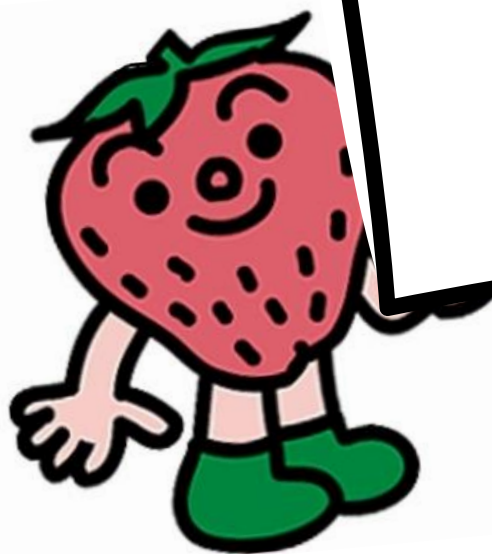


直売所のための

食品表示の
ポイント



令和8年9月

広島県 農業技術課

目次

I	共通事項	1
1	表示が必要な範囲	1
2	容器・包装に印刷する場合の文字サイズ	1
3	表示する場所	1
II	生鮮食品	2
1	農産物	2
2	米（個別包装されたもの）	3
3	鶏卵	5
4	水産物	6
III	加工食品	8
1	加工食品全般	8
2-1	表示が必要な事項(一覧)	8
2-2	表示が必要な事項(詳細)	9
(1)	名称	9
(2)	原材料名	9
(3)	添加物	12
(4)	原料原産地名	13
(5)	内容量	14
(6)	消費期限または賞味期限	14
(7)	保存方法	14
(8)	製造者または加工者等	15

(9) 栄養成分表示	1 5
3 加工食品の表示	1 6
(1) 干し柿	1 6
(2) 渋抜きした柿	1 7
(3) 乾しいたけ	1 8
(4) もち	1 9
(5) 米粉	2 0
(6) 農産物漬物	2 1
(7) こんにゃく	2 9
(8) みそ	3 1
(9) 野草茶など	3 3
(10) ジャム	3 4
(11) はちみつ	3 5
(12) おこわ	3 6
(13) 煮干し	3 6
参考 1 栽培方法などの任意表示	3 8
参考 2 袋詰めした玄米及び精米の表示	4 0
参考 3 米トレーサビリティ法	4 4
参考 4 個別の原産地表示ルールがある食品	4 6
参考 5 食品表示法に関する問合せ窓口	4 8

※資料利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、消費者庁ホームページほかで、最新の情報を確認してください。

○細かい例外規定など、記載していないものもあります。資料をコピー・配布する際は注意してください。

○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 共通事項

1 表示が必要な範囲

食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品、添加物を販売する場合に表示が必要です。

- ・包装されていない加工食品や飲食店等で設備を設けて飲食させる場合は、表示の対象外です。
- ・加工食品のうち、インストア加工品のように、製造者と販売者が同一で、同一の施設内や敷地内で製造販売する場合は、一部の表示（原材料、原料原産地、内容量、栄養成分表示等）の義務がありません。

2 容器・包装に印刷する場合の文字サイズ

（日本産業規格 Z8305(1962)を基準とする。）

（１） 生鮮食品 **８** ポイントの活字以上の大きさ

（２） 玄米及び精米 **１２** ポイントの活字以上の大きさ

※内容量 **３ｋｇ** 以下の場合、**８ポイント以上**にすることができます。

（３） 加工食品 ８ ポイントの活字以上の大きさ

※ 生鮮食品(玄米及び精米を除く)、加工食品で、表示可能面積が 150cm² 以下の場合は、5.5 ポイント以上にすることができます。

「表示可能面積」は、ラベルの大きさではありません。

3 表示する場所

見やすいところに表示してください。

（１） 生鮮食品

容器・包装、商品に近接した掲示

（２） 加工食品

容器・包装へ表示

Ⅱ 生鮮食品

1 農産物

表示が必要な事項

(1) 名称

内容を示す「**一般的な名称**」を表示します。

○ こまつな、チンゲンサイ、レモン

× 野菜、葉物野菜、果物



(2) 原産地

「**都道府県名**」を表示します。「**市町村名**」その他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」など、具体的でないものは認められません。

