

加工食品の表示①

令和8年9月
群馬県食品・生活衛生課
安全推進・表示対策係

講習内容



もくじ	
1. 食品表示について	2
1-1. 食品表示に関する法律	2
1-2. 食品表示法に基づく食品表示基準	4
2. 生鮮食品の表示	6
2-1. 農産物の表示	6
2-2. 畜産物・水産物に加工されたものの表示	8
2-3. 卵の表示	13
2-4. 肉類の表示	14
2-5. 水産物の表示	16
3. 加工食品の表示	19
3-1. 基本的な表示事項	19
①名称	21
②原材料名	22
③添加物	25
④内容量	31
⑤消費期限又は賞味期限	32
⑥保存方法	33
⑦製造者等の氏名(名称)・住所	34
⑧栄養成分表示	37
⑨原料原産地名	41
⑩アレルギー表示	48
⑪遺伝子組換え表示	52
⑫保健機能食品	56
3-2. 特色のある原材料の表示	60
資料1～12	61
ご利用にあたって	
●本冊子は、これから食品の製造や販売を始めるようとする方や、食品表示制度について基礎から学びたいという方を対象に、食品表示の基本的なルールを解説したものです。	
●一般用の生鮮食品と加工食品の基本的な表示について説明しています。デキストロ糖以外にも、食品の種類に応じて細かく決められている特別なルールや例外規定、注意表示などがありますので、表示作成の際はご確認ください。	
●国では表示制度について様々な検討を行っているので、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、消費生活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HPで公開中！
(概要欄にリンクあり)
<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/623989.html>



食品表示について(全般)

もくじ	
1. 食品表示について	2
1-1. 食品表示に関する法律	2
1-2. 食品表示法に基づく食品表示基準	4
2. 生鮮食品の表示	6
2-1. 農産物の表示	6
2-2. 畜産物・水産物に加工されたものの表示	8
2-3. 卵の表示	13
2-4. 肉類の表示	14
2-5. 水産物の表示	16
3. 加工食品の表示	19
3-1. 基本的な表示事項	19
①名称	21
②原材料名	22
③添加物	25
④内容量	31
⑤消費期限又は賞味期限	32
⑥保存方法	33
⑦製造者等の氏名(名称)・住所	34
⑧栄養成分表示	37
⑨原料原産地名	41
⑩アレルギー表示	48
⑪遺伝子組換え表示	52
⑫保健機能食品	56
3-2. 特色のある原材料の表示	60
資料1～12	61
ご利用にあたって	
●本冊子は、これから食品の製造や販売を始めるようとする方や、食品表示制度について基礎から学びたいという方を対象に、食品表示の基本的なルールを解説したものです。	
●一般用の生鮮食品と加工食品の基本的な表示について説明しています。デキストロ糖以外にも、食品の種類に応じて細かく決められている特別なルールや例外規定、注意表示などがありますので、表示作成の際はご確認ください。	
●国では表示制度について様々な検討を行っているので、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、消費生活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。	

令和8年度食品表示オンライン講習会
◎ 食品表示について・生鮮食品の表示
※ 公開は2月28日(日)までを予定しています。

県公式ホームページにて公開中

目次

1.加工食品の表示の基本

2.基本の表示事項

①名称

②原材料名

③添加物

④内容量

⑤期限表示

⑥保存方法

⑦食品関連事業者の氏名・名称と所在地

⑧栄養成分表示

⑨原料原産地名

⑩アレルギー

⑪遺伝子組換え食品

3.確認テスト

加工食品の表示



4

基本の表示事項

加工食品を容器包装に入れて販売する場合は、原則として次の項目を一括して、見やすい場所に表示します。

◆基本8項目

⑧

栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり	
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
③	添 加 物	乳化剤、香料
④	内 容 量	10枚
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

