

1 トマト加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1632号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行														
トマト加工品品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）	トマト加工品品質表示基準 （趣旨） 第1条 トマト加工品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>トマト加工品</td><td>トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。</td></tr> <tr> <td>トマトジュース</td><td>次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの</td></tr> <tr> <td>トマトミックスジュース</td><td>次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの</td></tr> <tr> <td>トマトケチャップ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの</td></tr> <tr> <td>トマトソース</td><td>次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの</td></tr> <tr> <td>チリソース</td><td>次に掲げるものをいう。</td></tr> </table>	用 語	定 義	トマト加工品	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの	トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの	トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの	トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの	チリソース	次に掲げるものをいう。
用 語	定 義														
トマト加工品	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。														
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの														
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの														
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの														
トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの														
チリソース	次に掲げるものをいう。														

	1 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマト果汁飲料	次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が50%以上のものをいう。 1 トマトの搾汁を希釈したもの 2 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 3 1又は2に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの
固形トマト	全形若しくは2つ割り等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トマトピューレ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの
トマトペースト	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの
トマト	完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P. Mill）の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で 無塩可溶性固形分が8%以上のもの
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。
2つ割り	全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。
4つ割り	全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。
輪切り	全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のものをいう。
くさび形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のものをいう。
立方体	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。
充てん液	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 2 水

(義務表示事項) 第3条 固形トマトにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、形状とする。 2 缶詰のトマト加工品で内面塗料缶を使用していないものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。 (表示の方法) 第4条 (略) (1)～(3) (略)	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1120 143 1366 183"></td><td data-bbox="1366 143 2150 183">3 1又は2に食塩、砂糖糖、香辛料等（着色料を除く。）を加えたもの</td></tr> </table> (一括表示事項) 第3条 固形トマトにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、形状とする。 2 缶詰のトマト加工品で内面塗料缶を使用していないものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。 (表示の方法) 第4条 名称、形状、原材料名及び保存方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。 ア トマトジュースにあっては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあっては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあっては「トマトソース」と、チリソースにあっては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあっては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあっては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあっては「トマトペースト」と記載すること。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と記載すること。 イ 固形トマトのうち、充てん液を加えていないもの（以下「ドライバック」という。）にあっては「トマト・ドライバック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあっては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものにあっては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と記載すること。 (2) 形状 全形にあっては「全形」と、2つ割りにあっては「2つ割り」と、4つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあっては「くさび形」と、不定形にあっては「不定形」と記載し、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を記載すること。 (3) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに定めるところにより記載すること。 ア トマト、トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペーストは、次に定めるところにより記載すること。 イ トマト果汁飲料以外のトマト加工品にあっては、トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマトピューレー」と、トマトペーストは		3 1又は2に食塩、砂糖糖、香辛料等（着色料を除く。）を加えたもの
	3 1又は2に食塩、砂糖糖、香辛料等（着色料を除く。）を加えたもの		

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、形状、原材料名、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

（その他の表示事項及び表示の方法）

第5条 濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、製造業者等は、義務表示事項の

「トマトペースト」と記載すること。ただし、トマトミックスジュースにあつては、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースは、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と記載すること。

(イ) トマト果汁飲料にあつては、「トマトジュース」、「トマトピューレー」、「トマトペースト」等と最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては、「濃縮トマト」と記載することができる。

イ トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) トマトミックスジュースにあつては、野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したものは、「野菜ジュース」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多いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と記載すること。

(イ) 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。

(ウ) 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖混合高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。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」と記載することができる。

(エ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(ウ)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多いものから順に記載し、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」と記載すること。ただし、これらの場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(オ) (ア)から(ウ)までに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、形状、原材料名、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、製造業者等は、一括表示事項の

ほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、日本工業規格 Z 8 3 0 5（1 9 6 2）（以下「J I S Z 8 3 0 5」という。）に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの活字で、「濃縮トマト還元」の用語を表示しなければならない。 2 トマトピューレー及びトマトペーストにあつては、製造業者等は、<u>義務表示事項</u>のほか、トマトの搾汁を濃縮した度合を容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で明瞭に、「トマトを裏ごしして、およそ 3 倍に濃縮してあります。」等と記載しなければならない。 3 トマト果汁飲料にあつては、製造業者等は、<u>義務表示事項</u>のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの活字で、トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない 1 0 の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示しなければならない。 （表示禁止事項） 第 6 条 （略）	ほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、日本工業規格 Z 8 3 0 5（1 9 6 2）（以下「J I S Z 8 3 0 5」という。）に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの活字で、「濃縮トマト還元」の用語を表示しなければならない。 2 トマトピューレー及びトマトペーストにあつては、製造業者等は、<u>一括表示事項</u>のほか、トマトの搾汁を濃縮した度合を容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で明瞭に、「トマトを裏ごしして、およそ 3 倍に濃縮してあります。」等と記載しなければならない。 3 トマト果汁飲料にあつては、製造業者等は、<u>一括表示事項</u>のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの活字で、トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない 1 0 の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示しなければならない。 （表示禁止事項） 第 6 条 加工食品品質表示基準第 6 条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(4)に掲げる事項については、トマト加工品の日本農林規格（昭和 5 4 年 1 0 月 1 1 日農林水産省告示第 1 4 1 9 号）第 6 条に規定する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。 (1) 生、フレッシュその他新鮮であることを示す用語 (2) 天然又は自然の用語 (3) トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語 (4) 「特級」の用語 (5) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語 (6) 第 3 条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	---

2 乾しいたけ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1633号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行								
乾しいたけ品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 乾しいたけの製造業者が一般消費者に直接販売する場合にあっては、加工食品品質表示基準第3条第1項ただし書の規定にかかわらず、その容器又は包装に同項第1号、第3号及び第6号に掲げる事項を表示しなければならない。 （表示の方法） 第4条 （略）	乾しいたけ品質表示基準 （趣旨） 第1条 乾しいたけ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準に定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>乾しいたけ</td><td>しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。</td></tr> <tr> <td>どんこ</td><td>乾しいたけのうち、かさが7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。</td></tr> <tr> <td>こうしん</td><td>乾しいたけのうち、かさが7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。</td></tr> </table> （一括表示事項） 第3条 乾しいたけの製造業者が一般消費者に直接販売する場合にあっては、加工食品品質表示基準第3条第1項ただし書の規定にかかわらず、その容器又は包装に同項第1号、第3号及び第6号に掲げる事項を<u>一括して</u>表示しなければならない。 （表示の方法） 第4条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「乾しいたけ」と記載すること。ただし、薄切りしたものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と記載し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30％以下のものにあっては「乾しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30％以下のものにあっては「乾しいたけ（こうしん）」と記載することができる。 (2) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、「しいたけ」と記載すること。ただし、原木栽培（クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。）のものにあっては「原木」と、菌床栽培（おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。）のものにあっては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあっては原材料に占める重量の割合の多いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字	用 語	定 義	乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。	どんこ	乾しいたけのうち、かさが7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	こうしん	乾しいたけのうち、かさが7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
用 語	定 義								
乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。								
どんこ	乾しいたけのうち、かさが7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。								
こうしん	乾しいたけのうち、かさが7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。								

(表示禁止事項) 第5条 (略)	の次に括弧を付して記載すること。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。 (1) 「名産」の用語 (2) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
--------------------------------	---

3 乾めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1639号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行														
乾めん類品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。	乾めん類品質表示基準 （趣旨） 第1条 乾めん類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準に定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1に調味料又はやくみを添付したもの</td></tr><tr><td>干しそば</td><td>乾めん類のうち、そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として作られたものをいう。</td></tr><tr><td>干しめん</td><td>乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。</td></tr><tr><td>手延べ干しめん</td><td>干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんに製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行稈^{かん}にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。</td></tr><tr><td>調味料</td><td>しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。</td></tr><tr><td>やくみ</td><td>ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。</td></tr></table> （一括表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。	用 語	定 義	乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1に調味料又はやくみを添付したもの	干しそば	乾めん類のうち、そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として作られたものをいう。	干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんに製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行稈 ^{かん} にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。	調味料	しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
用 語	定 義														
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1に調味料又はやくみを添付したもの														
干しそば	乾めん類のうち、そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として作られたものをいう。														
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。														
手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんに製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行稈 ^{かん} にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。														
調味料	しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。														
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。														

）が乾めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。 （表示の方法） 第４条 （略） （１）～（３） （略）	）が乾めん類の容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。 （表示の方法） 第４条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 （１） 名称 加工食品品質表示基準第４条第１項第１号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。 ア 干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と記載すること。 イ 手延べ干しめん以外の干しめんにあつては「干しめん」と記載すること。ただし、長径を１．７mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を１．３mm以上１．７mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を１．３mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を４．５mm以上とし、かつ、厚さを２．０mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と記載することができる。 ウ 手延べ干しめんにあつては「手延べ干しめん」と記載すること。ただし、長径が１．７mm以上の丸棒状又は帯状に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が１．７mm未満の丸棒状に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を４．５mm以上とし、かつ、厚さを２．０mm未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と記載することができる。 エ 調味料及びやくみを添付したものにあっては「調味料・やくみ付き」と、調味料のみを添付したものにあっては「調味料付き」と、やくみのみを添付したものにあっては「やくみ付き」と、それぞれの名称の次に括弧を付して記載すること。 （２） 原材料名 加工食品品質表示基準第４条第１項第２号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでに定めるところにより記載すること。 ア めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」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多いものから順に記載すること。 イ 調味料又はやくみを添付したものにあっては、めんの原材料は、アの規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」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多いものから順に記載すること。 ウ 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」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多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。 エ 添付してあるやくみの原材料は、「やくみ」の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」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多いものから順に記載すること。 オ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和
--	---

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(表示禁止事項)

第5条 (略)

23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い、めんに添加したものにあっ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又はやくみに添加したものにあっては添付してある調味料又はやくみの原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

調味料又はやくみを添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については製めんした地域(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一般消費者向けに包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載し、「〇〇」に当該製めん地名を記載する場合(製めん地名を2以上記載する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する場合に限る。)は、この限りでない。

(1) 手延べ干しめん以外の乾めん類にあっては、「手延べ」その他これに類似する用語

(2) 産地名を表す用語

(3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

2 前項ただし書きの規定により行う「製めん地・〇〇」の用語の表示は、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で記載すること。

4 即席めん類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４１号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行																
即席めん類品質表示基準 （趣旨） 第１条 （略） （定義） 第２条 （略）	即席めん類品質表示基準 （趣旨） 第１条 即席めん類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>即席めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、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を加えて製めんしたもの（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ァ化されているものに限る。）のうち、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（生タイプ即席めん品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４２号）第２条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの</td></tr> <tr> <td>即席中華めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵等を加えたものを原料とし、かんすいを用いて作られたものをいう。</td></tr> <tr> <td>即席和風めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。</td></tr> <tr> <td>即席欧風めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。</td></tr> <tr> <td>即席カップめん</td><td>即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。</td></tr> <tr> <td>調味料</td><td>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もの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。</td></tr> <tr> <td>かやく</td><td>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</td></tr> </table>	用 語	定 義	即席めん類	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、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を加えて製めんしたもの（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ァ化されているものに限る。）のうち、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（生タイプ即席めん品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４２号）第２条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの	即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵等を加えたものを原料とし、かんすいを用いて作られたものをいう。	即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。	即席欧風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。	即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。	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もの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。	かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調
用 語	定 義																
即席めん類	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、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を加えて製めんしたもの（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ァ化されているものに限る。）のうち、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（生タイプ即席めん品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４２号）第２条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの																
即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵等を加えたものを原料とし、かんすいを用いて作られたものをいう。																
即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。																
即席欧風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。																
即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。																
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もの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。																
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調																

(義務表示事項) 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が即席めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。 2 即席カップめんにあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。 (表示の方法) 第4条 (略) (1)～(4) (略)	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調味料以外のものをいう。 (一括表示事項) 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が即席めん類の容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。 2 即席カップめんにあつては、製造業者等がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。 (表示の方法) 第4条 名称、原材料名、内容量及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、即席中華めんにあつては「即席中華めん」と、即席和風めんにあつては「即席和風めん」と、即席欧風めんにあつては「即席欧風めん」と、即席カップめんにあつては「即席カップめん」と記載すること。 (2) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 イ めんにあつては、「めん」（味付けしたもので油処理により乾燥しないものにあつては「味付けめん」、油揚げめんにあつては「油揚げめん」、味付け油揚げめんにあつては「味付け油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 ロ 調味料及びかやくにあつては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「食塩」、「糖類」、「植物油脂」、「トマトケチャップ」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 ハ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 (3) 内容量 調味料、かやく又はやくみを添付したものにあつては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (4) 使用上の注意 容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と
--	--

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、<u>「表示は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、調理方法又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。</u> 3 (略) (表示禁止事項) 第5条 (略)	、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と記載すること。 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、使用上の注意、<u>原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。</u>ただし、調理方法又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。 3 前項ただし書の規定により使用上の注意を他の箇所に記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8 3 0 5 (1 9 6 2) に規定する1 0ポイントの活字以上のものとしなければならない。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの(以下「汁もの」という。)にあつてかやくの総量が6%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ3%以上である場合及び汁もの以外のものにあつてかやくの総量が4%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2%以上である場合、(3)に掲げる事項については即席めん類の日本農林規格(昭和47年8月25日農林省告示第1571号)第5条に規定する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。 (1) かやくのうち特定のものを特に強調する用語 (2) 即席和風めんのうちそば粉の配合割合が30%未満のものにあつては、そばの用語 (3) 「上級」又は「標準」の用語 (4) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語 (5) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	---

5 生タイプ即席めん品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４２号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行								
生タイプ即席めん品質表示基準 （趣旨） 第１条 （略） （定義） 第２条 （略） （義務表示事項） 第３条 製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が生タイプ即席めんの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。 ２ 製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第３条第１項及び第６項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。ただし、軟包装の袋に入った生タイプ即席めんであって、鍋等に移し替えた上過熱して調理するものに表示する場合はこの限りでない。 （表示の方法） 第４条 （略） （１）～（４） （略）	生タイプ即席めん品質表示基準 （趣旨） 第１条 生タイプ即席めん（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>生タイプ即席めん</td><td>小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、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を加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。</td></tr> <tr> <td>添付調味料</td><td>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ものをいう。</td></tr> <tr> <td>かやく</td><td>油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。</td></tr> </table> （一括表示事項） 第３条 製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が生タイプ即席めんの容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。 ２ 製造業者等がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第３条第１項及び第６項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。ただし、軟包装の袋に入った生タイプ即席めんであって、鍋等に移し替えた上過熱して調理するものに表示する場合はこの限りでない。 （表示の方法） 第４条 名称、原材料名、内容量及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 （１） 名称 加工食品品質表示基準第４条第１項第１号本文の規定にかかわらず、「生タイプ即席めん」と記載すること。 （２） 原材料名 加工食品品質表示基準第４条第１項第２号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。	用 語	定 義	生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、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を加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。	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ものをいう。	かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。
用 語	定 義								
生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、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を加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。								
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ものをいう。								
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。								

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、調理方法又は使用上の注意を一括して記載することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

3 （略）

（その他の表示事項及び表示方法）

第5条 商品中に「生タイプ」の文字のないものにあつては、製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景と対照的な色で、J I S Z 8 3 0 5 に規定する14ポイントの4活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「生タイプ」の用語を表示しなければならない。

（表示禁止事項）

第6条 （略）

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア) めんにあつては、「めん」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多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵」、「食塩」等と記載すること。

(イ) 添付調味料及びかやくにあつては、「もち」、「めんつゆ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 使用上の注意

容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては、「やけどに注意」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）

の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、調理方法又は使用上の注意を一括して記載することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

3 前項ただし書の規定により使用上の注意を他の箇所に記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8 3 0 5（1962）（以下「J I S Z 8 3 0 5」という。）に規定する10ポイントの活字以上のものとしなければならない。

（その他の表示事項及び表示方法）

第5条 商品中に「生タイプ」の文字のないものにあつては、製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景と対照的な色で、J I S Z 8 3 0 5 に規定する14ポイントの4活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「生タイプ」の用語を表示しなければならない。

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあつてかやくの総量が5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2.5%以上である場合及び汁もの以外のものにあつてかやくの総量が2.5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ1.25%以上である場合、(2)に掲げる事項についてはかんすいを使用している場合、(3)に掲げる事項についてはそば粉の配合割合が30%以上である場合は、この限りでない。

- | |
|--|
| (1) かやくのうち特定のものを特に強調する用語
(2) 「中華めん」の用語又はこれと紛らわしい用語
(3) 「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語
(4) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語 |
|--|

