

# こんにやく製品に関する表示基準 (改訂版)

令和2年9月

一般財団法人日本こんにやく協会  
全国農業協同組合連合会  
全国蒟蒻原料協同組合  
全国こんにやく協同組合連合会

---

# 目 次

---

## はじめに

## 目的

## 第一章 適正な表示

第1 適用範囲	2
第2 定義	2
第3 表示の方法	2
第4 義務表示事項及びその自主基準	
1 名称	3
2 原材料名及び添加物	4
3 原料原産地名	6
4 内容量又は固形量及び内容総量	9
5 消費期限又は賞味期限	10
6 保存方法	12
7 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、 ナトリウム（食塩相当量に換算したもの） の量及び熱量	13
8 食品関連事業者の氏名又は 名称及び住所	16
9 製造所等の所在地及び製造者等の 氏名又は名称	16
10 原産国名	18
11 アレルゲン	19
12 遺伝子組換え食品の表示	21
第5 任意表示事項	
1 特色ある原材料等	
(1) 特色ある原材料に該当するもの	25
(2) 表示方法	26
(3) 産地銘柄等	27
(4) 有機農産物等	30
2 栄養成分表示（たんぱく質、脂質、 炭水化物、ナトリウムを除く）	30
3 栄養強調表示	30

## 第6 強調表示に関する自主基準

### 1 品質の強調表示

(1) 「あく抜き」等に関する自主基準	31
(2) 「手作り」に関する自主基準	32
(3) 「天然、自然」等に関する自主基準	32
(4) 「無農薬、減農薬、低農薬」等に 関する自主基準	33
(5) 「高級、特撰、特製、玉製、高級品、 品質優良」等に関する自主基準	33
(6) 「生芋こんにやく」に関する自主基準	34

### 2 生めん類の表示に関する公正競争規約

「こんにやくうどん、こんにやくそば、 こんにやくラーメン」等に関する自主基準	35
---	----

## 第7 業者間取引（業務用加工食品）

## 第二章 不当な表示及び誇大表示等

第1 景品表示法に基づく不当表示	37
第2 不正競争防止法に基づく不正競争	38
第3 食品表示基準に基づく表示禁止事項	38
第4 食品衛生法に基づく表示禁止事項	38
第5 健康増進法に基づく誇大表示の禁止	39
第6 医薬品医療機器等法（薬機法）による 食品表示・食品広告に対する規制	40

## （参考）

○ 食品表示法の執行の流れ	41
---------------	----

## はじめに

食品は、すべての消費者が日常的に購入する最も身近な商品であり、消費者が食品を購入するときに、その選択の重要な手がかりとなるのが表示です。このため表示は正確に分かりやすく見やすく行われる必要があります。

食品表示制度はこれまで複数の法律に定めがあり非常に複雑なものになっていたことから、関係4団体では製造業者が適正な表示を行うために必要な各種表示基準制度について該当する法律との関連・位置関係を整理するとともに、さらに消費者の自主的かつ合理的な商品の選択及びこんにやく業界の公正な競争と発展に資する「こんにやく製品に関する自主基準」を定め、両者の内容を分かりやすく盛り込んだ小冊子「こんにやく製品に関する表示基準」を平成24年3月に作成しました。

その後、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を統合し、栄養成分表示の義務化などを盛り込んだ食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設した「食品表示法」が平成25年に公布され、事業者にも消費者にも分かりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである「食品表示基準」を策定、「食品表示法」及び「食品表示基準」が平成27年4月に施行されました。

この度、新たな「食品表示法」及び「食品表示基準」への移行猶予期間が過ぎたこと及び関係法令の改正などもあったことから、これらの改正事項を分かりやすく整理するとともに自主基準の一部を見直して「こんにやく製品に関する表示基準（改訂版）」を作成しました。

本改訂版がこんにやく製品の表示の適正化に活用されるとともに、こんにやく業界の公正な競争と発展に資することを期待します。

# 目 的

この表示基準は、こんにゃく製品を製造、販売する者が適正な商品情報を容器・包装上に表示し、商品の信頼性確保、品質を保証することで消費者の自主的かつ合理的な商品の選択に資するとともに、適正な実施と円滑な推進を図ることで、こんにゃく業界の公正な競争と発展に資することを目的とする。

## 第一章 適正な表示

### 第 1 適用範囲

この表示基準は、法令に別段の定めがあるもののほか、こんにゃく芋又はこんにゃく芋から作られた粉（荒粉を含む。以下「精粉等」という。）を主な原材料として一般消費者に向けて商品として販売する目的で製造・加工する者が、当該商品を容器包装に入れて密封したものに適用する。

### 第 2 定義

こんにゃく	日本標準商品分類のこんにゃく(72-91)をいう。 主な原材料がこんにゃく芋(冷凍したものを含む。)又は精粉等であって、精粉等又はこんにゃく芋若しくは蒸煮したこんにゃく芋を摺りおろしたもの又は搗き砕いたものに水又は温湯及び水酸化カルシウム等こんにゃくの主成分であるこんにゃくマンナンを凝固させるものを加え、加熱して凝固させたもの、又はこれらに、青のり、ごま、ゆず、シソなどの副原料を加えたもの。
-------	--

### 第 3 表示の方法

事業者が、容器包装に記載する表示事項は、容器包装の見やすい箇所に一括して表示するものとし、表示すべき事項は第 4（義務表示事項及びその自主基準）、第 5（任意表示事項）及び第 6（強調表示に関する自主基準）に定める。

表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とし、表示に用いる文字は日本産業規格 Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね 150 cm<sup>2</sup>以下の場合には JISZ8305 に規定する 5.5 ポイント以上の大きさの文字とすることができる。

## 第4 義務表示事項及びその自主基準

食品表示基準第3条第1項及び第2項に基づく義務表示事項に係る表示事項は、次の通りとする。

- |  |             |
|--|-------------|
| 1 名称   | 【品質事項 衛生事項】 |
| 2 原材料名及び添加物                                    | 【品質事項 衛生事項】 |
| 3 原料原産地名                                       | 【品質事項】      |
| 4 内容量又は固形量及び内容総量                               | 【品質事項 計量法】  |
| 5 消費期限又は賞味期限                                   | 【衛生事項】      |
| 6 保存方法   | 【衛生事項】      |
| 7 栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量及び熱量 | 【保健事項】      |
| 8 食品関連事業者の氏名等                                  | 【品質事項】      |
| 9 製造所等の所在地等                                    | 【衛生事項】      |
| 10 原産国名(製品を輸入したときのみ)                           | 【品質事項】      |
| 11 アレルゲン                                       | 【衛生事項】      |
| 12 遺伝子組換え食品の表示                                 | 【品質事項 衛生事項】 |

(注)

品質事項：JAS法で定められていた、食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な食品に関する表示事項

衛生事項：食品衛生法に定められていた、国民の健康の保護を図るために必要な食品に関する表示事項

保健事項：健康増進法で定められていた、国民の健康の増進を図るために必要な食品に関する表示事項

### 1 名称

板こんにやく	こんにやくのうち、型枠等の中で凝固させ、厚い板状に切ったもの又は包装容器に詰め凝固させ、厚い板状に形成したものの。
突きこんにやく	こんにやくのうち、板こんにやくをトコロテン状に突き出したもの又はトコロテン状に凝固させたもの。
しらたき (糸こんにやく)	こんにやくのうち、ひも状に凝固させたもの。
玉こんにやく	こんにやくのうち、玉状に凝固させたもの。
粒こんにやく	こんにやくのうち、米粒状に凝固させたもの。
さしみこんにやく	こんにやくのうち、板状又は薄片状に成形し、又は切ったものの。

生芋（いも）こんにゃく	こんにゃく芋（冷凍したものを含む。）を常温のまま又は蒸煮した後、摺りおろし又は搗き砕き作ったもの。
-------------	---

（注）上表は例示である。

### 【留意事項】

- 商品名でなく、その内容を表す一般的な名称を表示する。  
新製品等で未だ名称が広く通用しない製品にあつては、社会通念的に内容がどんな食品であるかを判断できるのであれば、それを名称として差し支えない。  
なお、名称を商品の主要面に表示した場合にあつては、一括表示欄中、名称の項目を省略することができる。
- 荒粉はこんにゃく芋から作られた粉であり、荒粉から製造されたこんにゃくは「生芋こんにゃく」と表示することは出来ない。

## 2 原材料名及び添加物

原材料：原材料に占める重量の割合が高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。

添加物：添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則、当該添加物の物質名を表示する。

なお、一括表示欄に添加物の事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料と記号（/）又は改行で明確に区分して表示することができる。

### 原材料名に関する自主基準

- 原材料がこんにゃく芋（冷凍したものを含む。）である場合は、こんにゃく芋・こんにゃくいもと記載する。
- 原材料が精粉等（荒粉を含む。）である場合は、こんにゃく粉・こんにゃく精粉・蒟蒻粉・蒟蒻精粉と記載する。
- 原材料が、こんにゃく芋を摺りおろしペースト状にしたものは、摺り下ろすときに添加した水分を除く生芋相当量をもって換算し、こんにゃく芋ペーストと記載する。

（表示例1）原材料と添加物を記号（/）で区分      （表示例2）原材料と添加物を改行で区分

名 称	生いもこんにゃく
原材料名	こんにゃくいも（国産）、 海藻粉/水酸化カルシウム（ こんにゃく用凝固剤）

名 称	板こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉（国産）、海藻粉 水酸化カルシウム（こんにゃく用 凝固剤）

(表示例3) 水酸化カルシウムの起源原料を記載する場合

名 称	しらたき
原材料名	こんにゃく粉 (国産) / 水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤)

「水酸化カルシウムの原材料はホタテ貝殻に由来しています。」

(表示例4) 添付品 (たれ) のある場合

名 称	さしみこんにゃく
原材料名	こんにゃく芋 (国産)、こんにゃく精粉 (国産)、海藻粉 / 水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤)
	【たれ】砂糖 (国内製造)、醤油、発酵調味液、食塩、ごま油、魚醤 (魚介類) / 調味料 (アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、増粘剤 (キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・魚醤 (魚介類) を含む。)
内容量 (※)	こんにゃく 200g、たれ 25g

