

# 令和7年度事業者向け 食品表示研修会

～加工食品の表示と最近のトピックス～  
(品質事項)

# 一般用加工食品表示例

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩
添 加 物	膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内 容 量	10枚
賞味期限	2020.10.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
販 売 者	株式会社 ○○○○ 大阪府大阪市中心区△△

## 栄養成分表示 100 g 当たり

熱量	522kcal
たんぱく質	5.7 g
脂質	27.6 g
炭水化物	62.6 g
食塩相当量	0.6 g

製 造 所 : ◆◆株式会社 大阪府大阪市中心区□□

- ：品質事項
- ：衛生事項
- ：保健事項

# 加工食品表示の基本

# 一般用加工食品表示例

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩
添 加 物	膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内 容 量	10枚
賞味期限	2026.10.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
販 売 者	株式会社 ○○○○ 大阪府大阪市中心区△△

栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	522kcal
たんぱく質	5.7 g
脂質	27.6 g
炭水化物	62.6 g
食塩相当量	0.6 g

製 造 所：◆◆株式会社 大阪府大阪市中心区□□

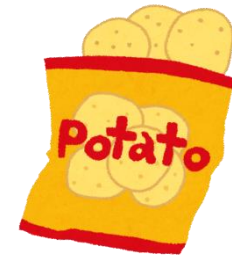
- ・一般消費者が理解しやすいような日本語で、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、容器包装の見やすい箇所に表示します。
- ・文字は**8ポイント**の活字以上の大きさで表示  
(表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下の場合は5.5ポイント以上)

# 名称

表示をしようとする加工食品の内容を表す一般的な名称を表示します。

例)

菓子	
焼菓子	油菓子
ビスケット クラッカー ボーロ ウエハース せんべい あられ	かりん糖 ドーナツ ポテトチップス 揚げあられ 揚げせんべい



- ・ 名称にカッコを付けて商品名を併記することについては、併記することにより名称を誤認させるものでなければ差し支えありません。  
例) 「ポテトチップス（おおさかポテチ）」
- ・ 名称に個別に基準のある食品は基準に従って表記します（別表第4関係）。  
例) みそ、しょうゆ、ジャム他
- ・ 乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。）及び乳製品は、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令第2条の定義に従って種類別を表示します。

# 原材料名

最も一般的な名称で、使用した重量の割合の高い順に表示します。

例)

原材料名：うるち米（国産）、植物油脂、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、でん粉、食塩、たん白加水分解物（大豆を含む）、デキストリン

## 複合原材料

### ・2種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合

その複合原材料名の後ろに括弧を付け、複合原材料中の原材料名を複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

### 皮と餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示

#### 【○ 適切な表示例】

原材料名：皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天）

#### 【× 不適切な表示例】

原材料名：砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天



# 複合原材料の原材料名の省略

なお、複合原材料については以下のとおり省略することができます。

## 1 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合

その複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、その割合が5%未満である原材料について、「その他」と表示することができます。

## 2 ①複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合

### ②複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合（次のスライド参照）

①又は②の場合、その複合原材料の原材料名の表示を省略できます。

## ○複合原材料を使用した場合の表示方法の例

①トマト、②たまねぎ、③醸造酢、④大豆油、⑤砂糖、⑥食塩からなるピザソースを仕入れて原材料として使用した場合（砂糖、食塩はピザソースにおける割合が5%未満）

### 例1 基本の書き方

原材料名	〇〇（国産）、△△、 <u>ピザソース（トマト、たまねぎ、醸造酢、大豆油、砂糖、食塩）</u> 、□□、××
------	--

### 例2 砂糖、食塩を「その他」表示をする場合

原材料名	〇〇（国産）、△△、 <u>ピザソース（トマト、たまねぎ、醸造酢、大豆油、その他）</u> 、□□、××
------	--

\* 醸造酢と大豆油は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため、「その他」と表示できません。

### 例3 使用したピザソースの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	〇〇（国産）、△△、□□、××、……、 <u>ピザソース（大豆を含む）</u>
------	---

