

中小事業者向け

やさしい

食品表示の手引き

- 菓子類編 -



2025年5月 改訂版
群馬県 食品・生活衛生課



■ 目次

ご利用にあたって	2
I どのように表示しますか	
1 表示の様式	3
2 注意事項	3
II 何を表示しますか	
1 名称	4
2 原材料名	5
3 添加物	5
4 アレルゲン	8
5 原料原産地名	11
6 遺伝子組換え食品	14
7 内容量	16
8 消費期限又は賞味期限	16
9 保存方法	18
10 製造者・表示内容に責任を有する食品関連事業者	19
III 特色のある原材料の表示	20
IV 禁止されている表示	21
V 栄養成分表示	22
VI 表示の作成手順（原材料を中心に）	26
VII 菓子類の表示例	27
お問い合わせ先	29

■ ご利用にあたって

- この手引きは、菓子類の製造や販売を行う事業者（主として中小事業者）向けに、菓子類の表示例を用いて食品表示のルールをわかりやすく解説したものです。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

菓子類を容器包装に入れて販売する場合は、原則として次の8項目を一括して見やすい場所に表示します。

食品表示基準で規定されている表示の様式は以下のとおりです。

別記様式1（一括表示）

名称	
原材料名	}
添加物	
	・アレルギー（アレルギー物質）
	・遺伝子組換え食品である旨
原料原産地名	・
内容量	
消費期限又は賞味期限	
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

※原料原産地名は、原材料名欄に併せて記載することもできます。

※菓子類を製造した場所で直接販売する場合又は設備を設けて飲食させる場合は、原材料名、原料原産地名、内容量（計量法で定められている場合を除く）、栄養成分表示（栄養表示を使用とする場合を除く）の表示は要しません。

※個々の容器包装に義務表示事項が表示されている菓子類を、①客の求めに応じて箱等（化粧箱等）に入れて販売する場合、②菓子類の義務表示事項が容易に確認できるように透明な容器包装に入れる場合は、この箱等（化粧箱等）や透明な容器包装には表示がなくても差し支えありません。

2 注意事項

(1) 義務表示事項は一括で表示し、できる限り枠で囲んでください。

(2) 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、容易に判読できるようにしてください。

(3) 表示に用いる文字の大きさを守ってください。

① 日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示します。

8 ポイントはこのくらいの大きさです

(注) A4 用紙に拡大縮小せず印刷した場合

② 表示可能面積がおおむね 150 cm² 以下のものは 5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示することができます。

表示可能面積とは、容器包装の表示可能な部分の表面積のことです。

5.5 ポイントはこのくらいの大きさです。

(注) A4 用紙に拡大縮小せず印刷した場合

③ 表示可能面積がおおむね 30 cm² 以下のものは、省略できる事項もあります。

(4) 表示禁止事項があります。

21 ページ「IV 禁止されている表示」を参照してください。

Ⅱ 何を表示しますか

1 名称（第3条第1項）

- (1) 食品の内容を的確に表現し、一般的に通用する名称で表示します。
一般的名称ではない商品名を名称として表示することは不適切です。
- (2) 名称に括弧を付けて商品名を併記することについては、併記することにより名称を誤認させるものでなければ差し支えありません。
- (3) 次の表は、名称の表示例です。以下の具体例による表示のほか、「生菓子」、「菓子」、「和生菓子」、「焼菓子」等の分類としての名称を表示することも差し支えありません。

種 類		具体例
生菓子	和生菓子	どら焼、たい焼、ういろう、かのこ、ねりきり、きんつば、かるかん、きりざんしょ、さくらもち、かしわもち、うぐいすもち、だいふく、ちまき、蒸しようかん、みずようかん、だんご、あんだんご、くしだんご、しょう油だんご
	まんじゅう	まんじゅう、くずまんじゅう、あんまんじゅう、蒸しまんじゅう
	洋生菓子	ワッフル、パイ、アップルパイ、レーズンパイ、シュークリーム、プディング、ショートケーキ、タルト
菓子	焼菓子	ビスケット、クラッカー、デセール、マコロン、フィンガー、クッキー、ボーロ、ウエハース、せんべい、あられ
	米菓	せんべい、うるちせんべい、塩せんべい、草加せんべい、あられ
	洋菓子	ショートケーキ、バターケーキ、クリームケーキ、カステラ
	キャンデー	キャンデー、キャラメル、ドロップ、ヌガー、ボンボン、バターボール、マーブル、マシュマロ、ゼリー、ゼリービーズ、有平糖、金平糖、飴
	チョコレート	チョコレート、板チョコレート、チップチョコレート、チョコマーブル
	チューインガム	ガム、チューインガム
	油菓子	かりん糖、ドーナツ、ポテトチップ、揚げあられ、揚げせんべい
	干菓子	ハツ橋、おこし
	打菓子	落がん、塩釜、固形ラムネ、固形しるこ
	豆菓子	バターピーナッツ、グリーンピース、五色豆、おのろけ豆
	砂糖漬菓子	マロングラッセ、甘納豆、文旦漬
	(その他)	ねりようかん、ラスク、カレーパン

2 原材料名（第3条第1項）

- (1) 使用した添加物以外の原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
- (2) 名称は、最も一般的な名称を用います。
- (3) 使用する原材料が2種類以上の原材料からなるものを複合原材料といいます。複合原材料の表示は、次の3とおりの方法があります。
 - ① 複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料に使用されている原材料を、複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。この場合、添加物は括弧の中に入れずに、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて、製品全体に占める重量割合の高い順に表示します。
 - ② 当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料について、「その他」と表示することができます。なお、「その他」とするものの中にアレルギーを含む原材料がある場合は、適切に表示する必要があります。
 - ③ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができます。なお、省略した複合原材料の原材料に添加物やアレルギーが含まれる場合は、適切に表示する必要があります。

