

個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会について (旧JAS法由来事項)

令和 7 年12月

消費者庁食品表示課

令和5年度食品表示懇談会の取りまとめ概要

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行い、以下のとおり方向性がとりまとめられた。

(1) 諸外国との表示制度の整合性について

- 大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」への対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

(2) 個別品目ごとの表示ルールについて

- 横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。
- 表示基準がその時々の方勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

(3) 食品表示へのデジタルツールの活用について

- 容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要。
- 新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。
- 情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論。

(4) 改正内容の施行時期について

- 各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

(5) 食品表示制度の消費者への周知について

- 食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

(6) 各検討事項の議論の進め方について

- 各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場（令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの2分科会）を設け検討。

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

検討項目

- (1) 横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討
- (2) 表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討

運営

- (1) 分科会のロジは（株）シードプランニングに委託
- (2) 分科会は原則公開（オンライン配信）
- (3) 個別品目見直し分科会は令和6年から全16回開催

構成員

阿部 徹	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 部長
小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授
澤木 佐重子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会 代表
島崎 真人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
森光 康次郎	国立大学法人 お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授（座長）

スケジュール

令和6年5月29日	第1回分科会	令和6年10月30日	第6回分科会	令和7年7月16日	第11回分科会
令和6年6月18日	第2回分科会	令和6年11月27日	第7回分科会	令和7年8月26日	第12回分科会
令和6年7月22日	第3回分科会	(昨年度、食品表示懇談会に報告済)		令和7年9月19日	第13回分科会
令和6年8月28日	第4回分科会	令和7年1月21日	第8回分科会	令和7年10月22日	第14回分科会
令和6年9月27日	第5回分科会	令和7年3月14日	第9回分科会	令和7年11月11日	第15回分科会
		令和7年6月24日	第10回分科会	令和7年11月26日	第16回分科会

個別品目ごとの表示ルール(旧JAS法由来事項)の見直しについて

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルール(旧JAS法由来事項)については、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめに基づいて、令和6年度より「個別品目ごとの表示ルール」について、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要否及び改正の必要性について検討している。
令和7年11月までで全品目1回は検討済み。

●令和6年度分→改正済み(20品目)

調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類、(ハム類、ソーセージは定義のみ先行して改正)

●令和7年度分→分科会での検討は終了、本日懇談会に見直し結果について報告(22品目)

果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ、農産物漬物、乾めん類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食用植物油脂、食酢、削りぶし、煮干魚類、トマト加工品、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ウスターソース類、凍り豆腐、ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ

- なお、食品表示基準の改正(案)については、パブリックコメントの実施、消費者委員会への諮問など所定の手続きを経て改正することとなる。

<ヒアリングについて>

・個別品目ごとの表示ルールの各事項ごと(別表ごと)に必要性の有無を確認

別表第3	食品の定義
別表第4	個別の表示ルール(名称、原材料名、添加物、内容量)
別表第5	名称の規制

別表第19	追加的な表示事項
別表第20	表示の様式
別表第22	表示禁止事項

令和7年度各品目ごとの分科会における検討結果の概要①

昨年度に引き続き、横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら、第8回から第16回まで残りの22品目について議論を行った。

- 完全に廃止した品目（混合プレスハム）があった。
- 定義、名称、名称規制は維持したいという要望が多くあった。
- 表示禁止事項は景品表示法等でも対応可能であり、廃止しても問題ないという意見も多くあった。
- 今回は基本的に業界団体のヒアリングに基づいた検討を行ったが、今後、全体の横並びを見て消費者庁で調整するよう委員から意見があった。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	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
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第8回 (1/21)	果実飲料（1回目）	△	△	●	×			△	△	●
	豆乳類（1回目）	●	●	×	×		●	△	●	×
第9回 (3/14)	乾燥スープ	△	●	×	×	×	●	×	×	●
	風味調味料	△	△	×				×	×	×
	しょうゆ	●	●	×			●			△
第10回 (6/24)	凍り豆腐	●	●	×	×	×		×	×	×
	乾めん類	●	●	×	×	×		△	△	●
第11回 (7/16)	削りぶし	△	△	×		×	×	×	×	×
	煮干魚類	●	●	×		×				×
	食酢	●	●		×		×	△	△	△
第12回 (8/26)	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料 （1回目）	△	△	×		×	△			×
	食用植物油脂	△	△	×			×			△
	農産物漬物	△	●	△						×