(3) その他

ア 食品の特性に応じて表示が必要な事項

① しいたけ

生しいたけの原産地は、「**植菌地**」を表示します。

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。

② 玄米及び精米

名称、原料玄米、内容量、精米時期、販売者 等

→袋詰めした玄米及び精米の表示 P 4 0 を参照ください

イ 計量法により表示が必要な事項

豆類（乾燥して容器包装し密封したもの）乾燥した小豆・大豆ほか

「**内容量**(g やkg)」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。

※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

（密封でない）ラップで巻いただけ

袋を輪ゴムやワイヤーでとめたもの

2 米（個別包装されたもの）

→表示方法の詳細はP 4 0を参照ください

表示が必要な事項

- ・名称
- ・原料玄米
- ・内容量
- ・調製時期(玄米は原料玄米を調製した時期)、精米時期又は輸入時期
- ・販売者の氏名又は名称、住所及び電話番号

※「新米」表示ができるのは、**収穫年の12月末までに包装**されたもののみです。

（１） 玄米の場合

名称は「玄米」、精米時期に代わり「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。

（２） 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。

(3) 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。

内容量は、合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して、雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記して表示します。

（表示例） 米 800g に麦 100g、あわ 100g を混ぜた場合

名 称	精 米		
	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7年産
内 容 量	1 k g （ 精麦 100 g 、あわ 100 g ）		
精 米 時 期	令和8年6月上旬（又は年月日で表示）		

（以下省略しています）

(4) 古代米（黒米、赤米等）の場合

（精米していない）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。

(5) 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。量り売りのような ばら売りは対象外となり、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ことになります。

→詳細は「参考2 袋詰めした玄米及び精米の表示」P40を参照ください。

3 鶏卵

表示が必要な事項

卵は生鮮食品のため、「名称」と「原産地」の表示が必要です。

容器包装された場合、以下の表示も必要です。

詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

- ・保存の方法
- ・賞味期限
- ・添加物
- ・採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名
- ・使用の方法
- ・生食用である旨（生食用のものに限る。）
- ・摂氏十度以下で保存することが望ましい旨（生食用のものに限る。）
- ・賞味期限を経過した後は、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものに限る。）
- ・加熱加工用である旨（生食用のものを除く。）
- ・飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものを除く。）

（表示例）

名称	鶏卵
原産地	広島県
賞味期限	令和8年12月31日
保存方法	購入後は10℃以下で保存してください
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は加熱調理してください。
採卵者	●● ●●
採卵者の住所	広島県●●市○○町○○番地

4 水産物

表示が必要な事項

(1) 名称

一般的な名称を表示します。

地域特有の名称（地方名）でも、地域で一般に理解される場合は表示できます。

例：クロダイ（標準和名） → チヌ（広島で通用する地方名）

(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り、水域名の表示に代えることができます。

水域名に、水揚げした港名、又は水揚げした港が属する都道府県名を併記することもできます。

(3) その他（食品の特性に応じて表示が必要な事項の例）

ア 養殖や解凍したものは、表示が必要です。

例：ハマチ（養殖）

イ 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
- ・消費期限または賞味期限
- ・保存方法

(表示例)

ぶり 刺身用 広島県産(養殖)

消費期限 令和8年12月31日

保存方法 10℃以下

加工者 広 志麻

広島県●●市○○町○○番地★

★加工所の所在地を表示します

Ⅲ 加工食品

1 加工食品全般

生鮮食品と間違いやすい加工食品の例

以下のものは「加工食品」です。

- ・加熱処理したもの（たけのこ水煮、ゆでだこ）
- ・湯通し処理したもの（フキ水煮、あくぬきした山菜）
- ・乾燥したもの（干し柿などの乾燥果実、干し大根などの乾燥野菜、乾しいたけ）
- ・茶、麦茶
- ・粉類(米粉、小麦粉)
- ・乾燥させた魚介類（干物、煮干し、ちりめん、干しひじき）
- ・はちみつ

