

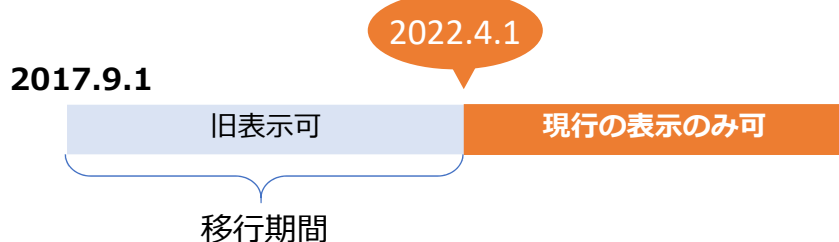
# 食品表示作成マニュアル (弁当編)

## 事業者の皆様へ

平成29年(2017年)9月に食品表示基準が改正され、国内で製造する全ての加工食品の重量割合上位1位の原材料について、原料原産地の表示が義務付けられました。

事業者の皆様、現行の食品表示基準に基づく表示に切り替えていますか？

※現行の基準への移行期間は、2022年3月31日をもって終了しました。



名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(国産)、おかず(小麦・卵・乳成分・大豆・鮭・鶏肉・豚肉・牛肉を含む) / 調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、pH調整剤
内容量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○



現行の食品表示基準に従った表示でなければ販売できません！



## チェック & 作成



右の食品表示ができるまでの作成の仕方を8ステップに分けてご説明します。

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(国産)、おかず(小麦・卵・乳成分・大豆・鮮・鶏肉・豚肉・牛肉を含む) / 調味料(アミノ酸等)、リゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、pH調整剤
内容量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

STEP1

製品に使っている原材料、添加物を全部あげてみましょう！

\*\*\* P 3

STEP2

原材料のうち、生鮮食品以外の加工食品の表示ラベルを用意しましょう！

\*\*\* P 3

STEP3

原材料を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 4

STEP4

添加物を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 5

STEP5

アレルギーの表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 6

STEP6

米トレーサビリティ法による「米」の産地表示を整理しましょう！

\*\*\* P 7

STEP7

原料原産地名の表示方法を整理しましょう！

\*\*\* P 8

STEP8

一括表示を作成しましょう！

\*\*\* P 9

Let's try!

ワークシートを作成しましょう！

\*\*\* P 10

Let's try!

栄養成分表示を作成しましょう！

\*\*\* P 11

参考1

いろいろな表示例をご紹介します！

\*\*\* P 12

参考2

食品表示法問い合わせ先一覧表

\*\*\* P 16



# STEP3 原材料を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！



原材料は、その内容を表す最も一般的な名称で表示します。

10ページのワークシートを使って次の作業を行いましょ！

- ◆STEP1であげた原材料（添加物を除く）すべてを重量割合の高い順に並べよう！【記入例の青地部分】
- ◆STEP2で用意した表示ラベルを参考に、青地部分に記入した原材料に使用されている原材料（添加物を除く）を重量割合の高い順に並べよう！【記入例の白地部分】
- ◆アレルギーが含まれている場合は一番右に記入しよう！【記入例の赤地部分】  
（アレルギーの説明は6ページのSTEP5にあります）

## 記入例

### 最終製品が幕の内弁当の場合

複合原材料に占める重量順位が3位以下で、かつ、割合がそれぞれ5%未満なので、「その他」と表示できます。

原材料名	重量割合	左記原材料に使用されている原材料及び重量割合												アレルギー			
		原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合				
ご飯	40	米	100														
鶏から揚げ	14	鶏肉	68	植物油	12	小麦粉	10	しょうゆ	5	香辛料	4	食塩	1				鶏肉・小麦・大豆
煮物	12	鶏肉	35	里芋水煮	25	にんじん	15	しいたけ	10	しょうゆ	8	風味調味料(かつお)	4	砂糖	3		鶏肉・小麦・大豆
じゃがいもコロッケ	11	じゃがいも	50	たまねぎ	14	植物油	12	パン粉	10	小麦粉	8	牛肉	4	食塩	2		小麦・牛肉
焼鮭	10	鮭	96	食塩	4												鮭
ポテトサラダ	9	じゃがいも	45	きゅうり	15	マヨネーズ	13	ハム	12	たまねぎ	10	香辛料	3	食塩	2		卵・大豆・豚肉・乳成分
はくさい塩漬	4	はくさい	90	食塩	3	砂糖	4	昆布	2	唐辛子	1						