6 マカロニ類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４３号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行
マカロニ類品質表示基準 （趣旨） 第１条 （略） （定義） 第２条 （略） （義務表示事項） 第３条 製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がマカロニ類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。 （表示の方法） 第４条 （略） （１）・（２） （略）	マカロニ類品質表示基準 （趣旨） 第１条 マカロニ類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第２条 この基準において「マカロニ類」とは、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压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。 （一括表示事項） 第３条 製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がマカロニ類の容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。 （表示の方法） 第４条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 （１） 名称 加工食品品質表示基準第４条第１項第１号本文の規定にかかわらず、「マカロニ類」と記載すること。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」と記載することができる。 （２） 原材料名 加工食品品質表示基準第４条第１項第２号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。 ア 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」と多いものから順に記載すること。 イ 原料小麦粉及び食品添加物以外の原材料は、「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記載すること。 ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和２３年厚生省令第２３号）第２１条第１項第１号ホ及び第２号、第１１項並びに第１２項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第１項第１号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。
２ 加工食品品質表示基準第３条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第４条第	２ 加工食品品質表示基準第３条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第４条第

2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。 （表示禁止事項） 第5条 （略）	2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。 （表示禁止事項） 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については、製品100g当たり当該原材料の固形分が、卵にあつては4g以上、野菜にあつては3g以上含まれている場合は、この限りでない。 (1) 「即席」の用語 (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 (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	--

7ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1650号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行				
ソーセージ品質表示基準 （趣旨） 第1条（略） （定義） 第2条（略）	ソーセージ品質表示基準 （趣旨） 第1条 ソーセージ（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であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ソーセージ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎^との臓器若しくは可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙^としないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎^との肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙^としないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種もの^とを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</td></tr></table>	用 語	定 義	ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎 ^と の肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎 ^と の臓器若しくは可食部分を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙 ^と しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎 ^と の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙 ^と しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種もの ^と を加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
用 語	定 義				
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎 ^と の肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎 ^と の臓器若しくは可食部分を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙 ^と しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎 ^と の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙 ^と しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種もの ^と を加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの				

クックドソーセージ	ソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬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。ドライソーセージの項において同じ。）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55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が35%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のものをいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のものをいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のものをいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類として家畜、家きん又は家兎の肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであって、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
レバーペースト	ソーセージの項2又は3に規定するもののうち、原料臓器類として家畜、家きん又は家兎の肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであって、その原材料に占める重量の割合が50%を超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。
可食部分	胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

（一括表示事項）

第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあっては、製造業者等（加工

（義務表示事項）

第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあっては、製造業者等（加工

食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6条に規定するもののほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率(以下「でん粉含有率」という。)とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。

2 無塩漬ソーセージにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に掲げるもののほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 (略)

(1)～(4) (略)

食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6条に規定するもののほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率(以下「でん粉含有率」という。)とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。

2 無塩漬ソーセージにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に掲げるもののほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、でん粉含有率及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、それぞれ次に定めるところにより記載すること。

ア クックドソーセージ

(7) ボロニアソーセージにあっては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあっては「クックドソーセージ」と記載すること。ただし、原料畜肉類として豚肉のみを使用したボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあっては、それぞれ「ポークソーセージ(ボロニア)」、「ポークソーセージ(フランクフルト)」又は「ポークソーセージ(ウインナー)」と記載すること。

(4) ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、(7)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。ただし、(7)ただし書に規定する場合は、「ボロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ボロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と記載すること。

イ セミドライソーセージ及びドライソーセージ

(7) セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」と記載すること。ただし、原料畜肉類として豚肉及び牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあっては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と記載すること。

(4) ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、(7)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

ウ 加圧加熱ソーセージ

(7) 「加圧加熱ソーセージ」と記載すること。

(4) 加圧加熱ソーセージであって、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウイ

ンナーソーセージ又はリオナソーセージに該当するものにあつては、(ア)の規定にかかわらず、「加圧加熱ボロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と記載することができる。

- (ウ) ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、(ア)及び(イ)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

エ 無塩漬ソーセージ

- (ア) 「無塩^{せき}ソーセージ」と記載すること。

- (イ) 無塩漬ソーセージであつて、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、(ア)の規定にかかわらず、「無塩^{せき}ボロニアソーセージ」、「無塩^{せき}フランクフルトソーセージ」又は「無塩^{せき}ウインナーソーセージ」と記載することができる。

- (ウ) ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、(ア)及び(イ)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

- (エ) 無塩漬ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあっては、(ア)及び(イ)に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱」（ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、ア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

- (ア) 「豚肉」、「グリーンピース」、「豚脂肪」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に記載すること。

- (イ) 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリーンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

- (ウ) レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、(ア)の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と、家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、家畜、家きん又は家兎の肝臓が1種類の場合は、「豚肝臓」等と記載するものとする。

- (エ) レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓以外の臓器及び可食部分は、(ア)及び(ウ)の規定にかかわらず、「臓器」又は「可食部分」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚、牛」等と、家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、<u>「表示は、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。</u> (表示禁止事項) 第5条 (略)	材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、臓器又は可食部分が1種類の家畜、家きん又は家兎のものである場合は、「豚臓器」又は「豚可食部分」等と記載するものとする。 (オ) 魚肉は、(ア)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多いものから順に記載すること。 イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 (3) でん粉含有率 パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。 (4) 使用上の注意 加熱してから食べることが望ましい旨を記載すること。 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第411号）第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(6)に掲げる事項（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限る。）については品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 (1) ハム類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1647号）第2条の表の左欄に掲げる用語、「プレスハム」の用語、「混合プレスハム」の用語若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語 (2) 「特級」、「上級」又は「標準」の用語 (3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語 (4) 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 (5) でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語 (6) 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 (7) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
---	---

8 混合ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1651号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行														
混合ソーセージ品質表示基準	混合ソーセージ品質表示基準														
（趣旨） 第1条 （略）	（趣旨） 第1条 混合ソーセージ（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であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。														
（定義） 第2条 （略）	（定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>混合ソーセージ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 家畜、家さん若しくは家兎^との肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、家さん若しくは家兎^との臓器若しくは可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%以上50%未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 1に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 3 1又は2に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</td></tr><tr><td>加圧加熱混合ソーセージ</td><td>混合ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。</td></tr><tr><td>家畜</td><td>豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。</td></tr><tr><td>臓器</td><td>肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。</td></tr><tr><td>可食部分</td><td>胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。</td></tr><tr><td>ケーシング</td><td>次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道</td></tr></table>	用 語	定 義	混合ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家さん若しくは家兎 ^と の肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、家さん若しくは家兎 ^と の臓器若しくは可食部分を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%以上50%未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 1に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 3 1又は2に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの	加圧加熱混合ソーセージ	混合ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。	可食部分	胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道
用 語	定 義														
混合ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家さん若しくは家兎 ^と の肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、家さん若しくは家兎 ^と の臓器若しくは可食部分を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%以上50%未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。2及び3において同じ。） 2 1に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 3 1又は2に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの														
加圧加熱混合ソーセージ	混合ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。														
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。														
臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。														
可食部分	胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。														
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道														

	2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム
	3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

(一括表示事項)

第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名及びでん粉含有率の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 「混合ソーセージ」と記載すること。ただし、加圧加熱混合ソーセージにあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」と記載すること。

イ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「豚肉」、「鯨肉」、「グリンピース」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」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多いものから順に記載すること。

(イ) 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ウ) 臓器及び可食部分は、(ア)の規定にかかわらず、「臓器」又は「可食部分」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚、牛」等と、家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、臓器又は可食部分が1種類の家畜、家きん又は家兎のものである場合は、「豚臓器」又は「豚可食部分」等と記載するものとする。

(エ) 魚肉は、(ア)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多いものから順に記載すること。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的

(義務表示事項)

第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 (略)

(1)～(3) (略)

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定による<u>こととし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。</u> (表示禁止事項) 第5条 (略)	で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 (3) でん粉含有率 パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定による<u>ほか、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。</u> (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(3)に掲げる事項(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限る。)については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 (1) ハム類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1647号)第2条の表の左欄に掲げる用語、「プレスハム」の用語、「混合プレスハム」の用語若しくはソーセージ品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1650号)第2条の表の左欄に掲げる用語又はこれらと紛らわしい用語 (2) 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 (3) 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) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	--

9 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1653号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行														
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準 （趣旨） 第1条 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰</td><td>食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</td></tr> <tr> <td>食肉缶詰又は食肉瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ハム缶詰又はハム瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料（調味液の原材料を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。	焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。	ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。	ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。	ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料（調味液の原材料を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。
用 語	定 義														
畜産物缶詰又は畜産物瓶詰	食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。														
食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。														
焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。														
ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。														
ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。														
ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料（調味液の原材料を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。														

	<table> <tr> <td>コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬^{せき}し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰</td><td>コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。</td></tr> <tr> <td>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</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬^{せき}しないで単に塩漬けし、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬^{せき}し、ひき肉したものに、家畜、家兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬^{せき}し又は塩漬^{せき}しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰</td><td>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰</td><td>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、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、無塩漬^{せき}コンビーフ缶詰又は無塩漬^{せき}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きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。</td></tr> <tr> <td>食肉鳥卵</td><td>食肉並びに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。</td></tr> <tr> <td>食肉</td><td>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。</td></tr> <tr> <td>臓器及び可食部分</td><td>肝臓、腎臓、心臓、肺臓、脾臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</td></tr> <tr> <td>塩漬^{せき}</td><td>食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。</td></tr> <tr> <td>家きん</td><td>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。</td></tr> <tr> <td>家畜</td><td>牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。</td></tr> <tr> <td>結着材料</td><td>でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。</td></tr> </table>	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬 ^{せき} し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。	コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。	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	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬 ^{せき} しないで単に塩漬けし、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。	ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬 ^{せき} し、ひき肉したものに、家畜、家兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。	家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。	その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰	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、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、無塩漬 ^{せき} コンビーフ缶詰又は無塩漬 ^{せき} 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きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。	食肉鳥卵	食肉並びに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。	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、脾臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	塩漬 ^{せき}	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。	結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。
コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬 ^{せき} し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。																										
コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。																										
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	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬 ^{せき} しないで単に塩漬けし、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。																										
ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬 ^{せき} し、ひき肉したものに、家畜、家兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。																										
家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。																										
その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰	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、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、無塩漬 ^{せき} コンビーフ缶詰又は無塩漬 ^{せき} 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きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。																										
食肉鳥卵	食肉並びに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。																										
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。																										
臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、脾臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。																										
塩漬 ^{せき}	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。																										
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。																										
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。																										
結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。																										
（義務表示事項） 第3条 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あつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその缶又は瓶に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、内容個数とする。 2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあつては、製造業者等がその缶に表示すべき事項は、加工食品	（一括表示事項） 第3条 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あつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその缶又は瓶に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、内容個数とする。 2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあつては、製造業者等がその缶に<u>一括して</u>表示すべき事項は、																										

品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 (略)

(1)～(4) (略)

加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、内容個数及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 食肉缶詰又は食肉瓶詰

(ア) 使用した食肉に名称の次に、調味液の種類を別表に掲げる表示の方法により記載すること。

(イ) 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって記載すること。

(ウ) 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ものにあつては、(ア)の調味液の種類を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」と記載すること。

イ 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰

(ア) 「やきとり」と記載すること。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり(くしざし)」と記載すること。

(イ) 「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)」等と併記すること。

ウ ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰

ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と記載すること。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」等と記載すること。

エ ハム缶詰又はハム瓶詰

骨を除いたもも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ベリーハム」と記載すること。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」等と記載すること。

オ 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20mm未満のものにあつては「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20mm以上36mm未満のものにあつては「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36mm以上のものにあつては「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35%を超え55%以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを使用したものを使用し、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」と記載すること。ただし、スライス等したものにあつては、「ボロニアソーセージ」と記載すること。

」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と記載すること。

カ 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」と記載すること。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20%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」と記載することができる。

キ 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」と記載すること。

ク 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」と記載すること。

ケ 家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と記載すること。

コ その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

(ア) 「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って記載すること。

(イ) 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、(ア)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」と記載すること。ただし、(ア)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。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料をア及びイの区分により、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「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って記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 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、(ア)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って記載すること。

(ウ) 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記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項(次条において「義務表示事項」という。)の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、内容個数、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1)・(2) (略)

(e) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(ウ)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記載し、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っては「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っては「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っては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。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」と記載することができる。

(f) (ウ)及び(e)の規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であって、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

(g) 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、(7)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多いものから順に記載すること。

(k) 食酢にあっては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 内容個数

「〇〇個」又は「〇〇〇個～〇〇〇個」(下限の個数は上限の個数の80%以上であること。)と記載すること。

(4) 使用上の注意

「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項(次条において「一括表示事項」という。)の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容個数、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1) 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰にあっては、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、日本工業規格Z8305(1962)に規定する9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、使用した食肉の名称を記載すること。ただし、商品名に、使用した食肉の名称を記載している場

(表示禁止事項)
第6条 (略)

別 表 (略)

合は、この限りでない。

- (2) 食肉缶詰又は食肉瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を、ほぐし肉を使用したものについては「ほぐし肉」の用語を、ひき肉を使用したものについては「ひき肉」の用語を、骨付の食肉を使用したものについては「骨付」の用語を、いずれも商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、第1号に規定する方法により記載すること。ただし、商品名から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付きのものを使用したことが明らかな場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(4)に掲げる事項については、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格（昭和60年4月20日農林水産省告示第531号）第6条に規定する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。

- (1) 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であつて、食肉を2種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語
- (2) その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を2種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語
- (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- (4) 「上級」及び「標準」の用語
- (5) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語

別 表 (第4条関係)

調 味 液 の 種 類	調 味 液 の 種 類 の 表 示 の 方 法
1 水又は水に食塩等（しょうゆ、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	「水煮」と記載すること。
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若しくは香辛料等を加えたもの	「味付」と記載すること。
3 食酢又は食酢に香辛料等を加えたもの	「酢漬」と記載すること。
4 食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	「油漬」と記載すること。
5 トマトソース等の調味液	「調味液漬」と記載すること。ただし、「トマトソース漬」、「クリームソース漬」等と記載することができる。

10 特殊包装かまぼこ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1656号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行																
特殊包装かまぼこ類品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）	特殊包装かまぼこ類品質表示基準 （趣旨） 第1条 特殊包装かまぼこ類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>特殊包装かまぼこ類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2％未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの</td></tr> <tr> <td>ケーシング詰普通かまぼこ</td><td>特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。</td></tr> <tr> <td>ケーシング詰特種かまぼこ</td><td>特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。</td></tr> <tr> <td>リテーナ成形普通かまぼこ</td><td>特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。</td></tr> <tr> <td>リテーナ成形特種かまぼこ</td><td>特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。</td></tr> <tr> <td>フィルム</td><td>気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。</td></tr> <tr> <td>ケーシング</td><td>フィルムでできた筒状包装をいう。</td></tr> </tbody> </table> （義務表示事項） 第3条 ケーシング詰普通かまぼこ又はリテーナ成形普通かまぼこであってでん粉を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同	用 語	定 義	特殊包装かまぼこ類	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2％未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの	ケーシング詰普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。	ケーシング詰特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。	リテーナ成形普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。	リテーナ成形特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。	フィルム	気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。	ケーシング	フィルムでできた筒状包装をいう。
用 語	定 義																
特殊包装かまぼこ類	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2％未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの																
ケーシング詰普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。																
ケーシング詰特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。																
リテーナ成形普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。																
リテーナ成形特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。																
フィルム	気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。																
ケーシング	フィルムでできた筒状包装をいう。																
	（一括表示事項） 第3条 ケーシング詰普通かまぼこ又はリテーナ成形普通かまぼこであってでん粉を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同																

じ。)がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉含有率とする。 (表示の方法) 第4条 (略) (1)～(4) (略)	じ。)がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉含有率とする。 (表示の方法) 第4条 名称、原材料名、でん粉含有率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、ケーシング詰普通かまぼこにあっては「ケーシング詰かまぼこ」と、ケーシング詰特種かまぼこにあっては「ケーシング詰特種かまぼこ」と、リテーナ成形普通かまぼこにあっては「リテーナ成形かまぼこ」と、リテーナ成形特種かまぼこにあっては「リテーナ成形特種かまぼこ」と記載すること。 (2) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。 ア 魚肉は、「魚肉」の文字の次に括弧を付して、別表の右欄に掲げる魚種のものにあつては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあつては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合にあっては多いものから順に3種の魚種名を記載してその他の魚種は「その他」とし、記載する魚種名が1種である場合にあっては「魚肉」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。 イ 魚肉及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 「食塩」、「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」、「卵白」、「酒」、「種もの」等とその最も一般的な名称をもって、使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。 (イ) 記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)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」等と使用重量の割合の多いものから順に記載すること。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」と記載すること。 (ウ) 「種もの」と記載したものにあっては、「種もの」の表示の次に、種ものとして使用した食品の名称を、その最も一般的な名称をもって、使用重量の割合の多いものから順に、括弧を付して記載すること。 ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 (3) でん粉含有率
---	---

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

（その他の表示事項及びその表示の方法）
第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、ケーシング詰普通かまぼこにあっては「ケーシング詰かまぼこ」の用語、ケーシング詰特種かまぼこにあっては「ケーシング詰特種かまぼこ」の用語、リテーナ成形普通かまぼこにあっては「リテーナ成形かまぼこ」の用語、リテーナ成形特種かまぼこにあっては「リテーナ成形特種かまぼこ」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