(注) ※4 内容量「内容量に関する自主基準」の3を参照

#### 【留意事項】

- 1 こんにゃくの原材料の名称として、こんにゃく生芋・こんにゃく芋精粉・こんにゃく澱粉・こんにゃく粉特等粉・粉末状こんにゃく芋等の表示は不適切である。なお、特等粉は商品の等級なので表示するのであれば一括表示枠外に記載する。
- 2 添加物は、食品衛生法により「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と定義され (法第4条第2項)、こんにゃく用凝固剤は該当する。
- 3 添加物は、原則として物質名を表示することになっている。なお、一括名「凝固剤」は、その定義で「大豆から調整した豆乳を豆腐用に凝固させる際に用いられる添加物及びその製剤」と定められており、こんにゃくには「凝固剤」という一括名を使用できないので、消石灰、水酸化カルシウム、焼成 Ca (既存添加物名簿 158 に記載されたもの)、ソバ柄灰抽出物、木灰抽出物 (既存添加物名簿 179、328 に記載されたもの) のように記載し、消費者の選択に役立つ情報として当該物質名の後にカッコ書きで (こんにゃく用凝固剤) と記載することが望ましい。  
また、水酸化カルシウムであって貝殻を起源原料としたものは、一括表示枠外 (欄外) に「水酸化カルシウムの原材料はホタテ貝殻に由来しています。」等事実を表示することは差し支えない。
- 4 JAS法第10条の規定により格付けされた有機農産物又は有機加工食品を直接原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を記載することができる。(「第5.1.(4) 有機農産物等」を参照)

- 5 原材料名は使用した原材料を表示する必要がある。使用した原材料の異なるこんにゃくと黒こんにゃくの包材を共用することは不適切であり、専用包材を使用すること。  
{例：原材料欄に海藻粉（こんにゃくには含まず）、又は（黒こんにゃくのみを含む）等の表示は不適切である。}
- 6 食品本体と一体として添付される添付品（たれ、ソース、味噌、つゆ等）は、当該食品の内容の一部であるので、添付品を含めた総体としての食品に要求される表示が必要である。ただし、無償の試供品の添付であれば、食品表示基準第5条（義務表示の特例）により原材料名の表示は必要ないが、添加物、アレルギー表示等の表示は必要となる。

#### 〈参考事項〉

##### 「加工助剤」と「キャリーオーバー」

栄養強化、加工助剤又はキャリーオーバーに該当する食品添加物は、表示しなくてもよい。

「加工助剤」（例：消泡剤）

食品の加工の際に添加されるものであって、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。

「キャリーオーバー」

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って、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

### 3 原料原産地名

製品の重量に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の割合が50%を超えるこんにゃく（輸入した製品を除く。）は、食品表示基準第3条第2項 別表第15の1の（9）に記載された「22食品群」に含まれるので、新たな原料原産地表示制度によらない従来どおりの「原料原産地名」の表示が必要である。

対象原材料の原産地が2以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、対象原材料の原産地が3以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載できる。

#### 「生芋に精粉を配合したこんにゃくに関する自主基準」

生芋に精粉を配合したこんにゃくは、対象原材料が生芋の場合、生芋の原産地名を記載し、また、消費者の適切な商品選択に資するため、対象原材料以外の原材料である精粉についても原産地表示を行うこととする。

この場合、精粉に使用したこんにゃく芋の原産地を表示すること。なお、原材料の原産地が2以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載する。原産地が3以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の



割合の多いものから順に2以上を記載し、その他の原産地を「その他」と記載することが望ましい。

(表示例5) 精粉の原材料に使用した  
こんにゃく芋の原産地が2の場合

名 称 板こんにゃく  
原材料名 こんにゃく粉(国産、中国)、  
海藻粉/水酸化カルシウム  
(こんにゃく用凝固剤)

(表示例6) 精粉の原材料に使用した  
こんにゃく芋の原産地が3以上の場合

名 称 板こんにゃく  
原材料名 こんにゃく粉(国産、中国、  
その他)、海藻粉/水酸化カ  
ルシウム(こんにゃく用凝固  
剤)

(表示例7) 配合した精粉の原産地が2の場合

名 称 生いもこんにゃく  
原材料名 こんにゃく芋(国産)、こんにゃく粉(国産、中国)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

### 【留意事項】

1 加工食品には、特定の産地に関する表示を強調する商品が多く見られるが、こうした加工食品について、表示されている産地が原料の原産地を指すのか、加工地を指すのか必ずしも明確でない等、消費者の誤認を招くおそれのある場合がある。

こうした点を念頭に、加工食品の原料原産地表示の目的は、「消費者の適切な選択に資する観点から商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」ことと位置付けられ、次の特性をもつ「22食品群」が食品表示基準第3条第2項 別表第15の1に記載され原料原産地表示の対象品目に選定されている。

(1) 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目

(2) 製品の原材料のうち、単一の農畜産物の重量の割合が50%以上である商品

2 「22食品群」の加工食品は、主な原材料(原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものをいう。)の原産地を記載することとしているが、「食品表示基準Q&A」(問9-6)において「こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、製品に占める重量の割合が50%未満であり原料原産地が義務付けられていないこんにゃく生芋又はこんにゃく粉についてもこんにゃくの主たる原材料であることには変わらないことから、原産地を表示することが望ましい」としている。

- 3 こんにゃく粉を原料として製造したこんにゃくの原料原産地表示は本来「こんにゃく粉（こんにゃくいも（〇〇産）」と表示することが基本であるが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、「食品表示基準Q&A」（問9-2）においてこんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り、「こんにゃく粉（〇〇産）」の表示が認められている。
- 4 「食品表示基準Q&A」（問16-3）において、塩たらこを例に原産地の『又は』表示を例外的に容認しているが、こんにゃく原料の場合は次の理由から原産地の『又は』表示は適切でない。
- (1) 輸入先国により品質面、価格面でも違いが見られ、調達先が頻繁には変わらないこと。
  - (2) 製造時に使用原料が頻繁に変わり原産国の使用割合の把握が難しいとは考えにくいこと。
  - (3) 製造段階における「のりかき」の段階で製造業者が原産国ごとの使用割合を把握できること。
  - (4) 「中国産又はインドネシア産又はミャンマー産」等と表示すると、例えば中国産が実際に使用されていない場合に消費者に誤認を与える可能性があること。

#### 5（新たな原料原産地表示制度）

原料原産地表示を商品選択に利用している消費者が多いことから、国内で製造又は加工された全ての加工食品を対象に原料原産地表示を義務付けることが消費者の利益に合致することから、2017年（平成29年）9月1日に食品表示基準が改正・施行され、国内で製造又は加工された全ての加工食品（輸入品を除く。）に対して重量割合上位1位の原材料の原料原産地名表示を行うことが義務付けられた。

こんにゃく芋又はこんにゃく粉の製品に占める重量の割合が、いずれも50%未満の場合は、この『新たな原料原産地表示』制度に基づいて表示を行うこととなり、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）が表示の対象となる。また、重量割合上位2位以降のこんにゃく原材料についても、事業者が自主的に原料原産地名表示を行うことが望ましい。（食品表示基準Q&A（原原-61））

こんにゃくとたれがセットとなった食品のように、複数の加工食品A、Bが個別に包装され、組み合わせて1つの製品となる食品であってA、Bに区分けして原材料表示をしている場合、A、Bそれぞれの重量割合上位1位の原材料のうち、製品全体でみて重量割合が最も高い原材料に原料原産地表示を行う必要がある。なお、同じ原料がA、Bそれぞれに使用されていても合算した比較は行わないことになっている。また、A、Bそれぞれの1位の原材料の原産地を表示することが望ましい。（食品表示基準Q&A（原原-11））

新たな原料原産地表示制度では、国別重量別表示が困難な場合には、一定の条件の下で、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示＋又は表示」、「中間加工原材料の製造地表示」が認められる。こんにゃくを含む「22食品群」については、従来どおり国別重量順表示が原則となるため、これらの表示は認められない。

新たな原料原産地表示制度の経過措置期間は2022年（令和4年）3月31日までとなっている。

(表示例8) ゆばこんにゃくの例(原材料の重量割合1位がこんにゃくの豆乳で、こんにゃく粉及びたれの1位の原材料の原産地も任意で表示する場合)

名 称	ゆばこんにゃく
原材料名	こんにゃく：豆乳〔大豆(国産)(遺伝子組み換えでない)〕、 こんにゃく粉(国産)、トレハロース/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、〇〇〇 たれ：味噌〔大豆(国産)(遺伝子組み換えでない)〕、醸造酢、 ××××、△△△

(注) (表示例24) に同じ

#### 4 内容量又は固形量及び内容総量

内容重量はグラム又はキログラム、内容数量は個数等の単位を記して表示する。

##### 内容量に関する自主基準

- 1 板こんにゃく、糸こんにゃく、玉こんにゃく等容器又は包装し、密封して販売する商品の内容量は、正味重量(容器・包装に封入されている水分を除く固形量。)をグラム(又はキログラム)単位で、単位を明記して表示する。ただし、玉こんにゃくなど内容量を「〇g(〇個入り)」と重量に個数を併記することは差し支えない。  
なお、手巻きしらたき等についても正味重量を表示することが望ましいが、正確な計量が困難な場合にあつては、個数表示で差し支えない。
- 2 賞味期限終期における量目公差は、次の基準の範囲内とするので、表示重量に適合できるように充填時における正味重量に配慮する。
  - (1) 賞味期限終期において、正味重量が表示量を超える範囲は、表示量が50グラムを超え300グラム以下の商品にあつては10%、300グラムを超え1,000グラム以下の商品にあつては30グラム、1,000グラムを超える商品にあつては3%を超えない範囲とする。
  - (2) 賞味期限終期において、正味重量が表示量を下回る範囲は、表示量が50グラムを超え100グラム以下の商品にあつては4グラム、100グラムを超え500グラム以下の商品にあつては4%、500グラムを超え1,000グラム以下の商品にあつては20グラム、1,000グラムを超える商品にあつては2%を超えない範囲とする。
- 3 こんにゃく商品に添付する調理用の「つゆ・たれ」等の小袋については、添え物と解され、計量法上の内容量表記義務はないが、消費者に誤解を与え

