

別表第4（第3条関係）：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法				
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。）</p> <p>イ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の2種類以上の農産物を詰めたもの（以下「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混合農産物」等）と表示する。</p> <p>ロ 充てん液を加えたもの（以下「充てん液入り」）にあっては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類（以下「種類」）の名称を果実のみを詰めたもの（以下「詰めたもの」）にあっては表1、それ以外のもの（以下「その他のもの」）にあっては表2に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ハ 充てん液を加えていないもの（以下「ドライパック」）にあっては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「ドライパック」と表示することができる。</p> <p>ニ イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスパイア、スパイア又はチップを詰めたもの（以下「スパイア」）のうち、色の区分をしているもの（以下「色区分あり」）にあっては「アスパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないもの（以下「色区分なし」）にあっては「アスパラガス・水煮（色混合）」と表示し、グリーンピースのもどし豆にあっては「グリーンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と表示し、マッシュルーム（ホワイト種のもの（以下「ホワイト種」）を除く。）（以下「マッシュルーム」）にあっては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブラウン種」とその品種を表示し、ももにあっては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に表示し、なしにあっては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に表示すること。</p> <p>表1</p> <table border="1" data-bbox="563 1675 1425 2011"> <thead> <tr> <th data-bbox="563 1675 1002 1727">充てん液の種類</th> <th data-bbox="1002 1675 1425 1727">充てん液の種類の表示の方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="563 1727 1002 2011">1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下の</td> <td data-bbox="1002 1727 1425 2011">「水づけ」と表示する。</td> </tr> </tbody> </table>	充てん液の種類	充てん液の種類の表示の方法	1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下の	「水づけ」と表示する。
充てん液の種類	充てん液の種類の表示の方法					
1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下の	「水づけ」と表示する。					

		ものを含む。)のみのもの	
		2 果実の搾汁のみのもの	「果汁づけ」と表示する。
		3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ(水入り)」と表示する。
	4 水(水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。)に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10%以上14%未満の場合	「シラップづけ(エキストラライト)」と表示する。
		可溶性固形分が14%以上18%未満の場合	「シラップづけ(ライト)」と表示する。
		可溶性固形分が18%以上22%未満の場合	「シラップづけ(ヘビー)」と表示する。
		可溶性固形分が22%以上の場合	「シラップづけ(エキストラヘビー)」と表示する。
	5 果実の搾汁に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10%以上14%未満の場合	「果汁づけ(加糖・エキストラライト)」と表示する。
		可溶性固形分が14%以上18%未満の場合	「果汁づけ(加糖・ライト)」と表示する。
		可溶性固形分が18%以上22%未満の場合	「果汁づけ(加糖・ヘビー)」と表示する。
		可溶性固形分が22%以上の場合	「果汁づけ(加糖・エキストラヘビー)」と表示する。
	6 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10%以上14%未満の場合	「シラップづけ(エキストラライト)(果汁入り)」と表示する。
		可溶性固形分が14%以上18%未満の場合	「シラップづけ(ライト)(果汁入り)」と表示する。
		可溶性固形分が18%以上22%未満の場合	「シラップづけ(ヘビー)(果汁入り)」と表示する。

		<p>の</p> <p>可溶性固形分が 22%以上の場 合</p>	<p>「シラップづけ (エキストラヘ ビー) (果汁入り)」と表示する。</p>
		<p>7 1から6まで以外の充てん 液</p>	<p>充てん液の内容を表す最も一 般的な充てん液の種類の名 称を表示する。</p>
		<p>表2</p>	
		<p>充てん液の種類</p>	<p>充てん液の種類の表示の方法</p>
		<p>1 水又は水に食塩, 砂糖類等 (しょうゆを除く。)を加えた もの(製品特性上「水煮」と表 示することが適当でない程度 に砂糖類等を加えたものを除 く。)</p>	<p>「水煮」と表示する。ただし, 豆類, スイートコーン, アスパ ラガス, マッシュルーム及びな めこの水煮を詰めたものにあ っては, 「水煮」の用語を省略す ることができる。</p>
		<p>2 水にしょうゆ及び砂糖類を 加えたもの又はこれらにその 他の調味料を加えたもの</p>	<p>「味付」と表示する。</p>
		<p>3 バターソース, クリームソー ス等の調味液</p>	<p>「調味液づけ」と表示する。た だし, 「バターソースづけ」, 「ク リームソースづけ」等と表示す ることができる。</p>
		<p>4 1から3まで以外の充てん 液</p>	<p>充てん液の内容を表す最も一 般的な充てん液の種類の名 称を表示する。</p>
		<p>② 農産物の加工品又は精米を詰めたもの 「フルーツみつ豆」, 「くり甘露煮」, 「ゆであずき」, 「赤飯」等とそ の内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</p>	
<p>原材料名</p>		<p>使用した原材料を, 原材料に占める重量の割合の高いものから順に, 次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「えんどう」, 「アスパラガス」, 「みかん」, 「白もも」, 「洋なし」, 「あんず」, 「ぶどう」, 「豆腐」, 「こんにゃく」, 「みかん果汁」, 「シ ナモン」, 「食塩」, 「しょうゆ」等とその最も一般的な名称をもって 表示する。ただし, うんしゅうみかんにあっては「うんしゅうみか ん」と, シナモン等の香辛料にあっては「香辛料」と表示すること ができる。</p> <p>② 使用した農産物が2種類以上の場合にあっては, ①の本文の規定 にかかわらず, 「農産物」, 「野菜」又は「果実」の文字の次に, 括弧</p>	