令和7年度各品目ごとの分科会における検討結果の概要②

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	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
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第13回 (9/19)	トマト加工品	△	●	△			△	△	△	×
	にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	●	●	△			●			×
	ウスターソース類	●	●	△			●			×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 (2回目)	△	△	×				△→△	△	×
第14回 (10/22)	ベーコン類	△	△	×			●			×
	ハム類	△	△	×			●			×
	プレスハム	△	△	×			●	×	×	×
	混合プレスハム	×	×	×			×	×	×	×
	ソーセージ	△	△	×			△	×	×	×
	混合ソーセージ	△	△	×			●	×	×	×
第16回 (11/26)	果実飲料(2回目)	△	△	●→×	×			△	△	●→×
	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料 (2回目)	△	△	×		×	△			×
	豆乳類(2回目)	●→△	●	×	×		●	△	●→△	×

別表第3 定義、別表第22 表示禁止事項＜一部改正の例：ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料＞

○ 近年は、ノンオイルドレッシングが消費者に認知されてきた。
⇒ 表示禁止事項を廃止し、その中にあったノンオイルドレッシングに関する規定を定義に溶け込ませる形で移行。
(これにより、一括表示の名称に「ノンオイルドレッシング」の表示が可能に。)

○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
ドレッシング 及びドレッシング タイプ調味料	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 一 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第4のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの 二 一にピクルスの細片等を加えたもの
	ドレッシング タイプ 調味料	次に掲げるものをいう。 一 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。） 二 一にピクルスの細片等を加えたもの
	(略)	

	用語	定義
維持	ドレッシング	(略)
	ドレッシング タイプ調味料	(略)
新設	ノンオイル ドレッシング	ドレッシングタイプ調味料のうち、製品100g中の脂質量が3g未満のものをいう。

定義に溶け込み

表示禁止事項	
廃止	

○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
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品100g中の脂質量が3g未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。



○ノンオイルドレッシング商品

名称：ドレッシングタイプ調味料 原材料名：しょうゆ（国内製造）、醸造酢、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、発酵調味料、ほたてエキス、たん白加水分解物、梅肉、りんご、かつお節エキス、レモン果汁、食塩、かつおエキス、青じそ//調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（スクラロース）、香辛料抽出物、ビタミンB1、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む） 内容量：190ml 賞味期限：枠外右部に記載 製造者：

別表第4 名称＜一部改正の例：ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料＞

○ 現行ルールでは名称を細分化しているものの、消費者理解が進んでいない。

⇒ 「マヨネーズ」以外のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料は現在の名称に加え、「ドレッシング」、「ノンオイルドレッシング」についても一般的な名称として表示可能となるよう改正。

○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
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称	マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあつては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。



	表示の方法
改正	マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、 サラダクリーミードレッシング にあつては「 サラダクリーミードレッシング 」又は「 ドレッシング 」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の 半固体状ドレッシング にあつては「 半固体状ドレッシング 」又は「 ドレッシング 」と、乳化液状ドレッシングにあつては「 乳化液状ドレッシング 」又は「 ドレッシング 」と、分離液状ドレッシングにあつては「 分離液状ドレッシング 」又は「 ドレッシング 」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と、 ノンオイルドレッシング にあつては「 ドレッシングタイプ調味料 」又は「 ノンオイルドレッシング 」と表示する。

＜ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示例（イメージ）＞

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第12回資料1－2から抜粋



サラダクリーミードレッシング



半固体状ドレッシング



乳化液状ドレッシング



分離液状ドレッシング



ドレッシングタイプ調味料
(ノンオイルドレッシング)

パターン① 現行のまま表示する場合

名称	サラダクリーミードレッシング	名称	半固体状ドレッシング	名称	乳化液状ドレッシング	名称	分離液状ドレッシング	名称	ドレッシングタイプ調味料
----	----------------	----	------------	----	------------	----	------------	----	--------------