最終製品の原材料に占める割合が5%未満なので、複合原材料の原材料表示（カッコの表示）を省略できます。（下記複合原材料の省略のポイント参照）

### ◆ 複合原材料の表示方法

2種類以上の原材料から構成される加工食品を複合原材料といいます。複合原材料は、その名称の次にカッコして、その複合原材料に使われている原材料を重量割合の高い順に表示します。

#### 例

煮物（鶏肉、里芋水煮、にんじん、しいたけ、しょうゆ、風味調味料（かつお）、砂糖）

### ◆ 複合原材料の省略のポイント

① 複合原材料の原材料表示（カッコの表示）は次のどちらかの場合は省略できます。

- ・最終製品の原材料に占める複合原材料の重量割合が5%未満の場合
- ・複合原材料の名称から、含まれている原材料が明らかな場合
  - 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、鯖の味噌煮等）
  - 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、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合（例：ロースハム、マヨネーズ等）
  - 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、ハンバーグ等）

② 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、次の両方の条件を満たす原材料は「その他」と表示できます。

- 条件1 複合原材料の原材料に占める重量割合の順位が3位以下である
- 条件2 複合原材料の原材料に占めるその原材料の割合が5%未満である

#### 例

煮物（鶏肉、里芋水煮、にんじん、しいたけ、しょうゆ、その他）

※ 複合原材料の原材料表示を省略する場合も、アレルギーや添加物は表示が必要です。

### ◆ お弁当における「おかず」表示について

弁当の外部から見てその原材料が分かるおかずについては、『おかず』『その他おかず』等と簡素化して表示することが可能です。ただし、フライや天ぷらのように衣で包まれ、衣の中身を確認するのが困難な場合は、単に「おかず」と省略して表示することはできません。（詳しくは13ページ幕の内弁当（簡素化）①②の事例参照）

# STEP4

添加物を重量割合の高い順に並べ替え、表示方法を整理しましょう！



アミノ酸などの調味料も添加物になります。

10ページのワークシートを使って次の作業を行いましょ！

- ◆ STEP1 であげた添加物と STEP2 で用意したラベルに記載されている添加物を書き出して重量割合の高い順に並べよう！【記入例の青地部分】
- ◆ アレルゲンが含まれている場合は記入しよう！【記入例の赤地部分】
- ◆ 本ページ記入例の下にある添加物の表示方法を参考に添加物名を記入しよう！【記入例の右表部分】

## 記入例

### 最終製品が幕の内弁当の場合

該当するものに○をつけよう！

添加物（物質名）	重量割合	アレルゲン	一括名表示可能	用途名併記必要	省略可能
グルタミン酸Na	38		○		
イノシン酸Na	10				
カゼインNa	10	乳			
ポリリン酸Na	4				
ピロリン酸Na	5				
カラギナン	8			○	
香辛料抽出物	7				
ビタミンC	6			○	
亜硝酸Na	5			○	
コチニール	4			○	
クエン酸	3		○		

食品表示に記載する添加物名 (物質名、一括表示、用途名併記したもの)
調味料（アミノ酸等）
カゼインNa（乳由来）
リン酸塩（Na）
増粘剤（カラギナン）
香辛料抽出物
酸化防止剤（ビタミンC）
発色剤（亜硝酸Na）
着色料（コチニール）
pH調整剤

※鶏から揚げ、煮物に含まれる添加物はStep 2 のとおりです。

※ポテトサラダには、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳由来）、リン酸塩（Na）、増粘剤（カラギナン）、香辛料抽出物、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール）が含まれると想定し記入例を作成しております。

### ◆ 添加物の表示方法

- ①物質名を表示するもの（例：水酸化カルシウム）
- ②物質名に用途名の併記が必要なもの（用途名の次にカッコして物質名を表示）  
（例：酸化防止剤（ビタミンC））
- ③一括名を表示できるもの（例：pH調整剤）

### ◆ 表示しなくてもよい添加物があります（特定原材料についてのアレルゲン表示は必要です）

- ①栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品、機能性表示食品を除く）
- ②加工助剤
- ③キャリアオーバー



### 用途名併記が必要なもの

- ・甘味料 ・着色料 ・保存料
- ・増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料
- ・酸化防止剤 ・発色剤 ・漂白剤
- ・防かび剤又は防ばい剤

表示する際は、調味料の後にカッコしてグループ名（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）を表示します。



### 一括名の表示ができるもの

- ・イーストフード ・ガムベース
- ・かんすい ・苦味料 ・酵素
- ・光沢剤 ・香料 ・酸味料 ・乳化剤
- ・チューインガム軟化剤 ・豆腐用凝固剤
- ・調味料（甘味料、酸味料又は苦味料に該当するものを除く）
- ・水素イオン濃度調整剤（pH調整剤）
- ・膨張剤（ベーキングパウダー）