		<p>を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 使用した果汁が2種類以上の場合にあっては、①の本文の規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧を付して、「みかん、ぶどう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 果実の搾汁を濃縮したものを搾汁の状態に戻した果汁にあっては、①の本文の規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧を付して、「濃縮還元」と表示する。</p> <p>⑤ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑥ 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、⑤の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑦ 食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p>
トマト加工品	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① トマトジュースにあっては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあっては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあっては「トマトソース」と、チリソースにあっては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあっては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあっては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあっては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。</p>

	<p>② 固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあつては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあつては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものにあつては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示する。</p> <p>ロ 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ハ ロの規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>ニ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖混合高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ホ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ニの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、</p>

		<p>砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ヘ イからホまでに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>② トマトミックスジュースについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。</p> <p>ロ 野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したのものにあつては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示する。</p> <p>ハ トマトジュース並びに野菜類を搾汁したものと及びこれを濃縮したもの以外のものにあつては、①のロからへまでの規定に従い表示する。</p> <p>③ トマト果汁飲料及び固形トマトについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマトピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示する。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができる。</p> <p>ロ トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものにあつては、①のロからへまでの規定に従い表示する。</p>
乾しいたけ	名称	<p>「乾しいたけ」と表示する。ただし、薄切りしたのものにあつては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ(どんこ)」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ(こうしん)」と表示することができる。</p>
	原材料名	<p>「しいたけ」と表示する。ただし、原木栽培のものにあつては「原木」と、菌床栽培のものにあつては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したもの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「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>
農産物漬物	名称	次に定めるところにより表示する。

- ① たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」）と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」）と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」）と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅干」）と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、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。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。
- ② 1種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、①の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。
- ③ はくさい以外の農産物キムチにあつては、①の規定にかかわらず、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る。

<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①及び②の順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができる。</p> <p>② 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示する。</p>
-------------	---

		と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
ジャム類	名称	次に定めるところにより表示する。 ① ジャムのうち、1種類の果実等を使用したものにあつては当該果実等の名称を冠して「いちごジャム」、「りんごジャム」、「あんずジャム」等と、2種類以上の果実等を使用したものにあつては「ミックスジャム」と表示する。 ② マーマレードにあつては「マーマレード」と、ゼリーにあつては「ゼリー」と表示する。 ③ プレザーブスタイルにあつては、①の規定により表示する文字の次に「(プレザーブスタイル)」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 ① 「いちご」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ② 2種類以上の果実等を使用したものについて、①の規定にかかわらず、「果実等」(果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」)の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちご、りんご」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、マーマレードにあつては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示することができる。 ③ 2種類以上の砂糖類を使用したものについて、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して当該砂糖類の名称を「砂糖、水あめ」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂

		糖・異性化液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略は適用しない。
	内容量	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。
乾めん類	名称	次に定めるところにより表示する。 ① 手延べ干しそば以外の干しそばにあつては「干しそば」又は「そば」と表示する。 ② 手延べ干しめん以外の干しめんにあつては「干しめん」と表示する。ただし、長径1.7mm以上に成形したものにあつては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあつては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあつては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあつては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。 ③ 手延べ干しそばにあつては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。 ④ 手延べ干しめんにあつては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあつては「手延べうどん」と、長径が1.7mm未満に成形したものにあつては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあつては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 ① めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ② 調味料、やくみ等を添付したものにあつては、めんの原材料は、①の規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものか

		<p>ら順に表示する。</p> <p>③ 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあつては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>④ 添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い、めんへ添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>② ①の本文の規定にかかわらず、添加物を、めんへ添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次に括弧を付して原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、調味料、やくみ等を添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p>
即席めん	原材料名	<p>第3条第1項の表の原材料の項の2に定めるほか、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① めんにあっては、「めん」（油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>② 添付調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほ</p>

