

○内閣府令第 号

食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項の規定に基づき、食品表示基準の一部を改正する内閣府令を次のように定める。

令和七年 月 日

内閣総理大臣 石破 茂

食品表示基準の一部を改正する内閣府令

食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分のように改め、改正前欄及び改正後欄に対応して掲げるその標記部分（連続する他の規定と記号により一括して掲げる規定にあつては、その標記部分に係る記載）に一重傍線を付した規定（以下「対象規定」という。）は、その標記部分が異なるものは改正前欄に掲げる対象規定を改正後欄に掲げる対象規定として移動し、改正前欄に掲げる対象規定で改正後欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを削り、改正後欄に掲げる対象規定で改正前欄にこれに対応するものを掲

けていないものは、これを加える。

改正後		改正前	
<p>(横断的義務表示)</p> <p>第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>		<p>(横断的義務表示)</p> <p>第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	
〔略〕		〔同上〕	
添加物	<p>1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>「号を削る。」</p> <p>一 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであつて、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起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、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をいう。以下同じ。）</p> <p>二 キヤリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであつて、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</p>	添加物	<p>1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>二 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであつて、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起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、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をいう。以下同じ。）</p> <p>三 キヤリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであつて、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</p>

いものをいう。以下同じ。）
〔2～4 略〕

〔略〕

〔2・3 略〕

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
農産物缶詰又は農産物	〔略〕	
たけのこ缶詰又はたけのこ	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこで、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	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガスで、形状がロングスパイア一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	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーンを詰めたものをいう。	
	〔削る。〕	

いものをいう。以下同じ。）
〔2～4 同上〕

〔同上〕

〔2・3 同上〕

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
農産物缶詰又は農産物	〔同上〕	
たけのこ缶詰又はたけのこ	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> Maxim.）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）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	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凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスパイア一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	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凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。	
グリーンピース缶詰又はグリーン	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。）の生鮮な若しくは凍結させた種	

みかん缶詰	次に掲げるものをいう。			
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、なめこで、石突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、えのきたけで、石突部を除去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、マッシュルームで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。			
		「削る。」		
			「削る。」	

みかん缶詰	次に掲げるものをいう。			
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(Pholiota nameko S. ITO et IMAIの生鮮な子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)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(Flammulina velutipes Singの生鮮な子実体をいう。以下別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)で、石付部を除去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(Agricus (Psalliota) 属に属するAgricus bisporus等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)で、石付部を除去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(Glycine max Merr.に属するものをいう。)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。			
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(Paseolus angularis Siegtに属するものをいう。)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。			
リンピース瓶詰	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。以下別表第四の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)を詰めたものをいう。			

かん瓶詰 詰又はみ	<p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「略」</p>
もも缶詰 又はもも 瓶詰	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「略」</p>
なし缶詰 又はなし 瓶詰	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「略」</p>
パイニア	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイニア

かん瓶詰 詰又はみ	<p>一 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。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「同上」</p>
もも缶詰 又はもも 瓶詰	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 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。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「同上」</p>
なし缶詰 又はなし 瓶詰	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (<i>Pyrus communis</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。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) 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。以下この表、別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの</p> <p>二 「同上」</p>
パイニア	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイニア

[略]	ツプル缶詰又はパイナップル缶詰	アツプル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、くりの外皮を除去したものを詰めたものをいう。
	[削る。]	
	[削る。]	
[略]		
[項を削る。]		

[同上]	ツプル缶詰又はパイナップル缶詰	アツプル (Ananas comosus に属する完熟した果実をいう。以下この表、別表第十九及び別表第二十の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) 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 (Castanea crenata Sieb. et Zucc. 又は Castanea sativa MILLER に属する完熟した果実をいう。以下別表第四及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
	アツプルソース缶詰又はアツプルソース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、りんご (Malus domestica Borkhausen に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表及び別表第十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。) 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、二種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
[同上]		
即席めん	即席めん	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めん弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、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

パン類		〔略〕
パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにパン酵母を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであつて、水分が十パーセント以上のもの 〔二・三 略〕

パン類		〔同上〕
パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであつて、水分が十パーセント以上のもの 〔二・三 同上〕
生タイプ 即席めん	添加調味料	かやく
この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。	直接又は希釈して、めんにつけ汁、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。	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、めん及び添加調味料以外のものをいう。
		ア化されているものに限る。）のうち、添加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（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 二 一にかやくを添付したもの

ジソーサー		【略】	
クックド	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、	ラム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
ソーサー	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、ドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。	ハム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
ジ	【略】	ラックス	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
セミドライソーサー	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び	ム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
			一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
			二 【略】
			二 【略】

ジソーサー		【同上】	
クックド	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、	ラム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
ソーサー	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。	ハム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
ジ	【同上】	ラックス	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
セミドライソーサー	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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	ム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。
			一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
			二 【同上】
			二 【同上】

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
	〔略〕	リオナソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるポロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであつて水分が三十五パーセント以下のものをいう。	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、乾燥したものであつて水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
	〔略〕	ドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであつて水分が三十五パーセント以下のものをいう。	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであつて水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。	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、乾燥したものであつて水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
	〔同上〕	リオナソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四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（この表の中欄に掲げるポロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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つて水分が三十五パーセント以下のものをいう。	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、乾燥したものであつて水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
	〔同上〕	ドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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つて水分が三十五パーセント以下のものをいう。	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三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つて水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。	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、乾燥したものであつて水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。

ジ ソーセイ 及び魚肉 魚肉ハム	〔略〕				
	〔略〕	魚肉ハム	魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセイの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び	臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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。
	〔略〕			食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。
	〔略〕				〔略〕
					〔削る。〕
					〔略〕
					〔削る。〕

ジ ソーセイ 及び魚肉 魚肉ハム	〔同上〕				
	〔同上〕	魚肉ハム	次に掲げるもの（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に限る。）をいう。 一 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の	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。
	〔同上〕			食肉鳥卵	食肉、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。
	〔同上〕				〔略〕
					ハム缶詰又はハム瓶詰
					〔同上〕
					その他の畜産物瓶詰
					〔同上〕
					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。
					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、ソーセイ缶詰又はソーセイ瓶詰、コールドミート缶詰又はコールドミート瓶詰、無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰、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。

魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けしたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「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、おおむね五グラム以上上のものに限る。）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（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。）（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に限る。）

肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けしたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「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^と兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けしたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「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、おおむね五グラム以上のものに限る。）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（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であり、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）
一 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの

<p>品</p> <p>うに加工</p>	<p>粒うに</p> <p>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「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（以下うに加工品の項</p>
<p>ジソーセイ</p> <p>普通魚肉</p>	<p>〔略〕</p> <p>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、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、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、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「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（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。）（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に限る。）</p> <p>〔略〕</p>

<p>品</p> <p>うに加工</p>	<p>粒うに</p> <p>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二のうに加工品の項において「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（以下うに加工品の項</p>
<p>ジソーセイ</p> <p>普通魚肉</p>	<p>〔同上〕</p> <p>次に掲げるもの（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に限る。）をいう。</p> <p>一 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、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、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、脂肪含有量が二パーセント以上のもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合わせ魚肉」という。）をケーシングに充てんし、加熱したものの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント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。）</p> <p>二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p> <p>〔同上〕</p>

「項を削る。」	「削る。」		
	「削る。」		
	「削る。」		
	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つて、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。	において「エチルアルコール等」と総称する。)を加えたものであつて、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。

うにあえもの	うにあえ	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つて、塩うに含有率が十五パーセント以上のものをいう。	
	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量 (g) × 使用する塩うにの固乾物含有率 (%) ÷ 塩うにの基準の固乾物含有率 (%) ÷ 製品の内容量 (g) × 100 塩うにの基準の固乾物含有率 = 35% (注) 固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひよう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。	
	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 一 おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) 二 ながうに科 (Echinometridae) 三 らつばらに科 (Toxopneustidae)	
	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つて、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。	
	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つて、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。	において「エチルアルコール等」と総称する。)を加えたものであつて、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。

塩うに含有率	<p>次の算式により算出した百分比をいう。</p> $\frac{\text{使用する塩うこの重量 (g)} \times \text{使用する塩うこの固乾物含有率 (\%)} \div \text{塩うこの基準の固乾物含有率 (\%)} \div \text{製品の内容量 (g)} \times 100$ <p>塩うこの基準の固乾物含有率 = 35%</p> <p>(注) 固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五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。</p>
うに	<p>次に掲げる科に属するうにをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) 二 ながうに科 (Echinometridae) 三 らつばうに科 (Toxopneustidae)
混合うに	<p>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つて、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。</p>
練りうに	<p>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つて、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。</p>
粒うに	<p>うにの生殖巣に食塩を加えたもの (以下この表及び別表第十九のうにあえものの項において「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 (以下うにあえものの項において「エチルアルコール等」と総称する。) を加えたものであつて、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。</p>

乾燥わかめ	〔略〕	
	〔削る。〕	〔略〕
	〔削る。〕	〔削る。〕
	〔削る。〕	〔削る。〕
	〔削る。〕	〔削る。〕
マーガリン類	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。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）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。以下この表及び別表第十九のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。
	〔略〕	
〔項を削る。〕		

乾燥わかめ	〔同上〕	
	乾燥わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
	灰ぼしわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
	もみわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを練り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
	板わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
マーガリン類	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。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）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。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。
	〔同上〕	
調理冷凍食品	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。 一 この表の中欄に掲げる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 二 一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又はこれから尾扇を除去したものの（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。
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（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、かきのむき身をフライ種としたものをいう。
冷凍コロツケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第四、別表第十九及び別表第二十の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。）、

冷凍ハンバーガス	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ぎよ うざ	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、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
冷凍しゆ うまい	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、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。
	卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや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（以下別表第二十二の調理冷凍食品の項において「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。

<p>ステーキ</p>	<p>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で若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たま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（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>一 一にばい焼し、蒸蒸し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>二 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピュレ、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。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</p>
<p>冷凍ミートボール</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる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</p>

冷凍フィッシュバーガー	<p>したものの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ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（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>
	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる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の又はこれに食肉をひき肉したものの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ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、たま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に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p>

