

別表第 2 2 (第 9 条関係) : 個別の食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語 2 「純正」その他純粋であることを示す用語
トマト加工品	<ol style="list-style-type: none"> 1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語 3 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語 4 「特級」の用語と紛らわしい用語
乾しいたけ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「名産」の用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
農産物漬物	<p>品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ジャム類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「特級」の用語と紛らわしい用語 2 2種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が30%以上60%未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60%以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。 3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が55ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度 50度」等と併記する場合は、この限りでない。 4 果実等を多く含有している旨を示す用語
乾めん類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。 2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「○○」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を2以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。

即席めん	<ol style="list-style-type: none"> 1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2%以上である場合は、この限りでない。 2 そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が30%未満のものにあっては、「そば」の用語 3 生タイプ即席めん以外のものにあっては、「生タイプ」の用語
マカロニ類	<p>原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品100g当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては4g以上、野菜にあっては3g以上含まれている場合は、この限りでない。</p>
凍り豆腐	<ol style="list-style-type: none"> 1 人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語 2 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語
ハム類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
プレスハム	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 原料肉を2種類以上使用したものにおける原料肉の一部の名称を特に表示する用語 4 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
混合プレスハム	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」若しくは「プレスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受

	<p>賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 4 でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
混合ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「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」若しくは「レバーペースト」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ベーコン類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記

	してあるものに表示する場合は、この限りでない。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> 1 食肉缶詰又は食肉瓶詰，コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であって，食肉を2種類以上使用したものについて，特定の種類の食肉を特に強調する用語 2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって，食肉，臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を2種類以上使用したものについて，特定の食肉を特に強調する用語 3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
煮干魚類	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」，「ボンレスハム」，「ロースハム」，「シヨルダーハム」，「ベリーハム」，「ラックスハム」，「プレスハム」，「混合プレスハム」，「ソーセージ」，「クックドソーセージ」，「加圧加熱ソーセージ」，「セミドライソーセージ」，「ドライソーセージ」，「無塩漬ソーセージ」，「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」，「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 2 原材料の一部の名称を，他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に，当該原材料の一部の含有率を%の単位で，同程度の大きさで付してあるものを除く。）
削りぶし	<ol style="list-style-type: none"> 1 パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語 2 2種類以上の魚類のぶし，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，一部の魚類の名称を特に表示する用語
うに加工品	<ol style="list-style-type: none"> 1 塩うにを，当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ，これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のもので表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし，品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については，品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は，この限りでない。
うにあえもの	<ol style="list-style-type: none"> 1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし，品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については，品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併

	記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
乾燥わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「新鮮」その他新しさを示す用語 3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
塩蔵わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
みそ	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生法施行規則（以下この表において「規則」という。）別表第1に掲げる添加物を使用したものにあっては、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。） 3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語
しょうゆ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」又は「優良」、その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）第3条から第7条までに規定する規格による格付が行われたものであって表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格第3条から第7条までに規定する規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。

- 3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）
- 4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）
- 5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第1に掲げる添加物を使用しないもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）
- 6 「生（き）」（「生引き（きびき）」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生（なま）」又は「生引き（きびき）」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。
- ① 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第1に掲げる添加物を使用しないもののうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生（き）」の用語
 - ② 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生（なま）」の用語
 - ③ たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き（きびき）」の用語
- 7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ100g中の食塩量が9g以下のものは、この限りでない。
- 8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	用語
1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	「超特選」
2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	

	<p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1. 2を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1. 1を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1. 1を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1. 1を乗じて得た数値以上であるもの</p>	
	<p>特級のもの</p>	「特選」
	<p>上級のもの</p>	「特製」, 「特吟」その他これに類似するもの
	<p>こいくちしょうゆ, たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に1. 2を乗じて得た数値以上であるもの</p>	「濃厚」
ウスターソース類	<p>1 「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>	
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	<p>ドレッシングタイプ調味料にあつては、「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。ただし、製品100g中の脂質量が3g未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。</p>	
食酢	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に</p>	