（表示禁止事項）

第6条 （略）

別表 （略）

パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量をグラム単位で、単位を明記して記載すること。ただし、2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものであって、個数が外側から判別できないものにあつては、個数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、ケーシング詰普通かまぼこにあっては「ケーシング詰かまぼこ」の用語、ケーシング詰特種かまぼこにあっては「ケーシング詰特種かまぼこ」の用語、リテーナ成形普通かまぼこにあっては「リテーナ成形かまぼこ」の用語、リテーナ成形特種かまぼこにあっては「リテーナ成形特種かまぼこ」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された商品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

- (1) 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称にくらべて誇大に表示する用語（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。）
- (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
- (3) 官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
- (4) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表（第4条関係）

記載魚種名	魚 種 名
た ら	まだら、すけとうだら、メルルーサ
ぐ ち	しろぐち、きぐち、くろぐち
え そ	まえそ、わにえそ
は も	はも、すずはも
ほうぼう	ほうぼう、かながしら
か れ い	からすがれい、あぶらがれい、そうはちがれい、うしのした
とびうお	とびうお
あ じ	まあじ、むろあじ

		たちうお わらずか い か	たちうお わらずか するめいか、もんごういか
--	--	---------------------	------------------------------

11 風味かまぼこ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1657号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行						
風味かまぼこ品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 でん粉を使用したものにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉含有率とする。 （表示の方法） 第4条 （略） (1)～(4) （略）	風味かまぼこ品質表示基準 （趣旨） 第1条 風味かまぼこ（脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>風味かまぼこ</td><td>次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものであって、原材料に占める種ものの重量の割合が50%を超えないもの</td></tr><tr><td>風味原料</td><td>次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するもの</td></tr></table> （一括表示事項） 第3条 でん粉を使用したものにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、でん粉含有率とする。 （表示の方法） 第4条 名称、原材料名、でん粉含有率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「風味かまぼこ」と記載すること。ただし、「風味かまぼこ」の文字の次に括弧を付して「かに風味」、「ほたて風味」等と製品の特徴を示す用語を記載することができる。	用 語	定 義	風味かまぼこ	次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものであって、原材料に占める種ものの重量の割合が50%を超えないもの	風味原料	次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するもの
用 語	定 義						
風味かまぼこ	次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」と総称する。）を加えたものであって、原材料に占める種ものの重量の割合が50%を超えないもの						
風味原料	次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するもの						

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する12ポイント（内容重量の表示が50g以下のものにあつては、8ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)に掲げる事項については、商品名に「風味かまぼこ」の用語を使用している場合は、この限りでない。

(1)～(3) ’（略）

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからオまでに規定するところにより記載すること。

ア 魚肉は、「魚肉」の文字の次に括弧を付して、別表の右欄に掲げる魚種のものにあつては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあつては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合にあっては多いものから順に3種の魚種名を記載してその他の魚種は「その他」とし、記載する魚種名が1種である場合にあっては「魚肉」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

イ 風味原料は、「風味原料」の文字の次に括弧を付して「かに肉、ほたてエキス、えび粉末」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多いものから順に記載すること。

ウ 種ものは、「種もの」の文字の次に括弧を付して「チーズ、グリーンピース」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多いものから順に記載すること。

エ 魚肉、風味原料、種もの及び食品添加物以外の原材料は、「卵白」、「でん粉」、「植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載し、風味原料に使用した食品添加物にあつては、「風味原料」の文字の次に括弧を付して風味原料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(3) でん粉含有率

パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する12ポイント（内容重量の表示が50g以下のものにあつては、8ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)に掲げる事項については、商品名に「風味かまぼこ」の用語を使用している場合は、この限りでない。

(1) 「風味かまぼこ」の用語

(2) 冷凍した風味かまぼこを解凍したのものにあつては、解凍である旨

(表示禁止事項)
第6条 (略)

別表 (略)

(3) 輸入した風味かまぼこを国内で一般消費者向けに包装したものにあっては、「製造地・○○」
(「○○」は当該輸出国の国名)の用語
(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて誇大に表示する用語(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。)
- (2) 「かに」、「ほたて」等その形状、香味及び食感から誤認させるおそれのある用語を用いた商品名
- (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表 (第4条関係)

記載魚種名	魚種名
た ら	すけとうだら、まだら、みなみだら、ホギ、メルルーサ
ぐ ち	しろぐち (いしもち)、きぐち、くろぐち
え そ	まえそ、わにえさ
い か	するめいか、もんごういか

12 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1658号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行								
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 （趣旨） 第1条 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ（魚肉ハム並びに普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージであつて、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であり、かつ、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>魚肉ハム</td><td>次に掲げるものをいう。 1 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下「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、家と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白（以下「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5g以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、魚肉の肉片の原材料に占める重量の割合が20%以上であり、つなぎの原材料に占める重量の割合が50%未満であり、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</td></tr> <tr> <td>魚肉ソーセージ</td><td>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</td></tr> <tr> <td>普通魚肉ソーセージ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 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、粉末状植物性たん白その他の結着材料、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2%以上のもの（以下単に「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（魚肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の</td></tr> </table>	用 語	定 義	魚肉ハム	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下「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、家と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白（以下「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5g以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、魚肉の肉片の原材料に占める重量の割合が20%以上であり、つなぎの原材料に占める重量の割合が50%未満であり、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの	魚肉ソーセージ	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。	普通魚肉ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 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、粉末状植物性たん白その他の結着材料、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2%以上のもの（以下単に「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（魚肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の
用 語	定 義								
魚肉ハム	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下「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、家と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白（以下「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5g以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、魚肉の肉片の原材料に占める重量の割合が20%以上であり、つなぎの原材料に占める重量の割合が50%未満であり、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの								
魚肉ソーセージ	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。								
普通魚肉ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 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、粉末状植物性たん白その他の結着材料、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2%以上のもの（以下単に「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（魚肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の								

		割合が20%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。) 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
	特種魚肉ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、玉ねぎ、荒びき肉等（以下「種もの」と総称する。）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 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの
	ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ	特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及び玉ねぎを加えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類の香味及び食感を有するものをいう。
	しゅうまい風特種魚肉ソーセージ	特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉（ごま油を含むものに限る。）に、荒びき肉及びグリーンピースを加えたもの又はこれにキャベツその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって蒸煮等の調理後、しゅうまい類の香味及び食感を有するものをいう。
	肉片	肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね5 g以上のものをいう。
	つなぎ	食肉をひき肉したもの、食肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

（義務表示事項）

第3条 つなぎ又は結着材料にでん粉、小麦粉、コーンミール等を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、つなぎ又は結着材料に使用したでん粉、小麦粉、コーンミール等の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。

ただし、魚肉ハムにあつてはでん粉含有率が9%以下、普通魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が10%以下、特種魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が15%以下である場合は、この限りでない。

2 ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ及びしゅうまい風特種魚肉ソーセージにあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

（表示の方法）

第4条 （略）

（一括表示事項）

第3条 つなぎ又は結着材料にでん粉、小麦粉、コーンミール等を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、つなぎ又は結着材料に使用したでん粉、小麦粉、コーンミール等の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、魚肉ハムにあつてはでん粉含有率が9%以下、普通魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が10%以下、特種魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が15%以下である場合は、この限りでない。

2 ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ及びしゅうまい風特種魚肉ソーセージにあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、でん粉含有率、内容及び調理方法の表示に際しては、製造業者等は、次

(1)～(5) (略)

の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と記載すること。

イ アの規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（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（スライス）」又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と記載すること。

ウ アの規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と、しょうまい風特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（しょうまい風）」又は「特種フィッシュソーセージ（しょうまい風）」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(ア) 魚肉のうち別表の右欄に掲げる魚種にあつては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあつては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、食肉にあつては「豚肉」、「牛肉」等と、肉様植たん及びその他の植物性たん白にあつては「植物性たん白」と、脂肪層にあつては「豚脂肪」等と、その他のものにあつては「でん粉」、「植物油脂」、「ラード」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「ぶどう酒」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 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、(ア)の規定にかかわらず、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ、豚肉、植物性たん白、豚脂肪」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ロ) 魚肉ハムに使用するつなぎは、(ア)の規定にかかわらず、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、魚肉又は食肉にあつてはそれぞれ「魚肉（たら、まぐろ）」等又は「食肉（豚肉、牛肉）」等と、その他のものにあつては「でん粉」、「植物性たん白」、「卵白」等と原材

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」の用語、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」の用語、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

（表示禁止事項）

第6条 （略）

料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、使用した魚肉又は食肉が1種類の場合にあつてはそれぞれ魚肉又は食肉の用語及びこれに付す括弧を省略し、使用した魚種が4種類以上の場合にあつては多いものから順に3種の魚種名を記載してその他の魚種名は「その他」と記載することができる。

(e) 魚肉ソーセージに使用する魚肉又は食肉は、(f)の規定にかかわらず、(g)に規定する魚肉又は食肉を記載する方法に準じて記載すること。

(f) 魚肉ソーセージに使用した結着材料が2種類以上である場合は、(f)の規定にかかわらず、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、「でん粉、植物性たん白」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(g) 特種魚肉ソーセージの種ものは、(f)の規定にかかわらず、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、グリンピース」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多いものから順に記載すること。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) でん粉含有率

パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 内容量

2個又は2枚以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものであつて、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号に規定するもののほか、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。

(5) 調理方法

「加熱調理すること」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）

の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」の用語、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」の用語、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示して

別表 （略）

- はならない。
- (1) ハム類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４７号）第２条の表の左欄に掲げる用語、「プレスハム」の用語若しくは「混合プレスハム」の用語、ソーセージ品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６５０号）第２条の表の左欄に掲げる用語若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語
 - (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。）
 - (3) 第３条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表（第４条関係）

記載魚種名	魚 種 名
た ら	まだら、すけとうたら、メルルーサ
まぐろ	めばちまぐろ、きはだまぐろ、びんながまぐろ、くろまぐろ
かじき	めかじき、まかじき、ばしょうかじき、くろかわかじき
あ じ	まあじ、むろあじ
さ ば	まさば、ごまさば
さ め	ほしざめ、めじろざめ、よしきりざめ、しゅもくざめ
ほっけ	ほっけ
くじら	ながすくじら、いわしくじら、まっこうくじら

13 削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行																						
削りぶし品品質表示基準	削りぶし品品質表示基準																						
（趣旨）	（趣旨）																						
第1条 （略）	第1条 削りぶし（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。																						
（定義）	（定義）																						
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。																						
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>削りぶし</td><td>次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を薄片状又は厚片状に削ったもの 3 1及び2を混合したもの</td></tr><tr><td>かつお削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>かつおぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>さば削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>さばぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>まぐろ削りぶし</td><td>削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>まぐろぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>いわし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>あじ削りぶし</td><td>削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td></tr><tr><td>混合削りぶし</td><td>削りぶしのうち、2種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干</td></tr></table>	用 語	定 義	削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を薄片状又は厚片状に削ったもの 3 1及び2を混合したもの	かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。	かつおぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。	さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	さばぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。	まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。	まぐろぶし削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。	いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	あじ削りぶし	削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	混合削りぶし	削りぶしのうち、2種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干
用 語	定 義																						
削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を薄片状又は厚片状に削ったもの 3 1及び2を混合したもの																						
かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。																						
かつおぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。																						
さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																						
さばぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。																						
まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。																						
まぐろぶし削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。																						
いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																						
あじ削りぶし	削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																						
混合削りぶし	削りぶしのうち、2種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干																						

(義務表示事項)

- 第3条 気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの（以下「パック品」という。）
）にあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、密封の方法とする。
- 2 圧搾煮干しを10%以上配合したものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、圧搾煮干し配合率とする。
- （表示の方法）

第4条 （略）

(1)～(5) （略）

	しを削って混合したものをいう。
粉末削りぶし	削りぶしのうち、日本工業規格Z8801（1994）に規定する試験用ふるいの2mmのふるい目を通過するものが25%以上のものをいう。
薄削り	削りぶしを平らな削り刃で厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
厚削り	削りぶしを平らな削り刃で厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
糸削り	削りぶしを一定の間隔に溝をつけた削り刃で糸状又はひも状に削ったものをいう。
碎片	薄削りを破砕したものをいう。

(一括表示事項)

- 第3条 気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの（以下「パック品」という。）
）にあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、密封の方法とする。
- 2 圧搾煮干しを10%以上配合したものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、圧搾煮干し配合率とする。
- （表示の方法）

第4条 名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア かつお削りぶしにあっては「かつお削りぶし」と、かつおぶし削りぶしにあっては「かつおぶし削りぶし」と、さば削りぶしにあっては「さば削りぶし」と、さばぶし削りぶしにあっては「さばぶし削りぶし」と、まぐろ削りぶしにあっては「まぐろ削りぶし」と、まぐろぶし削りぶしにあっては「まぐろぶし削りぶし」と、いわし削りぶしにあっては「いわし削りぶし」と、あじ削りぶしにあっては「あじ削りぶし」と、混合削りぶしにあっては「混合削りぶし」と、粉末削りぶしにあっては「粉末削りぶし」と記載すること。ただし、「かつお削りぶし」は「花かつお」と、「粉末削りぶし」は「だし用削りぶし」又は「ふりかけ用削りぶし」と記載することができる。

イ アに規定する削りぶし以外のものにあっては、次に定めるところにより記載すること。

- (ア) かつお、さば又はまぐろの一魚種のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあっては、当該魚種名を冠して「かつお削りぶし」等と記載すること。
- (イ) かつお、さば及びまぐろ以外の魚類の一魚種のかれぶしを使用したものにあっては、当該魚種名を冠して「いわしぶし削りぶし」等と記載すること。
- (ウ) かつお、さば及びまぐろ以外の魚類の一魚種のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものとを混合したものと並びにかつお、さば、まぐろ、いわし及びあじ以外のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、当該魚種名を冠して「さんま削りぶし」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、前条第1項第1号に規定する名称の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合又は混合削りぶしであって商品名に混合したすべての魚種名を使用している場合は、この限りでない。

（表示禁止事項）

ウ 粉末削りぶし以外の削りぶしにあっては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「薄削り」、「厚削り」、「糸削り」又は「碎片」と記載すること。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 「かつお・ふし」、「さば・かれぶし」、「あじ・煮干し」、「さば・圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって記載すること。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と記載することができる。

イ 輸入品以外のかつお削りぶしにあっては、かつお・ふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。

ウ イの原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に記載すること。

(3) 密封の方法

「不活性ガス充てん、気密容器入り」と記載すること。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で記載することができる。

(4) 圧搾煮干し配合率

実配合率を下回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(5) 内容量

2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号に規定するもののほか、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「〇g×△袋」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、前条第1項第1号に規定する名称の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合又は混合削りぶしであって商品名に混合したすべての魚種名を使用している場合は、この限りでない。

（表示禁止事項）

第6条 (略)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語
- (2) 混合削りぶし及び粉末削りぶしにあつては、一部の魚種名を特に表示する用語
- (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

14 うに加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1660号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行												
うに加工品品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がうに加工品の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、塩うに含有率とする。	うに加工品品質表示基準 （趣旨） 第1条 うに加工品（粒うに、練りうに及び混合うにであって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>粒うに</td><td>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「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「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。</td></tr><tr><td>練りうに</td><td>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って、塩うに含有率が65%以上のものをいう。</td></tr><tr><td>混合うに</td><td>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50%以上65%未満のものをいう。</td></tr><tr><td>うに</td><td>次に掲げる科に属するうにをいう。 1 おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） 2 ながうに科（Echinometridae） 3 らっぱうに科（Toxopneustidae）</td></tr><tr><td>塩うに含有率</td><td>次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量(g)} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率(\%)}} \times \frac{1}{\text{製品の内容量(g)}} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5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。</td></tr></table> （一括表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がうに加工品の容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、塩うに含有率とする。	用 語	定 義	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「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「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。	練りうに	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って、塩うに含有率が65%以上のものをいう。	混合うに	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50%以上65%未満のものをいう。	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 1 おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） 2 ながうに科（Echinometridae） 3 らっぱうに科（Toxopneustidae）	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量(g)} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率(\%)}} \times \frac{1}{\text{製品の内容量(g)}} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5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。
用 語	定 義												
粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「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「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。												
練りうに	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って、塩うに含有率が65%以上のものをいう。												
混合うに	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50%以上65%未満のものをいう。												
うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 1 おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） 2 ながうに科（Echinometridae） 3 らっぱうに科（Toxopneustidae）												
塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量(g)} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率(\%)}} \times \frac{1}{\text{製品の内容量(g)}} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5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。												

(表示の方法)
第4条 (略)

(1)～(3) (略)

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項(次条において「義務表示事項」という。)の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、塩うに含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、粒うににあつては「粒うに」の用語、練りうににあつては「練りうに」の用語、混合うににあつては「混合うに」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、②に掲げる事項(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

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名及び塩うに含有率の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と、混合うににあつては「混合うに」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料は、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を記載すること。

イ 原料及び食品添加物以外の原材料は、次に規定するところにより記載すること。

(ア) 「エチルアルコール」、「砂糖」、「みりん」、「でん粉」、「酒かす」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。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」と記載すること。

(イ) 記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)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多いものから順に記載すること。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」と記載すること。

ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 塩うに含有率

パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項(次条において「一括表示事項」という。)の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、塩うに含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、粒うににあつては「粒うに」の用語、練りうににあつては「練りうに」の用語、混合うににあつては「混合うに」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、③に掲げる事項(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