<p>冷凍米飯 類</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる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</p> <p>二 一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えない</p>
<p>冷凍フィ ール ツシユボ</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる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若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ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、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（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p> <p>二 一にばい焼し、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</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>

衣	フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。
臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、小臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
あん	食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、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、肉様植たん、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。
類 冷凍めん	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等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 二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下この項及び別表第四の調理冷凍食品の項において「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの 三 一若しくは二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

	<p>「項を削る。」</p>
--	----------------

<p><u>チルドハンバーグステーキ</u></p>	<p>チルドハンバーグステーキ</p>	<p>皮</p>	<p>小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又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。</p>	<p>つなぎ</p>	<p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p> <p>一 小麦粉、でん粉等 二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの</p>
			<p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもので（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たま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</p>		

	「項を削る。」
--	---------

<p>チルドミ ートポ ール</p>	<p>チルドミ ートポ ール</p>	<p>具</p>	<p>次に掲げるいずれかのものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>一 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドミートポールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこ</p>	<p>つなぎ</p>	<p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</p>	<p>臓器及び可食部分</p>	<p>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。</p>	<p>等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレ、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの</p>
----------------------------	----------------------------	----------	--	------------	---	-----------------	---	---

臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、小臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等

れに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドミートボールの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔若しくは家さんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。）

一一にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレ、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）を加えたもの

「項を削る。」

チルドぎ ようざ類	
チルドぎ ようざ類	で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
チルドぎ ようざ	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。
チルドし ゆうまい	この表の中欄に掲げるチルドぎようざ類のうち、半円形状又は円形状に成形してあるものをいう。
チルド春 巻	この表の中欄に掲げるチルドぎようざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。
チルドぱ おず	この表の中欄に掲げるチルドぎようざ類のうち、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。以下チルドぎようざ類の項において同じ。）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。以下チルドぎようざ類の項において同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたものの若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第四のチルドぎようざ類の項において「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。

レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあつては、この限りでない。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。
	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯等とともに食用に供するよう調製したものであつて、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。

レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。
	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するよう調製したものであつて、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。
	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、心臓、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、粉末状植物性たんぱく等で、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。

<p>【削る。】</p>	<p>【略】</p>	<p>【削る。】</p>	<p>【削る。】</p>
<p>パスタ</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタとともに食用に供するように調製したものを語めたものをいう。</p>	<p>パスタ</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであつて、トマト特有の香味を主な特徴とするものを語めたものをいう。</p>

<p>どんぶり のもと</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、</p>	<p>まあほ料 のもと</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等をみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであつて、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを語めたものをいう。</p>
<p>パスタ</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものを語めたものをいう。</p>	<p>ベヤシ</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであつて、トマト特有の香味を主な特徴とするものを語めたものをいう。</p>
<p>【同上】</p>	<p>【同上】</p>	<p>【同上】</p>	<p>【同上】</p>

「削る。」	「略」	「削る。」	<p>スープ</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレ、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ（スープに浮かせるものに限る）若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>	「削る。」
-------	-----	-------	---	-------

せんざい	「同上」	和風汁物	<p>スープ</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレ、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>	シチュー	<p>油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p> <p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>
------	------	------	---	------	--

調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰	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る。）をいう。	「略」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	「削る。」	「略」
	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						

調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰	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स्ट缶詰若しくはペーस्ट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。	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」	「同上」
	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						

「略」

別表第四（第三条関係）

食品	表示事項	表示の方法
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称	次に定めるところにより表示する。 一 果実を詰めたもの（果実の加工品とともに詰めたものを除く。） イ 果実の名称は、みかん、白もも、洋なし等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものにあつては「二種混合果実」等と表示する。 ロ 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類名称を次の表に掲げる表示の方法により表示する。 ハ 「略」 「号の細分を削る。」

「同上」	三 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等 又はこれらからの抽出物 四 乳又は乳製品
------	---

別表第四（第三条関係）

食品	表示事項	表示の方法
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称	次に定めるところにより表示する。 一 農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。） イ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものにあつては「二種混合果実」、「三種混合野菜」、「混合農産物」等と表示する。 ロ 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類名称を果実のみを詰めたものにあつては表1、それ以外のものを詰めたものにあつては表2に掲げる表示の方法により表示する。 ハ 「同上」 ニ イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスパイアー、スパイアー又はチップを詰めたものうち、色の区分をしているものにあつては「ア

表
「表を削る。」

表
表 2 1

充てん液の種類	充てん液の種類 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」と表示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」と表示する。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	「味付」と表示す

スパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を表示し、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）」と表示し、グリーンピースのもどし豆にあつては「グリーンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と表示し、マッシュルーム（ホワイト種のを除く。）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「アブラウン種」とその品種を表示し、ももにあつては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に表示し、なしにあつては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に表示すること。
「同上」

<p>「削る。」</p>	<p>二 一に掲げるもの以外のもの</p> <p>「たけのこ水煮」、「3種混合野菜」、「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもつて表示する。</p>
--------------	---

<p>原材料名</p> <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 「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」、「こんにやく」、「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</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1422 638 1691 1037"> <p>4 1から3まで以外の充てん液</p> </td> <td data-bbox="1691 638 1971 1037"> <p>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1422 383 1691 638"> <p>3 バターソース、クリームソース等の調味液</p> </td> <td data-bbox="1691 383 1971 638"> <p>「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができきる。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1422 199 1691 383"> <p>及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</p> </td> <td data-bbox="1691 199 1971 383"> <p>る。</p> </td> </tr> </table> <p>一 農産物の加工品又は精米を詰めたものの</p> <p>「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもつて表示する。</p>	<p>4 1から3まで以外の充てん液</p>	<p>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。</p>	<p>3 バターソース、クリームソース等の調味液</p>	<p>「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができきる。</p>	<p>及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</p>	<p>る。</p>
<p>4 1から3まで以外の充てん液</p>	<p>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示する。</p>						
<p>3 バターソース、クリームソース等の調味液</p>	<p>「調味液づけ」と表示する。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と表示することができきる。</p>						
<p>及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの</p>	<p>る。</p>						

もって表示する。ただし、うんしゅうみかんにあつては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

一 使用した農産物が二種類以上の場合にあつては、一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高いものから順に表示する。

二 使用した果汁が二種類以上の場合にあつては、一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高いものから順に表示する。

四 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つては、一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」と表示する。

五 砂糖類にあつては、「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つて表示する。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にあつては「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

[略]	
農産物漬物	[略]
	[削る。]
ジャム類	[略]
	[削る。]

[同上]	
農産物漬物	[同上]
	<p>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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
ジャム類	[同上]
	<p>使用した原材料を、次に定めるところによ</p>

糖液糖にあつては「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つては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

六 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、五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高いものから順に表示する。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」と表示することができる。

七 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。

り表示する。

一 「いちご」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」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、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にあつては「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つては「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つては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

二 二種類以上の果実等を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「果実等」（果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」）の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちご、りんご」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。ただし、マーメイドにあつては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示することができる。

三 二種類以上の砂糖類を使用したものについて、一の規定にかかわらず、

乾めん類	「略」	次に定めるところにより表示する。 一 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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、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、やくみ等に添加した
	「削る。」	
	「削る。」	
	「削る。」	

乾めん類	「同上」	次に定めるところにより表示する。 一 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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い、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、やくみ等に添加した
	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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略は適用しない。
	内容量	第三条第一項の表の内容容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。
		「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、水あめ」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。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」と表示することができる。

<p>「項を削る。」</p>	<p>〔略〕</p>	<p>ものにあつては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>二 〔略〕</p>
----------------	------------	---

<p>即席めん</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>ものにあつては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 〔同上〕</p>
<p>添加物</p>	<p>第三条第一項の表の原材料名の項の2に定めるほか、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 めんにあつては、「めん」（油処理により乾燥したものにあつては、「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」、「香辛料」とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 添付調味料及びかやくにあつては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	
<p>原材料名</p>	<p>第三条第一項の表の原材料名の項の2に定めるほか、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 めんにあつては、「めん」（油処理により乾燥したものにあつては、「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」、「香辛料」とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 添付調味料及びかやくにあつては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	

マカロニ類	名称	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル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、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲツテイ」と表示することができる。
	「削る。」	

マカロニ類	名称	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル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、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲツテイ」と、一・二ミリメートル未満の太さの棒状に成形したものにあっては「ペーミセリー」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。	内容量	第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して表示する。
	原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 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」と等と多いものから順に表示する。 二 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、「小麦グルテン」とその最も一般的な名称をもつて表示する。	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、第三条第一項の

パン類	〔略〕
	〔削る。〕
ハム類	〔略〕
	〔削る。〕
プレスハム	〔略〕
	〔削る。〕

パン類	〔同上〕	表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
	原材料名	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、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。
パン類	内容量	次に定めるところにより表示する。 一 内容数量を表示する。ただし、一個のものにあつては、表示を省略することができる。 二 一の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示することができる。
	〔同上〕	
ハム類	〔同上〕	
	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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
プレスハム	〔同上〕	
	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、第三条第一項の

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称	次に定めるところにより表示する。 一 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
ベーコン類	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」
混合ソーセージ	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」
ソーセージ	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」
スハム	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」
混合スハム	「略」	「略」

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称	次に定めるところにより表示する。 一 食肉缶詰又は食肉瓶詰 イ 使用した食肉の名称の次に、調味液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。
ベーコン類	「同上」 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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
混合ソーセージ	「同上」 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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
ソーセージ	「同上」 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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
スハム	「同上」 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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
混合スハム	「同上」	表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

コールドミートを詰めたものにあつては「コールドミート」と表示する。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二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコールドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。

二 一に掲げるもの以外のもの
その内容を表す一般的な名称を表示する。

ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもつて表示する。

ハ 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、イの調味液の種類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」と表示する。

二 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰

イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と表示する。

ロ 「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。

三 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「シヨルダールベーコン」と表示する。ただし、スライス等したのものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

四 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」と表示する。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」等と表示する。

五 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二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）にあつては「ワ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二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）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三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「ポロニアソーセージ」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三十五パーセントを超え五十五パーセント以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたものを使用し、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」と表示する。ただし、スライス等したものにあっては、「ボロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