3 添加物（第3条第1項）

添加物を食品に使用した場合や、原材料として使用した複合原材料に添加物が含まれている場合は、原則としてそれらの添加物を添加物以外の原材料と明確に区分して、全て表示します。

(1) 一括表示における表示方法

- ① 添加物は、添加物以外の原材料（食材）と明確に区分して、製品全体に占める添加物の重量割合の高い順に表示します。原則として、原材料名の次に「添加物」の項目を設けて表示します。

原材料名	卵（国産）、砂糖、牛乳、植物油脂、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類

↓

使用した原材料に添加物が含まれている場合も、直接使用した添加物とまとめて表示します。

- ② 「添加物」項目を設けずに、原材料名欄において原材料と添加物を明確に区分して表示することもできます。

例 1 /（スラッシュ）等の記号を用いて原材料と区分する

原材料名	卵（国産）、砂糖、牛乳、植物油脂、カラメルソース、ゼラチン／香料、乳化剤、pH 調整剤、増粘多糖類
------	---

例 2 改行して区分する

原材料名	卵（国産）、砂糖、牛乳、植物油脂、カラメルソース、ゼラチン 香料、乳化剤、pH 調整剤、増粘多糖類
------	--

(2) 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。

例：膨張剤の炭酸水素ナトリウム

物質名	別名	簡略名等
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

② 用途名併記

（表 1）に掲げる 8 用途に使用する添加物は、消費者への情報として表示の必要性が高いことから、用途名を併記することが義務づけられています。

（表 1）添加物の用途名一覧と表示例

用 途 名	表 示 例
甘味料	甘味料（カンゾウ）、甘味料（ステビア）
着色料※	着色料（赤 2）、着色料（黄 4、青 1、アナトー）
保存料	保存料（安息香酸 Na）、保存料（ソルビン酸 K）
増粘剤※、安定剤、ゲル化剤又は糊料	増粘剤（キサンタンガム）、安定剤（ローカスト）、ゲル化剤（ペクチン）、糊料（加工デンプン）
酸化防止剤	酸化防止剤（V.C）、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）
発色剤	発色剤（亜硝酸 Na）、発色剤（硝酸 K）
漂白剤	漂白剤（亜硫酸 Na）、漂白剤（亜硫酸塩）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（OPP）、防ばい剤（TBZ）

※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（赤色 102 号）」→ 「赤色 102 号」

※添加物の名称に「増粘」の文字を含む場合は、用途名「増粘剤」「糊料」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

(表 2) に掲げる 14 種類の目的で使用される添加物は、物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称（一括名）で表示することが認められています。ただし、一括名を用いることができる添加物の範囲は決められています。

(表 2) 添加物の一括名表示一覧

一括名	使用目的	一括名	使用目的
イーストフード	イーストの栄養源	豆腐用凝固剤 又は凝固剤	豆乳を凝固させる
ガムベース	チューインガムの基材	苦味料	苦味の付与、増強
かんすい	中華麺の製造	乳化剤	食品の乳化、起泡等
酵素	炭水化物やタンパク質の分解などを行う	水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤	適切な水素イオン濃度領域に保つ
光沢剤	食品に光沢を与える	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の製造工程でガスを発生して生地を膨張させる
香料	香りの付与、増強		
酸味料	酸味の付与、増強		
軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ		
調味料※	味の付与、調整等		

※調味料は構成成分がアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の 4 種類に分類されるため、その種類名を括弧を付けて表示します。

例 1: アミノ酸だけで構成されている場合は、「調味料（アミノ酸）」

例 2: 主としてアミノ酸から構成されている場合は、「調味料（アミノ酸等）」

(3) 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）

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、食品表示基準において規定されています。微量な摂取によっても症状が出ることもあるので、ごく微量に含まれる場合であっても、表示する必要があります。

（1）表示が必要なアレルゲン

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。特定原材料を含む食品に対しては、食品表示基準により表示が義務付けられています（義務表示）。

一定の症例数・重篤な患者数はあるものの、それらが特定原材料と比べて少ない20品目を、「特定原材料に準ずるもの」といいます。これらについては、通知によりできる限り表示することが推奨されています（推奨表示）。

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

原材料として使用する複合原材料や添加物に特定原材料等が使用されている場合があるので注意してください。

（2）アレルゲンの表示方法

①個別表示（原則）

（ア）個々の原材料の直後に括弧を付けて「（〇〇を含む）」（〇〇は特定原材料等の名称）と表示します。どの原材料にアレルゲンが含まれるか、アレルギー患者にとって分かりやすいというメリットがあります。

なお、個別表示で重複したアレルゲンの表示は省略できます。

チョコレート（乳成分を含む）

しょうゆ（小麦・大豆を含む）

特定原材料等の間は、「、」ではなく

「・」で結びます。

原材料に特定原材料等を使用し、原材料として表示をしている場合には、その原材料表示でアレルゲンの表示をしていることになります。

卵、砂糖、．．．．．

（イ）特定原材料等に由来する添加物にあつては、添加物名に続けて「〇〇由来」と表示します。

カゼインNa（乳由来）、酵素（小麦由来）

用途名併記が必要な添加物が特定原材料に由来する場合は、「用途名（物質名：〇〇由来）」と表示します。

酸化防止剤（ビタミンE：大豆由来）

※キャリーオーバーに該当し、表示が免除される添加物についても、特定原材料に由来する旨を表示する必要があります。

(ウ) 「乳」については、原材料の場合は「（乳成分を含む）」、添加物の場合は「（乳由来）」と表示します。

②一括表示（例外）

個別表示によりがたい場合は、全ての原材料又は添加物を表示した後に、原材料として表示している場合を含めて全ての特定原材料等を「（一部に〇〇を含む）」とまとめて表示します。

例 1

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩、（一部に小麦・豚肉・乳成分・卵を含む）
添加物	ベーキングパウダー、乳化剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）