2-1 表示が必要な事項(一覧)

- (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）
- (9) 栄養成分表示

※原材料や添加物にアレルギー物質が含まれる場合は、アレルギー表示が必要です。

2-2 表示が必要な事項(詳細)

(1) 名称

内容を示す一般的な名称を表示します。商品名ではありません。

みそ・乾しいたけなどは、食品表示法で使用する名称に規制(ルール)があります。
この場合、名称の定義にあてはまらない製品には、その名称を表示できません。

また、農産物漬物、ジャムなどは、表示の方法が定められています。

(2) 原材料名

添加物を除く使用した全ての原材料を、重量の多い順に表示します。

農産物漬物などは表示の方法が定められています。

① 複合原材料 を使用した場合の表示

・複合原材料 とは

2種類以上の原材料からなる原材料のことです。

・表示の仕方

【基本の表示】

複合原材料の名称の次にカッコを付けて、複合原材料を構成する原材料を、重量の割合の高い順に表示します。

(例) まんじゅうを製造する際に仕入れた「あん」を使う場合

原材料名:小麦粉、あん(小豆、砂糖)、・・・

【複合原材料の原材料の表示を省略できる場合】

ア 複合原材料の原材料が **3 種類以上** ある場合において、重量の割合が高い順から

3 位以下 で、かつ割合が **5%未満** である原材料

→「その他」と表示することができます。

例:植物性油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖 からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合(香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合 5%未満)

原材料名:〇〇、△△、マヨネーズ(植物性油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、その他)

イ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が 5%未満である

→当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

例: 植物性油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖 からなるマヨネーズを仕入れて使用した。マヨネーズの最終製品に占める重量の割合は 5%未満である。

原材料名:〇〇、△△、マヨネーズ(卵を含む)・・・

ウ 複合原材料の名称からその原材料が明らかである

→当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

ウー 1 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている

例:鶏唐揚げ、さば味噌煮

ウー 2 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている

例:ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物

ウー 3 J A S 規格、食品表示基準別表第 3、公正競争規約で定義されている

例:ロースハム、マヨネーズ

ウー 4 一般にその原材料が明らかである

例:かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ

※アレルギー物質や食品添加物は、省略できません。

【複合原材料を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

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

例:砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調製品」を仕入れて製造したクッキー(アーモンドパウダー、食塩はココア調製品における割合5%未満)

(基本の表示例)

名 称	焼菓子
原 材 料 名	小麦粉、 ココア調製品(砂糖、ココアパウダー、その他) 、バター、卵／膨張剤

(分割して表示する場合の表示例)

名 称	焼菓子
原 材 料 名	小麦粉、バター、 砂糖 、卵、 ココアパウダー 、 アーモンドパウダー 、 食塩 ／膨張剤

② アレルゲンの表示 令和8年4月1日現在

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。

【表示義務づけ】 特定原材料 <u>9 品目</u>	えび、 <u>カシューナッツ</u> 、かに、くるみ、小麦、 そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
【表示を推奨】 特定原材料に準ずるもの 20 品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 バナナ、 <u>ピスタチオ</u> 、豚肉、 <u>マカダミアナッツ</u> 、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示の仕方は、原則、個別の原材料名や添加物名の直後にカッコ()で表示します。

(例) しょうゆ(大豆・小麦を含む)、キトサン(かに由来)

※表は、**令和8年4月1日現在**のものです。

最新の情報(消費者庁 食物アレルギー表示に関する情報 (ほか)を確認ください。

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表示します。「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、所管の保健所にご相談ください。

(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

(個別の品目ごとに義務付けられている 5 品目(P 4 7 参照)を除く。)

→重量割合上位 1 位の原材料の**産地**を表示します。2 か国以上の産地の原材料を混合する場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。

(例) 豚肉(アメリカ**産**、国**産**)

(例) 牛肉(広島県**産**)