パターン② ドレッシング/ノンオイルドレッシングとして表示する場合

名称	ドレッシング	名称	ノンオイルドレッシング
----	--------	----	-------------

別表第3 定義、別表第4 名称＜一部改正の例：食用植物油脂＞

○ 食用植物油脂の定義は、個々の植物油脂を限定列挙する規定となっている。しかし昨今、えごま油やアマニ油等の新たな植物油脂も登場してきており、今後更に植物油脂の種類が増えていけば、その都度定義の見直しが必要となる。

⇒ 限定列挙形式の定義は廃止し、食用植物油脂としての定義を定め、これに合わせて名称も改正。

なお、食用植物油脂は、植物油脂のうち食用に適するように処理されたものであることを明示する目的から、「食用〇〇油」と「食用」の文字を冠して名称を表示することについては維持。

○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
食用植物油脂	食用植物油脂	食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。
	食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	(中略)	
	食用調合油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合したものをいう。
	香味食用油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。



	定義
改正	植物の種子や果肉などから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
廃止	
廃止	
(中略)	
維持	(略)
維持	(略)

○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
食用植物油脂	名称	食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあつては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。



	表示の方法
改正	その内容を表す一般的な植物油脂の名称を「食用」の文字を冠して表示する。また、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。

別表第4 原材料名 <廃止の例：食用植物油脂>

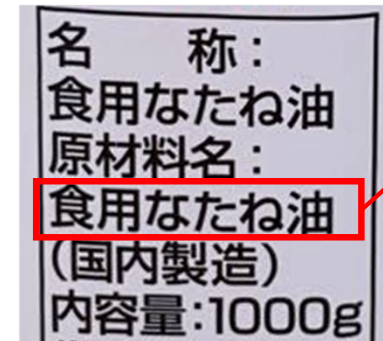
- 食用植物油脂の原材料名は、必ず「食用〇〇油」と油脂名を表示する規定であるため、単一の植物油脂の場合は「名称」と「原材料名」が同一の表示になっている。また、国内で生鮮原料から搾油している場合であっても原材料名に生鮮原料のみで表示できない。
⇒ 廃止し、今後は横断ルールに合わせて表示。

○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
食用植物油脂	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。
		<p>一 原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオイル」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、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。（以下略）</p> <p>二 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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、しょうがその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>

	表示の方法
廃止	

○名称と原材料名が同一の単一油脂商品



必ず「食用なたね油」と表示する必要がある「食用なたね油（なたね）」と遡って表示することは可能

<見直し後の食用植物油脂の表示例（イメージ）>

名称	食用なたね油
原材料名	食用なたね油（国内製造）

パターン① 他社等から購入した原料油を精製して製造する場合

名称	食用なたね油
原材料名	なたね油（国内製造）

パターン② 自社で生鮮原料から搾油する場合

名称	食用なたね油
原材料名	なたね（国産）

<参考> 食用植物油脂に関するQ&A案

食用植物油脂については、原材料の規定を廃止し、横断ルールで表示することとなるが、種子から搾油した油と原料油の状態で仕入れた油脂を調合する場合の重量順の考え方について、Q&Aにて解説することの要望があった。

●Q&A案

食用植物油脂のうち、異なる種類の油を混合している食用調合油の原材料の重量順はどのように考えればよいですか。

(答)

1 原材料の表示順は、基本的に製造時の配合割合に従って決定することになります。しかしながら、食用調合油の原材料については、以下のようなパターンが考えられます。

- ① 油糧種子から搾油・精製したものを混合したもの
- ② 原料油脂を精製したものを混合したもの
- ③ 油糧種子から搾油・精製したものと原料油脂を精製したものを混合したもの

2 油糧種子を搾油した際に、油糧種子の種類ごとに重量当たり搾油量が異なるため、消費者が使用した原材料の多寡を適切に判断できるよう同等の状態に換算することを基本とし、油糧種子量で比較するのではなく最終製品に含まれる油脂量で比較することが適当であると考えられます。