「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、添加物ごとにそれぞれ整理して表示します。

例 2

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩／ベーキングパウダー、乳化剤、香料、（一部に小麦・豚肉・乳成分・卵・大豆を含む）
------	--

「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表示します。

一括表示によるアレルギー表示が可能な場合とは？

アレルゲンを含む旨の表示方法は、食物アレルギー患者の商品選択の幅を広げるために、個別表示を原則としています。一括表示は、個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合や、食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合等を選択することが望ましいです。

③代替表記等による表示方法

表記から特定原材料等が含まれていることが理解できる原材料等は、その表示をもって、アレルゲンを含む旨の表示をしていると認められています（表3）を参照）。

(7) 代替表記

表記方法や言葉が異なるが、特定原材料等と同一であると理解できる表記（『食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号）別添 アレルゲンを含む食品に関する表示』により定められたものに限ります。）

例：小麦の代替表記として「こむぎ」「コムギ」

(1) 拡大表記

特定原材料等又はその代替表記の名称を含む食品であり、これらを用いた食品であると理解できる食品

（表 3）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	アイスマイルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖れん乳、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

※ 「卵黄」、「卵白」については、名称に特定原材料名「卵」を含みますが、卵黄、卵白の一方にのみにアレルギー症状を発症する人がいることを考慮して、「卵黄（卵を含む）」といったように、「卵」のアレルギー表示が必要です（「卵黄」、「卵白」は拡大表記として認められません）。

(3) 注意喚起表示（コンタミネーション表示）

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずごく微量、最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。

製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料等を含まない食品から順に製造する、又は可能な限り専用器具を使用するなど、コンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底しても、なおコンタミネーションの可能性が排除できない場合は、注意喚起表示をすることが認められています。

例：「本品製造工場では、〇〇を含む製品を生産しています。」



5 原料原産地名（第3条第2項）

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。

（1）表示方法

使用している重量割合上位1位の原材料の原産地を原材料名に対応させて表示します

①原料原産地名欄による表示

例	名 称	洋生菓子
	原材料名	りんご、砂糖、
	原料原産地名	フランス（りんご）

②原材料名欄に括弧書きで表示

例	名 称	洋生菓子
	原材料名	りんご（フランス）、砂糖、

（2）原料原産地の表示

①国別重量順表示（原則1）

使用している重量割合上位1位の原材料が生鮮食品の場合は、その産地を原材料名に対応させて表示します。2か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。また、重量順位が3位以下の原産地は「その他」と表示することもできます。

例	名 称	洋生菓子
	原材料名	りんご（フランス産、国産、その他）、砂糖、 . . .

②製造地表示の国別重量順表示（原則2）

使用している重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地を原材料名に対応させて表示します。

例	名 称	チョコレートケーキ
	原材料名	チョコレート（ベルギー製造）、小麦粉、

ただし、重量割合上位1位の原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合は、その産地を原材料名に対応させて表示することもできます。

例	名 称	チョコレートケーキ
	原材料名	チョコレート（カカオ豆（ガーナ、インドネシア））、小麦粉、

③又は表示（例外）

原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。過去の一定期間における産地別使用実績^{※1}又は今後の一定期間における産地別使用計画^{※2}からみて、国別重量順表示が困難な場合で、つぎの条件を満たす場合に限り表示できます。

- 根拠書類の保管
- 過去の使用実績又は今後の使用計画に基づく表示である旨を付記
- 過去の使用実績又は今後の使用計画における平均使用割合が5%未満の原産地は、原産地の後ろに（5%未満）と表示

※1 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限りします。

※2 今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限りします。

例

名 称	洋生菓子
原材料名	りんご（フランス産又は国産）※、砂糖、．．

※りんごの産地は、○年の使用実績順

※製造地表示をする場合は、（フランス製造又は国内製造）となります。

④大括り表示（例外）

3以上の外国の原産地表示を「輸入」又は「外国製造」と括って表示する方法です。過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「大括り表示」を用いることができますが、根拠書類の保管が条件になります。

例

名 称	洋生菓子
原材料名	りんご（輸入）、砂糖、．．．．

★製造地表示をする場合は、（外国製造）となります。

★国産と混合がある場合は、（輸入、国産）や（外国製造、国内製造）と表示します。

⑤大括り表示＋又は表示（例外）

国産を含む4か国以上の産地を使用し、輸入と国産の重量順表示が困難な場合で、「又は表示」と同様の条件を満たす場合に限り表示できます。

例

名 称	洋生菓子
原材料名	りんご（国産又は輸入）※、砂糖、．．

※りんごの産地は、○年の使用実績順

★製造地表示をする場合は、（国内製造又は外国製造）となります。

《大括り表示＋又は表示が認められる条件例》

対象原材料の国別使用割合の月別実績

4～6月	A 国	B 国	C 国	国産	輸入合計＞国産 1 位は A 国
7～9月	C 国		A 国	B 国	輸入のみ 1 位は C 国
10～12月	国産		B 国	A 国 C 国	輸入合計＜国産 1 位は国産
1～3月	B 国	A 国	C 国	国産	輸入合計＞国産 1 位は B 国

米トレーサビリティー法に基づく表示について

もち※、だんご、米菓等の米加工食品を消費者に販売する場合は、米の産地情報を伝達する必要があります。米の産地が国内の場合には「国産」等と、産地が外国の場合は、その国名を伝達します。ただし、産地が国内の場合には都道府県名、市町村名や一般的に知られた地名を伝達してもかまいません。

消費者に対する産地情報の伝達方法としては、商品の容器包装に記載するほか、販売店の店内看板等、消費者の目につきやすい場所に産地情報を記載する方法などがあります。

米トレーサビリティー法の規定に基づき、米穀の産地を表示する場合は、原料原産地表示の規定を適用しません。

※もち米又はもち米粉等を主な原材料とし、搗いて又は練って製造したもの。甘味料を使用しているもち、もちを他の原材料で包み込んでいるもの、もちに他の原材料をかけたもの及びまぶしたもの等（さくらもち、かしわもち、うぐいすもち等）、また、食品表示基準別表第 15 の 1 の (6) に掲げるもち（米穀の割合が 50% 以上であるもの）は除きます。