表示方法は個別表示が基本ですが、個別表示が難しい場合は例外的に一括表示が可能です。

- ◆ 表示が義務付けられている食品（アレルギー）は8種類です（特定原材料）。
- ◆ また、20種類の食品についても食物アレルギー症状を引き起こすことが知られており、表示が推奨されます（特定原材料に準ずるもの）。



### 特定原材料（8種類） ※令和5年3月現在

- ・卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ



### 特定原材料に準ずるもの（20種類）

- ・アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## 個別表示の場合

- ◆ アレルギーを含む原材料又は添加物の直後に括弧書きで表示します。

### ① STEP3であげた原材料のアレルギー表示

「〇〇を含む」と表示します。  
 （乳の場合は「乳成分を含む」と表示）  
 （卵黄や卵白を使った場合、「卵黄(卵を含む)」「卵白(卵を含む)」と表示）

例

原材料名	〇〇、〇〇、しょうゆ (大豆・小麦を含む)
添加物	〇〇、〇〇、乳化剤 (大豆由来)

### ② STEP4であげた添加物のアレルギー表示

「〇〇由来」と表示します。  
 （乳の場合は「乳由来」と表示。乳成分由来とは表示しない）  
 用途名併記の添加物は「用途名（物質名：〇〇由来）」と表示

## 一括表示の場合

### ① 原材料名及び添加物の事項欄を設ける場合

それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後に表示します。  
 「（一部に〇〇・〇〇・・・を含む）」と表示

例 原材料名	・・・〇〇、〇〇、（一部に小麦・大豆・えび・乳成分を含む）
添加物	・・・△△、△△、（一部に小麦・乳成分を含む）

### ② 添加物の事項欄を設けない場合

原材料名欄の最後に原材料と添加物のアレルギーを表示します。  
 「（一部に〇〇・〇〇・・・を含む）」と表示

例 原材料名	・・・〇〇、〇〇 / △△、△△、 (一部に小麦・大豆・えび・乳成分を含む)
--------	---

## STEP6 米トレーサビリティ法による「米」の産地表示を整理しましょう！



弁当においては『米』の産地を表示しなければなりません。

- ◆ 弁当類については、米トレーサビリティ法に基づき、ご飯（米）の産地表示が必要です。
- ◆ 「ご飯（米）」以外の原材料が重量割合1位となる場合、「ご飯（米）」の産地表示に加えて、ご飯（米）以外の「重量割合1位の原材料」の原料原産地名を表示する必要があります。
- ◆ 「ご飯（米）」以外の原材料の産地の表示方法の説明は、8ページのSTEP7にあります。

### ◆ 『米』の産地表示のポイント

① 原材料名欄に米の産地表示も含める場合、原材料名である「ご飯」を表示した次にカッコして産地を表示する。

例

原材料名	ご飯（国産）、〇〇・・・
------	--------------

② 原材料名欄以外に表示する場合、欄外に米の産地を分かりやすく表示する。

例

消費期限	2020年 〇月 〇日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社〇〇〇 福岡県福岡市〇〇区〇〇町〇-〇

使用しているお米は国産です。

③ 商品外装に「ホームページアドレス」や「お客様相談窓口」を表示し、購入した方が米の産地情報を入手できるようにする。

例

消費期限	2020年 〇月 〇日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社〇〇〇 福岡県福岡市〇〇区〇〇町〇-〇

原料米の産地情報については下記のお客様相談窓口までお問い合わせください。  
0120-〇〇〇〇-〇〇〇〇

※米トレーサビリティ法については [農林水産省HP](#)で確認できます。  
※具体的な表示方法については、15ページの親子丼等の表示例をご覧ください。

ご飯が重量割合1位の場合、ご飯以外の原材料の産地の表示については、米の産地が表示されているので、STEP7で説明する原料原産地表示がなくても構いません。





使用した原材料に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示します。

### ◆重量割合上位1位の原材料が生鮮食品の場合は、その産地を表示します

①原材料名欄に原料原産地名表示も含める場合

原材料名	鶏肉（国産）、〇〇・・・
------	--------------

②別途原料原産地名欄を設ける場合

原料原産地名	国産（鶏肉）
--------	--------

食品表示基準別表15の1に掲げる食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし、おにぎりは個別に原料原産地表示の規定を設けています。