	<p>表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。</p> <p>5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあっては当該穀物酢1ℓにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあっては当該果実酢1ℓにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあっては名称に「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。）」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。</p> <p>7 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。</p>												
風味調味料	「天然」又は「自然」の用語												
乾燥スープ	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料(以下この項において「基準量以上の原材料」という。)の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料(基準量以上の原材料を除く。)を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。</p> <table border="1" data-bbox="539 1776 1433 2016"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 1776 778 1872">区分</th> <th colspan="3" data-bbox="778 1776 1433 1872">調理方法に従い調理したスープ1,000mℓ当たりの使用量(無水固形物に換算)</th> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1872 778 1968"></td> <th data-bbox="778 1872 997 1968">乾燥コンソメ</th> <th data-bbox="997 1872 1225 1968">乾燥ポタージュ</th> <th data-bbox="1225 1872 1433 1968">その他の乾燥スープ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 1968 778 2016">鶏肉</td> <td data-bbox="778 1968 997 2016">2g</td> <td data-bbox="997 1968 1225 2016">5g</td> <td data-bbox="1225 1968 1433 2016">2g</td> </tr> </tbody> </table>	区分	調理方法に従い調理したスープ1,000mℓ当たりの使用量(無水固形物に換算)				乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ	鶏肉	2g	5g	2g
区分	調理方法に従い調理したスープ1,000mℓ当たりの使用量(無水固形物に換算)												
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ										
鶏肉	2g	5g	2g										

	牛肉	1 g	2 g	1 g
	その他の肉	2 g	5 g	2 g
	魚介	2 g	3 g	2 g
	乳及び乳製品	—	5 g	5 g
	ばれいしょ	—	25 g	5 g
	とうもろこし	—	20 g	5 g
	きのこ	2 g	2 g	2 g
	たまねぎ	2 g	2 g	2 g
	かぼちゃ	—	15 g	2 g
	グリーンピース	—	20 g	2 g
	にんじん	—	7 g	2 g
	こまつな	—	2 g	2 g
	チンゲンサイ	—	2 g	2 g
	ほうれんそう	—	2 g	2 g
	その他の野菜	2 g	5 g	2 g
	こんぶ	2 g	2 g	2 g
	その他の海藻	3 g	3 g	3 g
	卵	2 g	2 g	2 g
	クルトン	4 g	4 g	4 g
	ヌードル	6 g	6 g	6 g
	穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く。）	—	4 g	4 g
	(注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。			
食用植物油脂	<p>1 「精製サフラワー油」, 「サフラワーサラダ油」, 「精製ぶどう油」, 「ぶどうサラダ油」, 「精製大豆油」, 「大豆サラダ油」, 「精製ひまわり油」, 「ひまわりサラダ油」, 「精製とうもろこし油」, 「とうもろこしサラダ油」, 「精製綿実油」, 「綿実サラダ油」, 「精製ごま油」, 「ごまサラダ油」, 「精製なたね油」, 「なたねサラダ油」, 「精製こめ油」, 「こめサラダ油」, 「精製落花生油」, 「精製オリーブ油」, 「精製パーム油」, 「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）第3条から第14条まで及び第17条から第19条までに規定する規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率が30%以上60%未満のものであって当該原料</p>			

	<p>食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料食用油脂の含有率が60%以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分という。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>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、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）</p>	<p>1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の①及び②に掲げるものについては、それぞれ次の①及び②に掲げる用語を除く。</p> <p>① 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻</p> <p>イ 使用した原材料のうちの1種又は2種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名</p> <p>ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であって、使用した原材料のうちの1種又は2種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名</p> <p>ハ 「カレー」の用語</p> <p>② 冷凍コロッケ</p> <p>ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名</p> <p>2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%に満たない場合の「クリームコロッケ」の用語</p> <p>3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を2種類以上使用したものについて、食肉のうちの特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料魚肉を2種類以上使用したものについて、魚肉のうちの特定の種類を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）</p> <p>4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であ</p>

