中小事業者向け

やさしい
食品表示の手引き
－ 漬物編 －

2025年5月 改訂版
群馬県　食品･生活衛生課

目次

Ⅰ　どのように表示しますか・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3

Ⅱ　何を表示しますか
1　名称 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
2　原材料名 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
3　添加物 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
4　アレルゲン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
5　原料原産地名 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
6　内容量 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
7　賞味期限又は消費期限 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
8　保存方法 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
9　食品関連事業者（表示責任者）･製造者・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
10　栄養成分表示 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20

Ⅲ　食品表示基準による農産物漬物の定義 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23

■　ご利用にあたって

- この手引きは、農産物漬物の製造や販売を行う事業者（主として中小事業者）向けに、漬物の表示について解説したものです。
  食品表示の基礎的な内容は、『事業者向け　食品表示の手引き（基礎編）食品表示の基本』で解説していますので、併せてご活用ください。

- 食品表示は、消費者にとって、食品を安全に摂取するため、また食品の内容を理解して選択するための大切な情報です。食品表示のルールに従って、正しくわかりやすい表示をすることで、消費者へ必要な情報を伝えることができます。

- 「食品表示法」は、食品衛生法、JAS 法、健康増進法の 3 つの法律のうち、食品表示に関する分野を一元化したもので、平成 27 年 4 月 1 日から施行されました。これにあわせて、表示の具体的なルールを定めた「食品表示基準」が制定されました。
  その後「食品表示基準」は、原料原産地表示に関する改正、遺伝子組換え食品の任意表示についての改正、「くるみ」の特定原材料追加など、複数の改正が行われています。

- 国では表示制度について様々な検討を行っているため、今後も表示制度の変更が予想されます。

- 実際に食品表示を作成するにあたっては、消費者庁のホームページで最新の情報を確認したり、関係機関に問い合わせるなど、十分に注意してください。

★事業者向け　食品表示の手引き（基礎編）　食品表示の基本★
群馬県ホームページ　ぐんま食の安全・安心ポータルサイト
https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/623989.html

★食品表示に関する参考ホームページ「食品表示法等(法令及び一元化情報)」★
消費者庁食品表示課
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

★問い合わせ先★
群馬県健康福祉部　食品・生活衛生課　食品安全推進室　安全推進・表示対策係
電話番号　027-226-2421
食品表示に関するご相談は、各保健福祉事務所で受け付けております。

※本文の条文及び別表番号は、食品表示基準における根拠条文及び別表番号です。

Ⅰ　どのように表示しますか

1　表示の様式（第 3 条、第 4 条、第 8 条）

1 次の様式により、または同程度に分かりやすく一括して表示します。

別記様式 1

名称	
原材料名 **添加物**	・アレルゲン ・遺伝子組換え食品である旨
原料原産地名	
内容量	
賞味期限又は消費期限	
保存方法	
製造者等	

別記様式 2

栄養成分表示 **食品単位当たり**	
熱量	**kcal**
たんぱく質	**g**
脂質	**g**
炭水化物	**g**
食塩相当量	**g**

2　表示方法（第 8 条）

1 日本語で、読みやすく、理解しやすい用語で正確に行います。

2 容器包装の見やすい箇所に表示します。

3 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ます。

4 表示に用いる文字は、日本産業規格Ｚ8305（1962）に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字とします。

8 ポイントはこの大きさです。

（注）A4 用紙に拡大縮小せず印刷した場合

● 表示可能面積がおおむね 150c ㎡以下のものにあっては、5．5 ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。

5．5 ポイントはこの大きさです。

（注）A4 用紙に拡大縮小せず印刷した場合

3　表示禁止事項（第 9 条、別表第 22）

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 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表示

4 内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

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（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を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

Ⅱ　何を表示しますか

1　名　称（第 2 条第 2 項、第 3 条第 1 項、別表第 3・4）

1 食品表示法（食品表示基準）により使える名称が決められています（表 1 参照）。

例　**名称**　しょうゆ漬

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キムチ以外の農産物キムチを除く。）は、その最も一般的な名称を冠して記載することができます。

例　**名称**　きゅうりしょうゆ漬

3 はくさいキムチは「はくさいキムチ」又は「キムチ」と記載します。はくさいキムチ以外の農産物キムチは「農産物キムチ」と記載しますが、主原料の最も一般的な名称に「キムチ」を付けて記載することもできます。

- はくさいキムチの場合

例　**名称**　はくさいキムチ　又は　**名称**　キムチ

- はくさい以外のキムチの場合

例　**名称**　農産物キムチ　又は　**名称**　きゅうりキムチ

4 表 1 の備考欄に※印が記載されているものには、薄切りした場合は名称の次に括弧を付して「薄切り」と、細刻又は小切りした場合は同様に「刻み」と記載します。

例　**名称**　なす塩漬（刻み）

5 「名称」に代えて「品名」と記載することができます。

例　**品名**　しょうゆ漬

6 名称欄に商品名を記載することはできません。ただし、定められた名称の次に括弧を付して商品名を併記することは認められています。

例　**名称**　たくあん漬（おふくろ漬）

×**名称**　おふくろ漬

★　**食品表示法（食品表示基準）による分類から名称を決定します**　★

一般的に、漬物は古漬け、浅漬けなど様々に分類されますが、食品表示基準では、漬物を漬け液（漬け床）の区分により分類しています。
漬物がどれに分類されるか、23 ページ「Ⅲ　食品表示法による農産物漬物の分類と定義」で確認し、5 ページの表より分類に合った名称を決定してください。