六 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」と表示する。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二十パーセント以上のものに限る。）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」と表示することができる。

七 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」と表示する。

八 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」と表示する。

九 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。

十 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

イ 「豚肉しょうが焼」、「鶏そば

る」、「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つて表示する。

ロ 食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものに限り。）（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語めたものにあつては、イ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」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、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。

調味液の種類	調味液の種類 の表示の方法
水又は水に食塩等（し ようゆ、食酢及び食用 油脂を除く。）を加え たもの	「水煮」と表 示する。
水にしようゆ及び砂糖 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」と表 示する。
食酢又は食酢に香辛料 等を加えたもの	「酢漬」と表 示する。
食用油脂又は食用油脂 に香辛料等を加えたも の	「油漬」と表 示する。
トマトソース等の調味 液	「調味液漬」と表 示する。

<p>「削る。」</p>	<div style="border: 1px dashed black; height: 150px; width: 100%;"></div>
--------------	---

<p>原材料名</p>	<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 「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つて表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 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、一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つて表示する。</p> <p>三 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</p>
-------------	---

ただし、「トマトソース漬」、「クリームソース漬」等と表示することができる。

名称をもって表示し、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」と表示する。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」と表示することができる。

四 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、三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表示し、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場合にあつては「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場合にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。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」と表示することができる。

五 三及び四の規定にかかわらず、使用

魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジ	名称	次に定めるところにより表示する。 一 「略」 「号を削る。」
「略」		

魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジ	名称	次に定めるところにより表示する。 一 「略」 二 一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、魚肉ソーセイジにあつては 「魚肉ソーセイジ（ブロック）」又は 「フィッシュソーセイジ（ブロック）」 と、特種魚肉ソーセイジにあつては 「特種魚肉ソーセイジ（ブロック）」 又は「特種フィッシュソーセイジ（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
「同上」		

する砂糖類が二種類以上であつて、そ
 の砂糖類の合計重量が調味液の重量の
 百分の一に満たない場合は、「砂糖
 類」又は「糖類」と表示することがで
 きる。
 六 使用した食肉、結着材料、種もの又
 は薬味がそれぞれ二種類以上の組合せ
 である場合は、一の規定にかかわら
 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、しよ
 うが」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。
 七 食酢にあつては、「醸造酢」又は
 「合成酢」の区分により表示する。

<p>【削る。】</p>	<p>二 【略】</p>
--------------	------------------

<p>原材料名</p> <p>第三 条 第一 項 の 表 の 原 材 料 名 の 項 に 定 め る ほか、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 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、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、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。</p> <p>二 魚 肉 ハ ム に 使 用 す る つ な ぎ は、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、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。</p> <p>三 魚 肉 ソ ー セ ー ジ に 使 用 し た 結 着 材 料 が 二 種 類 以 上 で あ る 場 合 は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、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。</p> <p>四 特 種 魚 肉 ソ ー セ ー ジ の 種 も の は、</p>	<p>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）」と表示する。</p> <p>三 【同上】</p>
--	---

品	名称	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」と表示する。
		「削る。」
「略」		
うに加工		
		「削る。」
		「削る。」

品	名称	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」と表示する。
		「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つて表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果
「同上」		
うに加工		
		「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもつて、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。
原材料名		使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 原材料のうち、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。 二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。
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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
内容量		第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個又は二枚以上が同一の容器包装に入れられたものであつて、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。

「項を削る。」	

<p>うにあえ もの</p>	<p>名称 原材料名</p>	<p>「うにあえもの」と表示する。</p> <p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原材料のうち、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。</p> <p>ロ 「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、別</p>
		<p>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」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、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、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する。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」と表示する。</p>

乾燥わかめ		名称	「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」と表示する。
【略】			

乾燥わかめ		名称	「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあつては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあつては「もみわかめ」と、板わかめにあつては「板わかめ」と表示する。
【同上】			
			表第四のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。
			二 一 以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。
			イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的名称をもつて表示する。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」と表示する。
			ロ 表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、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、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する。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」と表示する。

ウスターソース類	〔略〕	〔略〕	〔略〕
ウスター	〔略〕	〔略〕	〔略〕
みそ	〔略〕	〔削る。〕	〔略〕

ウスター	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
ウスター	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
ソース類	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
みそ	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
添加物	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
原材料名	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。			
一 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて、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、「調合みそ」であつて、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を二種類以上混合したものにあつては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」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、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を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。			
二 原料以外の原材料にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」等とその最も一般的な名称をもつて、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。			
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、第三条第一項の			

マーガリン類	〔略〕 〔削る。〕	食用植物	〔略〕 〔削る。〕	乾燥スー	〔略〕 〔削る。〕	〔略〕
--------	--------------	------	--------------	------	--------------	-----

マーガリン類	〔同上〕 原材料名	食用植物	〔同上〕 添加物	乾燥スー	〔同上〕 添加物	〔同上〕	表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「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表示する。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」と表示することができる。 二 食用油脂以外の原材料にあつては、		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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。		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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。		

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。

イ 「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つて表示する。ただし、からしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

ロ 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つて表示するほか、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」と表示する。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」と表示することができる。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロ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高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混

「項を削る。」	「削る。」
---------	-------

<u>調</u> 理 <u>冷</u> 凍 <u>食</u> 品（ <u>冷</u> 凍） <u>凍</u> フライ類、 <u>冷</u> 凍 <u>し</u> め <u>う</u> ま <u>い</u> 、 <u>冷</u> 凍 <u>ぎ</u> ょう <u>ざ</u> 、 <u>冷</u> 凍 <u>春</u> 巻、 <u>冷</u> 凍 <u>凍</u> ハンバ <u>ー</u> グス <u>テ</u> <u>ー</u> キ、 <u>冷</u> 凍 <u>ミ</u> ート	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 冷凍フライ類</p> <p>「冷凍フライ類」、「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」、「冷凍コロツケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、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表示する。</p>
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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	<p>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」と表示する。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」と表示することができる。</p>

ポール、
冷凍フイ
ツシユハ
ンバー
グ、冷凍
フイツシ
ユポ
ール、冷
凍
米飯類及
び冷凍め
ん類に限
る。）

- 一 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」と表示する。
- 二 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」と表
示する。ただし、魚肉、臓器及び可食
部分並びに肉様植たんを使用していな
いもので、原材料として一種類の食肉
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表示する。
- 四 冷凍フイツシユハンバーグ及び冷凍
フイツシユボール
冷凍フイツシユハンバーグにあつて
は「冷凍フイツシユハンバーグ」と、
冷凍フイツシユボールにあつては「冷
凍フイツシユボール」と表示する。た
だし、食肉、臓器及び可食部分並びに
肉様植たんを使用していないもので、
原材料として一種類の魚肉のみを使用
したものにあつては、「冷凍フイツシ
ユハンバーグ」又は「冷凍フイツシ
ユボール」の文字の次に、括弧を付し

--

--

<p>原材料名</p>	<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、それぞれイからハ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</p>
	<p>て、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>五 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表示する。</p> <p>六 冷凍めん類 「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲツテイ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。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」と表示する。</p> <p>七 一から六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。</p>

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つて、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。

(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上の場合は、(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、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。

(3) 使用した肉様植たんが二種類以上の場合は、(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。

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つて、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。

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つて、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、別表第三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」の文字及びびめんの名称に付する括弧を省略することができる。

ニ 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又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレ」、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもつて、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、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添

<p>添加物</p>	<p>1 使用した添加物を、第三条第一項の表の添加物の規定並びに次の一及び二の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>一 原材料名の項一のハ、二及び三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</p>
	<p>付した場合における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」、「スープ」等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」、「具」等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>四 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高いものから順に表示する。</p>

	「項を削る。」
--	---------

<p>「<u>チルドハンバーグステーキ</u>」</p>	名称
内容量	<p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、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、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、単位を明記して表示する。</p>
<p>した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>二 一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、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、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もの、めん以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあつては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>	<p>「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を</p>

--

--

<p>原材料名</p>	<p>有する植物性たんぱくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と表示する。</p> <p>使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース及び具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。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たんぱく」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合</p>
-------------	---

は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」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。

ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが二種類以上である場合は、イ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。

ニ 魚肉は、イ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つて、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。

一 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレ、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもつて、ソースの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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

二 具を加えた場合における具の原材料

--

--

内容量	<p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを</p>
添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあつてはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあつては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあつては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	<p>は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベークン」等とその最も一般的な名称をもつて、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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>

<p>「項を削る。」</p>

<p>チルドミートボール</p>	<p>名称</p>	<p>原材料名</p>
	<p>「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであつて一種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。</p>	<p>使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース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。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つ</p>
	<p>除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>	

--

--

<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあつてはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順</p>
	<p>なぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」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>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが二種類以上である場合は、イ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>二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレ、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもつて、ソースの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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>

<p>「項を削る。」</p>	
----------------	--

<p>「チルドぎ ようざ類」</p>	<p>名称</p>
<p>内容量</p>	<p>次に定めるところにより表示する。 一 「チルドぎようざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」（以下「チルドぎようざ」等」と総称する。）と表示する。 二 あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高いものにあつては、「チルドぎようざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。 三 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ようざにあつては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあつては二十五パーセント未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては十パーセント未</p>
<p>内容量</p>	<p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、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、単位を明記して表示する。 に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。 一 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあつては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>

<p>原材料名</p>	<p>満である場合は、二の規定にかかわらず、「チルドぎょうぎ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p> <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。</p> <p>イ あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(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つて表示する。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</p>
-------------	---

<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、添加物に占める</p>
	<p>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 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。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>一 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>二 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、「綿美油」、「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>

<p>レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品）（コンビーフスタ</p>	<p>「削る。」</p>
-------------------------------------	--------------

<p>レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品）（コンビーフスタ</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 カレー</p> <p>「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであつて、食肉鳥卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあつては、「野菜カレー」と表示する。</p>
	<p>内容量</p>	<p>食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあつ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つては製品の重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と表示する。</p>
		<p>重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の規定に従い表示する。ただし、添付油等の原材料に添加したものにあつては、添付油等の原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>一 一の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したもの及び添付油等の原材料に添加したものに区分して、添付油等の原材料に添加したものにあつては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>