### ◆重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示します

①原材料名欄に原料原産地名表示も含める場合

原材料名	鶏から揚げ（国内製造）、〇〇・・・
------	-------------------

②別途原料原産地名欄を設ける場合

原料原産地名	国内製造（鶏から揚げ）
--------	-------------

### ◆原料原産地名表示のポイント

①使用した原材料の原産地を、国別、重量順に表示します。

- 産地が複数ある場合は、重量割合が高い順に表示します。製造地の場合も同様です。
- 生鮮食品の産地は、「国名のみ」又は国名に「産」を付けて「〇〇産」と表示します。下記ポイント②の都道府県名等で表示する場合も同様です。

例

原材料名	鶏肉（国産、アメリカ産）
------	--------------

原材料名	鶏肉（国産、アメリカ）
------	-------------

※産地が多数ある場合や産地切替が行われる見込みがある場合などの記載については、表示方法が複雑になりますので、ご注意ください。（詳しくは消費者庁HP参照）

②原産地は都道府県名等でも表示できます。

- 対象原材料が生鮮食品で国産の場合は次のような表示も可能
  - 農産物：産地の都道府県名その他一般に知られている地名（例：いちご（福岡市産））
  - 畜産物：主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名（例：鶏肉（福岡県））
  - 水産物：水域名、水揚げ港名、水揚げした港又は主たる養殖地が属する都道府県名その他一般に知られている地名（例：鯛（玄界灘））
- 対象原材料が加工食品で国内製造の場合次のような表示も可能
  - 加工食品が製造された都道府県名その他一般に知られている地名（例：小麦粉（福岡県製造））

※重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合でも、その加工食品に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合は、その産地を表示することもできます。

例：重量割合上位1位の原材料が小麦粉の場合（原材料名欄又は原料原産地欄に表示）

原材料名	小麦粉（小麦（福岡県産））
------	---------------

原料原産地名	福岡県産（小麦（小麦粉））
--------	---------------

製品に表示すべき原料原産地はどうなりますか。記入してみましょう。

どちらで表示するか○をつけましょう。

①原材料名欄に表示  
原材料名（産地）

②原料原産地名欄  
を設ける  
産地（原材料名）



記入例：①の場合 ... 小麦粉（国内製造）  
②の場合 ... 国産（じゃがいも）



## 【名称】

◆名称は商品名ではありません。  
「おいしい！から揚げ弁当」などの商品名ではなく、『一般的な名称』を表示します。

例 「幕の内弁当」「から揚げ弁当」  
「のり弁当」「とんかつ弁当」等

## 【原材料名】

◆ステップ3を参考に、重量割合の高い順に記載します。  
◆複合原材料は、その名称の次にカッコして使われている原材料を重量割合の高い順に記載します。  
◆添加物も併せて記載する場合は、「/」を記載した後、もしくは「改行」した後等に表示します。  
ステップ5のアレルゲン表示は必ず必要！

## 【添加物】

◆ステップ4を参考に、重量割合の高い順に記載します。アレルゲン表示も忘れずに！  
※原材料名欄に記載する場合は添加物欄は省略します。

## 【原料原産地名】

◆米以外の原材料が重量割合1位の場合は、ステップ7を参考に、重量割合第1位の原材料の原料原産地名を記載します。  
※米が重量割合第1位の場合はステップ6を参考にしてください。

## 【内容量】

◆計量法の規定がある特定商品については、計量法の規定に従ってください（詳しくは経済産業省HP参照）。それ以外の商品については、重量(g)、体積(L)、個数等の単位をつけて表示します。

## 【消費期限又は賞味期限】

◆品質が急速に劣化しやすい食品は【消費期限】、それ以外の食品は【賞味期限】を年月日の順で表示します。年月日に併せて時刻も表示することができます。

## 【保存方法】

◆開封前の保存方法を食品の特性に従って表示します。食品衛生法で保存方法の基準が定められた食品は、その基準に従って表示します。

## 【食品関連事業者】

◆表示内容に責任を有する者の氏名（名称）及び住所を表示します。  
事項名は、表示責任者が製造業者の場合は「製造者」、加工業者の場合は「加工者」、輸入業者の場合は「輸入者」、販売事業者の場合は「販売者」とします。

名 称	
原 材 料 名	
添 加 物	
原料原産地名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	
販 売 者	
製 造 所	

原料原産地名と添加物は、原材料名欄に表示することもできます。この場合、添加物欄と原料原産地名欄は省略できます。



## 【製造所等】

◆最終的に衛生状態を変化させる行為（製造又は加工）を行った場所の所在地及び製造者又は加工者の氏名（名称）を表示します。  
※表示する箇所は枠外でも問題ありません。  
※輸入品の場合は輸入業者の営業所所在地及び氏名（名称）を表示します。  
※法人でない場合は代表者氏名が必要です。

