

○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つては、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		改正前	
<p>(横断的義務表示)</p> <p>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つては、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。</p>		<p>(横断的義務表示)</p> <p>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つては、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。</p>	
[略]	添加物	[同上]	添加物
	<p>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つ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つては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>〔号を削る。〕</p> <p>一・二 [略]</p> <p>〔2〕4 略</p>		<p>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つ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つては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>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。）</p> <p>二・三 [同上]</p> <p>〔2〕4 同上</p>
[2・3 略]		[同上] 同上	
別表第三（第二条関係）		別表第三（第二条関係）	
食品	用語	食品	用語
農産物缶詰及び農産物瓶詰	[略]	農産物缶詰及び農産物瓶詰	[同上]
	定義		定義
	<p>たけのこ 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をいう。</p>		<p>たけのこ 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（Phyllostachys pubescens Maxim.）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</p>

	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガスで、形状がロングスピアー等のものを詰めたものをいう。
	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーンを詰めたものをいう。
「削る。」		
「削る。」		
「削る。」		

	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス (<i>Asparagus officinalis</i> L. に属する品種の生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第四、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。) で、形状がロングスピアー等のものを詰めたものをいう。
	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン (<i>Zea mays</i> L. に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。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。) を詰めたものをいう。
	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう (<i>Pisum sativum</i> L. (<i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。)) の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第四の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) を詰めたものをいう。
あずき缶詰又はあずき瓶詰		農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆 (<i>Phaseolus angularis</i> Wight に属するものをいう。) の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
大豆缶詰又は大豆瓶詰		農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆 (<i>Glycine max</i> Merr. に属するものをいう。) の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。

マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルームで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰又はみかん瓶詰	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、みかんの果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	二 「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、ももの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの

マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム (Agricus (Psalliota) 属に属する Agricus bisporus 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を詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ (Flammulina velutipes Sing の生鮮な子実体をいう。以下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を詰めたものをいう。
なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ (Pholiota nameko S. ITO et IMAI の生鮮な子実体をいう。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を詰めたものをいう。
みかん缶詰又はみかん瓶詰	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、みかん (Citrus reticulata Blanco に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。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。) の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	二 「同上」 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 (Prunus persica L. に属する核果類 (ネクタリン種を除く。)) の完熟

なし缶詰 又はなし 瓶詰	<p>二 「略」</p> <p>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</p>	パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	<p>二 「略」</p> <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナッ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。</p>	くり缶詰 又はくり 瓶詰	<p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くりの外皮を除去したものを詰めたものをいう。</p>
--------------------	--	--------------------	---	--------------------	---

なし缶詰 又はなし 瓶詰	<p>二 「同上」</p> <p>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</p> <p>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 (Pyrus communis L. 又は Pyrus sinensis L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。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。) 及び和なし (Pyrus serotina Rehder に属する仁果類の完熟した果実をいう。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</p> <p>二 「同上」</p> <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル (Ananas comosus 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。</p> <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (Castanea crenata Sieb. et Zucc. 又は Castanea sativa MILLER に属する完熟した果実をいう。以下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。) の外皮を除去したものを詰めたものをいう。</p>	パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	<p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル (Ananas comosus 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。</p> <p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (Castanea crenata Sieb. et Zucc. 又は Castanea sativa MILLER に属する完熟した果実をいう。以下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。) の外皮を除去したものを詰めたものをいう。</p>	くり缶詰 又はくり 瓶詰	<p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くりの外皮を除去したものを詰めたものをいう。</p>
--------------------	---	--------------------	--	--------------------	---

[項を削る。]	[略]	
	[略]	[削る。]
		[削る。]

		【同上】	
		【同上】	
アップル ソース缶 詰又はア ップルソ ース瓶詰	混合農産 物缶詰又 は混合農 産物瓶詰	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 domestica 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。		次に掲げるものをいう。 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弾 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帯で 保存するものを除く。)	生タイプ 即席めん
		添付調味 料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁 等として液状又はペースト状で使用される

パン類	[略]	
	次に掲げるものをいう。 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。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの [二・三 略]	
ハム類	[略]	[略]
	ボンレスハム	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 豚のものを整形し、塩漬 ^{せき} し、骨を抜き、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

		〔同上〕	
		〔同上〕	
パン類		パン類	次に掲げるものをいう。 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。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの 〔二・三 同上〕
〔同上〕		〔同上〕	
ハム類		ボンレスハム	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 豚のものを整形し、塩漬 ^{せき} 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
		ものを（香辛料等の微細な固形物を含む。）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。	

ロースハム	<p>二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>三 「略」</p>
ショルダーハム	<p>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。</p> <p>一 豚の肩肉を整形し、塩漬し、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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 「略」</p>
ベリーハム	<p>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。</p> <p>一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、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の又はくん煙しないで、湯煮</p>

ロースハム	<p>二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>三 「同上」</p>
ショルダーハム	<p>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。</p> <p>一 豚の肩肉を整形し、塩漬し、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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 「同上」</p>
ベリーハム	<p>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。</p> <p>一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、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の又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸</p>

〔略〕				ソーセイ	
ラックス ハム		二 〔略〕		クックド ソーセイ	
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 豚の肩肉、ロース肉又はも肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 〔略〕		この表の中欄に掲げるソーセイのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセイ、ドライソーセイ及び無塩漬 ^{せき} ソーセイを除く。）をいう。		セミドライ ソーセイ	
この表の中欄に掲げるソーセイに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬 ^{せき} した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセイの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセイを除く。）をいう。		〔略〕		ドライソ ーセイ	
この表の中欄に掲げるソーセイに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬 ^{せき} した原料畜肉類を使用し、かつ、		〔略〕		ドライソ ーセイ	

〔同上〕				ソーセイ	
ラックス ハム		二 〔同上〕		クックド ソーセイ	
煮したもの 二 〔同上〕		この表の中欄に掲げるソーセイのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセイ及び無塩漬 ^{せき} ソーセイを除く。）をいう。		セミドライ ソーセイ	
この表の中欄に掲げるソーセイに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬 ^{せき} した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセイの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセイを除く。）をいう。		〔同上〕		ドライソ ーセイ	
この表の中欄に掲げるソーセイに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬 ^{せき} した原料畜肉類を使用し、かつ、		〔同上〕		ドライソ ーセイ	

〔略〕				
〔略〕	〔略〕	〔略〕	食肉鳥卵	〔削る。〕
魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジ	魚肉ハム	臓器及び 可食部分	食肉、臓器及び可食部分並びに家さんの卵をいう。	
	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イジの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、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イジの項において「肉様植たん」という。）若	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）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。		