表１　食品表示法（食品表示基準）による農産物漬物の分類と名称（別表３・４）

分　　類		名　　称	備考
ぬか漬け類	たくあん漬け	たくあん漬	※
	たくあん漬け以外	ぬか漬	※
しょうゆ漬け類	ふくじん漬け	ふくじん漬	
	ふくじん漬け以外	しょうゆ漬	※
かす漬け類	なら漬け	なら漬	※
	刻みなら漬け	刻みなら漬	
	わさび漬け	わさび漬	
	山海漬け	山海漬	
	上記以外	かす漬	※
酢漬け類	らっきょう酢漬け	らっきょう酢漬又はらっきょう甘酢漬	
	しょうが酢漬け	しょうが酢漬又はしょうが甘酢漬	※
	上記以外	酢漬	※
塩漬け類	梅漬け （小梅を使用したもの）	梅漬 （小梅漬）	
	梅干し （小梅を使用したもの）	梅干 （小梅干）	
	調味梅漬け （小梅を使用したもの）	調味梅漬 （調味小梅漬）	
	調味梅干し （小梅を使用したもの）	調味梅干 （調味小梅干）	
	上記以外	塩漬	※
みそ漬け類		みそ漬	※
からし漬け類		からし漬	
こうじ漬け類	べったら漬け	べったら漬	※
	べったら漬け以外	こうじ漬	※
もろみ漬け類		もろみ漬	
赤とうがらし漬け類	はくさいキムチ	はくさいキムチ又はキムチ	※
	はくさい以外の農産物キムチ	農産物キムチ	※
	上記以外	赤とうがらし漬	※
上記以外の農産物漬物類		漬物	※

※薄切りしたものにあっては名称の次に括弧を付して「薄切り」と、細刻又は小切りしたものにあっては同様に「刻み」と記載します。

2 原材料名（第 3 条第 1 項、別表第 4）

1 漬けた原材料は、「梅」、「だいこん」、「なす」等、その最も一般的な名称で重量割合の高い順に記載します。

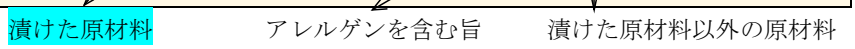
2 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、重量割合の高い順に記載します。

3 添加物は、原材料と区分して記載する必要があります（後述）。

- アレルゲン（特定原材料）を含む旨も原材料名欄に記載します。

例

名　称　調味梅干
原材料名　梅、しそ、かつおぶし、漬け原材料（食塩、アミノ酸液、しょうゆ（小麦・大豆を含む））
添加物　…



- 漬けた原材料が 5 種類（内容重量が 300 g 以下のものにあっては、4 種類）以上のものにあっては、製品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 300 g 以下のものにあっては、3 種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができます。

例

名　称　ふくじん漬
原材料名　だいこん、きゅうり、なす、なたまめ、その他、漬け原材料（…、・・・）、・・・以下省略
添加物　…
内容量　350 g

- 砂糖類は、その最も一般的な名称で記載します。
  - ◆「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

  ただし、以下のとおり記載方法が決められているものもあります。
  - ◆ 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖→「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」
  - ◆ 砂糖混合果糖ぶどう糖液糖→「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」
  - ◆ 砂糖混合高果糖液糖→「砂糖・高果糖液糖」

- 使用した砂糖類が 2 種類以上の場合は、「砂糖類」又は「糖類」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記載します。

例

名　称　しょうゆ漬
原材料名　らっきょう、漬け原材料（糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、はちみつ、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、玄米酢、食塩）
添加物　…

● 市販の漬物の素を使用した場合は、その原材料名を記載します。
◆ 使用した原材料が「はくさい、キムチの素」、添加物が「着色料（赤 102）」である場合

使用した「キムチの素」の
表示（添加物の項より下は省略）

名　称	キムチの素
原材料名	唐辛子、にんにく、食塩、醸造酢、キムチパウダー（えびを含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）

「キムチの素」の原材料を重量割合の大きい順に記載します。

例

名　称	はくさいキムチ
原材料名	はくさい、漬け原材料（唐辛子、にんにく、食塩、醸造酢、キムチパウダー（えびを含む））
添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（赤 102）