に限る。)については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 (1) 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のものに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語 [削る。] (2) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語	に限る。)については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 (1) 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のものに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語 (2) <u>当該地において製造されたもの以外のものに表示する当該地の名称を含む用語</u> (3) 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) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	--

15 うにあえもの品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1661号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行														
うにあえもの品質表示基準	うにあえもの品質表示基準														
（趣旨）	（趣旨）														
第1条 （略）	第1条 うにあえもの（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。														
（定義）	（定義）														
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。														
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>うにあえもの</td><td>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15%以上のものをいう。</td></tr><tr><td>粒うに</td><td>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「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「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。</td></tr><tr><td>練りうに</td><td>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って、塩うに含有率が65%以上のものをいう。</td></tr><tr><td>混合うに</td><td>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50%以上65%未満のものをいう。</td></tr><tr><td>うに</td><td>次に掲げる科に属するうにをいう。 1 おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） 2 ながうに科（Echinometridae） 3 らっぱうに科（Toxopneustidae）</td></tr><tr><td>塩うに含有率</td><td>次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量(g)} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率(\%)}} \times \frac{1}{\text{製品の内容量(g)}} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5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。</td></tr></table>	用 語	定 義	うにあえもの	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15%以上のものをいう。	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「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「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。	練りうに	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って、塩うに含有率が65%以上のものをいう。	混合うに	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50%以上65%未満のものをいう。	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 1 おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） 2 ながうに科（Echinometridae） 3 らっぱうに科（Toxopneustidae）	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量(g)} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率(\%)}} \times \frac{1}{\text{製品の内容量(g)}} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5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。
用 語	定 義														
うにあえもの	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15%以上のものをいう。														
粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下「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「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。														
練りうに	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って、塩うに含有率が65%以上のものをいう。														
混合うに	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50%以上65%未満のものをいう。														
うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 1 おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） 2 ながうに科（Echinometridae） 3 らっぱうに科（Toxopneustidae）														
塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量(g)} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率(\%)}} \times \frac{1}{\text{製品の内容量(g)}} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5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。														

(義務表示事項)

第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がうにあえものの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、塩うに含有率とする。

(表示の方法)

第4条 (略)

(1)～(3) (略)

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、塩うに含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

(一括表示事項)

第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がうにあえものの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、塩うに含有率とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名及び塩うに含有率の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「うにあえもの」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料は、次により記載すること。

(ア) 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と記載すること。

(イ) 「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、うに加工食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1660号）第4条第1項第2号に規定する方法により記載すること。

イ 原料及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。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」と記載すること。

(イ) 記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)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多いものから順に記載すること。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」と記載すること。

ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 塩うに含有率

パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、塩うに含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法) 第5条 製造業者等は、<u>義務表示事項</u>のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z 8 3 0 5 (1 9 6 2)に規定する1 4ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「うにあえもの」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名に当該用語を使用している場合は、この限りでない。 (表示禁止事項) 第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、<u>②</u>に掲げる事項(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限る。)については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 (1) 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 [削る。] <u>②</u> 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 <u>③</u> 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語	(その他の表示事項及びその表示の方法) 第5条 製造業者等は、<u>一括表示事項</u>のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z 8 3 0 5 (1 9 6 2)に規定する1 4ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「うにあえもの」の用語を表示しなければならない。ただし、商品名に当該用語を使用している場合は、この限りでない。 (表示禁止事項) 第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、<u>③</u>に掲げる事項(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限る。)については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 (1) 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 <u>②</u> <u>当該地において製造されたもの以外のものに表示する当該地の名称を食む用語</u> <u>③</u> 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 <u>④</u> 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
---	--

16 塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行						
塩蔵わかめ品品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が塩蔵わかめの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項、第5項及び第6項に規定するもののほか、食塩含有率及び使用方法とする。ただし、食塩含有率については、食塩含有率が40％以下である場合は、この限りでない。 （表示の方法） 第4条 （略） (1)～(4) （略）	塩蔵わかめ品品質表示基準 （趣旨） 第1条 塩蔵わかめ（塩蔵わかめ及び湯通し塩蔵わかめであって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>塩蔵わかめ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）又は乾燥わかめ（乾燥わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林省告示第1662号）第2条に規定する乾燥わかめをいう。以下同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの</td></tr><tr><td>湯通し塩蔵わかめ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの</td></tr></table> （一括表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が塩蔵わかめの容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項、第5項及び第6項に規定するもののほか、食塩含有率及び使用方法とする。ただし、食塩含有率については、食塩含有率が40％以下である場合は、この限りでない。 （表示の方法） 第4条 名称、原材料名、食塩含有率及び使用方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、塩蔵わかめにあつては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と記載すること。 (2) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めると	用 語	定 義	塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）又は乾燥わかめ（乾燥わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林省告示第1662号）第2条に規定する乾燥わかめをいう。以下同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの	湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの
用 語	定 義						
塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）又は乾燥わかめ（乾燥わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林省告示第1662号）第2条に規定する乾燥わかめをいう。以下同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの						
湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの						

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条 第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、食塩含有率、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接して、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)及び(2)に掲げる事項については商品名にこれらの用語を使用している場合、(3)に掲げる事項については輸入品の塩蔵わかめに表示する場合は、この限りでない。

(1)・(2) （略）

（表示禁止事項）

第6条 （略）

ころにより記載すること。

(7) わかめにあつては、「わかめ」と記載すること。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあつては、乾燥わかめを使用した旨を記載すること。

(i) わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 食塩含有率

実含有率を下回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(4) 使用方法

「塩抜きして使用すること」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、食塩含有率、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接して、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)及び(2)に掲げる事項については商品名にこれらの用語を使用している場合、(3)に掲げる事項については輸入品の塩蔵わかめに表示する場合は、この限りでない。

(1) 塩蔵わかめにあつては、「塩蔵わかめ」の用語

(2) 湯通し塩蔵わかめにあつては、「湯通し塩蔵わかめ」の用語

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。

(1) 「天然」又は「自然」の用語

(2) 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）

(3) 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語

(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

(5) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

17 食酢品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1668号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行																
食酢品品質表示基準	食酢品品質表示基準																
（趣旨） 第1条 （略）	（趣旨） 第1条 食酢（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。																
（定義） 第2条 （略）	（定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>食酢</td><td>醸造酢及び合成酢をいう。</td></tr><tr><td>醸造酢</td><td>次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）若しくは果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）を原料としたもろみ又はこれらにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの若しくは果実を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。以下同じ。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの</td></tr><tr><td>合成酢</td><td>次に掲げるものをいう。 1 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの 2 1又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの</td></tr><tr><td>穀物酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上であるものをいう。</td></tr><tr><td>果実酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。</td></tr><tr><td>米酢</td><td>穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。</td></tr><tr><td>米黒酢</td><td>穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白し</td></tr></table>	用 語	定 義	食酢	醸造酢及び合成酢をいう。	醸造酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）若しくは果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）を原料としたもろみ又はこれらにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの若しくは果実を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。以下同じ。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの	合成酢	次に掲げるものをいう。 1 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの 2 1又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの	穀物酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上であるものをいう。	果実酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。	米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。	米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白し
用 語	定 義																
食酢	醸造酢及び合成酢をいう。																
醸造酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）若しくは果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）を原料としたもろみ又はこれらにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの若しくは果実を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。以下同じ。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの																
合成酢	次に掲げるものをいう。 1 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの 2 1又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの																
穀物酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上であるものをいう。																
果実酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。																
米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。																
米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白し																

(義務表示事項)

第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。

）が食酢の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、酸度とする。

2 醸造酢を混合した合成酢にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）とする。

3 希釈して使用されるもの（以下「高酸度酢」という。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、希釈倍数とする。

(表示の方法)

第4条 （略）

(1)～(5) （略）

	たものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であつて、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
大麦黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であつて、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。
ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。

(一括表示事項)

第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。

）が食酢の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、酸度とする。

2 醸造酢を混合した合成酢にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）とする。

3 希釈して使用されるもの（以下「高酸度酢」という。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、希釈倍数とする。

(表示の方法)

第4条 名称、醸造酢の混合割合、原材料名、酸度及び希釈倍数の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と記載すること。

(2) 醸造酢の混合割合

実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。

(3) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 醸造酢を混合した合成酢以外の食酢にあつては、使用した原材料を、次の(ア)及び(イ)の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ(ア)及び(イ)に規定するところにより記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、醸造酢の混合割合、原材料名、酸度、希釈倍数、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、醸造酢又は合成酢にあっては醸造酢又は合成酢である旨、醸造酢を混合した合成酢にあっては醸造酢の混合割合を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、それぞれ次に定めるところにより表示しなければならない。

(1)・(2) (略)

（表示禁止事項）

第6条 (略)

(7) 食品添加物以外の原材料にあっては、「米」、「酒かす」、「りんご果汁」、「アルコール」、「砂糖」、「食塩」、「アミノ酸液」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多いものから順に記載すること。

(i) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

a 氷酢酸又は酢酸にあっては、「氷酢酸」又は「酢酸」と記載すること。

b 氷酢酸及び酢酸以外の添加物にあっては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

イ 醸造酢を混合した合成酢にあっては、使用した原材料を、醸造酢に使用した原材料及び醸造酢以外に使用した原材料の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、醸造酢に使用した原材料は「醸造酢」（米酢にあっては「米酢」と、米黒酢にあっては「米黒酢」と、大麦黒酢にあっては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあっては「穀物酢」と、りんご酢にあっては「りんご酢」と、ぶどう酢にあっては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあっては「果実酢」とそれぞれ「醸造酢」に代えて記載すること。）の文字の次に、醸造酢以外に使用した原材料は「合成酢」の文字の次に、括弧を付して、アの(7)及び(i)に規定するところにより記載すること。

(4) 酸度

パーセントの単位で、小数第1位までの数値を単位を明記して記載すること。

(5) 希釈倍数

「〇倍に希釈」と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）

の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、醸造酢の混合割合、原材料名、酸度、希釈倍数、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、醸造酢又は合成酢にあっては醸造酢又は合成酢である旨、醸造酢を混合した合成酢にあっては醸造酢の混合割合を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、それぞれ次に定めるところにより表示しなければならない。

(1) 醸造酢又は合成酢にあっては、内容量の区分に応じ、別表1に定める活字の大きさの統一のとれた活字で、醸造酢にあっては「醸造酢」と、合成酢にあっては「合成酢」と記載すること。

(2) 醸造酢を混合した合成酢にあっては、別表2に定める活字の大きさの統一のとれた活字で、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して、醸造酢の混合割合を記載すること。ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合、(3)に掲げる

	事項については原材料として、1種類の穀類又は果実のみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合、(4)に掲げる事項については主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった食酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合、(5)に掲げる事項については当該原材料が穀類の場合にあっては当該醸造酢1Lにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあっては当該醸造酢1Lにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、(6)に掲げる事項については原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。 (1) 天然又は自然の用語 (2) 「黒酢」その他これに類する用語 (3) 「純〇〇酢」その他これに類似する用語 (4) 「静置発酵」その他これに類似する用語 (5) 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 (6) 合成酢についての「醸造」等の用語 (7) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語 (8) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	--

18 風味調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1669号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行																												
風味調味料品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>風味調味料</td><td>（略）</td></tr><tr><td>風味原料</td><td><u>節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</u></td></tr></table> （義務表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が風味調味料の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。 （表示の方法） 第4条 （略） （1）名称 <u>加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「風味調味料」と記載すること。ただし、別表の算式により算出した下表左欄の風味原料の配合率が8.3%以上のもの</u> <u>にあつては下表右欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して記載すること。</u> <table><tr><th>風 味 原 料</th><th>種 類 名</th></tr><tr><td><u>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物</u></td><td><u>かつお</u></td></tr><tr><td><u>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物とそうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</u></td><td><u>かつお等</u></td></tr><tr><td><u>そうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</u></td><td><u>そうだかつお</u></td></tr><tr><td><u>さばぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにさばの抽出濃縮物</u></td><td><u>さば</u></td></tr><tr><td><u>あじぶしの粉末及び抽出濃縮物</u></td><td><u>あじ</u></td></tr><tr><td><u>いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物</u></td><td><u>いわし</u></td></tr><tr><td><u>煮干いわしの粉末及び抽出濃縮物並びに煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物</u></td><td><u>煮干し</u></td></tr></table>	用 語	定 義	風味調味料	（略）	風味原料	<u>節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</u>	風 味 原 料	種 類 名	<u>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物</u>	<u>かつお</u>	<u>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物とそうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</u>	<u>かつお等</u>	<u>そうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</u>	<u>そうだかつお</u>	<u>さばぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにさばの抽出濃縮物</u>	<u>さば</u>	<u>あじぶしの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>あじ</u>	<u>いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>いわし</u>	<u>煮干いわしの粉末及び抽出濃縮物並びに煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>煮干し</u>	風味調味料品質表示基準 （趣旨） 第1条 風味調味料（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>風味調味料</td><td>調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</td></tr><tr><td>風味原料</td><td><u>かつおぶし、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</u></td></tr></table> （一括表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が風味調味料の容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。 （表示の方法） 第4条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 （1）名称 <u>加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「風味調味料」と記載すること。ただし、別表の算式により算出したかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物の含有率が1.0%以上のものにあつては「かつお」と、別表の算式により算出したさばぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにさばの抽出濃縮物の含有率が1.0%以上のものにあつては「さば」と、別表の算式により算出したあじぶしの粉末及び抽出濃縮物の含有率が1.0%以上のものにあつては「あじ」と、別表の算式により算出した煮干いわしの粉末及び抽出濃縮物の含有率が1.0%以上のものにあつては「煮干し」と、別表の算式により算出したこんぶの粉末及び抽出濃縮物の含有率が1.0%以上のものにあつては「こんぶ」と、別表の算式により算出した乾しいたけの粉末及び抽出濃縮物の含有率が1.0%以上のものにあつては「しいたけ」と、「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して記載すること。</u>	用 語	定 義	風味調味料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。	風味原料	<u>かつおぶし、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</u>
用 語	定 義																												
風味調味料	（略）																												
風味原料	<u>節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</u>																												
風 味 原 料	種 類 名																												
<u>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物</u>	<u>かつお</u>																												
<u>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物とそうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</u>	<u>かつお等</u>																												
<u>そうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</u>	<u>そうだかつお</u>																												
<u>さばぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにさばの抽出濃縮物</u>	<u>さば</u>																												
<u>あじぶしの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>あじ</u>																												
<u>いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>いわし</u>																												
<u>煮干いわしの粉末及び抽出濃縮物並びに煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>煮干し</u>																												
用 語	定 義																												
風味調味料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。																												
風味原料	<u>かつおぶし、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</u>																												

<u>煮干貝柱の粉末及び抽出濃縮物並びに貝柱の抽出濃縮物</u>	<u>貝柱</u>
<u>こんぶの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>こんぶ</u>
<u>乾しいたけの粉末及び抽出濃縮物並びにしいたけの抽出濃縮物</u>	<u>しいたけ</u>
(2) 原材料名 (略) ア 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、<u>括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そうだかつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」</u>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多いものから順に記載すること。 イ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、<u>括弧を付して「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」</u>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多いものから順に記載すること。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並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載するものとする。 ウ (略) エ 風味原料、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は<u>「デキストリン」</u>とその最も一般的な名称をもって記載すること。 オ (略) 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、<u>名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。</u>」と読み替えるものとする。 (表示禁止事項) 第5条 (略)	
別表（第4条関係）	
算	式

(2) 原材料名	加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからオまでに規定するところにより記載すること。
ア 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「煮干いわし粉末」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「しいたけ粉末」、「しいたけエキス」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多いものから順に、括弧を付して記載すること。	
イ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「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、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、括弧を付して記載すること。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並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「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並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載するものとする。	
ウ イの規定にかかわらず、記載する砂糖類の名称が一種となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。	
エ 風味原料、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は <u>「デキストリン」又は「乳糖」</u> とその最も一般的な名称をもって記載すること。	
オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。	
2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、 <u>名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。</u>	
(表示禁止事項)	
第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。	
(1) 天然、自然の用語	
(2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語	
別表（第4条関係）	
算	式

$$\begin{aligned}
 & \left(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)}}{\underline{100\%}} + \right. \\
 & \left. \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)}}{\underline{100\%}} \right) \\
 & \times \frac{1}{\text{製品の内容量 (g)}} \times 100
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 & \left(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)}}{\underline{82\%}} + \right. \\
 & \left. \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)}}{\underline{92\%}} \right) \\
 & \times \frac{1}{\text{製品の内容量 (g)}} \times 100
 \end{aligned}$$

