直売所のための
食品表示ハンドブック
（令和６年度版）

三　重　県

目　　次

Ⅰ　生鮮食品
1　農産物の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
（1）表示の方法
（2）表示する事項
2　容器包装された玄米・精米の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
（1）表示の方法
（2）表示する事項
（3）具体的な表示例
3　米トレーサビリティ法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
Ⅱ　加工食品
1　加工食品の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
2　表示する事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
（1）名称
（2）原材料名
（3）アレルゲン
（4）添加物
（5）原料原産地名
（6）遺伝子組換え食品
（7）内容量
（8）消費期限又は賞味期限
（9）保存方法
（10）製造者等
（11）栄養成分表示
3　加工食品の表示例(一括表示)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１８
4　農産物漬物の表示について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２０
（1）名称について
（2）原材料名について
（3）原料原産地名について
（4）内容量について
5　農産物漬物に係る表示例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２４
Ⅲ　有機ＪＡＳマーク、特別栽培農産物・・・・・・・・・・・・・・・・・２５
Ⅳ　不当表示(景品表示法)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２５

Ⅰ生鮮食品

1　農産物の表示（野菜、果実、麦類、雑穀、豆類、きのこ類など）

（１）表示の方法（次のいずれかの方法で表示します。）

①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８ポイントの活字以上の大きさの文字で表示します。

②「容器包装に入れられていない場合」は、商品に近接する見やすい場所に立て札やポップ等で表示します。

（２）表示する事項

①名称

その内容を表す一般的な名称を表示します。（商品名は原則認められていません。）

②原産地

国産品には、都道府県名、輸入品には、原産国を表示します。

なお、国産品は市町村名、一般に知られている地名※を、輸入品は一般に知られている地名※をこれに代えて表示することもできます。

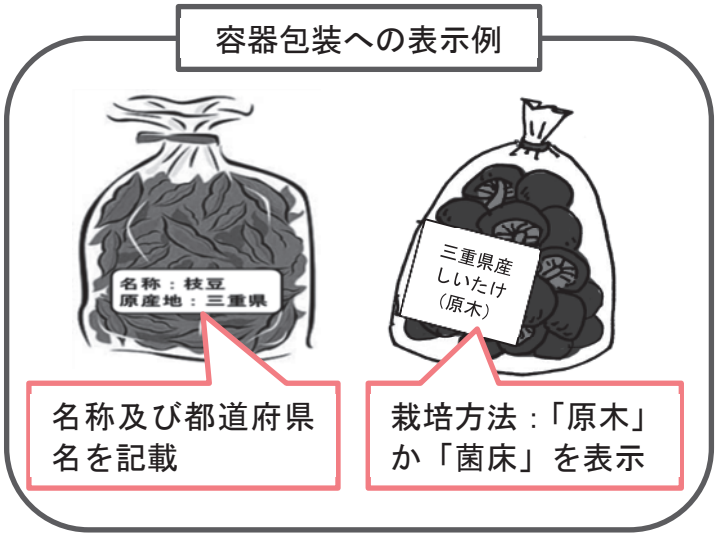
原産地が異なる数種類の農産物を詰め合わせる場合は、それぞれの農産物の名称に原産地を併記してください。

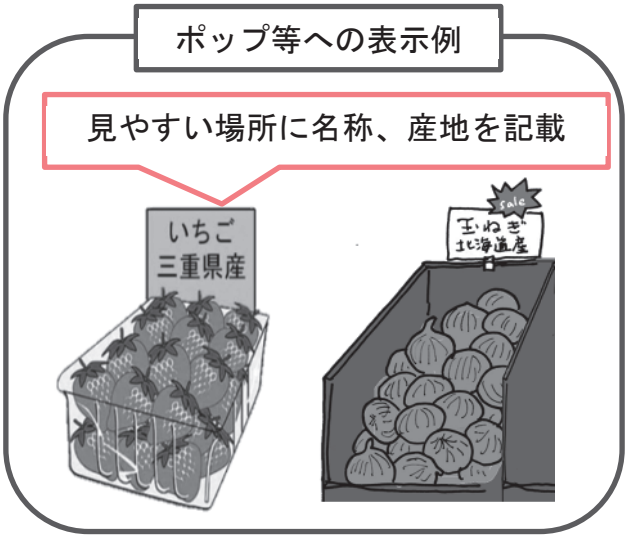
> ※一般に知られている地名とは、
> 国産品であれば郡名、旧国名、島名などが該当します。
> 輸入品の場合は、州名、省名などが該当します。

③その他必要な事項

・豆類（乾燥して容器包装し密封されたもの）
内容量と販売者の氏名又は名称、住所の表示も必要です。

・しいたけ
原産地は植菌地です。
栽培方法（「原木」又は「菌床」）の表示も必要です。





次の食品は「加工食品」としての表示が必要です。

①複数の種類の生鮮食品を切断して混ぜ合わせたもの
　カットフルーツ盛り合わせ、サラダミックス　等
②加熱処理（ブランチングを含む）したもの
　竹の子水煮、ゆで栗、山菜等の水煮、ゆで卵　等
③乾燥したもの
　乾燥しいたけ、切り干し大根、干し柿　等
④その他
　精麦、そば粉、小麦粉、米粉、はちみつ　等

2　容器包装された玄米・精米の表示

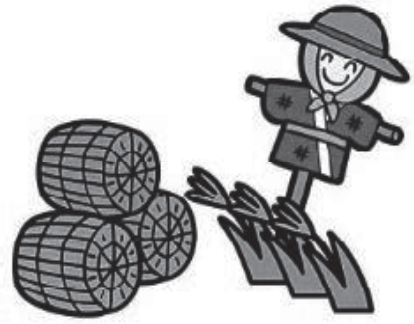
（１）表示の方法

①容器包装の見やすい箇所に食品表示基準別記様式４※に基づき、一括して表示します。
②表示に用いる文字は、１２ポイント（内容量が３ｋｇ以下のものは８ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字とします。
③表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とします。
④「新米」の表示は、次のいずれかに該当する場合のみ一括表示欄の枠外に表示ができます。
　ｉ）原料玄米が生産された当該年の１２月３１日までに容器包装に入れられた玄米
　ii）原料玄米が生産された当該年の１２月３１日までに精白され、容器包装に入れられた精米
⑤古代米の表示
　ｉ）「赤米」、「黒米」、「紫黒米」等と呼ばれている、いわゆる古代米も、食品表示基準においては「玄米及び精米」の表示方法に基づいて表示しなければなりません。
　ii）「赤米」、「黒米」、「紫黒米」等は一般の玄米と比較して商品特性が明らかに異なり、消費者が外観から容易に判断できることから、一括表示欄の外に「赤米」等と記載して差し支えありません。
　iii）古代米についても、種苗法に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されていれば、産地、品種及び産年を表示することは可能です。
⑥容器包装に入れず、量り売り等で販売する場合は、他の農産物と同様に表示します。

※食品表示基準別記様式４

名称				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
精米時期				
販売者				

（２）表示する事項



①名称

「玄米」、「もち精米」、「精米」又は「うるち精米」、「胚芽精米」の中からその内容を表す名称を表示します。

②原料玄米

単一原料米

産地、品種及び産年（生産年）が同一で、かつ、その根拠を示す資料※を保管している原料玄米の場合は「単一原料米」と記載し、「産地」「品種」「産年」を併記します。産地は、都道府県名、市町村名、その他一般的に知られている地名を表示しますが、都道府県名に加えて、市町村名等の産地の表示を行うこともできます。