添加物は漬け原材料の括弧の中に入れないで、製品に使用した他の添加物とともに表示します。

「キムチの素」に含まれる特定原材料は必ず表示します。

3　添加物（第 3 条第 1 項、別表第 4）

1 使用した添加物を、添加物以外の原材料と明確に区分した上で、製品全体に占める添加物に占める重量割合の高い順に記載します。

● 使用した原材料に含まれる添加物も、直接使用した添加物と同様に、すべて記載します。（例：使用したしょうゆに着色料が使用されている場合、この着色料も表示します。）

名　称	調味梅干
原材料名	・・・
添加物	酸味料、ソルビット、甘味料（ステビア）、赤キャベツ色素、シソ色素、カラメル色素

使用した原材料（しょうゆ）に含まれる添加物

● 原材料と区分する方法は、以下のとおりです。

a 「添加物」の事項名を設けて表示する

名　称	らっきょう酢漬け
原材料名	らっきょう、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、食塩）
添加物	**酸味料、甘味料（ステビア）**

b ／（スラッシュ）を用いて原材料と添加物を区分する

名　称	らっきょう酢漬け
原材料名	らっきょう、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、食塩）**／酸味料、甘味料（ステビア）**

c　改行して区分する

名　称	らっきょう酢漬け
原材料名	らっきょう、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、食塩） **酸味料、甘味料（ステビア）**

個々の添加物の表示方法

1 物質名表示

原則として物質名で表示します。また、別名や簡略名等で表示することができる添加物もあります。

物質名	別名	簡略名等
Ｌ－アスコルビン酸	ビタミンＣ	アスコルビン酸、Ｖ．Ｃ
炭酸水素ナトリウム	重炭酸ナトリウム、重炭酸ソーダ	炭酸水素Ｎａ、重炭酸Ｎａ、重曹
Ｄ－ソルビトール	Ｄ－ソルビット	ソルビトール、ソルビット
エタノール	エチルアルコール	酒精、アルコール

エタノールは一般飲食物添加物に含まれ、飲食物としての使い方もありますが、日持ち向上等の目的で使用した場合は添加物として表示します。

2 用途名併記

消費者にとって表示の必要性が高い８用途に使用する場合は、その用途名と物質名を併記します（表２参照）。

表２　用途名併記（８種）

	用　途　名	表　示　例
1	甘味料	甘味料（ステビア）、甘味料（サッカリンＮａ）
2	着色料※	着色料（赤 105）、着色料（アナトー）
3	保存料	保存料（ソルビン酸Ｋ）
4	増粘剤※、安定剤、ゲル化剤又は糊料	安定剤（ＣＭＣ）、ゲル化剤（ペクチン）
5	酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンＣ）
6	発色剤	発色剤（亜硝酸Ｎａ）、発色剤（硝酸Ｋ）
7	漂白剤	漂白剤（亜硫酸Ｎａ）、漂白剤（亜硫酸塩）
8	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（ＯＰＰ）又は防ばい剤（ＯＰＰ）

※添加物の名称に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略することができます。
例：「着色料（カラメル色素）」→「カラメル色素」

※添加物の名称に「増粘」の文字を含む場合は、用途名「増粘剤」等の表示を省略することができます。
例：「増粘剤（増粘多糖類）」→「増粘多糖類」

3 一括名表示

香料のように複数の組み合わせにより機能を果たす添加物については、個々の物質名は省略し、一括名（14 種）で表示することができます（表３参照）。

表３　一括名表示（14 種）

	一　括　名	使　用　目　的
1	イーストフード	イーストの栄養源
2	ガムベース	チューインガム用の基材
3	かんすい	中華麺の製造
4	苦味料	苦味の付与又は増強
5	酵素	触媒作用
6	光沢剤	食品の保護及び光沢の付与
7	香料	香りの付与又は増強
8	酸味料	酸味の付与又は増強
9	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
10	調味料※	味の付与又は味質の調整等
11	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
12	乳化剤	食品の乳化、起泡等
13	水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤	適切な pH 領域に保つ
14	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の生地の膨脹及び食感の向上

※調味料は、種類（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）の名称を括弧内に記載します。
例：「調味料（アミノ酸）」）
複数の種類を併用したときは、代表的な種類の名称に「等」を付して括弧内に記載します。
例：「調味料（アミノ酸等）」）

添加物の表示が免除される場合

1 加工助剤となる場合

食品の加工の際に添加されるものであって、次のいずれかに該当する場合、表示が免除されます。

- ●当該食品の完成前に除去されるもの。
- ●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ないもの
- ●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

2 キャリーオーバーとなる場合

食品の原材料に使用された添加物で、最終食品には残っていても添加物としての効果を発揮しないもの。

次の３つの条件に全て該当する場合は表示が免除されます。

- ●食品の原材料の製造又は加工の過程において使用されるもの
- ●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
- ●当該食品中には当該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

4　アレルゲン（第 3 条第 2 項、別表第 14）

1 表示対象品目

● アレルゲン（アレルギー物質）を含む旨の表示は、食物アレルギー患者の健康危害の発生を予防する観点から、食品表示法により規定されています。

◆ アレルゲンのうち、重篤度・症例数の多い 8 品目を「特定原材料」といいます。特定原材料を含む加工食品には、当該原材料を含む旨を必ず表示しなければなりません（**義務表示**）。

