

確認しておきたい食品表示



原料原産地表示

- 新制度・従来制度のどちらの対象？

原料原産地表示

名 称	油菓子
原材料名	蓮根(国産)、植物油脂(大豆を含む)、澱粉、香辛料、食塩
内 容 量	30g
賞味期限	〇〇〇〇年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存して下さい
製 造 者	有限会社〇〇製菓 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇

国内で製造された全ての加工食品には、原料原産地を表示します。

原料原産地表示には、「個別の品目ごとに定められた方法」と、新たな原料原産地表示制度による「使用した重量の一番多い原材料に表示する方法」があります。

68

個別に原料原産地規定が定められているもの ①

別表15の1に掲げる22食品群及び以下の5品目は、個別に定められた方法で、原料原産地表示を行います。

- ①農産物漬物(重量割合上位4位(又は3位)かつ5%以上)
- ②野菜冷凍食品(重量割合上位3位かつ5%以上)
- ③うなぎ加工品のうなぎ
- ④かつお削りぶしのかつおのふし
- ⑤おにぎりの海苔



また、「米トレーサビリティ法」及び「酒税法の果実酒等の表示基準」に従って原産地を表示している場合は、新たな原料原産地表示制度による表示は原則として適用されません。

69

個別に原料原産地規定が定められているもの ②

【別表15の1に掲載されている個別の品目】

- | | |
|--|---|
| 1. 乾燥したきのこ類、野菜、果実 | 12. 表面をあぶった食肉 |
| 2. 塩蔵きのこ類 | 13. フライ種として衣を付けた食肉 |
| 3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜、及び豆類、あん | 14. 合挽肉、その他異種混合した食肉 |
| 4. 異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの | 15. 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類 |
| 5. 緑茶、緑茶飲料 | 16. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 |
| 6. もち | 17. 調味した魚介類及び海藻類 |
| 7. いりさや落花生、いり落花生、いり豆類及び揚げ落花生(バターピーナッツ) | 18. こんぶ巻 |
| 8. 黒糖及び黒糖加工品 | 19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 |
| 9. こんにゃく | 20. 表面をあぶった魚介類 |
| 10. 調味した食肉 | 21. フライ種として衣を付けた魚介類 |
| 11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 | 22. 4又は14に揚げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの |

これらに該当する食品で国産のものについては、単一の農畜水産物の重量の割合が、50%以上の場合「原料原産地名」の表示が必要です。

70

別表15の1に掲載されている個別の品目の表示方法

名称： 干しぶどう
原材料名： ぶどう
原料原産地名： A国、B国、その他

名称： サンマの開き
原材料名： サンマ(国産)、食塩

国産品は「国産」と、輸入品は「原産国名」を原料原産地名の欄を設けて記載するか、該当する原材料名にカッコを付けて表示します。

【主な原材料の原産地を2つ以上記載する場合】

原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示します。

【主な原材料の原産地を3つ以上記載する場合】

原材料に占める重量の割合の多いものから順に2つ以上表示し、その他の原産地を「その他」と記載することができます。

71



原料原産地表示

- 新たな原料原産地制度の具体的な表示方法とその注意

72

平成29年9月1日から、新たな原料原産地表示制度が施行されています。

国内で作られた全ての加工食品に、一番多く使用されている原材料*の原産地を表示する義務があります。

移行期間
2022年まで！

*原材料に占める重量割合が上位1位のもの



名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、デンマーク産)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na, K)...
内容量	150g
賞味期限	30.9.30
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区霞が関〇-〇-〇

ご存じですか?
全ての加工食品の
原材料の産地が
表示されます!
平成29年9月1日から順次
～産地を見て、商品を選べます～

73

新たな原料原産地制度による表示方法

原材料に占める重量割合が上位1位の原材料が..

◇ 生鮮食品の場合 ⇒ **原産地**

「小麦(北海道産)」等と表示します。



◇ 複合(中間加工)原材料の場合 ⇒ **製造地**

「小麦粉(国内製造)」等と表示します。

※ただし、「小麦粉(小麦(国産))」

と表示することは可能です。



74

新たな原料原産地制度の表示例

原材料に占める重量割合が上位1位の原材料が..

生鮮食品の表示例

名 称	油菓子
原材料名	蓮根(国産)、植物油脂(大豆を含む)、澱粉、食塩 / 膨張剤
内 容 量	〇〇g
賞味期限	〇〇〇〇年〇月〇日
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	〇〇食品(株) 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇

加工食品の表示例

名 称	菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、植物油脂、ショートニング、食塩 / 膨張剤、乳化剤(大豆由来)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	〇〇〇〇年〇月〇日
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	〇〇食品(株) 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇

75

原料原産地欄を設けた表示例

<製造地表示>

名 称 清涼飲料水
 原 材 料 名 りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸
 味料、ビタミンC
 原料原産地名 ドイツ製造（りんご果汁）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 清涼飲料水
 原 材 料 名 りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖
 液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

原産地が特定できない輸入原料の表示例

<大括り表示>

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水
 あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リ
 ン酸塩（Na、K）、…
 原料原産地名 輸入（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、
 還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸
 等）、リン酸塩（Na、K）、…

76

使用実績による表示例

<又は表示>

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水
 あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リ
 ン酸塩（Na、K）、…
 原料原産地名 アメリカ又はカナダ（豚肉）

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉（アメリカ又はカナダ）、豚脂肪、た
 ん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛
 料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、
 K）、…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

<大括り表示+又は表示>

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水
 あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リ
 ン酸塩（Na、K）、…
 原料原産地名 輸入又は国産（豚肉）

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称 ポークソーセージ（ウインナー）
 原 材 料 名 豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加
 水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調
 味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

77

注意する食材

食品表示基準で「加工食品」に分類されている食品でも、一般的に「生鮮食品に近い食品」として認識されているなど、製造地表示がなじまない食品があります。

このため、消費者へ適切な情報提供を行う観点から、取扱いが事例として整理されています。

生鮮食品として取り扱うこととなる 原材料名 (「〇〇産」等と表示)	加工食品として取り扱うこととなる 原材料名 (「〇〇製造」と表示)
はちみつ	精製はちみつ
海水、岩塩、天日塩 (注)	塩、食塩、食用塩
鶏卵、卵、卵白、卵黄	液卵、乾燥卵、粉卵、凍結卵、濃縮卵
コショウ、ブラックペッパー、ターメリック、ウコン、クミン	コショウ粉末、ブラックペッパー粉末、ターメリックパウダー、ウコン粉末、クミン末

(注) 「海水」にあつては採水場所を国名又は水産物の原料原産地表示（水域名の表示等）に準じて、「岩塩」、「天日塩」にあつては採取場所等を国名又は農産物の原料原産地表示（都道府県名等）に準じて表示してください。