複数原料米等

単一原料米に該当しない原料玄米については「複数原料米」、「ミックス米」等産地、品種及び産年が同一でない旨を表示し、「産地」、「使用割合」（使用割合は「▲割」と表示）を併記します。国産品は「国内産」、輸入品は「原産国名」を使用割合の高い順に表示します。

産地、品種又は産年を表示したい場合はその根拠を示す資料※を保管すれば、「原産国名」「使用割合」の次に括弧を付して産地、品種又は産年を使用割合と併せて表示することができます。

※根拠を示す資料とは

製品に使用されている原料米穀について、原料米穀と製品の相互の関係が明らかとなる資料を保管する必要があり、確実に当該原料米穀についてトレースができない場合は、根拠を示す資料を保管しているとみなされませんので注意してください。

資料の保管期間は、調整年月日、精米年月日又は輸入年月日から３年間です。

原料米穀と製品の相互関係が明らかとなる資料を保管する必要があります。

生産段階の資料	①農産物検査証明を受けたもの・・農産物検査証明書 輸出国の公的機関等による証明を受けたもの・・輸出国の各種証明書 ②農産物検査証明を受けていないもの・・ どの種苗を用いたか分かる書類（種苗の購入記録等）及び品種ごとの作付状況が分かる書類（水稲共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌等）

＋

流通段階の資料	①産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書等 及び ②原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの（調整、精米及び小分けした米についての指示書、原料受払簿、精米記録、とう精台帳、仕様書等）

③内容量

単位はキログラム（ｋｇ）又は、グラム（ｇ）で表示します。

④精米時期・調製時期

精米の場合は原料玄米を精白した「精米時期」を表示します。

玄米の場合は原料玄米を調製した「調製時期」を表示します。

※「上旬」とは、月の　１日から１０日まで、

「中旬」とは、月の１１日から２０日まで、

「下旬」とは、月の２１日から末日までをさします。

生産者名など、消費者の選択に資する適切な情報を一括表示枠内に表示することも可能です。

⑤販売者等

氏名又は名称、住所、電話番号を表示します。

表示を行う者が精米工場の場合は、「販売者」を「精米工場」に変更します。

（３）具体的な表示例

①単一原料米の表示例

名　　称	精　米		
原　料　玄　米	産地	品種	産年
	単一原料米 三重県産　　コシヒカリ　　令和６年産 ○○ライスの自主基準により確認		
内　　容　　量	○○ｋｇ		
精　米　時　期	令和○○年○○月上旬		
販　　売　　者	○○太郎 三重県○○市○○町○－○ 電話番号　○○○○－○○－○○○○		

表示事項の根拠となる情報の確認方法を任意で表示することもできます。

「年月上旬/中旬/下旬」又は「年月日」で表示します。

電話番号を忘れずに表示します。

②複数原料米の表示例

名　　称	精　米			
原　料　玄　米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産　　１０割 三重県産　　コシヒカリ　　令和６年産　８割 愛知県産　　コシヒカリ　　令和６年産　２割			
内　　容　　量	○○ｋｇ			
精　米　時　期	令和○○年○○月○旬			
販　　売　　者	○○太郎 三重県○○市○○町○－○ 電話番号　○○○○－○○－○○○○			

使用割合は「割」と表示します。「%」は不可。

根拠資料を保管していれば、事実に基づき括弧を付して産地、品種又は産年を表示することもできます。（国内産割合とずらして表示します。また、使用割合の高い順に表示します。）

③複数原料米

（農産物検査証明を受けた原料玄米５割と産地、品種、産年の根拠資料を保管していない原料玄米５割を使用した場合の表示例）

名　　称	精　米			
原　料　玄　米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産　　１０割 （三重県産　コシヒカリ　令和６年産　５割 農産物検査証明による）			
内　容　量	○○ｋｇ			
精　米　時　期	令和○○年○○月○○日			
販　売　者	○○太郎 三重県○○市○○町○－○ 電話番号　○○○○－○○－○○○○			

括弧を付して農産物検査で証明を受けた産地、品種、産年の全部又はその一部を表示することができます。
また、表示事項の根拠となる情報の確認方法を任意で表示することもできます。

④複数原料米（米トレーサビリティ法に基づき伝達された産地を表示する場合の表示例）

名　　称	精　米			
原　料　玄　米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産　　１０割 （三重県（米トレーサビリティ法による伝達）　１０割）			
内　容　量	○○ｋｇ			
精　米　時　期	令和○○年○○月○旬			
販　売　者	○○太郎 三重県○○市○○町○－○ 電話番号　○○○○－○○－○○○○			

米トレーサビリティ法により伝達された産地を表示することができます。（ただし、根拠資料を保管する必要があります。）

⑤古代米（産地、品種、産年が同一であり、その根拠資料を保管している場合の表示例）

名　　称	玄　米		
原　料　玄　米	産地	品種	産年
	単一原料米 三重県産　　朝紫　　令和６年産		
内　容　量	○○ｋｇ		
調　整　時　期	令和○○年○○月○旬		
販　売　者	○○太郎 三重県○○市○○町○－○ 電話番号　○○○○－○○－○○○○		

古代米はその玄米の表皮の色択等から「赤米」、「黒米」、「紫黒米」等と呼ばれていますが、いずれも玄米に該当しますので、玄米及び精米の品質表示基準の対象になります。

3　米トレーサビリティ法
（米及び米加工品の取引記録の作成と保存及び産地情報の伝達について）

お米や米飯類、米菓など（以下「米穀等」という。）について、これらの取引等の記録を作成・保存すること及び産地情報を取引先や消費者に伝達することを定めた法律「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(以下「米トレーサビリティ法」という。)について説明します。

（１）米トレーサビリティ法で対象となる米穀等と消費者への米の産地情報の伝達について

この法律の対象となる米穀等は、米穀（玄米や精米等）、米粉、米菓生地、もち、だんご、米飯（おこわや弁当、おにぎり等）、米菓、米こうじ、清酒、単式蒸留しょうちゅう及びみりんです。これら対象となる米穀等を販売するときは、消費者に使用している米の産地情報を伝達する必要があります。消費者への伝達については、米穀等の包装や容器への表示、店頭での POP、問合せ窓口の紹介、ホームページ等様々な手法があります。

なお、米粉パンや五平もちのほか、大福や羽二重餅などの①生地に甘味料を加えたもちや②あん等を包んだもち、③あん等をかけたもち、④他の原材料等をまぶしたもち、⑤製品重量のもち米割合が 50%以上のもちは対象外となっています。ただし、だんごと称するものについては、あん等を生地で包んだもの以外は全て対象となります。

（２）取引記録の作成と保存について

記録は、米トレーサビリティ法の対象となる米穀等の事業者間の動きや取引に合わせて、出荷者及び農産物直売所（以下「直売所」という。）、双方で作成する必要があります（消費者への販売記録は同法の対象ではありません）。記録する項目は、「年月日」、「米の産地」、「品名」、「数量」、「取引先名」及び「搬出入の場所」（取引先住所と同じなら不要）です。