〔同上〕				
〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	食肉鳥卵	その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰
魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジ	魚肉ハム	臓器及び 可食部分	食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰又は食肉瓶詰、焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰、ハム缶詰又はハム瓶詰、ソーセイジ缶詰又はソーセイジ瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰、ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰及び家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰以外のものをいう。
	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 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イジの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセイジの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん	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。		

<div>普通魚肉ソーセイジ</div>	<div>〔略〕</div>	
<div>魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり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</div>		<div>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り。）を混ぜ合わせたものに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セントを超え、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るものに限り。）（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り。）</div>

<div>普通魚肉ソーセイジ</div>	<div>〔同上〕</div>	
<div>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り。）をいう。 一 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり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</div>		<div>肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、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イジの項において「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り。）を混ぜ合わせたものに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セントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が二十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り。） 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</div>

品		〔略〕	
うに加工		〔略〕	
粒うに		〔略〕	
練りうに		〔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「練合わせ魚肉」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>	
		<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、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。</p>	
		<p>塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであつて、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセ</p>	

品		〔同上〕	
うに加工		〔同上〕	
粒うに		〔同上〕	
練りうに		〔同上〕	
		<p>及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんば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「練合わせ魚肉」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五十パーセントを超え、かつ、植物性たんば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。特種魚肉ソーセージの項において同じ。）</p>	
		<p>二一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>	
		<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>	
		<p>塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであつて、塩うに含有率が六十五パーセント以上のもの</p>	

「項を削る。」	ント以上のものをいう。			
	「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」

うにあえもの					
粒うに	うにあえもの	塩うに含有率	うに	混合うに	をいう。
うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表及び別表第十九のうにあえものの項において「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（以下うにあえものの項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩う	粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が十五パーセント以上のものをいう。	$\frac{\text{試料中の固乾物含有率}(\%) \times \text{塩うにの乾燥物の固乾物含有率}(\%) \div \text{塩うにの乾燥物の固乾物含有率}(\%) \div \text{製品の内容量}(\text{g}) \times 100}{\text{試料中の固乾物含有率}(\%) \div \text{製品の内容量}(\text{g}) \times 100}$ （注）固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{試料中の固乾物含有率}(\text{g}) \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率}(\%) \div \text{塩うにの乾燥物の固乾物含有率}(\%) \div \text{製品の内容量}(\text{g}) \times 100}{\text{試料中の固乾物含有率}(\%) \div \text{製品の内容量}(\text{g}) \times 100}$ 二 ながうに科 (Echinometridae) 三 らっぱうに科 (Toxopneustidae)	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。 次に掲げる科に属するうにをいう。 一 おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae)	

〔項を削る。〕	〔略〕		〔削る。〕	〔削る。〕
	マーガリン類	マーガリン		
		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限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、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十九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をいう。		

調理冷凍食品		調理冷凍食品		調理冷凍食品		調理冷凍食品	
食品		食品		食品		食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品		冷凍食品	
冷凍食品		冷凍食品					

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
冷凍フライ類のうち、魚（細切し、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、頭胸部及び甲殻を除いたえび又はこれから尾扇を除いたものの（細切し、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ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ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

冷凍カツ レツ	ライ種としたものをいう。 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。）をフライ種としたものをいう。
冷凍しゅ うまい	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、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 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
冷凍ぎょ うざ	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、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 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
冷凍春巻	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、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 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
冷凍ハン バーグス テーキ	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、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、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。）若しくは肉様の組織を有する植

<p>物性たんぱく（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「肉様植たん」という。）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。）</p> <p>二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げることを等の加熱処理をしたもの</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む）有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの</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、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、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</p>	<p>冷凍ミートボール</p>
--	---	-----------------

<p>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パーセント以下であるものに限る。）</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>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</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、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>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の</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>	<p>冷凍フィッシュバーグ</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、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>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の</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>	<p>冷凍フィッシュボ</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</p>
--	--	-------------------	--	-----------------	--

<p>ール</p>	<p>のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの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パーセント以下であるものに限る。）</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>三 一又は二に具又はソースを加えたものの</p>
<p>類 冷凍めん</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、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの</p> <p>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</p> <p>三 一若しくは二を成形したものの又はこれにのり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</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</p>

	あん	臓器及び 可食部分	衣	つなぎ
<p>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、又はゆでること等の加熱処理をしたもの</p> <p>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</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に分の蒸発を防ぎ、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。</p> <p>一 小麦粉、でん粉等</p> <p>二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの</p> <p>三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの</p>	<p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんばく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>

	「項を削る。」
皮	チルドハンバーグステーキ
小麦粉等に食塩、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。	次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎 ^と 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 ^と 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、ば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

	「項を削る。」
--	---------

	臓器及び 可食部分	つなぎ	具	チルドミ ートボ ール
<p>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、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</p>	<p>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。</p>	<p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんばく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>	<p>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って、チルドハンバーグステーキの項に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）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って、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎^ト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（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ミートボールの項において同じ。）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、</p>

「項を削る。」	
---------	--

チルドぎ ようざ類	
チルドぎ ようざ類	つなぎ 臓器及び 可食部分
<p>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（これに食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものを含む。</p>	<p>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ばくを加えたものに、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、植物性たんば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、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。）を加えたもの</p> <p>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。</p> <p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんばく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>

魚肉	臓器及び可食部分	食肉	あん	チルドばおず	チルド春巻	チルドしゅうまい	チルドぎょうざ	
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。	食用に供される獣鳥の肉をいう。	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎ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獣鳥の臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）を細切し、若しくはすりつぶ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ぎ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いう。	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち、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ぎょうざ類のうち、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ぎょうざ類のうち、円筒形状又はきん着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ぎょうざ類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。	む。）を包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。

	品 パウチ食	品 パウチ食	品 パウチ食
「削る。」	カレー	品 パウチ食	品 パウチ食
		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、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。） たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯等とともに食用に供するよう調製したものであって、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。	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、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。

	品 パウチ食	品 パウチ食	品 パウチ食	品 パウチ食
ハヤシ	カレー	品 パウチ食	品 パウチ食	品 パウチ食
		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、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。） たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するよう調製したものであって、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。	他の水産動物の肉をいう。 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。 小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたものの（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。	つなぎ 皮

パスタ 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。
	「削る。」
「略」	
「削る。」	
「削る。」	

パスタ ース	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。
	「まあぼ料理のもと」
「同上」	
どんぶりのもと	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詰めたものをいう。
	「シチュー」
この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品	

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を詰めたものをいう。
	「削る。」
「略」	
「削る。」	
「略」	
「削る。」	

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、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、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を詰めたものをいう。
	「同上」
和風汁物	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を詰めたものをいう。
「同上」	
ぜんざい	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う。
「同上」	
食肉味付	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、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香