るかのように誤認させる用語

- 5 冷凍コロッケ，冷凍しゅうまい，冷凍ぎょうぎ及び冷凍春巻以外のものについて，「かに」の用語（かにの含有率を表示した場合を除く。）
- 6 冷凍米飯類について，「五目」の用語（具の含有率が8%以上であり，かつ，使用した具の種類が5種類以上のものを除く。）
- 7 冷凍めん類について，めんにおけるそば粉の配合割合が30%に満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し10%
	かに	原材料及び添加物に対し8%
	牛肉	原材料及び添加物に対し8%
	豚肉	原材料及び添加物に対し10%
	鶏肉	原材料及び添加物に対し10%
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し15%
	チーズ	原材料及び添加物に対し10%
	その他	原材料及び添加物に対し8%
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し15%
	かに	あんに対し10%
	豚肉	あんに対し15%
	鶏肉	あんに対し15%
	その他	あんに対し10%
冷凍ぎょうぎ	えび	あんに対し15%
	かに	あんに対し10%
	その他	あんに対し10%
冷凍春巻	えび	あんに対し10%
	かに	あんに対し8%
	その他	あんに対し8%

チルドハンバーグステーキ

- 1 別表第3に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- 2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
- 3 原料食肉を2種類以上使用したものについて，原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語
- 4 魚肉，臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて，原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語
- 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし，品評会等で受

	<p>賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>																															
<p>チルドミートボール</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 2種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語 4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 																															
<p>チルドぎょうぎ類</p>	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第19のチルドぎょうぎ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <table border="1" data-bbox="539 1344 1442 2016"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>原材料名</th> <th>あんに占める重量の割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="7">チルドぎょうぎ</td> <td>食肉</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>牛肉</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>えび</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">チルドしゅうまい</td> <td>食肉</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>牛肉</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>えび</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>	名称	原材料名	あんに占める重量の割合	チルドぎょうぎ	食肉	30%	牛肉	15%	豚肉	15%	鶏肉	10%	えび	15%	かに	10%	その他	10%	チルドしゅうまい	食肉	40%	牛肉	15%	豚肉	15%	鶏肉	15%	えび	10%	かに	10%
名称	原材料名	あんに占める重量の割合																														
チルドぎょうぎ	食肉	30%																														
	牛肉	15%																														
	豚肉	15%																														
	鶏肉	10%																														
	えび	15%																														
	かに	10%																														
	その他	10%																														
チルドしゅうまい	食肉	40%																														
	牛肉	15%																														
	豚肉	15%																														
	鶏肉	15%																														
	えび	10%																														
	かに	10%																														

		その他	10%
	チルド春巻	食肉 牛肉 豚肉 鶏肉 えび かに その他	30% 10% 10% 10% 10% 8% 10%
	チルドばおず	食肉 牛肉 豚肉 鶏肉 えび かに その他	30% 15% 15% 15% 10% 8% 10%

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。）

- 2種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
- 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語
- 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	割合
混ぜごはんのものと類及びどんぶりものものと	食肉鳥卵又は魚肉	原材料及び添加物に対し10%
	野菜又は果実（まつたけ及びくりを除く。）	原材料及び添加物に対し30%
	まつたけ	原材料及び添加物に対し10%
	くり	原材料及び添加物に対し50%
スープ	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し5%
	野菜又は果実	使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%
和風汁物	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し3%

- 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ4%又は6%未満のものについて、

	<p>鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語</p> <p>6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語</p>
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<p>1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を2種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、原材料の一部の名称（含有率を%の単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。）を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語</p>
炭酸飲料	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語
果実飲料	<p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p> <p>2 「天然」、「自然」の用語</p> <p>3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。</p>
豆乳類	<p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語</p>
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	<p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語</p>