また、同法による記録の保存期間は、原則３年間（消費期限商品は３ヶ月、賞味期限が３年を超えるものは５年間）とされています。

（３）直売所への産地情報の伝達について

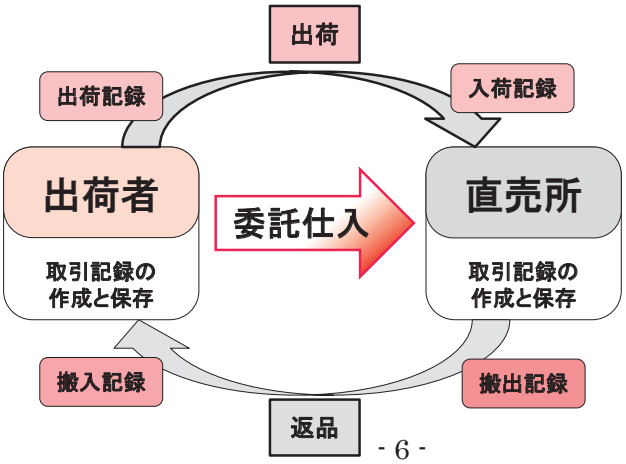
直売所への米の産地情報の伝達は、納品書や包装・容器、送り状などに表示する必要があり、口頭は不可です。

なお、食品表示法で原料原産地表示の義務がある玄米、精米及びもちは、同法に基づく表示が必要です。

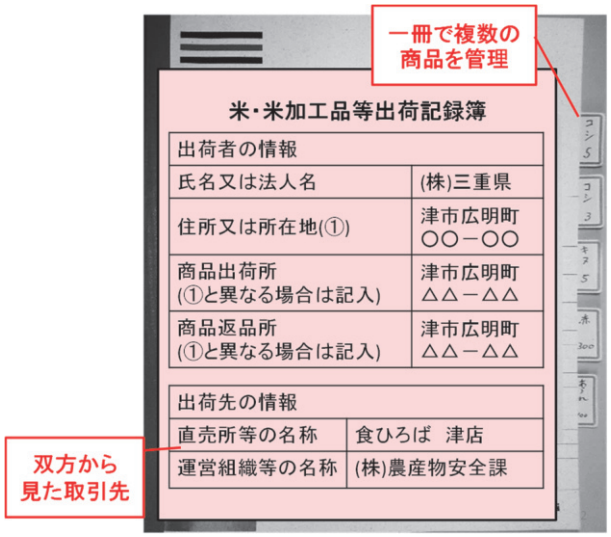
（４）直売所との取引形態と記録の作成について

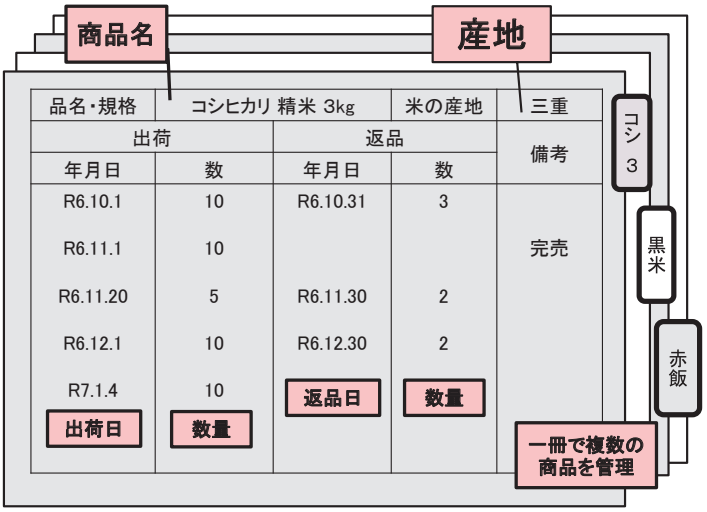
①委託仕入

委託仕入とは、直売所が出荷者の委託を受け米穀等を販売する場合です。この場合、米穀等の出荷及び返品について、記録が必要になります。



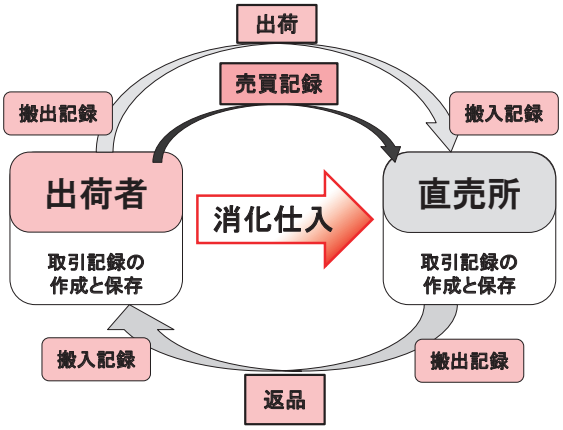
これらの記録は納品書で行っても良いのですが、煩雑になることが考えられます。そこで、次のようなノートを２冊作り、出荷者及び直売所でそれぞれ一冊ずつ保管することも可能です。



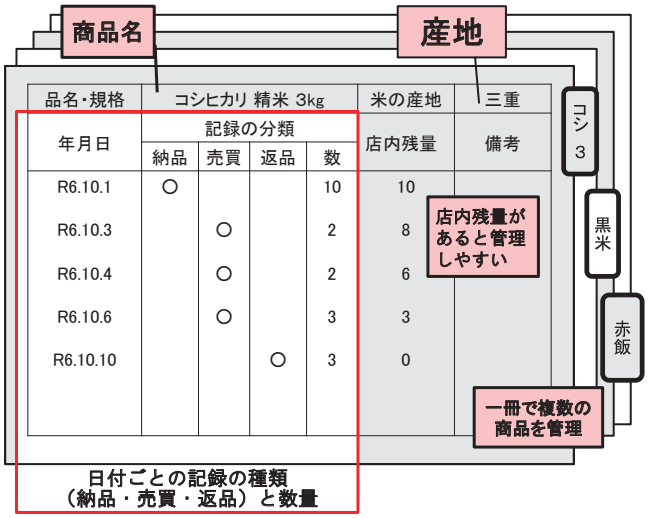


②消化仕入

消化仕入とは売上仕入と呼ばれることもあります。出荷者が直売所に出荷した米穀等のうち、売れた（消化した）分だけ直売所が仕入れるものです。そして、売れ残った在庫は出荷者が持ち帰ることになります。このため、米穀等の動きには、「出荷」、「売買」及び「返品」の３種類があり、それぞれ記録する必要があります。



委託仕入と同様にノートを２冊作り、出荷者及び直売所で管理する手法を紹介します。消化仕入では、表紙は委託仕入と同じですが、商品の動きが、「出荷」、「売買」及び「返品」と３種類あるので、ノートの中身が変わります。



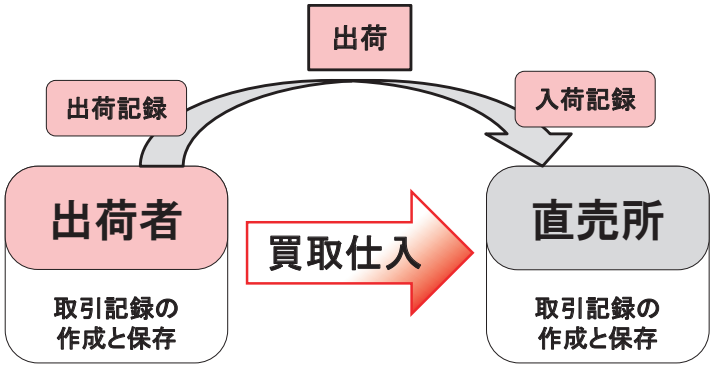
★備考

委託仕入及び消化仕入で示したノートによる記録方法は、参考の方法です。

前述した記録項目（「年月日」、「米の産地」、「品名」、「数量」、「取引先名」及び「搬出入の場所」（取引先住所と同じなら不要））の各項目が、出荷者及び直売所で記録されていれば、手法は問いません。