イル)を
除く。)

イル)を
除く。)

二 ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステ
ーキ及びミートボール
ハヤシにあつては「ハヤシ」と、ぜ
んざいにあつては「ぜんざい」と、ハ
ンバーグステーキにあつては「ハンバ
ークステーキ」又は「ハンバーグ」
と、ミートボールにあつては「ミート
ボール」と表示する。

三 パスタソース

「パスタソース」と表示する。ただ
し、食肉を原材料として使用したもの
であつて臓器及び可食部分、魚肉並び
に肉様植たんを使用していないものに
あつては、「ミートソース」と表示す
る。

四 まあぼ料理のもと

「まあぼ料理のもと」と表示する。
ただし、豆腐又はなすとともに調理し
て食用に供するように調製したものに
あつては、それぞれ「まあぼ豆腐のも
と」又は「まあぼなすのもと」と表示
する。

五 混ぜごはんのもと類

米又は麦を炊飯したものに混ぜて食
用に供するように調製したものにあつ
ては「混ぜごはんのもと」と、米又は
麦とともに炊飯して食用に供するよう
に調製したものにあつては「たきこみ
ごはんのもと」と、米又は麦を炊飯し
たものとともにいためて食用に供する
ように調製したものにあつては「いた
めごはんのもと」と表示する。ただ
し、「混ぜごはんのもと」、「たきこ

みごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

六 どんぶりもののもと

牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであつて、それ以外の食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないものをいう。以下レトルトパウチ食品の項において同じ。）にあつては「牛どんのもと」と、それ以外のものにあつては「どんぶりもののもと」と表示する。ただし、牛どんのもと以外のものにあつては、「どんぶりもののもと」の文字の次に、括弧を付して、「親子どんぶりのもと」、「かつどんのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

七 シチュー

「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあつては、「クリームシチュー」と表示する。

八 スープ

「スープ」と表示する。ただし、「スープ」の文字の次に、括弧を付して、「コンソメ」、「ポタージュ」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

九 和風汁物

「和風汁物」と表示する。ただし、

「和風汁物」の文字の次に、括弧を付して、「かす汁」、「みそ汁」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

十 米飯類

イ 「米飯類」と表示する。ただし、「米飯類」の文字の次に、括弧を付して、「赤飯」、「五目ごはん」、「かゆ」、「ぞうすい」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

ロ イの規定にかかわらず、そうざいを添えたものにあつては、「べんとう」と表示する。

十一 食肉味付

イ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）の項において同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「みそ味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ロ 家きんの肉又は臓器及び可食部分をばい焼したものにあっては、「やきとり」と表示する。ただし、「やきとり」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「塩味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ハ 食肉等の名称は、「牛肉」、「豚

肉」、「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、臓器及び可食部分の名称は、個別の「○○肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて、「○○もつ」と表示することができる。

ニ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては、イの「味付」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。

十二 食肉油漬け

イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし、小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては、「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。

ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

十三 魚肉味付及び魚肉油漬け

イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ロ 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあつては、イの規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と表

<p>「削る。」</p>	
--------------	--

<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の一から三までの区分により、一から三までの順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した原材料にあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「小麦粉」、「でん</p> <p>示することができる。</p> <p>ハ 魚肉の名称は、「まぐろ」、「かつお」、「さば」、「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ニ 小肉片又は砕き肉を詰めたものにあつては、イの「味付」又は「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」又は「砕き肉」と表示すること。ただし、小肉片にあつては「チャック」と、砕き肉にあつては「フレーク」と表示することができる。</p> <p>十四 一から十三までに掲げるもの以外のもの その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。</p>
-------------	--

粉」、「トマトペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「しょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「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高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができ。

ロ 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表示し、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」と表示する。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」と表示することができる。

ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が二種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合

には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

ニ 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「野菜・果実」（野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「果実」）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、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、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。

ホ 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「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。

二 スープであつて、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、一の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マツシユルム、バミセリー」等とその最も一般的な名称をもつて、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。

三 ハンバーグステーキ又はミートボ-

「項を削る。」	「略」	「削る。」
---------	-----	-------

調理食品 缶詰及び 調理食品	名称	次に定めるところにより表示する。 一 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰 イ 製品の内容を表す最も一般的な名
調理食品	「同上」	次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、ソースの原材料 以外の原材料に添加したものにあって はソースの原材料以外の原材料名の表 示に併記して、ソースの原材料に添加 したものにあってはソースの原材料名 の表示に併記して、それぞれ添加物に 占める重量の割合の高いものから順に 、第三条第一項の表の添加物の項の規 定に従い表示する。 二 一の規定にかかわらず、添加物を、 ソースの原材料以外の原材料に添加し たもの及びソースの原材料に添加し たものに区分して、ソースの原材料に添 加したものにあっては「ソース」の文 字に括弧を付して、原材料名に併記し ないで表示することができる。
調理食品	添加物	ルであつて、ソースを加えた場合にお けるソースの原材料は、一の規定にか かわらず、「ソース」の文字の次に括 弧を付して、「牛肉エキス、トマトペ ースト、りんごピューレ、ウスター ソース、食塩、砂糖、こしょう」等と その最も一般的な名称をもつて、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、こしょうその 他の香辛料にあつては、「香辛料」と 表示することができる。

瓶詰

- 称を表示する。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と表示し、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」等と表示することができる。
- ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもつて表示する。
- ハ 三種類以上の食肉を使用したものにあつては、イ及びロの規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と表示する。
- ニ イからハまでの規定にかかわらず、一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三十パーセント未満十パーセント以上のもの及び二種類以上の野菜等（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二十パーセント未満十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（三種類以上の食肉を使用したものについては、「食肉入り」）と表示し、固形量に対する食肉の重量の割合が十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）」と表示する。
- 一 カレー缶詰又はカレー瓶詰

		<p>「カレー」と表示する。</p> <p>三 シチュー缶詰又はシチュー瓶詰 「シチュー」と表示する。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）」と表示する。</p> <p>四 その他の調理食品缶詰又はその他の 調理食品瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を最もよく表す名称を 表示する。</p> <p>ロ 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、イ 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表示する。</p> <p>ハ 骨付の食肉を使用したものにあつ ては、名称の次に括弧を付して、 「骨付」と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 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、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>イ 「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</p>

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」、「セラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

ロ 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表示し、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」と表示する。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」と表示することができる。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロ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表示し、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」と表示する。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」と表示することができる。

ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イ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高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、高いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。

ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。

二 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰

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。

イ 「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」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油」、「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表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

ロ 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表示し、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」と表示する。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」と表示することができる。

ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合は、ロ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表示し、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」と表示する。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」と表示することができる。

ニ ロ及びハの規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であつて、砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たないときは、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。

ホ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イ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高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、高いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。

	<p>「項を削る。」</p>
--	----------------

炭酸飲料		
名称	<p>「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。</p>	<p>へ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ト イ及びホ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高いものから順に表示する。</p>
原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量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 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。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」と表示する。</p> <p>一 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、一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」等と多いものから</p>	

果実飲料	〔略〕
	〔削る。〕
豆乳類	〔略〕
	〔削る。〕

果実飲料	〔同上〕	<p>順に表示する。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」と表示する。</p> <p>二 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「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「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p> <p>四 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあつては、水の表示は、省略することができる。</p>
	添加物	
豆乳類	〔同上〕	<p>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、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	添加物	

「略」	
別表第五（第三条関係）	
食品	名称
「略」	
うに加工品	「略」
「項を削る。」	「削る。」
乾燥わかめ	乾燥わかめ
	乾燥わかめ
	「削る。」
	「削る。」
「略」	
「項を削る。」	
「項を削る。」	
「項を削る。」	
「略」	

別表第九（第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係）				
栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	○と表示することができる量

「同上」		
別表第五（第三条関係）		
食品	名称	
「同上」		
うに加工品	「同上」	
うにあえもの	混合うに	混合うに
乾燥わかめ	うにあえもの	うにあえもの
	乾わかめ	乾わかめ
	灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ
	もみわかめ	もみわかめ
板わかめ	板わかめ	板わかめ
「同上」		
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ
チルドハンバーグ	チルドハンバーグ	チルドハンバーグ
チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ
		チルドしゅうまい
		チルド春巻
		チルドばおず
「同上」		

別表第九（第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係）				
栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	○と表示することができる量

〔略〕		〔略〕		〔略〕	
食物繊維	〔略〕	ブロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント(ただし、当該食品百グラム当たり(清涼飲料水等にあっては、百ミリリットル当たり)の食物繊維の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム)	〇・五	グラム
〔略〕		〔略〕		〔略〕	
パントテン酸	〔略〕	微生物学的定量法又は高速液体クロマトグラフ法	〔略〕		
〔略〕		〔略〕		〔略〕	
ビタミンB ₆	〔略〕	微生物学的定量法又は高速液体クロマトグラフ法	〔略〕		
ビタミンB ₁₂	〔略〕	微生物学的定量法又は高速液体クロマトグラフ法	〔略〕		
〔略〕		〔略〕		〔略〕	
別表第十(第二条関係)					
栄養成分及び熱量			栄養成分及び熱量		
たんぱく質			八十五グラム		

〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕	
食物繊維	〔同上〕	ブロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント		
〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕	
パントテン酸	〔同上〕	微生物学的定量法	〔同上〕		
〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕	
ビタミンB ₆	〔同上〕	微生物学的定量法	〔同上〕		
ビタミンB ₁₂	〔同上〕	微生物学的定量法	〔同上〕		
〔同上〕		〔同上〕		〔同上〕	
別表第十(第二条関係)					
栄養成分及び熱量			栄養成分及び熱量		
たんぱく質			八十一グラム		

脂質	七十グラム
飽和脂肪酸	十七グラム
〔略〕	
n・6系脂肪酸	十・〇グラム
〔略〕	
食物繊維	二十グラム
亜鉛	八・五ミリグラム
〔略〕	
カルシウム	七百ミリグラム
〔略〕	
鉄	六・五ミリグラム
銅	〇・八ミリグラム
ナトリウム	二千七百ミリグラム(ただし、 食塩相当量に換算したものに あつては、七・〇グラム)
〔同上〕	
ヨウ素	百四十マイクログラム
〔略〕	
パントテン酸	五・五ミリグラム
〔略〕	
ビタミンB ₁	一・〇ミリグラム
〔略〕	
ビタミンB ₁₂	四・〇マイクログラム
〔略〕	
ビタミンD	九・〇マイクログラム
ビタミンE	六・五ミリグラム
〔略〕	