ることがないよう、こんにゃくの正味重量と「つゆ・たれ」等の小袋の内容量を区分して表示する。

(注)「つゆ、たれ」等の小袋の表示例は、(表示例4)を参照。

(表示例9) 内容量の例

内 容 量	200g (又は固形量) (○g (○~○個入り)) 等
賞味期限	令和××年○○月
保存方法	○○○○○○

### 【留意事項】

- 1 計量法では計量を正確に行う努力義務を求めており、政令に定める精米及び精麦、野菜及びその加工品、果実及びその加工品、めん類、肉類、魚介類など29品目の特定の消費関連物資を特定商品として指定し、許容される誤差(量目公差)の範囲内で計量を義務付け、これらのうち容器又は包装に密封して販売する特定商品については、正味量の表示を義務付けている。
- 2 こんにゃくについては、特定商品に指定されていないためグラム表記の義務はない。しかし、消費者が判るよう自主基準で、内容量は正味重量をグラム(又はキログラム)の単位で表示することとする。食品表示基準で内容量は義務表示事項であり、こんにゃくについて重量単位で表示することとするため計量法の努力義務が適用される。なお、こんにゃく入りの調理食品がレトルトパウチ食品の場合は、特定商品に該当する。
- 3 計量法第10条は、法定計量単位により取引における計量をする者は、正確に計量をするように努めなければならないが、量目公差(量目誤差)もガイドラインが示されている。こんにゃくは、離水による目減り現象は避けられず、保存条件、賞味期限によっても表示量と正味重量とに誤差が生じるので、極めて計量し難い商品ではある。しかし、計量法に適合した誤差の範囲内で適正な正味重量を維持することが、消費者の利益確保と公正な競争を確保するためにも必要である。なお、計量法第12条は「特定商品とその特定物象量を法定計量単位により示して販売するときは、政令で定める誤差(以下「量目公差」という。)を超えないように、その特定物象量の計量をしなければならない。」と定めていることから、消費者が購入する時点(賞味期限終期)の正味重量と解されるので、こんにゃくについても同様に解することが適当であり、『充填時○○g』の表示は適切でない。

## 5 消費期限又は賞味期限

食品の特性等を十分に考慮した上で、品質が急速に劣化しやすい食品にあつては「消費期限」である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては「賞味期限」である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。

	意 味	表 示	対象の食品
賞味期限	おいしく食べることができる期限 (best-before)。 この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。	年月日で表示。ただし、製造の日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものは年月で表示できる。	スナック菓子・カップめん・缶詰等
消費期限	期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)。	年月日で表示。	弁当・パン・サンドイッチ・生めん等

### 【解説】

- 賞味期限又は消費期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要因を勘案し、科学的、合理的に行う必要がある。このため、その食品等を一番よく知っている者が責任をもって期限表示を設定して、表示する必要がある。

食品期限表示の設定のためのガイドライン(平成17年2月厚生労働省、農林水産省)によれば、「期限の設定は、その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者(輸入食品にあっては輸入業者)等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきものである」とし、

- (1) 食品の特性に配慮した客観的な指標の設定は、理化学試験、微生物試験、官能検査等の結果を総合的に判断し期限を設定し、
  - (2) 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の安全係数を掛けて、(1)で得られた期限よりも短い期限を設定することが基本であるとされている。
- こんにゃくは、製造段階で適正にpHが管理され、密封状態におかれている状態では急速に腐敗、変質その他品質の劣化に伴う衛生上の危害が発生することはないと判断されるが、製品として期待される品質特性が、製造方法の違い等からそれぞれ異なり、劣化速度も原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存方法等の諸要素に左右されることにもなる。

このため、期限を定めるためには、その製品に表示された保存条件で保存し、その期間では衛生上等の問題もなく、安全かつ美味しく食べられることを確認するため、理化学試験、微生物試験、官能検査等を含め、これまでの商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用し、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定するものとする。

なお、賞味期限等は、一括表示欄に記載することが困難な場合には、賞味期限欄に記載箇所を具体的に明示して記載(例:「この面の上部に記載」、「枠下下部に記載」等)すれば、一括表示欄以外への記載が可能である。

- 期限表示方法は次の通り。

(1) 食品の特性等を十分に考慮した上で、品質が急速に劣化しやすい食品にあつては「消費期限」である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては「賞味期限」である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。

「消費期限 令和 2 年 7 月 18 日」

「賞味期限 20. 7. 18 」

「消費期限 2. 7. 18 」

(2) 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が 3 ヶ月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することもできる。

「賞味期限 令和 2 年 9 月」

「賞味期限 20. 9」

「賞味期限 2. 9」

(3) 数字の間の「.」を省略しても差し支えないが、この場合、読み間違えが起こらないよう、月又は日が 1 桁の場合は 2 桁目に「0」を付して表示（例：7 月を示す「7」については、「07」と表示）する。

「消費期限 200718」

「賞味期限 0206」

#### 【留意事項】

- 1 賞味期限が 3 ヶ月を超えるものは、年月表示でもよいが、品質保持の期間が 100 日の食品を令和 2 年 4 月 10 日に製造すると、その賞味期限は 7 月 18 日となる。賞味期限を年月で表示する場合には、賞味期限は月末までと解されることから、令和 2 年 7 月と表示すると 7 月 31 日を示すことになり、7 月 18 日を超えることとなるので不適切である。この場合 18 日を切り捨て「令和 2 年 6 月」と表示することになるので留意する必要がある。
- 2 賞味期限が異なる 2 つ以上の商品を詰め合わせた商品における外装の賞味期限表示個々の容器包装に表示してある食品を、購買者の求めで詰め合わせ包装する場合には外装に表示する必要はないが、最初から詰め合わせて販売するときは、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する。

## 6 保存方法

食品の特性に従って、具体的かつ平易な用語で、流通、家庭等において実行可能な保存の方法を表示する。

#### 保存方法等に関する自主基準

こんにゃくは、常温で保存しても、通常、腐敗、変質等劣化しにくい賞味期限の長い食品であるが、「直射日光を避けてください。」「高温、多湿、直射日光を避け常温で保存してください。」等と記載する。

また、都道府県条例で、「冷暗所に保存してください。」等の表示義務を課して

いる地域もあるので、当該地域にあつては条例に従って表示すること。なお、開封後は、細菌に汚染される等、pHが11以下に低下する要因が加わる可能性があるので、品質低下を防ぐ意味からも一括表示枠外に「開封後はお早めにお召し上がりください。」と適宜表示することが望ましい。

### 【解説】

食品表示基準第3条第3項では、常温で保存すること以外にその保存方法に関して特に留意すべき特段の事項がないものにあつては、保存方法を省略することができるが、常温で保存する場合であっても温度以外に表示された賞味期限に影響を与える条件がある場合は、当該保存方法を表示する必要がある。

## 7 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量及び熱量

「栄養成分表示」の規定は、消費者の日々の栄養・食生活管理による健康の増進に寄与することを目的に、国際的な整合性等も踏まえて策定されている。

食品表示法では、栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量及び熱量（エネルギー）を原則として、全ての一般用加工食品に表示することを義務付けている。

なお、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量の換算方法は以下のとおり。

\*ナトリウムと食塩相当量の換算式：ナトリウム（mg）×2.54÷1000＝食塩相当量（g）

例 ナトリウムが10mgの場合

$$10\text{mg} \times 2.54 \div 1000 = 0.0254\text{g} \text{ (小数第3位四捨五入)}$$

ナトリウムの量が当該食品100g当たり5mg未満の場合は、食品表示基準別表9第5欄により0と表示することができる。

### (1) 義務表示事項のみを表示した例

(表示例10) 食品表示基準別記様式2

栄養成分表示	
食品単位あたり	
エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

(2) 義務表示事項に加え、任意の表示事項を記載する場合

(表示例 1 1) 食品表示基準別記様式 3

栄養成分表示	
食品単位あたり	
エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
-飽和脂肪酸	g
-n-3系脂肪酸	g
-n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
-糖質	g
-糖類	g
-食物繊維	g
食塩相当量	g
その他の栄養成分	mg、μg
(ミネラル、ビタミン)	

#### 【別記様式の方法により表示する際の留意事項】

- 1 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合、食品単位を1食分とする場合は、1食分の量を併記する。
- 2 この様式中の栄養成分及び熱量（エネルギー）の順を変更することはできない。
- 3 栄養成分の量及び熱量（エネルギー）であって一定の値を0とするものは、当該栄養成分又は熱量（エネルギー）である旨の文字を冠して一括して表示することができる。  
「たんぱく質、脂質 0g」
- 4 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。
- 5 ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする際は、「食塩相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示する。
- 6 義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。
- 7 表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第9の第1欄の区分に応じ、同表の第2欄によって表示する。
- 8 この様式の枠を表示することが困難な場合は、枠を省略することができる。
- 9 別記様式2又は3により表示される事項は、別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示することができる。



### 【許容差の範囲に関する留意事項】

当該食品の賞味（消費）期限内において、定められた分析方法による分析値が、一定値をもって表示されている場合は「表示値を基準とした許容差の範囲」内である必要が、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれている必要がある。

熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム： -20% ～ +20%

### 【合理的な推定による表示方法に関する留意事項】

分析値が許容差の範囲に収まることが困難な場合、合理的な推定により得られた一定の値（当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値等）を、定められた方法に従い記載すれば表示値として用いることができる。この場合、許容差の範囲は適用されないが、合理的な推定により得られた値であることを示す表示と、根拠資料の保管が必要である。

ただし、栄養強調表示をする場合や栄養機能食品等は合理的な推定により得られた一定の値は表示できない。

### 【栄養成分表示を省略できる場合】

次に該当する食品及び添加物は、栄養成分表示を省略することができる。（ただし、栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）

(1) 容器包装の表示可能面積が概ね 30 cm<sup>2</sup>以下のもの。

(2) 次の a、b のいずれかの要件を満たすもの

a 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てにおいて、「0（ゼロ）」と表示できる基準を満たしている場合

b 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が社会通念上微量である場合

(3) 消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除されている事業者（免税事業者）が販売するものについては、栄養成分の量及び熱量（エネルギー）の表示を省略することができる。また、当分の間、小規模企業者（おおむね常時使用する従業員の数が20人以下、商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人以下の事業者）についても省略することが認められている。

ただし、上記の免税事業者及び小規模企業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合には栄養成分表示は省略できない。

(表示例 1 2) 合理的な推定により得られた値の例

栄養成分表示 食品単位あたり	
エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

日本食品標準成分表 2015 の計算による推定値

## 8 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。

表示内容に責任を有する者が、製品の製造事業者である場合は「製造者」と表示する。

なお、食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、表示例 1 3 の「製造者」を、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」と表示する。