③買取仕入

買取仕入とは、直売所が出荷者から米穀等を買い上げる場合です。双方での記録の作成及び保管、産地情報の伝達を考慮し、複写式の納品書による管理をおすすめします。



伝票番号　12345　　納品書（写）

令和7年　1月23日

伝票番号　12345

納品書

令和7年　1月23日

〇〇農産物直売所　御中

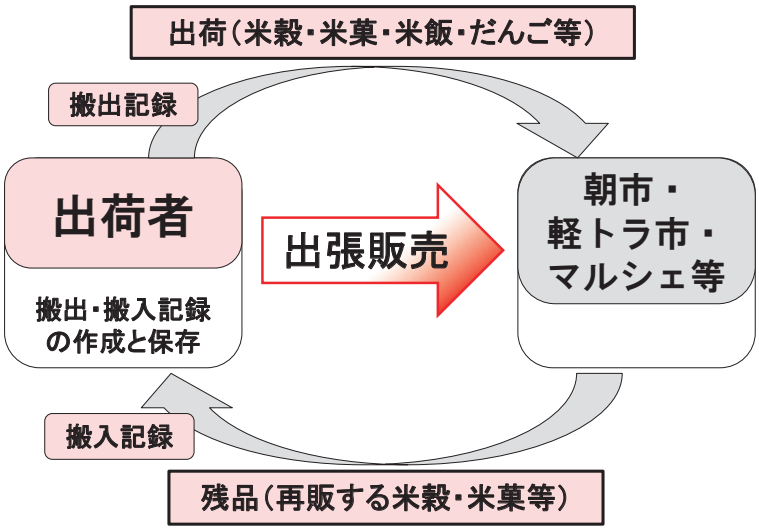
●●農産（株）

	品名・規格	数量	単位	単価	金額
	ｺｼﾋｶﾘ　3kg　三重県産	5	袋	1,000	5,000
	ｷﾇﾋｶﾘ　3kg　三重県産	5	袋	900	4,500
	消費税（8%）				760
	計				10,260

④出張販売

出荷者が、朝市や軽トラ市、マルシェ等に自ら出向き販売する場合、出荷者において、搬出・搬入記録を作る必要があります。記録する項目は、搬出や搬入を行った「年月日」、「品名」、「数量」及び「搬出入の場所」です。

なお、残品のうち、消費者に再販せず、廃棄する米飯やだんごなどについての搬入記録は不要です。



Ⅱ　加工食品（分類は食品表示基準別表第１を参照してください。)

１　加工食品の表示

（１）表示の方法

①容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう、容器包装の見やすい箇所に定められた様式で表示します。　８ポイントはこの文字の大きさです。

②表示に用いる文字は８ポイントの活字以上の大きさの文字を使用します。

２　表示する事項

（１）名称

①その内容を表す一般的な名称を表示します。商品名ではありません。

②農産物漬物、みそ、トマト加工品など、食品表示基準別表第３に定義されている食品については食品表示基準別表第４の規定に従い、名称の表示をします。

　また、みそ、トマト加工品など、食品表示基準別表第５に記載されている食品については、名称の使用が規制されており、定義に当てはまらない食品には使用できませんのでご注意ください。

（２）原材料名

①原材料に占める重量割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。

②２種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は次のように表示します。

ｉ）複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料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。

　例　マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩）

ⅱ）複合原材料の原材料が３種類以上ある場合は、当該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、当該割合が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。

　例　マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む)、醸造酢、その他）

　※醸造酢が５％未満である場合には、醸造酢からその他とできます。

ⅲ）複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

（３）アレルゲン

　アレルギー症状（健康被害）を引き起こす原因物質であるアレルゲンを含む食品には、アレルゲン表示が必要です。

表示義務　　８品目 （特定原材料）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
表示推奨　２０品目 （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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※特定原材料（８品目）と特定原材料に準ずるもの（２０品目）を合わせて、特定原材料等といいます。

①表示方法

ｉ）原材料名に特定原材料等が表示されている場合

原材料名に特定原材料等が記載されていれば、それが含まれる旨をあらためて記載する必要はなく、代替表記や拡大表記も同様です。また、個別で表示する場合、複数の原材料又は添加物に同一のアレルゲンが含まれている場合には、そのいずれかに表示をすれば、その他の表示を省略できます。

〔表示例〕

原材料名	鶏肉（国産）、植物油脂、小麦粉、塩、コショウ

ii）複合原材料にあらかじめ含まれている場合

（個別表示によるアレルゲンの表示方法）

原則、アレルゲンが含まれる原材料名や添加物の直後に括弧を付して、個別に表示します。また、原材料にアレルゲンが含まれる場合には「○○を含む」、添加物に含まれる場合には「○○由来」と表示し、同一原材料中に複数含まれている場合は「・」（なかぐろ）でつなぎます。

〔表示例〕

原材料名	鶏肉（国産）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、醸造酢、砂糖
添加物	調味料（アミノ酸）、カゼインＮａ（乳由来）

（一括表示による表示方法）

個別表示によりがたい場合やキャリーオーバー等で添加物の表示から抜け落ちる場合、又は、表示可能面積に限りがあり、一括表示以外に表示する方法がない場合等に一括表示が認められます。一括表示で表示する場合は、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後（添加物の事項を設けて区分して表示している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に括弧を付し、「一部に○○・△△を含む」と表示します。この時、乳由来の添加物については「乳成分を含む」と表示します。なお、ひとつの食品に個別表示と一括表示を混在させて表示することはできません。

〔表示例〕

原材料名	鶏肉（国産）、しょうゆ、醸造酢、砂糖、（一部に鶏肉・小麦・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸）、カゼインＮａ、（一部に乳成分を含む）

②特定原材料の代替表記と拡大表記の例

特定原材料（食品表示基準で定められた品目）	代替表記（特定原材料と同一であることが理解できるもの）	拡大表記（特定原材料又は代替表記を含んでおり、これらを用いた食品であると理解できるもの）
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海ガニ、カニシューマイ、マツバガニ

くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスミルク、生乳、ガーリックバター、牛乳、プロセスチーズ、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

※「卵」について、「卵白」「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から拡大表記として認められていない為、アレルゲン表示が必要となります。表示例：卵白（卵を含む）、卵黄（卵を含む）

（４）添加物

食品に使用、又は含まれる全ての添加物を重量割合の高いものから順に、原則として物質名を表示します。

①物質名（簡略名・類別名）で表示する添加物の例

物質名	簡略名又は類別名
L-アスコルビン酸	アスコルビン酸、V.C
安息香酸ナトリウム	安息香酸 Na
食用赤色１０２号	赤色１０２号、赤１０２
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素 Na、重炭酸 Na、重曹

②用途名併記が必要な添加物

公衆衛生上の見地から、情報として必要性が高いと考えられる添加物については、物質名に用途名を併記しなければなりません。

用途名	表示例
甘味料	甘味料（サッカリン）、甘味料（スクラロース）
着色料	着色料（β-カロテン）、食用赤色１０２号
保存料	保存料（安息香酸）、保存料（ソルビン酸 K）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	安定剤（増粘多糖類）、ゲル化剤（ペクチン）
酸化防止剤	酸化防止剤（V.C）、酸化防止剤（エリソルビン酸）
発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）、発色剤（硝酸 K）
漂白剤	漂白剤（亜硫酸 Na）、漂白剤（二酸化硫黄）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（OPP）、防ばい剤（イマザリル）