別表第十二(第七条関係)

栄養成分	高い旨の表示の基準値	含む旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値
------	------------	------------	---------------

脂質	六十二グラム
飽和脂肪酸	十六グラム
〔同上〕	
n・6系脂肪酸	九・〇グラム
〔同上〕	
食物繊維	十九グラム
亜鉛	八・八ミリグラム
〔同上〕	
カルシウム	六百八十ミリグラム
〔同上〕	
鉄	六・八ミリグラム
銅	〇・九ミリグラム
ナトリウム	二千九百ミリグラム
〔同上〕	
ヨウ素	百三十マイクログラム
〔同上〕	
パントテン酸	四・八ミリグラム
〔同上〕	
ビタミンB ₁	一・二ミリグラム
〔同上〕	
ビタミンB ₁₂	二・四マイクログラム
〔同上〕	
ビタミンD	五・五マイクログラム
ビタミンE	六・三ミリグラム
〔同上〕	

別表第十二(第七条関係)

栄養成分	高い旨の表示の基準値	含む旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値
------	------------	------------	---------------

	△)	△	△)	△	
〔略〕					
ペン トテ ン酸	一・六五ミ リグラム (〇・八三 ミリグラ ム)	〇・ 五五 ミリ グラム	〇・八三ミ リグラム (〇・四一 ミリグラ ム)	〇・ 二八 ミリ グラム	〇・五五ミリリグラ ム(〇・五五ミリ グラム)
〔略〕					
B ₁ ビ タ	〇・三〇ミ リグラム (〇・一五 ミリグラ ム)	〇・ 一〇 ミリ グラム	〇・一五ミ リグラム (〇・〇八 ミリグラ ム)	〇・ 〇五 ミリ グラム	〇・一〇ミリリグラ ム(〇・一〇ミリ グラム)
〔略〕					
B ₁₂ ビ タ	一・二〇マ イクロ グラム (〇・六 マイク ログラ ム)	〇・ 四〇 マイ クログ ラム	〇・六〇マ イクロ グラム (〇・三 マイク ログラ ム)	〇・ 二〇 マイ クログ ラム	〇・四〇マイク ログラム(〇・四〇 マイクログラム)
〔略〕					
Dビ タ	一・七〇マ イクロ グラム (一・三 五マイ クログ ラム)	〇・ 九〇 マイ クログ ラム	一・三五マ イクロ グラム (〇・六 八マイ クログ ラム)	〇・ 四五 マイ クログ ラム	〇・九〇マイク ログラム(〇・九〇 マイクログラム)
Eビ タ	一・九五ミ リグラム (〇・九八 ミリグラ ム)	〇・ 六五 ミリ グラム	〇・九八ミ リグラム (〇・四九 ミリグラ ム)	〇・ 三三 ミリ グラム	〇・六五ミリリグラ ム(〇・六五ミリ グラム)

	△)	△	△)	△	
〔同上〕					
ペン トテ ン酸	一・四四ミ リグラム (〇・七二 ミリグラ ム)	〇・ 四八 ミリ グラム	〇・七二ミ リグラム (〇・三六 ミリグラ ム)	〇・ 二四 ミリ グラム	〇・四八ミリリグラ ム(〇・四八ミリ グラム)
〔同上〕					
B ₁ ビ タ	〇・三六ミ リグラム (〇・一八 ミリグラ ム)	〇・ 一一 ミリ グラム	〇・一八ミ リグラム (〇・〇九 ミリグラ ム)	〇・ 〇六 ミリ グラム	〇・一一ミリリグラ ム(〇・一一ミリ グラム)
〔同上〕					
B ₁₂ ビ タ	〇・七二マ イクロ グラム (〇・三 六マイ クログ ラム)	〇・ 二四 マイ クログ ラム	〇・三六マ イクロ グラム (〇・一 八マイ クログ ラム)	〇・ 一一 マイ クログ ラム	〇・二四マイク ログラム(〇・二四 マイクログラム)
〔同上〕					
Dビ タ	一・六五マ イクロ グラム (〇・八 三マイ クログ ラム)	〇・ 五五 マイ クログ ラム	〇・八三マ イクロ グラム (〇・四 一マイ クログ ラム)	〇・ 二八 マイ クログ ラム	〇・五五マイク ログラム(〇・五五 マイクログラム)
Eビ タ	一・八九ミ リグラム (〇・九五 ミリグラ ム)	〇・ 六三 ミリ グラム	〇・九五ミ リグラム (〇・四七 ミリグラ ム)	〇・ 三二 ミリ グラム	〇・六三ミリリグラ ム(〇・六三ミリ グラム)

〔略〕		
別表第十九 (第四条、第五条関係)		
食品	表示事項	表示の方法
〔略〕		
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものに限る。）	糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。
〔略〕		
〔項を削る。〕		
〔略〕		
〔項を削る。〕		
〔略〕		
〔項を削る。〕		

〔同上〕		
別表第十九 (第四条、第五条関係)		
食品	表示事項	表示の方法
〔同上〕		
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	<ol style="list-style-type: none"> 1 糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 2 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開封後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
〔同上〕		
則 席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	使用上の注意（食器とさきる容器にめんを入れているものに限る。）	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」等と表示する。
〔同上〕		
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
〔同上〕		
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む）を含有する単位で、	つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。

「項を削る。」	
品 うに加工	「略」
	「削る。」
「略」	

もの うにあえ	率 塩うに含有	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
	「同上」	
名称の用語 （商品名に	別表第四のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示する。	
ない場合 を 使用して 名称の用語 （商品名に	別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名称の用語を表示する。	
限る。）		
パーセントは十五パーセントを超える場		
合に限る。）		
種魚肉ソーセ		
ては十パー		
セント、普通		
魚肉ソーセ		
は九パー		
セントにあ		
つては、魚		
肉ハムにあ		
つて、含有		
率が、及び		
小麦粉、		

〔略〕		〔略〕	
め 塩蔵わか	〔略〕	〔略〕	
	〔削る。〕	〔削る。〕	
〔略〕		〔削る。〕	
〔項を削る。〕			

〔同上〕		名称の用語 を 使用して いない場合 に限る。)	
め 塩蔵わか	〔同上〕	〔同上〕	
	使用方法	「塩抜きして使用すること」等と表示 する。	
	名称の用語 (商品名に 名称の用語 を使用して いない場合 に限る。)	別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定 める名称の用語を表示する。	
〔同上〕		実比率を下回らない五の整数倍の数値 により、パーセントの単位をもって、 単位を明記して表示する。	
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、 冷凍フイ ツシユハ ンバー	衣の率(冷 凍魚フライ にあつては 五十パーセ ント(食用 油脂で揚げ たものにあ つては六十 パーセント)、冷凍え びフライに あつては五 十パーセン ト(食用油 脂で揚げた ものにあつ ては六十	五	

--

--

<p>冷凍春巻に は四十五パーセント、 は四十五パーセント、 冷凍ぎょう は二十五パー セント、 にあって いしゅうま 凍しゆうま の率（冷 凍皮の率）</p>	<p>を 超え るもの に限 る。）</p>
<p>冷凍春巻に は四十五パーセント、 は四十五パーセント、 冷凍ぎょう は二十五パー セント、 にあって いしゅうま 凍しゆうま の率（冷 凍皮の率）</p>	<p>実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p>

--

--

<p>バーグステ 込んだ旨 ソースで煮 込めた旨又 はソースを 加えた旨</p>	<p>たものに限 る。包装に 入れ容器凍 結した後、 食用油脂で 揚げた旨（ 食用油脂で 揚げた後、 容器包装に 入れた旨）</p>	<p>の管理が困 難でないも のに限る。）</p>	<p>使用方法</p>	<p>あつては五 十パーセン ト（食用油 脂で揚げた ものにあつ ては六十パ ーセント） を超えるも のに限る。）</p>
<p>だ旨を表示 する。</p>	<p>容器包装 に入れ旨を 表示する。</p>	<p>○個入り、 ○尾入り、 ○枚入り等 と表示する。</p>	<p>解凍方法、 調理方法等 を表示する。</p>	

--

--

<p>ツシュポ は冷凍フイ ンバーグ又 イツシュハ イル、冷凍フ ミートポ ーキ、冷凍</p>	<p>食肉の含有 率（冷凍ハ ンバーグ及 び冷凍ミ ートポ ール （これらに 器具又はソ ースを加えた ものにあつ ては、器具及 びソースを 除く。）で あつて、食 肉の含有率 が四十パー セント未満 のものに限 る。）</p>	<p>魚肉の含有 率（冷凍フ ンバーグ又 は冷凍フイ ツシュポ</p>	<p>実含有率を上回らない五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の含有率を示す。</p> <p>実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記した魚肉の含有率を示す。</p>
---	--	---	---

「項を削る。」	「項を削る。」
---------	---------

チルドぎ ようざ類	チルドパ ンバーグ ステーキ 及びチル ドミート ボール	調理方法 皮の率（チ ルドぎよう ざ又はチル ドばおずに あつては四 十五パーセ ント、チル ドしゅうま いにあつて は二十五パ ーセント、 チルド春巻	調理方法 肉の含有率 が四十パー セント未満 のもに限り る。） であつて、 を除外す。 又は、具あ つたものに は、具又は ソリスを加 えたり。	「加熱調理すること」等と表示する。 実比率を下回らない五の整数倍の数値 により、パーセントの単位をもつて、 単位を明記して表示する。	食品の特性に応じて表示する。
--------------	---	--	---	---	----------------

--

--

<p>あつては二 ぎょうざに 割合がはず 割合の重量 割合及び魚 肉の重量の に占める食 用語（あん 野菜」の</p>	<p>た主たる魚 肉の名称を 表示してい ない場合に 限る。）</p>	<p>「チルド」 の用語</p>	<p>にあっては 五パーセ ントを超え る場合に限 る。）</p>
<p>この表のチルドぎょうざ類の項の「魚 肉」の用語に関する規定にかかわら ず、「野菜」と表示する。</p>	<p>「魚肉」と表示する。</p>	<p>「チルド」と表示する。</p>	