# 複合原材料の原材料名の省略

「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」とは？

- ① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合  
(例； 鶏唐揚げ、鯖味噌煮等)
- ② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合  
(例； ミートボール、魚介エキス等)
- ③ JAS規格、食品表示基準、公正競争規約で名称が定義されている場合  
(例； ハム、マヨネーズ、ジャム等)
- ④ 上記以外で一般にその原材料が明らかである場合  
(例； かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等)

## 複合原材料の名称からその原材料が明らかであると言い難い場合

煮物については、「煮物」と表示するだけではその原材料が明らかとはいえないので、「煮物（里芋、人参、ゴボウ、コンニャク、しょうゆ、砂糖、水飴、みりん、食塩）」など  
と表示することとなります。

名 称	惣菜
原材料名	煮物（里芋（大阪産）、人参、ゴボウ、コンニャク、しょうゆ、砂糖、水飴、みりん、食塩）、…

当該複合原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満であれば「その他」とまとめて表示することが可能です。



# 原材料についてのよくある質問 ①

## 質問

お弁当を作った場所で販売する場合、原材料名や原料原産地名の表示を省略できますか？

①食品を製造し、又は加工した場所で販売する（**インスタ加工**）場合には、原材料名や原料原産地等、一部表示を省略できます（食品表示基準第5条）。

②ただし、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為についてはインスタ加工に当たらないため、省略できません。



©2014 大阪府もずやん

# 原料原産地名

国内で作られたすべての加工食品に対して、原料原産地表示を行うことが必要。  
加工食品の原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）の原産地を表示する

**対象原材料が加工品の場合**：国内製造、〇〇製造（〇〇は国名）等

**対象原材料が生鮮食品の場合**：国産である旨又は「原産国名」、なお、国産である旨の代わりに、一般に知られている地名表記も可

## ■ 原材料名欄に表示

名 称	洋生菓子（プリン）
原 材 料 名	牛乳（国内製造）、砂糖、卵 ……

名 称	ハンバーグ
原 材 料 名	牛肉（国産）、玉ねぎ、パン粉 ……



## ■ 原料原産地名欄に表示

名 称	洋生菓子（プリン）
原 材 料 名	牛乳、砂糖、卵 ……
原料原産地名	国内製造（牛乳）

名 称	ハンバーグ
原 材 料 名	牛肉、玉ねぎ、パン粉 ……
原料原産地名	国産（牛肉）

# 原料原産地名表示と原産国名表示

	原料原産地名表示	原産国名表示
対象食品	<b>国内で製造</b> された加工食品【国内製造品】	<b>国外で製造</b> された加工食品【輸入食品】
表示する国	加工食品の原材料に使用された生鮮食品の原産国や、加工食品の製造国	当該加工食品の製造国

## 輸入食品の表示例)

名 称	焼菓子
原 材 料 名	卵、小麦粉、バター、砂糖／ベーキングパウダー
内 容 量	100g
賞 味 期 限	2025年3月28日
保 存 方 法	直射日光を避けて保存
<b>原 産 国 名</b>	<b>アメリカ</b>
輸 入 者	株式会社ABC 大阪府〇〇市〇〇 1 - 1 - 1

# 原材料についてのよくある質問 ②

## 質問

クッキーの原材料である「バター」について、「北海道産生乳」100%である旨を表示したいが、どのような表示なら認められるか。

①バターを購入して製造している場合は、「北海道産生乳使用」と表示することは適切ではありません。枠外に「使用しているバターは全て北海道産生乳からつくられています」など**事実に即して表示すること**は可能です。

②なお、複数種類のバターを使っている場合は、割合表示が必要となります（100%なら省略可能）。

（食品表示基準第7条より）



# 内容量

内容量は以下に従って記載してください。

基本的に  
内容重量（g、kg）、内容体積（ml、L）、内容数量（個）など  
消費者にわかりやすい単位を選択



例：缶ジュース  
→〇〇ml



例：牛肉  
→〇〇g

※他法令・基準において、別途内容量の表示方法が定められている食品は、  
それに従って表示します。

例：食品表示基準別表第4 等

# 食品表示責任者の表示

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩
添 加 物	膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内 容 量	10枚
賞味期限	2020.10.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
製 造 者	株式会社 ○○○○ 大阪府大阪市中央区△△

栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	522kcal
たんぱく質	5.7 g
脂質	27.6 g
炭水化物	62.6 g
食塩相当量	0.6 g

食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を「製造者」「加工者」「販売者」「輸入者」のいずれかの事項名を付して表示する。

アイスブレイク

# クイズ

## ○表示ミスはどこでしょうか？

商品名：  
おいしいビスケくん



名称	おいしいビスケくん
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油脂、ショートニング、鶏卵、脱脂粉乳、食塩／膨張剤、香料、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）
内 容 量	10枚
賞味期限	2025年11月20日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	大阪産業株式会社 06-1234-〇〇〇〇



# クイズの答え（品質事項）

①名称に商品名を書かない

②小麦粉の原料原産地名を表示する。



名称	おいしいビスケくん
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油脂、ショートニング、鶏卵、脱脂粉乳、食塩／膨張剤、香料、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）
内 容 量	10枚
賞味期限	2025年11月20日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	大阪産業株式会社 06-1234-〇〇〇〇

③製造者は氏名又は法人名と住所を

# クイズの正しい表示例

①商品名「おいしいビスケくん」は無くてもよい

②「小麦粉（小麦（国産））」も可。  
自社製粉の場合は  
「小麦（〇〇産）」




名称	ビスケット（おいしいビスケくん）
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂、ショートニング、鶏卵、脱脂粉乳、食塩／膨張剤、香料、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）
内 容 量	10枚
賞味期限	2025年11月20日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	大阪産業株式会社 大阪市中央区〇〇〇

③製造者は氏名又は法人名と住所を

# 最近のトピックス

# 個別品目ごとの表示ルールの見直し

食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。

 令和6年度より順次基準（個別品目ごとのルール）を見直し

## 対象食品

調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類、果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ……等々

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

# ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール（一例）

食 品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 （冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一から四までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイから八までに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第3の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめんの名称に付する括弧を省略することができる。（以下略）</p>

## ○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール（一例）

食 品	表示事項	表示の方法
チルドぎょうざ類	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。イ <b>あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。</b>（1）「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚脂」、「粒状植物性たん白」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。（2）使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上である場合は、（1）の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。（3）使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、（1）の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ <b>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、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</b>ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、「ラード」、「にんにく」、「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高いものから順に表示する。</p>

# 個別品目ごとの表示ルールの見直し

○同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。

例：ぎょうざ



冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、 <u>皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）</u> / .....
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

「皮以外の原材料」と「皮」の重量を比較し、重量順に表示

チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、 <u>皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）</u> 、 <u>豚肉</u> 、調整ラード、豚背油、食塩、 <u>つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）</u> 、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 / .....
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、⑤皮、⑥その他のものの重量を比較し、重量順に表示

上記以外（冷蔵・常温など）は、個別ルールがないため横断ルールにより表示

名称	惣菜
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、澱粉、豚背油、長ネギ、ニラ、植物油脂、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 / .....
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

# 個別品目ごとの表示ルールの見直し

●：維持、△：一部改正、×：廃止、－：次回検討、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第1回 (R6 5/29)	調理冷凍食品	×	×	×	×	×	■	×	×	×
第2回 (R6 6/18)	ハム類	△	－	－	－	■	－	■	■	－
	ソーセージ	△	－	－	－	■	－	－	－	－
	チルドハンバーグステーキ	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドミートボール	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドぎょうざ類	×	×	×	×	×	×	×	×	×
第3回 (R6 7/22)	マーガリン類（1回目）	●	●	●	×	■	●	●	●	■
	みそ	●	●	×	■	■	●	■	■	△
	炭酸飲料	×	×	×	■	■	■	■	■	×