6 遺伝子組換え食品（第3条第2項、別表17・18）

審査により安全性が確認された遺伝子組換え食品と同一の科に属する農産物とこれを原材料とする加工食品について表示が義務付けられています。

（1）表示の対象となる食品

- ① 従来のものと組成、栄養価等が同等の形質をもつ農産物9作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からしな）とこれを原材料とする豆腐・油揚げ類などの加工食品33食品群。（（表4）を参照）。
- ② 従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる農産物（ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし、エイコサペンタエン酸（EPA）産生なたね、ドコサヘキサエン酸（DHA）産生なたね）及びこれを原材料とする加工食品

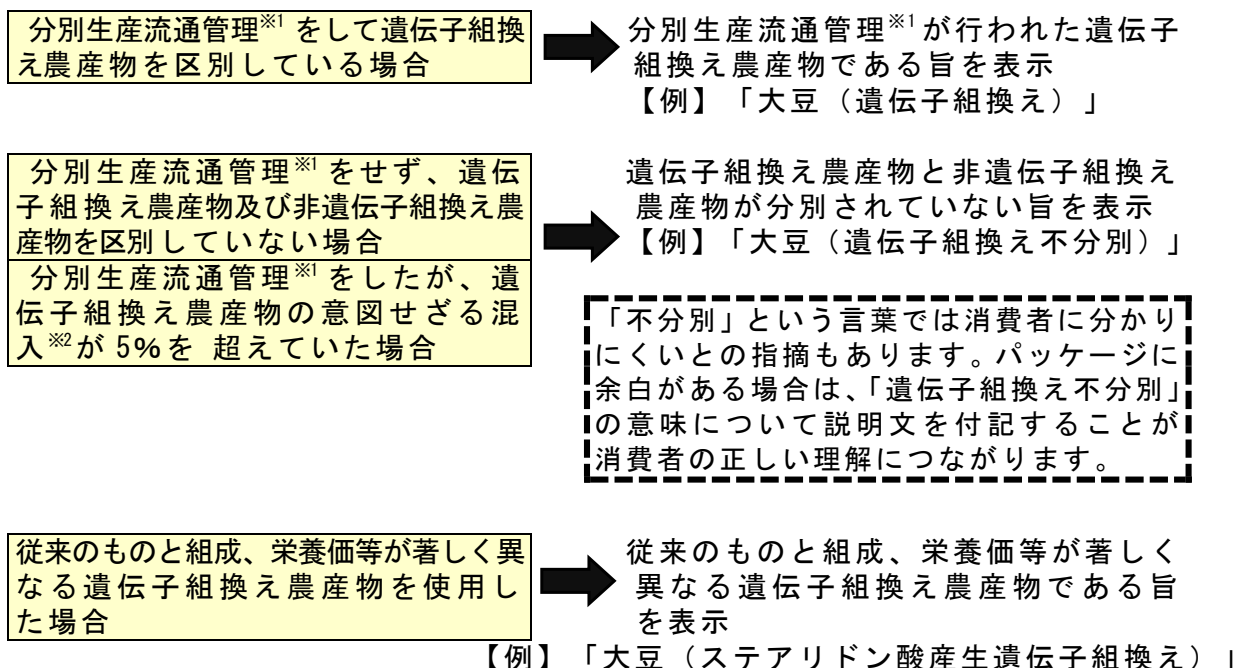
（表4）遺伝子組換え食品の表示が必要な農産物と加工食品一覧

農産物 （作目）	加工食品	農産物 （作目）	加工食品
大豆	1 豆腐類及び油揚げ類	とうもろこし	16 コーンスナック菓子
	2 凍豆腐、おから及びゆば		17 コーンスターチ
	3 納豆		18 ポップコーン
	4 豆乳類		19 冷凍とうもろこし
	5 みそ		20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
	6 大豆煮豆		21 コーンフラワーを主な原材料とするもの※
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰		22 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く）※
	8 きな粉		23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの※
	9 大豆いり豆		24 16 から 20 までに掲げるものを主な原材料とするもの※
	10 1 から 9 までに掲げるものを主な原材料とするもの※	ばれいしょ	25 ポテトスナック菓子
	11 調理用の大豆を主な原材料とするもの※		26 乾燥ばれいしょ
	12 大豆粉を主な原材料とするもの※		27 冷凍ばれいしょ
	13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの※		28 ばれいしょでん粉
	14 枝豆を主な原材料とするもの※		29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの※
	15 大豆もやしを主な原材料とするもの※		30 25 から 28 までに掲げるものを主な原材料とするもの※
なたね		アルファルファ	31 アルファルファを主な原材料とするもの※
綿実		てん菜	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの※
		パパイア	33 パパイアを主な原材料とするもの※
		からしな	

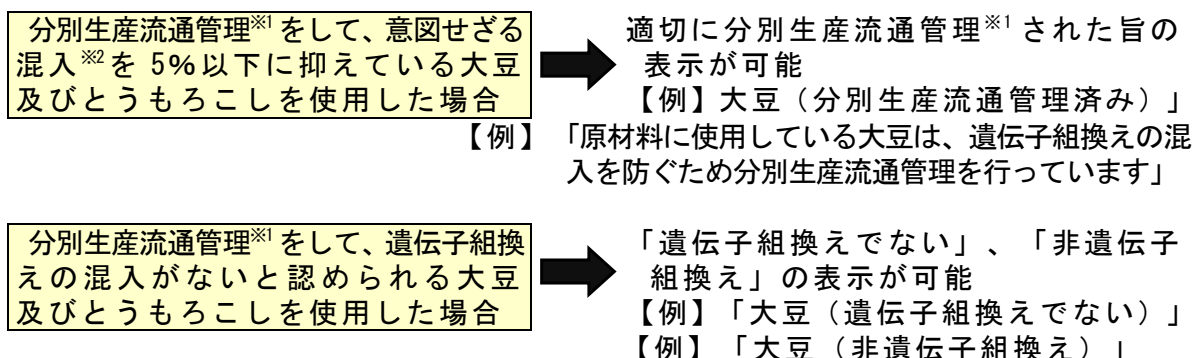
※ 「主な原材料」とは、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものです。