19 めん類等用つゆ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1670号）の一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行
めん類等用つゆ品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が、めん類等用つゆの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。 （表示の方法） 第4条 （略） (1)～(3) （略）	めん類等用つゆ品質表示基準 （趣旨） 第1条 めん類等用つゆ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、「めん類等用つゆ」とは、しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩その他の調味料を加えたものであって、直接又は希釈して、主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁、かけ汁若しくは煮込汁又は天ぷらのつけ汁として用いる液体をいう。 （一括表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が、めん類等用つゆの容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。 （表示の方法） 第4条 名称、原材料名及び使用方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、そば、うどん等のめん類のみに用いるものにあつては「めんつゆ」と、その他のものにあつては「つゆ」と記載すること。ただし、希釈して用いるものにあつては、それぞれ「めんつゆ（希釈用）」又は「つゆ（希釈用）」と記載すること。 (2) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでの順に、それぞれアからオまでに定めるところにより記載すること。 ア しょうゆは、「しょうゆ」の文字の次に括弧を付して「本醸造」、「新式醸造」、「アミノ酸液混合」等と製造方式を記載すること。 イ 風味原料は、「かつおぶし」、「こんぶ」、「乾しいたけ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、使用した風味原料が2種類以上の場合には、「風味原料」の文字の次に括弧を付して、「かつおぶし、こんぶ」等と使用量の多いものから順に記載すること。 ウ 砂糖類は、次により記載すること。 ㏸ 「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って記載し、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」と記載すること。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

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、<u>「表示は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。</u> (表示禁止事項) 第5条 (略)	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」と記載することができる。 (イ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(ア)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、ぶどう糖果糖液糖」等と使用量の多いものから順に記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。 エ ショウゆ、風味原料、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「みりん」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 オ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 (3) 使用方法 希釈せず、そのまま用いるものにあつては用途及びそのまま用いる旨を、希釈して用いるものにあつては用途、希釈方法及び希釈倍率を記載すること。 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語は、これを表示してはならない。
--	---

改 正 案	現 行																
乾燥スープ品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が乾燥スープの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。	乾燥スープ品質表示基準 （趣旨） 第1条 乾燥スープ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾燥スープ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家さん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）、野菜、海草等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものの若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、顆粒状又は固形状のものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの</td></tr><tr><td>乾燥コンソメ</td><td>乾燥スープのうち、食肉の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。</td></tr><tr><td>乾燥ポタージュ</td><td>乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。</td></tr><tr><td>その他の乾燥スープ</td><td>乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。</td></tr><tr><td>つなぎ</td><td>穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。</td></tr><tr><td>うきみ</td><td>食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。</td></tr><tr><td>具</td><td>食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。</td></tr></table> （一括表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が乾燥スープの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。	用 語	定 義	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家さん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）、野菜、海草等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものの若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、顆粒状又は固形状のものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの	乾燥コンソメ	乾燥スープのうち、食肉の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。	乾燥ポタージュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。	その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。	つなぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。	うきみ	食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。	具	食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。
用 語	定 義																
乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家さん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）、野菜、海草等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものの若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、顆粒状又は固形状のものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの																
乾燥コンソメ	乾燥スープのうち、食肉の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。																
乾燥ポタージュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。																
その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。																
つなぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。																
うきみ	食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。																
具	食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。																

(表示の方法)
第4条 (略)

(1)～(4) (略)

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、内容量及び調理方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と記載すること。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ（中華風）」、「乾燥スープ（和風）」等とスープの特性を表す用語を記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」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多いものから順に記載すること。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」と記載するものとする。

(イ) (ア)の規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

(ウ) 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、麦芽糖等のうち、記載する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)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多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を使用する場合は「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使用する場合は「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使用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

イ うきみ又は具は、「うきみ」又は「具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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多いものから順に記載すること。

ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い、うきみ又は具以外の原材料に添加したものにあってはうきみ又は具以外の原材料名の表示に併記して、うきみ又は具の原材料に添加したものにあってはうきみ又は具の原材料名の表示に併記して、それぞれ記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量をグラム又はキログ

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条 第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）
第5条 乾燥コンソメであって商品名中に「コンソメ」の文字のないもの又は乾燥ポタージュであって商品名中に「ポタージュ」の文字のないものにあつては、製造業者等は、義務表示事項のほか、その商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で、それぞれ「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語を記載しなければならない。

（表示禁止事項）

第6条 （略）

別表 （略）

ラムの単位で、単位を明記して記載するとともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇mlで〇人前」等と記載すること。

(4) 調理方法
水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、調理方法を一括して記載することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）
第5条 乾燥コンソメであって商品名中に「コンソメ」の文字のないもの又は乾燥ポタージュであって商品名中に「ポタージュ」の文字のないものにあつては、製造業者等は、一括表示事項のほか、その商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で、それぞれ「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語を記載しなければならない。

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については、使用した原材料の重量が別表に定める重量以上である原材料（以下「基準量以上の原材料」という。）の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料（基準量以上の原材料を除く。）を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。

- (1) 原材料のうち特定のものを特に強調する用語
(2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容及と矛盾する用語

別表（第6条関係）

区 分	調理方法に従い調理したスープ1,000ml当たりの使用量（無水固形物に換算）		
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ
鶏肉	2 g	5 g	2 g
牛肉	1 g	2 g	1 g
その他の肉	2 g	5 g	2 g
魚介	2 g	3 g	2 g
乳製品	—	5 g	5 g
ばれいしょ	—	25 g	5 g
とうもろこし	—	20 g	5 g
きのこ	2 g	2 g	2 g
たまねぎ	2 g	2 g	2 g

	かぼちゃ	—	1 5 g	—
	グリーンピース	—	2 0 g	—
	にんじん	—	7 g	—
	その他の野菜	2 g	5 g	2 g
	こんぶ	2 g	2 g	2 g
	その他の海草	3 g	3 g	3 g
	卵	2 g	2 g	2 g
	クルトン	4 g	4 g	4 g
	ヌードル	6 g	6 g	6 g
(注) 乾燥コンソメの食肉の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。				

21 マーガリン類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６７５号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行						
マーガリン類品質表示基準 （趣旨） 第１条 （略） （定義） 第２条 （略） （義務表示事項） 第３条 ファットスプレッドにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が、その容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、油脂含有率とする。 （表示の方法） 第４条 （略） （１）～（３） （略）	マーガリン類品質表示基準 （趣旨） 第１条 マーガリン類（マーガリン及びファットスプレッドであつて、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>マーガリン</td><td>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塑性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）が８０％以上のものをいう。</td></tr><tr><td>ファットスプレッド</td><td>次に掲げるものであつて、油脂含有率が８０％未満のものをいう。 １ 食用油脂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塑性のもの又は流動状のもの ２ 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可塑性のものであつて、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が２．５％未満であつて、かつ、ココアバターが２％未満のものに限る。</td></tr></table> （一括表示事項） 第３条 ファットスプレッドにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が、その容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、油脂含有率とする。 （表示の方法） 第４条 名称、油脂含有率及び原材料名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 （１） 名称 加工食品品質表示基準第４条第１項第１号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。 ア マーガリンにあっては「マーガリン」と記載すること。ただし、流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して「流動状」と記載すること。 イ ファットスプレッドにあっては、「ファットスプレッド」と記載すること。ただし、流動状	用 語	定 義	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塑性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）が８０％以上のものをいう。	ファットスプレッド	次に掲げるものであつて、油脂含有率が８０％未満のものをいう。 １ 食用油脂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塑性のもの又は流動状のもの ２ 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可塑性のものであつて、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が２．５％未満であつて、かつ、ココアバターが２％未満のものに限る。
用 語	定 義						
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塑性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）が８０％以上のものをいう。						
ファットスプレッド	次に掲げるものであつて、油脂含有率が８０％未満のものをいう。 １ 食用油脂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塑性のもの又は流動状のもの ２ 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可塑性のものであつて、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が２．５％未満であつて、かつ、ココアバターが２％未満のものに限る。						

	のものにあつては名称の次に括弧を付して「流動状」と記載し、風味原料を加えたものにあつては「風味ファットスプレッド」と記載し、糖類又ははちみつを加えたものにあつては名称の次に括弧を付して「加糖」と記載すること。 (2) 油脂含有率 パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。 (3) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、それぞれアからウまでに定めるところにより記載すること。 ア 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「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記載すること。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」と記載することができる。 イ 食用油脂及び食品添加物以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 「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って記載すること。ただし、からしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。 (イ) 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記載するほか、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」と記載すること。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」と記載することができる。 (ロ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(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、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。 ウ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。
2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「<u>義務表示事項</u>」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定による<u>こととし、加工食品品質表示基準第</u>	2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「<u>一括表示事項</u>」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定による<u>ほか、名称、油脂含有率、原材料名</u>

<u>4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、油脂含有率、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。</u> （その他の表示事項及びその表示の方法） 第5条 製造業者等は、<u>義務表示事項</u>のほか、商品名の表示された箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で日本工業規格Z 8 3 0 5（1 9 6 2）に規定する1 4ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、前条第1項第1号に規定する名称の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。 （表示禁止事項） 第6条 （略）	<u>、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。</u> （その他の表示事項及びその表示の方法） 第5条 製造業者等は、<u>一括表示事項</u>のほか、商品名の表示された箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で日本工業規格Z 8 3 0 5（1 9 6 2）に規定する1 4ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、前条第1項第1号に規定する名称の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。 （表示禁止事項） 第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語は、これを表示してはならない。
--	---

改 正 案	現 行																
調理冷凍食品品質表示基準	調理冷凍食品品質表示基準																
（趣旨）	（趣旨）																
第1条 （略）	第1条 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であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。																
（定義）	（定義）																
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。																
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>調理冷凍食品</td><td>農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう</td></tr><tr><td>冷凍フライ類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの</td></tr><tr><td>冷凍魚フライ</td><td>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。</td></tr><tr><td>冷凍えびフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍いかフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、いか（アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。）（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。</td></tr><tr><td>冷凍かきフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、かき（イタボガキ科に限る。以下同じ。）のむき身をフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍コロッケ</td><td>冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、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「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ライ種としたものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう	冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの	冷凍魚フライ	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。	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。）（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。	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かき（イタボガキ科に限る。以下同じ。）のむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、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「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ライ種としたものをいう。
用 語	定 義																
調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう																
冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの																
冷凍魚フライ	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。																
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。																
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。）（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。																
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かき（イタボガキ科に限る。以下同じ。）のむき身をフライ種としたものをいう。																
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、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「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ライ種としたものをいう。																

冷凍カツレツ	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。 1 調理冷凍食品のうち、食肉を細切し、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、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）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（以下「あん」という。）を皮で円筒形状又はきん着形状に包み、成形したもの 2 1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。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状又は円形状に包み、成形したもの 2 1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。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状に包み、成形したもの 2 1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。 1 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（その使用量は、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、玉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、結着補強剤等を加え、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（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1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 3 1又は2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、香辛料等で調製した調味液をいう。以下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
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 1 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（その使用量は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、結着補強剤等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1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 3 1又は2にソースを加えたもの

冷凍フィッシュハンバーグ	次に掲げるものをいう。 1 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（その使用量は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、玉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、結着補強剤等を加え、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（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1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 3 1又は2にソースを加えたもの
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。 1 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（その使用量は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、玉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、結着補強剤等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1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 3 1又は2にソースを加えたもの
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 1 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 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等（以下「具」という。）を加え、又は加えないで調味等をしたもの 3 1若しくは2を成形したも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
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、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 2 1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「かやく」という。）を加え調理したもの、又はかやくを添付したもの
衣	小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、卵等を混ぜ合わせたもの又はその上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたものであって、食品を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該食品を包むものをいう。
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
皮	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、若しく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。

(義務表示事項)

第3条 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、冷凍コロッケ及び冷凍カツレツにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が調理冷凍食品の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、衣の率とする。ただし、衣の率が、冷凍魚フライにあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍えびフライにあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては65%以下、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%以下）、冷凍いかフライにあつては55%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍かきフライにあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍コロッケにあつては30%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、40%以下）、冷凍カツレツにあつては55%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、65%以下）である場合は、この限りでない。

2 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項に規定するもののほか、皮の率とする。ただし、皮の率が、冷凍しゅうまいにあつては25%以下、冷凍ぎょうざにあつては45%以下、冷凍春巻にあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 (略)

(1)～(4) (略)

(一括表示事項)

第3条 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、冷凍コロッケ及び冷凍カツレツにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が調理冷凍食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、衣の率とする。ただし、衣の率が、冷凍魚フライにあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍えびフライにあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては65%以下、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%以下）、冷凍いかフライにあつては55%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍かきフライにあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍コロッケにあつては30%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、40%以下）、冷凍カツレツにあつては55%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、65%以下）である場合は、この限りでない。

2 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項に規定するもののほか、皮の率とする。ただし、皮の率が、冷凍しゅうまいにあつては25%以下、冷凍ぎょうざにあつては45%以下、冷凍春巻にあつては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、衣の率又は皮の率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 冷凍フライ類

(イ) 冷凍魚フライにあつては、「冷凍〇〇フライ」と記載し、「〇〇」には「あじ」、「いわし」等と使用した魚の最も一般的な名称を記載すること。ただし、タラ科、メルルーサ科及びイトヨリダイ科の魚を使用したものにあつては、「冷凍白身魚フライ」と記載することができる。

(ロ) 冷凍えびフライにあつては「冷凍えびフライ」と、冷凍いかフライにあつては「冷凍いかフライ」と、冷凍かきフライにあつては「冷凍かきフライ」と、冷凍コロッケにあつては「冷凍コロッケ」と記載すること。ただし、冷凍えびフライのうち尾扇を除去したものにあつては、「冷凍えびフライ（尾なし）」と記載すること。

(ハ) 冷凍カツレツにあつては、「冷凍カツレツ」、「冷凍トンカツ」、「冷凍ビーフカツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって記載すること。

(ニ) (イ)及び(ロ)に規定する冷凍フライ類のうち、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って記載すること。

(ホ) (イ)から(ロ)までに規定するもの以外の冷凍フライ類にあつては、「冷凍フライ類」、「冷凍ごぼう天ぷら」、「冷凍ほたてフライ」等とその製品の最も一般的な名称をもって記載する

こと。

イ 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻

冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」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」と記載すること。

ウ 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」と記載すること。ただし、魚肉及び肉様植たんを使用していないもので、原材料として1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記載すること。

エ 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」と記載すること。ただし、食肉及び肉様植たんを使用していないもので、原材料として1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記載すること。

オ 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記載すること。

カ 冷凍めん類

「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記載すること。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と記載すること。

キ アからカ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。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでの区分により、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多いものから順に、それぞれアからオまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料(ソース、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を除く。)は、次に定めるところにより記載すること。

(イ) 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「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多いものから順に記載すること。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」と記載することができる。

(イ) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合は、(イ)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多いものから順に記載すること。
- (㉔) 使用した肉様植たんが２種類以上の場合は、(㉓)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多いものから順に記載すること。
- (㉕) 使用した衣又は皮の原材料は、(㉓)の規定にかかわらず、「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多いものから順に記載すること。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」と記載することができる。
- (㉖) 使用しためんの原材料は、(㉓)の規定にかかわらず、「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って、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- イ 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を加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」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多いものから順に記載すること。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。
- ウ 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食品添加物以外の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」又は「スープ」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」又は「具」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多いものから順に記載すること。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」と記載することができる。
- エ 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多いものから順に記載すること。
- オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和２３年厚生省令第２３号）第２１条第１項第１号ホ及び第２号、第１１項並びに第１２項の規定並びに次の(㉗)及び(㉘)の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第１項第１号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。
- (㉗) アの(㉔)、イ及びウ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食品添加物はめん、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食品添加物はめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- (㉘) (㉗)に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- (3) 衣の率又は皮の率
- 実比率を下回らない５の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条 第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、衣の率又は皮の率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、(1)及び(2)に掲げる事項については容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z 8 3 0 5（1 9 6 2）（以下「J I S Z 8 3 0 5」という。）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね1 5 0㎢以下のもの）にあっては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、(3)に掲げる事項については商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、(4)及び(5)に掲げる事項については容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、J I S Z 8 3 0 5に規定する1 6ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。

(1)～(5) （略）

（表示禁止事項）

第6条 （略）

(4) 内容量

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を加えたものにあつては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、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、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、衣の率又は皮の率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、(1)及び(2)に掲げる事項については容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z 8 3 0 5（1 9 6 2）（以下「J I S Z 8 3 0 5」という。）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね1 5 0㎢以下のもの）にあっては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、(3)に掲げる事項については商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、(4)及び(5)に掲げる事項については容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、J I S Z 8 3 0 5に規定する1 6ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。

- (1) 使用方法（解凍方法、調理方法等を記載すること。）
- (2) 内容個数の管理が困難でないものにあつては、内容個数（○個入り、○尾入り、○枚入り等と記載すること。）
- (3) 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものにあつては、その旨
- (4) 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であつて、ソースを加えたもの又はソースで煮込んだものにあつては、それぞれその旨
- (5) 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールであつて食肉の含有率が4 0 %未満のもの又は冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボールであつて魚肉の含有率が4 0 %未満のものにあつては、それぞれ実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記した食肉又は魚肉の含有率

（表示禁止事項）

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 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について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語（次のア及びイに掲げるもの）にあっては、それぞれ次のア及びイに掲げる用語を除く。）

ア 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻

イ 使用した原材料のうちの1種又は2種以上の名称が「冷凍コロッケ」、「冷凍しゅうまい」、「冷凍ぎょうざ」又は「冷凍春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ別表に規定する量以上である場合の当該原材料名

イ 使用した原材料の含有率が別表に規定する量未満であり、かつ、その含有率が表示されて

別表 (略)