令和6年度末に改正（経過措置：令和12年3月31日まで）



# 個別品目ごとの表示ルールの見直し

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第4回 (R6 8/28)	即席めん	×	■	×	×	×	■	×	■	×
	マカロニ類	●	△	×	×	■	●	×	×	×
	ジャム類	●	●	×	×	×	■	△	×	△
第5回 (R6 9/27)	うに加工品	△	△	×	■	■	△	△	×	×
	うにあえもの	×	×	×	■	■	×	×	×	×
	乾燥わかめ	△	△	●	■	■	△	■	■	△
	塩蔵わかめ	●	●	△	■	■	●	△	△	△
第6回 (R6 10/30)	農産物缶詰及び農産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	△	×	×	■	■	■	△	×	×
第7回 (R6 11/27)	レトルトパウチ食品	△	×	×	×	●	■	×	×	△
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	×	×	×	●	×	×	×
	パン類	△	●	×	■	×	■	■	■	■
	マーガリン類（2回目）	●	●	●→×	×	■	●	●	●	■

令和6年度末に改正（経過措置：令和12年3月31日まで）

# 個別品目ごとの表示ルールの見直し

## 令和7年度以降に改定予定のもの

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第8回 (R7 1/21)	果実飲料	△	△	検討	×			△	△	検討
	豆乳類	●	●	×	×		●	△	●	×
第9回 (R7 3/14)	乾燥スープ	△	●	×	×	×	●	×	×	検討
	風味調味料	△	検討	×				×	×	×
	しょうゆ	●	●	×			●			△
第10回 (R7 6/24)	凍り豆腐	●	●	×	×	×		×	×	×
	乾めん類	●	●	×	×	×		△	△	●

(引き続き検討予定のもの)

食酢・削りぶし・煮干魚類・農産物漬物・ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料  
 食用植物油脂・にんじんジュース及びにんじんミックスジュース・トマト加工品  
 ウスターソース類・ベーコン類・ハム類・プレスハム・混合プレスハム・ソーセージ  
 混合ソーセージ

食品表示基準別表第19・20の旧食品衛生法由来の事項（衛生事項）の個別品目ごとの表示ルールについても今後見直しのための議論がされる予定

無菌充填豆腐・食肉製品・乳・乳製品・液卵・ゆでがに・ふぐ・冷凍食品… 等

# 食品表示基準Q&A別添「魚介類の名称のガイドライン」

魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として、種ごとの名称を表示する。

## 基本ルール

- ・標準和名を基本としつつ、より広く一般に使用されている和名があれば、その名称は表示可能。
- ・主に海外産の魚介類にみられるように標準和名がない場合、その内容を最も的確に表し、一般に理解される名称を表示 など



サケ（標準和名）

サケにかわる一般的名称  
シロサケ、アキサケ（季節名）

（別表1）国産の生鮮魚介類の名称例（一例）

亜種の標準和名	左欄に代わる一般的名称例	学名（種名）	備考
二ホンウナギ	ウナギ（＊）	<i>Anguilla japonica</i>	＊ウナギ 属の総称

（別表2）海外漁場魚介類及び外来種の名称例（一例）

学名（種名）	種・亜種の標準和名	左欄に代わる一般的名称例	使用できない名称例
<i>Oncorhynchus mykiss</i>	ニジマス（降海型）	サーモトラウト等	－