(2) 遺伝子組換え食品の表示方法

① 義務表示



② 任意表示



注）任意表示であるため、①の義務表示以外は、「大豆」と表示することも可能です。

※1 分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別及び管理を行い、その旨を証明する書類等により明確にした管理の方法をいいます。

※2 大豆及びとうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めはありません。それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組換えでない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件になります。

7 内容量（第3条第1項）

- (1) 正しく計量してグラム(g)、ミリリットル(ml)、個数等の単位を付して表示します。
- (2) 次の菓子類を密封容器に入れて販売する場合は、質量(g、kg)で内容量を表示することが計量法で定められています。
- ①ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除くものとし、1個の質量が3グラム未満のものに限る。）
 - ②油菓子（1個の質量が3グラム未満のものに限る。）
 - ③水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。）
 - ④プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。）
 - ⑤チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除く。）
 - ⑥スナック菓子（ポップコーンを除く。）
- (3) (2) の菓子類以外で、内容量を外見上容易に識別できる場合は内容量の表示を省略することができます。

8 消費期限又は賞味期限（第3条第1項）

(1) 消費期限又は賞味期限の設定

消費期限又は賞味期限の設定は、基本的に製造者が、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、微生物試験、理化学試験、官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行う必要があります。

なお、消費期限及び賞味期限は、未開封の状態に表示された保存方法で保存した場合の期限です。

(2) 消費期限又は賞味期限の意味

期限表示には消費期限と賞味期限の2つがあります。

①消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くことと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、一般的に品質が急速に劣化する食品に表示します。

②賞味期限

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、一般的に品質が比較的劣化しにくい食品に表示します。

(3) 消費期限又は賞味期限の表示方法

開封前の状態で保存方法に従って保存した場合の期限として表示します。製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示することは可能です。

- ① 消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」の順で表示します。

例：消費期限が令和7年7月1日の場合

消費期限	令和7年7月1日	消費期限	7. 7. 1
消費期限	2025. 7. 1	消費期限	25. 7. 1

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、読み間違いが起こらないよう月または日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示します。

消費期限	070701	消費期限	250701
------	--------	------	--------

- ② 製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年」「月」で表示することが認められていますが、表示する月の末日まで賞味期限が保たれる必要があります。

例：賞味期限が「令和8年7月10日」の場合、賞味期限が7月末日まで保たれないため、前月の6月で表示します。

賞味期限	令和8年6月	賞味期限	2026. 6
------	--------	------	---------

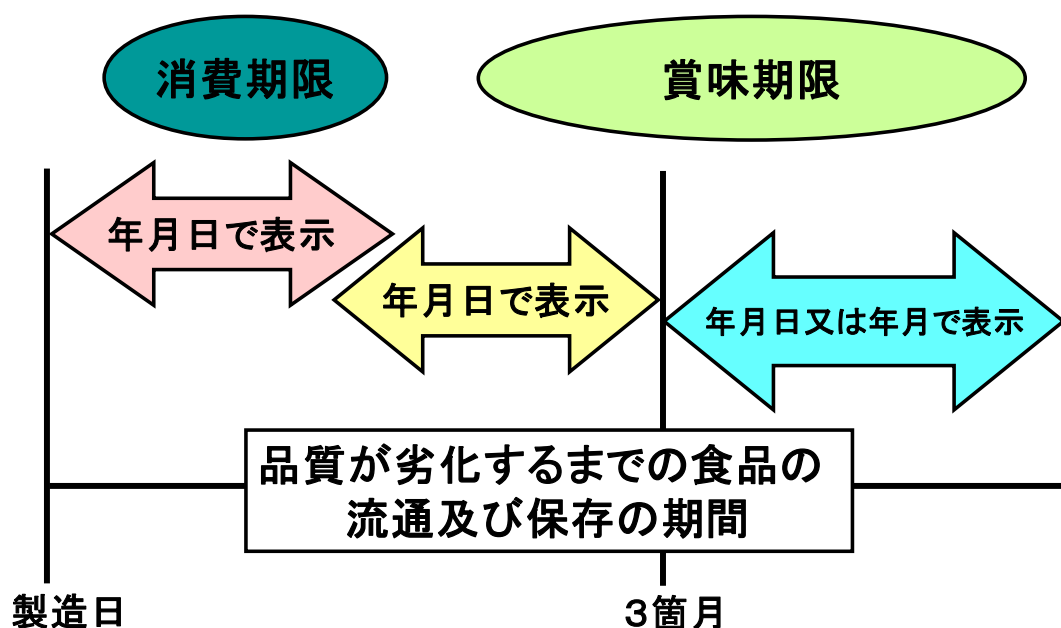
- ③ 一括表示欄に記載することが困難な場合は、賞味期限欄に記載箇所を具体的に示し、枠外に記載することができます。

例

賞味期限	枠外下部に記載
賞味期限	25. 7. 1

※「別途記載」「裏面記載」等、曖昧な表現は不可。

期限表示のイメージ図



9 保存方法（第3条第1項）

- (1) 消費期限又は賞味期限に近接した場所に、その製品の特性に従って具体的に表示します。

例

10℃以下で保存してください。

直射日光を避けて常温で保存してください。

高温多湿を避けて常温で保存してください。

「開封後はお早めにお召し上がりください。」のように開封後の注意を促す表示は、保存方法ではありませんので、一括表示の枠外に表示してください。

- (2) 常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、保存方法の表示を省略できます。
- (3) 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、その表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示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 直射日光を避けて常温で保存