		か、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をgの単位で、単位を明記して表示する。
マカロニ類	名称	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、2.5mm以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、1.2mm以上の太さの棒状又は2.5mm未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、1.2mm未満の太さの棒状に成形したものにあっては「バーミセリー」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。 ① 原料小麦粉は、「デュラム小麦のセモリナ」、「デュラム小麦粉」、「強力小麦のファリナ」又は「強力小麦粉」等と多いものから順に表示する。 ② 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、「小麦グルテン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
パン類	名称	食パンにあっては「食パン」と、菓子パンにあっては「菓子パン」と、その他のパンにあっては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、「カットパン」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。
	内容量	次に定めるところにより表示する。 ① 内容数量を表示する。ただし、1個のものにあっては、表示を省略することができる。 ② ①の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、内容重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示することができる。
凍り豆腐	名称	次に定めるところにより表示する。 ① 「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。

		② ①に規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものにあつては「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあつては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあつては、形状の表示を省略できる。
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 凍り豆腐の原材料は、「大豆」と表示する。ただし、調味料を添付したものにあつては、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して「大豆」と表示する。</p> <p>② 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。</p>
	添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い、凍り豆腐（調味料を添付したものにあつては、当該調味料を除く。）に添加したものにあつては当該凍り豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料に添加したものにあつては当該添付してある調味料の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐（調味料を添付したものにあつては、当該調味料を除く。）に添加したもの及び添付してある調味料に添加したものに区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」及び「添付調味料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 内容重量を、g又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>② さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものであつて、内容重量が300g未満のものにあつては、①に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p> <p>③ 調味料を添付したものにあつては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数（②に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>
ハム類	名称	次に定めるところにより表示する。

	<p>① 骨付きハムにあつては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあつては「ボンレスハム」と、ロースハムにあつては「ロースハム」と、ショルダーハムにあつては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあつては「ベリーハム」と、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあつては「豚もも肉」と、ロースハムにあつては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあつては「豚肩肉」と、ベリーハムにあつては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあつては「豚肩肉」、「豚ロース肉」又は「豚もも肉」と表示する。</p> <p>② 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>

	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
プレスハム	名称	次に定めるところにより表示する。 ① 「プレスハム」と表示する。 ② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。
	原材料名	使用した原材料を、次の①から③までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。 ① 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ② つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ③ 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。た

		<p>だし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
混合プレスハム	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「混合プレスハム」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①から③までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。</p> <p>① 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいら」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水</p>

		<p>あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
<p>ソーセージ</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① クックドソーセージ</p> <p>イ ポロニアソーセージにあっては「ポロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあっては「クックドソーセージ」と表示する。ただし、1種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあっては、それぞれ「〇〇ソーセージ(ポロニア)」、「〇〇ソーセージ(フランクフルト)」又は「〇〇ソーセージ(ウインナー)」(〇〇は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。)と表示することができる。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書に定める場合は、「ポロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ポロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。</p> <p>② セミドライソーセージ及びドライソーセージ</p> <p>イ セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、</p>

		<p>ドライソーセージにあつては「ドライソーセージ」と表示する。</p> <p>ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあつては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>③ 加圧加熱ソーセージ</p> <p>イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 加圧加熱ソーセージであつて、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ又はリオナソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「加圧加熱ポロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>④ 無塩漬ソーセージ</p> <p>イ 「無塩せきソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 無塩漬ソーセージであつて、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「無塩せきポロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>ニ 無塩漬ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱」(ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等)と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「豚肉」、「グリーンピース」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最</p>

		<p>も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>② 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、①の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリーンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、①の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と、家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、家畜、家きん又は家兎の肝臓が1種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。</p> <p>④ 魚肉は、①の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>⑤ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
混合ソーセージ	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセー</p>

		<p>ジにあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次の①から④までに定めるところにより表示する。</p> <p>① 「豚肉」、「鯨肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリーンピース」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>② 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、①の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリーンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 魚肉は、①の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>

ベーコン類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料肉は、ベーコンにあつては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあつては「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンにあつては「豚肩肉」と表示する。</p> <p>② 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食肉缶詰又は食肉瓶詰</p> <p>イ 使用した食肉の名称の次に、調味液の種類の名を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めたものにあつては、イの調味液の種類の名の次に括弧を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。</p> <p>② 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</p> <p>イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と表示する。</p> <p>ロ 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しょうゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「(塩味)」等と併記する。</p> <p>③ ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰</p> <p>ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</p> <p>④ ハム缶詰又はハム瓶詰</p> <p>骨を除いたもも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ベリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</p> <p>⑤ ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</p> <p>ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）にあつては「ウインナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「ボロニアソーセージ」と、食肉に豚の脂肪</p>
--------------	----	---