<p>「項を削る。」</p>	<p>「略」</p>
----------------	------------

<p>レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品）（コンビーフ）（フスタイル）を除く。）</p>	<p>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</p>	<p>調理方法（調理しないもの）（単に温めるもの）（含むもの）（以外に限る。）</p>	<p>「同上」</p> <p>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</p> <p>調理方法（調理しないもの）（単に温めるもの）（含むもの）（以外に限る。）</p>
<p>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</p> <p>調理方法（調理しないもの）（単に温めるもの）（含むもの）（以外に限る。）</p>			

〔略〕	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>形状（種類の農産物（りん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容易に確認することができる瓶詰にあつては、この限りでない。）</p> <p>1 その形状を最もよく表す用語を表す。</p>

〔同上〕				
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>形状（種類の農産物（りん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。ただし、内容物を容易に確認することができる瓶詰にあつては、この限りでない。）</p> <p>1 種類の農産物を詰めたものであつて、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、ポタンのものにあつては「ポタン」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、ロングスパイアのものにあつては「ロング」と、スパイアのものにあつては「スパイア」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、二つ割りのものにあつては「二つ割り」と、四つ割りのものにあつては「四つ割り」と、乱切り</p>			
る割合に満たないときに限る。）	<table border="1" style="width: 100%; height: 40px;"> <tr> <td style="width: 33%;">ル</td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> </table>	ル		
ル				

2 アスパラガスの表皮を除いたもの
にあつては、「ロング」、「スパイ
ア」又は「チップ」等の形状を示す

2 アスパラガスの表皮を除いたもの
にあつては、「」の規定にかかわら
ず、「ロング」、「スパイア」又は

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
語を表示する。ただし、たけのこの
全形を縦に二つに切断したものに
あつては「二つ割り」に代えて「割
り」と、ホール又はボタンをほぼ四等分
したものにあつては「四つ割り」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
厚さ二ミリメートル以上八ミリメー
トル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」と表示することができる。

「削る。」

3 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」と表示することができる。

文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示することができる。

大きさ(たけのこの全形を詰めたもの)に限る。ただし、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。

「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示する。

3 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」と表示する。

次の表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表示し、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表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

記号及びその略号		大きさ			
		大 (L)	中 (M)	小 (S)	特小 (T)
容器による区分	一号	四個 又は 五個	六個 以上 十個 以下	十一個 以上 十五個 以下	十六個 以上
	二号	四個 又は 五個	六個 以上 十個 以下	十一個 以上 十五個 以下	十六個 以上
三号	四個 又は 以上	六個	十一個 以上	十六個 以上	

<p>「削る。」</p>	
--------------	--

<p>基部の太さ (アスパラ ガスのロン グスピア ー、スピア ー及びチツ プを詰めた ものに限 る。ただ し、製造工 程上の技術 的理由等か</p>	<p>次の表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表示し、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表示する。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」と表示する。</p> <table border="1" data-bbox="1464 1236 1993 1386"> <tr> <th colspan="2">基部の太さ</th> <th rowspan="2">部の太さを表す記号及びそ</th> </tr> <tr> <th>皮付き(基部の直径)</th> <th>皮むき(基部の直径)</th> </tr> </table>	基部の太さ		部の太さを表す記号及びそ	皮付き(基部の直径)	皮むき(基部の直径)																		
基部の太さ		部の太さを表す記号及びそ																						
皮付き(基部の直径)	皮むき(基部の直径)																							
<p>詰むの瓶及びその他のもの</p>	<table border="1" data-bbox="1464 199 1993 928"> <tr> <td>その他のもの</td> <td>七号</td> <td>五号</td> <td>四号</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">一号缶から七号缶まで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。</td> <td>又は五個</td> <td>又は五個</td> <td>又は五個</td> <td>五個</td> </tr> <tr> <td>又は六個</td> <td>又は六個</td> <td>又は六個</td> <td>十個</td> </tr> <tr> <td>又は以上</td> <td>又は以上</td> <td>又は以上</td> <td>以上十個</td> </tr> <tr> <td></td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>上</td> </tr> </table>	その他のもの	七号	五号	四号		一号缶から七号缶まで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。	又は五個	又は五個	又は五個	五個	又は六個	又は六個	又は六個	十個	又は以上	又は以上	又は以上	以上十個		—	—	—	上
その他のもの	七号	五号	四号																					
一号缶から七号缶まで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。	又は五個	又は五個	又は五個	五個																				
	又は六個	又は六個	又は六個	十個																				
	又は以上	又は以上	又は以上	以上十個																				
	—	—	—	上																				

「削る。」

粒の大きさ（グリンスピース、マッシュユルיוםのホール及びびボタン並びになめこを詰めたものに限る。ただし、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。）

二十ミリメートル以上	十八ミリメートル以上	特大 (E)
十五ミリメートル以上二十ミリメートル未満	十三ミリメートル以上十八ミリメートル未満	大 (L)
十ミリメートル以上十五ミリメートル未満	八ミリメートル以上十三ミリメートル未満	中 (M)
十ミリメートル未満	八ミリメートル未満	小 (S)

グリンスピースを詰めたものにあつては表1、マッシュユルיוםのホール及びびボタンを詰めたものにあつては表2、なめこを詰めたものにあつては表3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表示し、かつ、粒の大き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、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表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

表1

粒の大きさ (粒径)	粒の大きさを表す記号及びその略号
九ミリメートル以上	大 (L)
七ミリメートル以上	中 (M)

九ミリメートル未満	
七ミリメートル未満	小 (S)

表2

粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
三十五・〇ミリメートルふるい上	特大 (G)
三十五・〇ミリメートルふるい下 十七・五ミリメートルふるい上	大 (I)
二十七・五ミリメートルふるい下 十一・〇ミリメートルふるい上	中 (M)
二十一・〇ミリメートルふるい下 十六・五ミリメートルふるい上	小 (S)
十六・五ミリメートルふるい下 二・〇ミリメートルふるい上	特小 (T)
十二・〇ミリメートルふるい下	極小 (m)

表3

形状	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
つば	二十二ミリ	大 (I)

<p>「削る。」</p>	
--------------	--

<p>果肉の大きさ（果実（バナナ、アップルを除く。）の二つ割りを詰めたものに限</p>	<p>1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、果肉数又は次の表に掲げる区分による果肉の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大、中若しくは小である旨又はそ</p>																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1456 199 1556 1125">開き</th> <th data-bbox="1556 199 1993 1125">区分による区</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1556 1045 1814 1125">二十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1814 1045 1993 1125">小 (P)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 893 1814 1045">二十ミリメートル以上 三十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1814 893 1993 1045">中 (E)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 742 1814 893">五十ミリメートル以上 一メートル未満</td> <td data-bbox="1814 742 1993 893">大 (J)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 670 1814 742">十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1814 670 1993 742">特小 (I)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 518 1814 670">十ミリメートル以上 十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1814 518 1993 670">小 (S)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 367 1814 518">十六ミリメートル以上 二十ニミリメートル未満</td> <td data-bbox="1814 367 1993 518">中 (M)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 199 1814 367">十六ミリメートル以上 三十三ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1814 199 1993 367">メートル以上三十三ミリメートル未満</td> </tr> </tbody> </table>	開き	区分による区	二十ミリメートル未満	小 (P)	二十ミリメートル以上 三十ミリメートル未満	中 (E)	五十ミリメートル以上 一メートル未満	大 (J)	十ミリメートル未満	特小 (I)	十ミリメートル以上 十ミリメートル未満	小 (S)	十六ミリメートル以上 二十ニミリメートル未満	中 (M)	十六ミリメートル以上 三十三ミリメートル未満	メートル以上三十三ミリメートル未満
開き	区分による区																
二十ミリメートル未満	小 (P)																
二十ミリメートル以上 三十ミリメートル未満	中 (E)																
五十ミリメートル以上 一メートル未満	大 (J)																
十ミリメートル未満	特小 (I)																
十ミリメートル以上 十ミリメートル未満	小 (S)																
十六ミリメートル以上 二十ニミリメートル未満	中 (M)																
十六ミリメートル以上 三十三ミリメートル未満	メートル以上三十三ミリメートル未満																

い。限りでない場合は、この場
 できない場
 大きさ把握
 ら果肉の大
 的理由等か
 程上の技術
 し、製造工
 する。

区分るよに器容		果肉の大きさ		
		大(L)	中(M)	小(S)
五号 缶	下	三 個以 下	四 個以 上五 個以 下	六 個以 上七 個以 下
	上	三 個以 上	四 個以 上六 個以 下	七 個以 上九 個以 下
四号 缶	下	三 個以 下	四 個以 上六 個以 下	七 個以 上九 個以 下
	上	三 個以 上	四 個以 上六 個以 下	七 個以 上九 個以 下
二号 缶	下	八 個以 下	九 個以 上十二 個以 下	十三 個以 上十 六個以 下
	上	八 個以 上	九 個以 上十二 個以 下	十三 個以 上十 六個以 下
一号 缶	下	三十 個以 下	三十一 個以 上四 十五 個以 下	四十六 個以 上六十 個以 下
	上	三十 個以 上	三十一 個以 上四 十五 個以 下	四十六 個以 上六十 個以 下

の略号が示す果肉数を表示する。た
 だし、大きさをそろえていないもの
 2 にあつては、「混合」と表示する。
 もも、洋なし及び和なし以外のも
 のを詰めたものにあつては、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）により表示し、
 かつ、果肉の大きさの略号を表示す
 る場合にあつては、その略号が大、
 中若しくは小である旨又はその略号
 が示す果肉数を表示する。ただし、
 大きさをそろえていないものにあつ
 ては、「混合」と表示する。