(不適正表示の例)

賞味期限 25. 7. 1

保存方法 枠外右側に記載

保存方法 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

10 製造者・表示内容に責任を有する食品関連事業者 (第3条第1項)

(1) 製造者、加工者又は輸入者の氏名の表示

- ① 個人の場合は氏名を表示します。
- ② 法人の場合は法人名を表示します。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「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」、農業協同組合を「農協」などと略記して差し支えありません。
- ③ 製品を仕入れ小分け包装する場合は、加工者として表示します。
- ④ 製品を輸入した場合は、輸入者として表示します。

(2) 製造者又は加工者等所在地の表示

- ① 製造者又は加工者の住所ではなく、実際に当該食品が製造(加工)された施設(製造所又は加工所)の所在地を県名から番地まで表示します。輸入者は、営業所の所在地を表示します。

例	製造者	群馬太郎 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
---	-----	-----------------------

- ② 県庁が所在する市(前橋市)は、県名(群馬県)の表示を省略することができます。
- ③ 県内に同一町村名がない場合は郡名は省略できますが、大字名及び番地は記載します。

(3) 製造者等以外の表示内容に責任を有する者が表示する場合

販売業者が他社に製造委託する等、製造者等とは別に表示内容に責任を有する者(食品関連事業者)がいる場合は、当該事業者を「販売者」として、一括表示の枠内に表示します。このとき、製造者等の所在地及び氏名(名称)を併せて表示する必要があります。

なお、製造者等の所在地及び氏名(名称)は、表示責任者の氏名(名称)及び住所に近接して表示します。一括表示の枠内に表示することも可能ですが、この場合、どちらの者が表示責任者であるかを合意しておく必要があります。

例	販売者	(株)〇〇製菓 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
	製造者	〇〇(株) 群馬県〇〇郡〇〇町〇〇

※「製造者」の事項名は、「製造所」とすることも可能です。

(4) 製造所固有記号による表示(例外)

表示面積が小さいため、製造者と販売者を併記できない等の理由がある場合、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって、製造所所在地等の表示に代えることができます。

製造所固有記号は、原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造した場合のみ使用することができます。(業務用加工食品は除く)

なお、製造所固有記号を使用する場合は、製造所固有記号の問い合わせ先に対する応答義務が課せられます。

Ⅲ 特色のある原材料の表示（第 7 条）

特色のある原材料を強調して表示する場合には、消費者に誤認を与えないという観点から、強調したすべての表示に使用割合を表示します。

ただし、使用割合が 100%である場合は割合表示を省略できます。

1 特色のある原材料の強調表示とは、特色のある原材料（例：群馬県産いちご「やよいひめ」）を使用して、次のように表示することです。

- (1) 特色のある原材料が使用されている旨を表示
「やよいひめ使用」、「やよいひめ入り」等
- (2) 製品の名称に特色のある原材料名を付けて表示
「やよいひめ大福」、「やよいひめケーキ」等
- (3) 説明書きなどで特色のある原材料が使用されている旨を表示
「群馬県登録品種いちご「やよいひめ」を使用し、…」
- (4) 一括表示部分の原材料名に括弧を付けて特色のある原材料名を表示
「いちご（やよいひめ）」

2 特色のある原材料の表示方法

表示をする場合には、特色のある原材料（群馬県産いちご「やよいひめ」）の使用割合を、特色のある原材料の表示に近接して、又は一括表示のその原材料名の次に括弧を付けてその使用割合を表示します。ただし、使用割合が 100%である場合は割合の表示を省略することができます。

- (1) 特色のある原材料の製品に占める割合で表示
- (2) 特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合

例：製品の原材料のいちごに占める「やよいひめ」の重量割合が 50%の場合

（強調表示部分において「いちごに占める割合」であることを明記）

やよいひめ 50%使用（いちごに占める割合）
この商品に使用されているいちごのうち、やよいひめは 50%です。

（一括表示部分の原材料名欄における割合表示）

原材料名 いちご（やよいひめ 50%）、…

Ⅳ 禁止されている表示

次に掲げる事項の表示が禁止されています。

- 1 表示すべき事項の内容と矛盾する用語（生鮮食品・加工食品）
- 2 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
- 3 内容物を誤認させるような文字、絵、写真、その他の表示
- 4 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目及びこれを原材料とする加工食品にあつては、当該農作物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語の表示
- 5 公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告
- 6 消費者に商品などの品質、価格などについて誤認を与える虚偽若しくは誇大な表示

※表示内容について、消費者に説明できる具体的な表示根拠を持つ必要があります。消費者に説明ができない表示はしないでください。

公正競争規約について

公正競争規約とは、景品表示法第11条の規定に基づき、各業界の事業者又は事業者団体が、誇大な広告表示や過大な景品提供を規制するために、自主的に定めた業界のルールです。公正競争規約に参加している場合にはルールに従った表示が必要になります。

菓子類に関する表示規約は5件設定されていますので、表示を作成する際の参考にできます。

- ・ビスケット類の表示に関する公正競争規約
- ・チョコレート類の表示に関する公正競争規約
- ・チョコレート利用食品の表示に関する公正競争規約
- ・チューインガムの表示に関する公正競争規約
- ・観光土産品の表示に関する公正競争規約

各規約は各々の公正取引協議会が運営しています。規約の内容に関するご質問やご相談は、各都道府県の公正取引協議会等にお問い合わせください。

（参考）一般社団法人 全国公正取引協議会連合会

住所 〒107-0052 東京都港区赤坂 1-4-1 赤坂 KS ビル 2F

T E L 03-3568-2020 F A X 03-3568-2030

ホームページ <https://www.jfftc.org/>

V 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）

- (1) 以下の栄養成分は任意表示ですが、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（原材料の一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B₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸）

