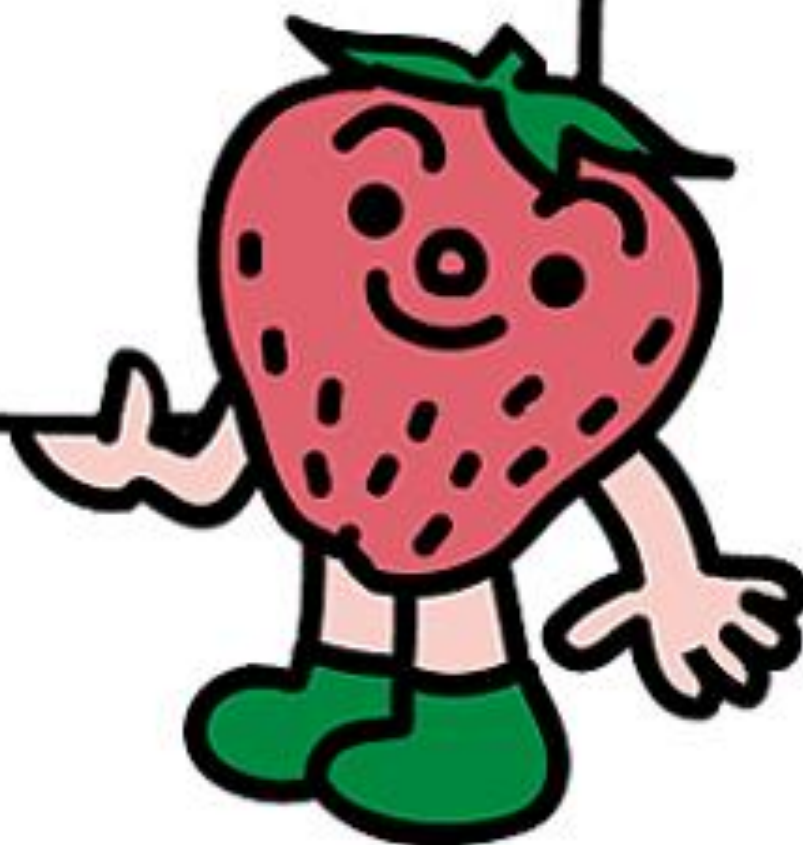


直売所のための

食品表示の ポイント



令和 7 年 11 月

広島県農業技術課

目次

I 生鮮食品

- (1) 農産物・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1-2
- (2) 米・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3-7
- (3) 卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- (4) 水産物・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

II 加工食品

- (1) 加工食品全般・・・・・・・・・・・・・・・・ 9-11
- (2) 干し柿・渋抜きした柿・・・・・・・・・・ 12
- (3) もち・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- (4) 米粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
- (5) 漬物・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15-21
 - ① 農産物ぬか漬け類・・・・・・・・・・ 19
 - ② 農産物酢漬け類・・・・・・・・・・ 20
 - ③ 農産物塩漬け類・・・・・・・・・・ 20
 - ④ 農産物赤とうがらし漬け類・・・・・・ 21
 - ⑤ 漬物盛り合わせ・・・・・・・・・・ 21
- (6) こんにゃく・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
- (7) みそ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- (8) 野草茶など・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
- (9) ジャム・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
- (10) はちみつ・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
- (11) おこわ・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
- (12) 魚の干物・・・・・・・・・・・・・・・・ 26
- (13) 煮干し・・・・・・・・・・・・・・・・ 26
- (14) 乾しいたけ・・・・・・・・・・・・・・・・ 27

参考：個別の原産地表示ルールがある加工食品・・ 28-29

参考：農産物漬物の計量方法・・・・・・・・・・ 30-32

III 食品表示法に関する問合せ窓口・・・・・・・・・・ 33-34

資料活用にあたっての注意

- 法律改正により表示方法が変わる可能性がありますので、最新の情報かどうか確認してください。
- 細かい例外規定など記載していないものもありますので、資料をコピー・配布する際は注意してください。個別の食品表示ルール（名称、原材料名、禁止事項等）のある食品については、消費者庁作成の「食品表示実践マニュアル」等を参照してください。
- 食品表示法施行に伴い義務化された栄養成分表示については、事業者規模等により省略できる場合もあり、本書では説明しておりません。詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

I 生 鮮 食 品

(1) 農 産 物

農産物に必要な表示は「名称」と「原産地」です。
特定の場合に表示が必要になる事項もあります。

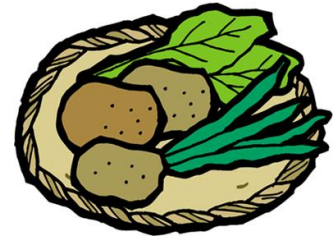
米 → p3
ゆでたけのこ、あくぬきした山菜 → p9(加工食品)
干し柿・渋抜きした柿 → p12(加工食品)
はちみつ→p25(加工食品)

① 名 称

・名称は、「**一般的な名称**」(きゅうり、だいこん等)を表示します。

× 葉物野菜

○ こまつな、チンゲンサイ、みずな 等



② 原 産 地

- ・基本は「都道府県名」ですが、「市町村名」など一般に知られている地名を記載することもできます。
- ・「地元産」といった具体的でないものは認められません。
- ・生しいたけの原産地は、「植菌地」を表示します。

③ その他の表示事項

ア しいたけ

原木栽培は「原木」、菌床栽培は「菌床」と栽培方法を表示します。

イ 豆類(密封したもの)

乾燥させた小豆などの豆類は生鮮食品ですが、計量法に基づき、「内容量」及び「内容量を表示する者の氏名(または名称)・住所」を包装容器に表示する必要があります。

(表示例)

名 称	小豆
原産地	広島県
内容量	200g
販売者	県庁太郎
	広島県広島市中区基町 10-52

Q:「たけのこ」のあく抜きに使う「米ぬか」に一括表示は必要ですか。

A:「米ぬか」は加工食品ですので、一括表示が必要です。



④ 栽培方法などの任意表示

○「有機」「オーガニック」

有機JASを取得した農産物(有機JASマークが使える)以外は、使用できません。
商品だけでなく、POP等への表示も禁止されています。

○特別栽培農産物

「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」(農林水産省作成)により表示します。

(表示例)

農林水産省新ガイドラインによる表示	
特別栽培農産物	
農薬:栽培期間中不使用	
化学肥料(窒素成分):当地比5割減	
栽培責任者	〇〇〇〇
所在地	〇〇県〇〇町△△△
連絡先Tel	□□-□□-□□
確認責任者	△△△△
所在地	〇〇県〇〇町△△△
連絡先Tel	□□-□□-▽▽

特別栽培農産物



広島県が認証したものに
使用できる認証マーク

※表示禁止事項

- ・一括表示の枠内にガイドライン以外の事項を書くこと
- ・「天然栽培」、「自然栽培」等の紛らわしい用語(従来からの明確な基準による農法で、一括表示の枠外に表示した場合を除く)
- ・「無農薬栽培農産物」、「無化学肥料栽培農産物」、「減農薬栽培農産物」、「減化学肥料農産物」、「低農薬栽培農産物」など