層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）、魚肉並びに鯨肉を加えていないものであって水分が35%を超え55%以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあっては、「ポロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

⑥ コードミート缶詰又はコードミート瓶詰

コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコードミートを詰めたものにあつては「コードミート」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコードミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。

⑦ 無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰

「無塩せきコンビーフ」と表示する。

⑧ ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰

「ランチョンミート」と表示する。

⑨ 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。

⑩ その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

イ 「豚肉しょうが焼」、「鶏そぼろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。

ロ 食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したのものに限る。）

（以下、「食肉等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。

調味液の種類	調味液の種類の表示の方法
水又は水に食塩等（しょうゆ、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	「水煮」と表示する。
水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料若しくは香辛料等を加えたもの	「味付」と表示する。
食酢又は食酢に香辛料等を加えたもの	「酢漬」と表示する。

		もの	
		食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	「油漬」と表示する。
		トマトソース等の調味液	「調味液漬」と表示する。ただし、「トマトソース漬」, 「クリームソース漬」等と表示することができる。
原材料名		<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「牛肉」, 「豚肝臓」, 「牛舌」, 「鶏卵」, 「しょうゆ」, 「食塩」, 「みそ」, 「醸造酢」, 「みりん」, 「トマトピューレー」, 「はちみつ」, 「牛肉エキス」, 「たん白水分解物」, 「植物油脂」, 「全粉乳」, 「ゼラチン」, 「でん粉」, 「こしょう」, 「しょうが」, 「グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあっては、①の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」, 「豚もも肉」等とその部位の名称をもって表示する。</p> <p>③ 砂糖類にあっては、「砂糖」, 「水あめ」, 「ぶどう糖」, 「ぶどう糖果糖液糖」, 「果糖ぶどう糖液糖」, 「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>④ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、③の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>	

		<p>⑤ ③及び④の規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であって、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>⑥ 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、①の規定にかかわらず、「食肉」、「結着材料」、「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「小麦粉、コーンミール」、「グリーンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>⑦ 食酢にあつては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p>
煮干魚類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ。）がおおむね3cm（いかなごにあつては、おおむね5cm）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が3種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。</p> <p>② 原材料に占める重量の割合が80%以上の魚種がある場合は、①の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができる。</p> <p>③ 体長がおおむね3cm（いかなごにあつては、おおむね5cm）以下の魚類にあつては、①の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p> <p>④ 魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。</p>
魚肉ハム及び	名称	次に定めるところにより表示する。

<p>魚肉ソーセージ</p>		<p>① 魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「フィッシュソーセージ（ブロック）」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したもののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（スライス）」又は「フィッシュハム（スライス）」と、魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ（スライス）」又は「フィッシュソーセージ（スライス）」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（スライス）」又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と表示する。</p> <p>③ ①の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>第3条第1項の表の原材料名の項に定めるほか、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉（それぞれ肉片として使用するものに限る。）、肉様植たん又は脂肪層は、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 魚肉ソーセージに使用した結着材料が2種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほ</p>

		か、2個又は2枚以上が同一の容器包装に入れられたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。
削りぶし	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 1種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削り」と表示し、「○○」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>② 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあつては、「花かつお」と表示することができる。</p> <p>③ 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>④ 2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「混合削りぶし」と表示する。</p> <p>⑤ 削りぶしにあつては、①から④までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、碎片にあつては「碎片」と、削り粉が25%以上含まれるもの（削り粉のみものを除く。）にあつては「粉末混合」と、削り粉のみものにあつては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに5g以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。</p> <p>⑥ ⑤の規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。</p>
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「かつおのふし」、「さばのかれぶし」、「あじの煮干し」、「さばの圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって表示する。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と表示することができる。
	内容量	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。

うに加工品	名称	粒うににあっては「粒うに」と、練りうににあっては「練りうに」と、混合うににあっては「混合うに」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原材料のうちには、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。</p> <p>② ①以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「エチルアルコール」、「砂糖」、「みりん」、「でん粉」、「酒かす」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p>
うにあえもの	名称	「うにあえもの」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原材料のうちには、次に定めるところより表示する。</p> <p>イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。</p> <p>ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第4のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。</p> <p>② ①以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、イの規定に</p>

		<p>かかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p>
うなぎ加工品 (輸入品以外のものに限る。)	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① うなぎにあっては、「うなぎ」等とうなぎの名称をもって表示する。</p> <p>② うなぎ以外の原材料にあっては、「しょうゆ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
乾燥わかめ	名称	<p>「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあっては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあっては「もみわかめ」と、板わかめにあっては「板わかめ」と表示する。</p>
	原材料名	<p>「わかめ」と表示する。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示する。</p>
塩蔵わかめ	名称	<p>塩蔵わかめにあっては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあっては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① わかめにあっては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあっては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。</p> <p>② わかめ以外の原材料にあっては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
みそ	名称	<p>米みそにあっては「米みそ」と、麦みそにあっては「麦みそ」と、豆みそにあっては「豆みそ」と、調合みそにあっては「調合みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあっては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、</p>