◆食品表示基準別表第4で表示の方法が定められているものがあります！  
◆遺伝子組換え食品の表示方法が変わります！（詳しくは消費者庁HP参照）

◆STEP3 ワークシート

原材料名	重量割合	左記原材料に使用されている原材料及び重量割合								アレルギー
		原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	原材料名	割合	

◆STEP4 ワークシート

添加物 (物質名)	重量 割合	アレルギー	一括名 表示可能	用途名 併記必要	省略 可能	食品表示に記載する添加物名 (物質名、一括表示、用途名併記 したもの)



食品表示に記載する添加物名 (物質名、一括表示、用途名併記 したもの)

◆STEP8 ワークシート

①添加物欄、原料原産地名欄を設ける場合

②添加物、原料原産地名を原材料名欄に表示する場合

名 称	
原 材 料 名	
添 加 物	
原料原産地名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	

名 称	
原 材 料 名	
内 容 量	
消 費 期 限	
保 存 方 法	

上段に食品関連事業者の事項名、下段に製造所等（最終的に衛生状態を変化させる行為を行った場所がわかる事項名）を記入します。

## 栄養成分表示の表示方法



栄養成分の量及び熱量の表示方法は「食品表示基準」で決められています。

【記入例】

一般用加工食品  
において、  
義務表示5項目  
の表示様式

③

① 栄養成分表示 ② (1枚当たり)	
熱量	25kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	1.1g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.1g

④ (推定値)

詳しくは、  
〈事業者向け〉食品表示  
法に基づく栄養成分表示  
のためのガイドラインを  
参照（消費者庁作成）

①必ず「栄養成分表示」と表示します。

②食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します（1食分である場合、1食分の量を併記して表示します。）。

③熱量及び栄養成分の表示の順番や表示する単位、最小表示の位は決まっています。最小表示の位より下げて表示することも可能です。表示する際は、一定値（○g）または下限値及び上限値（△g～□g）で表示します。

④表示された値が食品表示基準で定めた分析方法によって得られた値と一致しない可能性がある場合には、「推定値」「この表示値は、目安です。」のいずれかの文言を含む表示をする必要があります。

※栄養成分表示を省略できる場合又は表示を要さない場合もあります。

## 保健機能食品制度及び特別用途食品制度

◆保健機能食品とは、下記3種類の機能性の表示ができる食品のことです。

①「**栄養機能食品**」は、含有される栄養成分の基準を満たすことで表示可能な、栄養成分の機能について表示ができる食品です。

②「**特定保健用食品（トクホ）**」は、国の許可を受けることで表示可能です。からだの生理学的機能などに影響を与える成分を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示ができる食品です。

③「**機能性表示食品**」は、安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要事項を、国へ届け出ることによって表示可能です。事業者自らの責任において、機能性の表示ができる食品です。

◆特別用途食品は、国の許可を受け、乳児、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者等の健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示する食品です。

## 景品表示法及び健康増進法上の留意事項

◆食品として販売するものの広告その他の表示には、健康の保持増進効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、「著しく事実に相違する表示」又は「著しく人を誤認させるような表示」をしてはなりません。

◆表示の適否は特定の文言や表現等の一律的な禁止ではなく、表示全体の内容により判断されます。

◆「表示」に該当するもの  
顧客を誘引するための手段として行う広告その他の表示であって、各種広告媒体における表示のみならず、口頭勧誘等も該当します。商品名を明示しない場合も、特定の商品に誘引するような事情が認められるときは、「表示」に該当します。

## 幕の内弁当の表示例

STEP 2～STEP 8の完成形です！



名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（国産）、鶏から揚げ（鶏肉・小麦・大豆を含む）、煮物（鶏肉、里芋水煮、にんじん、しいたけ、しょうゆ、その他）（鶏肉・小麦・大豆を含む）、じゃがいもコロケ（小麦・牛肉を含む）、焼鮭、ポテトサラダ（卵・大豆・豚肉・乳成分を含む）、はくさい塩漬 / 調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳由来）、リン酸塩（Na）、増粘剤（カラギナン）、香辛料抽出物、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール）、pH調整剤
内容量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日 午後9時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【原材料名】

#### （原材料名：複合原材料）

◆原則として、使用した全ての原材料を重量割合順に記載します。  
使用した原材料に複合原材料を使用している場合は、その名称の次にカッコして使われている原材料を重量割合の高い順に記載します。カッコの中の原材料のうち、『複合原材料の原材料に占める重量割合が3位以下で5%未満の原材料』は『その他』と表示することが可能です。

※左の事例では複合原材料である「煮物」について、重量割合が3位以下で5%未満の原材料を『その他』と表示しています。  
なお、添加物やアレルギーは「その他」と表示できないため、ご注意ください。