調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰				
「削る。」	「削る。」	「削る。」	「略」	調理食品 缶詰又は 調理食品 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。
「略」	「略」	「略」	「略」	カレー缶詰又はカレー瓶詰
				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調理したものであって、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。

調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰				
「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	調理食品 缶詰又は 調理食品 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。
「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	カレー缶詰又はカレー瓶詰
				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、カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯にかけて食用に供するよう調理したものであって、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。

別表第四（第三条関係）		
食品	表示事項	表示の方法
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>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。）</p> <p>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って表示する。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あつては「2種混合果実」等と表示する。</p> <p>ロ 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を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ハ 「略」</p> <p>「号の細分を削る。」</p>

別表第四（第三条関係）		
食品	表示事項	表示の方法
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>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。）</p> <p>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って表示する。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あつては「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混合農産物」等と表示する。</p> <p>ロ 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に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ニハ 「同上」</p> <p>イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスパイア、スパイア又はチップを詰めたものうち、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、グリーンピースのもやし豆にあつては</p>

表
「略」
「表を削る。」

表1
表2
「グリーンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と表示し、マツシユルーム（ホワイト種のもものを除く。）にあつては「マツシユルーム」の文字の次に括弧を付して「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。
「同上」

充てん液の種類	充てん液の種類の方法
1 水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く。）を加えたもの（製品特性上「水煮」と表示することが適当でない程度に砂糖類等を加えたものを除く。）	「水煮」と表示する。ただし、豆類、スイートコーン、アスパラガス、マツシユルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあつては、「水煮」の用語を省略することができる。
2 水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの	「味付」と表示する。

「削る。」	
	<p>二</p> <p>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って表示する。</p>

原材料名	3	バターソース、クリームソース等の調味液	「調味液づけ」と表示する。ただし、「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き
	4	1から3まで以外の充てん液	充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類名称を表示する。
	二 農産物の加工品又は精米を詰めたもの 「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って表示する。		
	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 「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」、「こんにやく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しいうゆ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、うんしゅうみかんにあっては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあっては「香辛料」と表示することができ		

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、括弧を付して、「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、括弧を付して、「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・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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。

農産物漬物		農産物漬物	[略]	
ジャム類	[略]			
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[略]	

農産物漬物		農産物漬物	[同上]	
ジャム類	[同上]	添加物	[同上]	
原材料名	使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 一 「いちじく」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみ	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。		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・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。 七 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。

つ」、「ワイン」、「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって、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・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」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。

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、括弧を付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、マーマレードにあつては、「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、括弧を付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

乾めん類			
乾めん類	添加物	「略」	「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表示する。		

乾めん類			
乾めん類	添加物	「同上」	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。	内容量	<p>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・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。</p> <p>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。</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、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。</p>

二 略	略	「項を削る。」

二 同上	同上	<div> <div>即席めん</div> <div>原材料名</div> </div> <div> 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、「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。 </div>	添加物	<div>内容量</div> <div> 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、添付調味料又はかやくを添付したものにあつては、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して表示する。 </div>

マカロニ類		パン類	
名称		削る。	略
「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）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「スパゲッティ」と表示することができる。			

マカロニ類		マカロニ類	
名称		名称	
原材料名		原材料名	
添加物		添加物	
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、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。		「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）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「スパゲッティ」と、一・二ミリメートル未満の太さの棒状に成形したものにあつては「バーミセリー」と、帯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。	
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、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ところにより表示する。 一 原料小麦粉は、「デュラム小麦のセモリナ」、「デュラム小麦粉」、「強力小麦のファリナ」又は「強力小麦粉」等と多いものから順に表示する。 二 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、「小麦グルテン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	

スハム	混合プレスハム		ハム類				
[略]	[略]		[略]				
[削る。]	[削る。]		[削る。]				

	ソーセイ ジ	混合ソー セイジ	ベーコン 類	畜産物缶 詰及び畜 産物瓶詰
	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」	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。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。）

	ソーセイ ジ	混合ソー セイジ	ベーコン 類	畜産物缶 詰及び畜 産物瓶詰
	「同上」 添加物	「同上」 添加物	「同上」 添加物	名称
	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 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

を詰めたものにあつては、「ニューコー
インドミート」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付して、「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、くし刺しのものにあつては、
「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（しょうゆに係る香味を
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
「シールドベーコン」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
を付して、「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「シールドハム」と、ばら肉を
使用したものにあつては「ベリーハ

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」等と表示する。

五 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「ウ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五十五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」等の文字の次に括弧を付して、「スライ

ス」等と表示する。

六 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。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^{せき}コンビーフ缶詰又は無塩漬^{せき}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ョンミート瓶詰

「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。

十 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

イ 「豚肉しょうが焼」、「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^{せき}したものに限る。）（以

<p>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付して、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。</p>				
調味液の種類	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 れらにその他の調味料 若しくは香辛料等を加 えたもの	食酢又は食酢に香辛料 等を加えたもの	食用油脂又は食用油脂 に香辛料等を加えたもの
調味液の種類 の表示の方法	「水煮」と表 示する。	「味付」と表 示する。	「酢漬」と表 示する。	「油漬」と表 示する。
液	トマトソース等の調味			
	「調味液漬」と表示する。 ただし、「トマ トソース漬」、 「クリームソ ース漬」等と 表示すること			

[illegible]

原材料名	ができる。
<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 「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」、「こしょう」、「しょうが」、「グリーンピース」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>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。</p> <p>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果糖液糖にあつては「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</p>	

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。

四 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、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ぶどう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・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、使用する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

	「略」	魚肉ハム 及び魚肉 ソーセー ジ
		名称
		次に定めるところにより表示する。 一 「略」 「号を削る。」
	「同上」	魚肉ハム 及び魚肉 ソーセー ジ
		名称
<p>は薬味がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、一の規定にかかわらず、「食肉」、「結着材料」、「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「小麦粉、コーンミール」、「グリーンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」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。</p> <p>七 食酢にあつては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p>		<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>二一 「同上」</p> <p>一の規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したものうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ（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「特種魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したものうち、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、魚肉ソーセージにあつては「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、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ</p>

<div>「削る。」</div>	<div>「削る。」</div>	<div>二</div> <div>「略」</div>

<div>添加物</div>	<div>原材料名</div>	
<div>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</div>	<div> <p>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。</p> <p>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って、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。</p> <p>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って、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。</p> <p>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って、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。</p> <p>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って、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。</p> </div>	<div>三</div> <div>「同上」</div> <div>（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。</div>