③一括名で表示できる添加物

個々の成分まで表示する必要性が低いと考えられる１４種類の添加物は、使用の目的を表す一括名で表示することが認められています。

用途名	一括名
イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料
酸味料	酸味料
チューイングガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	アミノ酸のみから構成される場合：調味料（アミノ酸） 主としてアミノ酸から構成される場合：調味料（アミノ酸等） など（※）
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤
膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

※「調味料」について、含まれる成分により、アミノ酸を核酸、有機酸、無機塩と表示します。

④添加物の表示が免除される場合

ｉ）加工助剤

食品を加工する際に添加されるもので、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に含まれ、製造の過程でその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変化し、かつその成分の量を明らかに増加させるものではないもの、又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつその成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。

ii）キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、かつ当該食品の製造又は加工の過程で使用されない添加物であって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

iii）栄養強化の目的で使用される添加物

栄養強化の目的で使用される添加物については表示が免除されますが、栄養強化の目的であっても、食品表示基準別表第４で個別に表示義務があるものについては表示の省略はできません。

⑤添加物の表示方法

食品表示基準では、原材料と添加物を明確に分けて表示することが規定されています。

表示方法は下記の表示例に限定されるものではありませんが、原材料と明確に分けて表示することが必要です。

ⅰ）添加物の事項名を設けて表示する場合

名　称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵
添加物	ベーキングパウダー、香料

ⅱ）罫線で仕切って表示する場合

名　称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵
	ベーキングパウダー、香料

ⅲ）「／」で分けて表示する場合

名　称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵／ ベーキングパウダー、香料

ⅳ）改行して表示する場合

名　称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵 ベーキングパウダー、香料

（５）原料原産地名

国内で製造した全ての加工食品については、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）について、その原産地名を表示する必要があります。

①重量割合上位１位の原材料が生鮮食品の場合

重量割合１位の原材料の後に括弧をつけて、原産地名を表示

名　称	焼き菓子
原材料名	卵（三重県産）、砂糖、小麦粉／ ベーキングパウダー、香料

②重量割合上位１位の原材料が加工食品の場合

重量割合１位の原材料の後に括弧をつけて、製造地名を表示

名　称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵／ ベーキングパウダー、香料

③重量割合上位１位の原材料が輸入したものであった場合

重量割合１位の原材料の後に括弧をつけて、原産国名、製造国名を表示

名　称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（イタリア製造）、砂糖、卵／ベーキングパウダー、香料

食品表示基準別表第１５の１の（１）から（２２）に掲げる加工食品にあっては、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が５０％以上であるものの原産地を、原材料名に対応させて、次のとおり表示する必要があります。

ｉ）該当する原材料が国産品⇒「国産」又は都道府県名、その他一般に知られている地名等

ii）該当する原材料が輸入品の場合⇒「原産国名」を表示する。

※市町名等で表示する場合は、「三重県津市産」のように、県名から表示してください。

原料原産地表示について個別の規定がある加工食品（食品表示基準別表第１５）

１　次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（（５）の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、（６）のもちにあっては米穀、（８）の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、（９）のこんにゃくにあってはこんにゃくいも（こんにゃくの原材料であるこんにゃく粉の原材料として用いられたこんにゃくいもを含む。）、（１８）のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。）の当該割合が５０％以上であるもの

（１）乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

（２）塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

（３）ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（４）異種混合したカット野菜、異種混合したカット果物その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）、（５）緑茶及び緑茶飲料、（６）もち

（７）いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類、（８）黒糖及び黒糖加工品

（９）こんにゃく、（１０）調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（１１）ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（１２）表面をあぶった食肉、（１３）フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）、（１４）合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

（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（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

（１６）塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

（１７）調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰,瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（１８）こんぶ巻、（１９）ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（２０）表面をあぶった魚介類、（２１）フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（２２）（４）又は（１４）に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

２　農産物漬物、３　野菜冷凍食品、４　うなぎ加工品、５　かつお削りぶし、６　おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）【※２～６の品目は個別に表示方法が規定されている】

（６）遺伝子組換え食品

対象農産物（９作物）と、その農産物を原材料とする加工食品（３３食品群）については、遺伝子組換えである旨の表示が義務付けられています。

また、食品表示基準別表第１８に掲げる通常の農産物と組成・栄養価等が著しく異なる特定遺伝子組換え農産物及びこれらを原材料とする加工食品、またその加工食品を主な原材料とするものについても、表示が義務付けられています。

※加工食品については、その主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位３位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上であるもの）について表示が義務付けられています。

①対象農産物（９作物）【食品表示基準別表第１６】

大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

②加工食品３３食品群【食品表示基準別表第１７】

豆腐・油揚げ類、納豆、豆乳類、みそ、大豆缶詰、きなこ、大豆いり豆、コーンスターチ、冷凍とうもろこし、乾燥ばれいしょ、冷凍ばれいしょ、ばれいしょでん粉等

③特定遺伝子組換え農産物及び加工食品【食品表示基準別表第１８】

ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし、エイコサペンタエン酸（EPA）産生なたね、ドコサヘキサエン酸（DHA）産生なたねを主な原材料とするもの（脱脂されたことでステアリドン酸産生の形質が失われた大豆、高リシンの形質を有しなくなったとうもろこし、EPA、DHA 産生の形質を有しなくなったなたねを除く。）

●表示方法

遺伝子組換え農産物等の使用状況	表示義務	表示例
分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物を使用している	あり	大豆（遺伝子組換え） 大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）
分別生産流通管理をせず、遺伝子組換えと組換えでないものを分別していない	あり	大豆（遺伝子組換え不分別）
分別生産流通管理をして、意図せざる混入が５％以下	なし （任意表示）	大豆（分別生産流通管理済み）
分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる	なし （任意表示）	大豆（遺伝子組換えでない）

（７）内容量

内容重量、内容体積又は内容数量は単位を明記して表示します。容器包装の外観上、内容量が容易に識別できるものは、内容量の表示を省略することができます。この場合は、一括表示内の「内容量」の事項名ごと省略します。

表示例：○○ｇ、○○ｋｇ、○○ｍｌ、○○Ｌ、○個　等

＜特定商品の表示例について＞

計量法１３条で定められている特定商品が密閉された状態で販売される際は、計量法の規定に基づき内容量を表示する必要があります。この場合、個々の食品で規定されている量目公差を超えないように計量しなければなりません。

（該当する商品の一例）

精米、豆類、餡、煮豆、きなこ、でん粉、野菜缶詰及び瓶詰、トマト加工品、漬物、茶、もち、食肉、はちみつ、みそ、焼肉等のたれ及びスープ、野菜ジュースなど。

（８）消費期限又は賞味期限

消費期限	品質が急速に劣化しやすい食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限として、消費期限である旨の文字を冠したその年月日を記載します。 例）弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん等
賞味期限	品質が急速に劣化しない食品については、おいしく食べることができる期限として、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を記載します。 例）スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品等

①記載された保存方法で、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示します。
②賞味期限が製造日から３ヶ月を超える食品については、賞味期限を「年月」で記載することができます。例）令和７年８月
③一括表示枠内に表示する箇所を具体的に記載すれば、枠外に表示することができます。
例）枠外右下に記載、裏面下部中央に記載　など

（９）保存方法

食品の特性に従って未開封時における食品の特性に従った保存方法を表示します。

ただし、食品衛生法の規定によって保存の方法の基準が定められたものにあっては、その規定に基づいて表示します。

「１０℃以下で保存」、「４℃以下で保存」などのように、具体的な温度を表示します。

（10）製造者等

食品表示基準では、食品の衛生状態を最終的に変化させる製造又は加工を行った事業者の氏名又は名称及び所在地を記載しなければなりません。なお、表示内容に責任を持つ食品関連事業者**（製造者、加工者、販売者、輸入者）**の氏名又は名称及び所在地を一括表示欄に表示します。