※次の事例に「外観からその原材料が明らかにおかず」を簡素化して『おかず』と表示した事例を掲載しています。

※複合原材料の表示方法については、STEP3をご参照ください。

### 【内容量】

◆重量、質量、個数を単位をつけて表示します。（例：○g、○ml、○食、○個など）

※弁当においては、透明容器に入れられ、外見上容易に内容量を識別できる場合、内容量を省略することもできます（ただし、計量法上の特定商品、特定保健用食品、機能性表示食品は省略できません）。



複合原材料の原材料を省略したり、原材料を「おかず」と簡素化したりする場合でも、アレルギーや添加物は表示が必要です。

■「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加することと定義されています。最終的に衛生状態を変化させる行為が「加工」に該当する場合、「加工者」「加工所」という事項名を使用します。

※「加工」の例：

- 加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス 等）
- 異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス 等）
- 複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ 等）
- 加工食品を小分け包装する（うなぎの蒲焼きをバルクで仕入れて小分けする 等）
- 生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキ 等）

■「製造」とは、その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すことと定義されています。最終的に衛生状態を変化させる行為が「製造」に該当する場合、「製造者」「製造所」という事項名を使用します。

## 幕の内弁当(簡素化)①の表示例

透明な容器に入れられ、外部から具材を判別できる場合

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(国産)、鶏から揚げ(鶏肉・小麦・大豆を含む)、煮物(鶏肉、里芋水煮、にんじん、しいたけ、しょうゆ、その他)(鶏肉・小麦・大豆を含む)、じゃがいもコロッケ(小麦・牛肉を含む)、その他おかず(鮭・卵・大豆・豚肉・乳成分を含む) / 調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、pH調整剤
内 容 量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【原材料名】

#### (原材料名欄の簡素化)

◆弁当の外部から見てその原材料が分かるおかずについては、『おかず』等と簡素化して表示することが可能です。  
左の表示例では、じゃがいもコロッケ以外の原材料は「外部から見てその原材料が分かるおかず」に該当するため、じゃがいもコロッケまでを重量順に記載し、それ以降の焼鮭、ポテトサラダ、はくさい塩漬を「その他おかず」と表示しています。  
なお、「その他おかず」等に省略したおかず類に含まれるアレルゲンや添加物については、別途表示が必要です。

※フライや天ぷらのように衣で包まれ、衣の中身を確認するのが困難な場合は、単に「おかず」と表示することはできません。

商品表面に下記のような表示(じゃがいもコロッケと記載されたシール)があり、また、透明な容器に入れられ、外部から具材を判別できる場合

(商品表面)

じゃがいもコロッケ

## 幕の内弁当(簡素化)②の表示例

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(国産)、おかず(小麦・卵・乳成分・大豆・鮭・鶏肉・豚肉・牛肉を含む) / 調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、pH調整剤
内 容 量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

### 【原材料名】

#### (原材料名欄の簡素化)

◆フライや天ぷらのように「外部から見てその原材料が分かるおかず」に該当しないものでも、下記のような場合は「おかず」と表示することができます。

- ・外部から主要原材料が推定可能な場合(エビフライや野菜の天ぷら等)
- ・主要なおかずであって、弁当の名称に使用されているもの(ロースカツ弁当のロースカツ等)
- ・シール等で内容物を明確に表示しているもの(表示例のようにじゃがいもコロッケのワンポイントシールを商品表面に表示している場合)

※左の表示例では、商品表面に「じゃがいもコロッケ」のワンポイントシールを貼付しているため、じゃがいもコロッケも「おかず」と表示しています。

## から揚げ弁当の表示例



名 称	から揚げ弁当
原材料名	ご飯、鶏から揚げ(鶏肉・小麦・大豆を含む)、玉子焼き(卵・小麦・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆・豚肉・乳成分を含む)、レモン、リーフレタス、黒ゴマ/ 加工でんぷん(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(カロチン、コチニール)
内 容 量	1人前
消費期限	令和〇年 〇月 〇日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
販 売 者	□□□株式会社 福岡県□□市□□町□-□
製 造 所	株式会社〇〇〇 福岡県〇〇市〇〇町〇-〇

原料米の産地情報については  
当社HPをご覧ください。

<https://www.xxxxxx...>

### 【製造所等】

- ◆最終的に衛生状態を変化させる行為(製造又は加工)を行った場所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(名称)を表示します。
- ※食品関連事業者(表示に責任を有する者)と同一である場合は、重複して表示する必要はありませんが、この場合、食品関連事業者の事項名は最終的に衛生状態を変化させる行為を行った場所がわかる事項名(製造者又は加工者)となります。
- ※輸入品の場合は輸入業者の営業所所在地及び氏名(名称)を表示します。