※¹ 現時点では任意表示であるが、今後、表示の義務化が検討される栄養成分

※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

- (2) 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。

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

- ★ 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。

定められた様式による表示が困難な場合は、分かりやすく一括で表示してあれば、横に並べて表示することも可能です。

栄養成分表示（食品単位）／熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g
 炭水化物 g、食塩相当量 g

- (3) 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

- ★「0(ゼロ)と表示できる基準」以上の場合 → 有効数字を1桁以上とする。
 ★「0(ゼロ)と表示できる基準」未満の場合 → 0と表示することができる。

- (4) 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。

例

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウムの量 (mg)} \times 2.54 \div 1000$$

- (5) 表示値を得る方法として、分析による方法に加え、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を用いることも可能です。

分析値	分析値とは、公定法により栄養成分を分析した値をいいます。自社で分析を実施する場合と信頼できる分析機関に分析を依頼する場合があります。
計算値	計算値とは、公的なデータベース等から原料の栄養成分値を入手し、その食品の栄養成分を算出した値をいいます。原料のデータが成分表収載食品などである場合、自社が持っている配合レシピや調理法から、計算できます。
参照値	参照値とは、公的なデータベース等を基に、表示しようとする食品と同一又は類似する食品から、栄養成分値を類推した値をいいます。一般的な食品の場合適用できる可能性があります。
併用値	併用値とは、分析値、計算値又は参照値を基に、又は組み合わせて作成した値をいいます。

(6) 栄養成分及び熱量の含有量は、「〇〇g」のような一定値又は「〇〇～□□g」のような下限値・上限値で表示します。「〇〇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、表示内容と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。

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

←下限値、上限値
を表示する。(片
方のみは不可)

★食品の単位は、販売される状態の可食部分の 100g 若しくは 100ml 又は 1 食分 (量を併せて記載)、1 包装その他の 1 単位当たりの栄養成分の含有量について表示します。

(7) 分析値が定められた許容差の範囲に収まることが困難な場合や、計算値、参照値又はこれらの併用値を用いた場合は、「この表示値は目安です」、「推定値」を含む文言を、栄養成分表示の近接した場所に表示します。この場合、「許容差の範囲」は適用されません。

表示値の設定根拠 (分析試験成績書、採用した計算方法、原材料について、配合量が重量順で記載されたレシピなど) は保管しておきましょう。

例		例	
栄養成分表示 (100g 当たり)		栄養成分表示 (1 個当たり)	
熱量	〇kcal	エネルギー	〇キロカロリー
たんぱく質	〇g	蛋白質	〇グラム
脂質	〇g	脂質	〇グラム
炭水化物	〇g	炭水化物	〇グラム
食塩相当量	〇g	食塩相当量	〇グラム

「日本食品標準成分表 (八訂)
増補 2023 年」を用いて計算
した推定値

この表示値は、目安です。

★「熱量」は「エネルギー」と、「たんぱく質」は「蛋白質」等と、「kcal」は「キロカロリー」と、「g」は「グラム」と表示可能です。

(8) 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 cm²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。

(9) 「減塩」「低脂肪」「カルシウムたっぷり」「ビタミンC配合」など「高」「低」「たっぷり」「含む」などの表示をする場合は、当該栄養成分の含有量が、食品表示基準で定める基準を満たしていることが条件です（食品表示基準別表第12、13参照）。
栄養強調表示をする場合は、分析値を記載してください。

例		例	
栄養成分表示 (100g 当たり)		栄養成分表示 (1 個 (20 g) 当たり)	
熱量	○kcal	熱量	○kcal
たんぱく質	○g	たんぱく質	○g
脂質	○g	脂質	○g
炭水化物	○g	炭水化物	○g
食塩相当量	○g	糖質	○g
カルシウム	330mg	食物繊維	1g
		食塩相当量	○g
「カルシウムたっぷり」と表示 する場合は、カルシウムの高い 旨の基準値 (210mg / 100g 以上) を満たしている必要があります。		↑ 「食物繊維入り」と表示する場合は 食物繊維を含む旨の基準値 (3g / 100g 以上) を満たしている必要があります。	

★糖質又は食物繊維のいずれかを表示する場合は、両方を表示しなければなりません。

VI 表示の作成手順（原材料を中心に）

一般的に原材料の表示作成が難しいと考えられます。原材料の表示は次のようにステップ（手順）に分けて考えると間違いが減り、正しく作成できるようになります。

1. 全ての食材と添加物の種類と使用量及び原料原産地を把握する

★チェックポイント

- ☐ 複合原材料の食材と添加物は把握したか。
- ☐ 表示が免除される添加物（栄養強化目的、加工助剤、キャリアーオーバー）があるか。
- ☐ 用途名併記が必要な添加物があるか。
- ☐ 重量割合上位1位の原材料の原料原産地はどこか。
- ☐ 複合原材料や添加物にアレルゲンがあるか。
- ☐ 注意喚起表示（コンタミネーション表示）が必要なアレルゲンがあるか。
- ☐ 遺伝子組換え食品を原材料に使用しているか。

2. 食材、添加物及びアレルゲン、原料原産地、遺伝子組換え食品の一覧表を作成する

3. 2. の一覧表を基に表示を作成する

★チェックポイント

- ☐ 食材と添加物を明確に区別してそれぞれ重量順になっているか。
- ☐ アレルゲンの表示欠落はないか。
- ☐ 食材の重量割合上位1位に原料原産地は記載されているか。
- ☐ 文字及び枠の色が容易に判読できる色か。
- ☐ 文字の大きさは小さくないか。
- ☐ 禁止されている表示内容はないか。