①製造者又は加工者と、表示内容に責任を持つ販売者等の事業者が異なる場合

「製造者」、「製造場所」等と表示することも可能です。

販売者	株式会社〇〇〇〇 三重県●●市●●番地

製造所　　△△株式会社
三重県▲▲市▲▲番地

②製造者又は加工者と、表示内容に責任を持つ食品関連事業者が同一の場合

一括表示内に製造者又は加工者の氏名又は名称及び住所を記載します。

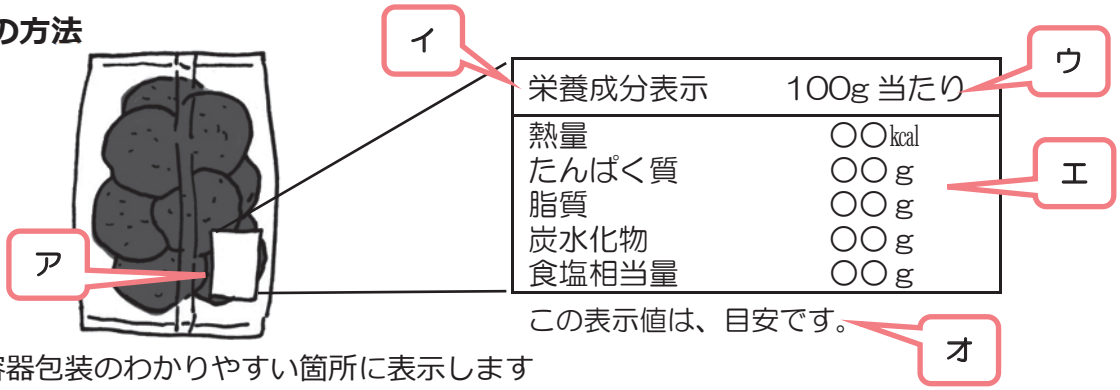
製造者	株式会社〇〇〇〇 三重県●●市●●番地

（11）栄養成分表示

食品表示法施行により、原則として容器包装された一般用加工食品及び一般用添加物について、一括表示欄とは別欄を設けて栄養成分を表示することが義務付けられました。容器包装を開かなくて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定められた様式で表示します。

①義務表示事項　熱量（エネルギー）、たんぱく質 、脂質 、炭水化物 、食塩相当量

②表示の方法



ア　容器包装のわかりやすい箇所に表示します

イ　必ず「栄養成分表示」と表示します。

ウ　食品単位は、１００g、１００ml、１食分（その場合はその量も併記）、１包装、その他の、１単位のいずれかを表示します。

エ　熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示する順番は変更してはいけません。

オ　表示する値は、分析による値だけでなく、日本食品標準成分表を用いて得られた値なども表示することができます。この場合は、表示値と一致しない可能性がある旨（①「推定値」②「この表示は、目安です。」を含む文言）を表示し、表示した値の根拠となる資料を保管することが必要です。

③栄養成分表示が省略できる場合

ｉ）容器包装の表示可能面積がおおむね３０cm^{2}以下であるもの

ii）酒類

iii）栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの

iv）極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの

ｖ）消費税法（昭和６３年法律第１０８号）第９条第１項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの（ただし、直売所が商品を仕入れて販売する場合は、表示が必要となることもあります。）

3　加工食品の表示例（一括表示）

<乾しいたけ>

名称	乾しいたけ（スライス）
原材料名	しいたけ（原木）
原料原産地名	三重県産
内容量	３０ｇ
賞味期限	令和６年１月
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	○○　○○ 三重県○○市○○番地

・名称
スライスしたものは「スライス」と表示します。
・原材料名
栽培方法：「原木」又は「菌床」
・原料原産地名
原産地は植菌地
・内容量
密封したものは計量法の規定に従って表示します。
・製造者等
個人の場合は代表者の氏名及び住所を表示します。
（屋号のみは認められません。）

<切り干し大根>

名称	切り干し大根
原材料名	だいこん
原料原産地名	三重県産
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和６年５月
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製造者	○○　○○ 三重県○○市○○番地

・原料原産地名
国産品は「国内産」のほか、「○○県産」や「○○県△△市産」等一般的に知られている地名で表示することも可能です。
・内容量
密封されたものは計量法の規定に基づき表示します。

<干し柿>

名称	干し柿
原材料名	柿／酸化防止剤（二酸化硫黄）
原料原産地名	三重県産
内容量	１５０ｇ
賞味期限	枠外右下に記載
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	○○　○○ 三重県○○市○○番地

・添加物
原材料と明確に分けて記載し、酸化防止剤は用途名を併記します。
・内容量
密封したものは、計量法の規定に従って表示します。
・賞味期限
具体的な表示箇所を記載すれば、枠外に表示できます。
・製造者等
個人事業者等で屋号を表示する場合、代表者名を併記します。

<生切り餅>

名称	生切り餅
原材料名	水稲もち米（三重県産）
内容量	１ｋｇ
賞味期限	枠外上部中央に表示
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	○○　○○ 三重県○○市○○番地

・原料原産地名
もちは義務表示です。
・内容量
密閉したものは、計量法の規定に従って表示します。
・賞味期限
具体的な表示箇所を記載すれば、枠外に表示が可能です。

<みそ>

名称	米みそ
原材料名	大豆（三重県産）、食塩、米こうじ
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	５００ｇ
賞味期限	令和６年７月１８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	○○　○○ 三重県○○市○○番地

※豆みそに米こうじを加えたものは、「米みそ」の名称となります。

・原材料名
遺伝子組換え大豆を使用した場合には、その旨の表示が必要です。
・原料原産地名
重量順１位の原材料について、原産地を表示します。
・添加物
原材料と明確に分けて表示します。調味料は構成成分の表示が必要です。
・内容量
密封したものは、計量法の規定に従って表示します。

<だんご>

名称	和菓子（だんご）
原材料名	上新粉（国内製造）、小麦粉、もち米（三重県産）、黒砂糖
内容量	１００ｇ
消費期限	令和６年７月２２日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	（株）三重○○ 三重県△△市△△番地
製造所	株式会社□□□□ 三重県▲▲市▲▲番地

・名称
その内容を表す一般的な名称で表示します。
・原料原産地名
米トレーサビリティ法に基づく表示も必要です。
・製造者等
表示内容に責任を持つ事業者を枠内、製造所を枠外に近接して表示します。

<はちみつ>

名称	はちみつ
原材料名	はちみつ（国産）
内容量	５００ｇ
賞味期限	令和６年９月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
加工者	○○商店　代表者●●　●● 三重県△△市△△番地

・名称
公正競争規約に基づいて表示します。
・採蜜国名
公正競争規約に基づき、「はちみつ（国産）」「レンゲはちみつ（中国産）」等と表示します。
・内容量
密封したものは、計量法の規定に従って表示します。
・その他
公正競争規約に規定されている事項は、規定に基づいて表示します。

<イチゴジャム>

名称	イチゴジャム
原材料名	イチゴ（三重県産）、砂糖、レモン果汁
添加物	ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）
内容量	３００ｇ
賞味期限	令和６年１１月
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	○○商店　代表者●●　●● 三重県△△市△△番地