		<p>「脱脂加工大豆」,「小麦」,「食塩」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、「調合みそ」であって、「米みそ」,「麦みそ」又は「豆みそ」を2種類以上混合したものにあっては、「米みそ」,「麦みそ」又は「豆みそ」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② 原料以外の原材料にあっては、「砂糖」,「水あめ」,「かつおぶし粉末」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
しょうゆ	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① こいくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>② うすくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「うすくちしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>③ たまりしょうゆであって、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>④ さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「さいしこみしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>⑤ しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>⑥ ①から⑤までに規定するもの以外のしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「しょうゆ(混合)」と表示する。</p>
	原材料名	<p>第3条第1項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあっては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分</p>

		解調味液にあつては「発酵分解調味液」と表示する。
ウスターソース類	名称	ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が33%以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が4種類以上となる場合は、割合の高いものから順に3種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>② 砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>③ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、②の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>④ 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>⑤ ④の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示するこ</p>

		<p>とができる。この場合において、表示する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>⑥ 野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称	<p>マヨネーズにあっては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあっては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあっては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、食用植物油脂にあっては、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する食用植物油脂が1種類であるときは、「食用植物油脂」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>③ 食酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>④ ③の規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>⑤ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併</p>

		<p>用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、表示する砂糖類が1種類である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>⑥ 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、半固体状ドレッシングにあつては内容重量をg又はkgの単位で、乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容体積をml又はℓの単位で、単位を明記して表示する。</p>
<p>食酢</p>	<p>名称</p>	<p>米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下この項において同じ。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。</p>

		<table border="1"> <tr> <td>野菜，その他の農産物及び蜂蜜の種類</td> <td>醸造酢 1 ℓ 当たりの使用量</td> </tr> <tr> <td>甘しょ</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>ばれいしょ</td> <td>130 g</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>330 g</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>570 g</td> </tr> <tr> <td>さとうきび</td> <td>110 g (搾汁の重量とする。)</td> </tr> <tr> <td>蜂蜜</td> <td>30 g</td> </tr> </table>	野菜，その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢 1 ℓ 当たりの使用量	甘しょ	80 g	ばれいしょ	130 g	かぼちゃ	260 g	たまねぎ	300 g	にんじん	330 g	トマト	570 g	さとうきび	110 g (搾汁の重量とする。)	蜂蜜	30 g
野菜，その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢 1 ℓ 当たりの使用量																			
甘しょ	80 g																			
ばれいしょ	130 g																			
かぼちゃ	260 g																			
たまねぎ	300 g																			
にんじん	330 g																			
トマト	570 g																			
さとうきび	110 g (搾汁の重量とする。)																			
蜂蜜	30 g																			
	添加物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか，合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては，第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず，「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。																		
風味調味料	名称	<p>「風味調味料」と表示する。ただし，表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が8.3%以上のものにおいて，同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に，括弧を付して表示する。</p> <p>表1</p> <table border="1"> <tr> <td>算式</td> </tr> <tr> <td> $\frac{(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)} + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)})}{\text{製品の容量 (g)}} \times 100$ </td> </tr> </table> <p>表2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>風味原料</th> <th>種類名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物</td> <td>かつお</td> </tr> <tr> <td>かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし，かつお，そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物</td> <td>かつお等</td> </tr> <tr> <td>そうだかつおぶしの粉末並びにそうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物</td> <td>そうだかつお</td> </tr> <tr> <td>さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物</td> <td>さば</td> </tr> <tr> <td>あじぶしの粉末及び抽出濃縮物</td> <td>あじ</td> </tr> </tbody> </table>	算式	$\frac{(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)} + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)})}{\text{製品の容量 (g)}} \times 100$	風味原料	種類名	かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお	かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし，かつお，そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	かつお等	そうだかつおぶしの粉末並びにそうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	そうだかつお	さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば	あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ				
算式																				
$\frac{(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)} + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)})}{\text{製品の容量 (g)}} \times 100$																				
風味原料	種類名																			
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお																			
かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし，かつお，そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	かつお等																			
そうだかつおぶしの粉末並びにそうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	そうだかつお																			
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば																			
あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ																			

		いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわし
		煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物	煮干し
		煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物	貝柱
		こんぶの粉末及び抽出濃縮物	こんぶ
		乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物	しいたけ
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そうだかつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>③ ②の規定にかかわらず、表示する砂糖類の名称が1種類となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。</p> <p>④ 風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たんぱく加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	
乾燥スープ	名称	<p>乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ(コンソメ)」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ(ポタージュ)」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ(中華風)」、「乾燥スープ(和風)」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。</p>	
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、①及び②の順に、そ</p>	

		<p>れぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従いする。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	内容量	<p>内容重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇mlで〇人前」等と表示する。ただし、1人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の表示を省略することができる。</p>
食用植物油脂	名称	<p>食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあつては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ</p>

		<p>油」,「食用落花生油」,「食用オリーブ油」,「食用パーム油」,「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレイック」と、これらを併用する場合にあっては「ハイリノール、ハイオレイック」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。</p> <p>② 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、しょうがその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
<p>マーガリン類</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① マーガリンにあっては「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。</p> <p>② ファットスプレッドにあっては、「ファットスプレッド」と表示する。ただし、流動状のものにあっては名称の次に括弧を付して「流動状」と表示し、風味原料を加えたものにあっては「風味ファットスプレッド」と表示し、糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては名称の次に括弧を付して「加糖」と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食用油脂にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあっては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあっては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあっては「食用精製加工油脂」と表示することができる。</p> <p>② 食用油脂以外の原材料にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「粉乳」、「いちごジャム」、「食塩」、「カゼイン」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からしその他</p>

		<p>の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示するほか、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 冷凍フライ類 「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>② 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻 冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。</p> <p>③ 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール</p>

<p>び冷凍めん類に限る。)</p>	<p>冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>④ 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール</p> <p>冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>⑤ 冷凍米飯類</p> <p>「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>⑥ 冷凍めん類</p> <p>「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。</p> <p>⑦ ①から⑥までの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。</p>
<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①から④までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から④までに定めるところにより表示する。</p> <p>① ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハまでの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、</p>

		<p>「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第3の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめんの種類に付する括弧を省略することができる。</p> <p>② 冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>③ 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順</p>
--	--	--

		<p>に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>④ 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	<p>添加物</p>	<p>1 使用した添加物を、第3条第1項の表の添加物の規定並びに次の①及び②の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>① 原材料名の項①のハ、②及び③に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② ①に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したもの、めんの原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあっては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p>
<p>チルドハンバーグステーキ</p>	<p>名称</p>	<p>「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等</p>

		と表示する。
原材料名	<p>使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次の①から③までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。</p> <p>① ソース及び具の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ニ 魚肉は、イの規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>③ 具を加えた場合における具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>	
添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加し</p>	

		<p>たものにあつてはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあつては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>② ①の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>
チルドミートボール	名称	<p>「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであつて1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① ソースの原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上であ</p>

		<p>る場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>② ①の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものと及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあっては、内容重量及びソースを除いた固形量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p>
チルドぎょうざ類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」（以下「チルドぎょうざ」等」と総称する。）と表示する。</p> <p>② あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高いものにあっては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。</p> <p>③ あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあっては20%未満、チルドしゅうまいにあっては25%未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては10%未満である場合は、②の規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次</p>

		<p>に定めるところにより表示する。</p> <p>イ あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「豚肉」, 「たら」, 「たまねぎ」, 「えび」, 「豚胃」, 「豚脂」, 「粒状植物性たん白」, 「魚肉加工品」, 「小麦粉」, 「でん粉」, 「ゼラチン」, 「食塩」, 「砂糖」, 「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「食肉」, 「魚肉」, 「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」, 「たら、はも」, 「たまねぎ、グリーンピース」, 「小麦粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 添付油等の原材料は、「添付油」, 「添付調味料」, 「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」, 「ラード」, 「んにく」, 「しょうゆ」, 「からし」, 「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、添付油等の原材料に添加したものにあっては、添付油等の原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したもの及び添付油等の原材料に添加したものに区分し</p>

		<p>て、添付油等の原材料に添加したものにあっては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあっては製品及びこれらのものの合計の重量並びに製品の重量を、これらを添付しないものにあっては製品の重量を、g又はkgの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と表示する。</p>
<p>レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイルを除く。）</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① カレー 「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであって、食肉鳥卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあっては、「野菜カレー」）と表示する。</p> <p>② ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール ハヤシにあっては「ハヤシ」と、ぜんざいにあっては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあっては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあっては「ミートボール」と表示する。</p> <p>③ パスタソース 「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであって臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあっては、「ミートソース」と表示する。</p> <p>④ まあぼ料理のもと 「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、豆腐又はなすとともに調理して食用に供するように調製したものにあっては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。</p> <p>⑤ 混ぜごはんのもと類 米又は麦を炊飯したものに混ぜて食用に供するように調製したものにあっては「まぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するように調製したものにあっては「たきこみごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともいためて食用に供するように調製したものにあっては「いためごはんのもと」と表示する。ただし、「まぜごはんのもと」、「たきこみごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</p> <p>⑥ どんぶりもののもと 牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであって、それ</p>