<p>「削る。」</p>	
--------------	--

<p>果粒の大きさ（全果粒のもの並びにさくらんぼ、あんず及びぶどうの全形を詰めたものに限り、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。）</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1456 1268 1780 1380"> <p>果粒の大きさ</p> </td> <td data-bbox="1780 1268 1993 1380"> <p>果粒の大きさを表す記号及びその</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1456 491 1523 1268"> <p>その他のもの及び瓶の詰り</p> </td> <td data-bbox="1523 491 1993 1268"> <p>千グラム当たり十五個以下 千グラム当たり十六個以上二十五個以下 千グラム当たり二十個以上六十個以下</p> </td> </tr> </table>	<p>果粒の大きさ</p>	<p>果粒の大きさを表す記号及びその</p>	<p>その他のもの及び瓶の詰り</p>	<p>千グラム当たり十五個以下 千グラム当たり十六個以上二十五個以下 千グラム当たり二十個以上六十個以下</p>
<p>果粒の大きさ</p>	<p>果粒の大きさを表す記号及びその</p>				
<p>その他のもの及び瓶の詰り</p>	<p>千グラム当たり十五個以下 千グラム当たり十六個以上二十五個以下 千グラム当たり二十個以上六十個以下</p>				

1 みかんを詰めたものにあつては、果粒数又は次の表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表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合にあつては、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表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

2 みかん以外のものを詰めたものにあつては、果粒数又は果粒の大きさを示す記号（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）により表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合にあつては、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表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

<p>ラガス瓶詰 又はアスパ ラガス缶詰 語（アスパ 使用）の用 「冷凍原料</p>	<p>「同上」</p>	<p>内容個数 （パイニア ツブルの二 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 ものに限 る。ただし し、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。）</p>	<p>「削る。」</p>
<p>「削る。」</p>	<p>「略」</p>	<p>「削る。」</p>	<p>「削る。」</p>

<p>ラガス瓶詰 又はアスパ ラガス缶詰 語（アスパ 使用）の用 「冷凍原料</p>	<p>「同上」</p>	<p>内容個数 （パイニア ツブルの二 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 ものに限 る。ただし し、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。）</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1456 375 1780 454"> <p>百グラム当たり三十六 個以上</p> </td> <td data-bbox="1780 375 1971 454"> <p>小粒（S）</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1456 303 1780 375"> <p>百グラム当たり二十一 個以上三十五個以下</p> </td> <td data-bbox="1780 303 1971 375"> <p>中粒（M）</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1456 231 1780 303"> <p>百グラム当たり二十個 以下</p> </td> <td data-bbox="1780 231 1971 303"> <p>大粒（L）</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1780 199 1971 231"> <p>略号</p> </td> </tr> </table>	<p>百グラム当たり三十六 個以上</p>	<p>小粒（S）</p>	<p>百グラム当たり二十一 個以上三十五個以下</p>	<p>中粒（M）</p>	<p>百グラム当たり二十個 以下</p>	<p>大粒（L）</p>	<p>略号</p>	
<p>百グラム当たり三十六 個以上</p>	<p>小粒（S）</p>										
<p>百グラム当たり二十一 個以上三十五個以下</p>	<p>中粒（M）</p>										
<p>百グラム当たり二十個 以下</p>	<p>大粒（L）</p>										
<p>略号</p>											
<p>「冷凍原料使用」の用</p>	<p>「同上」</p>	<p>「〇個」、「〇枚」等と表示する。</p>	<p>「〇個」、「〇枚」等と表示する。</p>								
<p>「冷凍原料使用」の用</p>	<p>「冷凍原料使用」と表示する。</p>	<p>「冷凍原料使用」と表示する。</p>	<p>「冷凍原料使用」と表示する。</p>								

<p>「削る。」</p>	<p>「削る。」</p>
--------------	--------------

<p>のうち凍結 させたアス パラガスを 使用したも の及びパイ ンアップル 缶詰又はパ インアップ ル瓶詰のう ち凍結させ た果肉を使 用したもの に限る。）</p>	<p>「もどし豆」 の用語（ 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 ものに限 る。）</p>	<p>「もどし豆」と表示する。</p>
<p>マツシユル ム瓶詰のう ち塩蔵した 缶詰又はマ ツシユル ム瓶詰の 原料使用の 用語（マツ シユル ム瓶詰の 原料使用の 用語）</p>	<p>「もどし原料使用」と表示する。</p>	

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数 (家きん卵を詰めたものに限る。)	「〇〇個」と表示する。
	「略」 「削る。」	「略」 「削る。」

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数 (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限る。)	「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八十六パーセント以上であること。)	「同上」
	「同上」	「同上」	「同上」
食肉の名称 (食肉缶詰又は食肉瓶詰、コールドミート缶詰又はコールドミート	形状を表す写真、絵又は図柄(ペインアップルール缶詰に限る。)	形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。	「同上」
シムを水で戻して使用したものに 限る。)	「同上」	「同上」	「同上」
使用した食肉の名称を表示する。			

「削る。」

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、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）

肉片形状の用語（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、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でない場合に

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、骨付きの食肉を使用したものについては「骨付」の用語を表示する。

瓶詰調理食品 缶詰及び 調理食品	〔略〕
	〔削る。〕
	〔削る。〕

調理食品 缶詰及び 調理食品	〔同上〕	使用した食肉の名称を表示する。
	「骨付」の用語（その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて、骨付きの食肉を使用したものに限る。）	「骨付」の用語を表示する。
固形量又は	食肉の名称（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であつて、商品名に使用した食肉の名称を表示してない場合に限る。）	実混合割合を上回らない、十の整数倍

[略]	[略]
-----	-----

[同上]	<p>内容量に對する食肉、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十パーセント以上のものに限る。）</p> <p>[同上]</p> <p>の數値により、パーセントの單位をもつて、表示する。</p>
------	--

別表第二十（第八条関係）

食品	様式	表示の方式
〔略〕		
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 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 製造者</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字は「JISZ八三〇五」に定める九ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 〔号を削る。〕</p>
備考		
別記様式一の備考の規定によるほか、 <u>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表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</u>		

別表第二十（第八条関係）

食品	様式	表示の方式
〔同上〕		
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>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 添加物 原料原産地名 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 製造者</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p>
備考		
別記様式一の備考の規定によるほか、 <u>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</u>		<p>「冷凍原料使用」（凍結させたアスパラガスを使用したものに限る。）、<u>「もどし豆」及び「もどし原料使用」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、「JISZ八三〇五」に定める二十ポイント（缶又は瓶の胴の面積が二百五十平方センチメートル未満のものに表示する場合にあつては、十四ポイン</u></p>

[項を削る。]	[略]			[号を削る。]	[号を削る。]
---------	-----	--	--	---------	---------

ジャム類	[同上]	別記様式一の規定による。	<p>は、<u>大きさ、基部の大きさ、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表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</u></p>	第八条各号（第二号を除く。）の規定によるほか、	<p>ト)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「冷凍原料使用」（凍結させたパイナップルの果肉を使用したものに限る。）の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの三分の二以上の高さであつて、かつ、JIS Z八三〇五に定める二十ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJIS Z八三〇五に定める九ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
------	------	--------------	---	-------------------------	---

[略]			使用上の注意は、明瞭に表示する。
[項を削る。]			[同上]
[略]			マカロニ類
[略]			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者 </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>
[略]			[同上]
畜産物 詰及び畜 産物瓶詰	[略]	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。 [号を削る。]	畜産物 詰及び畜 産物瓶詰
[略]			[同上]
[略]			第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつ

<p>「項を削る。」</p>	<p>「号を削る。」</p>
<p>「略」</p>	

<p>魚肉ハム 及び魚肉ソーゼー</p> <table border="1" data-bbox="1263 900 1576 1267"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>でん粉含有率</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	でん粉含有率	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	<p>「同上」</p>	<p>て、かつ、JIS Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JIS Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
名称												
原材料名												
添加物												
原料原産地名												
でん粉含有率												
内容量												
賞味期限												
保存方法												
原産国名												
製造者												
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>												

[略]
[項を削る。]
[略]
[項を削る。]

[同上]	うに加工 品及びう にあえも の	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 塩うに含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>第八条各号（第二号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、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 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
[同上]	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 ンシユク	<p>名称 原材料名 原料原産地名 衣の率又は皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないて表示する場合には、原材料名の事</p>	<p>第八条各号（第二号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装</p>

<p>「項を削る。」</p>	
<p>チルドハ ンバーグ ステーキ 及びチルド ドミート ボール</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないて表示する場合には、原材料名の事</p>	<p>項の下に添加物の事項を表示する。</p>
<p>第八条各号（第二号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>	<p>に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

<p>〔項を削る。〕</p>	<p>項の下に添加物の事項を表示する。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JIS S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JIS S Z 八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JIS S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた</p>
	<p>チルド物 はいり物類</p>	
	<p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p>	
	<p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>二 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	

「項を削る。」

レトルト
パウチ食
品（植物
性たんぱ
く食品
（コンビ
ーフスタ
イル）を
除く。）

名称
原材料名
原料原産地名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考
別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

文字で表示する。

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。

- 一 レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z 8305に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
- 二 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z 8305に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
- 三 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z 8305に定める八ポイント（表示可能面積が

<p>調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰</p>	<p>〔略〕</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p> <p>〔号を削る。〕</p>
<p>〔略〕</p>		

<p>調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>四 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすしい箇所に、JISZ八三〇五に規定する八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>		

[略]		[号を削る。]
別表第二十二（第九条関係）		[号を削る。]
食品	表示禁止事項	
[項を削る。]		
[略]		
ジャム類	[項を削る。]	

[同上]		<p>二 「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 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は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
別表第二十二（第九条関係）		
食品	表示禁止事項	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	1 「天然」又は「自然」の用語 2 「純正」その他純粋であることを示す用語	
[同上]		
ジャム類	1 「特級」の用語と紛らわしい用語	

1・2 「項を削る。」	略
「項を削る。」	略
「項を削る。」	略
「項を削る。」	略
「項を削る。」	略

2・3 略	4 果実等を多く含有している旨を示す用語
即席めん	<p>1 かやくのうち特定のを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。</p> <p>2 そば粉を使用しているものであつて、そば粉の配合割合が三十パーセント未満のものにあつては、「そば」の用語</p> <p>3 生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語</p>
マカロニ類	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。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあつては四グラム以上、野菜にあつては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<p>1 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コールドミート缶詰又はコール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、食肉を二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</p> <p>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二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</p> <p>3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルターハ

「項を削る。」	「項を削る。」	「略」
---------	---------	-----

うにあえもの	<p>1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤</p>	<p>「同上」</p> <p>うに加工品</p> <p>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に表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語</p> <p>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。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つ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。</p>
ジ	<p>ム、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬(せき)ソーセージ」、「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」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>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。）</p>	

乾燥わかめ		<p>「1・2 略」</p> <p>「項を削る。」</p> <p>「項を削る。」</p>
塩蔵わかめ		<p>2 1 「略」</p> <p>2 「新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>「項を削る。」</p> <p>「項を削る。」</p>
みそ		<p>「1～3 略」</p> <p>「項を削る。」</p>
「略」		
「項を削る。」		

乾燥わかめ		<p>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。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 よつ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。</p> <p>3「1・2 同上」</p> <p>3「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。）</p> <p>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</p>
塩蔵わかめ		<p>1 「同上」</p> <p>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。）</p> <p>3 乾燥わかめを水で戻したものにあつては、「 新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>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</p>
みそ		<p>4「1～3 同上」</p> <p>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</p>
「同上」		
調理冷凍食品 (冷凍フライ)		<p>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</p>

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。）

原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。

一 冷凍コロツケ、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一種又は二種以上の名称が「コロツケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「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次の表に定める量以上である場合の当該原材料名

ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であつて、使用した原材料のうち一種又は二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

ハ 「カレー」の用語

二 冷凍コロツケ

ばれいしよ、さつまいも及びかぼちやをあん材料に使用した場合の当該原材料名

2 冷凍コロツケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が一・四パーセントに満たない場合の「クリームコロツケ」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食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上使用したものについて、食肉のうち特定の種類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二種類以上使用したものについて、魚肉のうち特定の種類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、臓器及び可食部分、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、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全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（具の含有率が八パーセント以上であり、かつ、使用した具の種類が五種類以上のものを除く。)
- 7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が三十パーセントに満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し十パーセント
	かに	原材料及び添加物に対し八パーセント
	牛肉	原材料及び添加物に対し八パーセント
	豚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	鶏肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	とうもろ	原材料及び添加物に対し

	<p>「項を削る。」</p>
--	----------------

<p>チルドハンバーグステーキ</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1317 199 1460 383">冷凍し</td> <td data-bbox="1460 199 1603 383">えび</td> <td data-bbox="1603 199 1993 383">あんに対し十五パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 383 1460 566">いゆうま</td> <td data-bbox="1460 383 1603 566">かに</td> <td data-bbox="1603 383 1993 566">あんに対し十パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 566 1460 670"></td> <td data-bbox="1460 566 1603 670">豚肉</td> <td data-bbox="1603 566 1993 670">あんに対し十五パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 670 1460 774"></td> <td data-bbox="1460 670 1603 774">鶏肉</td> <td data-bbox="1603 670 1993 774">あんに対し十五パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 774 1460 877"></td> <td data-bbox="1460 774 1603 877">その他</td> <td data-bbox="1603 774 1993 877">あんに対し十パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 877 1460 981">冷凍ぎ</td> <td data-bbox="1460 877 1603 981">えび</td> <td data-bbox="1603 877 1993 981">あんに対し十五パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 981 1460 1085">ようぞ</td> <td data-bbox="1460 981 1603 1085">かに</td> <td data-bbox="1603 981 1993 1085">あんに対し十パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 1085 1460 1189"></td> <td data-bbox="1460 1085 1603 1189">その他</td> <td data-bbox="1603 1085 1993 1189">あんに対し十パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 1189 1460 1292">冷凍春</td> <td data-bbox="1460 1189 1603 1292">えび</td> <td data-bbox="1603 1189 1993 1292">あんに対し十パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 1292 1460 1396"></td> <td data-bbox="1460 1292 1603 1396">かに</td> <td data-bbox="1603 1292 1993 1396">あんに対し八パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1317 1396 1460 1500"></td> <td data-bbox="1460 1396 1603 1500">その他</td> <td data-bbox="1603 1396 1993 1500">あんに対し八パーセント</td> </tr> </table> <p>1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料食肉を二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類の種類を特に強調する用語</p> <p>4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語</p>	冷凍し	えび	あんに対し十五パーセント	いゆうま	かに	あんに対し十パーセント		豚肉	あんに対し十五パーセント		鶏肉	あんに対し十五パーセント		その他	あんに対し十パーセント	冷凍ぎ	えび	あんに対し十五パーセント	ようぞ	かに	あんに対し十パーセント		その他	あんに対し十パーセント	冷凍春	えび	あんに対し十パーセント		かに	あんに対し八パーセント		その他	あんに対し八パーセント
冷凍し	えび	あんに対し十五パーセント																																
いゆうま	かに	あんに対し十パーセント																																
	豚肉	あんに対し十五パーセント																																
	鶏肉	あんに対し十五パーセント																																
	その他	あんに対し十パーセント																																
冷凍ぎ	えび	あんに対し十五パーセント																																
ようぞ	かに	あんに対し十パーセント																																
	その他	あんに対し十パーセント																																
冷凍春	えび	あんに対し十パーセント																																
	かに	あんに対し八パーセント																																
	その他	あんに対し八パーセント																																

<p>「項を削る。」</p>	<p>「項を削る。」</p>
----------------	----------------

<p>チルドぎょう ざ類</p>	<p>チルドシート ボール</p>
<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第十九のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示</p>	<p>1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 二種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語 4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 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。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つて製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）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。</p>
<p>5 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。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つて製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）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。</p>	

する場合、あんに占める重量の割合が次の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。

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎ ようざ	食肉	三十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十五パーセント
	かにかに	十パーセント
チルドし ゆうまい	食肉	四十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十五パーセント
	えび	十パーセント
	かにかに	十パーセント
チルド春 巻	食肉	三十パーセント
	牛肉	十パーセント
	豚肉	十パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十パーセント
	かにかに	八パーセント
チルドば おず	食肉	三十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十五パーセント

レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）

様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語。

レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）

名称	原材料名	割合
混ぜごはんのもと 類及びど んぶりも ののもと	食肉鳥卵 又は魚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	野菜又は 果実（ま つたけ及 びくりを 除く。）	原材料及び添加物に対し三十パーセント
	まつたけ	原材料及び添加物に対し十パーセント
	くり	原材料及び添加物に対し五十パーセント
スープ	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し五パーセント
	野菜又は果実	使用した野菜及び果実の合計重量に対し五十

- 1 二種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
- 2 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語
- 3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

えび	十パーセント
かに	八パーセント
その他	十パーセント

「略」	「項を削る。」	
「項を削る。」		

別表第二十四（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

「同上」	炭酸飲料	<p>1 「純正」、「ピュア」その他純粋であることを示す用語</p>			
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<p>1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したのものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>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つて、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</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1335 199 1487 309">和風汁物</td> <td data-bbox="1487 199 1639 309">食肉等又は魚肉</td> <td data-bbox="1639 199 1982 309">パーセント 原材料及び添加物に対し三パーセント</td> </tr> </table> <p>4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ四パーセント又は六パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語</p> <p>6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語</p>	和風汁物	食肉等又は魚肉	パーセント 原材料及び添加物に対し三パーセント
和風汁物	食肉等又は魚肉	パーセント 原材料及び添加物に対し三パーセント			

別表第二十四（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
〔略〕		
シアン化合物を含有する豆類	〔略〕 添加物	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
	〔略〕	
〔略〕		
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれい	〔略〕 添加物	1 加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の

食品	表示事項	表示の方法
〔同上〕		
シアン化合物を含有する豆類	〔同上〕 添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
	〔同上〕	
〔同上〕		
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれい	〔同上〕 添加物	1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される

卵 鶏の殻付き	添加物	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。	2 〔略〕	当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
	〔略〕	〔略〕		
〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	添加物	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。	2 〔略〕	当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
	〔略〕	〔略〕		
〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕
びりんご	〔略〕	〔略〕	2	当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
しよ、びわ、マルメロ、マンゴ	〔略〕	〔略〕	2	当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

卵 鶏の殻付き	添加物	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。	2 〔同上〕	添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
	〔同上〕	〔同上〕		
〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。	2 〔同上〕	添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
	〔同上〕	〔同上〕		
〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
びりんご	〔同上〕	〔同上〕	2	添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
しよ、びわ、マルメロ、マンゴ	〔同上〕	〔同上〕	2	添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

切り身に したぶぐ、ふ ぐの精巢及 びふぐの皮 であつて、 生食用のも の	〔略〕	添加物 加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
切り身又は むき身にし た魚介類（ 生かき及び ふぐを除く。 ）であつて、 生食用のもの （凍結させた ものを除く。 ）	〔略〕	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
〔略〕	〔略〕	つて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

切り身にし たぶぐ、ふ ぐの精巢及 びふぐの皮 であつて、 生食用のも の	〔同上〕	添加物 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。
切り身又は むき身にし た魚介類（ 生かき及び ふぐを除く。 ）であつて、 生食用のもの （凍結させた ものを除く。 ）	〔同上〕	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
〔同上〕	〔同上〕	する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

			示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
			〔略〕
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	〔略〕	添加物	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
			〔略〕
生かき	〔略〕	添加物	加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

			示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
			〔同上〕
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	〔同上〕	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
			〔同上〕
生かき	〔同上〕	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

	<p>示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>
	<p>〔略〕</p>
<p>備考 表中の「 〓 」の記載は注記である。</p>	
	<p>する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>
	<p>〔同上〕</p>

附 則

(施行期日)

第一条 この府令は、令和七年四月一日から施行する。ただし、食品表示基準別表第二調理冷凍食品の項の改正規定並びに別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二調理冷凍食品（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。）の項の改正規定は、令和八年四月一日から施行する。

(経過措置)

第二条 令和十二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第三条、別表第三、別表第四、別表第五、別表第十九、別表第二十、別表第二十二及び別表第二十四の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

2 令和十年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）

及び同日までに販売される業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）について
は、この府令による改正後の食品表示基準別表第十及び別表第十二の規定にかかわらず、なお従前の例に
よることができる。