【①の例】

	原料	×	100g当たりの油脂含有率	=	油脂量
大豆	200g	×	20%	=	40g
なたね	150g	×	40%	=	60g

原材料名 なたね、大豆

【③の例】

	原料	×	100g当たりの油脂含有率	=	油脂量
なたね	150g	×	40%	=	60g
綿実油	—	×	—	=	70g

原材料名 綿実油、なたね

別表第4 原材料名 <廃止の例：果実飲料>

- 複数果実を使用した際、「果実」で括り、さらにその重量順で3番目以降の果実を「その他」と表示できる。
- 横断ルールにおいても「果実」で括って表示することは可能。
- ⇒**廃止し、今後は横断ルールに合わせて表示することとなった。**
- 現在、「その他」の表示の活用例は、柑橘類に関してのみとなっており、その点についてQ&Aで手当の要望があった。**

○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
果実飲料	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 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあつては、「果粒」の文字の次に括弧を付して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が2種類以上のものにあつては、「果実」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の果実名を表示し、その他の果実にあつては、「その他」と表示することができる。 二～七 （略）

○果実ミックスジュースに使用した果汁と原材料名の表示

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第8回資料2-2から抜粋

使用した原料果汁（表示上の重量順）	原料果汁の濃縮時期	原材料名の表示（実際の商品には左列の内容を採用）	
		省略規定適用あり	省略規定適用なし
うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか	2023年2月	果実（うんしゅうみかん、いよかん、その他）	うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか
うんしゅうみかん、いよかん、ぽんかん、はれひめ、不知火、はるみ、せとか、清見、愛果28号、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか	2024年3月	果実（うんしゅうみかん、いよかん、その他）	うんしゅうみかん、いよかん、ぽんかん、はれひめ、不知火、はるみ、せとか、清見、愛果28号、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか

国産柑橘類は、主に生果で流通しているが、国産柑橘類の有効利用のため、果実飲料の原料として多種類合している例がある。時期によりその内容が変更されるため、事前に容器包装に表示できず「その他」の表示を活用している例がある。

<参考> 果実飲料に関するQ&A案

原材料の「その他」表示に代わりに、Q&Aで「柑橘類」等とまとめた表示ができるよう要望があった。

●Q&A案

国産柑橘類を多数混合し、季節等により、混合する柑橘類の内容が変わる場合、柑橘類とまとめて原材料名に表示してもよいでしょうか。

(答)

原則、全ての原材料名を重量順に表示しますが、国産柑橘類の有効活用の観点から、その年の天候等によって原料の収穫や保存の時期が変動するような場合、容器包装に事前に表示することの実行可能性を踏まえ、複数の柑橘を「柑橘類」とまとめて表示しても差し支えありません。

なお、柑橘類とまとめて表示した場合、特定の果実名のみを抜き出したり、強調して表示することは適切ではありません。

【例】

柑橘類とのみ表示した場合



原材料名	柑橘類
------	-----

柑橘類と括った上でその内訳を全て表示した場合



原材料名	柑橘類（うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか）
------	-------------------------------------------------

不適切な例) 特定の果実のみ抜き出して表示した場合



原材料名	柑橘類（はれひめ、せとか、その他）
------	-------------------

別表第4 添加物 <廃止の例：食酢>

○合成酢においては、個別のルールにより、酸味料と一括名での表示はできず物質名で表示することになっている。

○昨年の見直しにより、現時点で添加物の個別のルールがあるものは合成酢のみであり、合成酢にのみ添加物の個別のルールを設けることについて、合理的な理由がないと考えられる。

⇒ 個別の表示ルールを廃止し、今後は横断ルールに沿った表示を行う

○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
食酢	添加物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあつては、第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。



	表示の方法
廃止	

○合成酢の商品



別表第19 個別的表示事項＜廃止の例：風味調味料、乾めん類＞

○横断ルールでは、使用方法や調理方法の義務表示ではない。

個別にルールがない商品であっても、調理を要する商品については、標準的な調理方法や使用方法は、消費者に対しておいしく食べるための情報として、事業者自ら表示している状況。

⇒ 個別のルールがある品目についてのみ義務付けている、使用方法及び調理方法は廃止する。

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。



	表示の方法
廃止	
廃止	

○風味調味料の商品

品名	風味調味料(かつお等)
原材料名	食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、乾しいたけ粉末)、たん白加水分解物(小麦を含む) / 調味料(アミノ酸等)
内容量	216g(4g×54袋)
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	内袋開封前は直射日光を避け、常温で保存してください。
使用方法	枠外左上部に記載
製造者	

〈ご使用方法の目安〉4人分のだし
水またはお湯600ml(カップ3)に、本品1袋(4g)