品 うに加工		〔略〕	
〔削る。〕	名称	〔削る。〕	
	粒うにあつては「粒うに」と、練りうにあつては「練りうに」と表示する。		

品 うに加工		〔同上〕	
名称		内容量	
原材料名	<p>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。</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、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。</p> <p>粒うにあつては「粒うに」と、練りうにあつては「練りうに」と、混合うににあつては「混合うに」と表示する。</p> <p>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ところにより表示する。</p> <p>一 原材料のうちには、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。</p> <p>二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「エチルアルコール」、「砂糖」、「エチルアルコール」、「砂糖」、「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。</p> <p>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果糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖果糖液糖」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。</p>		

	「項を削る。」

	うにあえもの
	名称 原材料名
<p>ロ 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」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。</p>	<p>「うにあえもの」と表示する。</p> <p>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ところにより表示する。</p> <p>一 原材料のうちには、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。</p> <p>ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「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作品の原材料名の項に定めるところにより表示する。</p> <p>二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般</p>

みそ	〔略〕	乾燥わかめ	〔略〕	名称	「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」と表示する。
〔削る。〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕		

みそ	〔同上〕	乾燥わかめ	〔同上〕	名称	「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあつては「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。
原材料名	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕		<p> 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。 </p> <p> ロ 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」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。 </p>

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

[illegible]

	食用植物 油脂	マーガ リン類		
			略	略
	削る。	削る。	略	略

	食用植物 油脂	マーガ リン類		
			同上	同上
	添加物	原材料名	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。	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 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って表示する。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	同上	

って表示する。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る。

ロ 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、ロ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・

「項を削る。」		
	「削る。」	

調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍シューマイ、冷凍いぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュバー、冷凍グ、冷凍フィッシュ）		添加物	
名称			
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 冷凍フライ類</p> <p>「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つて表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもつて表示する。</p> <p>二 冷凍シューマイ、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻</p> <p>冷凍シューマイにあつては「冷凍シューマイ」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。</p>			<p>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。</p>

ユ
ボ
ー
ル、冷
凍
米飯
類及
び冷
凍め
ん類
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「冷凍ハンバーグステーキ」又は「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、「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。

四 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール

冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」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、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」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。

五 冷凍米飯類

「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って表示

<p>六 冷凍めん類</p> <p>「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っては、「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>原材料名</p>
<p>使用する原材料を、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、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>一 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>イ 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」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食</p>	<p>原材料名</p>

塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、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、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。

(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上の場合、(1)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、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「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) 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。

ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、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、砂糖類にあっては「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。

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、括弧を付して「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、括弧を付して「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、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「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」、

<p>「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもって、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。</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って、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>添加物</p>
<p>二 一に掲げる場合以外の場合にあつて</p>	<p>1 使用した添加物を、第三条第一項の表の添加物の規定並びに次の一及び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>一 原材料名の項一のハ、二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に添加した添加物はそれぞれめん、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>	<p>添加物</p>

	「項を削る。」
--	---------

内容量	名称
<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>2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、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つては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」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>「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」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「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグス</p>

原材料名	
	<p>「ステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と表示する。</p> <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、次の一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、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 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>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキース」、「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>ロ 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、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝</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ば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・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。

ニ 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って、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」、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、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、ベークン」等とその最も一般的な名称をもって、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、

<p>「項を削る。」</p>	
----------------	--

<p>ル ミ ト ボ ー ル</p>	
<p>名称</p>	<p>添加物</p>
<p>「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ばくを使用していないものであって一種類の食肉のみを使用</p>	<p>「香辛料」と表示することができる。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>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っ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ってはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあっては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。</p> <p>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の、ソースの原材料に添加したものと及び具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> <p>第三条第一項の表の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おいて、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>

原材料名	
<p>したものにあっては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「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。</p>	<p>使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）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ところにより表示する。</p> <p>一 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。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「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>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、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」、「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、括弧を付して、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</p>

<p>料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんば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・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。</p> <p>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」、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>次にて定めるところにより表示する。</p> <p>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っ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。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>二 一の本文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</p>
<p>添加物</p>	

	「項を削る。」
--	---------

	内容量	名称	原材料名
<p>添加したものと及びソースの原材料に添加したものに分けて、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ので表示することができ</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する。</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「チルドぎようざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドぱおず」（以下「チルドぎようざ」「等」と総称する。）と表示する。</p> <p>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つては、「チルドぎようざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。</p> <p>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つては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあつては二十五パーセント未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあつては十パーセント未満である場合は、二の規定にかかわらず、「チルドぎようざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p>	<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</p>

ろにより表示する。

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 あんの原材料を、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)の規定にかかわらず、「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、グリーンピース」、「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) 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、(1)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、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示す

<p>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。）</p>	
<p>「削る。」</p>	

<p>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。）</p>	
<p>名称</p>	<p>内容量</p>
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 カレー</p> <p>「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであって、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。</p> <p>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</p> <p>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、ハンバーグステーキにあつては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあつては「ミート</p>	<p>規定に従い表示する。</p> <p>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っては「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。</p> <p>食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあっ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、括弧を付して、「〇個入り」と表示する。</p>

三 「パール」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っ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に調製したものにあっては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」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のに混ぜて食用に供するように調製したものにあっては「混ぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するように調製したものにあっては「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入れて食用に供するように調製したものにあっては「いためごはんのもと」と表示する。ただし、「混ぜごはんのもと」、「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」、「チャーハンのもと」等と製品一般的な名称を表示することができる。

六 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つては、「どんぶりもののもと」の文字の次に、括弧を付して、「親子どんぶりのもと」、「かつどんのもと」等と製品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 米飯類

イ 「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。

ロ イの規定にかかわらず、そう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

イ 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。

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「○○肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて、「○○もつ」と表示することができる。

ニ 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

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。

ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。

十三 魚肉味付及び魚肉油漬

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。

ロ 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。

ハ 魚肉の名称は、「まぐろ」、「かつお」、「さば」、「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。

ニ 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

	<p>「削る。」</p>
--	--------------

<p>原材料名</p>	<p>「の文字の次に「・」を付して、「小肉片」又は「碎き肉」と表示すること。ただし、小肉片にあつては「チャンク」と、碎き肉にあつては「フレーク」と表示することができる。</p> <p>十四 一から十三までに掲げるものの以外 その内容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」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「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」、「小麦粉」、「でん粉」、「トマトペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「しょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「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>
-------------	--

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 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、ロ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。

ニ 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 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「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 スープであって、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、一の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、バームセリー」等とその最も一般的な名称をもって、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 ハンバーグステーキ又はミートボールであって、ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、一の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「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って、原材料

「項を削る。」	「略」	「削る。」

調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰		
名称	「同上」	添加物
次に定めるところにより表示する。		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。		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 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏		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規定に従い表示する。
		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と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。

肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。

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

ニ 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の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っては、「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っては、食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と表示する。