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

⑦ シチュー

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

⑧ スープ

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

⑨ 和風汁物

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

⑩ 米飯類

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

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

⑪ 食肉味付

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

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

ハ 食肉等の名称は，「牛肉」，「豚肉」，「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし，臓器及び可食部分の名称は，個別の「○○肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて，「○○

		<p>もつ」と表示することができる。</p> <p>ニ 小肉片, ほぐし肉, ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては, イの「味付」の文字の次に「・」を付して, 「小肉片」, 「ほぐし肉」, 「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</p> <p>⑫ 食肉油漬</p> <p>イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし, 小肉片, ほぐし肉, ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては, 「油漬」の文字の次に「・」を付して, 「小肉片」, 「ほぐし肉」, 「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</p> <p>ロ 食肉の名称は, 「牛肉」, 「豚肉」, 「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>⑬ 魚肉味付及び魚肉油漬</p> <p>イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし, 「味付」の文字の次に, 括弧を付して, 「しょうゆ味」, 「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</p> <p>ロ 魚肉味付のうち, ばい焼したものにあつては, イの規定にかかわらず, 「てり焼」又は「かば焼」と表示することができる。</p> <p>ハ 魚肉の名称は, 「まぐろ」, 「かつお」, 「さば」, 「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ニ 小肉片又は碎き肉を詰めたものにあつては, イの「味付」又は「油漬」の文字の次に「・」を付して, 「小肉片」又は「碎き肉」と表示すること。ただし, 小肉片にあつては「チャック」と, 碎き肉にあつては「フレーク」と表示することができる。</p> <p>⑭ ①から⑬までに掲げるもの以外のもの その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を, 次の①から③までの区分により, ①から③までの順に, それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した原材料にあつては, 次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」, 「牛舌」, 「豚肝臓」, 「鶏卵」, 「まぐろ」, 「えび」, 「粒状植物性たん白」, 「たまねぎ」, 「にんじん」, 「ばれいしょ」, 「マッシュルーム」, 「りんご」, 「米」, 「麦」, 「小豆」, 「チーズ」, 「油揚げ」, 「牛乳」, 「パン粉」, 「小麦粉」, 「でん粉」, 「トマトペースト」, 「牛肉エキス」, 「ウスターソース」, 「しょうゆ」, 「みりん」, 「綿実油」, 「カレー粉」, 「こしょう」, 「食塩」等とその最も一般的な名称をもって, 原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし, こしょうその他の香辛料にあつては, 「香辛料」と表示することができる。</p>

		<p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が2種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>ニ 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「野菜・果実」（野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「果実」）又は「つなぎ」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ホ 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② スープであつて、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、①の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、バーミセリー」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ ハンバーグステーキ又はミートボールであつて、ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、①の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「牛肉エキス、トマトペースト、りんごピューレー、ウスターソース、食塩、砂糖、こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
--	--	---

	<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を，ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して，ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して，それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に，第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず，添加物を，ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して，ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して，原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか，ソースを加えたものにあっては，内容重量及びソースを除いた固形量をg又はkgの単位で，単位を明記して表示する。</p>
<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし，使用した食肉の名称の次に，「野菜煮」と表示し，又は特定の野菜を使用したものにあっては，「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することができる。</p> <p>ロ 食肉の名称は，「牛肉」，「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ハ 3種類以上の食肉を使用したものにあっては，イ及びロの規定にかかわらず，「食肉野菜煮」と表示する。</p> <p>ニ イからハまでの規定にかかわらず，1種類の野菜を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が30%未満10%以上のもの及び2種類以上の野菜等（野菜，きのこ類，豆腐，しらたき等をいう。）を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が20%未満10%以上のものにあっては，「野菜煮」の文字の次に括弧を付して，使用した食肉の名称を「牛肉入り」，「鶏肉入り」等（3種類以上の食肉を使用したものについては，「食肉入り」と表示し，固形量に対する食肉の重量の割合が10%未満のものにあっては，食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と表示する。</p> <p>② カレー缶詰又はカレー瓶詰 「カレー」と表示する。</p> <p>③ シチュー缶詰又はシチュー瓶詰 「シチュー」と表示する。ただし，クリームシチューにあっては，「シチュー（クリーム煮）」と表示する。</p>