(表示例 1 3) 表示に責任を有する者が製品の製造事業者の例

賞味期限	2. 4
保存方法	○○○○○○○○
製造者	代表者○○○○ ○○こんにゃく店
住所	○○○○○○○○○○

## 9 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称

(1) 製造所等の所在地

原則、都道府県名から住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番地まで表示する。

(2) 製造者等の氏名又は名称

法人格を持たない個人商店が製造業者の場合には、商店そのものには人格がないので「屋号」は記載しないで代表者を記載する。法人名の場合は法人名を表示する。屋号のみの表示は認められない。

(3) 「表示に責任を持つ者（食品関連事業者）の氏名又は名称及び住所」と「製造者等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」が同一である場合は、「製造者等の所在地及び製

造者等の氏名又は名称」を省略することができる。

しかし、両者が異なる場合、例えば、プライベートブランド商品を他の製造者に委託製造させた場合の販売者と製造者、販売者と輸入者のような場合は、表示責任者を一括表示枠内に記載し、製造者等を併記（製造者の表示はあらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号に代えることができる。）するか、枠外下に記載する。

- (4) また、電話番号、FAX、メールアドレスやホームページを記載することについて、様式枠内に記載することは可能であるが商品の説明書きや宣伝文句などは、義務表示事項が見つらなくなるので、様式枠内に表示することはできない。

(表示例14-①) 食品関連事業者が販売者であり、製造者が異なる例（製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称を枠外表示）

賞味期限	2. 4
保存方法	○○○○○○○○
販売者	○○株式会社 東京都千代田区神田○-○-○

製造者 □□株式会社  
東京都港区赤坂○-○-○

(表示例14-②) 食品関連事業者が販売者であり、製造者が異なる例（製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称を枠内表示）

賞味期限	2. 4
保存方法	○○○○○○○○
販売者	○○株式会社 東京都千代田区神田○-○-○
製造者	□□株式会社 東京都港区赤坂○-○-○

**\* 製造所固有記号について**

- 1 製造所固有記号が使用できるのは、「原則として同一製品を2以上の製造所で製造する場合」である。
- 2 製造所固有記号による表示の場合、消費者からの問合せに対する応答義務が課せられ、次のいずれかの事項を表示する。

- ①製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
  - ②製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む）
  - ③当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号
- 3 製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せで、当該記号の前に「+（プラス）」を付して表示する。
- 4 製造所固有記号の届出は、消費者庁ウェブサイト上にある製造所固有記号届出データベースによるオンラインの手続きが必要となる。（固有記号は5年更新）

（表示例15） 製造所固有記号の例

賞味期限	表面の右下に記載
保存方法	○○○○○○○○
販売者	○○株式会社 東京都千代田区神田○-○-○
製造所固有記号	表面の右下の賞味期限の右側に記載

記載部分 20. 4. 1 / + A 6

製造所固有記号については、下記までお問い合わせください。

（フリーダイヤル）0120-○○○-○○○

## 10 原産国名（製品を輸入したときのみ）

「輸入品」には「原産国名（国名）」を表示する。

原産国とは、加熱処理や調味、塩蔵等「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指す。

- (1) 輸入品については、原産国名の表示が義務付けられている。
- (2) 原産国名の表示義務は、製品輸入したものについては輸入者に表示義務があり、この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者になる。
- (3) バルクの状態で購入されたものを国内で小分け包装した場合は、小分け包装した者に表示義務がある。

また、販売業者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示責任者となることもできる。ただし、この場合、別途、製造所又は加工所の所在地（輸入業者の営業所の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入業者の氏名又は名称）を表示することが必要である。なお、表示責任者と、製造所等

の所在地等とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされる。この場合、「加工者」、「輸入者」等の事項名については、食品表示基準に基づく表示が必要である。（「食品表示基準Q&A」（加工-117））

(4) 輸入品とは、

- ① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
- ② バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
- ③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
- ④ その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品

(5) 次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれないため、原産国名表示が必要となる。

- ① 商品にラベルを付け、その他の表示を施すこと
- ② 商品を容器に詰め、または包装すること
- ③ 商品を単に詰め合わせ、または組み合わせること
- ④ 簡単な部品の組み立てをすること
- ⑤ 単なる切断
- ⑥ 輸送または保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
- ⑦ 単なる混合

(表示例 1 6) 製品を輸入した例

賞味期限	2. 4
保存方法	○○○○○○○○
原産国名	中国
輸入者	代表者○○○○ ○○こんにゃく店 住所○○○○○○○○○○

## 1 1 アレルゲン

「アレルゲン」とは、アレルギーの原因となる抗原のことで、食品表示基準別表 1 4 に掲げられた表示義務のある特定原材料（7 品目）と通知「食品表示基準について」（別添「アレルゲンを含む食品に関する表示」）で表示を推奨する特定原材料に準ずるもの（2 1 品目）に分けられる。

また、アレルギー表示は業務用や加工食品の原料であっても表示が義務付けられている。アレルギー表示対象品目は以下の28品目である。

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料(7品目)	卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
奨励	特定原材料に準ずるもの(21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・くるみ・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

この28品目の中で特に症状が重篤な、又は症例数が多い7品目(特定原材料)については、表示が義務付けられ、特定原材料に準ずる21品目については、上記の通知「食品表示基準について」(別添「アレルゲンを含む食品に関する表示」)により表示を行うことが推奨されている。

なお、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」(平成25年9月消食表第257号)の別添2「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」中、特定原材料等由来の食品添加物についての表示例の中で、卵殻焼成カルシウム及びソバ柄灰抽出物について、『燃焼するのでアレルゲンは含まれないと考えられる』ため、原材料表示は不要としている。

記載方法は、食品表示基準による表示に加え一括表示枠の原材料及び添加物に含まれる特定原材料等を記載する。個々の原材料の直後に括弧書き(個別に表示をする場合)、又は原材料のすべての記載の後に括弧書き(一括表示をする場合)の2通りある。

また、原材料の場合は、原則、「原材料名(〇〇を含む)」と記載し、添加物の場合は、原則、「添加物物質名(〇〇由来)」と記載する。

アレルゲンを2種類以上続けて表示する場合は、「・」でつないで「〇〇・〇〇」と表示する。

(表示例17) 個別表示

原材料名	〇〇〇〇(小麦を含む)/××× ×(大豆由来)、□□ □(りんご由来)
------	---

(表示例18) 一括表示

原材料名	〇〇〇〇、/×××× □□□、 (一部に小麦・大豆・りんごを含む)
------	---

### 【アレルギー表示に関する留意事項】

- 1 一般的に、こんにやく製品は特定原材料等を含む食品に該当しないが、さしみこんにやく等に添付するみそ(大豆)、たれ(小麦・大豆)等についてはアレルギー表示を行う必要がある。

(注) 遺伝子組み換え食品の表示例21~24の「おからこんにやく、豆乳こんにやく、ゆばこんにやく、さしみこんにやくのみそ」の表示例はアレルギー表示に共通する。

2 こんにゃくを製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入（コンタミネーション）する場合の取扱い

- (1) 副原料として使用する「青のり」等にえび・かにが混入している可能性がある場合におけるアレルギー物質の表示については、えび・かにがこんにゃく製品に必ず混入するのであれば、こんにゃく製品ではえび・かにが原材料の一部を構成していると考えられるので表示が必要である。
- (2) 十分なコンタミネーション防止策を図っても、コンタミネーションの可能性を排除できない場合は注意喚起を行うが、この場合「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、例え原材料表示欄外であっても認められていない。
- (3) 原材料の中にえび・かにの混入頻度と混入量が高い場合には、注意喚起を行うものとし、原材料中の意図しないえび・かにの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果となることから、注意喚起表示の必要はないものとされている。
- (4) 注意喚起の記載例は次のようなものがある。

（表示例 19）一括表示枠外

名 称	さしみこんにゃく
原材料名	こんにゃく粉（国産）、海藻粉／水酸化Ca（こんにゃく用凝固剤）
内 容 量	〇〇〇g

「本製品に使用している海藻粉の原藻（カジメ、ヒジキ、青のり）は、えび・かにが生息している海域で採取されています。」

## 1 2 遺伝子組換え食品の表示

食品表示基準第3条第2項及び第18条第2項に基づき、以下の8農産物と33農産物食品群の加工食品については、遺伝子組換えに関する表示が義務付けられている。

対象農産物（8作物）及び加工食品（33食品群）

対象農産物（8作物）	加工食品（33食品群）
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	1. 豆腐・油揚げ類 2. 凍り豆腐、おから及びゆば 3. 納豆 4. 豆乳類 5. みそ 6. 大豆煮豆 7. 大豆缶詰及び大豆瓶詰 8. きなこ 9. 大豆いり豆 10. 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの 11. 調理用の大豆を主な原材料とするもの 12. 大豆粉を主な原材料とするもの 13. 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 14. 枝豆を主な原材料とするもの 15. 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1. コーンスナック菓子 2. コーンスターチ 3. ポップコーン 4. 冷凍とうもろこし 5. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 6. コーンフラワーを主な原材料とするもの 7. コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く) 8. 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9. 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1. ポテトスナック菓子 2. 乾燥ばれいしょ 3. 冷凍ばれいしょ 4. ばれいしょでん粉 5. 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 6. 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原料とするもの

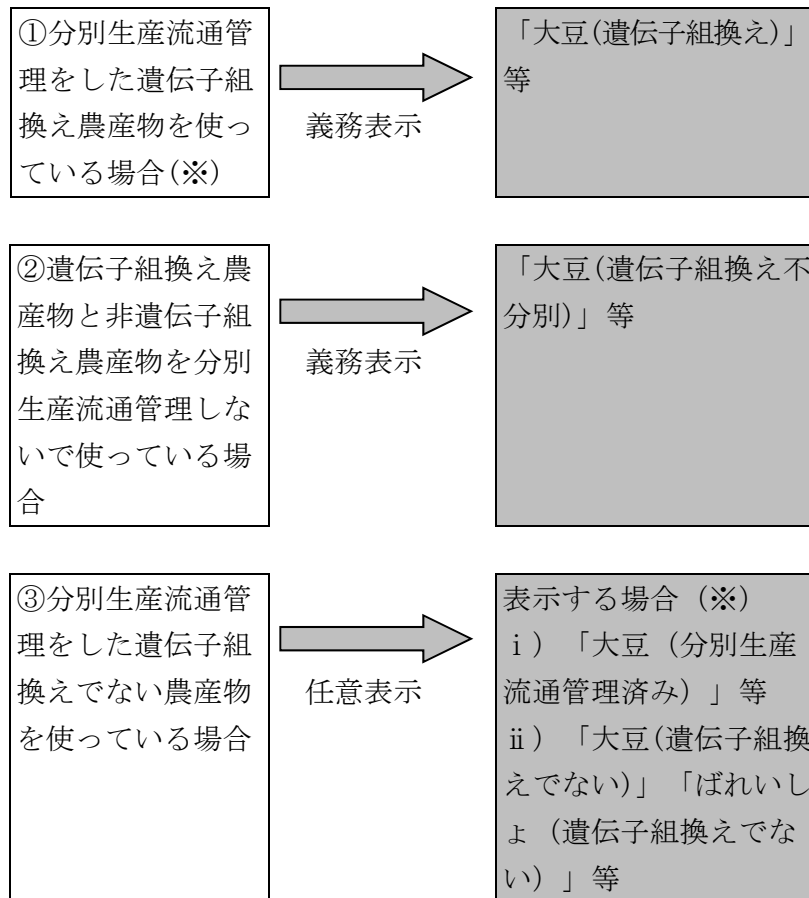
**【留意事項】**

上記表の食品を用いるこんにやく製品及び添付するみそやたれであって、上記表の食品が主な原材料となる場合には、食品表示基準第3条第2項により遺伝子組換え食品の表示が必要となるので留意する必要がある。