○乾めん類の商品



名称	うどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内容量	360g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・湿気を避け、常温で保存してください。
調理方法	枠外左部に記載
製造者	

おいしい召し上がり方

ゆで時間13分

①
めん1束に対して水約1.5リットルを用意し沸騰させます。めんをバラバラと入れ、13分ゆでてください。

②
ゆで上がりましたらざるに取り、水でよく洗い、水を切って器に盛り、お好みのめんつゆ、薬味等で召し上がってください。
※湿かくして食べる場合、10分ゆでためんを器に移し、別に用意した温かいつゆをかけて、召し上がってください。

別表第19 個別的表示事項＜維持の例：豆乳類＞

○大豆固形分は豆乳、調製豆乳、豆乳飲料を明確に区分する指標であり、消費者にとって有益な情報である。

⇒ **大豆固形分は現状維持。**

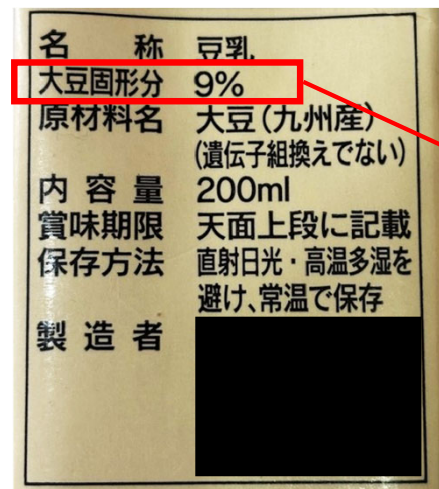
○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
豆乳類	大豆固形分	%の単位で整数値をもって単位を明記して表示する。 ただし、豆乳（大豆固形分が8%以上のものに限る。）にあつては「8%以上」と、調製豆乳（大豆固形分が6%以上のものに限る。）にあつては「6%以上」と、豆乳飲料（大豆固形分が4%以上のものに限る。）にあつては「4%以上」（豆乳飲料であつて果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上のもの（大豆固形分が2%以上のものに限る。）にあつては、「2%以上」と表示することができる。
	(以下略)	



	表示事項	表示の方法
維持	大豆固形分	(略)
(以下略)		

○豆乳類の商品



整数%で表示するほか、豆乳であれば「8%以上」、調製豆乳であれば「6%以上」、豆乳飲料であれば「4%以上」（果実の搾汁が5%以上入っているものは「2%以上」と表示できる。

別表第19 個別的表示事項＜維持の例：果実飲料＞

○加糖しているかどうかや濃縮還元であるか、希釈時の果汁割合については、消費者にとって有益な情報である。
⇒「加糖」の用語、「濃縮還元」の用語、希釈時の果汁割合は維持。

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
果実飲料	(中略)	
	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。）	「加糖」と表示する。
	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）	「濃縮還元」と表示する。
	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍率を、○○には名称に表示した割合を記載する。



	表示事項	表示の方法
	(中略)	
維持	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。）	(略)
維持	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）	(略)
維持	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	(略)

○果実飲料の商品



個別品目ごとの表示ルール
見直し分科会第8回
資料2-2から抜粋

別表第22 表示禁止事項 <維持の例：乾めん類>

- 手延製法は伝統的な製法であり、機械製めんとの製法の違いを明示するためにも「手延べ」の用語の規定は必要。
 - 乾めんには地域特有の製法があり、その地名がそのまま商品名に使われていることがあるが、実際には、製法を引き継いだ別の地域で製造されている例もある。商品名の地名が製造地であるとは限らず、流通上の混乱を招かないよう「製めん地」の規定は必要。
- ⇒「手延べ」、「製めん地」の規定については、乾めん類の製造の実態を踏まえ維持

○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
乾めん類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。 2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「○○」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を2以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。



	表示禁止事項
維持	(略)

○手延べの商品



名 称	手延べそうめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、 オリーブ油、オリーブ果実 /着色料(クチナシ色素)
内 容 量	250g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光及び湿気を 避けて保存して下さい。
調理方法	枠外上部に記載
製 造 者	