二 カレー缶詰又はカレー瓶詰
「カレー」と表示する。

三 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っては、「シチュー（クリーム煮）」と表示する。

四 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

<p>イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。</p> <p>ロ 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、イの規定にかかわらず、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あつては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。</p>	<p>原材料名</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チュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <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>イ 「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」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、こしょ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。

ロ 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 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロ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。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っては、「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あっては、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。

ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

二 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。

イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「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」、「粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」等とその最も

一般的な名称をもって表示する。
ただし、こし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 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
一般的な名称をもって表示し、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 使用した砂糖類が二種類以上の場
合は、ロ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。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。

ニ ロ及びハの規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であつて、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付して、「豚肉、鶏肉、でん粉」等と原材料に占める重量の

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

果実飲料				糖」と表示する。 三 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「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「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。 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つては、水の表示は、省略することができる。
豆乳類	添加物	「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。	
	添加物	「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。	
「同上」				
別表第五（第三条関係）				
食品		名称		
「同上」				
うに加工品		「同上」		
混合うに		混合うに		

三 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「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「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。

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つては、水の表示は、省略することができる。

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。

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。

[illegible]

乾燥わかめ	うにあえもの	乾わかめ	うにあえもの	乾わかめ	うにあえもの
		灰ぼしわかめ	もみわかめ	灰ぼしわかめ	
		板わかめ	板わかめ		
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ
チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ	チルドしゅうまい	チルド春巻	チルドぱおず
同上	同上	同上	同上	同上	同上

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	〇と表示することができる量
同上	同上	同上	同上	「加える。」

食物繊維	同上	同上	プラス・マイナス 二十パーセント	「加える。」
------	----	----	---------------------	--------

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）

亜鉛	〔略〕	八・五ミリグラム			
		カルシウム			
		〔略〕			
		鉄			
		銅			
ナトリウム	〔略〕	二・八ミリグラム			
		六・五ミリグラム			
		二・八ミリグラム			
		二・八ミリグラム			
		二・八ミリグラム			
マンガン	〔略〕	三・二ミリグラム			
		ヨウ素			
		〔略〕			
		ヨウ素			
		〔略〕			
パントテン酸	〔略〕	五・五ミリグラム			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
ビタミンB ₁	〔略〕	一・〇ミリグラム			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
ビタミンB ₁₂	〔略〕	四・〇マイクログラム			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
ビタミンD	〔略〕	九・〇マイクログラム			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
ビタミンE	〔略〕	六・五ミリグラム			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			
		〔略〕			

別表第十二（第七条関係）

亜鉛	〔同上〕	八・八ミリグラム			
		カルシウム			
		〔同上〕			
		鉄			
		銅			
ナトリウム	〔同上〕	二・九ミリグラム			
		二・九ミリグラム			
		二・九ミリグラム			
		二・九ミリグラム			
		二・九ミリグラム			
マンガン	〔同上〕	三・八ミリグラム			
		ヨウ素			
		〔同上〕			
		ヨウ素			
		〔同上〕			
パントテン酸	〔同上〕	四・八ミリグラム			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
ビタミンB ₁	〔同上〕	一・二ミリグラム			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
ビタミンB ₁₂	〔同上〕	二・四マイクログラム			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
ビタミンD	〔同上〕	五・五マイクログラム			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
ビタミンE	〔同上〕	六・三ミリグラム			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			
		〔同上〕			

別表第十二（第七条関係）

食品		表示事項		表示の方法	
別表第十九（第四条、第五条関係）					
〔略〕	ン酸	ミ リ グ ラ （ 〇・八 三 ）	ミ リ グ ラ （ 〇・四 一 ）	ミ リ グ ラ （ 〇・一 〇 ミ リ グ ラ ）	〇・一〇ミリグラ ム（〇・一〇ミリ グラム）
	B ₁ ミン ビタ	ミ リ グ ラ （ 〇・一 五 ）	リ グ ラ ム （ 〇・〇 八 ）	〇・一五ミ リ グ ラ ム （ 〇・〇 八 ）	〇・一〇ミリグラ ム（〇・一〇ミリ グラム）
	B ₁₂ ミン ビタ	ミ リ グ ラ （ 〇・二 〇 マ イ ク ロ グ ラ ム ）	〇・六〇マ イ ク ロ グ ラ ム （ 〇・〇 三 ）	〇・四〇マイク ロ グ ラ ム （ 〇・四 〇 ）	〇・四〇マイク ロ グ ラ ム （ 〇・四 〇 ）
	D ミン ビタ	二・七〇マ イ ク ロ グ ラ ム （ 一・三 ）	一・三五マ イ ク ロ グ ラ ム （ 〇・六 ）	〇・九〇マイク ロ グ ラ ム （ 〇・九 〇 ）	〇・九〇マイク ロ グ ラ ム （ 〇・九 〇 ）
	E ミン ビタ	一・九五ミ リ グ ラ ム （ 〇・九 八 ）	〇・九八ミ リ グ ラ ム （ 〇・四 九 ）	〇・六五ミリグラ ム（〇・六五ミリ グラム）	〇・六五ミリグラ ム（〇・六五ミリ グラム）

[illegible]

[略]	ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のもにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。
[略]	[項を削る。]	
[略]	[項を削る。]	
[略]	[項を削る。]	

[同上]	ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のもにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。
[同上]	即席めん	食品の特性に応じて表示する。
	調理方法	
	使用上の注意（食器として使用できる容器にめんを入れるものに限る。）	
[同上]	マカロニ類	食品の特性に応じて表示する。
	調理方法	
[同上]	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。
	でん粉含有率（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率	

<div> <div>「項を削る。」</div> <div>略</div> </div>	<div> <div>略</div> <div>品</div> <div>うに加工</div> </div>		
	略	削る。	

<div> <div>もの</div> <div>うにあえ</div> </div>	<div> <div>同上</div> <div>品</div> <div>うに加工</div> </div>		
	率	塩うに含有	
<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>	<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>	<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>	<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>
<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>	<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>	<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>	<div> <div>に</div> <div>限る。</div> <div>）</div> </div>

〔略〕	塩蔵わかめ		
	〔略〕	〔削る。〕	〔削る。〕
〔項を削る。〕			

〔同上〕	塩蔵わかめ		
	〔同上〕	使用の方法	〔削る。〕
〔同上〕	衣の率（冷凍魚フライ）	名称の用語（商品名に名称の用語を使用しない場合に限る。）	〔削る。〕
	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って、単位を明記して表示する。	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。	〔削る。〕

もので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれをから尾扇を除く。びの重量が六グラムの以下のものである。あつては六十パーセント（食料用油脂で揚げたものは六十パーセント）、冷凍ト）、冷凍コロッケにあつては三十