- いる場合であって、使用した原材料のうちの1種又は2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
- (ウ) 「カレー」の用語
- イ 冷凍コロッケ
- ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名
- (2) 冷凍コロッケについて、クリーム含有率が8%に満たない場合の「クリーム」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原料食肉を2種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種別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魚肉を2種類以上使用したものについて、原料魚肉のうち特定の種別を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）
- (4) 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、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、肉様植たん等を使用したものについて、原材料のすべ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8%以上であり、かつ、使用した具の種別が5種類以上のものを除く。）
- (7) 冷凍めん類について、かんすいを使用していない場合の「中華めん」の用語又はこれと紛らわしい用語
- (8) 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が30%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
- (9) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表（第6条関係）

名称	原材料名	含有率	
冷凍コロッケ	えび	原材料に対し	10%
	かに	〃	8%
	牛肉	〃	8%
	豚肉	〃	10%
	鶏肉	〃	10%
	とうもろこし	〃	15%
	チーズ	〃	10%
	その他	〃	8%
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し	15%
	かに	〃	10%
	豚肉	〃	15%
	鶏肉	〃	15%
	その他	〃	10%
冷凍ぎょうざ	えび	あんに対し	15%

	かに	〃	10%
	その他	〃	10%
冷凍春巻	えび	あんに対し	10%
	かに	〃	8%
	その他	〃	8%

23 チルドぎょうざ類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６７９号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行																						
チルドぎょうざ類品質表示基準	チルドぎょうざ類品質表示基準																						
（趣旨）	（趣旨）																						
第１条 （略）	第１条 チルドぎょうざ類の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。																						
（定義）	（定義）																						
第２条 （略）	第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。																						
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>チルドぎょうざ類</td><td>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。）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。</td></tr><tr><td>チルドぎょうざ</td><td>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。</td></tr><tr><td>チルドしゅうまい</td><td>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。</td></tr><tr><td>チルド春巻</td><td>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。</td></tr><tr><td>チルドばおず</td><td>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。</td></tr><tr><td>あん</td><td>野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下同じ。）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。以下同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（以下「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。</td></tr><tr><td>食肉</td><td>食用に供される獣鳥の肉をいう。</td></tr><tr><td>臓器及び可食部分</td><td>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。</td></tr><tr><td>魚肉</td><td>食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。</td></tr><tr><td>つなぎ</td><td>小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白等で、あんに加えるものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	チルドぎょうざ類	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。）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。	チルドぎょうざ	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。	チルドしゅうまい	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。	チルド春巻	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。	チルドばおず	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。	あん	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下同じ。）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。以下同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（以下「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。	食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。	臓器及び可食部分	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。	魚肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。	つなぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白等で、あんに加えるものをいう。
用 語	定 義																						
チルドぎょうざ類	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。）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。																						
チルドぎょうざ	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。																						
チルドしゅうまい	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。																						
チルド春巻	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。																						
チルドばおず	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。																						
あん	野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下同じ。）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。以下同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性たん白（以下「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。																						
食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。																						
臓器及び可食部分	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。																						
魚肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。																						
つなぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白等で、あんに加えるものをいう。																						

皮	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（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。
---	---

（一括表示事項）

第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がチルドぎょうざ類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法及び皮の率（原材料に占める皮の重量の割合をいう。以下同じ。）とする。ただし、皮の率については、皮の率が、チルドぎょうざ又はチルドばおずにあつては45%以下、チルドしゅうまいにあつては25%以下、チルド春巻にあつては50%以下である場合は、この限りでない。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、皮の率、内容及び調理方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」（以下「チルドぎょうざ」等）と総称する。）と記載すること。

イ あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多いものにあつては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と記載すること。

ウ 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ょうざにあつては20%未満、チルドしゅうまいにあつては25%未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては10%未満である場合は、イの規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからエまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料（加熱調理用油脂及び添付油等の原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(イ) あんの原材料を、次に定めるところにより記載すること。

a 「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って記載すること。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」と記載することができる。

b 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、a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多いものから順に記載すること。

（義務表示事項）

第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）

）がチルドぎょうざ類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法及び皮の率（原材料に占める皮の重量の割合をいう。以下同じ。）とする。ただし、皮の率については、皮の率が、チルドぎょうざ又はチルドばおずにあつては45%以下、チルドしゅうまいにあつては25%以下、チルド春巻にあつては50%以下である場合は、この限りでない。

（表示の方法）

第4条 （略）

(1)～(5) （略）

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条 第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、原材料名、皮の率、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

c 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、a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多いものから順に記載すること。

(i) 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油」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多いものから順に記載すること。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

イ 加熱調理用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「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多いものから順に記載すること。

ウ 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」（以下「添付油」等）と総称する。）の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、「ラード」、「んにく」、「しょうゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、添付油等を使用したものにあつては、「添付油」等の文字の次に、括弧を付して、添付油等に占める重量の割合の多いものから順に、同条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 皮の率

実比率を下回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(4) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、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っては製品の重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載するとともに、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と記載すること。

(5) 調理方法

「加熱調理すること」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、皮の率、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1)～(3) (略)

(表示禁止事項)

第6条 (略)

別表 (略)

(1) 「チルド」と記載すること。

(2) あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合は、「魚肉」と記載すること。ただし、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名称を記載している場合は、この限りでない。

(3) 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ょうざにあつては20%未満、チルドしゅうまいにあつては25%未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては10%未満である場合は、前号の規定にかかわらず、「野菜」と記載すること。ただし、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を記載している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については、前条に規定する事項を表示する場合、あんに占める重量の割合が別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。

(1) 原材料のうち特定のものを特に強調する用語

(2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表(第6条関係)

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	30%
	牛 肉	15%
	豚 肉	15%
	鶏 肉	10%
	え び	15%
	か に	10%
チルドしゅうまい	そ の 他	10%
	食 肉	40%
	牛 肉	15%
	豚 肉	15%
	鶏 肉	15%
	え び	10%
チルド春巻	か に	10%
	そ の 他	10%
	食 肉	30%
	牛 肉	10%
	豚 肉	10%
	鶏 肉	10%
チルドばおず	え び	10%
	か に	8%
	そ の 他	10%
	食 肉	30%
	牛 肉	10%
	豚 肉	10%

改 正 案	現 行																				
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準																				
（趣旨）	（趣旨）																				
第1条 （略）	第1条 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。																				
（定義）	（定義）																				
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。																				
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰</td><td>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限り、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう。</td></tr><tr><td>食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</td><td>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。</td></tr><tr><td>カレー缶詰又はカレー瓶詰</td><td>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に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。</td></tr><tr><td>シチュー缶詰又はシチュー瓶詰</td><td>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。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。</td></tr><tr><td>その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</td><td>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。</td></tr><tr><td>食肉鳥卵</td><td>食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。</td></tr><tr><td>食肉</td><td>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。</td></tr><tr><td>臓器</td><td>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。</td></tr><tr><td>可食部分</td><td>食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	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。	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。	カレー缶詰又はカレー瓶詰	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に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。	シチュー缶詰又はシチュー瓶詰	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。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。	その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。	食肉鳥卵	食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。	可食部分	食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。
用 語	定 義																				
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。																				
食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。																				
カレー缶詰又はカレー瓶詰	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に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。																				
シチュー缶詰又はシチュー瓶詰	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。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。																				
その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。																				
食肉鳥卵	食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。																				
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。																				
臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。																				
可食部分	食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。																				

家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
-----	---

（一括表示事項）

第3条 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその缶に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰

(ア) 製品の内容を表す最も一般的な名称を記載すること。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と記載し、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」等と記載することができる。

(イ) 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって記載すること。

(ウ) 3種類以上の食肉を使用したものにあつては、(ア)及び(イ)の規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と記載すること。

(エ) (ア)から(ウ)までの規定にかかわらず、1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30パーセント未満10パーセント以上のもの及び2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20パーセント未満10パーセント以上のものにあつては、「野菜煮」の文字の次に括弧を付して、使用した食肉の名称を「牛肉入り」、「鶏肉入り」等（3種類以上の食肉を使用したものについては、「食肉入り」）と記載し、固形量に対する食肉の重量の割合が10パーセント未満のものにあつては、食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と記載すること。

イ カレー缶詰又はカレー瓶詰

「カレー」と記載すること。

ウ シチュー缶詰又はシチュー瓶詰

「シチュー」と記載すること。ただし、クリームシチューにあつては、「シチュー（クリーム煮）」と記載すること。

エ その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

(ア) 製品の内容を最もよく表す名称を記載すること。

(イ) 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、(ア)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記載すること。

（義務表示事項）

第3条 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその缶に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

（表示の方法）

第4条 （略）

(1)～(3) （略）

(ウ) 骨付の食肉を使用したものにあっては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 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

使用した原材料を、次に定めるところにより、次の(イ)及び(ロ)の順に記載すること。

(イ) 食品添加物以外の原材料にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

a 「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って記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

b 砂糖類にあっては、「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記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。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っては「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っては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

c 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、b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記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。

d 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、a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多いものから順に記載すること。ただし、使用した野菜が4種類以上の場合にあっては、多いものから順に3種類の野菜の名称を記載してその他の野菜の名称は「その他」と記載することができる。

e 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により記載すること。

(ロ) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

イ その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「<u>義務表示事項</u>」という。	使用した原材料を、次に定めるところにより、次の(㊦)及び(㊩)の順に記載すること。 (㊦) 食品添加物以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 a 「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記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。 b 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記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。 c 使用した砂糖類が2種類以上の場合、b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記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。 d b及びcの規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であつて、砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たないときは、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。 e 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、a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多いものから順に記載すること。ただし、使用した野菜が4種類以上の場合にあつては、多いものから順に3種類の野菜の名称を記載してその他の野菜の名称は「その他」と記載することができる。 f 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により記載すること。 g a及びe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割合の多いものから順に記載すること。 (㊩) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、規則第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 (3) 使用上の注意 「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「<u>一括表示事項</u>」という。
---	--

）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、<u>加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。</u>ただし、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。 （その他の表示事項及びその表示の方法） 第5条 製造業者等は、<u>義務表示事項</u>のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。 (1)～(3) (略) (表示禁止事項) 第6条 (略)	）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。<u>ただし、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。</u> （その他の表示事項及びその表示の方法） 第5条 製造業者等は、<u>一括表示事項</u>のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。 (1) 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にあっては、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、日本工業規格Z 8 3 0 5（1 9 6 2）に規定する9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、使用した食肉の名称を記載すること。ただし、商品名に、使用した食肉の名称を記載している場合は、この限りでない。 (2) 骨付の食肉を使用したその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰にあっては、「骨付」の用語を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、前号に規定する方法により記載すること。 (3) 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、固形量又は内容量に対する食肉、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が10%以上のものについては、その割合を、実混合割合を上回らない、10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、第1号に規定する方法により記載すること。 （表示禁止事項） 第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。 (1) 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を2種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語 (2) カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、原材料の一部の名称（含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。）を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語 (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	---

改 正 案	JAS調査会総会了承済みの品質表示基準																
果実飲料品質表示基準	果実飲料品質表示基準																
（趣旨）	（趣旨）																
第1条 （略）	第1条 果実飲料（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。																
（定義）	（定義）																
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。																
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>果実飲料</td><td>果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。</td></tr><tr><td>果実の搾汁</td><td>果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。</td></tr><tr><td>濃縮果汁</td><td>果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。</td></tr><tr><td>還元果汁</td><td>濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。</td></tr><tr><td>果実ジュース</td><td>オレンジジュース、うんしゅうみかんジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、りんごジュース、ぶどうジュース、パイナップルジュース、ももジュース及びこれら以外の1種類の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。</td></tr><tr><td>オレンジジュース</td><td>オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10％未満であって、かつ、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に占める割合が10％未満のものに限る。）をいう。</td></tr><tr><td>うんしゅうみかんジュース</td><td>うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。	果実の搾汁	果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。	濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。	還元果汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。	果実ジュース	オレンジジュース、うんしゅうみかんジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、りんごジュース、ぶどうジュース、パイナップルジュース、ももジュース及びこれら以外の1種類の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。	オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10％未満であって、かつ、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に占める割合が10％未満のものに限る。）をいう。	うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
用 語	定 義																
果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。																
果実の搾汁	果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。																
濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。																
還元果汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。																
果実ジュース	オレンジジュース、うんしゅうみかんジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、りんごジュース、ぶどうジュース、パイナップルジュース、ももジュース及びこれら以外の1種類の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。																
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10％未満であって、かつ、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に占める割合が10％未満のものに限る。）をいう。																
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。																

グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
パインアップルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したものの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満、かつ、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に占める割合が10%未満のものを除く。）をいう。
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下「果粒」という。）を加えたもの又はこれに糖類、はちみつ等を加えたものをいう。
果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。以下「野菜汁」という。）を加えたもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料に占める重量の割合が50%を上回るものをいう。
果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 1 還元果汁若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について別表4の基準。2種類以上混合したものにあっては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により別表3又は別表4の基準を按分したものの合計）の10%以上100%未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類及びはちみつ並びに水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 2 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたもの

(義務表示事項) 第3条 希釈して飲用に供すべきものとして一般消費者に販売されるものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。 （表示の方法） 第4条 （略） (1)・(2) （略）	<table border="1" data-bbox="1370 143 2132 344"> <tr> <td data-bbox="1370 143 2132 277"> のであつて、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類及びはちみつ並びに水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの </td><td data-bbox="1370 277 2132 344"> 3 希釈して飲用に供するものであつて、希釈時の飲用に供する状態が1又は2となるもの </td></tr> </table> (一括表示事項) 第3条 希釈して飲用に供すべきものとして一般消費者に販売されるものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。 （表示の方法） 第4条 名称、原材料名及び保存方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。 ア 果実ジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「〇〇ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「〇〇ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「〇〇ジュース」と記載し、「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を記載すること。ただし、砂糖類及びはちみつを加えたものにあつては「〇〇ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と記載し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と記載すること。 イ 果実ミックスジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジュース」と記載すること。ただし、砂糖類及びはちみつを加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と記載し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と記載すること。 ウ 果粒入り果実ジュースであつて、還元果汁を使用したものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース」と記載し、「〇〇」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を記載すること。ただし、砂糖類及びはちみつを加えたものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と記載し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と記載すること。 エ 果実・野菜ミックスジュースにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」と記載し、果粒	のであつて、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類及びはちみつ並びに水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの	3 希釈して飲用に供するものであつて、希釈時の飲用に供する状態が1又は2となるもの
のであつて、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類及びはちみつ並びに水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの	3 希釈して飲用に供するものであつて、希釈時の飲用に供する状態が1又は2となるもの		

を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と記載すること。ただし、砂糖類及びはちみつを加えたものにあつては「果実・野菜ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と記載し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と記載すること。

オ アからエまでに規定する名称の文字の次又は最後に記載すべき「（濃縮還元）」、「（加糖）」又は「（炭酸ガス入り）」の用語を2以上記載する必要がある場合は、「（濃縮還元・加糖）」等と記載することができる。

カ 果汁入り飲料にあつては、「○○%△△果汁入り飲料」と記載すること。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであつて、1種類の果実を使用したものにあつては「○○」には糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）の別表3の糖用屈折計示度の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について別表4の酸度の基準。）に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を記載し、2種類以上の果実を使用したものにあつては「○○」には糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により別表3又は別表4の基準を按分したものの合計に対する割合を、「△△」には「混合」と記載することとし、果実の搾汁を希釈して製造したものにあつては、「○○」には果実の搾汁の原材料に占める重量の割合を、「△△」には1種類の果実を使用したものにあつては使用した果実の最も一般的な名称を記載し、2種類以上の果実を使用したものにあつては「混合」と記載すること。

キ カの規定にかかわらず、果汁入り飲料であつて、果粒を加えたものにあつては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあつては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と記載すること。

ク 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、カに規定する名称の文字の前に「□倍希釈時」と記載し、□には使用方法に記載した希釈倍数を記載すること。ただし、第5条第4号に規定する表示がなされている場合は省略することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次の(ア)から(イ)に定めるところにより記載すること。

(ア) 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を記載し、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記載すること。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多いものから順に2種類の果実名を記載し、その他の果実にあつては、「その他」と記載することができる。

(イ) みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあつては、(ア)の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と記載することができる。