○認証等はないが減農薬・無農薬等栽培を行った農産物

- ・「自然農法」「環境にやさしい」等の表現
→ただちに法令違反になるものではありません。ただし、何を指すのか明確でないので、具体的な説明をすることが望ましいとされています。
- ・「低農薬」
→ただちに法令違反になるものではありません。ただし、低減率を表示するなど消費者の優良誤認を招かないよう留意するとともに、実際に農薬の低減を図ったことが証明できる必要があります。
- ・「無農薬」
→残留農薬を含まないと誤解されるおそれがあるため、「栽培期間中農薬不使用」等と表示してください。

(2) 米（個別包装されたもの）

① 表示のポイント

- (1) 表示が必要な事項は ①名称、②原料玄米、③内容量、④精米時期、⑤販売者の氏名又は名称、住所及び電話番号です。
- (2) 根拠資料の保管をすることで、原料玄米の産地、品種及び産年の表示ができます。
- (3) 原料玄米の産地、品種、産年の全部または一部を表示する場合に、その表示事項の根拠となる情報の確認方法を表示することができます。
- (4) 文字は、12ポイント(内容量が3kg以下の場合は8ポイント)以上としてください。

② 単一原料米の表示

▲単一原料米

産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米

(例1-1 単一原料米の精米表示)

単一原料米の場合は、「使用割合」欄は不要です。

名 称	精 米			名称は「精米」または「うるち精米」、胚芽を含む精米が 80%以上の場合は「胚芽精米」。
原料玄米	産地	品種	産年	
	単一原料米 広島県	コシヒカリ	令和4年産	都道府県名、市町村名、一般に知られている地名を表示します。
内 容 量	5kg			
精米時期	令和4年 12 月下旬			
販 売 者	県庁一郎 広島県広島市中区基町 10-52 電話番号:082-228-2111			

(例1-2 例1-1で、根拠情報の確認方法を表示する場合①)

【農産物検査法による証明を受けている場合】

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米(農産物検査証明済) 広島県	コシヒカリ	令和4年産

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 広島県	コシヒカリ	令和4年産
	農産物検査証明による		

(例1-3 例1-1で、根拠情報の確認方法を表示する場合②)

【農産物検査法による証明を受けていない場合】

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 広島県 コシヒカリ 令和4年産 種子の購入記録及び生産記録による確認		

(例1-4 例1-1で、品種の確認方法のみ表示する場合)

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 広島県 コシヒカリ 令和4年産 品種については、DNA 検査済		

※DNA 検査については、〇〇社の検査結果による

③ 複数原料米の表示

▲複数原料米

単一原料米に該当しない原料玄米

(例2-1 複数原料米の精米表示)

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産 アメリカ産			6 割 4 割
内 容 量	5kg			
精米時期	令和4年12月下旬			
販 売 者	県庁一郎 広島県広島市中区基町 10-52 電話番号:082-228-2111			

最も古い精米時期を表示します。

「複数原料米」のほか、「ブレンド米」、「ミックス米」、「産地ミックス米」、「品種ミックス米」など

(例2-2 例2-1で、根拠資料を保管して産地、品種又は産年を表示する場合)

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			6割
	〔広島県	コシヒカリ	令和4年産	6割〕
	アメリカ産			4割
	〔カリフォルニア州		令和4年産	3割〕
	〔テキサス州		令和4年産	1割〕

産地、品種及び産年の一部を表示する場合、
原産国ごとに表示事項を揃えてください。

内訳は、使用割合の高い順にずら
して表示します。

(例2-3 例2-2で、根拠情報の確認方法を表示する場合)

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			6割
	〔広島県	コシヒカリ	令和4年産	6割〕
	農産物検査証明による			
	アメリカ産			4割
	〔カリフォルニア州			3割〕
	〔テキサス州			1割〕
	産地証明書(FGIS 発行)による			

(例2-4 品種及び産年の根拠資料を保管していない原料玄米で、産地は米トレーサビリ
ティ法により伝達された根拠資料を保管した場合で、その確認方法を表示する場合)

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〔広島県(米トレーサビリティ法による伝達)			10割〕

1品種でも「複数原料米」
等と表示します。

▲玄米の場合

名称は「玄米」、精米時期の代わりに「調製時期」と表示します。

調製時期とは、玄米の石抜きやゴミ取りなどの調製を行った日を指します。

▲もち米の場合

基本的にうるち米と同様に表示します。

名称は、精米の場合は「もち精米」、玄米の場合は「玄米」と表示します。

▲米に雑穀を混ぜた場合

雑穀(あわ・ひえ等)と混ぜたものは、米と同様に表示します。

▲古代米(黒米、赤米等)の場合

古代米は、玄米に該当するので、名称は玄米と表示します。

一括表示欄外に、「黒米」、「赤米」などと記載することはできます。

種苗法に基づき品種登録された品種で、根拠資料が保管されている場合、産地、品種及び産年を表示することが可能です。

(例3-1 産地、品種及び産年が同一でその根拠資料を保管している紫黒米の場合)

名 称	玄 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 広島県	朝紫	令和4年産
内 容 量	500g		
調製時期	令和4年12月下旬		
販 売 者	県庁一郎 広島県広島市中区基町10-52 電話番号:082-228-2111		

(例3-2 例3-1で品種及び産年の根拠資料を保管しておらず、産地は米トレーサビリティ法により国内産と伝達された紫黒米の場合)

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割

▲産地、品種及び産年を表示する場合の根拠資料について

「生産段階の資料」

① 農産物検査証明書(輸入品の場合、輸出国の公的機関等による証明書)

又は

② どのような種苗を用いて生産されたか分かる資料(種苗の購入記録等)及び全体の作付け状況に対する品種ごとの作付け状況が分かる資料(営農計画書、営農日誌等)

「流通段階の資料」

① (原料米穀について)産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書(輸入品の場合)等

及び

② 原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの(原料受払簿、精米記録、とう精台帳等)

▲根拠資料を保管する者及び保管期間について

根拠資料の保管は表示責任者が行います。保管期間は3年間です。当該資料を速やかに確認できる措置がとられている場合は、生産者等が保管していても問題ありません。

▲精米時期について

「上旬」とは、月の1日から10日までを、「中旬」とは、月の11日から20日までを、「下旬」とは、月の21日から末日までを指します。

なお、「令和4年12月25日」のように年月日を表示することもできます。

▲消費者の選択に資する適切な表示事項

一括表示欄に「消費者の選択に資する適切な表示事項」の表示が可能になりました。具体的には生産者名、保存方法、分つき米である旨、食味を表す分析データ、品評会等での受賞歴など、消費者が商品を選択する上で参考になる情報が考えられます。

④ 一括表示欄以外の表示など

▲「新米」の表示

収穫年の12月末までに包装された場合に表示できます。

▲米を通信販売する場合

重量や精米度合などを指定できる注文販売でも、一般消費者に販売する商品には表示が必要です。

また、販売先が一般消費者ではない場合も、米トレーサビリティ法により伝票等による産地伝達が必要です。

▲あらかじめ条件を定めた契約販売の場合

表示は、すべての販売業者に義務付けられているので、表示が必要です。

▲直売所等の店頭で量り売りする場合

食品表示基準で一括表示を行う対象は「容器に入れ、または包装されたもの」です。そのため、量り売りのようなばら売りは対象外になり、一般の生鮮食品として ①名称、②原産地の2点が掲示してあれば良い事になります。