脂 ト 十 で （ 揚 食 げ 用 油 ） セ ン 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	あ っ て は 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	は 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	冷 凍 ぎ よ う の 率 （ 冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	い に あ つ て は 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	凍 し ゆ う ま の 率 （ 冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	皮 の 率 （ 冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	る 。も の に 限 え ん 。	パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	て は 六 十 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	も の に あ つ た 油 の 率 （ 冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	脂 ト 十 で （ 揚 食 げ 用 油 ） セ ン 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	つ て は 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	ツ レ ッ に あ つ た 油 の 率 （ 冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	及 び 冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	し に 四 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	も の に あ つ た 油 の 率 （ 冷 凍 セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。	脂 ト 十 で （ 揚 食 げ 用 油 ） セ ン 五 に 、 パ ー セ ン ト の 単 位 を 明 記 し て 表 示 す る 。
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って、単位を明記して表示する。																			

<p>ものにあつては六十パーセント）を超えるものに限る。）</p>	<p>使用方法</p>	<p>内容個数（内容個数の管理が困難でないものに限る。）</p>	<p>食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨に限る。）</p>	<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨（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</p>	<p>食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨を表示する。</p>	<p>解凍方法、調理方法等を表示する。 ○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。</p>	<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。</p>
-----------------------------------	-------------	----------------------------------	---	--	--------------------------------------	---	----------------------------------

	「項を削る。」	「項を削る。」
調理方法	チルドハ ンバーク ステーキ 及びチル ドミート ボール	チルドぎ ようざ類 調理方法 皮の率（チ ルドぎよう ざ又はチル ドばおはず にあつては 十五パーセ ント、チル ドしゅちま はいにあつ ては二十五 パーセント チルド春巻 にあっては 五十パーセ ントを超え る場合に限
食品の特性に応じて表示する。	「加熱調理すること」等と表示する。 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。	

「チルド」 の用語	「チルド」と表示する。
「魚肉」の 用語（あん に占める魚 肉の重量の 割合が食肉 より高い場 合に、商品 名として、 一部とし て、使用し た主たる魚 肉の名称を 表示してい ない場合に 限る。）	この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」と表示する。

		<div>「項を削る。」</div> <div>「略」</div>	
		<div>「同上」</div> <div>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。）</div>	
<div>ては二十五パーセント未満の春巻又はチルドパック入りの惣菜等（以下「惣菜」という。）</div>	<div>レトルトパウチ食品である旨</div>	<div>調理方法（調理しな）のもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限り、</div>	<div>内容量（調理しないもの）の単に温めるものを</div>
		<div>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</div>	<div>食品の特性に応じて表示する。</div>
		<div>「〇人前」と表示する。</div>	

略	
---	--

〔同上〕	<p>含む。）に限る。） 外のものに 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率（下欄の表に掲げるものを使用した場合、その重量及び添加物（ハンバーグステーキ及びソールト、ソーレスを加えたもの、ソーレスを除く。）の重量に占める割合、同表の下欄に掲げる割合に満たないときに限る。）</p>																													
	<p>パーセントの単位で、単位を明記したその含有率を表示する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>原材料名</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カレー及びハヤシ</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>三パーセント（ハヤシには四パーセント）</td> </tr> <tr> <td>パスタソース</td> <td>食肉又は魚肉</td> <td>六パーセント</td> </tr> <tr> <td>まあぼ料理のもと</td> <td>食肉</td> <td>六パーセント</td> </tr> <tr> <td>牛どんのもと</td> <td>牛肉</td> <td>二十パーセント</td> </tr> <tr> <td>シチュー</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>六パーセント（クリームシチューには三パーセント）</td> </tr> <tr> <td>ハンバーグ及びステーキボール</td> <td>食肉</td> <td>四十パーセント</td> </tr> </tbody> </table>										名称	原材料名	割合	カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	三パーセント（ハヤシには四パーセント）	パスタソース	食肉又は魚肉	六パーセント	まあぼ料理のもと	食肉	六パーセント	牛どんのもと	牛肉	二十パーセント	シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	六パーセント（クリームシチューには三パーセント）	ハンバーグ及びステーキボール	食肉
名称	原材料名	割合																												
カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	三パーセント（ハヤシには四パーセント）																												
パスタソース	食肉又は魚肉	六パーセント																												
まあぼ料理のもと	食肉	六パーセント																												
牛どんのもと	牛肉	二十パーセント																												
シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	六パーセント（クリームシチューには三パーセント）																												
ハンバーグ及びステーキボール	食肉	四十パーセント																												

農産物缶詰及び農産物瓶詰	
形状（一種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。）を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容易に確認することができる瓶詰にあつては、この限りでない。）	1 その形状を最もよく表す用語を表示する。

農産物缶詰及び農産物瓶詰	
形状（一種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。）を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容易に確認することができる瓶詰にあつては、この限りでない。）	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、つぶみのものにあつては「つぶみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ボタンのものにあつては「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、クリームスタイルのものにあつては「クリームスタイル」と、ロングスパアーのものにあつては「ロング」と、スパアーのものにあつては「スパアー」と、チップのものにあつては「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
ー」又は「チップ」等の形状を示す
文字の次に、括弧を付して、「皮む
き」と表示することができる。
- 3 こう付きのさくらんぼにあつては
「全形こう付」又は「全形枝付」
-
-

-
-
- 2 アスパラガスの表皮を除いたもの
にあつては、「の規定にかかわら
ず」、「ロング」、「スピアー」又は
「チップ」等の形状を示す文字の次
に、括弧を付して、「皮むき」と表
示する。
- 3 こう付きのさくらんぼにあつては
「全形こう付」又は「全形枝付」
- 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ほぼ四等分
したものにあつては「四つ割り」に
代えて「クォーター」と、マッシュ
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」と表示することが出来る。
削る。		

		大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限り、製造工程上の技術上の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。）	
		次の表に掲げる区分による大きさを表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合に於ては、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、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。	
		記号及びその略号 大きさ	容器による区分
缶 四号	缶 三号	缶 二号	缶 一号
一	五又四 個は個	五又四 個は個	五又四 個は個
又四 は個	以下十 個以上六	以下十 個以上六	以下十 個以上六
以上六 個	以下五 個以上十	以下五 個以上十	以下五 個以上十
一	上個十六	上個十六	上個十六

基部の太さ (アスパラ ガスのロン グスピア ー、スピ ー及びチ ップを詰め たものに 限る。た だし、製 造工程上 の技術的 理由等か ら基部の 太さを把 握できな い場合は 、この限 りでない。)										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、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ないものにあつては、「混合」と表示する。																																																																																									
基部の太さ 皮付き（基部の直径）										基部の太さ 皮むき（基部の直径）										基部の太さ を表す記号及びその略号										五号										七号										その他の缶型のもの及び詰めのもの																																																	
																														五個										四個又は五個										六個以上										一個																																							
十五ミリメートル以上										十八ミリメートル以上										特大										大										中										小										特大										大										中										小									