◆該当する場合に表示する項目

輸入品以外の加工食品

◆原料原産地名 ⑨

特定原材料を含む場合

◆アレルギー ⑩

輸入品

◆原産国名

アスパルテームを含む食品

◆L-フェニルアラニン化合物を含む旨

◆特定保健用食品である旨

◆機能性表示食品である旨

⑪

など

◆遺伝子組換え食品 ⑪

基本ルール

個別ルール

別表第 4

別表第 1 9

別表第 2 0

表示禁止ルール

第9条

別表第 5

別表第 2 2

◆基本8項目

⑧

栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり	
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
③	添 加 物	乳化剤、香料
④	内 容 量	10枚
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇

◆該当する場合に表示する項目

輸入品以外の加工食品

◆原料原産地名 ⑨

特定原材料を含む場合

◆アレルギー ⑩

輸入品

◆原産国名

アスパルテームを含む食品

◆L-フェニルアラニン化合物を含む旨

◆特定保健用食品である旨 ⑪

◆機能性表示食品である旨

など

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

◆遺伝子組換え食品 ⑪

①名称

◆基本8項目

⑧

栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり	
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
③	添 加 物	乳化剤、香料
④	内 容 量	10枚
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

◆遺伝子組換え食品 ⑪

①名称

手引きP21

(1) 食品の内容を的確に表現する一般的な名称で表示します。

(例)



名 称	クッキー
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、...



名 称	ぐんまちゃんのおやつ
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、...

一般的な名称ではない商品名を名称として表示することはできません。

名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、...

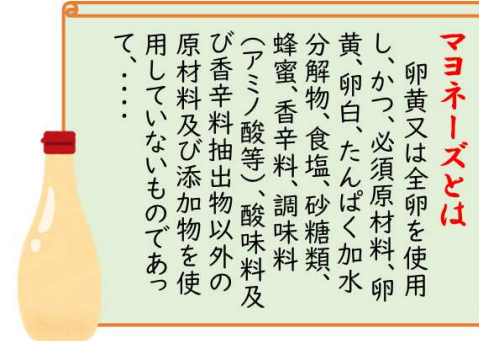
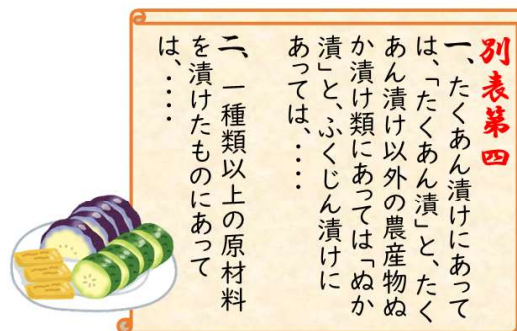
名称に括弧をつけて商品名を併記することは、併記することにより名称を誤認させるものでなければ、差し支えありません。

①名称

手引きP21

(2) 食品表示基準 別表第4に個別ルールが定められている食品は、それに基づいて表示します。

(3) 別表第5に掲げる名称は、定義に合わない食品に使用することはできません。

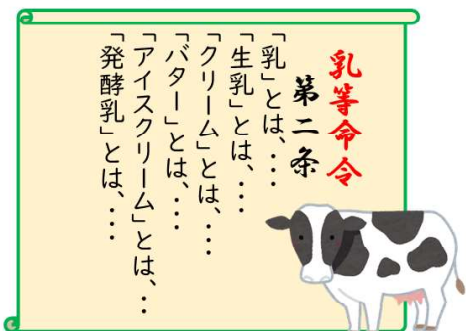


①名称

手引きP21

(4) 乳及び乳製品にあっては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(乳等命令)」に従った種類別を表示します。

(5) 公正競争規約に名称に関する規定のあるものは、規定に基づき適正な名称を表示します。



②原材料名

手引きP22

◆基本8項目

⑧	栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー	◆ 該当する場合に表示する項目
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩	◆ 原料原産地名 ⑨ ◆ アレルゲン ⑩
③	添 加 物	乳化剤、香料	
④	内 容 量	10枚	
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇	
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存	
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇	