### 【原材料名】

#### (原材料：複合原材料)

◆使用した原材料に複合原材料を使用している場合は、その名称の次にカッコして使われている原材料を重量割合の高い順に記載することを原則としていますが、「最終製品の原材料に占める複合原材料の重量割合が5%未満の場合」や「複合原材料の名称から含まれている原材料が明らかな場合」は省略することも可能です。

※左の事例において、鶏から揚げ、玉子焼き、ポテトサラダが複合原材料である場合、「鶏」「卵」「ポテト」が主原料であることはその名称から明らかなので、省略可能です。

※複合原材料の表示を省略できても、添加物やアレルゲンの表示は省略できないため、ご注意ください。

※その他の複合原材料の表示方法については、ステップ3をご参照ください。

#### (添加物)

◆添加物も原材料名欄に記載する場合は、「/」を記載した後、もしくは「改行」した後に記載します。

### 【食品関連事業者】

◆表示内容に責任を有する者の氏名(会社においては名称)及び住所を表示します。

事項名は、表示責任者が製造業者の場合は「製造者」、加工業者の場合は「加工者」、輸入業者の場合は「輸入者」、販売事業者の場合は「販売者」とします。

なお、「販売者」が表示責任者となる場合は、関係者間で合意しておく必要があります。

※事例の場合では、販売者である「□□□株式会社」が表示内容に対して責任を有していることとなります。

■アレルゲンの表示は、重篤な症状を持っているアレルギー患者の方が喫食可能な食品を選択する際に確実に情報が得られる「個別表示」が原則とされています。

ただし、下記のように「個別表示」による表示が難しい場合、なじまない場合等においては、「一括表示」も可能とされています。

- ・「一括表示」の方が文字数が減らせる場合であって、弁当においては、表面に表示するために文字数を減らしたい場合(ラベルを小さくするため)。
- ・同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であって、アレルゲンが含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合。等

## 親子丼の表示例



名 称	親子丼
原材料名	ご飯、鶏卵、鶏肉、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、風味調味料（かつお）、みつば、（一部に卵・鶏肉・小麦・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）
内 容 量	1人前
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○

この商品に使用したお米は国産です。

### 【米の産地名】

- ◆弁当類は、米トレーサビリティ法に則って、下記のいずれかの方法で米の産地を表示します（ステップ6を参照）。
  - ・商品外装に米の産地を表示する。（原材料名欄もしくは欄外に表示）
  - ・商品外装にホームページアドレスを記載し、当該ホームページに米の産地を記載する。（当該商品の消費期限等と産地情報の対応関係が把握できるようにする必要がある）
  - ・商品外装に「お客様相談窓口」、「お客様相談窓口で米の産地情報を入手できる旨」を記載し、当該窓口で産地情報の案内を行う。

※表示例では欄外に「米」の産地(国産)を記入しています。

※「ご飯（米）」以外の原材料が重量割合1位となる場合、「ご飯（米）」の産地表示に加えて、ご飯（米）以外の「重量割合1位の原材料」の原料原産地名を食品表示基準に則って表示する必要があります（ステップ7を参照）。

### 【名称】

- ◆食品を表す、一般的な名称を表示します。  
例：「幕の内弁当」「から揚げ弁当」「のり弁当」「とんかつ弁当」「親子丼」等

### 【原材料名】

#### （原材料）

- ◆使用した原材料を重量割合順に記載します。

#### （アレルギー表示）

- ◆一括表示でアレルギー表示を行う場合は、原材料名欄の最後に「（一部に○○・○○・○○・・・を含む）」と記載します。カッコの中には必ずすべてのアレルゲン(特定原材料)を記載する必要があります。

※以下に示す「特定原材料」は必ず表示する必要があります。  
「特定原材料に準ずるもの」は表示することが推奨されているものです。

#### 【特定原材料】

- ・卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ

#### 【特定原材料に準ずるもの】

- ・アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

### 【消費期限又は賞味期限】

- ◆以下に示す方法で表示してください。  
「令和2年4月1日」「2.4.1」「02.04.01」  
「2020年4月1日」「20.4.1」「20.04.01」
- ※数字の間の「.」は省略することもできますが、読み間違えないよう、年、月、日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示してください。  
例) 「020401」「20200401」「200401」

### 【保存方法】

- ◆冷蔵保存を要する場合は、具体的な温度を表示してください。常温保管の場合も、常温以外の留意事項がある場合は、「直射日光を避けて保存する」「高温多湿を避けて保存する」等の注意点を具体的に表示する必要があります。