◆ 特定原材料以外で、比較的重篤度・症例数の少ない 20 品目を「特定原材料に準ずるもの」といいます。これらについても、できるだけ表示することが推奨されています（推奨表示）。

表 4　特定原材料等（特定原材料及び特定原材料に準ずるもの）

義　　務	特定原材料（8 品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
推　　奨	特定原材料に準ずるもの（20 品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

2 表示方法

(1) 個別表示（原則）

個々の原材料の直後に「**（○○を含む）**」（○○は特定原材料等の名称）と括弧書きします。どの原材料にアレルゲンが含まれるか、患者にとってわかりやすい表示方法です。

◆ 特定原材料等に由来する添加物を含む食品にあっては、添加物名に続けて「（○○由来）」と表記します。
例：「カゼイン Na（乳由来）」「酵素（小麦由来）」
「酸化防止剤（ビタミン E：大豆由来）」

◆ 「乳」については、原材料に含まれる場合は「**（乳成分を含む）**」、添加物に由来する場合は「**（乳由来）**」と表記します。

例

名　称　しょうゆ漬
原材料名　みず菜、漬け原材料（しょうゆ（小麦・大豆を含む）、食塩）
添加物　調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、キトサン（かに由来）

特定原材料等の間は、「、」ではなく「・」で結びます。

キトサンは特定原材料であるかにの殻を主原料にして作られているので「かに由来」と表示しています。

しょうゆには、特定原材料等である小麦と大豆が含まれていることがわかります。

（２） 代替表記と拡大表記

特定原材料等を含むことを理解できる次のような表記があれば、アレルゲン表示は省略できます。

◆ 代替表記：表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。（例：小麦の代替表記として「こむぎ」「コムギ」）『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』で定められたものに限ります。

◆ 拡大表記：特定原材料等又はその代替表記の名称を含み、これらを用いた食品であると理解できる食品。（例：小麦の拡大表記として「小麦粉」）

特定原材料の代替表記方法一覧

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
えび	海老　エビ	えび天ぷら　サクラエビ
かに	蟹　カニ	上海がに　カニシューマイ マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン　くるみケーキ
小麦	こむぎ　コムギ	小麦粉　こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき　そば粉
卵	玉子　たまご　タマゴ　エッグ 鶏卵　あひる卵　うずら卵	厚焼玉子　ハムエッグ
乳	ミルク　バター　バターオイル チーズ　アイスクリーム	アイスミルク　生乳 ガーリックバター　牛乳 プロセスチーズ　濃縮乳 乳糖　加糖れん乳 乳たんぱく　調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム

（３） 一括表示（例外）

すべての原材料を記載した後に、その食品に含まれる全ての特定原材料等（代替表記、拡大表記を含む）を**「一部に○○を含む」**とまとめて括弧書きします。

例①

名　称　しょうゆ漬
原材料名　みず菜、漬け原材料（しょうゆ、食塩）、（一部に小麦・大豆を含む）
添加物　調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、キトサン、（一部にかにを含む）

「、」を忘れずに

「添加物」の事項名がある場合は、アレルゲンを含む旨の一括表示は、原材料、添加物それぞれ整理します。

例②

名　称　しょうゆ漬
原材料名　みず菜、漬け原材料（しょうゆ、食塩）／調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、キトサン、（一部に小麦・大豆・かにを含む）

食品に含まれる全ての特定原材料等を記載します。

一方、「添加物」の事項名がない場合は、製品全体に含まれる全てのアレルゲンを最後にまとめて記載します。

5　原料原産地名（第 3 条第 2 項）

1　全ての加工食品（輸入品を除く）の重量割合上位 1 位の原材料について、原料原産地の表示が義務付けられていますが、農産物漬物は、食品表示基準別表第 15 に規定される個別 5 品目に該当し、個別の規定に基づき、原料原産地を表示します。

2　農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位 4 位（内容重量が 300g 以下のものにあっては、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%以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。

3　原材料が国産品である場合、国産である旨（都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名でも可）を記載します。原材料が輸入品である場合は原産国名（一般に知られている地名でも可）を記載します。

例

名　称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料…以下省略 …
添加物	…
原料原産地名	国産（だいこん）

例

名　称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料…以下省略 …
添加物	…
原料原産地名	群馬県産（だいこん）

例

名　称	しょうゆ漬
原材料名	きゅうり、しょうが、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	中国（きゅうり、しょうが）

括弧内は原材料に占める重量の割合の多い順に記載します。

例

名　称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、なす、しょうが、れんこん、しその葉、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	国産（だいこん）、中国（なす、しょうが）