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。◆ 遺伝子組換え食品 ⑪

②原材料名

手引きP22

(1) 使用した原材料を、重量の割合の高いものから順に、

最も一般的な名称で表示します。

(2) 添加物は分けて表示します。

(例)

～材料～	
小麦粉	40g
バター	35g
砂糖	25g
食塩	2g

原 材 料 名	小麦粉、バター、砂糖、食塩
---------	---------------

原 材 料 名	さとのそら、おいしいバター、恵みの砂糖、瀬戸内海の塩
---------	----------------------------



②原材料名

手引きP22

(3) 複合原材料(2種類以上の原材料からなるもの)を使用する場合

① 基本ルール

- 複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料の原材料を、重量の割合の高いものから順に表示します。

(例)

ごぼう、にんじん、醤油、砂糖、ごま、調味料(アミノ酸)からなるきんぴらを仕入れて、弁当を作る場合

原 材 料 名	ご飯、ホキ、竹輪、きんぴら(ごぼう、にんじん、醤油、砂糖、ごま)、□□
---------	-------------------------------------

・ 添加物は括弧の中に入れず、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて表示します。→ ③添加物で説明

②原材料名

手引きP23

②複合原材料の原材料が3種類以上ある場合

- 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、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。

(例) 基本の表示



きんぴらに占める割合が3位以下かつ、割合が5%未満の[醤油、砂糖、ごま]

原材料名	〇〇、△△、きんぴら(ごぼう、にんじん、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、ごま)、□□
------	--

原材料名	〇〇、△△、きんぴら(ごぼう、にんじん、その他(小麦・大豆・ごまを含む)、□□
------	---

～きんぴらの原材料～	
ごぼう	60%
にんじん	30%
醤油	4%
砂糖	4%
ごま	2%
添加物 調味料(アミノ酸)	

※ 「その他」と表示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、その添加物とアレルギーは省略せず表示することになります。

②原材料名

手引きP23

③ 複合原材料の原材料の表示を省略することができる場合

(ア) 製品全体に占める、複合原材料の重量割合が5%未満である場合

(例) 弁当に占める、きんぴらの重量割合が5%未満の場合



原 材 料 名	ご飯、ホキ、竹輪、きんぴら(小麦・大豆・ごまを含む)、鶏肉...
---------	----------------------------------

ただし、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
⑩アレルギー で説明

②原材料名

③ 複合原材料の原材料の表示を省略することができる場合

(1) 複合原材料の名称から、その原材料が明らかである場合

	「名称からその原材料が明らかな場合」	食 品 の 例
1	複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合	鶏唐揚げ 鯖味噌煮 等
2	複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合	ミートボール 魚介エキス 等
3	JAS規格、食品表示基準、公正競争規約で定義されている場合	ハム マヨネーズ 等
4	一般的にその原材料が明らかである場合	かまぼこ ハンバーグ 等

※ 例えば、「煮物」や「ごまあえ」は、その原材料が明らかとはいえないので、複合原材料の原材料の表示は省略できません。

③添加物

◆基本8項目

⑧	栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー	◆該当する場合に表示する項目
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩	◆原料原産地名 ⑨ ◆アレルギー ⑩
③	添 加 物	乳化剤、香料	
④	内 容 量	10枚	
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇	
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存	
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇	

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。→◆遺伝子組換え食品 ⑪

③添加物

1 添加物とは

食品衛生法

食品の製造の過程において 又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの。

食品の製造過程で、加工や保存のために一定の目的をもって意図的に使われるもの。

指定添加物

既存添加物

天然香料
基原物質

一般飲食物
添加物

③添加物

2 表示方法

(1) 物質名表示 原則として物質名を表示します。
別名、簡略名等で表示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
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
別名、簡略名でも表示可		

(2) 表示する欄

- ・添加物以外の原材料(食材)と明確に区分して表示します。
- ・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。