○製めん地表示をした商品



個別品目ごとの表示ルール
見直し分科会第10回
資料3-2から抜粋

別表第22 表示禁止事項 <維持の例：食用植物油脂>

- 「精製」及び「サラダ油」はJAS規格において食用植物油脂の等級を表す用語となっている。
 - 食用植物油脂には、「大豆油」、「なたね油」等のJAS格付対象品目になっているものと、「えごま油」、「アマニ油」等のJAS格付対象品目になっていないものがある。
- ⇒ JAS規格品を対象とした規定については横断ルールでもカバーできているため第1項は廃止。一方で、全ての食用植物油脂に等級を表す用語の表示を禁止するためには、横断ルールでは網羅できないため第2項は維持。

○食品表示基準第9条第1項12号

1～11 (略)

12 等級のある日本農林規格の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のものにあっては、等級を表す用語

○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
食用植物油脂	1 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、(中略)又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格(昭和44年農林省告示第523号)に規定する精製サフラワー油、サフラワーサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、(中略)及び調合サラダ油の規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。 2 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語 3 (略)



	表示禁止事項
維持	・第1項は廃止 ・第2項については維持 ・第3項 (略)

○サラダ油の表示例



ソーセージのケーシング

- ソーセージ類について表示の基準が制定された当時から、ケーシングに関して「容器包装」に当たるとして表示をしていない。
 ⇒可食性ケーシングについては、飲食に供していること、諸外国でも表示されていることを踏まえ、表示を行うことに修正。
 ケーシングを表示していなかったことについては、運用上の問題であったことから、基準改正は不要。
 なお、今後ケーシングを原材料として表示するにあたり、家畜の腸のばらつき等から、重量順による表示が困難な場合は、原材料の最後（添加物名のスラッシュの前）に表示することについてQ&Aで手当する。

- 現在、ケーシングについて、原材料表示を行っていないが、製品表面に訴求した例



名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、糖類(粉あめ、ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料 / 調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

<可食性ケーシングについて、原材料に表示した場合の表示例>

原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、…、香辛料、 ケーシング(羊腸) / 調味料(有機酸等)、…
------	----------------------------------------------------

原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、…、香辛料、 皮(羊腸) / 調味料(有機酸等)、…
------	------------------------------------------------

原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、…、香辛料、 羊腸 / 調味料(有機酸等)、…
------	---------------------------------------------

分科会における食品表示の今後の検討課題について

- 今回の見直しは、事業者団体等からのヒアリング等に基づき見直しを行った。
- 品目間の横並びを見ながら見直しをおこなっていないため、品目ごとに差が生じているため、横並びに整理することについては、今後の検討課題となっている。

例 1 原材料の規定

残っている品目：6品目（乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物漬物、トマト加工品、ウスターソース類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース）

- ・原材料名で「その他」と表示できる規定が残っているのはウスターソース類のみ（農産物漬物、煮干魚類、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、果実飲料は廃止）
- ・原材料名を重量順にかかわらず構成要素ごと区分して表示する規定が残っているのは農産物漬物のみ（みそ、マーガリン類は廃止）。

例 2 内容量の規定

残っている品目：1品目（レトルトパウチ食品）

例 3 重さや割合により強調表示が可能になる規定

残っている品目：3品目（風味調味料、乾燥スープ、食酢）

- ・風味調味料…風味原料の配合率が8.3%以上のものは、名称に「かつお」など種類名を強調した表示が可能。
- ・乾燥スープ…別表に定めた重量以上の原材料（牛肉、ほうれんそうなど）を使用している場合、その原材料名を冠した商品名や特色ある原材料等の表示が可能。
- ・食酢…別表に定めた重量以上の原材料（たまねぎ、さとうきびなど）を使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該原材料の重量割合が最も高い場合は「醸造酢（□□酢）」など当該原材料を強調した表示が可能。

例 4 表示禁止事項

残っている品目：10品目（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、乾めん類、食酢、ジャム類、食用植物油脂、みそ、乾燥スープ、しょうゆ）