4. 3. に他の義務表示事項を加えて一括表示を作成する

名称 原材料名 添加物 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

※添加物は、原材料名欄において原材料と添加物を明確に区分して表示することもできます。
※原料原産地名は、原材料名欄に併せて表示することもできます。

表示の完成

★チェックポイント

- ☐ 商品の見やすいところに貼っているか。

VII 菓子類の表示例

中小事業者が一般的に製造している菓子類の表示を表示のポイントと併せて例示しますので、表示作成の参考にしてください。

1 大福

例

名 称	大福
原材料名	<u>もち米（国産）、小豆、砂糖、食塩、片栗粉</u>
添 加 物	<u>トレハロース</u>
内 容 量	2 個
消費期限	令和 7 年 7 月 1 日
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存
製 造 者	群馬 花子 群馬県〇〇市〇〇町 1 1

★表示のポイント

- ・名称は一般的名称で「生菓子」も可。
- ・原材料は重量割合の高い順に記載する。
- ・餅とり粉（片栗粉）の表示を忘れずに。
- ・添加物は原則として物質名を表示。
トレハロースを甘味料として使用する場合は「甘味料（トレハロース）」と用途名を併記する。

2 しょう油だんご

例

名 称	だんご
原材料名	<u>うるち米（国産）、砂糖、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、でん粉</u>
内 容 量	5 本
消費期限	2 0 2 5 年 7 月 1 日
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存
製 造 者	群馬 太郎（〇〇加工グループ） 群馬県〇〇市〇〇町 2 2

★表示のポイント

- ・アレルギー欠落注意。（小麦・大豆を含む）がアレルギー表示。
- ・「本」と単位を記載する。
- ・傷みやすい食品は「消費期限」で表示。
- ・個人名は氏名で表示。屋号等は併記できる。
- ・製造所所在地を表示。

3 レーズンクッキー

例

名 称	クッキー
原材料名	<u>小麦粉（国内製造）、干しぶどう、バター、砂糖、ココナッツ、スキムミルク、鶏卵</u> / <u>ベーキングパウダー、香料</u>
内 容 量	1 0 個
賞味期限	2 5 . 7 . 1
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存
製 造 者	<u>有限会社赤城製菓</u> 群馬県〇〇市〇〇町 3 3

★表示のポイント

- ・最も多い原材料が加工食品の場合は、製造地を表示
- ・原材料と添加物を、「/」で明確に区分。
- ・小麦粉、バター、スキムミルク、鶏卵は特定原材料の代替表記又は拡大表記です。
- ・品質が劣化しにくい食品は「賞味期限」で表示。
- ・法人は法人名で表示。
- ・製造所所在地を表示。

4 マドレーヌ

例

名 称	マドレーヌ (ぐんまちゃんのおやつ)
原材料名	小麦粉 (小麦 (国産))、砂糖、卵、マーガリン (乳成分を含む)、アーモンドプードル
添 加 物	ベーキングパウダー
内 容 量	2 個
消費期限	2 0 2 5 . 7 . 1
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存
販 売 者	(株)〇〇製菓 群馬県〇〇市〇〇町 4 4
製 造 者	〇〇食品 (株) 群馬県△△市△△町 5 5

★表示のポイント

- ・商品名を併記することはできます。
- ・小麦の産地がさかのぼれる場合は、小麦の産地を表示することもできます。
- ・マーガリンには乳成分が含まれる場合があるので注意。ミックス粉を使用する場合もアレルギーを要確認。
- ・ベーキングパウダーは一括名「膨張剤」でも可

5 ベイクドチーズケーキ

例

名 称	チーズケーキ
原材料名	クリームチーズ (国内製造)、乳等を主要原料とする食品、卵、牛乳、砂糖、小麦粉、レモン果汁 / <u>安定剤 (増粘多糖類)</u>
消費期限	2 5 0 7 0 1
保存方法	1 0℃以下で保存してください。
販 売 者	(株)群馬乳業 群馬県〇〇市〇〇町 4 4
製 造 者	〇〇食品 (株) 群馬県△△市△△町 5 5

★表示のポイント

- ・クリームチーズは複合原材料。名称から原材料が明らかかなものに該当する。
- ・安定剤 (増粘多糖類) はクリームチーズに含まれていた添加物。
- ・内容量は、外見上わかる場合は省略可。
- ・株式会社を (株) と略記できる。
- ・表示責任者が販売者の場合製造者も表示。

6 焼菓子の詰め合わせ

例

名 称	焼菓子
原材料名	マドレーヌ (小麦粉 (国内製造)、砂糖、卵、マーガリン (乳成分を含む)、アーモンドプードル)、 <u>クッキー</u> (小麦粉 (国内製造)、干しぶどう、バター、砂糖、ココナッツ、スキムミルク、卵) / <u>膨張剤、香料</u>
内 容 量	6 個 (マドレーヌ 3 個、クッキー 3 個)
賞味期限	<u>枠外左上記載</u>
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存
製 造 者	株式会社群馬製菓 群馬県〇〇市〇〇町 6 6

★表示のポイント

- ・食品ごとに独立して表示する。添加物はまとめて表示できる。
- ・内容量は個別食品の内訳を表示。
- ・期限は詰め合わせた食品の中で、もっとも短い期限を表示。
記載場所を明記し、他の場所に記載可

★詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

お問い合わせ先

- この手引きの内容や表示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・電話	管轄市町村
渋 川	渋川市金井 394 ☎：0279-22-4166	渋川市、榛東村、吉岡町
伊 勢 崎	伊勢崎市下植木町 499 ☎：0270-25-5066	伊勢崎市、玉村町
安 中	安中市高別当 336-8 ☎：027-381-0345	安中市
藤 岡	藤岡市下戸塚 2-5 ☎：0274-22-1420	藤岡市、上野村、神流町
富 岡	富岡市田島 343-1 ☎：0274-62-1541	富岡市、南牧村、甘楽町、 下仁田町
吾 妻	吾妻郡中之条町西中之条 183-1 ☎：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 ☎：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 ☎：0276-31-8243	太田市
桐 生	桐生市相生町 2-351 ☎：0277-53-4131	桐生市、みどり市
館 林	館林市大街道 1-2-25 ☎：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）