使用上の注意　開封後は１０℃以下で保存してください。

・名称
２種類以上の果実を使用した場合は「ミックスジャム」と表示します。
・原材料名
２種類以上の砂糖類を使用した場合、表示方法に注意します。
・原料原産地名
重量順１位の原材料について、原産地表示をします。
・添加物
アレルゲンは必ず記載します。
・内容量
密封したものは、計量法の規定に従って表示します。
・使用上の注意
開封後に保存方法を変更する必要がある場合は、枠外に表示します。
・その他
公正競争規約に規定されている事項は、規定に基づいて表示します。

<いばらまんじゅう>

名称	和菓子（いばらまんじゅう）
原材料名	粒あん（国内製造）、小麦粉（小麦（三重県産））、砂糖、塩
内容量	６個
消費期限	令和６年６月２７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	○○商店　代表者　□□　□□ 三重県△△市△△番地

・名称
「いばらまんじゅう」等その内容を表す一般的な名称で表示します。
「和菓子」、「和生菓子」等の表示も可能です。
・アレルゲン
小麦粉は「小麦の拡大表記」として認められている為、改めて（小麦を含む）というアレルゲンの表示は不要です。

４　農産物漬物の表示について

（１）名称について

農産物漬物については、食品表示基準別表第３に定義されているものについて、食品表示基準別表第４の規定に従い、名称を表示します。

定義に従い、名称を表示する他、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示します。

また、白菜キムチ及び農産物キムチを除いて、１種類の原材料を漬けたものについては、その最も一般的な名称により、「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」等と表示でき、白菜以外の農産物キムチにおいては、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」等と表示することができます。

（２）原材料名について

使用した原材料を下記の①及び②の順に、食品表示基準の規定により表示します。

①漬けた原材料（使用する農産物）

ｉ）その最も一般的な名称を表示します。

ⅱ）漬けた農産物が５種類（内容量３００ｇ以下のものは４種類）以上の場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に４種類（３００ｇ以下のものは３種類）以上を表示し、それ以外の原材料を「その他」と表示することができます。

②漬け原材料（農産物以外の原材料）

ｉ）農産物以外の原材料は「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、食品表示基準の規定により、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。

ⅱ）砂糖類以外の原材料は、「米ぬか」「とうがらし」等、その最も一般的な名称で表示し、米ぬかその他のぬか類については「ぬか類」と表示します。

ⅲ）農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除き、とうがらしその他の香辛料は「香辛料」と表示できます。

ⅳ）砂糖類は「砂糖」、「ぶどう糖」等、その最も一般的な名称で表示し、使用した砂糖類が２種類以上の場合は「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖類（砂糖、ぶどう糖）」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します。

③添加物

使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に食品表示基準第３

条第１項の表の添加物の項の規定に従い表示します。農産物漬物においては、栄養強化の目的で使用した添加物についても、表示が必要です。

（３）原料原産地名について（食品表示基準別表第１５の２）

①原材料及び添加物の重量に占める割合の上位４位（３００g 以下のものは上位３位）までの農産物又は水産物で、かつ原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上の原産地名について、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。

②国産品は「国産」又は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名、輸入品は原産国又は一般に知られている地名で表示します。　例）原料原産地名　三重県（大根）

③原産地が１のみである場合及び原材料及び添加物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（３００g 以下のものは上位３位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上のものが１種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができます。　例）原料原産地名　三重県

④原産地を２以上表示する場合には、原産地名及び原材料の名称の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、％の単位をもって、単位を明記して表示します。

例）原料原産地名　三重県（大根）３５％、千葉県（にんじん）２０％

（４）内容量について（計量法の規定により表示）

令和２年３月２７日に食品表示基準が改正され、漬物の重量の計量にあたっては、計量法に定めのあるものは、計量法の規定によって行うこととなりました。

次の①～⑩の計量方法に沿って、各分類に応じ、内容量を重量（ｇ、ｋｇ）で表示します。

①ぬか漬け

中分類	小分類	計量方法
たくあん漬	たくあん漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。 液汁を入れてあるものは液汁を除いて計量する。
その他のぬか漬	その他のぬか漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。
ぬかみそ漬	ぬかみそ漬	

②しょうゆ漬

中分類	小分類	計量方法
刻み漬	ふくじん漬、わりぼし漬、しば漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
	山菜漬	液汁は除いて計量する。
	その他の刻みしょうゆ漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
丸または大割漬	いんろうしょうゆ漬、その他のしょうゆ漬	丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。

③かす漬

中分類	小分類	計量方法
なら漬	なら漬	かすは除いて計量する。かすの除き方は、品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。
	刻みなら漬	かすは含んだまま計量する。
かす漬	わさびかす漬、山海漬	かすは含んだままで計量する。
	その他のかす漬	丸および大割のものは、かすを除いて計量する。刻みのものは、かすを含んだまま計量する。

④酢漬

中分類	小分類	計量方法
酢 漬	らっきょう漬、かぶら千枚漬、だいこん千枚漬	液汁は除いて計量する。
	しょうが漬	液汁は除いて計量する。 （薄切りおよび細刻を含む。）
	その他の酢漬	液汁は除いて計量する。 （丸および大割を含む。）
刻み酢漬	はりはり漬、 その他の刻み酢漬	液汁は含んだまま計量する。

⑤塩漬

中分類	小分類	計量方法
塩漬	しょうが漬、らっきょう漬花漬、野沢菜漬、高菜漬	液汁は除いて計量する。
	桜花漬	塩は軽くはたき、液汁は除いて計量する。
	しその実またはしその葉塩漬	液汁および塩は除いて計量する。
	広島菜漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
	梅漬	液汁およびしそは除いて計量する。 ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものは、これを含んだまま計量する。
	梅干	
	しそ巻梅干（しそ巻梅漬）、その他の塩漬	液汁は除いて計量する。
刻み塩漬	刻み塩漬	液汁は除いて計量する。

⑥みそ漬

中分類	小分類	計量方法
みそ漬	だいこんみそ漬、なすみそ漬、きゅうりみそ漬、しょうがみそ漬、山ごぼうみそ漬、その他のみそ漬	みそおよび液汁は除いて計量する。 みその除き方は品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。 刻みのものは、みそおよび液汁を含んだまま計量する。

⑦からし漬

中分類	小分類	計量方法
からし漬	なすからし漬、ふきからし漬、その他のからし漬	ころもは含んだまま計量する。

⑧こうじ漬

中分類	小分類	計量方法
べったら漬	べったら漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
野菜のこうじ漬	野菜のこうじ漬	液汁およびこうじは含んだまま計量する。

⑨もろみ漬

中分類	小分類	計量方法
しょうゆもろみ漬	野菜のしょうゆもろみ漬	丸および大割のものは、もろみを除いて計量する。刻みのものは、もろみを含んだまま計量する。
みそもろみ漬	野菜のみそもろみ漬	

⑩赤とうがらし漬

中分類	小分類	計量方法
はくさいキムチ	はくさいキムチ	液汁は含んだまま計量する。 丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
はくさい以外の農産物キムチ	はくさい以外の農産物キムチ	

参考

ⅰ）袋詰商品の液汁を除く方法は、固形物が出ない程度に開封し、開封部分を下にして、液汁が滴下の状態になったところで計量する。

ⅱ）刻み漬等において、液汁とも計量するものについては、内容量に対する固形物の割合は、表示量の７５％（表示量が３００ｇ以下のものにあっては、７０％）以上とする。

ⅲ）刻み漬とは、食べる前に改めて切る必要のない大きさに切断してあるものをいう。その他のものは大割とする。

ⅳ）進物品、土産品等詰合せのものについては、内容量の表示量目にしたがって計量する。

5　農産物漬物に係る表示例

<なす漬け>

名称	なす塩漬
原材料名	なす、漬け原材料（食塩、みりん）
添加物	ソルビット、調味料（アミノ酸等）、酸味料、みょうばん、酸化防止剤（V.C）
原料原産地名	三重県
消費期限	令和６年１０月１日
内容量	１５０ｇ
保存方法	要冷蔵（１０℃以下で保存）
製造者	○○商店　代表者　□□　□□ 三重県△△市△△番地