4　原料原産地名は、原料原産地名欄に記載するほか、原材料名欄において主な原材料の次に括弧を付して記載することもできます。

例

名　称	たくあん漬
原材料名	だいこん（国産）、漬け原材料…以下省略
添加物	…

例

名　称	たくあん漬
原材料名	だいこん（群馬県産）、漬け原材料…以下省略
添加物	…

例

名　称	しょうゆ漬
原材料名	きゅうり（中国）、しょうが（中国）、漬け原材料…／以下省略

例

名　称	ふくじん漬
原材料名	だいこん（国産）、なす（中国）、しょうが（中国）、れんこん（中国）、しその葉、漬け原材料…／以下省略

5 「自家製」や「地元産」の表示は不適正です。自宅で取れた農産物を使用した場合でも、必ず「国産」、「群馬県産」、「前橋市産」等と表示します。

6 原産地が 1 箇所のみである場合や、原材料が 1 種類のみである場合は、原料原産地名欄において、原材料の記載を省略することができます。

例

名　称	しょうゆ漬
原材料名	きゅうり、しょうが、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	中国

↓

原料原産地が 1 箇所のみのため、「（きゅうり、しょうが）」を省略することができます。

例

名　称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料…／以下省略…
原料原産地名	国産

↓

原材料が 1 種類のため、「（だいこん）」を省略することができます。

7 原材料に水産物が含まれる場合、国産であれば国産である旨（水域名、水揚げ港名、水揚げ港や養殖場が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名でも可）、輸入品であれば原産国名（水域名を併記しても可）を記載します。

例

名　称	こうじ漬（薄切り）
原材料名	かぶ、ぶり、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
原料原産地名	国産（かぶ）、フィリピン（ぶり）

6　内容量（第 3 条第 1 項）

1 内容量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。

例

名　称	ふくじん漬
原材料名	だいこん（国産）、なす（中国）、しょうが（中国）、れんこん、しその葉、漬け原材料…以下省略…
添加物	…
内容量	200ｇ

2 漬物の重量にあたっては、計量法に定めのあるものは、計量法の規定によって計量します（表 5 参照）。

表 5　計量方法の決まりのある漬物

大分類	中分類	小分類	計量方法
ぬか漬	たくあん漬	たくあん漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。 液汁を入れてあるものは液汁を除いて計量する。
	その他のぬか漬	その他のぬか漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。
	ぬかみそ漬	ぬかみそ漬	
しょうゆ漬	刻み漬	ふくじん漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
		わりぼし漬	
		しば漬	
		山菜漬	液汁は除いて計量する。
		その他の刻みしょうゆ漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
	丸または大割漬	いんろうしょうゆ漬	丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
		その他のしょうゆ漬	
かす漬	なら漬	なら漬	かすは除いて計量する。 かすの除き方は、品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。
		刻みなら漬	かすは含んだまま計量する。
	かす漬	わさびかす漬	かすは含んだままで計量する。
		山 海 漬	
		その他のかす漬	丸および大割のものは、かすを除いて計量する。 刻みのものは、かすを含んだまま計量する。
酢 漬	酢 漬	らっきょう漬	液汁は除いて計量する。
		しょうが漬	液汁は除いて計量する。（薄切りおよび細刻を含む。）
		かぶら千枚漬	液汁は除いて計量する。
		だいこん千枚漬	
		その他の酢漬	液汁は除いて計量する。（丸および大割を含む。）
	刻 み 酢 漬	はりはり漬	液汁は含んだまま計量する。
		その他の刻み酢漬	

大分類	中分類	小分類	計量方法
塩漬	塩漬	しょうが漬	液汁は除いて計量する。
		桜花漬	塩は軽くはたき、液汁は除いて計量する。
		らっきょう漬	液汁は除いて計量する。
		しその実またはしその葉塩漬	液汁および塩は除いて計量する。
塩漬	塩漬	花漬	液汁は除いて計量する。
		野沢菜漬	
		高菜漬	
		広島菜漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
		梅漬	液汁およびしそは除いて計量する。 ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものは、これを含んだまま計量する。
		梅干	
		しそ巻梅干（しそ巻梅漬）	液汁は除いて計量する。
		その他の塩漬	
	刻み塩漬	刻み塩漬	液汁は除いて計量する。
みそ漬	みそ漬	みそ漬	みそおよび液汁は除いて計量する。 みその除き方は品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。刻みのものは、みそおよび液汁を含んだまま計量する。
からし漬	からし漬	からし漬	ころもは含んだまま計量する。
こうじ漬	べったら漬	べったら漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
	野菜のこうじ漬	野菜のこうじ漬	液汁およびこうじは含んだまま計量する。
もろみ漬	しょうゆもろみ漬	野菜のしょうゆもろみ漬	丸および大割のものは、もろみを除いて計量する。 刻みのものは、もろみを含んだまま計量する。
	みそもろみ漬	野菜のみそもろみ漬	
赤とうがらし漬	はくさいキムチ	はくさいキムチ	液汁は含んだまま計量する。 丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
	はくさい以外の農産物キムチ	はくさい以外の農産物キムチ	