# 食品表示法問い合わせ先一覧表

STEP2 STEP3 原材料名に関すること STEP6 STEP7 米トレーサビリティ法・原料原産地名に関すること

STEP8 内容量、食品関連事業者に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市	門司区・小倉北区・小倉南区	北九州市保健所	東部生活衛生課	093-522-8728
	八幡東区・八幡西区・若松区・戸畑区	北九州市保健所	西部生活衛生課	093-642-1818
	中央卸売市場	北九州市保健所	東部生活衛生課 広域食品指導係	093-583-2048
福岡市	福岡市 保健福祉局 生活衛生部 食品安全推進課			092-711-4277
その他の市町村	福岡県 農林水産部 食の安全・地産地消課			092-643-3518

※北九州市のみまたは福岡市のみに事務所や事業所（工場・店舗等）がある場合は、北九州市または福岡市にお問い合わせください。それ以外の場合は、福岡県にお問い合わせください。

STEP4 添加物に関すること STEP5 アレルゲンに関すること

STEP8 消費期限又は賞味期限、保存方法、製造業者等に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市	門司区・小倉北区・小倉南区の各区営業施設	北九州市保健所	東部生活衛生課	093-522-8728
	八幡東区・八幡西区・若松区・戸畑区の各区営業施設	北九州市保健所	西部生活衛生課	093-642-1818
	中央卸売市場	北九州市保健所	東部生活衛生課 広域食品指導係	093-583-2048
福岡市	東区	東区保健福祉センター	衛生課 食品係	092-645-1111
	博多区	博多区保健福祉センター		092-419-1126
	中央区	中央区保健福祉センター		092-761-7356
	南区	南区保健福祉センター		092-559-5162
	城南区	城南区保健福祉センター		092-831-4219
	早良区	早良区保健福祉センター		092-851-6609
	西区	西区保健福祉センター		092-895-7095
久留米市	久留米市保健所	衛生対策課 食品・生活衛生チーム	0942-30-9726	
その他の市町村	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市	筑紫保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	092-513-5582
	古賀市・糟屋郡	粕屋保健福祉事務所	保健衛生課 保健衛生係	092-939-1744
	糸島市	糸島保健福祉事務所	保健衛生課	092-322-3268
	宗像市・福津市・中間市・遠賀郡	宗像・遠賀保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0940-36-3318
	直方市・宮若市・鞍手郡・飯塚市・嘉麻市・嘉穂郡	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0948-21-4817
	田川市・田川郡	田川保健福祉事務所	保健衛生課 食品衛生係	0947-42-9378
	朝倉市・朝倉郡・うきは市・小郡市・三井郡	北筑後保健福祉環境事務所	保健衛生課 保健衛生係	0946-22-2741
	柳川市・みやま市・大川市・三潁郡・八女市・筑後市・八女郡・大牟田市	南筑後保健福祉環境事務所	保健衛生課 食品衛生係	0944-72-2162
	行橋市・豊前市・京都郡・築上郡	京築保健福祉環境事務所	保健衛生課 保健衛生係	0930-23-2245

Let's try! 栄養成分表示に関すること

所在地又は就業地		問い合わせ先		電話番号
北九州市		北九州市 保健福祉局 健康医療部 健康推進課		093-582-2018
福岡市	東区	東区保健福祉センター	健康課	092-645-1078
	博多区	博多区保健福祉センター		092-419-1091
	中央区	中央区保健福祉センター		092-761-7340
	南区	南区保健福祉センター		092-559-5116
	城南区	城南区保健福祉センター		092-831-4261
	早良区	早良区保健福祉センター		092-851-6012
	西区	西区保健福祉センター		092-895-7073
久留米市	久留米市保健所	健康推進課		0942-30-9331
その他の市町村	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市	筑紫保健福祉環境事務所	健康増進課	092-513-5583
	古賀市・糟屋郡	粕屋保健福祉事務所		092-939-1534
	糸島市	糸島保健福祉事務所		092-322-1439
	宗像市・福津市・中間市・遠賀郡	宗像・遠賀保健福祉環境事務所		0940-36-2366
	直方市・宮若市・鞍手郡・飯塚市・嘉麻市・嘉穂郡	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所		0948-21-4815
	田川市・田川郡	田川保健福祉事務所		0947-42-9345
	朝倉市・朝倉郡・うきは市・小郡市・三井郡	北筑後保健福祉環境事務所		0946-22-3964
	柳川市・みやま市・大川市・三潁郡・八女市・筑後市・八女郡・大牟田市	南筑後保健福祉環境事務所		0944-72-2185
	行橋市・豊前市・京都郡・築上郡	京築保健福祉環境事務所		0930-23-2690