助剤及びキャリーオーバーを除き、 むき身にし	栄養強化の目的で使用されるもの、加工 助剤及びキャリーオーバーを除き、別表 第六の上欄に掲げる添加物として使 用されるものを含む食品にあっては当該 添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物の物質名の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。	栄養強化の目的で使用されるもの、加工 助剤及びキャリーオーバーを除き、別表 第六の上欄に掲げる添加物として使 用されるものを含む食品にあっては当該 添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物の物質名の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。	添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物を含む旨の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。	添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物を含む旨の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。	添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあっては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物を含む旨の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあっては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。

冷凍食品の	た魚介類 （生かき及 びふぐを除 く。）であ つて、生食 用のものも （凍結させ た물을除 く。）であ除 及類		
	切り身にし たふぐ、ふ ぐの精巣及 びふぐの皮 であつて、生 食用のもの	【略】	【略】
【略】	【略】	【略】	【略】
	添加物		別表第六の上欄に掲げる添加物として使 用されるものを含む食品にあつては当該 添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあつては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物の物質名の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあつては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、同表の当該下欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。

冷凍食品の	た魚介類 （生かき及 びふぐを除 く。）であ つて、生食 用のものも （凍結させ た물을除 く。）であ除 及類		
	切り身にし たふぐ、ふ ぐの精巣及 びふぐの皮 であつて、生 食用のもの	【同上】	【同上】
【同上】	【同上】	【同上】	【同上】
	添加物		別表第六の上欄に掲げる添加物として使 用されるものを含む食品にあつては当該 添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲 げる用途の表示を、その他の添加物を含 む食品にあつては当該添加物の物質名を表 示する。ただし、添加物の物質名の表 示は、一般に広く使用されている名称を有 する添加物にあつては、その名称をもつ て、別表第七の上欄に掲げる表示をもつ て、同表の当該下欄に掲げる表示をもつ て、これに代えることができる。

備考

表中の「」の記載及び対象規定の二重傍線を付した標記部分を除く全体に付した傍線は注記である。

			生かき	うち、切り身又はむき身にした魚介類（生かさきを凍結させたもの）	添加物
「略」	「略」	「略」	添加物	加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとしては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて使用される添加物を含む食品にあっては、これに代えることができる。	加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる表示をもつて使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
「同上」	「同上」	「同上」	添加物	うち、切り身又はむき身にした魚介類（生かさきを凍結させたもの）	添加物
			生かき	うち、切り身又はむき身にした魚介類（生かさきを凍結させたもの）	添加物
			添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

附 則

(施行期日)

第一条 この府令は、公布の日から施行する。ただし、食品表示基準別表第三調理冷凍食品の項の改正規定並びに別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二調理冷凍食品（冷凍フライ類、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、冷凍フイッシュハーブ、冷凍フライシユボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）の項の改正規定は、令和八年四月一日から施行する。

(経過措置)

第二条 令和十二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第三条、別表第三、別表第四、別表第五、別表第十九、別表第二十、別表第二十二及び別表第二十四の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第三条 令和十年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品の表示については、この府令による改正後の食品表示基準別表第十及び別表第十二の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。