	(㉔) 使用した野菜にあつては、その最も一般的な名称を記載すること。ただし、使用した野菜の種類が２種類以上のものにあつては、「野菜」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多いものから順に２種類の野菜名を記載し、その他の野菜にあつては、「その他」と記載することができる。 (㉕) 果実、野菜及び砂糖類以外の原材料にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に「果粒」（果粒入り果実ジュース以外のものに限る。）、「はちみつ」、「こしょう」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。 (㉖) 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順にその最も一般的な名称をもって記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。 (㉗) 使用した砂糖類が２種類以上のものにあつては、(㉖)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多いものから順にその最も一般的な名称をもって記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するものにあつては「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ものにあつては「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ものにあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するもの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。 (㉘) 印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあつては「砂糖・液糖」と記載することができる。 イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和２３年厚生省令第２３号）第２１条第１項第１号ホ及び第２号、第１１項並びに第１２項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第１項第１号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。
２ 加工食品品質表示基準第３条及び前条に規定する事項（以下「<u>義務表示事項</u>」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項の規定によることとし、<u>加工食品品質表示基準第４条第２項第１号の規定は、「表示は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。</u>	２ 加工食品品質表示基準第３条及び前条に規定する事項（以下「<u>一括表示事項</u>」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項の規定による<u>ほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。</u>
３ 印刷瓶入り果実飲料にあつては、前項の規定にかかわらず、<u>義務表示事項</u>の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項に規定する別記様式（備考を除く。）によらず表示することができ、表示に用いる文字は、同様式の備考の２の規定にかかわらず、日本工業規格Ｚ ８ ３ ０ ５（１ ９ ６ ２）（	３ 印刷瓶入り果実飲料にあつては、前項の規定にかかわらず、<u>一括表示事項</u>の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項に規定する別記様式（備考を除く。）によらず表示することができ、表示に用いる文字は、同様式の備考の２の規定にかかわらず、日本工業規格Ｚ ８ ３ ０ ５（１ ９ ６ ２）（

以下「J I S Z 8 3 0 5」という。)に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすることができる。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1)～(4) (略)

(表示禁止事項)

第6条 (略)

別表1～別表4 (略)

以下「J I S Z 8 3 0 5」という。)に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすることができる。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

- (1) 果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類及びはちみつを加えたものにあつては、商品名の近接した箇所に括弧を付して J I S Z 8 3 0 5 に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの活字により「加糖」と記載すること。
- (2) 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あつては、商品名の近接した箇所に J I S Z 8 3 0 5 に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの活字により「濃縮還元」と記載すること。
- [削る。]
- (3) 印刷瓶入り果実飲料において、(1)に規定する「加糖」の用語及び(2)に規定する「濃縮還元」の用語を記載する場合は、(1)及び(2)の規定によらず、ふたに当該用語を記載することができる。
- (4) 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、商品名の近接した箇所に J I S Z 8 3 0 5 に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの活字により「□倍希釈時果汁○○%」と記載し、□には使用方法に記載した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を記載すること。ただし、名称に「□倍希釈時」と記載してある場合は省略することができる。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(3)に掲げる事項については、果実ジュースであつて、かつ、原材料に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。

- (1) 生、フレッシュその他新鮮であることを示す用語
- (2) 天然又は自然の用語
- (3) 純正、ピュアーその他の純粋であることを示す用語
- (4) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表1

果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (°B x)	果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (°B x)
オレンジ	2 0	西洋なし	2 2
うんしゅうみかん	1 8	かき	2 8
グレープフルーツ	1 8	まるめろ	2 0
りんご	2 0	すもも	1 2
ぶどう	3 0	あんず	1 4
パインアップル	2 7	クランベリー	1 4
もも	1 6	バナナ	4 6

なつみかん	1 8	パパイヤ	1 8
はっさく	2 0	キウイフルーツ	2 0
いよかん	2 0	マンゴー	2 6
ポンカン	2 2	グァバ	1 6
シイクワシャー	1 6	パッションフルーツ	2 8
日本なし	1 6		

注：別表 1 以外の果実にあつては、果実の搾汁を製造した際の糖用屈折計示度の 2 倍を基準とする。
ただし、別表 2 の果実を除く。

別表 2

果 実 名	酸度の基準 (%)
レモン	9
ライム	1 2
うめ	7
かぼす	7

別表 3

果 実 名	糖用屈折計示度の 基準 (°B x)	果 実 名	糖用屈折計示度の 基準 (°B x)
オレンジ	1 1	西洋なし	1 1
うんしゅうみかん	9	かき	1 4
グレープフルーツ	9	まるめろ	1 0
りんご	1 0	すもも	6
ぶどう	1 1	あんず	7
パインアップル	1 1	クランベリー	7
もも	8	バナナ	2 3
なつみかん	9	パパイヤ	9
はっさく	1 0	キウイフルーツ	1 0
いよかん	1 0	マンゴー	1 3
ポンカン	1 1	グァバ	8
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	1 4
日本なし	8	その他の果実	6

注：別表 3 以外の果実にあつては、果実の搾汁を製造した際の糖用屈折計示度を基準とする。た
だし、別表 4 の果実を除く。

別表 4

果 実 名	酸度の基準 (%)
レモン	4. 5
ライム	6

	うめ	3. 5
	かぼす	3. 5

改 正 案	現 行								
豆乳類品質表示基準	豆乳類品質表示基準								
（趣旨）	（趣旨）								
第1条 （略）	第1条 豆乳類（豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。								
（定義）	（定義）								
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。								
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>豆乳</td><td>大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8％以上のものをいう。</td></tr><tr><td>調製豆乳</td><td>次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6％以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6％以上のもの</td></tr><tr><td>豆乳飲料</td><td>次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4％以上のもの 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10％未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3％未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）で</td></tr></table>	用 語	定 義	豆乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8％以上のものをいう。	調製豆乳	次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6％以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6％以上のもの	豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4％以上のもの 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10％未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3％未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）で
用 語	定 義								
豆乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8％以上のものをいう。								
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6％以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6％以上のもの								
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4％以上のもの 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10％未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3％未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）で								

	あって大豆固形分が４％以上（果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が５％以上１０％未満のものにあっては２％以上）のもの
--	--

（義務表示事項）

第３条 製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、大豆固形分とする。

２ 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第３条第１項及び第６項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

（表示の方法）

第４条 （略）

（１）～ （４） （略）

（一括表示事項）

第３条 製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、大豆固形分とする。

２ 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第３条第１項及び第６項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

（表示の方法）

第４条 名称、大豆固形分、原材料名及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

（１） 名称

加工食品品質表示基準第４条第１項第１号本文の規定にかかわらず、豆乳にあっては「豆乳」と、調製豆乳にあっては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあっては「豆乳飲料」と記載すること。

（２） 大豆固形分

パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して記載すること。ただし、豆乳（大豆固形分が８％以上のものに限る。）にあっては「８％以上」と、調製豆乳（大豆固形分が６％以上のものに限る。）にあっては「６％以上」と、豆乳飲料（大豆固形分が４％以上のものに限る。）にあっては「４％以上」（豆乳飲料であって果実の搾汁の原材料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。）にあっては、「２％以上」）と記載することができる。）

（３） 原材料名

加工食品品質表示基準第４条第１項第２号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

㍿ 「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「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多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

㍿ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。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っては「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っては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

㍿ 使用した砂糖類が２種類以上の場合は、㍿の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「<u>義務表示事項</u>」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、<u>加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、大豆固形分、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。</u> （その他の表示事項及びその表示の方法） 第5条 製造業者等は、<u>義務表示事項</u>のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、豆乳にあつては「豆乳」の用語、調製豆乳にあつては「調製豆乳」の用語、豆乳飲料にあつては「豆乳飲料」の用語（粉末大豆たん白を加えたものにあつては、「豆乳飲料」の用語及び粉末大豆たん白を加えた旨）を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。 （表示禁止事項） 第6条 （略）	の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。 イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 (4) 使用上の注意 「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「<u>一括表示事項</u>」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、大豆固形分、原材料名、<u>内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。</u> （その他の表示事項及びその表示の方法） 第5条 製造業者等は、<u>一括表示事項</u>のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、豆乳にあつては「豆乳」の用語、調製豆乳にあつては「調製豆乳」の用語、豆乳飲料にあつては「豆乳飲料」の用語（粉末大豆たん白を加えたものにあつては、「豆乳飲料」の用語及び粉末大豆たん白を加えた旨）を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。 （表示禁止事項） 第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。 (1) 「天然」、「自然」の用語 (2) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
--	--

27 農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行												
農産物漬物品質表示基準	農産物漬物品質表示基準												
（趣旨）	（趣旨）												
第1条 （略）	第1条 農産物漬物（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。												
（定義）	（定義）												
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。												
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>農産物漬物</td><td>農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬^{せき}、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。</td></tr><tr><td>農産物ぬか漬け類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</td></tr><tr><td>たくあん漬け</td><td>農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。</td></tr><tr><td>農産物しょうゆ漬け類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの</td></tr><tr><td>ふくじん漬け</td><td>農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょう</td></tr></table>	用 語	定 義	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬 ^{せき} 、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。	農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの	たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。	農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょう
用 語	定 義												
農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬 ^{せき} 、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。												
農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの												
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。												
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの												
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょう												

	が、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。
農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。

	調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
	農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
	農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
	農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
	べったら漬	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
	農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。
	農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
	はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、２種類以上を使用したものに限る。次項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
	はくさいキムチ以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
	主な原材料	原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位４位（内容重量が３００ｇ以下のものにあっては、上位３位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が５％以上のものをいう。
（義務表示事項）	（一括表示事項）	
第３条 輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が３０ｃｍ ^２ 以下であるものを除く。）にあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、原料原産地名とする。	第３条 輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が３０ｃｍ ^２ 以下であるものを除く。）にあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第３条第１項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に <u>一括して</u> 表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、原料原産地名とする。	
２ （略）	２ ふくじん漬、刻みなら漬、わさび漬、山海漬、らっきょう酢漬、梅漬及び梅干し、	

(表示の方法)
第4条 (略)

(1)～(4) (略)

調味梅漬け及び調味梅干し並びにもろみ漬け以外の農産物漬物（薄切りにし又は細刻若しくは小切りしたものを原料としたものを除く。）については、加工食品品質表示基準第3条第7項の規定に従い、内容量の表示を省略することができる。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、原料原産地名及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」）と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」）と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」）と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅干」）と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と記載すること。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。

イ 1種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と記載することができる。

ウ はくさい以外の農産物キムチにあつては、アの規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材

料を、次のア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を記載すること。ただし、漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

(イ) 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

a 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

b 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。

c 使用した砂糖類が2種類以上の場合、b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多いものから順に記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 原料原産地名

輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）にあつては、加工食品品質表示基準第5条第1項の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。ただし、原料原産地名を原材料名の欄において主な原材料名の次に括弧を付して記載することができる。

ア 農産物漬物の主な原材料の原産地名は、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に、次

に定めるところにより記載すること。農産物漬物の主な原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に記載することができる。

(7) 農産物

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができる。

(イ) 水産物

a 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」をいう。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。

b 輸入品にあつては、aの規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ 原産地が1のみである場合及び主な原材料が1種類のみである場合には、原産地名について原材料の記載を省略することができる。

ウ 原産地を2以上記載する場合には、次に定めるところにより記載することができる。

(7) 原産地名及び原材料の名称（イの規定により原材料の記載を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して記載すること。ただし、(イ)に定めるところにより原産地を記載する場合を除く。

(イ) 原材料の記載が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も少ない当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって記載し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の記載を省略すること。

(4) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、農産物ぬか漬け類にあつては塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除く。）にあつては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類（細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあつては酒かす等を除いた重量を、らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにらっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものものを除く。）にあつては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあつては調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量（ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであつて、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量）を、農産物みそ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあつてはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあつては調味液を除いた重量を、農産物赤とうがらし漬け類（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）を除く。）にあつては調味

(表示禁止事項) 第5条 (略)	液を除いた重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、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は、これを表示してはならない。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って製造された製品であっ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。
--------------------------------	--

改 正 案	現 行																		
農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準	農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準																		
（趣旨）	（趣旨）																		
第1条 （略）	第1条 農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1632号）第2条に規定する固形トマト及び農産物漬物品質表示基準（平成12年1月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物に該当しないものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。																		
（定義）	（定義）																		
第2条 （略）	第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。																		
	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰</td><td>野菜（食用林産物を含む。）、果実、その他の農産物又はそれらの加工品（さくらんぼにあつては、糖液を浸透させたものを除き、フルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）をそのまま又は充てん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</td></tr><tr><td>たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（<i>Phyllostachys Pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）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。</td></tr><tr><td>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰</td><td>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冷凍したどん茎をいう。以下同じ。）で、形状がロングスピアー等のものを詰めたものをいう。</td></tr><tr><td>スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰</td><td>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冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。</td></tr><tr><td>グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰</td><td>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。）の生鮮な若しくは冷凍し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。以下同じ。）を詰めたものをいう。</td></tr><tr><td>あずき缶詰又はあずき瓶詰</td><td>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。以下同じ。）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。</td></tr><tr><td>大豆缶詰又は大豆瓶詰</td><td>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。以下同じ。）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。</td></tr><tr><td>マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（<i>Agricus</i>（<i>Psalliota</i>）属に属する<i>Agricus bisporus</i>等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	農産物缶詰又は農産物瓶詰	野菜（食用林産物を含む。）、果実、その他の農産物又はそれらの加工品（さくらんぼにあつては、糖液を浸透させたものを除き、フルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）をそのまま又は充てん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）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。	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冷凍したどん茎をいう。以下同じ。）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冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。）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。）の生鮮な若しくは冷凍し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。以下同じ。）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。以下同じ。）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（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
用 語	定 義																		
農産物缶詰又は農産物瓶詰	野菜（食用林産物を含む。）、果実、その他の農産物又はそれらの加工品（さくらんぼにあつては、糖液を浸透させたものを除き、フルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）をそのまま又は充てん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。																		
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）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。																		
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冷凍したどん茎をいう。以下同じ。）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冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。）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。）の生鮮な若しくは冷凍し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。以下同じ。）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。以下同じ。）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（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。）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（ <i>Flammulina Velutipes</i> Sing）の生鮮な子実体をいう。以下同じ。）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（ <i>Pholiota Nameko</i> S. ITO et IMAI）の生鮮な子実体をいう。以下同じ。）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。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん（ <i>Citrus reticulata</i> Blanco）に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下同じ。）の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも（ <i>Prunus Persica</i> L. に属する核果類（ネクタリン種を除く。）の完熟した果実をいう。以下同じ。）の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし（ <i>Pyrus commis</i> L. 又は <i>Pyrus sinensis</i> L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。）及び和なし（ <i>Pyrus serotina</i> Rehder に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。）の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のものを詰めたもの
パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル（ <i>Ananas Comosus</i> に属する完熟した果実をいう。以下同じ。）の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり（ <i>Castanea sativa</i> sieb et Zacc. 又は <i>Castanea sativa</i> MILLER に属する完熟した果実をいう。以下同じ。）の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
アップルソース缶詰又はアップルソース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、りんご（ <i>Malus domestica</i> Borkhausen に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。）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。
混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
フルーツカクテル缶詰又はフルーツカクテル瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む4種類以上の果実を配合したものを詰めたものをいう。 1 黄もも 2 洋なし

	3 パインアップル 4 ぶどう又はさくらんぼ
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 1 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 2 1にあん、蜜等を添付したもの
ホワイト	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の20%を超えないものをいう。
ホワイト・グリーンチップド	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、ロングスピア、スピア又はチップを詰めたものであって、頭部及びこれに続く茎の部分が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎に、白色若しくは乳白色のどん茎を加え又は加えないものであり、各個体の長さの2分の1以上の部分が帯色したどん茎が全個体数の25%を超えないものをいう。
グリーン	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの2分の1を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの2分の1を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体数の20%を超えないものをいう。
全形	農産物（アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。）の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホール	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。
ボタン	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さに切断したものをいう。
開き	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。
全果粒	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
身割れ	次に掲げるものをいう。 1 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じ

	ようのうの原形の2分の1以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径2mmのワイヤーで作った12mm平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） 2 パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの
小片	次に掲げるものをいう。 1 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの 2 みかんの果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの
じょうのう片	みかんのじょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通過するものをいう。
ホールカーネル	スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15cm以上18cm未満のものをいう。
スパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5cm以上15cm未満のものをいう。
チップ	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが4cm以上9.5cm未満のものをいう。
筒切り	れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。
傷	たけのこの全形で、欠損しているものをいう。
先	たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。
切	たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。
筒	たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。
2つ割り	次に掲げるものをいう。 1 たけのこの全形を縦に2つに切断したもの 2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分の1に切断した半円状の果肉）
4つ割り	次に掲げるものをいう。 1 ホール又はボタンをほぼ4等分したもの 2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
乱切り	全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。

千切り	全形を細かく刻んだものをいう。
薄切り	全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。
不定形	次に掲げるものをいう。 1 果実以外のものにあっては、全形を厚さ2mm以上8mm以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2mm以上8mm以下に軸に平行に切断したもの） 2 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したものをいう。
ランダムスライス	ホール又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。
カット	次に掲げるものをいう。 1 アスパラガスにあっては、どん茎を頭部を付け、又は付けずに、長さ2cm以上6cm以下に切断したもの 2 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあっては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。）
カット・ヘッド	アスパラガスのどん茎を、長さ2cm以上6cm以下に切断したものであって、頭部のついたものが全個体数の20%以上（どん茎を長さ3cm以下に切断したものを詰めたものにあっては10%以上）含まれているものをいう。
輪切り	パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形	パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね8mm以上13mm以下のものをいう。
縦割り	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であって、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
角柱形	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが38mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
立方体	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。
果肉	果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあっては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。
充てん液	次に掲げるものをいう。 1 果実を詰めたもの (1) 水 (2) 果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下同じ。） (3) (1)及び(2)を混合したもの

(義務表示事項)

第3条 米穀、雑穀、麦類、豆類、えのきたけ、くり、ぎんなん及び形状のない農産物以外の1種類の農産物を詰めたものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が農産物缶詰及び農産物瓶詰の缶又は瓶に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、形状とする。