▲減農薬・減化学肥料栽培等の表示 → p2 参照

▲農産物検査を受けるには

県内の地域登録検査機関(農産物検査を行う区域が県内のみ)は、次のホームページをご確認ください。

【広島県ホームページ】<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/84/nouken.html>

(3) 卵

容器包装されていない卵は生鮮食品なので、「名称」と「原産地」の表示が必要です。

容器包装された卵には、保存方法や賞味期限、採卵施設等の所在地などの表示も必要です。
詳しくは、所管の保健所に御相談ください。

▲「地鶏」の定義

地鶏肉の日本農林規格に、生産方法の基準が定められており、「地鶏」と表示するには、この基準を満たすことが望ましいとされています。この規格に適合していないからといって直ちに法令違反になるものではありませんが、在来種(規格で定めた38種)の血統を全く受けつがないブロイラーなどは、地鶏とはいえません。

(4) 水産物

水産物に必要な表示

- ① 名称
- ② 原産地

加工食品になる例
(加熱) ゆでたこ
(乾燥) 干物、煮干し → p26
(塩蔵) 塩ざけ
(あぶり) かつおのたたき

① 名称

- ・一般的な名称を記載します。地域特有の名称(地方名)でも、地域で一般に理解されるときには表示できます。(例) クロダイ(標準和名) → チヌ(広島で通用する地方名)
- ・養殖や解凍したものは、その旨の表示が必要です。(例) ハマチ(養殖)

② 原産地

・生産した水域名(例:瀬戸内海、広島県沖)又は地域名(養殖場が属する都道府県名)を表示してください。水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名による表示ができます。

切り身またはむき身の生食用魚介類には、次の表示が必要です。

- ・加工者氏名および加工所所在地
- ・生食用である旨を示す文言
- ・消費期限
- ・保存方法

「生かき」は食品衛生法と県条例により表示事項や表示方法が決められています。
詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

Ⅱ 加工食品

(1) 加工食品全般

※ 食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から、全ての食品取扱施設(製造・加工・販売等)は、管轄の保健所に届出が必要となりました。(営業許可業種及び届出不要な業種を除く)
詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

① 生鮮食品と間違われやすい加工食品

以下のものは「加工食品」なので一括表示が必要です。

- ・加熱処理したもの(たけのこ水煮、ゆで栗)
- ・湯通し処理したもの(フキ水煮、あくぬきした山菜)
- ・乾燥させたもの(干し柿、干し大根、乾しいたけ、乾燥ハーブ)
- ・米粉
- ・乾燥させた魚介類(ちりめん、干しひじき)
- ・精麦
- ・はちみつ

② 一括表示と注意点

次の項目を一括表示する必要があります。

- ① 名 称
- ② 原材料名
- ③ 添 加 物
- ④ 原料原産地名
- ⑤ 内 容 量
- ⑥ 消費期限 (または賞味期限)
- ⑦ 保存方法
- ⑧ 製 造 者 (または加工者等)

①名称

一般的な名称を記載します。商品名ではありません。

食品表示基準で、名称とその定義が定められているものがあります(例:漬物、みそ、ジャム、乾しいたけ)。定義にあてはまらない商品にその名称を表示することはできません。

②原材料名

重量の多い順に記載します。

複合原材料 の表示

「複合原材料」とは、2種類以上の原材料からなる原材料(中間加工原料)です。

複合原材料の名称の次にカッコを付けて、その原材料を重量の多い順に記載します。

(例) いちごクリーム → いちごクリーム(乳製品、砂糖、植物油脂、いちご果汁)

Q:まんじゅうの餡を自ら製造する場合、餡を複合原材料として表示してもよいのですか。

A:消費者にわかりやすい表示であれば、複合原材料として表示しても構いません。複合原材料として表示する場合は、名称の次に括弧を付し、全ての原材料を括弧内に記載しましょう。

①餡を複合原材料として表示する場合

(例)小麦粉、餡(小豆、砂糖)

②餡を複合原材料とせず表示する場合

(例)小麦粉、小豆、砂糖

【省略等ができる場合】

ア 複合原材料の原材料が3種類以上で、重量の割合が高い順から3位以下で、かつ割合が5%未満の場合→「その他」と記載可能

(例)煮物(里芋、ごぼう、こんにゃく、その他)

イ 弁当の中の「鶏からあげ」のように、原材料が明らかな場合は、複合原材料の原材料を省略することができます。

(例)しょうゆ、マヨネーズ、弁当内の「さば味噌煮」や「かまぼこ」

※ アレルギー物質や食品添加物は、省略できません。

【分割して表示できる場合】

ア 複合原材料の名称が消費者にとって理解できない場合

(例)砂糖、ココアパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調製品」

イ 複数の原材料を単に混合しただけなど、消費者に対して情報を提供するメリットが少ない場合

(例)砂糖と卵黄を混合した複合原材料「加糖卵黄」

(複合原材料表示による表示例)

(分割した場合の表示例)

名 称	焼菓子
原材料名	加糖卵黄(卵黄(卵を含む)、砂糖)(国内製造)、小麦粉、バター、レーズン

名 称	焼菓子
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、バター、卵黄(卵を含む)、砂糖、レーズン

【アレルギー物質】

アレルギー物質を含む食品は、これらを含む旨の表示が義務付けられています。以下のように表示が義務付けられたものと、表示が推奨されるものがあります。

義務表示 8品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ
推奨表示 20品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示の仕方は、原則、個別の原材料や添加物のあとにカッコで記載します。

(例)しょうゆ(大豆・小麦を含む)、キトサン(かに由来)

詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

③添加物

重量の多い順に、原則としてその物質名を記載します。「添加物」の事項欄を設けずに、「原材料名」の事項欄に原材料と明確に区分して表示することもできます。

また、同じ物質でも使用目的により添加物になる場合とならない場合や、甘味料や着色料など物質名に用途名を併記しなければならない場合があります。

詳しくは、所管の保健所に相談してください。

④原料原産地名

国内で製造するすべての加工食品について、製品に占める重量割合上位 1 位の原材料の原料原産地を表示する必要があります。

○対象原材料が「生鮮食品」の場合 → 国別重量順表示 (例) 豚肉(アメリカ産、国産)

ほか、都道府県名等を表示することもできます。(例) 牛肉(広島県〇〇市産)

○対象原材料が「加工食品」の場合 → 製造地表示 (例) りんごジュース(ドイツ製造)

なお、加工食品に使われた生鮮原材料の原産地まで遡って表示することもできます。

(例) 小麦粉(小麦(国産))、(例) りんごジュース(りんご(ドイツ産))

個別の表示ルールがある加工食品(22 食品群+個別 5 品目) についてはp28 参照

⑤内容量

グラム、ミリリットル、個数等の単位で、単位を明記して表示します。

【計量法で表示単位を定められている主な品目例】

もち(g, kg) → p13

漬物(g, kg) → p15

はちみつ(g, kg) → p25

⑥消費期限または賞味期限

一般的に品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、品質が比較的劣化しにくい食品には「賞味期限」を表示します。