(参考) 2年間検討した結果 個別ルールの有無

2年間の検討の結果、

- ・ 8品目（調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの、混合プレスハム）について、完全に廃止した。
- ・ 別表第3は、完全に廃止した品目以外は維持・修正した。
- ・ 別表第4「原材料名」が残ったのは6品目（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、トマト加工品、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ウスターソース類、農産物漬物）。
- ・ 別表第4「添加物」は全品目廃止した。
- ・ 別表第4「内容量」が残ったのは1品目（レトルトパウチ食品）。
- ・ 別表第5「名称規制」は、維持・修正の品目が多かった。
- ・ 別表第19「個別的義務表示」は、商品の特性に応じ、維持・修正する品目があった。
- ・ 別表第20「表示の様式・方法」は、別表第19とセットとなるため、別表第19に対応させて維持・修正した。
- ・ 別表第22「表示禁止事項」は、10品目に残った（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、乾めん類、食酢、ジャム類、食用植物油脂、みそ、乾燥スープ、しょうゆ）。

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	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
		名称	原材料名	添加物	内容量				
塩蔵わかめ	○	○	○			○	○	○	○
乾燥わかめ	○	○	○			○			○
トマト加工品	○	○	○			○	○	○	
にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	○	○	○			○			
ウスターソース類	○	○	○			○			
農産物漬物	○	○	○						
レトルトパウチ食品	○				○				○
マーガリン類	○	○				○	○	○	
乾めん類	○	○					○	○	○
食酢	○	○					○	○	○
豆乳類	○	○				○	○	○	
果実飲料	○	○					○	○	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	○	○					○	○	
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	○	○					○	○	

2年間検討した結果 個別ルールの有無

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	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
		名称	原材料名	添加物	内容量				
調理食品缶詰及び 調理食品瓶詰	○						○		
ジャム類	○	○					○		○
うに加工品	○	○				○	○		
食用植物油脂	○	○							○
みそ	○	○				○			○
乾燥スープ	○	○				○			○
しょうゆ	○	○				○			○
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	○	○				○			
マカロニ類	○	○				○			
ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料	○	○				○			
ベーコン類	○	○				○			
ハム類	○	○				○			
プレスハム	○	○				○			
ソーセージ	○	○				○			
混合ソーセージ	○	○				○			
削りぶし	○	○							
煮干魚類	○	○							
風味調味料	○	○							
凍り豆腐	○	○							
パン類	○	○							
調理冷凍食品									
チルドハンバーグステーキ									
チルドミートボール									
チルドぎょうざ類									
炭酸飲料									
即席めん									
うにあえもの									
混合プレスハム									

食品表示基準改正（案）について

1. 個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）の改正

（概要）令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度から「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」において見直しを進めてきた。

令和7年度については、令和6年度に終わらなかった残りの品目について、令和6年度と同様、品目ごとに関係する業界団体からのヒアリング、ルールの要否及び改正の必要性についての検討の結果を踏まえ、食品表示基準を改正する。

（対象）別表第3「食品の定義」、別表第4「個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）」、別表第5「名称の規制」、別表第19「追加的な表示事項」、別表第20「表示の様式」、別表第22「表示禁止事項」

2. 個別品目ごとの表示ルール（旧食品衛生法由来事項）の改正

（概要）令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール（旧食品衛生法由来事項）」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和7年度に開催された「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」における、表示の利用者である都道府県等の地方自治体からのアンケートや消費者からの問合せ実態、ルールの要否及び改正の必要性についての検討の結果を踏まえ、食品表示基準を改正する。

（対象）別表第19「追加的な表示事項」、別表第20「表示の様式」

3. 食物アレルギー表示の改正

（概要）即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査の結果を踏まえ、食物アレルギー表示を改正する。

（対象）別表第14「特定原材料」

食品表示基準の改正スケジュール（案）

令和 7 年
12月19日
（本日）

食品表示基準改正（案）について、令和 7 年度食品表示懇談会に報告

- 1 個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）の改正
- 2 個別品目ごとの表示ルール（旧食品衛生法由来事項）の改正
- 3 食物アレルギー表示の改正

懇談会後
準備整い次第

食品表示基準改正（案）についてパブリックコメント（1 か月間）

令和 7 年度内
予定

食品表示基準改正（案）について消費者委員会（食品表示部会）で議論

消費者委員会後
準備整い次第

食品表示基準改正

経過措置期間：食物アレルギー表示の改正については、施行後 2 年を目処
その他の改正については、前年の改正と揃え、令和12年3月31日