なお、遺伝子組換え農産物が主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のものをいう。）でない場合は、表示義務はない。



## 遺伝子組換えの表示方法



(※) 現行制度では、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆・とうもろこし及びそれらを原材料とする加工食品の場合、大豆「(遺伝子組換えでない)」等の表示が可能であるが、2023年4月1日からはi)又はii)に分けて表示する。

i) は意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆・とうもろこし及びそれらを原材料とする加工食品の場合

ii) は遺伝子組換えの混入がないと認められる対象農産物及びそれらを原料とする加工食品の場合

分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

分別生産流通管理が適切に行われたことを確認した場合にあっても、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は否定できず、食品表示基準第3条第2項及び第18条第2項の遺伝子組換え食品に関する事項の項でいう「一定の混入」とは、非遺伝子組換え大豆の場合で遺伝子組換え大豆の混入率が5%以下であること又は非遺伝子組換えとうもろこしの場合で遺伝子組換えとうもろこしの混入率が5%以下であることとする。なお、分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物として取り扱うためには、分別生産流通管理が適切に行われ、そのことが確認され

ていること及び混入が意図的に行われたものではないことが必要であり、分別生産流通管理を確認していない場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合には5%以下の混入率であっても、分別生産流通管理を行ったこととはならない。

なお、大豆・とうもろこし以外の対象農産物については意図せざる混入率の定めはない。大豆及びとうもろこしについては2023年4月1日から「遺伝子組換えでない」と表示する場合、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件となる。

(表示例20) ばれいしょ(ばれいしょでん粉、タピオカでん粉)を主な原材料とする食品の例

名 称	板こんにやく
原材料名	こんにやく粉(国産)、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組換え不分別)、タピオカ)、海藻粉/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
(又は)	
原材料名	こんにやく粉(国産)、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組換えでない(※))、タピオカ)、海藻粉/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)

(注) (※)任意表示であるが、分別生産流通管理をしており、遺伝子組換えの混入がないと認められる場合(以下、同じ。)

(表示例21) おから(大豆)を主な原材料とする食品の例(原材料の重量割合1位がおからで、こんにやく粉原材料の原産地も任意で表示する場合)

名 称	おからこんにやく
原材料名	おから[大豆(国産)(遺伝子組み換えでない)]、△△△、こんにやく粉(国産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)

(表示例22) 豆乳こんにやくの例

名 称	豆乳こんにやく
原材料名	こんにやく粉(国産)、豆乳[大豆(分別生産流通管理済み(※))、○○○○/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)]
内 容 量	○○g
賞味期限	2.4

(注) (※)任意表示であるが、分別生産流通管理をしており、意図せざる混入を5%以下に抑えている場合(以下、同じ。)

(表示例 2 3) さしみこんにゃく、たれの例 (原材料の重量割合 1 位がこんにゃく粉でたれの 1 位の原材料の原産地も任意で表示する場合)

名 称	さしみこんにゃく
原材料名	こんにゃく：こんにゃく粉 (国産)、××××／水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤)、○○○○ たれ：糖類 (砂糖 (国内製造)、○○○)、みそ [大豆 (遺伝子組み換えでない)、食塩]、醸造酢、××××、△△△

(表示例 2 4) ゆばこんにゃくの例 (原材料の重量割合 1 位がこんにゃくの豆乳で、こんにゃく粉及びたれの 1 位の原材料の原産地も任意で表示する場合)

名 称	ゆばこんにゃく
原材料名	こんにゃく：豆乳 [大豆 (国産) (遺伝子組み換えでない)]、こんにゃく粉 (国産)、トレハロース／水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤)、○○○ たれ：味噌 [大豆 (国産) (遺伝子組み換えでない)]、醸造酢、××××、△△△

(表示例 2 5) ラーメン風こんにゃくの例 (原材料の重量割合 1 位がこんにゃく粉でスープの 1 位の原材料の原産地も任意で表示する場合)

名 称	ラーメン風こんにゃく
原材料名	麺：こんにゃく粉 (国産)、澱粉 [ばれいしょ (遺伝子組換え不分別)] / 水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤)、○○○○、×××、□□□□ スープ：しょうゆ [(本醸造) (大豆・小麦を含む) (国内製造)]、食塩、動物油脂 / ××××

## 第 5 任意表示事項

### 1 特色のある原材料等

特色のある原材料を使用したことを強調して表示する場合や特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合には表示方法に従って使用割合を表示する。

#### (1) 特色ある原材料に該当するもの

特色のある原材料とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が

100%使用でない場合に「〇〇使用」、「〇〇入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指す。

具体的には、以下の表示等が該当する。

- 1) 製品表面などに「〇〇使用」、「〇〇入り」のように、特色のある原材料を強調して表示する場合
- 2) 製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合
- 3) 「〇〇を使用し、・・・」のように説明書きなどで特色のある原材料を使用した旨を表示する場合
- 4) 一括表示部分の原材料名として「うるち米（〇〇）、・・・」のように表示する場合（特色のある原材料の強調表示の具体例）
  - ① 特定の原因地のもの
    - ・下仁田産こんにゃく芋使用等
  - ② 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品
    - ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産等
  - ③ 非遺伝子組換えのもの等
  - ④ 特定の製造地のもの
    - ・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り等
  - ⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物
    - ・特別栽培こんにゃく芋入り、栽培期間中農薬不使用のこんにゃく芋使用等
  - ⑥ 品種名等
  - ⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名
    - ・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」等

①～⑦の特色のある原材料に該当するもの以外についても、強調して表示したことにより、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切であり、景品表示法などで定められた優良誤認防止の規定に留意する必要がある。

## (2) 表示方法

使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、次に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。

ただし、その割合が100%である場合にあつては、割合の表示を省略することができる。

なお、一括表示の原料原産地名表示（任意で表示する場合を含む）は特色ある原材料には該当しない。

- ① 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
- ② 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨を表示する。）

例えば「下仁田産こんにゃく芋使用」のように「特色のある原材料」が表示されている場合、「下仁田産こんにゃく芋」の使用割合が100%と認識される可能性がある。

しかし、実際には「下仁田産こんにゃく芋」の使用割合が40%（残り、沼田産、渋川産がそれぞれ30%）であったとすると、消費者に誤認を与えることになる。特に、原料の品質を均一化するため群馬県の他の地域で収穫された芋をブレンドして製造することも考えられるので、原料製造段階でブレンドの割合を確認した上「下仁田産こんにゃく芋40%使用」のように使用割合を併記する必要がある。

(表示例26) 特定産地100%

商品表面

下仁田産こんにゃく芋使用  
生いもこんにゃく

一括表示

名 称 生いもこんにゃく  
原材料名 こんにゃく芋（下仁田町産）、  
×××、△△△△、  
○○○○

(表示例27) 使用割合併記（特定産地40%、他の特定産地40%未満）

商品表面

下仁田産こんにゃく芋40%使用  
生いもこんにゃく

一括表示

名 称 生いもこんにゃく  
原材料名 こんにゃく芋（下仁田町産、沼  
田市産、渋川市産）

### (3) 産地銘柄等

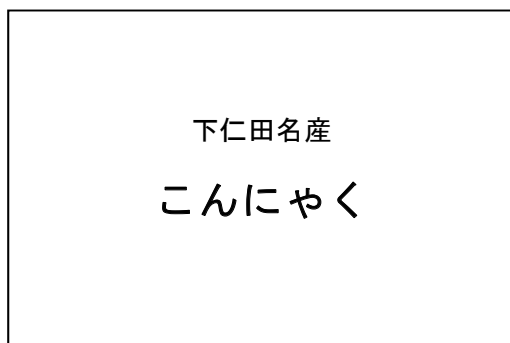
産地に関する強調表示をする場合は、その産地が加工地（製造地）なのか、原材料の原産地なのか産地の意味を誤認させる表示とにならないようにする。

従って誤認を避けるため、これら強調表示をする場合は、表示の裏付けとなる合理的な根拠を説明する必要がある。また、産地銘柄等を表示する場合は、次によるものとする。

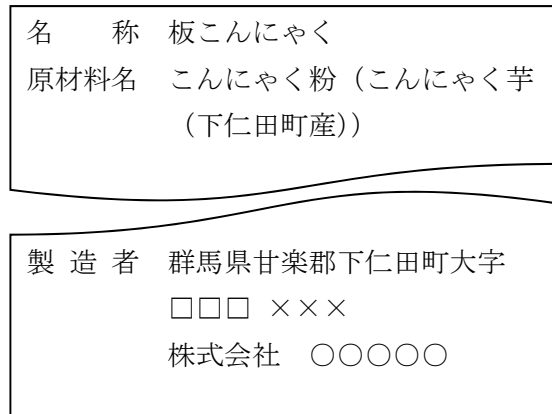
ア 地名を付した「名産」、「特産」、「本場」、「名物」その他これらを類する強調表示をしようとする場合には、当該地域において生産された原材料を使用し、当該地域において加工・製造されたものでなければ表示しないものとする。

(表示例 2 8)

商品表面



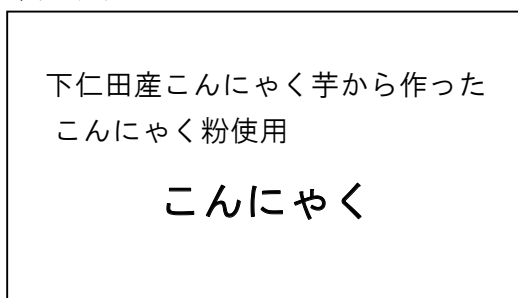
一括表示



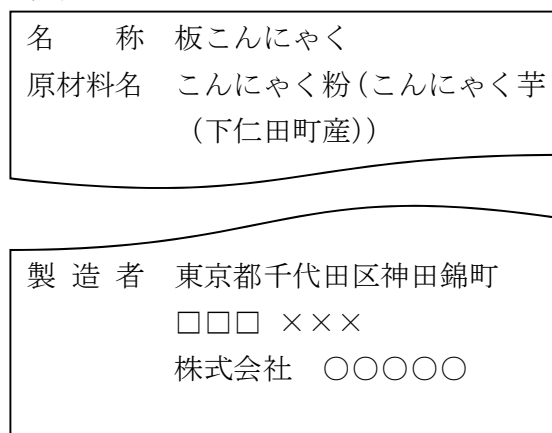
イ 地名を付した「産 (○○産)」これらを類する強調表示をする場合には、(2) の表示例 2 6、2 7 と同様に、「原料原産地 (こんにやく芋の産地) 産こんにやく芋 (から作ったこんにやく粉) 使用」を表示するものとする。

(表示例 2 9-①)

商品表面



一括表示



なお、こんにやく粉から製造した製品のうち、こんにやく芋の産地とこんにやく粉の製造地 (加工地) が同一の場合は「こんにやく粉 (○○産)」のように表示し、こんにやく芋の産地とこんにやく粉の製造地 (加工地) が異なっている場合は原材料名欄に「こんにやく粉 (こんにやく芋 (○○産))」と表示するか、原料原産地名欄に「○○産 (こんにやく芋)」と表示する。(「食品表示基準 Q & A」(問 9 - 2))

(表示例 29-②)

商品表面	一括表示
下仁田産こんにゃく芋から作った こんにゃく粉使用  <b>こんにゃく</b>	名 称 板こんにゃく 原 材 料 名 こんにゃく粉、××× 原料原産地名 下仁田町（こんにゃく芋）  製 造 者 東京都千代田区神田錦町 □□□ ××× 株式会社 ○○○○○

ウ 都道府県名・市町村名、その他社会通念として一般に認められた地名をもって産地名とし、その産地名を冠した（下仁田こんにゃく、永源寺こんにゃく、鹿沼こんにゃく等）ものを産地銘柄とする。

産地銘柄を表示する場合は、国産であって、当該産地の原料の使用割合が50%以上でかつ当該地域において製造されたものでなければ、これを表示しないものとする。

産地銘柄の表示

(ア) 当該産地の原料使用割合が100%の場合

当該産地を冠して「○○こんにゃく」とする。

(イ) 当該産地の原料使用割合が50%以上100%未満の場合

当該産地銘柄を強調して、ブランド表示（他の産地をブレンド）をする場合は、ブランド表示に近接してその割合を表示する。

(表示例 30-①：当該産地の原料使用割合が100%の場合)

商品表面
<b>○○こんにゃく</b>

(表示例 30-②：当該産地の原料使用割合が50%以上100%未満の場合)

商品表面
○○産原料50%以上 <b>○○こんにゃく</b>

#### (4) 有機農産物等

有機農産物の日本農林規格に基づき格付けされたものを直接使用している場合に限り、「有機」である旨の文言を表示することができる。また、有機農産物を使用した旨を表示する場合は、特色のある原材料に該当するので、原材料に占める有機農産物の使用割合が100%である場合を除き、使用割合を明示する必要がある。

有機農産物や有機農産物加工食品については、JAS法第63条第2項において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられており、当該食品が有機農産物や有機農産物加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機JAS制度に基づき格付けを受けている必要がある。

## 2 栄養成分表示（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを除く）

食品表示基準別表第9の第1欄に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、食品表示基準第3条第1項の表で定める表示の方法を準用する。

例：食物繊維、ビタミンC等

（第4の7の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量及び熱量 表示例10、11 参照）

## 3 栄養強調表示

「高○○○」、「○○入り」などその栄養成分が補給できる旨の表示又は「低○○」、「○○控えめ」など、適切な摂取ができる旨の表示をすることを栄養強調表示といい、このような表示をするときは、栄養成分の含有量が一定の基準値以上（又は未満、以下）であることが必要である。

具体的には食品表示基準別表12「栄養成分の補給ができる旨の表示基準値を定めるもの」および別表13「栄養成分又は熱量に適切な摂取ができる旨に表示の基準値を定めるもの」に定められた基準を満たしていなければいけない。

これらは強調の方法によって「絶対表示（単にその食品に栄養成分等の含有量が多い（少ない）ことを強調）」と「相対表示（他の食品と比べて量や割合が多い（少ない）ことを強調）」、とに分けられる。

その他の栄養強調表示として、糖類又はナトリウムの添加していない旨の表示があり、表示をするときは基準の要件に全て該当することが必要である。

### 食品表示基準に基づく強調表示の分類

#### (1) 栄養成分の補給ができる旨の表示

ア 高い旨の表示（「高」「多」「豊富」「たっぷり」など）【絶対表示】

イ 含む旨の表示（「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」など）【絶対表示】

ウ 強化された旨の表示（「○○g（%）強化」「増」「アップ」など）【相対表示】  
ただし、たんぱく質及び食物繊維にあっては他の食品に比べて強化された割合が



25%以上のものに限られる。

なお、次の事項を表示する必要がある。

(ア) 当該他の同種の食品を特定するための必要な事項

(イ) 当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合

(2) 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示

ア 含まない旨の表示（「無」「ゼロ」「ノン」など）【絶対表示】

イ 低い旨の表示（「低」「控えめ」「少」「ライト」など）【絶対表示】

ウ 低減された旨の表示「○○g (%) 減」「オフ」「カット」など【相対表示】

ただし、他の食品に比べて低減された割合が25%以上である場合表示できる。

なお、次の事項を表示する必要がある。

(ア) 当該他の同種の食品を特定するための必要な事項

(イ) 当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合

(3) 添加していない旨の表示

一定の要件が満たされた場合にのみ行うことができる。

ア 糖類を添加していない旨【無添加強調表示】

イ ナトリウム塩を添加していない旨【無添加強調表示】

### 【「カルシウムこんにゃく」等栄養表示と紛らわしい表示に関する自主基準】

「カルシウムこんにゃく」等栄養強調表示と紛らわしい表示は使用しないこととする。

#### 【解説】

こんにゃくは一般的に凝固剤として水酸化カルシウムを使用しており「カルシウム」が含まれていることから、特別にカルシウムを強化した製品は別として「カルシウムこんにゃく」のように「カルシウム」をことさら強調表示をすることは、特別にカルシウムを強化した製品との誤認を消費者に与える。

なお、特別にカルシウムを強化した製品が栄養強調表示を行う場合は、栄養強調表示の基準に基づき表示をする。

## 第6 強調表示に関する自主基準

強調表示における自主基準は、次のとおりとする。

### 1 品質の強調表示

#### (1) 【「あく抜き」等に関する自主基準】

1 凝固剤を使用しない製品はないので、「あく抜き」、「あく抜きずみ」等凝固剤を使用していない又は凝固剤を軽減しているような表示は、消費者に誤認を与えることになるので使用しないこと。

2 こんにゃくがもつ特有の臭みを軽減し、調理の際臭みを軽減するための下調理をしなくてもよい製品については、次の3条件を満たした場合には、「あく

抜き不要」「あく抜きいらず」等の表示を行うことが出来る。

- (1) 製造工程で特有な臭みを軽減する特別の製法、特別の工程を経て製造した製品
- (2) 官能検査において(1)の特別の製法、特別の工程を経た製品と、特別の製法、特別の工程を経ない製品との間では明らかに特有の臭みの軽減効果が認められること
- (3) 消費者からの問い合わせに対して、「あく抜き不要」について十分な説明ができること

#### 【解説】

あく（灰汁）の意味は、一般的に①植物を焼いた灰を水に浸して得る上澄み液、②山菜や野草などに含まれる渋み、えぐみ、不快な臭みなどのもとになる成分、③肉などを煮たときに、煮汁の表面に浮き出る水溶性たんぱく質で白く濁ったものなどと説明されている。

従来「一般的にはこんにゃくの凝固剤自体を「あく」と称しており、凝固剤を使用しない製品はないので、表示の混乱を避けるためや消費者に誤認を与えることにもなるので『あくぬき』は使用しない」こととしていた。

この凝固剤自体を「あく」と称する考え方は、上記①の範疇に属する解釈（こんにゃくを凝固させるためのアルカリ液）に立っていると考えるが、一般消費者はむしろ②の渋み、えぐみ、不快な臭み（成分）と捉えているようである。このため、一般消費者に①及び②双方の誤認を与えないよう自主基準を定める。

### (2) 【「手づくり」に関する自主基準】

こんにゃくの「のりかき」及び「凝固剤を混和させる製造工程」において機械を使用しないで人力のみで製造した製品以外には「手づくり」の表示を使用しないこととする。

#### 【解説】

「手づくり」と表示している製品の中には、「手づくり」、「手づくり風」、「手づくり味」、「手練り」等（以下「手づくり」という。）様々な表示をした商品が見られるが、手づくり表示の根拠が必ずしも明らかでない。このため、「手づくり」に関する自主基準を定める。

### (3) 【「天然、自然」等に関する自主基準】

天然栽培、自然栽培（これに類似する用語を含む）の表示は使用しないものとする。

#### 【解説】

農林水産省が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」では、特別栽培農産物の表示をした場合の「天然栽培」、「自然栽培」等の特別栽培農産物の表示と紛らわしい用語の表示は禁止されている。

このため、天然、自然等の表示は消費者に誤認を与えるので「天然、自然」に関す

る自主基準を定める。

また、こんにゃく精粉の加工工程において、荒粉を天日により乾燥させたこんにゃく精粉を使用した製品については、「天日干し」、「天然乾燥」、「自然乾燥」と表示する。

#### (4) 【「無農薬、減農薬、低農薬」等に関する自主基準】

無農薬、減農薬、低農薬(これに類似する用語を含む) の表示は使用しないものとする。

##### 【解説】

特別栽培農産物に係る表示ガイドラインでは、「特別栽培農産物」はその農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べ、①節減対象農薬の使用回数が50%以下、②化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農産物をいい、製品やこんにゃく精粉を特別栽培している訳ではない。このガイドラインに基づき栽培された農産物を「特別栽培農産物」と統一して表示されることになった。

特別栽培農産物を使用した場合の製品表示は、ガイドラインに基づき「特別栽培されたこんにゃく芋を使用しています。」「特別栽培されたこんにゃく芋を加工した原料を使用しています。」等、情報提供と根拠を示し表示する。

また、「無農薬」「無化学肥料」表示は、消費者が一切の農薬・化学肥料を含まないという間違ったイメージを抱きやすく、優良誤認を招くため、表示が禁止され、「減農薬」「減化学肥料」表示は、削減の比較基準、割合及び対象(残留農薬なのか使用回数なのか)が不明瞭であり、消費者にとって曖昧で分かりにくい表示であるため表示が禁止されている。

このため、「無農薬、減農薬、低農薬等」に関する自主基準を定める。

#### (5) 【「高級、特撰、特製、玉製、高級品、品質優良」等に関する自主基準】

これらの表示は、次の場合を除き使用しないものとする。

- ①どの商品に比べ、②どのような面(製法、品質等)で、③どの程度優れているのかを科学的合理的に実証して、その根拠を容器包材に明確に説明すること

##### 【解説】

これらの表示は、他の製品より優れているかのごとく消費者に誤認を与える上、競争事業者の供給する商品よりも自己の供給する商品が優れていることを強調することになり、これらの表示をすることで不当に顧客を誘引し、公正な競争を阻害することとなり、景品表示法で定める優良誤認表示に該当するおそれがある。また、故意に偽って表示する場合だけでなく、誤って表示をした場合であっても景品表示法の規制対象になる。

これらを表示する場合、その商品が競争事業者の同種商品(類似商品)と比べて、明らかに製法、品質等の面で異なり優れた特徴を持つ客観的な根拠に基づいた表示である必要がある。

また、地域食品認証制度に基づく商品は、それぞれの地域食品認証制度に基づき認証を受けたものであること。

このため、「高級、特撰、特製、玉製、高級品、品質優良等」に関する自主基準を定める。

## (6) 【「生芋こんにやく」に関する自主基準】

- 1 原材料に精粉等を使用せず、こんにやく芋（冷凍したものを含む）のみを使用して製造したものについては、商品名に「生芋こんにやく」又は「こんにやく芋100%」と表示できる。
- 2 こんにやく芋と精粉等を配合して製造したものは、精粉等をこんにやく芋の重量に換算し、原材料に占めるこんにやく芋の割合が50%以上の場合のみ商品名に「生芋こんにやく(生芋〇%使用)」と表示できる。
- 3 原材料に占めるこんにやく芋の割合が50%未満の場合は、商品名に「生芋」と表示しないものとする。
- 4 商品表面に「生芋こんにやく(生芋〇%使用)」と表示できないときは、「生芋〇%使用」の表示は、消費者が同一視野で認識できるようできる限り近接させるものとする。
- 5 精粉の生芋重量換算率は、「生芋」10に対して「精粉」は1、荒粉の生芋重量換算率は、「生芋」10に対して「荒粉」は1.5とする。

(生芋換算例)

- ・精粉3kgの生芋換算： $3\text{ kg} \times 10 / 1 = 30\text{ kg}$
- ・荒粉3kgの生芋換算： $3\text{ kg} \times 10 / 1.5 = 20\text{ kg}$

### 【解説】

原材料としてこんにやく芋及び精粉等から製造している商品の名称を「生芋こんにやく」と表示する場合、景品表示法の優良誤認防止の規定から商品名称に近接して生芋の使用割合を記載することが望ましい。(例：「生芋〇〇%使用」)

なお、こんにやくの原材料の重量比較を行う際は、原材料として使用した状態ではなく同等の状態に換算した重量で行うこととされている。この場合、こんにやくの原料原産地表示においては生鮮食品であるこんにやくいもの産地を表示するとされていることなどから「粉」を「生芋」に換算して重量割合を比較することが望ましい。

(表示例31) 生芋こんにやく(こんにやく粉配合)の場合

名 称 生芋こんにやく	商品表面
原材料名 こんにやく芋(国産)、こんにやく精粉(国産)、海藻粉/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)	

生 芋	商品表面
こんにやく	
生芋〇〇%使用	

## 2 生めん類の表示に関する公正競争規約との関係

### 【「こんにやくうどん、こんにやくそば、こんにやくラーメン」等に関する自主基準】

こんにやくうどん、こんにやくそば、こんにやくラーメン等と表示をした場合には、消費者に誤認を与えることになるばかりでなく、公正競争規約に抵触し不当表示となるので使用しないものとする。

今後、強いてこれらの内容を表示する場合には、「こんにやく麺」、「うどん風こんにやく」、「そば風こんにやく」、「ラーメン風こんにやく」等と表示することとする。

#### 【解説】

うどん、そば、中華めん等については「生めん類等の表示に関する公正競争規約」が定められている。この規約で「生めん類」とは、小麦粉等の穀粉類を主原料として製めん、成形したものと及び製めん、成形した後「ゆで」、「むし」、「油揚げ」、「半なま」又は「冷凍」の工程を経たもの（以下「加工したもの」という。）であって、「うどん」、「そば」、「中華めん」、「生マカロニ類」、「生スパゲッティ類」、「ソフトスパゲッティ式めん」、「大麦めん」、「大麦そば」、「冷めん」、「米粉めん」及び「ぎょうぎの皮等」並びにこれらに準ずるものとして公正取引協議会で査定し、消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を得たものをいい、乾めん、即席めん、食堂で顧客に提供するために調理しためん類及び自動調理販売機により販売されるめん類は含まないと定め、具体的には次のとおりである。

- (1) 「うどん」とは、ひらめん、ひやむぎ、そうめん、その他名称のいかんを問わず小麦粉に水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したもの
- (2) 「そば」とは、そば粉30%以上、小麦粉（灰分が0.8%以下のものに限る。）70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したもの
- (3) 「中華めん」とは、小麦粉にかんすい（唐あくを含む。）を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したもの（中華めんチャンポン、焼そば、揚そば、中華そば、ラーメン、たんめん、沖縄そば、炒麺（チャーメン）が含まれている。）
- (4) 「生スパゲッティ類」とは、高たん白質の小麦粉を主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせ、マカロニ類成形機により高圧で押し出し、棒状に成形したものと又は成形した後加工したもの

このため、公正規約に抵触し、不当表示にならないよう自主基準を定める。

## 第7 業者間取引（業務用加工食品）

「業務用加工食品」とは、加工食品のうち消費者に販売される形態となっているもの以外のものを言い、表示すべき項目は、次の通りである。

容器包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品が識別できるものに限る）に記載する。ただし、計量

法で容器包装への表示が義務づけられているものは、これに従って表示が必要である。

記載様式、文字の色、大きさ等の規制の適用はないが、容器包装に入れられないものにも記載が義務づけられている。

項目	記載内容	表示媒体
名称	一般的な名称を記載する。	容器包装(※1)
原材料名	重量の多い順が分かるように記載する。 複合原材料の表示については、一般消費者に販売される加工食品と同じように記載する。	①容器包装、②送り状等 ③容器包装+規格書又は送り状+規格書(※2)
添加物	重量の多い順が分かるように記載する。	容器包装(※1)
製造者	製造者等の氏名又は名称及び住所	容器包装(※1)
原料原産地名	最終製品で原料原産地表示義務の対象となる品目の原材料となる業務用加工食品であって、最終製品でも原料原産地の表示が必要な原材料を含む場合には、原料原産地名を表示しなければならない。	①容器包装、②送り状等 ③容器包装+規格書又は送り状+規格書(※2)
内容量	計量法で表示が義務づけられている場合に内容量を記載する。	容器包装(※3)
賞味期限	賞味期限を記載する。	容器包装(※1)
保存方法	保存方法を記載する。	容器包装(※1)
アレルゲン	アレルゲンを記載する。	容器包装(※1)
原産国名	輸入品の場合は、原産国名を記載する。	①容器包装、②送り状等 ③容器包装+規格書又は送り状+規格書(※2)

※1 は食品表示基準で、※3 は計量法で容器包装への表示が義務づけられている(一部例外がある)

※2 は、容器包装又は送り状等であって、発送、納入された製品がどの規格書に基づくのか照合が可能なもの。

## 第二章 不当な表示及び誇大表示等

### 第1 景品表示法に基づく不当表示

#### 1 不当な表示

品質や価格などは、消費者が商品・サービスを選ぶ重要な基準になることから、その表示は正しく、分かりやすいことが大前提である。ところが、商品・サービスの品質や価格について実際よりも著しく優良又は有利と見せかける表示が行われると、消費者の適切な商品・サービスの選択が妨げられる。このため、景品表示法では、一般消費者に商品・サービスの品質や価格について、実際のもの等より著しく優良又は有利であると誤認される表示（不当表示）を禁止している。

景品表示法に違反する不当表示については、事業者側に故意・過失がなかったとしても、景品表示法に基づく措置命令が行われることになる。

不当表示には、大きく分け以下の3種類がある。

- (1) 優良誤認
- (2) 有利誤認
- (3) その他誤認されるおそれがあるとして内閣総理大臣が指定するもの

表示とは顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品・サービスの品質、規格、その他の内容や価格等の取引条件について、消費者に知らせる広告や表示全般を指す。

#### 2 優良誤認表示

景品表示法では、商品やサービスの品質、規格などの内容について、実際のものや事実に相違して競争事業者のものより著しく優良であると一般消費者に誤認される表示を優良誤認表示として禁止している。

この場合の「著しく」とは、誇張・誇大の程度が社会一般に許容されている程度を超えていることを指す。そして、誇張・誇大が社会一般に許容される程度を超えるものであるか否かは、当該表示を誤認して顧客が誘引されるか否かで判断され、その誤認がなければ顧客が誘引されることが通常ないであろうと認められる程度に達する誇大表示であれば「著しく優良であると一般消費者に誤認される」表示に当たる。

また、優良誤認表示に当たるか否かは、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、表示全体から判断される。

#### 3 不実証広告規制

消費者庁は、商品・サービスの効果や性能に優良誤認表示の疑いがある場合、その事業者に表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。当該資料が提出されない場合、当該表示は不当表示とみなされる。

「合理的な根拠」の判断基準とは

- (1) 提出資料が客観的に実証された内容のものであること
  - ア：試験・調査によって得られた結果
  - イ：専門家、専門家団体若しくは専門機関の見解又は学術文献
- (2) 表示された効果、性能と提出資料によって実証された内容が適切に対応していること

#### 4 有利誤認表示

景品表示法では、商品やサービスの価格などの取引条件について、実際のものや事実と相違して競争事業者のものより著しく有利であると一般消費者に誤認される表示を有利誤認表示として禁止している。

事業者が自己の販売価格に当該販売価格よりも高い他の価格（以下「比較対照価格」という。）を併記して表示することを二重価格表示という。二重価格表示は、その内容が適正な場合には、一般消費者の適正な商品選択に資する面があるが、比較対照価格の内容について適正な表示が行われていない場合には、有利誤認表示に該当するおそれがある。

#### 5 その他誤認されるおそれのある表示

景品表示法上、事業者は、優良誤認表示及び有利誤認表示以外にも、自己の供給する商品又はサービスの取引について、商品又はサービスの取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示を行ってはならないとされている。

景品表示法に基づいて、商品の原産国に関する不当な表示やおとり広告に関する表示など6つの告示が定められている。

（引用：消費者庁「事例でわかる景品表示法、不当景品類及び不当表示防止法ガイドブック」H28年7月改訂）

## 第2 不正競争防止法に基づく不正競争

不正競争防止法第2条第1項第13号では「商品若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為」を不正競争の誤認惹起行為として禁止している。

## 第3 食品表示基準に基づく表示禁止事項

食品表示基準第9条（一般用加工食品）では、次に掲げる事項は、これを表示してはならないと定めている。

- (1) 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- (2) 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- (3) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- (4) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- (5) 保健機能食品以外の食品につき、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

## 第4 食品衛生法に基づく表示禁止事項

食品衛生法第20条において「食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。」と定めている。



## 第5 健康増進法に基づく誇大表示の禁止

健康増進法第31条第1項は、何人も虚偽誇大表示をしてはならないと定め、「食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をするときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項について、著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示」を禁止している。

- (1) 「著しく」とは、一般消費者が、その食品を摂取した場合に実際に得られる真の効果  
が広告その他の表示に書かれたとおりでないことを知っていれば、その食品に誘引  
されることは通常ないと判断される場合等
- (2) 「事実に相違する」とは、広告等に表示されている健康保持増進効果等と実際の健康  
保持増進効果等が異なる場合
- (3) 「人を誤認させる」とは、食品等の広告等から一般消費者が認識することとなる健康  
保持増進効果等の「印象」や「期待感」と実際の健康保持増進効果等に相違がある場  
合
- (4) 「広告その他の表示」とは、顧客を誘引するための手段として行う広告その他の表示  
であり、例として次に掲げるものを言う。
  - ア 商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告そ  
の他の表示
  - イ 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その  
他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広  
告その他の表示（電話によるものを含む。）
  - ウ ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、  
ネオン・サイン、アドバルーン、その他これらに類似する物による広告及び陳列物又  
は実演による広告
  - エ 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声器による放送を含  
む。）、映写、演劇又は電光による広告
  - オ 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通  
信等によるものを含む。）
- (5) 健康増進法では、次のような健康保持増進効果等について、虚偽誇大広告等を行う  
ことは禁止されている。虚偽誇大であるかを問わず、医薬品医療機器等法（旧薬事法）  
や景品表示法上も問題となる場合がある。
  - ア 疾病の治療又は予防を目的とする効果  
「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」「便秘改善」等
  - イ 特定の保健の用途に適する旨の効果  
「本品はおなかの調子を整えます」、「コレステロールの吸収を抑える」等
  - ウ 人の身体を美化し、魅力を増し、容ぼうを変え、又は皮膚若しくは毛髪をすこやかに  
保つことに資する効果  
「美肌、美白効果が得られます」「皮膚にうるおいを与えます」「美しい理想の体  
形に」等
  - エ 新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談などを引用又は掲載する  
ことにより表示するもの

「x xを3か月間毎朝続けて食べたら9kgやせました。」等

(引用：消費者庁通知「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」及び「食品として販売に供する物に関して行う健康増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）」ほか)

## 第6 医薬品医療機器等法（薬機法）による食品表示・食品広告に対する規制

医薬品の承認を受けていないものについて、その効能効果等に係る表示をすることは医薬品医療機器等法（薬機法）により禁止されている。

厚生労働省の「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」（通知）では次の3類型をあげ、「その物の容器、包装、添付文書並びにチラシ、パンフレット、刊行物、インターネット等の広告宣伝物あるいは演述によって、次のような効能効果が表示説明されている場合は、医薬品的な効能効果を標ぼうしているものとみなすとされている。

### (1) 疾病の治療又は予防を目的とする効能効果

(例)「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」「胃・十二指腸潰瘍の予防、肝障害・腎障害をなおす」「ガンがよくなる」「便秘がなおる」等

### (2) 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果

(例)「疲労回復」「老化防止」「解毒機能を高める」「健胃整腸」等  
ただし、栄養補給、健康維持等に関する表現はこの限りでない。

### (3) 医薬品的な効能効果の暗示

ア 名称又はキャッチフレーズよりみて暗示するもの

イ 含有成分の表示及び説明よりみて暗示するもの

ウ 製法の説明よりみて暗示するもの

エ 起源、由来等の説明よりみて暗示するもの

オ 新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談などを引用又は掲載することにより暗示するもの

(引用：厚労省通知「無認可無許可医薬品の指導取締りについて」ほか)

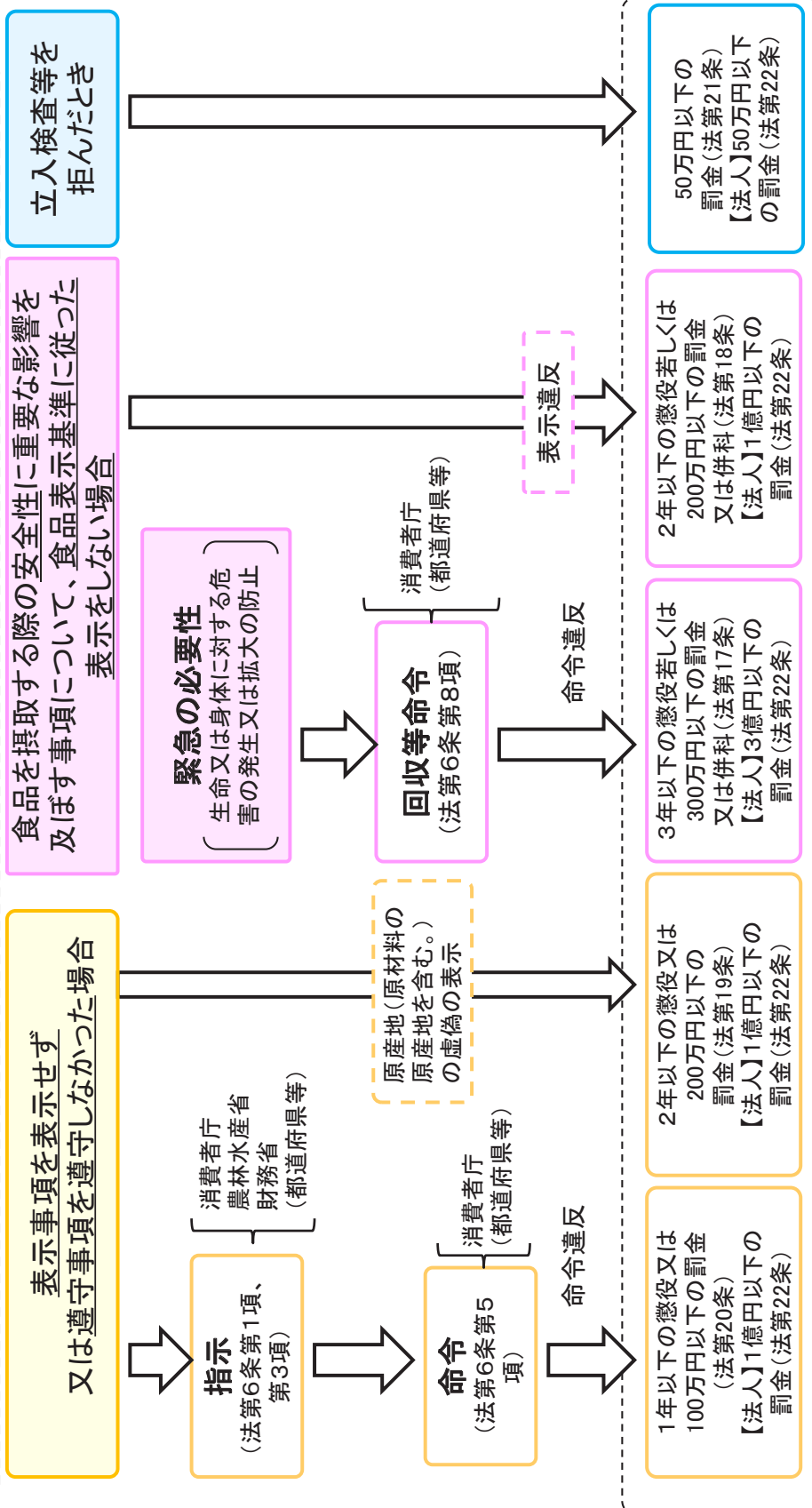
(参考)

# ○ 食品表示法の執行の流れ

- ・内閣総理大臣…立入検査、報告徴収、物件提出、収去(法第8条第1項)
- ・農林水産大臣(酒類以外の食品)…立入検査、報告徴収、物件提出(法第8条第2項) 等
- ・財務大臣(酒類)…立入検査、報告徴収、物件提出(法第8条第3項)

※権限の委任  
 内閣総理大臣→消費者庁長官、都道府県知事等  
 農林水産大臣→地方支分部局の長・都道府県知事・指定都市の長、  
 財務大臣→国税庁長官・地方支分部局の長

立入検査等      指示・命令      罰則



### **(食品表示等の相談窓口)**

〔 本冊子は基本的な事項を説明していますので、例外的や個別具体的なケースについては下記にご相談下さい。 〕

- 食品表示の全般的な内容  
**消費者庁 03-3507-8800 (代表)**  
**都道府県庁食品表示部局** (所在地の都道府県庁代表電話から)
- 食品の安全性 (衛生事項: 期限表示、添加物やアレルギーなど)、  
栄養表示等に係るものの個別具体的な相談  
**所在地の保健所等**