2 たけのこの全形を詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、大きさとする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。

3 アスパラガスのロングスパーク、スパーク及びチップを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、基部の太さとする。ただし、製造業者等が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。

4 グリンピース、マッシュルームのホール及びボタン並びになめこを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、粒の大きさとする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術的理由等から粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。

5 果実の2つ割りを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、果肉の大きさとする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術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。

6 果実の全形及びかんきつの全果粒のものを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、果粒の大きさとする。ただし、製造業者等が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。

7 パインアップルの2つ割り及び輪切り並びにりんごの輪切りのものを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、内容個数とする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術的理由等から内容個数を把握できない場合は、この限りでない。

8 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあつては、製造業者等がその缶に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項から第7項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 (略)

(4) (1)、(2)又は(3)に砂糖類等を加えたもの

2 果実以外のものを詰めたもの

(1) 水

(2) (1)に食塩、砂糖、しょうゆ等の調味料を加えたもの

(3) パターソースその他の調味液

(一括表示事項)

第3条 米穀、雑穀、麦類、豆類、えのきたけ、くり、ぎんなん及び形状のない農産物以外の1種類の農産物を詰めたものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が農産物缶詰及び農産物瓶詰の缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、形状とする。

2 たけのこの全形を詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、大きさとする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。

3 アスパラガスのロングスパーク、スパーク及びチップを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、基部の太さとする。ただし、製造業者等が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。

4 グリンピース、マッシュルームのホール及びボタン並びになめこを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、粒の大きさとする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術的理由等から粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。

5 果実の2つ割りを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、果肉の大きさとする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術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。

6 果実の全形及びかんきつの全果粒のものを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、果粒の大きさとする。ただし、製造業者等が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。

7 パインアップルの2つ割り及び輪切り並びにりんごの輪切りのものを詰めたものにあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、内容個数とする。ただし、製造業者等が製造工程上の技術的理由等から内容個数を把握できない場合は、この限りでない。

8 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあつては、製造業者等がその缶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項から第7項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

(表示の方法)

第4条 名称、形状、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数、

(1)～(10) (略)

原材料名及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 1種類の農産物を詰めたもの

(ア) 農産物の名称は、グリンピース、みかん、焼きりんご、豆腐等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(イ) 充てん液を加えたものにあつては、(ア)に規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類を、果実を詰めたものにあつては別表1、果実以外のものを詰めたものにあつては別表2に掲げる表示の方法により記載すること。ただし、あずきを糖液と煮込んだものを詰めたもの及びくりを糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものを詰めたものにあつては、この限りでない。

(ウ) 充てん液を加えていないもの（以下「ドライパック」という。）にあつては、(ア)に規定する表示の文字の次に、「・」を付して「ドライパック」と記載することができる。

(エ) (ア)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）」等と色の区分を記載し、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）」と記載し、グリンピースのもどし豆にあつては「グリンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と記載し、あずきを糖液と煮込んだものにあつては「ゆであずき」と記載し、マッシュルーム（ホワイト種のものを除く。）にあつては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブラウン種」とその品種を記載し、もも缶詰又はもも瓶詰にあつては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に記載し、なし缶詰又はなし瓶詰にあつては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に記載し、くりを糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものにあつては「くり甘露煮」と記載し、アップルソースにあつては「アップルソース」と記載すること。

イ 2種類以上の農産物を詰めたもの

(ア) 果実を詰めたもの（フルーツカクテルを除く。）にあつては「2種混合果実」、「3種混合果実」等と、野菜を詰めたものにあつては「2種混合野菜」、「3種混合野菜」等と、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツみつ豆にあつては「フルーツみつ豆」と、これら以外のものにあつては「混合農産物」と記載すること。ただし、「きんぴらごぼう」、「五目寿司のもと」、「赤飯」、「フルーツあんみつ」等とその最も一般的な名称をもって記載することができる。

(イ) 充てん液を加えたものにあつては、(ア)に規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類を、果実のみを詰めたものにあつては別表1、果実のみを詰めたもの以外のものにあつては別表2に掲げる表示の方法により記載すること。ただし、フルーツみつ豆を詰めたものにあつてはこの限りでない。

(ウ) ドライパックにあつては、(ア)に規定する表示の文字の次に「・」を付して「ドライパック」と記載することができる。

(2) 形状

次に定めるところにより記載すること。

ア 1種類の農産物を詰めたものであって、使用した農産物が全形のものにあつては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあつては「つぼみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ボタンのものにあつては「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、ロングスパイアーのものにあつては「ロング」と、スパイアーのものにあつては「スパイアー」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、2つ割りのものにあつては「2つ割り」と、4つ割りのものにあつては「4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記載すること。ただし、たけのこの全形を縦に2つに切断したものにあつては「2つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンをほぼ4等分したものにあつては「4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」と、マッシュルームのホール又はボタンを厚さ2mm以上8mm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」と記載することができる。

イ アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、アの規定にかかわらず、「ロング」、「スパイアー」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」と記載すること。

ウ 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」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」と記載すること。

(3) 大きさ

全形のたけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰にあつては、全形の大きさを、別表3に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により記載し、かつ、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、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記載すること。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と記載すること。

(4) 基部の太さ

ロングスパイアー、スパイアー又はチップのアスパラガスを詰めたものにあつては、基部の太さを、別表4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記載し、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記載すること。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」と記載すること。

(5) 粒の大きさ

グリーンピース、ホール若しくはボタンのマッシュルーム又はなめこを詰めたものにあつては、

それぞれの粒の大きさを、別表5、別表6又は別表7に掲げる区分による粒の大きさを表す記号又はその略号により記載し、かつ、粒の大ききの略号を表示する場合にあっては、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかさの直径を記載すること。ただし、粒の大きさをそろえていないものには、「混合」と記載すること。

(6) 果肉の大きさ

次に定めるところにより記載すること。

ア 2つ割りの形状のもも、洋なし又は和なしを詰めたものには、果肉の大きさを、果肉数又は別表8に掲げる区分による果肉の大きさを表わす記号若しくはその略号により記載し、かつ、果肉の大ききの略号を表示する場合にあっては、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記載すること。ただし、大きさをそろえていないものには、「混合」と記載すること。

イ かんきつ、もも、洋なし、和なし及びパインアップル以外の2つ割りの形状のものを詰めたものには、果肉の大きさを、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）により記載し、かつ、果肉の大ききの略号を表示する場合にあっては、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記載すること。ただし、大きさをそろえていないものには、「混合」と記載すること。

(7) 果粒の大きさ

次に定めるところにより記載すること。

ア 全果粒のみかんを詰めたものには、果粒の大きさを、果粒数又は別表9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記載し、かつ、果粒の大ききの略号を表示する場合にあっては、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記載すること。ただし、大きさをそろえていないものには、「混合」と記載すること。

イ パインアップル以外の全形及び全果粒のかんきつ（みかんを除く。）を詰めたものには、果粒の大きさを、果粒数又は果粒の大きさを表す記号（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）により記載し、かつ、果粒の大ききの略号を表示する場合にあっては、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記載すること。ただし、大きさをそろえていないものには、「混合」と記載すること。

(8) 内容個数

「〇個」、「〇枚」等と記載すること。

(9) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料には、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(イ) 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにゃく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しょうゆ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、うんしゅうみかんにあ

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、「表示は、名称、形状、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数、原材料名、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。ただし、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

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」と記載することができる。

- (i) 使用した農産物が2種類以上の場合にあっては、(7)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多いものから順に記載すること。
- (v) 使用した果汁が2種類以上の場合にあっては、(7)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多いものから順に記載すること。
- (e) 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っては、(7)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」と記載すること。
- (f) 砂糖類にあっては、「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って記載すること。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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「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っては「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っては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。
- (h) 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、(h)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多いものから順に記載すること。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・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」と記載することができる。
- (k) 食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(ii) 使用上の注意

「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、形状、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数、原材料名、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1)～(4) (略)

(表示禁止事項)

第6条 (略)

別表1～別表9 (略)

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1) アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち冷凍したアスパラガスを使用したものにあつては「冷凍原料使用」と、グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰のうちもどし豆を使用したものにあつては「もどし豆」と、マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰のうち塩蔵したマッシュルームを水で戻して使用したものにあつては「もどし原料使用」と、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの2分の1以上の高さであつて、かつ、日本工業規格Z8305(1962)(以下「JISZ8305」という。)に規定する20ポイント(缶又は瓶の胴の面積が250cm²未満のものに表示する場合にあつては、14ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。

(2) えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰にあつては、固形分を実固形分を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、「固形分」及び「%」の文字はJISZ8305に規定する9ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。

(3) パインアップル缶詰にあつては、形状を表す写真、絵又は図柄を表示すること。

(4) パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰のうち冷凍した果肉を使用したものにあつては、「冷凍原料使用」の用語を、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの3分の2以上の高さであつて、かつ、JISZ8305に規定する20ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 「天然」、「自然」の用語

(2) 「純正」その他純粋であることを示す用語

(3) 第3条の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語

別表1 (第4条関係)

充てん液の種類	充てん液の種類の表示の方法
1 水(水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。))のみのもの	「水づけ」と記載すること。
2 果実の搾汁のみのもの	「果汁づけ」と記載すること。
3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ(水入り)」と記載すること。
4 水(水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。))に砂糖類を加えたもの	
(1) 可溶性固形分が10%以上14%未満の	「シラップづけ(エキストラライト)」と記載

場合	すること。
(2) 可溶性固形分が 1 4 % 以上 1 8 % 未満の場合	「シラップづけ（ライト）」と記載すること。
(3) 可溶性固形分が 1 8 % 以上 2 2 % 未満の場合	「シラップづけ（ヘビー）」と記載すること。
(4) 可溶性固形分が 2 2 % 以上の場合	「シラップづけ（エキストラヘビー）」と記載すること。
5 果実の搾汁に砂糖類を加えたもの	
(1) 可溶性固形分が 1 0 % 以上 1 4 % 未満の場合	「果汁づけ（加糖・エキストラライト）」と記載すること。
(2) 可溶性固形分が 1 4 % 以上 1 8 % 未満の場合	「果汁づけ（加糖・ライト）」と記載すること。
(3) 可溶性固形分が 1 8 % 以上 2 2 % 未満の場合	「果汁づけ（加糖・ヘビー）」と記載すること。
(4) 可溶性固形分が 2 2 % 以上の場合	「果汁づけ（加糖・エキストラヘビー）」と記載すること。
6 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもの	
(1) 可溶性固形分が 1 0 % 以上 1 4 % 未満の場合	「シラップづけ（エキストラライト）（果汁入り）」と記載すること。
(2) 可溶性固形分が 1 4 % 以上 1 8 % 未満の場合	「シラップづけ（ライト）（果汁入り）」と記載すること。
(3) 可溶性固形分が 1 8 % 以上 2 2 % 未満の場合	「シラップづけ（ヘビー）（果汁入り）」と記載すること。
(4) 可溶性固形分が 2 2 % 以上の場合	「シラップづけ（エキストラヘビー）（果汁入り）」と記載すること。
7 1 から 6 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を記載すること。

別表 2（第 4 条関係）

充 て ん 液 の 種 類	充てん液の種類を表示の方法
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」と記載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」と記載すること。ただし、豆類、スイートコーン、アスパラガス、マッシュルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあつては、「水煮」の用語を省略することができる。
2 水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又は	「味付」と記載すること。

これらにその他の調味料を加えたもの	
3 バターソース、クリームソース等の調味液	「調味液づけ」と記載すること。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と記載することができる。
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を記載すること。

別表 3（第 4 条関係）

記号及びその 容器に 略号 による区分	大 き さ			
	大 (L)	中 (M)	小 (S)	特小 (T)
1 号 缶	4 個又は 5 個	6 個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
2 号 缶	4 個又は 5 個	6 個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
3 号 缶	4 個又は 5 個	6 個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
4 号 缶	—	4 個又は 5 個	6 個以上	—
5 号 缶	—	4 個又は 5 個	6 個以上	—
7 号 缶	—	4 個又は 5 個	6 個以上	—
その他の缶型の もの及び瓶型の もの	上記の缶の個数をもとにその水容積比により換算した個数とする。			

別表 4（第 4 条関係）

基部の太さ		基部の太さを表す記号及びその略号
皮付き（基部の直径）	皮むき（基部の直径）	
20mm以上	18mm以上	特 大 (E)
15mm以上20mm未満	13mm以上18mm未満	大 (L)
10mm以上15mm未満	8 mm以上13mm未満	中 (M)
10mm未満	8 mm未満	小 (S)

別表 5（第 4 条関係）

粒の大きさ（粒径）	粒の大きさを表す記号及びその略号
9 mm以上	大 (L)
7 mm以上 9 mm未満	中 (M)
7 mm未満	小 (S)

別表 6（第 4 条関係）

粒 の 大 き さ	粒の大きさを表す記号及びその略号
35.0mmふるい上	特 大 (G)
35.0mmふるい下27.5mmふるい上	大 (L)
27.5mmふるい下21.0mmふるい上	中 (M)
21.0mmふるい下16.5mmふるい上	小 (S)
16.5mmふるい下12.0mmふるい上	特 小 (T)
12.0mmふるい下	極 小 (m)

別表 7 (第 4 条関係)

形状 による区分	粒の大きさ (かさの直径)	粒の大きさを表す記号及びその略号
つ ぼ み	22mm以上30mm未満	大 (L)
	16mm以上22mm未満	中 (M)
	10mm以上16mm未満	小 (S)
	10mm未満	特 小 (T)
開 き	30mm以上50mm未満	大 (J)
	20mm以上30mm未満	中 (E)
	20mm未満	小 (P)

別表 8 (第 4 条関係)

記号及 びその 容器に よる区分	大 き さ		
	大 (L)	中 (M)	小 (S)
1 号 缶	30個以下	31個以上45個以下	46個以上60個以下
2 号 缶	8 個以下	9 個以上12個以下	13個以上16個以下
4 号 缶	3 個以下	4 個以上 6 個以下	7 個以上 9 個以下
5 号 缶	3 個以下	4 個以上 5 個以下	6 個以上 7 個以下
その他の缶型の もの及び瓶型の もの	1,000 g 当たり15個以下	1,000 g 当たり16個以上25 個以下	1,000 g 当たり26個以 上

別表 9 (第 4 条関係)

果 粒 の 大 き さ	果粒の大きさを表す記号及びその略号
100 g 当たり20個以下	大 粒 (L)
100 g 当たり21個以上35個以下	中 粒 (M)
100 g 当たり36個以上	小 粒 (S)

改 正 案	現 行						
野菜冷凍食品品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略） （義務表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が野菜冷凍食品の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、加熱調理の必要性とする。 2 加熱調理の必要性のあるものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、凍結させる直前における加熱の有無とする。 3 輸入品以外の野菜冷凍食品（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、原料原産地名とする。 （表示の方法） 第4条 （略） （1）～（3） （略）	野菜冷凍食品品質表示基準 （趣旨） 第1条 野菜冷凍食品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>野菜冷凍食品</td><td>野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。</td></tr><tr><td>主な原材料</td><td>原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。</td></tr></table> （一括表示事項） 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が野菜冷凍食品の容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、加熱調理の必要性とする。 2 加熱調理の必要性のあるものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、凍結させる直前における加熱の有無とする。 3 輸入品以外の野菜冷凍食品（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に<u>一括して</u>表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに第1項に規定するもののほか、原料原産地名とする。 （表示の方法） 第4条 加熱調理の必要性、凍結前加熱の有無及び原料原産地名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。 （1）加熱調理の必要性 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を記載すること。 （2）凍結前加熱の有無 凍結させる直前に加熱したものであるかどうかの別を記載すること。 （3）原料原産地名 輸入品以外の野菜冷凍食品（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）にあつ	用 語	定 義	野菜冷凍食品	野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。	主な原材料	原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。
用 語	定 義						
野菜冷凍食品	野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。						
主な原材料	原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。						

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、加工食品品質表示基準第4条第2項第1号の規定は、<u>「表示は、名称、原材料名、原料原産地名、内容量、賞味期限、保存方法、凍結前加熱の有無、加熱調理の必要性、原産国名及び製造者の順に記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。」と読み替えるものとする。</u> (表示禁止事項) 第5条 (略)	ては、加工食品品質表示基準第5条第1項の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。 ア 野菜冷凍食品の主な原材料の原産地名は、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。野菜冷凍食品の主な原材料以外の原材料（食品添加物を除く。）の原産地名についても同様に記載することができる。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができる。 イ 原産地が1のみである場合及び主な原材料が1種類のみである場合には、原産地名について原材料の記載を省略することができる。 ウ 原産地を2以上記載する場合には、次に定めるところにより記載することができる。 (ア) 原産地名及び原材料の名称（イの規定により原材料の記載を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して記載すること。ただし、(イ)に定めるところにより原産地を記載する場合を除く。 (イ) 原材料の記載が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も少ない当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって記載し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の記載を省略すること。 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、原料原産地名、内容量、賞味期限、保存方法、凍結前加熱の有無、加熱調理の必要性、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語は、これを表示してはならない。
---	---