	<p>④ その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。</p> <p>ロ 牛肉，豚肉若しくは家きん肉以外の食肉，臓器若しくは可食部分を使用したカレー又は牛肉，豚肉，家きん肉若しくは舌以外の食肉，臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあっては，イの規定にかかわらず，当該食肉，臓器又は可食部分の名称を付して，カレー又はシチューと表示する。</p> <p>ハ 骨付の食肉を使用したものには，名称の次に括弧を付して，「骨付」と表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰，カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>使用した原材料を，原材料に占める重量の割合の高いものから順に，次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」，「たけのこ」，「しいたけ」，「焼豆腐」，「しらたき」，「こんぶ」，「りんご」，「しょうゆ」，「食塩」，「みそ」，「醸造酢」，「みりん」，「はちみつ」，「牛肉エキス」，「たん白加水分解物」，「綿実油」，「ゼラチン」，「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし，こしょうその他の香辛料にあっては，「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあっては，「砂糖」，「水あめ」，「ぶどう糖」，「ぶどう糖果糖液糖」，「果糖ぶどう糖液糖」，「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し，砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と，砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と，砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし，ぶどう糖果糖液糖，果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と，砂糖混合ぶどう糖果糖液糖，砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合，ロの規定にかかわらず，「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して，「砂糖，水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し，砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし，砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合，砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう</p>

		<p>糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が4種類以上の場合にあっては、高いものから順に3種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>② その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用す</p>
--	--	---

		<p>る場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ニ ロ及びハの規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であつて、砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たないときは、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>ホ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が4種類以上の場合にあつては、高いものから順に3種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>へ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ト イ及びホの規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあつては、その主要原材料を、「肉だんご」等の名称の次に括弧を付して、「豚肉、鶏肉、でん粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
炭酸飲料	名称	「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>② 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>③ 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」</p>

		<p>にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p> <p>④ 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあつては、水の表示は、省略することができる。</p>
果実飲料	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 果実ジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○ジュース」と表示し、「○○」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>② 果実ミックスジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>③ 果粒入り果実ジュースであつて、還元果汁を使用したものにあつては「○○果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○果粒入り果実ジュース」と表示し、「○○」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「○○果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「○○果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>④ 果実・野菜ミックスジュースにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実・野菜ミッ</p>

		<p>クスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>⑤ ①から④までに規定する名称の文字の次又は最後に「(濃縮還元)」、「(加糖)」又は「(炭酸ガス入り)」と2以上表示すべき場合は、「(濃縮還元・加糖)」等と表示することができる。</p> <p>⑥ 果汁入り飲料にあっては、「○○%△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであって、1種類の果実を使用したものにあっては「○○」には糖用屈折計示度(加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。⑥において同じ。)の別表第3の果実飲料の項の表3(以下この項において「表3」という。)の糖用屈折計示度の基準(レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度(加えられた酸の酸度を除く。⑥において同じ。)について別表第3の果実飲料の項の表4(以下この項において「表4」という。)の酸度の基準)に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、2種類以上の果実を使用したものにあっては「○○」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「○○」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には1種類の果実を使用したものにあっては使用した果実の最も一般的な名称を、2種類以上の果実を使用したものにあっては「混合」と表示する。</p> <p>⑦ ⑥の規定にかかわらず、果汁入り飲料であって、果粒を加えたものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>⑧ 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあっては、⑥に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。ただし、別表第19の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあつては、「果粒」の文字の次に括弧を付</p>

		<p>して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が2種類以上のものにあつては、「果実」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の果実名を表示し、その他の果実にあつては、「その他」と表示することができる。</p> <p>② みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあつては、①の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。</p> <p>③ 使用した野菜にあつては、その最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した野菜の種類が2種類以上のものにあつては、「野菜」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の野菜名を表示し、その他の野菜にあつては、「その他」と表示することができる。</p> <p>④ 果実、野菜及び砂糖類以外の原材料にあつては、「果粒」（果粒入り果実ジュース以外のものに限る。）、「はちみつ」、「こしょう」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>⑤ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑥ 使用した砂糖類が2種類以上のものにあつては、⑤の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するもの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
--	--	--

		⑦ 印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
豆乳類	名称	豆乳にあつては「豆乳」と、調製豆乳にあつては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあつては「豆乳飲料」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>③ 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、②の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養

		強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	名称	にんじんジュースにあつては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあつては「にんじんミックスジュース」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」と表示する。</p> <p>② 果実にあつては、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、果実を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。</p> <p>③ 使用した果実が2種類以上の場合には、②の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 野菜にあつては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示する。</p> <p>⑤ 使用した野菜が2種類以上の場合には、④の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>⑥ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑦ 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、⑥の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場</p>

		<p>合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑧ にんじん、果実、野菜、砂糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「はちみつ」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
--	--	---