※ 袋詰商品の液汁を除く方法は、固形物が出ない程度に開封し、開封部分を下にして、液汁が滴下の状態になったところで計量する。

※ 刻み漬等において、液汁とも計量するものについては、内容量に対する固形物の割合は、表示量の75%（表示量が300ｇ以下のものにあっては、70%）以上とする。

3 小切り又は細刻されていないものは、内容数量で表示することができます。また、内容量を外見上容易に識別できるものは、表示を省略することができます。（らっきょう漬けは除く。）

例

名　称　たくあん漬
原材料名　だいこん、漬け原材料…／以下省略…
内容量　1本

容器包装を開かずに、内容数量を外見から容易に判別することができる場合は省略できます。

7　賞味期限又は消費期限（第３条第１項）

1　賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことで、比較的劣化の遅い食品に表示します。消費期限は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、比較的劣化の早い食品に表示します。

● 製造から賞味期限（消費期限）までの期間が３月以内の場合、次の例のいずれかの方法で表示します。

例

賞味期限　令和７年７月１日

賞味期限　2025．7．1

賞味期限　25．7．1

● 製造から賞味期限までの期間が３か月を超える場合、月単位で表示することができます。このとき、表示した月の末日までが賞味期限となります。

例

賞味期限　令和７年10月

賞味期限　2025．10

賞味期限　25．10

→ 10月31日までが賞味期限です。

2　賞味期限（消費期限）を一括表示することが困難な場合は、賞味期限（消費期限）欄に記載箇所を示し、枠外に記載することができます。

例

名　称　ぬか漬
原材料名　きゅうり、漬け原材料（米ぬか、酒かす、食塩、香辛料）／調味料（アミノ酸等）、炭酸Ｃａ、（一部に小麦・大豆を含む）
原料原産地名　国産
内容量　250ｇ
賞味期限　枠外下部に記載

賞味期限　○○．○○．○○

→ 記載箇所を具体的に示します。

★　賞味期限・消費期限はどう設定するか　★

賞味期限（消費期限）は、科学的、合理的根拠に基づき、製造者等が設定します。期限設定のために行う試験には、以下のものがあります。

理化学試験：食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するもの。粘度、濁度、比重、過酸化物価、酸化、ｐＨ、酸度、栄養成分、糖度等がある。
微生物試験：食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するもの。一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温殺菌残存の有無、芽胞菌の残存の有無等がある。
官能試験：食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するもの。人の感覚によるため、誤差が生じやすいので注意が必要。

以前の漬物は塩分濃度が高く保存性が重視されていましたが、近年好まれている浅漬けは塩分濃度が低く、殺菌処理もできないことから、野菜由来の細菌が増えやすいといわれており、保存方法にも注意を払わなければなりません。
製造者は、保存方法と賞味期限（消費期限）の設定に十分気をつけましょう。

8　保存方法（第３条第１項）

1　製品の特性に従って記載します。「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載します。

例

保存方法　要冷蔵（10℃以下）で保存

例

保存方法　直射日光を避け、常温で保存してください。

●　温度を設定するなど、具体的にわかりやすく表示します。
×**保存方法**　要冷蔵
×**保存方法**　冷暗所

2　保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して枠外記載することができます。

例

賞味期限　枠外下部に記載
保存方法　枠外下部に記載

賞味期限　25．7．1
保存方法　要冷蔵（10℃以下）で保存

（不適正表示の例）

賞味期限　25．7．1
保存方法　枠外下部に記載
保存方法　要冷蔵（10℃以下）で保存

↓
保存方法のみを枠外記載することはできません。

9　食品関連事業者（表示責任者）・製造者（第３条第１項）

①　食品関連事業者（表示責任者）の氏名（名称）及び住所

● 表示内容に責任を有する者の氏名（法人にあっては名称）及び住所を記載します。事項名は、表示責任者の立場に応じて、「製造者」、「加工者」、「輸入者」、「販売者」のいずれかを記載します。

例

販売者　群馬太郎
群馬県○○郡○○町 123

例

製造者　株式会社○○食品
群馬県○○郡○○町○丁目○番○号

②　製造（加工･輸入）者の氏名（法人にあっては名称）及び製造（加工）所所在地（輸入業者は営業所の所在地）

● 製造者、加工者、輸入者等、食品の衛生面に責任を有する者（衛生上の責任者）として、個人の場合は氏名、法人の場合は名称を正しく記載します。ただし、容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、「株式会社」を「(株)」又は「ＫＫ」、「有限会社」を「（有）」、「農業協同組合」を「農協」と記載することもできます。

● 屋号のみの表示はできませんが、屋号を個人名又は法人名に併記することできます。

例

製造者　群馬漬物　　群馬太郎
群馬県○○郡○○町 123

×**製造者**　群馬漬物

● 製造又は加工した施設の所在地を記載します。本社住所や自宅の住所ではありません。

例

販売者　○○（株）　　群馬県高崎市○○1－1

製造者※（株）○○漬物　　群馬県伊勢崎市○○２－２

※事項名を「製造所」とすることも可能。

● 県庁所在地の場合は、県名が省略できます。

例

製造者　前橋花子
前橋市○○町１丁目２－３

また、県内に同一町村名がない場合は、郡名の省略もできますが、大字の省略はできません。

③　表示責任者と衛生上の責任者が同一の場合は、②は省略できます。

このとき、①の事項名は衛生上の責任者の性質に応じて、「製造者」、「加工者」、「輸入者」のいずれかを記載します。

4　製造者の氏名及び製造所の所在地は、あらかじめ消費者庁へ届け出た製造所固有記号をもって表示することもできます。
　ただし、消費者に販売される加工食品にあっては、当該食品を２か所以上の製造所で製造する場合に限って、製造所固有記号を使用することができます。