期限表示の設定は、食品等の特性、品質変化の要因等をよく知っている製造者や加工者等が、科学的、合理的に行ってください。

Q:どのように期限表示を設定すればよいですか。

A:微生物試験や理化学試験、官能検査等の結果を踏まえて設定します。

なお、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドラインを参考にすることもできます。詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

※期限表示を枠外に記載する場合には、一括表示欄には「別途記載」「枠外に記載」ではなく、「この面の上部に記載」など、具体的な表示場所を明示します。

⑦保存方法

「10℃以下で保存してください。」等、保存条件を具体的に記載してください。

※開封後の取扱いは、一括表示の外に記載するか、一括表示の中に「使用上の注意」と項目名を設けた上で記載します。(例:開封後はお早めにお召し上がりください)

⑧製造者または加工者等

法人の場合は法人名を、個人の場合は氏名を記載し、併せて製造または加工を行った所在地を記載してください。

※任意組織である「営農組合」や「加工グループ」、「屋号」などの場合は、代表者名も記載します。

※所在地は、「広島県」から記載します(広島市の場合は、「広島市」からでも可)。

(2) 干し柿・渋抜きした柿

① 干し柿

加工食品なので一括表示が必要です。包装していない場合、表示は不要です。

(表示例)

名 称	干し柿
原材料名	柿
添 加 物	酸化防止剤(二酸化硫黄)
原料原産地名	広島県
内 容 量	500g
賞味期限	令和5年12月25日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け保存してください。
製 造 者	○山○夫 広島県〇〇市△△1-2

密封包装した場合、重量表示をします。(密封にあたるかどうかの判断例→p13)

② 渋抜きした柿

渋抜きした柿は、加工食品になる場合がありますので注意が必要です。

ドライアイスを使う	成分があとに <u>残らない</u>	<u>生鮮食品</u> (名称と原産地のみでよい)
アルコールを使う		<u>加工食品</u> (一括表示が必要)

(表示例)

名 称	渋抜き柿
原材料名	柿、しょうちゅう
原料原産地名	広島県(柿)
内 容 量	3 個
賞味期限	令和5年12月25日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け保存してください。
製 造 者	○山○夫 広島県〇〇市△△1-2

「個数」と「重量」どちらの表示も可能です。

(3) もち

「もち」と称するものの中には、食品表示法上は和菓子となるものもあります。

	もち	和菓子
	平餅(何も入っていない)、よもぎ餅、豆もち など	あんもち、桜餅、柏餅、ぼたもち など
原料原産地名	必要 ※	必要
内容量	(密封商品)重量(g)で表示 (密封していない)個数でも可	個数で表示可能

※もちは、米トレーサビリティ法によるもち米の原産地表示が必要です。→p14

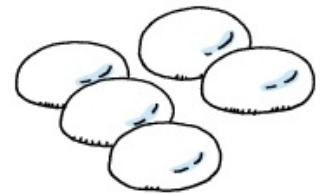
▲密封にあたるかどうかの判断例

(密封)真空パック、熱等でビニール包装を融着させたもの

(密封していない)ラップで巻いたのみのもの、袋を輪ゴムやワイヤーでとめたもの

(密封したもちの表示例)

名 称	丸もち
原材料名	もち米(広島県産)、上新粉(米(国産))
内 容 量	300g
賞味期限	05.12.20
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	県庁一郎 広島県広島市中区基町 10-52



(あん入りもち(和菓子)の表示例)

名 称	あんもち
原材料名	もち米(広島県産)、小豆、砂糖、食塩
内 容 量	3 個
消費期限	05.12.20
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	県庁一郎 広島県広島市中区基町 10-52



Q:もちの表面にまぶす「もちとり粉」は原材料名に入りますか。

A:もちと一緒に食べるので表示が必要です。

原材料により、「上新粉」「かたくり粉」「コーンスターチ」等と記載してください。

Q: 柏餅の葉も原材料に入りますか。

A: 通常は食べないので表示は省略できます。

(4) 米粉

(表示例)

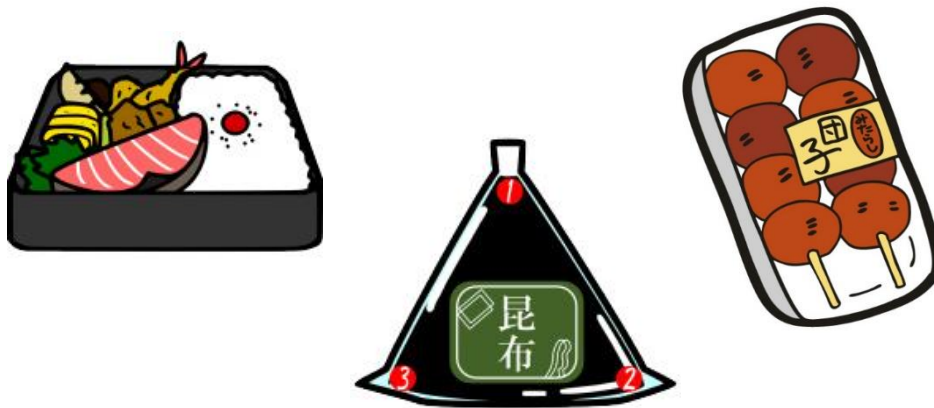
名 称	米粉
原材料名	うるち米(広島県産)
内 容 量	300g
賞味期限	05.12.20
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
製 造 者	県庁一郎 広島県広島市中区基町 10-52

～米・米加工品については、米トレーサビリティ法により、原材料の米の原産地(国産、都道府県名等)を伝達する必要があります～

Q: 米トレーサビリティ法の対象となる加工品はどんなものがありますか。

A: 【米飯類】各種弁当、各種おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ、米飯を調理したもの、包装米飯、発芽玄米、乾燥米飯類等の米飯類(いずれも、冷凍食品、レトルト食品及び缶詰類を含む。)

【米加工食品】もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん



Q: 対象にならないものにはどんなものがありますか。

A: みそ、米ぬか

(5) 漬物

※ 漬物は、令和3年6月1日から新たに食品衛生法の営業許可業種(漬物製造業)になりました。
製造するには、保健所長の許可が必要です。
詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

食品表示基準に定める農産物漬物について説明します。

- 農産物以外が主原料であるもの(ままかり酢漬け、いかキムチ等)は、一般的な加工食品として表示してください。
- 「漬ける」という製造工程がなく、野菜等に調味液を混ぜただけの食品は「漬物」にはあたりません。

① 一般的な表示例

名 称	たくあん漬
原材料名	大根、漬け原材料(食塩、米ぬか、砂糖)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、クエン酸、甘味料(スクラロース)、着色料(黄4)、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(ビタミンC)
原料原産地名	広島県(大根)
内 容 量	200g
賞味期限	05.12.25
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	県庁一郎 広島県広島市中区基町 10-52 電話:082-228-2111

② 名称

- ・食品表示基準で定義する農産物漬物の種類(p18 の一覧から選択)を記載します。
- ・薄切りにしたものは「薄切り」、細刻したもの・小切りにしたものは「刻み」と記載します。