対象原材料が国産品の場合は、次のような表示もできます。

- ・農産物 都道府県名、その他一般に知られている地名
- ・畜産物 主たる飼養地(最も飼養期間が長い場所)が属する都道府県名、その他一般に知られている地名
- ・水産物 生産(採取及び採捕を含む。)した水域の名称(以下「水域名」)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所)が属する都道府県名、その他一般に知られている地名

○対象原材料が「加工食品」の場合

→重量割合上位 1 位の原材料が加工食品の場合は、原則としてその**製造地**を表示します。

(例) りんご果汁(広島県**製造**)、小麦粉(国内**製造**)

加工食品に使われた生鮮原材料の名称と、その原産地を表示することもできます。

(例) りんご果汁(りんご(広島県**産**))、小麦粉(小麦(北海道**産**))

※原料原産地表示の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、P 4 6 を参照ください。

(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）→P 19 参照

漬物（g、kg）→P 21 参照

はちみつ（g、kg）→P 35 参照

(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」、それ以外の食品には「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。

※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。

詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

(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」などと項目名を設けた上で表示します。（例：開封後はお早めにお召し上がりください）

詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

(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）。

(9) 栄養成分表示

容器包装に入れられた消費者向けの加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量の表示が必要です。

詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

3 加工食品の表示

(1) 干し柿

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	500 g ★
賞味期限	令和8年12月31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●●市○○町○○番地

★密封包装の場合、重量表示をします。（密封についてはP 19を参照ください。）

(2) 渋抜きした柿

生鮮食品・加工食品の**どちらに該当するか注意が必要です。**

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

(表示例) **加工食品となる場合**

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8年12月31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●●市○○町○○番地

★「個数」と「重量」
どちらの表示も可能です。

(3) 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	200 g ★
賞 味 期 限	2026.12.31
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。

① 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。

【名称 不適正な事例】

×「乾燥しいたけ」

×「干しいたけ」

② 原材料名

原木栽培の場合は「しいたけ（原木）」と表示します。

菌床栽培の場合は「しいたけ（菌床）」と表示します。

③ 原料原産地名

植菌地を表示します。



(4) 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

★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

（密封でない）ラップで巻いただけ、袋を輪ゴムやワイヤーでとめたもの

（表示例）密封したもち

名 称	丸もち
原材料名	もち米（広島県産）、コーンスターチ
内 容 量	300 g
賞味期限	2026.12.31
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

※もちは、米トレーサビリティ法の対象品目です。

→ P 4 4 を参照ください。



(表示例) あん入りもち(和菓子)

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	2026.12.31
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」は原材料に入りますか。

A : もちと一緒に食べるものは、少量でも表示が必要です。

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。

→米トレサビリティ法 Q 2 (P 4 5) を参照ください。

Q : 柏餅の葉も原材料として、表示が必要ですか？

A : 通常、食べないものは原材料に該当しないため、表示は省略できます。

(5) 米粉

(表示例)

名 称	米粉
原材料名	うるち米(広島県産)
内 容 量	300 g
賞味期限	2026.12.31
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

米粉は、米トレサビリティ法の対象品目です。

→ P 4 4 を参照ください。

(6) 農産物漬物

※1 漬物を製造して販売するには、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。

※2 水産物など、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。

① 名称

・一括表示の「**名称**」は、「★農産物漬物一覧」P 24の名称欄のようにぬか漬、たくあん漬などと決められています。

・薄切り、細刻したもの・小切りにしたものは、名称に続けて(薄切り)や(刻み)と表示します。

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（薄切り）、はくさい塩漬

※名称について詳細は、「★農産物漬物一覧」P 24を参照ください。

② 原材料名

ア 漬けた原材料（野菜など）、イ 漬け原材料（食塩など）の順に表示します。

アレルギー表示は、P 1 2 を参照ください。

ア 漬けた原材料

だいこん、なす等、最も一般的な名称で重量割合の高い順に表示します。

イ 漬け原材料

「漬け原材料」と書き、その後にカッコ()を付けて、内訳となる個々の調味料名を重量割合の高い順に表示します。

（例）漬け原材料（米ぬか、食塩、香辛料）

※「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 p 2 8、はくさいキムチのニラやごま等）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。