(例)

～材料～
小麦粉 40g
バター 35g
砂糖 25g
食塩 2g

添加物
膨張剤 4g
香料 0.2g

①「添加物」の項目を設けて表示します。

原 材 料 名	小麦粉、バター、砂糖、食塩	← 添加物以外の原材料
添 加 物	膨張剤、香料	← 添加物

- ②「添加物」項目を設けずに、原材料名欄に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	小麦粉、バター、砂糖、食塩／膨張剤、香料
------	----------------------

(例2) 改行して区分する

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩 膨張剤、香料
------	-------------------------

(例3) 枠を区切って分ける

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩
	膨張剤、香料

食品の製造に添加物を
使用した場合

例：どら焼き(生地)に添加物
「膨張剤」を使用

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

例：ポテトサラダに使用した
マヨネーズに添加物
「調味料(アミノ酸)」が含まれる

全ての添加物を表示します

複合原材料に添加物が含まれる場合

- ・複合原材料に使用されている添加物以外の原材料は、複合原材料の名称の次に括弧を付けて表示します。
- ・この場合、添加物は括弧の中に入らず、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の高い順に表示します。

ごぼう、にんじん、醤油、砂糖、ごま、調味料(アミノ酸) からなるきんぴらを仕入れて、弁当を作る場合

原材料名	〇〇、△△、きんぴら(ごぼう、にんじん、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、ごま)、□□
添 加 物	調味料(アミノ酸)

「調味料(アミノ酸)」はきんぴらに含まれる添加物。

括弧の中に入らず、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて表示します。

(3) 用途名併記 以下の8用途に使用する添加物は、用途名を併記します。

用途名	表示例
甘味料	甘味料(カンゾウ) 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物※)
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)

※ 甘味料のうち、「アスパルテーム」については、フェニルアラニンを分解できない疾患の方のために「L-フェニルアラニン化合物」を含む旨を表示します。

(4) 一括名表示

以下の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・効果等を示す名称(一括名)で表示することができます。

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る。

※調味料については、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()内に記載します。

(例1) アミノ酸だけで構成されている場合
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
調味料(アミノ酸等)

使用目的	一括名
チューイングガムを柔軟に保つ	軟化剤
味の付与、調整等	調味料※
豆乳を凝固させる	豆腐用凝固剤又は凝固剤
食品の乳化、起泡等	乳化剤
適切な水素イオン濃度領域に保つ	水素イオン濃度調整剤 又はpH調整剤
パン、菓子等の製造工程 でガスを発生して生地を 膨脹させる	膨張剤、膨脹剤、ハーフキング パウダー又はふくらし粉

(4) 一括名表示

以下の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・効果等を示す名称(一括名)で表示することができます。

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る。

使用目的	一括名	使用目的	一括名
イーストの栄養源	イーストフード	チューイングガムを柔軟に保つ	軟化剤
チューイングガムの基材	ガムベース	味の付与、調整等	調味料※
中華麺の製造	かんすい	豆乳を凝固させる	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦みの付与、増強	苦味料	食品の乳化、起泡等	乳化剤
触媒作用	酵素	適切な水素イオン濃度領域に保つ	水素イオン濃度調整剤 又はpH調整剤
食品に光沢を与える	光沢剤	パン、菓子等の製造工程 でガスを発生して生地を 膨脹させる	膨張剤、膨脹剤、ハーフキング パウダー又はふくらし粉
香りの付与、増強	香料又は合成香料		
酸味の付与、増強	酸味料		

(5) 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3つのいずれかに該当する場合は「加工助剤」となり、表示が免除されます。

1	当該食品の完成前に除去されるもの。
2	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。
3	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。