例: かす漬(刻み)

- ・1種類の野菜を漬けた場合には、その名称を付すことができます。

例: きゅうりしょうゆ漬、はくさい塩漬

③ 原材料名

- ・(1)漬けた原材料(野菜など)、(2)漬け原材料(食塩など)の順に記載します。
- ・アレルギー表示は、p10を確認してください。

(1) 漬けた原材料

だいこん、なす等一般的な名前を記載します。

2種類以上を漬けたときは、重量の多い順に記載します。

(例外)

	内容重量が 300gを超える	内容重量が 300g以下
漬けた野菜等の種類	5種類以上	4種類以上
記載方法	重量の多い上位4種類記載、残りは「その他」でよい	重量の多い上位3種類記載、残りは「その他」でよい
記載例	かぶ、きゅうり、にんじん、しその実、その他	かぶ、きゅうり、にんじん、その他

(2) 漬け原材料

「漬け原材料」と書き、その後ろに内訳となる個々の調味料名を記載します。

調味料は、重量の多い順に並べます。

(例) 漬け原材料(米ぬか、食塩、香辛料)

Q: 市販の漬け原材料(「〇〇漬けの素」など)を使うときは、どう表示すればよいですか？

A: 使った商品の原材料名を記載します。添加物やアレルギーの記載漏れに注意してください。

具体的な記載例は、漬物種類別のページを確認してください。

1) たくあん漬の素 → 農産物ぬか漬け類(p19)

2) らっきょう酢 → 農産物酢漬け類(p20)

▲「漬けた原材料」と「漬け原材料」の区別

漬けた原材料と漬け原材料のどちらに該当するか判断が難しい原材料(梅干のしそ(p20)、はくさいキムチのニラやごま等)については、その使用目的等を踏まえた製造者の判断により、どちらの扱いでも構いません。

④ 添加物

- ・重量の多い順に記載します。
- ・市販の「漬け物の素」に含まれている場合、記載漏れに注意する必要があります。
- ・アレルギー表示は、p10を確認してください。

⑤ 原料原産地名

- ・「主な原材料」の原産地は必ず表示します。
- ・その他の原材料について表示する場合も、同様の方法で表示してください。

主な原材料

原材料の重量に占める割合の高い農産物または水産物の上位 4 位(内容重量が 300g 以下の場合は上位 3 位)までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のもの

原料原産地

国産(都道府県等も可)または輸入品の場合、原産国名

(表示例1: 主な原材料が 1 種類)

名 称	なすぬか漬
原材料名	なす、漬け原材料(ぬか類、食塩、香辛料)
原料原産地名	広島県(なす)
(以下省略しています)	

(表示例2: 主な原材料が3種類)

名 称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、きゅうり、なす、なたまめ、その他、漬け原材料(しょうゆ(大豆・小麦を含む)、アミノ酸液、砂糖、食塩、とうがらし)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸 K)、着色料(赤 102、黄 4)
原料原産地名	広島県(だいこん、きゅうり)、福岡県(なす)
(以下省略しています)	

⑥ 内容量

- ・計量法で、らっきょう漬、小切りしたもの、細刻したものと及び果実漬物(梅干等)は、重量(g、kg)で表示することが決められています。
- ・計量方法については、p30 の「農産物漬物の計量方法」を参照してください。

⑦ 賞味期限 または 消費期限

- ・浅漬けのように、品質の劣化が早い食品には「消費期限」を、それ以外の食品には「賞味期限」を設定します。

【保存方法及び製造者については、p11 を参照してください。】

★農産物漬物一覧 食品表示基準による分類

分 類	定 義	表示する名称
農産物ぬか漬け類	1)ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの(塩ぬか)に漬けたもの 2)1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの 3)1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの	ぬか漬
たくあん漬け	ぬか漬けのうち、干しあげ(天日干しで水分を除くこと)又は塩押し(塩漬けにより水分をのぞくこと)により脱水しただいこんを漬けたもの	たくあん漬
農産物しょうゆ漬け類	1)しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2)しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	しょうゆ漬
ふくじん漬け	しょうゆ漬けのうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原料を主原料とし漬けたもの	ふくじん漬
農産物かす漬け類	酒かす又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下「酒かす等」と総称する)に漬けたもの	かす漬
なら漬け	酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを仕上げかす(最終の漬けに用いる酒かす等をいう)に漬けたもの	なら漬
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	刻みなら漬
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	わさび漬
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたもの	山海漬
農産物酢漬け類	1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの	酢漬
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの	らっきょう酢漬 / らっきょう甘酢漬
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの	しょうが酢漬 / しょうが甘酢漬
農産物塩漬け類	1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	塩漬
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの(しその葉で巻いたものを含む。)	梅漬
梅干し	梅漬けを干したもの	梅干
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの(しその葉で巻いたものを含む。)	調味梅漬
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの(しその葉で巻いたものを含む。)	調味梅干
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下「みそ等」と総称する。)に漬けたもの	みそ漬
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたもの	からし漬
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたもの	こうじ漬
べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたもの	べったら漬
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの	もろみ漬
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにくに、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの(以下「赤とうがらし粉等」という。)又はこれらにんにくに、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等(以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。)を加えたものに漬けたもの(赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。)	赤とうがらし漬
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの(ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。次項において同じ。)	キムチ、 はくさいキムチ
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	農産物キムチ
上記以外の漬物		漬物

① 農産物ぬか漬け類

●名称例

ぬか漬、たくあん漬、きゅうりぬか漬(薄切り)

●市販の「たくあん漬の素」を使った場合の表示例

【原材料の重量割合】

だいこん(35kg)、米ぬか(2kg)、塩(1kg)、たくあん漬の素(100g)

【たくあん漬の素の原材料】

炭酸カルシウム 61.5% → 製造用剤
 ウコン色素 22.7% → 着色料
 サッカリンナトリウム 7.9% → 甘味料
 陳皮 3.7% → (みかんの皮を乾燥させたもの)
 L-グルタミン酸ナトリウム 3.1% → 調味料(アミノ酸)
 コハク酸二ナトリウム 0.9% → 調味料(有機酸)
 L-アスパラギン酸ナトリウム 0.2% → 調味料(アミノ酸)

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料(米ぬか、食塩、陳皮)
添 加 物	炭酸 Ca、着色料(ウコン)、甘味料(サッカリン Na)、調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	広島県(だいこん)
内 容 量	300g

(以下省略しています)

「内容量」は、小切りしたもの、細刻したものでなければ、見た目から判断できる場合は、省略も可能です。

Q:たくあん漬をかす床に漬け直した場合はどうなりますか？

A:かす漬になります。

② 農産物酢漬け類

●名称例

らっきょう酢漬、らっきょう甘酢漬、しょうが酢漬、かぶ酢漬(薄切り)

●市販の「らっきょう酢」を使った例

【らっきょう酢の原材料(重量順)】

醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリン Na)、酸味料

名 称	らっきょう酢漬
原材料名	らっきょう(広島県産)、漬け原材料(醸造酢、砂糖、食塩)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリン Na)、酸味料
(以下省略しています)	