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表示します。添加物やアレルギーの記載漏れに注意してください。

③ 添加物

- ・重量の多い順に表示します。
- ・市販の「漬け物の素」に添加物が含まれる場合、記載漏れに注意してください。
- ・アレルギー表示は、p 1 2 を参照ください。
詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

④ 原料原産地名

重量割合の高い農産物又は水産物について、**重量割合が5%以上** かつ **上位4位（内容重量300g以下のものは上位3位）** の原産地を表示します。

	内容重量 300 g 超	内容重量 300 g 以下
原材料及び添加物の重量に占める割合	重量割合 5%以上 の農産物又は水産物	
	上位 4 位まで	上位 3 位まで
記載方法	国産品の場合・・・国産（都道府県等も可） 輸入品の場合・・・原産国名	

⑤ 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。

※賞味期限または消費期限については、p 14 を参照ください。

保存方法については、p 14 を参照ください。

製造者については、p 15 を参照ください。

詳しくは、所管の保健所にご相談ください。

★農産物漬物一覧

食品表示基準による分類

分 類	定 義	名 称	※ 1
農産物ぬか漬け類	1) 農産物漬物のうち、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	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと）により脱水した <u>だいこん</u> を漬けたもの	たくあん漬	●
農産物しょうゆ漬け類	1) 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2) 農産物漬物のうち、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	農産物しょうゆ漬け類のうち、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	農産物漬物のうち、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	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬けることにより、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	農産物かす漬け類のうち、なら漬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	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	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	

分 類	定 義	名称	※ 1	
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 / りゃっきょう甘酢漬	
	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		

分 類	定 義	名 称	※ 1
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。）又はこれらににんにく、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。）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	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 ※ 2	●
上記以外の漬物		漬物	●

※1 右端欄●印のあるもので、薄切り、細刻・小切りしたものは、名称に続けて(薄切り)または(刻み)の表示が必要です。

※2 はくさい以外の農産物キムチでは、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができます。

(表示例)たくあん漬け

名 称	たくあん漬
原材料名	大根、漬け原材料（米ぬか、食塩、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	200 g
賞味期限	令和８年１２月３１日
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

(表示例)はくさいキムチ

名 称	はくさいキムチ(刻み)
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	350 g
(以下省略しています)	

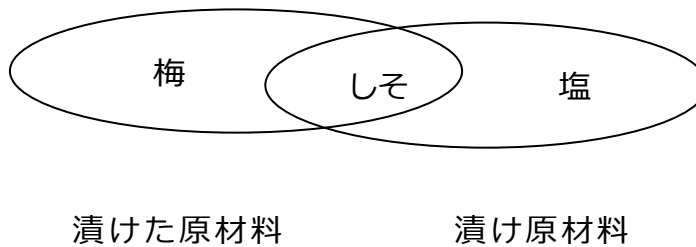
(表示例)梅干し

名 称	梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料（食塩）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	広島県広島市（梅）
内 容 量	250 g ★
(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。

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。 p 2 2を参照ください。



(7) 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	150 g
賞味期限	2026.12.31
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	150 g
賞味期限	2026.12.31
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

★こんにゃく粉の原料で
ある「こんにゃくいも」の
原産地を表示します。

※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原料原産地名の書き方

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、**こんにゃく粉の原料である「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】

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。

(8) みそ

(表示例)

名 称	米みそ
原材料名	米（広島県産）、大豆、食塩
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）
内 容 量	500 g
賞味期限	2026.12.31
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

① 名称

みその名称は、次の4種類です。「みそ」は、ひらがなで表示します。

赤みそ、白みそ等の表示は枠外としてください。

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。

※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」はどう表示すればよいですか？

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。



(9) 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	野草茶
原材料名	スギナ（広島県産）ドクダミ、ヨモギ・・・
内 容 量	500 g ★
賞味期限	2026.12.31
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	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。

(10) ジャム

(表示例)

名称	ミックスジャム
原材料名	いちご（広島県産）、りんご、砂糖、レモン果汁
内容量	150 g
賞味期限	2026.12.31
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