- 製造所固有記号は、表示責任者の名称の後ろに記載します。記号の前に「＋」を冠して記載する必要があります。

- 本社とは異なる所在地の自社工場で製造した食品に本社の名称、所在地を表示する場合は、事項名を「製造者」とし、製造者が届け出た製造所固有記号を表示します。

例

製造者　株式会社○○食品　＋ＡＢ１
群馬県○○郡○○町○丁目○番○号

- 製造を他社工場（製造所）に委託し、自社が表示責任者となる場合は、事項名を「販売者」とし、製造者と販売者が連名で届け出た製造所固有記号を表示します。

例

販売者　株式会社○○漬物　＋ＢＡ２
群馬県○○郡○○町○丁目○番○号

5　製造所固有記号を記載したときは、当該製造所に関する情報を消費者に伝達するために、次の３つのいずれかの事項を表示する必要があります（応答義務）。

- 製造所の所在地等の情報提供を求められた時に回答する者の連絡先

例

製造者　株式会社○○食品　＋ＡＢ１
群馬県○○郡○○町○丁目○番○号
製造所固有記号に関するお問い合わせ先
株式会社○○食品　お客様係
○○○－○○○－○○○○

- 製造所の所在地等の情報を掲載したホームページのアドレス等

例

製造者　株式会社○○食品　＋ＡＢ１
群馬県○○郡○○町○丁目○番○号
製造所につきましては、以下のウェブサイトをご覧ください。
http://www…

- 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地又は製造者の氏名（名称）及び製造所固有記号

例

製造者　株式会社○○食品　＋ＡＢ１
群馬県○○郡○○町○丁目○番○号
【製造所固有記号】
ＡＢ１：○○工場　群馬県○○郡…
ＡＢ２：●●工場　群馬県●●市…
ＡＢ３：□□工場　栃木県□□市…

6　製造所固有記号を使用するためには、あらかじめ消費者庁長官に届出を行う必要があります。届出は、消費者庁ホームページ上の『製造所固有記号届出制度データベース』から行います。

※届出方法の詳細は、『製造所固有記号制度届出データベース利用マニュアル』（消費者庁ホームページに掲載）をご参照ください。

10　栄養成分表示（第３条第１項、第７条、別表第９～13）

食品表示基準では､消費者向けに販売される全ての加工食品及び添加物について、以下の栄養成分及び熱量を容器包装に表示することが義務づけられています。

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（**食塩相当量**として表示）

2　以下の栄養成分は任意で表示することができます。ただし、商品のアピール等として、これらの栄養成分の名称や総称、これらの栄養成分を示唆する表現を容器包装に記載した場合は、当該栄養成分の量を表示する必要があります（原材料の１つとして一括表示枠内に表示した場合を除く）。

【推奨表示※1】飽和脂肪酸、食物繊維

【任意表示】n-3 系脂肪酸、n-6 系脂肪酸
コレステロール
糖質、糖類※2
ミネラル
亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、
マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン
ビタミン
ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、
ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンB_6、ビタミンB_{12}、
ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸

※１　任意表示であるが、積極的に表示するよう努める事項
※２　単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る

3　栄養成分の量及び熱量は、以下の様式に従って表示します。

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

★　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します。なお、１食分である場合は、１食分の量を併記します。
★　左の様式の栄養成分の量及び熱量の表示順を変更することはできません。
★　任意表示を含めた栄養成分表示の様式や表示方法は、食品表示基準をご確認ください。

● 各栄養成分及び熱量の表示で使用する単位と、表示すべき最小の位は決められています。

栄養成分	単位	最小表示の位
熱量	kcal	**1の位**
たんぱく質	g	**1の位**
脂質	g	**1の位**
炭水化物	g	**1の位**
食塩相当量	g	**小数第1位**

● 食塩相当量は、以下の計算式により、ナトリウムの量から算出します。

食塩相当量（g）＝ナトリウムの量（mg）×2.54÷1000

4 栄養成分及び熱量の含有量は、「○○g」のような一定値又は「○○～□□g」のような下限値・上限値で表示します。「○○g以下」又は「□□g以上」のように、下限値のみ、上限値のみを表示することはできません。

● 表示された含有量は、製品の消費期限又は賞味期限内において、食品表示基準で定められた分析方法により得られた値と合っていることが必要です。材料のバラツキや経時変化を考慮して、一定値で表示する場合は、決められた誤差の許容範囲内に、下限値及び上限値で表示する場合は誤差の幅の中に含まれていなければなりません。