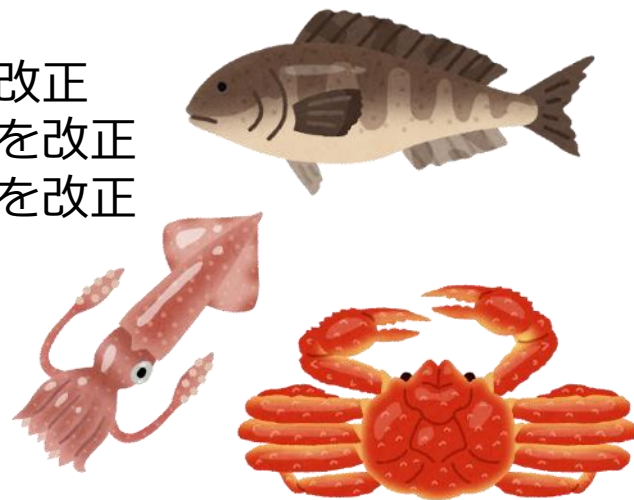
# 食品表示基準Q&A別添「魚介類の名称のガイドライン」

## 【令和元年度】

- ① 平成19年に制定されて以降、内容の見直しが行われておらず、新たな魚種の輸入・流通の拡大、分類学の進展に伴う名称の変更など、魚介類の名称を巡る状況の変化に対応できていない。
- ② 関係国、関係業界から改正に係る具体的な要望あり。  
ただし、対象となる魚介類は、「魚類」、「甲殻類」、「頭足類」、「貝類」など広い分類群にわたり、専門的な知見に基づく検証が不可欠であることから、改正検討作業は各分野ごとに行う。



- 【令和2年度】 「魚類」についてガイドラインを改正
- 【令和4年度】 「甲殻類」についてガイドラインを改正
- 【令和6年度】 「頭足類」についてガイドラインを改正
- 【令和7年度】 「貝類」について、改正案を検討



# 令和7年3月「魚介類の名称のガイドライン」改正のポイント

- ▶別表2「海外漁場魚介類及び外来種の名称例」に流通実績の多いヤリイカ科の種を追加
- ▶ヤリイカ *Heterololigo bleekeri* 以外の海外漁場産のヤリイカ科に「ヤリイカ」を使用できない事を明記
- ▶ヒラケンサキイカ *Uroteuthis chinensis*、アジアケンサキイカ *U. duvauceli* 及びヤセケンサキイカ *U. singhalensis* は名称として互いの標準和名を使用できることを明記

新			
(別表 1) 国産の生鮮魚介類の名称例			
標準和名	標準和名に代わる一般的名称例	学名	
ヤリイカ	－	<i>Heterololigo bleekeri</i>	
アオリイカ	－	<i>Sepioteuthis lessoniana</i>	
ケンサキイカ	－	<i>Uroteuthis edulis</i>	
(別表 2) 海外漁場魚介類及び外来種の名称例			
学名	標準和名	標準和名に代わる一般的名称例	使用できない名称例
<i>Doryteuthis opalescens</i>	カリフォルニアヤリイカ	－	ヤリイカ
<i>Doryteuthis pealei</i>	アメリカケンサキイカ	－	
<i>Loligo reynaudi</i>	アフリカケンサキイカ	－	
<i>Loligo vulgaris</i>	ヨーロッパヤリイカ	－	
<i>Uroteuthis chinensis</i>	ヒラケンサキイカ	アジアケンサキイカ、ヤセケンサキイカ	
<i>Uroteuthis duvauceli</i>	アジアケンサキイカ	ヒラケンサキイカ、ヤセケンサキイカ	
<i>Uroteuthis singhalensis</i>	ヤセケンサキイカ	ヒラケンサキイカ、アジアケンサキイカ	

旧			
(別表 1) 国産の生鮮魚介類の名称例			
標準和名	標準和名に代わる一般的名称例	学名	
ヤリイカ	－	<i>Loligo bleeker</i>	
アオリイカ	－	<i>Sepioteuthis lessoniana</i>	
ケンサキイカ	－	<i>Loligo edulis</i>	
(別表 2) 海外漁場魚介類及び外来種の名称例			
学名	標準和名	標準和名に代わる一般的名称例	使用できない名称例
<i>Loligo opalescens</i>	カリフォルニアヤリイカ	－	－
(新設)	(新設)	(新設)	(新設)

# 「魚介類の名称のガイドライン」に関する話題 オオズワイガニについて

オオズワイガニに関する表示違反例  
令和7年農林水産省プレスリリースより

農林水産省△△局は、株式会社〇〇が生鮮水産物（カニ）の名称について、「オオズワイガニ」であるにもかかわらず、「ズワイガニ」又は「セイコガニ」と事実と異なる表示をして、一般消費者に販売したことを確認した。このため〇〇に対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行った。

消費者に正確な情報を提供するために、「魚介類の名称のガイドライン」の内容をよくご確認ください、適正な名称で表示・販売してください。