※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、見えやすい箇所に表示します。

※名称について

1 種類の果実や野菜を使った場合は、「りんごジャム」「いちごジャム」等と表示します。

2 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。

(11) 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	150 g ★ 1
賞味期限	2026.12.31
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

★ 1 内容量は、重量（g、kg）
で表示します。

※ 1 歳未満の乳児には与えないで下さい。 ★ 2

★ 2 乳児ボツリヌス症の発生を
防止するため、表示します。

(12) おこわ

米飯類は、米トレーサビリティ法の対象品目です。

→ P 4 4 を参照ください。

(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（大 豆を含む）、しょうゆ（大豆・小麦を含 む）、砂糖、みりん、だし（かつお）
内 容 量	350 g
消費期限	2026.12.31
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

(13) 煮干し

魚類を塩ゆでして乾燥した煮干し（いりこ、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	200 g
賞味期限	2026.12.31
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

参考1 栽培方法などの任意表示

○ 「有機」「オーガニック」

有機 J A S 認証を取得した農産物以外では、使用できません。

商品だけでなく、P O P 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	○○○○
住所	○○県○○町△△△
連絡先 Tel	□□－□□－□□
確認責任者	△△△△
住所	○○県○○町△△△
連絡先 Tel	□□－□□－▽▽

特別栽培農産物



広島県の認証を受けた農産物
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

○ 認証等は取得していないが、減農薬・無農薬等栽培を行った農産物

特別栽培農産物の基準を満たさない等の理由により、「農林水産省新ガイドラインによる表示」と表示しない場合でも、『**無農薬**』、『**無化学肥料**』といった消費者に誤認を与える表示や節減割合、節減の比較基準及び節減対象を示さない、単なる『**減農薬**』、『**減化学肥料**』等の曖昧な表示は適当ではありません。

節減対象農薬や化学肥料を節減して生産したことを表示する場合、「栽培期間中節減対象農薬不使用」「栽培期間中化学肥料（窒素成分）不使用」、「節減対象農薬節減（使用回数：当地比 5 割減）」、「化学肥料節減（窒素成分：当地比 5 割減）」といった、**消費者に誤認を与えず、特別な栽培方法を正確に伝えることができる**内容の表示とすることが適当です。

参考２ 袋詰めした玄米及び精米の表示

一般用生鮮食品の袋詰めされたもの（業務用は除く）

袋詰めした米には、表示の様式（一括表示）と表示事項が決められています。

（１） 表示が必要な事項

- ・名称
- ・原料玄米
- ・内容量
- ・**精米時期（玄米は調製時期）**
- ・販売者の氏名又は名称、住所及び**電話番号**

（２） 表示方法

一括表示の文字の大きさは**12 ポイント**以上、内容量が**3 kg 以下**の場合は**8 ポイント**以上と決められています。

(表示例)

名 称	精 米 ★1		
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7年産		
内 容 量	5 k g ★2		
精米時期 ★3	令和8年6月上旬（又は年月日で表示） ★4		
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 ★5		

★ 1 名称

うるち精米は「精米」または「うるち精米」と表示します。

玄米は「玄米」と表示します。

もち米は、精米は「もち精米」、玄米は「玄米」と表示します。

★ 2 内容量

単位は「**kg**」や「**g**」で表示します。「合」ではありません。

★ 3 精米時期（事項名）

精米の場合の事項名は、「**精米時期**」です。

玄米の場合は、「**調製時期**」と表示します。

調製時期・・・石抜きやゴミ取り等を行った時期

★ 4 精米時期（書き方）

●年●月●旬、●年▲月■日、どちらでも良いです。

★ 5 販売者

名前(名称)、住所、**電話番号**を表示します。

※ 1 「新米」と表示できるのは、収穫年の 12 月末までに包装されたもののみです。

- ・玄米・・・原料玄米が生産された年の 12 月 31 日までに容器包装に入れられたもの
- ・精米・・・原料玄米が生産された年の 12 月 31 日までに精白され、容器包装に入れられたもの