③ 農産物塩漬け類 ※ 梅干を含む

●名称例

塩漬、梅干、梅漬、調味梅漬、調味梅干、はくさい塩漬(刻み)、広島菜塩漬

(表示例:梅干)

名 称	梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料(食塩)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	広島県広島市(梅)
内 容 量	250g
(以下省略しています)	

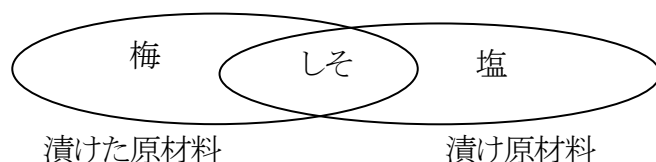
個数でなく重量(g、kg)で表示してください。

(表示例:はくさい塩漬)

名 称	はくさい塩漬
原材料名	はくさい、漬け原材料(食塩、砂糖、食酢、昆布)
原料原産地名	広島県
(以下省略しています)	

Q:梅干を作る際の「しそ」は漬け原材料になりますか？

A:しそをいれる目的でどちらも可能です。しその風味付けが目的であれば漬け原材料になります。[参考:p16]



④ 農産物赤とうがらし漬け類

●名称例

赤とうがらし漬、キムチ

※はくさいを主原料としたものは「キムチ」または「はくさいキムチ」と記載します。主な原材料がはくさい以外の場合は、「農産物キムチ」「きゅうりキムチ」等と記載します。

(表示例:はくさいキムチ)

名 称	はくさいキムチ
原材料名	はくさい、だいこん、にら、漬け原材料(赤とうがらし粉、にんにく、たまねぎ、ねぎ、食塩、いわし塩辛、しょうが、砂糖)
添 加 物	調味料(アミノ酸)
原料原産地名	広島県(はくさい、だいこん、にら)
内 容 量	350g

(以下省略しています)

Q:原材料の「いわし塩辛」はどのように記載すればよいですか。

A:いわしの塩辛は、食塩といわしを購入して作る場合は、「いわし塩辛」と表示するのではなく、「いわし、食塩」と分けて表示してください。

⑤ 漬物盛り合わせ

●名称例

・漬物

・漬物(薄切り)、漬物(刻み)

→ふくじん漬、刻みなら漬、わさび漬、山海漬、らっきょう酢漬、梅漬、梅干、調味梅漬、調味梅干、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの(農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。)

(表示例:ぬか漬と酢漬の盛り合わせ)

名 称	漬物
原材料名	ぬか漬:だいこん、なす、きゅうり、漬け原材料(米ぬか、食塩、醸造酒)／調味料(アミノ酸)、pH調整剤、ミョウバン、環状オリゴ糖、酸化防止剤(V.C)、タンニン酸、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む) 酢漬:かぶら、漬け原材料(醸造酢、リンゴ酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布だし)／調味料(アミノ酸等)、酸味料
原料原産地	中国(だいこん、なす、きゅうり)、日本(かぶら)
内容量	300g

(以下省略しています)

(6) こんにゃく

(表示例1)

名 称	板こんにゃく
原材料名	こんにゃくいも (広島県産)、こんにゃく粉
添 加 物	水酸化カルシウム
内 容 量	150g
賞味期限	2023.05.05
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	〇〇食品(株) 広島県△△市 56-78

「こんにゃくいも」と「こんにゃく粉」は別の原材料です。

(表示例2)

名 称	板こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉
添 加 物	水酸化カルシウム
原料原産地名	広島県(こんにゃくいも)
内 容 量	150g
賞味期限	2023.05.05
保存方法	要冷蔵(10度以下で保存)
製 造 者	〇〇食品(株) 広島県△△市 56-78

こんにゃく粉のみで作った場合も、「いも」の原産地を記載します。

▲こんにゃくいもとこんにゃく粉の両方を使った場合

①原材料の順番(重量の多い順)

こんにゃくいもとこんにゃく粉を同等の状態に換算した重量を比較します。

②原料原産地の書き方

製品(水分をのぞく)に占める割合が、50%以上の生鮮食品の産地を表示します。なお、原材料が「こんにゃく粉」の場合でも、その元となる「こんにゃくいも」の原産地を表示します。

▲「水酸化カルシウム」:食品添加物なので必ず記載が必要です。

「水酸化 Ca」または「消石灰」の表記でも構いません。

【不適正な事例その①】

原料原産地が表示されていない。

→こんにゃく粉から製造した場合も、いもの原産地を表示します。

【不適正な事例その②】

包装のおもて面に「こんにゃくいも使用」となっているのに、こんにゃく粉も使用している。

→こんにゃくいもの使用割合が 100%でない場合は、「こんにゃく粉配合」等と併記してください。

(7) みそ

① 基本的な表示



みその名称は、次の4種類です。赤みそ、白みそ等の表示は枠外にしてください。

表示する名称	定義
米みそ	大豆(脱脂加工大豆を除く。以下同じ。)を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下「米こうじ」という。)を加えたものに食塩を混合したもの。
麦みそ	大豆を蒸煮したものに、大麦又は裸麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下「麦こうじ」という。)を加えたものに食塩を混合したもの。
豆みそ	大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下「豆こうじ」という。)に食塩を混合したもの。
調合みそ	米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のもの。

(表示例)

名 称	米みそ
原材料名	米(広島県産)、大豆(遺伝子組換えでない)、食塩
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
内 容 量	500g
賞味期限	2024.03.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製 造 者	○川○夫 広島県△△市○○町 12-34

▲だし(風味原料)入りみその表示

みその名称のあとに「(だし入り)」とつけます。(例)名称:米みそ(だし入り)

Q: 具が入った「木の芽みそ」「ゆずみそ」などの表示はどうすればよいですか？

A: その商品を調味料として使うのか、そのまま食べる「おかずみそ」なのか、食べ方によって変わります。みそそのものを食べる場合は一般の加工食品として表示します。
なお、名称に決まりはありませんが、「みそ加工品」「おかずみそ」等としている商品が多いようです。

② 一括表示以外の表示相談例

▲原材料の品種を書きたい

→ 事実に基づき枠外などに記載できます。

(例:「原材料の米はすべてコシヒカリを使用しています」)

▲塩分ひかえめをアピールしたい

- 低い旨、低減された旨の表示を行う場合、栄養成分が表示されていること、ナトリウムの量が基準値を満たしていることが必要です。
詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

▲地元で作った「手づくり」であることを表示したい。

- 「手づくり」は、天然醸造(①加温しない、②添加物を使用しない)であり、全量手作業によるこうじ蓋方式により製麹されたこうじを使用したものにのみ表示できます。

(8) 野草茶など

原材料が茶葉ではない「麦茶」「はぶ草茶」「ハーブティ」など。

(表示例)

名 称	麦茶
原材料名	大麦(広島県産)
内 容 量	500g
賞味期限	2024.5.1
保存方法	高温多湿、直射日光を避け常温で保存してください。
製 造 者	農事組合法人 ○○ 広島県○○市△△町 123

内容量は、重量(g、kg)で表示します。

(9) ジャム

(表示例)

名 称	ミックスジャム
原材料名	果実(いちご(広島県産)、りんご)、砂糖、レモン果汁
内 容 量	150g
賞味期限	2023.12.31
保存方法	高温多湿、直射日光を避け常温で保存してください。
製 造 者	◇◇加工グループ 代表者○○○○ 広島県○○市△△町 123

※開封後は、10℃以下で保存してください。

糖度 60 ブリックス度以下のものは、使用上の注意を見やすい箇所に表示します。

▲名称の定義

- 1 種類の果実や野菜を使った場合は、「いちごジャム」「りんごジャム」等と表示します。
種類以上の果実や野菜を使った場合は、「ミックスジャム」と表示します。
また、「かんきつ類の果実を原料とし、かんきつ類の果皮が認められるもの」は、「マーマレード」と表示します。

(10) はちみつ

(表示例)

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ(国産)
内 容 量	150g
賞味期限	2024.3.1
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	(株)〇〇養蜂園 広島県〇〇市△△町 123

内容量は、重量(g、kg)で表示します。

乳児ボツリヌス症の発生を防止するため、表示します。

※1歳未満の乳児には与えないで下さい。

(11) おこわ

米飯類は、米トレーサビリティ法による米の原産地表示が必要です。→p14

(表示例)

名 称	五目おこわ
原材料名	もち米(広島県産)、鶏肉、こんにゃく、にんじん、ごぼう、しいたけ、油あげ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、みりん、だし(かつお)
内 容 量	350g
消費期限	2024. 2.1
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	広島 花子 広島県〇〇市△△町 123

Q: 油揚げには凝固剤が使われていますが、表示が必要ですか？

A: 基本的には表示が必要です。ただし、キャリーオーバーとなる場合は省略可能です。

【キャリーオーバー】

食品添加物の中には、次の 3 条件すべてに当てはまる場合、表示が免除される場合があります。個々の食品に対して判断する必要があります。

- ①食品の原材料の製造または加工の過程において使用される。
- ②当該食品の製造または加工の過程において使用されない。
- ③当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていない。

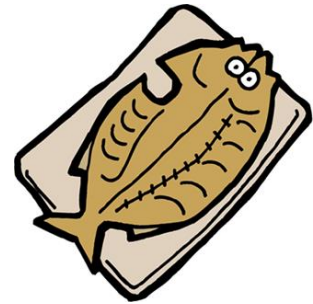
詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

(12) 魚の干物

干した魚介類(少量の塩やしょうゆで味付けしたものも含む)

(表示例)

名 称	アジ干物
原材料名	アジ(広島県産)、食塩
内 容 量	2枚
賞味期限	2024.1.20
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	〇〇漁業協同組合 広島県〇〇市△△町 123



▲名称

アジ開き、アジ一夜干し等と表示することも可能です。

(13) 煮干し

魚類を塩ゆでした煮干し(しらす干し、ちりめん等)

(表示例)

名 称	煮干魚類
原材料名	かたくちいわし(広島県産)、食塩
内 容 量	200g
賞味期限	2024.1.20
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	(有)〇〇商店 広島県〇〇市△△町 123

(14) 乾しいたけ

(表示例)

名 称	乾しいたけ
原 材 料 名	しいたけ(菌床)
原料原産地名	広島県
内 容 量	200g
賞 味 期 限	2023.12.31
保 存 方 法	高温多湿、直射日光を避け常温で保存してください。
製 造 者	◇◇加工グループ 代表者〇〇〇〇 広島県〇〇市△△町 123

内容量は、重量(g、kg)で表示します。

▲名称

「乾しいたけ」と表示します。

薄切りしたものは、「乾しいたけ(スライス)」と表示します。

【不適正な事例】

名称を「乾燥しいたけ」や「干しいたけ」と表示している。

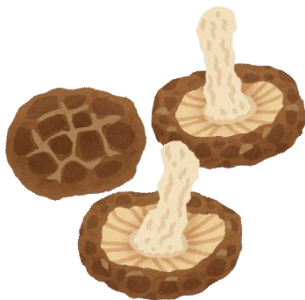
→個別の表示方法に従って、「乾しいたけ」と表示してください。

▲原材料の表示

原木栽培の場合は「しいたけ(原木)」と、菌床栽培の場合は「しいたけ(菌床)」と表示します。

令和4年3月30日から、しいたけの原産地表示が、次のとおり変わりました。

原木も菌床も原産地 = 植菌地 となります。



参考 個別の原産地表示ルールがある食品

●生鮮食品に近い 22 食品群

原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の当該割合が 50%以上であるものについて、当該生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

品目群(分類)	対象商品の例
1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)	乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう 等
2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)	塩蔵きのこ、塩蔵山菜ミックス 等
3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)	ゆでたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、なまあん、乾燥あん 等
4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)	カット野菜ミックス、野菜サラダ(生鮮食品のみで構成されたものに限る)、カットフルーツミックス 等
5 緑茶及び緑茶飲料	煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、緑茶飲料 等
6 もち	まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち 等
7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、いり大豆 等
8 黒糖及び黒糖加工品	黒糖蜜、黒糖菓子 等
9 こんにゃく	板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく 等
10 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)	しお・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、みそ漬けした豚肉 等
11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)	ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等
12 表面をあぶった食肉	牛たたき(生食用食肉の規格基準を満たすもの) 等
13 フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)	衣を付けた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉 等
14 合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)	合挽肉、成形肉、焼き肉セット(異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る) 等

15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）	みがきにしん、たづくり（素干しのもの）、たたみいわし、するめ、丸干しいわし、さば開干し、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき 等
16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう 等
17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）	まぐろしょうゆ漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいのみそ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身 等
18 こんぶ巻	
19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）	ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび 等
20 表面をあぶった魚介類	かつおのたたき 等
21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）	衣を付けたカキフライ用のかき、衣を付けたムニエル用のしたびらめ 等
22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）	ねぎま串、鍋物セット（生鮮のみで構成されているもの） 等

●個別の品目ごとに義務付けられている 5 品目

- ・農産物漬物 →p17
- ・野菜冷凍食品
原料原産地表示対象原材料: 上位 3 位かつ 5%以上の原材料
- ・かつお削りぶし
原料原産地表示対象原材料: かつおのふし
- ・うなぎ加工品
原料原産地表示対象原材料: うなぎ
- ・おにぎり
原料原産地表示対象原材料: のり

農産物漬物の計量方法

大分類	中分類	小分類	計量方法
ぬ か 漬	た く あ ん 漬	た く あ ん 漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。 液汁を入れてあるものは液汁を除いて計量する。
	その他のぬか漬	その他のぬか漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。
	ぬ か み そ 漬	ぬ か み そ 漬	
しょうゆ漬	刻 み 漬	ふ く じ ん 漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
		わ り ぼ し 漬	
		し ば 漬	
		山 菜 漬	液汁は除いて計量する。
	丸または大割漬	その他の刻みしょうゆ漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
		いんろうしょうゆ漬 その他のしょうゆ漬	丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
か す 漬	な ら 漬	な ら 漬	かすは除いて計量する。 かすの除き方は、品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。
		刻 み な ら 漬	かすは含んだまま計量する。
	か す 漬	わ さ び か す 漬	かすは含んだまま計量する。
		山 海 漬	
		その他のかす漬	丸および大割のものは、かすを除いて計量する。 刻みのものは、かすを含んだまま計量する。
酢 漬	酢 漬	ら っ き ょ う 漬	液汁は除いて計量する。
		し ょ う が 漬	液汁は除いて計量する。（薄切りおよび細刻を含む。）
		か ぶ ら 千 枚 漬	液汁は除いて計量する。
		だ い こ ん 千 枚 漬	
		そ の 他 の 酢 漬	液汁は除いて計量する。 （丸および大割を含む。）
	刻 み 酢 漬	は り は り 漬	液汁は含んだまま計量する。
		その他の刻み酢漬	

