

# マカロニ類に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 マカロニ類の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年8月

消費者庁食品表示課

# 1 マカロニ類の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3		別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	名称	原材料名	添加物	内容量			加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項	
マカロニ類		●	●	●	●	—	●	●	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	●	—	●	—	—	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	●	—	●	—	—	●	●
プレスハム	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●	●
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	●	—	—	—	●	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	●	—	—	●	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	●	—	—	●	—	—	●	●
農産物漬物	●	●	●	●	●	—	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	●	—	●	●	—	●
パン類	●	●	●	●	—	●	—	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	●	—	—	—	●	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	●	—	●	—	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	●	—	●	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	●	—	—	●	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	●	—	—	●	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	●	—	—	●	—	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	●	—	—	●	●	●	●	●
みそ	●	●	●	●	—	—	●	—	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	●	—	—	●	—	—	—	●
ウスター・ソース類	●	●	●	●	●	—	●	—	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	●	—	●	●	—	—	—	●
食酢	●	●	●	—	●	—	●	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	●	—	—	—	●	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●	—
チルドごようざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	●	—	—	—	●	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	●	—	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	●	—	—	●	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	●	—	—	●	—	—	—	●

# マカロニ類の定義、個別のルール

## ○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
マカロニ類	マカロニ類	デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
マカロニ類	名称	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、2.5mm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っては「マカロニ」と、1.2mm以上の太さの棒状又は2.5mm未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、1.2mm未満の太さの棒状に成形したものにあっては「バーミセリー」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。
	原材料名	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。
	添加物	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3条第1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。

## ○別表第5：名称規制に係る食品及びその名称

食品	名称
マカロニ類	マカロニ類

## ○別表第19：一般用加工食品の個別的事項

食品	表示事項	表示の方法
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。

## ○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
マカロニ類	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100g当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては4g以上、野菜にあっては3g以上含まれている場合は、この限りでない。

# マカロニ類の表示方法

## ○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・調理方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
マカロニ類	<p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、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。</p>	第8条各号（第3号を除く。）の規定による。

## 2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	現状維持	・マカロニ類のJAS規格は原料にデュラム・セモリナだけを認めているが、食品表示基準では他の小麦粉の使用も認めているという違いがある。JAS規格は輸入パスタと比較した際に品質を遜色ないものにするために、食品表示基準はコストパフォーマンス等の国内需要に応えるために、それぞれ必要であるため現状維持を希望。
別表4 個別ルール（名称）	一部修正	・「ヌードル」、「バーミセリー」については削除。 ・「スペゲッティ」、「マカロニ」に関しては一般消費者からの規格についての問い合わせも多く、定義を残すことを希望。
別表4 個別ルール（原材料名）	廃止	・横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができる。
別表4 個別ルール（添加物）	廃止	・横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができる。
別表5 名称規制	現状維持	・マカロニ類という食品の特徴を表示上も明確にするため現状維持を希望。
別表19 追加的な表示事項	廃止	・横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができる。
別表20 表示の様式	廃止	・横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができる。
別表22 表示禁止事項	廃止	・表示禁止事項が廃止されても、横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられる。