

平成28年6月

加工食品の表示例 (旧⇒新)

島 根 県

変更のイメージ

一般用加工食品について

旧法に基づく表示(例)

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、加糖練乳、卵、食塩、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料
内容量	100g
賞味期限	箱の◇◇に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
販売者	●●食品株式会社 ◆ 島根県○○市○○ △番地

製造所固有記号を用いて製造所所在地と製造者の氏名又は名称を表示

栄養成分表示1箱(100g)当り	
熱量	■kcal
たんぱく質	★g
脂質	◎g
炭水化物	☆g
ナトリウム	▲mg
食塩相当量	▼g

栄養成分表示は任意(栄養成分について強調表示をしていない場合)

食品表示法に基づく表示(例)

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、加糖練乳、卵、食塩、 膨張剤 、 <u>乳化剤(大豆由来)</u> 、香料
内容量	100g
賞味期限	箱の◇◇に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
販売者	●●食品株式会社 島根県○○市○○ △番地

原則、アレルギー表示は個別表示
例外的に一括表示が可能
一括表示する場合は……
「(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)」

原材料と添加物は明確に区分

製造所 ■■■製菓株式会社
○○県□□市△△ ○番地

原則、製造所固有記号は使用せず、表示責任者(販売者)に接近して製造所を表示
同一製品を2つ以上の製造所で製造する場合のみ、製造所固有記号の使用が可能

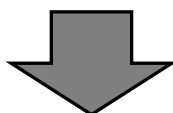
栄養成分表示1箱(100g)当り	
熱量	■kcal
たんぱく質	★g
脂質	◎g
炭水化物	☆g
食塩相当量	▼g

栄養成分表示は義務
ナトリウムの表示から、食塩相当量の表示に変更

「こんにやく」の表示

【旧表示例】

名称	こんにやく
原材料名	こんにやく芋、炭酸Na
原料原産地名	〇〇市
内容量	1枚
賞味期限	平成28年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	島根太郎 島根県〇〇市△△町□□××番地



販売される状態における可食部分の100g若しくは100mlまたは1食分、1包装その他の1単位について表示します。

【新表示例1】

名称	こんにやく
原材料名	こんにやく芋 / 炭酸Na
原料原産地名	〇〇市
内容量	1枚
賞味期限	平成28年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	島根太郎 島根県〇〇市△△町□□××番地

栄養成分表示	
1枚(250g)当たり	
熱量	□□kcal
たんぱく質	□g
脂質	□g
炭水化物	□g
食塩相当量	□g

推定値

【新表示例2】

名称	こんにやく
原材料名	こんにやく粉(国産)、海藻粉末
添加物	水酸化カルシウム
内容量	1枚
賞味期限	2016. 〇. 〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	島根太郎 島根県〇〇市△△町□□××番地

栄養成分表示	
1枚(250g)当たり	
熱量	□□kcal
たんぱく質	□g
脂質	□g
炭水化物	□g
食塩相当量	□g

この表示値は目安です。

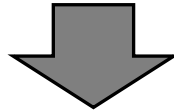
合理的な推定により得られた値を表示する場合は、「この表示は目安です。」または「推定値」と表示します。

「いちごジャム」の表示①

【旧表示例】

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、レモン果汁、 ゲル化剤 (ペクチン :リンゴ由来)
内容量	200g
賞味期限	2016. ○. ○
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株)▽▽ 島根県〇〇市□□町〇〇 ×番地

使用上の注意 開封後は10℃以下で保存してください。



【新表示例1】

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、レモン果汁/ ゲル化剤 (ペクチン :リンゴ由来)
内容量	200g
賞味期限	2016. ○. ○
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株)▽▽ 島根県〇〇市□□町〇〇 ×番地

使用上の注意 開封後は10℃以下で保存してください。

栄養成分表示	
1包装(200g)当たり	
熱量	□□kcal
たんぱく質	□g
脂質	□g
炭水化物	□g
食塩相当量	□g

推定値

【新表示例2】

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、レモン果汁
添加物	ゲル化剤 (ペクチン :リンゴ由来)
内容量	200g
賞味期限	2016. ○. ○
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株)▽▽ 島根県〇〇市□□町〇〇 ×番地

使用上の注意 開封後は10℃以下で保存してください。

栄養成分表示	
100g当たり	
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

この表示値は目安です。

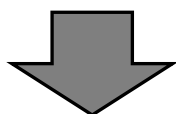
「ジャム」の表示②

【旧表示例】

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、レモン果汁、 ゲル化剤 (ペクチン :リンゴ由来)
内容量	200g
賞味期限	2016. ○. ○
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
販売者	(株) ■■ A ← 島根県△△市□□町○○ ◎番地

1対1で製造所固有記号を使用していました。

使用上の注意 開封後は10℃以下で保存してください。



1対1での製造所固有記号の使用はできなくなりました。

【新表示例】

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、レモン果汁/ ゲル化剤 (ペクチン :リンゴ由来)
内容量	200g
賞味期限	2016. ○. ○
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
販売者	(株) ■■■ 島根県△△市□□町○○ ◎番地

栄養成分表示	
1包装(200g)当たり	
熱量	□□kcal
たんぱく質	□g
脂質	□g
炭水化物	□g
食塩相当量	□g

推定値

製造所 (株) ▽▽
島根県○○市□□町○○ ×番地

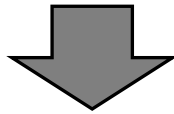
使用上の注意 開封後は10℃以下で保存してください。

表示責任を有する販売者(株) ■■■に接近して製造所を表示します。

「漬物」の表示

【旧表示例】

名 称	しょうゆ漬(刻み)
原材料名	きゅうり(島根県産)、漬け原材料(醤油、砂糖、食塩、醸造酢)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)
内容量	250g
賞味期限	28. ○. ○
保存方法	10℃以下で保存
製造者	島根花子 島根県▽△郡□□町○○ ◎番地



【新表示例】

名 称	しょうゆ漬(刻み)
原材料名	きゅうり(島根県産)、漬け原材料(醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、醸造酢) / 調味料(アミノ酸等)
内容量	250g
賞味期限	28. ○. ○
保存方法	10℃以下で保存
製造者	島根花子 島根県▽△郡□□町○○ ◎番地

栄養成分表示	
1包装(250g)当たり	
熱量	○○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

この表示値は目安です。

- ◆ 特定加工食品によるアレルギーの表示は廃止されたので、「しょうゆ(小麦・大豆を含む)」のように、小麦と大豆を含む旨を表示します。

「木綿豆腐」の表示

【新表示例】

名称	木綿豆腐
原材料名	大豆(国産)／凝固剤
内容量	400g
消費期限	28. ○. ○
保存方法	10℃以下で保存
製造者	島根花子 島根県▽△郡□□町○○ ◎番地

栄養成分表示	
1丁(400g)当たり	
熱量	○○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

この表示値は目安です。

「なまそば(つゆ付)」の表示

【新表示例】

名称	なまそば(つゆ付)
原材料名	【めん】そば粉、小麦粉／酸味料 【つゆ】果糖ぶどう糖液糖、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、食塩、こんぶエキス、かつおエキス、椎茸エキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料
内容量	150g(めん100g、つゆ50g)
消費期限	28. ○. ○
保存方法	10℃以下で保存
製造者	(有)○○製麺 島根県▽△市□□町○○ ◎番地

・めんとつゆの合計について表示します。
・1食分へ表示する際には、1食分の量を合わせて表示します。

栄養成分表示	
1食分(150g)当たり	
熱量	○○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

この表示値は目安です。

(有)○○製麺がなまそばを製造し、仕入れたつゆを添付して一つの独立した商品として最終包装をし販売する場合、2者間で合意があれば「製造者(有)○○製麺 島根県~~~~◎番地」だけの表示が可能です。

レトルトパウチ食品「ハンバーグ」の表示

【新表示例】

名称	ハンバーグ
原材料名	食肉(牛肉、豚肉)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉(小麦・乳成分を含む)、でん粉、卵白(卵を含む))、食塩、香辛料、なたね油／調味料(アミノ酸等)、ソース(トマトペースト、ウスターソース、しょうゆ(大豆を含む)、りんご酢、赤ワイン、食塩、砂糖、香辛料／増粘多糖類)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	170g
固形量	120g
賞味期限	平成28年〇月〇日
保存方法	直射日光を避け保存
販売者	(株)◎◎ 広島県〇〇市□□町〇〇 ×番地

栄養成分表示	
1人前(170g当たり)	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

この表示値は目安です。

製造所 ■◇フーズ(株)
島根県〇〇市△△町× ◇番地

この商品はレトルトパウチ食品です。

お召し上がり方 ①……………
②……………

「うなぎかば焼き」の表示

【新表示例】国内製造のウナギかば焼きを小分け包装した場合

名称	うなぎかば焼き
原材料名	うなぎ(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、水飴、うなぎエキス
添加物	増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)
内容量	1尾
賞味期限	平成28年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存
加工者	(株)◎◎ 島根県〇〇市□□町〇〇 ×番地

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

この表示値は目安です。

【新表示例】A国からうなぎかば焼きをバルクで輸入し、(株)◎◎が小分け包装した製品に、表示責任を有する販売者(株)◆◆が表示する場合

名称	うなぎかば焼き
原材料名	うなぎ、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、水飴、うなぎエキス/増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)
内容量	1尾
賞味期限	平成28年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存
原産国名	A国
販売者	(株)◆◆ 鳥取県〇〇市□□町〇〇 ▲番地

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

推定値

加工所 (株)◎◎
島根県〇〇市□□町〇〇 ×番地

「炊き込みご飯」の表示

【新表示例】本社住所と製造所所在地が異なり、本社が表示責任を有する場合

名称	炊き込みご飯
原材料名	うるち米(島根県産)、鶏肉、たけのこ、にんじん、ごぼう、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、乾しいたけ、清酒、食塩
添加物	カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)
内容量	300g
賞味期限	平成28年〇月〇日 〇時
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株)▲▽弁当 島根県〇〇市□□町〇〇 ▲番地

栄養成分表示	
1食分(300g)当たり	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

この表示値は目安です。

製造所 島根県〇〇市□□町〇〇 ■番地

【新表示例】(株)▲▽食品が島根県〇〇市□□町〇〇 ■番地で製造した弁当を(株)◎◎食品が表示責任を有して表示(製造所固有記号を使用)する場合 (同一製品を他の製造所でも製造しています。)

名称	炊き込みご飯
原材料名	うるち米(島根県産)、鶏肉、たけのこ、にんじん、ごぼう、醤油(小麦・大豆を含む)、乾しいたけ、砂糖、清酒、食塩/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)
内容量	300g
賞味期限	平成28年〇月〇日 〇時
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
販売者	(株)◎◎食品+AB 広島県△△市××町◆◆ △番地

栄養成分表示	
1食分(300g)当たり	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

推定値

製造所固有記号についてのお問い合わせ先
0120-000-000

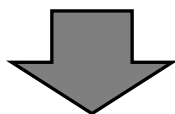
製造所固有記号を使用できるのは、同一製品を二つ以上の製造所で製造する場合です。製造所等についての問い合わせに対する事業者の**応答義務**が新設されました。

「ドレッシングタイプ調味料」の表示

【旧表示例】

名称	ドレッシングタイプ調味料
原材料名	りんご酢、醤油(小麦、大豆を含む)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、食塩、調味料(アミノ酸等)、かつお節エキス、しそエキス、ごま、オニオンエキス、増粘多糖類、香料
内容量	150g
賞味期限	28. ○. ○
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
製造者	島根花子 島根県▽△郡□□町○○ ◎番地

食品添加物も含め、使用した原材料を重量の割合の高い順に表示



【新表示例】

名称	ドレッシングタイプ調味料
原材料名	りんご酢、醤油(小麦・大豆を含む)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、食塩、かつお節エキス、ごま、しそエキス、オニオンエキス / 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香料
内容量	150g
賞味期限	28. ○. ○
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
製造者	島根花子 島根県▽△郡□□町○○ ◎番地

原材料と添加物を明確に区分し、それぞれに占める重量の割合の高い順に表示

栄養成分表示	
大匙1杯(15g)当たり	
熱量	○○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

この表示値は目安です。

ドレッシングタイプ調味料にあっては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語は表示できません。ただし、製品100g中の脂質量が3g未満のものにおいては、「ノンオイルドレッシング」と表示できます。この場合、栄養成分表示において合理的な推定により得られた値による表示はできません。

「ヨーグルト」の表示

【新表示例】パッケージに「低脂肪」と栄養強調表示をした場合

種別名称	はっ酵乳
無脂乳固形分	10.0%
乳脂肪分	1.2%
原材料名	生乳、乳製品、砂糖
内容量	110g
賞味期限	2016. 〇. 〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	◆◆乳業(株) 島根県〇〇市□□町〇〇 ▲番地

栄養成分表示 1個(110g当たり)	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	1.3g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

脂質の含有量が低い旨の表示の基準値3g/100g未満であることが必要です。また、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

「干しかレイ」の表示

【新表示例】マーケットのバックヤードで「干しかレイ」を小分け包装した場合

名称	干しかレイ
原材料名	ソウハチ(山陰沖産)、食塩
内容量	3尾
消費期限	2016. 〇. 〇
保存方法	10℃以下で保存
加工者	(株)◎〇屋 島根県〇〇市□□町〇〇 ×番地

栄養成分表示 1尾当たり	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

この表示値は目安です。

バックヤードでの加工食品の小分け包装は「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」には該当しませんので、食品表示基準で定められた表示が必要です。