塩 漬	塩 漬	し ょ う が 漬	液汁は除いて計量する。
		桜 花 漬	塩は軽くはたき、液汁は除いて計量する。
		ら っ き ょ う 漬	液汁は除いて計量する。
		しその実または し そ の 葉 塩 漬	液汁および塩は除いて計量する。
		花 漬	液汁は除いて計量する。
		野 沢 菜 漬	
		高 菜 漬	
		広 島 菜 漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
		梅 漬	液汁およびしそは除いて計量する。 ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものは、これを含んだまま計量する。
		梅 干	
		し そ 巻 梅 干 (しそ巻梅漬)	液汁は除いて計量する。
		そ の 他 の 塩 漬	
	刻 み 塩 漬	刻 み 塩 漬	液汁は除いて計量する。
み そ 漬	み そ 漬	だいこんみそ漬	みそおよび液汁は除いて計量する。 みその除き方は品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。 刻みのものは、みそおよび液汁を含んだまま計量する。
		な す み そ 漬	
		きゅうりみそ漬	
		しょうがみそ漬	
		山ごぼうみそ漬	
		その他のみそ漬	
からし漬	か ら し 漬	なすからし漬	ころもは含んだまま計量する。
		ふきからし漬	
		その他のからし漬	
こうじ漬	べ っ た ら 漬	べ っ た ら 漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
	野菜のこうじ漬	野菜のこうじ漬	液汁およびこうじは含んだまま計量する。
もろみ漬	しょうゆもろみ漬	野菜のしょうゆもろみ漬	丸および大割のものは、もろみを除いて計量する。 刻みのものは、もろみを含んだまま計量する。
	みそもろみ漬	野菜のみそもろみ漬	

赤とうが らし漬	はくさいキムチ	はくさいキムチ	液汁は含んだまま計量する。 丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
	はくさい以外の 農産物キムチ	はくさい以外の 農産物キムチ	

参考

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

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

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

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

Ⅲ 食品表示法に関する問合せ窓口

食品表示法に関する問合せ窓口 (原材料、原産地など品質に関する事項)

平成 27 年 4 月 1 日から施行された食品表示法に関する疑問点、ご相談のほか、食品表示の違反が疑われる情報をお持ちでしたら、以下の問合せ窓口までご連絡ください。

- 対象とする食品：酒類を除く食品全般
- 対象とする表示：品質に関する事項（名称、原材料、原産地、内容量など）
 ※衛生及び栄養に関する事項（添加物、アレルギー、期限表示、栄養成分表示など）については、製造所の所在地を所管する保健所へお問い合わせください。

お住まいの市町 所在する市町	問合せ窓口		
	機 関	電話番号	F a x
竹 原 市	広島県庁農業技術課	082-513-3586	050-3852-5534
庄 原 市			
府 中 町			
海 田 町			
熊 野 町			
坂 町			
広 島 市	広島市保健所食品指導課	082-241-7404	082-241-2567
呉 市	呉市保健所生活衛生課	0823-25-3536	0823-24-6826
三 原 市	三原市農林水産課	0848-67-6077	0848-64-4103
尾 道 市	尾道市農林水産課	0848-38-9212	0848-37-2377
福 山 市	福山市農林水産課	084-928-1120	084-927-7021
府 中 市	府中市農林課	0847-44-9158	0847-46-1535
三 次 市	三次市農政課	0824-62-6164	0824-64-0172
大 竹 市	大竹市産業振興課	0827-59-2130	0827-57-7130
東広島市	東広島市農林水産課	082-420-0939	082-422-5144
廿日市市	廿日市市農林水産課	0829-30-9143	0829-31-0999
安芸高田市	安芸高田市地域営農課	0826-47-4021	0826-42-1003
江田島市	江田島市農林水産課	0823-43-1642	0823-57-4433
安芸太田町	安芸太田町産業観光課	0826-28-1973	0826-28-1218
北広島町	北広島町農林課	0826-72-7263	0826-72-5242
大崎上島町	大崎上島町地域経営課	0846-65-3123	0846-65-3144
世 羅 町	世羅町産業振興課	0847-22-5304	0847-22-4566
神石高原町	神石高原町産業課	0847-89-3337	0847-85-3394

食品表示法に関する問合せ窓口 (衛生及び保健に関する事項)

食品表示法に関する疑問点、ご相談のほか、食品表示の違反が疑われる情報をお持ちでしたら、以下の機関までご連絡ください。

- 対象とする食品：酒類を含む食品全般
- 対象とする表示：衛生に関する事項（添加物、アレルゲン、期限表示など）
保健に関する事項（栄養成分表示、機能性表示など）

保健所 (支所)名	所在地住所	所管区域	衛生に関する事項 (添加物、アレルゲン、 期限表示など)	保健に関する事項 (栄養成分表示、 機能性表示など)
			電話番号	
広島県西部保健所	〒738-0004 廿日市市桜尾 2-2-68	大竹市、廿日市市	生活衛生課	保健課
			0829-32-1181(代表)	
広島県西部保健所 広島支所	〒730-0011 広島市中区基町 10-52	安芸高田市、府中 町、海田町、熊野 町、坂町、安芸太田 町、北広島町	衛生環境課	保健課
			082-228-2111(代表)	
広島県西部保健所 呉支所	〒737-0811 呉市西中央 1-3-25	江田島市	衛生環境課	厚生保健課
			0823-22-5400(代表)	
広島県西部東保健所	〒739-0014 東広島市西条昭和町 13-10	東広島市、竹原市、 大崎上島町	生活衛生課	保健課
			082-422-6911(代表)	
広島県東部保健所	〒722-0002 尾道市古浜町 26-12	三原市、尾道市、世 羅町	生活衛生課	保健課
			0848-25-2011(代表)	
広島県東部保健所 福山支所	〒720-8511 福山市三吉町 1-1-1	府中市、神石高原 町	衛生環境課	保健課
			084-921-1311(代表)	
広島県北部保健所	〒728-0013 三次市十日市東 4-6-1	三次市、庄原市	生活衛生課	保健課
			0824-63-5181(代表)	
広島市保健所	〒730-0043 広島市中区富士見町 11-27	広島市	食品指導課	
			082-241-7404	
呉市保健所	〒737-0041 呉市和庄 1-2-13	呉市	生活衛生課	地域保健課
			0823-25-3536	0823-25-3540
福山市保健所	〒720-0032 福山市三吉町南 2-11-22	福山市	生活衛生課	健康推進課
			084-928-1165	084-928-3421