表3			粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
形状による区分	つばみ	粒の大きさ(かさの直径)	粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
二十ニミリメートル以上三十ミリメートル未満	大(L)	粒の大きさを表す記号及びその略号	特大(G)	特大(G)
十七・五ミリメートル以上二十・〇ミリメートル未満	大(L)	大(L)	特大(G)	特大(G)
十一・〇ミリメートル以上二十一・〇ミリメートル未満	中(M)	中(M)	小(S)	小(S)
六・五ミリメートル以上十六・五ミリメートル未満	特小(T)	特小(T)	極小(m)	極小(m)
十二・〇ミリメートル以上十二・〇ミリメートル未満	極小(m)	極小(m)		

果 肉 の 大 き さ (果 実) パ イ ン ア 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 程 上 の 技 術										
	1									
	開き									
	二十ミリメ ートル未満	三十ミリメ ートル以上	五十ミリメ ートル未満	三十ミリメ ートル以上	十ミリメー トル未満	十ミリメー トル以上十 六ミリメー トル未満	十ミリメー トル以上十 六ミリメー トル未満	十二ミリ メートル未 満	十六ミリメ ートル以上	満
	小 (P)	中 (E)		大 (J)	特小 (T)		小 (S)		中 (M)	

	的 理 由 等 か ら 果 肉 の 大 き さ を 把 握 で き な い 場 合 は 、 こ の 限 り で な い 。
--	---

容器 によ る区 分				記号及びそ の略号	果肉の 大きさ	<p>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。</p>
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 上 十	大 （L）		
五 以 四 個 上 個	以 下 六 以 四 個 上 個	下 個 十 以 上 九 以 上 二	以 下 五 四 以 上 十 個	中 （M）		
七 以 六 個 上 個	以 下 九 以 七 個 上 個	以 下 六 上 個 十 以 上 三	下 個 六 以 上 十 以 上 十	小 （S）		

果粒の大きさ	果粒の大き さ（全果粒 のもの並び にさくらん ぼ、あんず 及びぶどう の全形を詰 めたものに 限る。ただ し、製造工 程上の技術 的理由等か ら果粒の大 きさを把握 できない場 合は、この 限りでな い。）	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る果粒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、果粒の大きさを表示する場合にあつては、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示す果粒数を表示する。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。	2	みかん以外のものを詰めたものにあつては、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、果粒の大きさを表示する場合にあつては、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示す果粒数を表示する。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。
			その他のもの	千グラム	その他のもの	千グラム
			缶型	ラムタム	缶型	ラムタム
果粒の大きさ	果粒の大き さ（全果粒 のもの並び にさくらん ぼ、あんず 及びぶどう の全形を詰 めたものに 限る。ただ し、製造工 程上の技術 的理由等か ら果粒の大 きさを把握 できない場 合は、この 限りでな い。）	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る果粒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、果粒の大きさを表示する場合にあつては、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示す果粒数を表示する。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。	2	みかん以外のものを詰めたものにあつては、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、果粒の大きさを表示する場合にあつては、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示す果粒数を表示する。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。
			その他のもの	千グラム	その他のもの	千グラム
			缶型	ラムタム	缶型	ラムタム
果粒の大きさ	果粒の大き さ（全果粒 のもの並び にさくらん ぼ、あんず 及びぶどう の全形を詰 めたものに 限る。ただ し、製造工 程上の技術 的理由等か ら果粒の大 きさを把握 できない場 合は、この 限りでな い。）	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る果粒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、果粒の大きさを表示する場合にあつては、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示す果粒数を表示する。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。	2	みかん以外のものを詰めたものにあつては、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、果粒の大きさを表示する場合にあつては、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示す果粒数を表示する。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。
			その他のもの	千グラム	その他のもの	千グラム
			缶型	ラムタム	缶型	ラムタム

[illegible]

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰			
内容個数 (家きん卵を詰めたものに限る。)	「○○個」と表示する。	「略」	「削る。」

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰			
内容個数 (家きん卵、水煮缶詰又は家きん卵、水煮瓶詰及びその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰のうち家きん卵を詰めたものに限る。)	「○○個」又は「○○○個」又は「○○○○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。	「同上」	「削る。」

調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰		
「略」	「削る。」	「削る。」

調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰		
「同上」	食用の名称 （食肉野菜 煮缶詰又は 食肉野菜煮 瓶詰及び食 肉を調理し て詰めたそ の他の調理 食品缶詰又 はその他の 調理食品瓶 詰であつて 、商品名に 使用した食 肉の名称を 表示してい ない場合に 限る。）	が明らかで ない場合に 限る。）
使用した食肉の名称を表示する。	「骨付」の用語を表示する。	

<div> <div>略</div> </div>	<div> <div>「削る。」</div> </div>
---------------------------	-------------------------------

<div> <div>同上</div> </div>	<div> <div> 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家禽卵並びにそれらの加工品の重量の割合が十パーセント以上のものに限る。） </div> <div> 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。 </div> </div>
----------------------------	--

別表第二十（第八条関係）		
食品	様式	表示の方式
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<div> <div> <div>名称</div> <div>形状</div> <div>原材料名</div> <div>添加物</div> <div>原料原産地名</div> <div>固形量</div> <div>内容総量</div> <div>内容量</div> <div>賞味期限</div> <div>保存方法</div> <div>使用上の注意</div> <div>原産国名</div> <div>製造者</div> </div> <div>備考</div> </div>	<p>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、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJISZ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活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>「号を削る。」</p>

別表第二十（第八条関係）		
食品	様式	表示の方式
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<div> <div> <div>名称</div> <div>形状</div> <div>大きさ</div> <div>基部の太さ</div> <div>粒の大きさ</div> <div>果肉の大きさ</div> <div>果粒の大きさ</div> <div>内容個数</div> <div>原材料名</div> <div>添加物</div> <div>原料原産地名</div> <div>固形量</div> <div>内容総量</div> <div>内容量</div> <div>賞味期限</div> <div>保存方法</div> <div>使用上の注意</div> <div>原産国名</div> <div>製造者</div> </div> <div>備考</div> </div>	<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>「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って、かつ、JISZ八三〇五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</p>

[illegible]

[略]		定による。
「項を削る。」		
塩蔵わかめ	<div>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</div>	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
	備考 別記様式一の備考の規定による。	

[同上]		定による。
品及び加工に用いるもの		
塩蔵わかめ	<div>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 塩うに含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</div>	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 Z 八三〇五に定める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。
	備考 別記様式一の備考の規定による。	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 Z 八三〇五に定める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。