※ 2 農産物検査を受けなくても、種苗の購入記録や生産記録など作付け状況が分かる根拠資料があれば、産地、品種、産年の表示ができます。

	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 7 年産

★「単一原料米」と表示できるのは、根拠資料により、産地、品種、産年が同一と確認できるものだけです。

※ 3 「根拠資料」とは・・・農産物検査証明書のほか、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）や品種ごとの作付け状況が分かる資料（営農計画書や生産記録など）のことで、**3 年間保存**する必要があります。

参考3 米トレーサビリティー法

(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)

米・米加工品については、米トレーサビリティー法により、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。

必要な取組1 取引等の記録の作成・保存

米・米加工品を ①取引、②事業所間の移動、③廃棄 などを行った場
合、その記録を作成し、保存してください。

必要事項が記載された伝票類（もしくは帳簿）の保存でも可。

紙・電子どちらの媒体も可。

保存期間は、原則 3 年。

(1) 記録事項

品名、産地（「国産」「〇〇国産」「〇〇県産」等）、数量、年月日、取引
先名、搬出入の場所、用途限定米の場合はその用途

(2) 米・米加工品とは

米穀（もみ、玄米、精米、砕米、種もみ、ふるい下米）

米粉、米こうじ、米菓生地等の中間原材料

米飯類(ご飯、おにぎり、寿司ほか)、もち、だんご、米菓(あられ、せ
んべい ほか)、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

必要な取組2 産地情報の伝達

(1) 事業者間における産地情報の伝達

米・米加工品を他の事業者へ譲り渡す場合には、伝票等、または商品の
容器・包装へ記載により、産地情報の伝達が必要です。

(2) 一般消費者への産地情報の伝達

米・米加工品を、一般消費者に販売する場合には、商品の容器・包装に産地情報を記載するなど、産地情報の伝達が必要です。

産地情報の伝達は、店内配布チラシや店内の看板など、一般消費者の目につきやすい場所に具体的な産地情報を表示する方法でも可能です。

(表示例)

名称	和生菓子(みたらし団子)
原材料名	上新粉（米(国産)） 、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)、 もち粉（米（タイ産））★ 、みりん、澱粉
(以下省略しています)	

★「だんご」は、米トレーサビリティ法の対象となる米加工品であり、原材料に米トレーサビリティ法の対象品目を使用した場合、**重量の順にかかわらず、産地情報の伝達が必要**です。

「だんご」の原材料である「上新粉」「もち粉」は、**重量順に関わらず、米の産地まで遡って表示**する必要があります。

Q1：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

【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

Q2：「もち」の原材料として、もち米と上新粉(もちとり粉)を使用した場合、上新粉についても産地情報の伝達は必要ですか。

A:対象品目である「もち」について、原材料の「もち米」、「上新粉」、どちらも米トレーサビリティ法の対象品目のため、「もち米」、「上新粉」の**原材料となる米穀について、産地情報の伝達が必要**です。

参考4 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

この食品群については、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%以上である場合、当該生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

食品群(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

食品群(分類)	対象商品の例
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 → P 2 1 を参照ください。

・ 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

・ うなぎ加工品

原料原産地表示対象原材料：うなぎ

・ 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

・ おにぎり

原料原産地表示対象原材料：のり

参考5 食品表示法に関する問合せ窓口

令和8年4月現在

(1)原材料、原産地など品質に関する事項

品質に関する事項は、以下の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)

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- 0888
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- 7363	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

(2)衛生及び保健に関する事項

衛生及び栄養に関する事項は、製造所所在地を所管する保健所へお問い合わせください。

■ 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、アレルギー、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	所管区域	衛生に関する事項 〔添加物、アレルギー、 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	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	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	生活衛生課	保健課
		082-228-2111（代表）	
広島県 西部保健所呉支所	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	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	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	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	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	広島市	食品指導課	
		082-241-7404	
呉市保健所	呉市	生活衛生課	地域保健課
		0823-25-3536	0823-25-3542
福山市保健所	福山市	生活衛生課	健康推進課
		084-928-1165	084-928-3421