・名称
食品表示基準の定義に合った名称を表示します。
・原料原産地名
国産でも可能です。
・内容量
調味液を除いた重量を表示します。

<白菜キムチ>

名称	はくさいキムチ
原材料名	白菜（国産）、漬け原材料（赤唐辛子粉、食塩、しょうが、にんにく、砂糖）
消費期限	令和６年１０月１日
内容量	５００g
保存方法	要冷蔵（１０℃以下で保存）
製造者	○○商店　代表者　□□　□□ 三重県△△市△△番地

・名称
「キムチ」でも可能です。
・内容量
漬け原材料を含む重量で表示します。

<たくあん漬け>

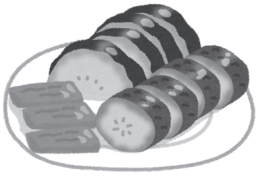
名称	たくあん漬
原材料名	だいこん（三重県産）、漬け原材料（食塩、米ぬか）
添加物	調味料（アミノ酸等）、クチナシ色素
消費期限	令和６年１０月１日
内容量	２５０g
保存方法	要冷蔵（１０℃以下で保存）
製造者	○○商店　代表者　□□　□□ 三重県△△市△△番地

・名称
たくあん漬けに該当しないぬか漬け類は「ぬか漬」と表示します。
・原料原産地名
国産でも可能です。原材料の後に括弧をつけて表示できます。

<梅干し>

名称	梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料（食塩）
添加物	調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	三重県（梅、しそ）
賞味期限	令和６年１０月１日
内容量	２５０g
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	○○商店　代表者　□□　□□ 三重県△△市△△番地

・原料原産地名
国産でも可能です。
・内容量
塩漬けは、しそを除いた重量で表示します。
調味梅干しの、細刻したしそ、かつお削り節等は、その重量を含めて表示します。



Ⅲ　有機ＪＡＳマーク、特別栽培農産物

①有機 JAS マークとは

認証機関名

農薬や化学肥料など、化学物質に頼らないで生産された農産物や畜産物のほか、これらを原料とした加工食品に有機 JAS マークや「有機」、「オーガニック」の表示をするには、登録認証機関の認証を受けることが必要です。

認証を受けていない農産物・畜産物及びその加工品に「有機○○」や「オーガニック△△」などの名称を表示することは法律で禁止されています。
（畜産物及びその加工品については令和２年７月１６日から必要になりました。）

②特別栽培農産物

その農産物が生産された地域の慣行レベルに比べて、節減対象農薬の使用回数が５０％以下、化学肥料の窒素成分量が５０％以下で栽培された農産物です。特別栽培農産物については、ガイドラインによって「無農薬」、「減農薬」、「無化学肥料」、「減化学肥料」といった表示の禁止や、節減対象農薬の使用状況の表示方法が定められています。

（参考）農林水産省作成パンフレット「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」

Ⅳ　不当表示（景品表示法）

うそや大げさな表示など、消費者をだますような表示は不当表示として法律で禁止されています。ここで言う表示とは、商品のディスプレイ、ラベル、チラシ、POP 広告など、商品やサービスを消費者に知らせる広告のことです。

不当表示には大きく分けて次の３種類があります。

①優良誤認表示

商品やサービスの品質、規格などの内容について、実際のものや事実に相違して競争事業者のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認される表示。

実際には〇〇鶏（有名ブランド鶏）を使用していないのに、「からあげ弁当（〇〇鶏使用）」と表示して販売している。

②有利誤認表示

商品やサービスの価格などの取引条件について、実際のものや事実に相違して競争事業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認される表示。

今日だけ半額

いつもその値段で販売しているのに、割り引いたように見せかける。

③その他誤認されるおそれのある表示

商品やサービスの取引に関する事項について、一般消費者に誤認されるおそれがある表示であって、内閣総理大臣が指定する表示。

無果汁の清涼飲料水に「オレンジ」の名称や図柄・色を使用しているのに「無果汁」と表示していない（「無果汁の清涼飲料水等についての表示」）。

このほかに内閣総理大臣が指定する表示で食品にも関係するものは、「商品の原産国に関する不当な表示」、「おとり広告に関する表示」、「一般消費者が事業者の表示であることを判別することが困難である表示」（ステルスマーケティング）があります。

直売所のための食品表示ハンドブック
令和６年度版
三重県医療保健部食品安全課食品表示班
０５９－２２４－２３５８

食品表示法に関する相談窓口　※栄養成分に関する表示の相談

名　称		住所・電話番号	所管地域
三重県	医療保健部　食品安全課	津市広明町 13 番地 TEL：059－224－2358	県内全域（品質事項及び衛生事項に関する表示の相談）
	※健康推進課	TEL：059－224－2294	（栄養成分に関する表示の相談）
	桑名保健所　衛生指導課 ※健康増進課	桑名市中央町５丁目 71 TEL：0594－24－3623 TEL：0594－24－3625	桑名市・いなべ市・桑名郡・員弁郡 三重郡 注）四日市市については品質事項のみ桑名保健所の所管になります。
	鈴鹿保健所　衛生指導課 ※健康増進課	鈴鹿市西条５丁目 117 TEL：059－382－8674 TEL：059－382－8672	鈴鹿市・亀山市
	津保健所　衛生指導課 ※健康増進課	津市桜橋３丁目 446－34 TEL：059－223－5112 TEL：059－223－5184	津市
	松阪保健所　衛生指導課 ※健康増進課	松阪市高町 138 TEL：0598－50－0529 TEL：0598－50－0531	松阪市・多気郡
	伊勢保健所　衛生指導課 ※健康増進課	伊勢市勢田町 628－2 TEL：0596－27－5151 TEL：0596－27－5137	伊勢市・度会郡
	志摩市駐在	志摩市阿児町鵜方 3098－9 TEL：0599－43－5111	鳥羽市・志摩市（品質事項・衛生事項に関する表示の相談）※栄養成分表示の相談は伊勢保健所健康増進課へ
	伊賀保健所　衛生指導課 ※健康増進課	伊賀市四十九町 2802 TEL：0595－24－8080 TEL：0595－24－8045	伊賀市・名張市
	尾鷲保健所　衛生指導課 ※健康増進課	尾鷲市坂場西町１－1 TEL：0597－23－3461 TEL：0597－23－3454	尾鷲市・北牟婁郡
	熊野保健所　衛生指導課 ※健康増進課	熊野市井戸町 383 TEL：0597－85－2159 TEL：0597－89－6115	熊野市・南牟婁郡
四日市市	四日市市保健所 衛生指導課 ※健康づくり課	四日市市諏訪町２－2 TEL：059－352－0592 四日市市諏訪町１－５ TEL：059－354－8291	四日市市 （衛生事項は衛生指導課、栄養成分表示の相談は健康づくり課）

米トレーサビリティ法に関する窓口	三重県農林水産部農産物安全・流通課 食の安全・安心班　TEL059－224－3154
景品表示法に関する窓口	三重県環境生活部くらし・交通安全課 消費生活センター班　TEL059－224－2400