栄養成分表示（100g当たり）	
熱量	**50kcal**
たんぱく質	**3.2～4.0g**
脂質	**0.4g**
炭水化物	**10.8g**
食塩相当量	**4.1g**

←下限値・上限値を両方表示（片方のみは不可）

分析方法や誤差許容差は、食品表示基準別表第9で確認できます。また、『事業者向け　食品表示の手引き（基礎編）食品表示の基本』の資料にもあります。

分析により得られた値でなくても、データベース等に基づく計算値や参照値又はこれらの併用値などの合理的な方法による推定値を表示することができます。

合理的推定値を表示する際は、含有量を一定値で記載すること、「この表示は目安です」や「推定値」のように合理的推定値である旨を明示すること、表示値の設定根拠を保管することが必要です

5　次の①～③に該当する場合は、栄養成分表示を省略することができます。

①容器包装の表示可能面積がおおむね 30 ㎠以下であるもの。
②極めて短い期間で原材料（配合割合を含む。）が変更されるもの。
③消費税法第９条において、消費税を納める義務が免除される事業者(注1)が販売するもの。（当分の間は中小企業基本法第２条第５項に規定する小規模企業者(注2)も対象）

(注1) 課税に係る基準期間における課税売上高が 1000 万円以下の事業者（適格請求書発行事業者を除く。）
(注2) おおむね常時使用する従業員の数が 20 人（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）以下の事業者が販売するもの

● ①～③に該当する場合であっても、栄養成分に関する文言（特定の栄養成分を示唆する表現を含む。）を表示しようとする場合は、栄養成分表示を省略することはできません。

6　「減塩」等、特定の栄養成分について低減された旨や、多く含む旨等を強調するような表示を任意で行う場合は、食品表示基準で定める基準を満たしている必要があります。

		絶対表示	相対表示	無添加表示
		その食品について栄養成分の量が「多い」、「少ない」等を示す表示	他の食品と比較して、栄養成分等の量が「多い」、「少ない」等を示す表示	その食品について、当該栄養成分等を添加していない旨
表示例	補給ができる旨の表示	・高い旨（高、多い、豊富等） ・含む旨（源、含有、入り等）	強化された旨（○g 増量、○%強化等）	
	適切な摂取ができる旨	・含まない旨（無、フリー等） ・低い旨（低、控えめ、少量等）	低減された旨（○g 減、○%カット等）	
	糖類を添加していない旨			「糖類無添加」、「砂糖不使用」等
	ナトリウム塩を添加していない旨			「ナトリウム塩無添加」、「食塩無添加」

※強調表示の基準に係る具体的な数値は、食品表示基準別表第 12、13 をご参照ください。また、『事業者向け　食品表示の手引き（基礎編）食品表示の基本』の資料にもあります。

Ⅲ　食品表示基準による農産物漬物の定義

分　　類	定　　義
農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 １　農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの ２　１を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの ３　１を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 １　農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの ２　農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち５種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。
農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 １　農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの ２　農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 １　農産物漬物のうち、塩に漬けたもの ２　農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破砕したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、２種類以上を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、２種類以上を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。

■ 問い合わせ先

● この手引きについての問い合わせ先は、次のとおりです。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課
食品安全推進室　安全推進・表示対策係

〒371-8570　群馬県前橋市大手町一丁目１番１号
電　話　０２７-２２６-２４２１（直通）

ぐんま食の安全・安心ポータルサイト
https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/

● 食品表示に関するご相談は、各保健福祉事務所で受け付けております。

保健福祉事務所

名　称	住所及び連絡先	管轄市町村
渋　川	渋川市金井 394 電話:0279-22-4166	渋川市、榛東村、吉岡町
伊勢崎	伊勢崎市下植木町 499 電話:0270-25-5066	伊勢崎市、玉村町
安　中	安中市高別当 336-8 電話:027-381-0345	安中市
藤　岡	藤岡市下戸塚 2-5 電話:0274-22-1420	藤岡市、上野村、神流町
富　岡	富岡市田島 343-1 電話:0274-62-1541	富岡市、下仁田町、南牧村、甘楽町
吾　妻	吾妻郡中之条町西中之条 183-1 電話:0279-75-3303	中之条町、長野原町、嬬恋村、草津町、高山村、東吾妻町
利根沼田	沼田市薄根町 4412 電話:0278-23-2185	沼田市、片品村、川場村、昭和村、みなかみ町
太　田	太田市西本町 41-34 電話:0276-31-8243	太田市
桐　生	桐生市相生町 2-351 電話:0277-53-4131	桐生市、みどり市
館　林	館林市大街道一丁目 2-25 電話:0276-72-3230	館林市、板倉町、明和町、千代田町、大泉町、邑楽町

● 中核市の各保健所の連絡先は、次のとおりです。

前橋市保健所（前橋市朝日町 3-36-17　電話:027-220-5778）
高崎市保健所（高崎市高松町 5-28　電話:027-381-6116）