	[略]	[項を削る。]
<p>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。</p>	[同上]	
<p>名称 原材料名 原料原産地名 衣の率又は皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>	<p>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、冷凍フィッシュバー、冷凍グレイッシュポーク、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)</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 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ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。</p> <p>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近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十六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。</p> <p>三 ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及</p>

	<p>「項を削る。」</p>	<p>「項を削る。」</p>
<p>び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所、J I S Z 八三〇五に定める十六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。</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。</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 「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>
<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 製造者</p>	<p>チルドハ ンバーグ ステーキ 及びチル ドシートの ボール</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>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。</p>	<p>チルドぎ ょうざ類</p> <p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法</p>

	「項を削る。」		
	<div data-bbox="1289 1263 1401 1576">調理方法 原産国名 製造者</div> <div data-bbox="595 1263 1281 1576"> <div data-bbox="1254 1263 1281 1323">備考</div> 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。 一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。 二 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理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。 </div> <div data-bbox="225 1263 517 1576"> <div data-bbox="225 1279 517 1451">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</div> </div>		
	<div data-bbox="564 1592 1401 1973"> <p>であつて、かつ、JIS Z 八三〇五に定める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。</p> <p>二 「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JIS Z 八三〇五に規定する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。</p> <p>三 「野菜」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、JIS Z 八三〇五に定める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。</p> </div> <div data-bbox="225 1592 555 1973"> <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、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</p> </div>		
	<div data-bbox="225 1115 555 1240"> レトルト パウチ食 品（植物 性たんば く食品 （コンビ ーフスタ イル）を 除く。） </div>		

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つては、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。

二 調理方法は、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。

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

	〔略〕	調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰
		〔略〕
		第八条各号（第三号を除く。）の規定による。 〔号を削る。〕 〔号を削る。〕 〔号を削る。〕
	〔同上〕	調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰
		〔同上〕
		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 食肉の名称は、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。 二 「骨付」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。 三 固形量又は内容量に

[略]	

別表第二十二（第九条関係）

食品		表示禁止事項
[項を削る。]		
ジャム類	[略]	
	1・2	[項を削る。] [略]
[略]		
[項を削る。]		

[同上]	
	<p>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。</p>

別表第二十二（第九条関係）

食品		表示禁止事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰		1 「天然」又は「自然」の用語
ジャム類	2 「純正」その他純粋であることを示す用語	
	1	「特級」の用語と紛らわしい用語
[同上]	2・3	[同上]
	4	果実等を多く含有している旨を示す用語
[同上]		
即席めん		<p>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。</p> <p>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</p> <p>3 生タイプ即席めん以外のものにあつては、</p>

	略	項を削る。	項を削る。	乾燥わかめ 1・2 略 項を削る。
<p>い用語</p> <p>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。）</p>	同上	<p>うに加工作品</p> <p>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の以外のものに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語</p> <p>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。</p>	<p>うにあえもの</p> <p>1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語</p> <p>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。</p>	<p>乾燥わかめ</p> <p>3 1・2 同上</p> <p>「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</p>

	</		

塩蔵わかめ	4 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	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、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
	4 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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		

アイスシュノーケル、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

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やをあげ材料に使用した場合の当該原材料名

2 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ィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料食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食肉、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ィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、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

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食肉、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ィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、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

5 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について、「かに」の用語（かにの含有率を表示した場合を除く。）		6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が八パーセント以上であり、かつ、使用した具の種類が五種類以上のものを除く。）		7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が三十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	
名称	原材料名	含有率	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十パーセント	原材料及び添加物に対し十パーセント
冷凍コロッケ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉
			とうもろこし	チーズ	その他
冷凍しゅうまい	えび	かに	豚肉	あんに対し十パーセント	あんに対し十五パーセント
			あんに対し十五パーセント	あんに対し十五パーセント	あんに対し十五パーセント

<div>「項を削る。」</div>	<div>「項を削る。」</div>
--------------------	--------------------

<div>チルドミート</div> <div>チルドハンバ ーグステーキ</div> <div> <div>1</div> <div>別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の</div> </div>	<div> <div>鶏肉</div> <div>あんに対し十五パーセン</div> </div> <div> <div>その他</div> <div>あんに対し十パーセント</div> </div> <div> <div>冷凍ぎ</div> <div>えび</div> <div>あんに対し十五パーセン</div> </div> <div> <div>ようざ</div> <div>かに</div> <div>あんに対し十パーセント</div> </div> <div> <div>その他</div> <div>あんに対し十パーセント</div> </div> <div> <div>冷凍春</div> <div>えび</div> <div>あんに対し十パーセント</div> </div> <div> <div>かに</div> <div>あんに対し十パーセント</div> </div> <div> <div>その他</div> <div>あんに対し八パーセント</div> </div>
--	---

	「項を削る。」
--	---------

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にあつては、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。

チルドぎょうざ類

原材料のうち特定のことを特に強調する用語。ただし、別表第十九のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎょうざ	食肉 牛肉 豚肉	三十パーセント 十五パーセント 十五パーセント

<p>3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、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。</p>		名称	原材料名	割合
		混ぜごはんのもと 類及びどんぶりもののもと	食肉鳥卵又は魚肉 野菜又は果実（ま ったけ及び びくりを 除く。）	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
<p>スープ</p>		くり	ま つたけ	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五十パーセント
		食肉等又は魚肉 野菜又は果実	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し五十パーセント 使用した野菜及び果実の合計重量に対し五十パーセント
<p>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、</p>		和風汁物	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し三パーセント

冷凍食品の	た魚介類 （生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）		〔略〕	切り身にし たふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの	〔略〕	〔略〕	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、添加物の物質名を表示は、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使用される添加物を含む食品にあつては、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。
	〔略〕	〔略〕					
冷凍食品の	た魚介類 （生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）		〔同上〕	切り身にし たふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの	〔同上〕	〔同上〕	助剤及びキャリアーオーバーを除き、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、添加物の物質名を表示は、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使用される添加物を含む食品にあつては、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〕					
冷凍食品の	た魚介類 （生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）		〔同上〕	切り身にし たふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの	〔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アーオーバーを除き、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、添加物の物質名を表示は、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使用される添加物を含む食品にあつては、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〕					

うち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	添加物	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、その名称をもって、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って、これに代えることができる。
	〔略〕	
生かき	〔略〕	
	添加物	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、その名称をもって、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って、これに代えることができる。
	〔略〕	

うち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	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、その名称をもって、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って、これに代えることができる。
	〔同上〕	
生かき	〔同上〕	
	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、その名称をもって、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って、これに代えることができる。
	〔同上〕	

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。

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、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、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。