(例) ・カステラ等の包装時に保存のために二酸化炭素でガス置換した場合
・豆腐の製造工程中、大豆汁の消泡の目的で添加するシリコン樹脂

※ 最終食品への残量が微量で、効果がないことが認められるなら、加工助剤に該当。

※ 加工助剤かどうかは、使用目的と最終食品への残存量により決められ、食品の種類や製造工程により判断する。

(5) 添加物の表示が免除される場合

② キャリーオーバーとなる場合

食品の原料より持ち越された添加物のうち、
添加物としての効果を発揮しないことをいいます。

次の3つの条件に全て該当する場合は添加物の表示は免除されます。

1	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。
2	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。
3	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。

(例) 保存料(ソルビン酸)を含むマーガリンをケーキ製造時に使用した場合
→ ソルビン酸がケーキの保存料としての効果が及ばないと判断されれば、
キャリーオーバーとみなし、「保存料(ソルビン酸)」の表示は省略できる。

(5) 添加物の表示が免除される場合

令和7年3月28日 食品表示基準一部改正

【概要】一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除する。

改正後

改正前

●食品表示基準第3条第1項

添加物	1.次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、(中略)当該添加物の物質名を表示する。 【削除】 一 加工助剤(略) 二 キャリーオーバー(略) (2.~4. 略)
-----	---

添加物	1.次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、(中略)当該添加物の物質名を表示する。 一 栄養強化の目的で使用されるもの(特別用途食品及び機能性表示食品を除く) 二 加工助剤(略) 三 キャリーオーバー(略) (2.~4. 略)
-----	--

※個別的義務表示事項に規定のある別表第4、24についても所要の改正

栄養強化目的で使用している食品添加物も

必ず表示することになりました。(経過措置期間:令和12年3月31日まで)

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン



◆基本8項目

⑧	栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー	◆該当する場合に表示する項目
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩	◆原料原産地名 ⑨ ◆アレルギー ⑩
③	添 加 物	乳化剤、香料	
④	内 容 量	10枚	
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇	
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存	
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇	

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。→◆遺伝子組換え食品 ⑪

目次に戻る

1. 計量法による内容量表示

手引きP31/資料6

特定商品

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品

決められた計量単位のことです

政令第1条特定商品	密封をしたときに内容量表示が必要な商品 (政令第5条特定商品)	特定 対象量	量目 公差	上 限
1 精米及び精麦	全て該当	質量	表(一)	25kg
2 豆類(未成熟のものを除く)及びあん、煮豆その他の豆類の加工品				
(1)加工していないもの	全て該当	質量	表(一)	10kg
(2)加工品	左に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、ビーナッツ製品及びはるきめ	質量	表(一)	5kg

量目公差 表(一)

表示量	誤差
5g以上50g以下	4%
50gを超え100g以下	2g
100gを超え500g以下	2%
500gを超え1kg以下	10g
1kgを超え20kg以下	1%



10kgなら1%の誤差OK

名 称	精 米
産 地	品 種
産 年	
原 料 玄 米	単一原料米
	群馬県 〇〇ヒカリ 〇〇年産
内 容 量	10 kg
精 米 時 期	〇〇年、〇〇月、〇〇旬
販 売 者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号:027-000-0000

表記する者の氏名又は名称及び住所も付記する

決められた単位で表示するときは、量目公差を超えないように

必ず・決められた単位・量目公差を超えないように計量

特定商品一覧→食品表示の手引き資料編6

目次に戻る

⑤期限表示

手引きP32

◆基本8項目

⑧	栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
③	添 加 物	乳化剤、香料
④	内 容 量	10枚
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇〇市〇町〇〇

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。→◆遺伝子組換え食品 ⑪

◆該当する場合に表示する項目

◆原料原産地名 ⑨

◆アレルギー ⑩

目次に戻る

2. 1の特定商品以外の食品の内容量表示

手引きP31

1の特定商品以外の食品

「食品表示基準」の規定による表示

内容重量・・・g、kg

内容体積・・・ml、L

内容数量・・・個数等

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る。

食品表示基準において、内容量の表示に個別の規定がある食品は、それぞれの規定に従って表示します。

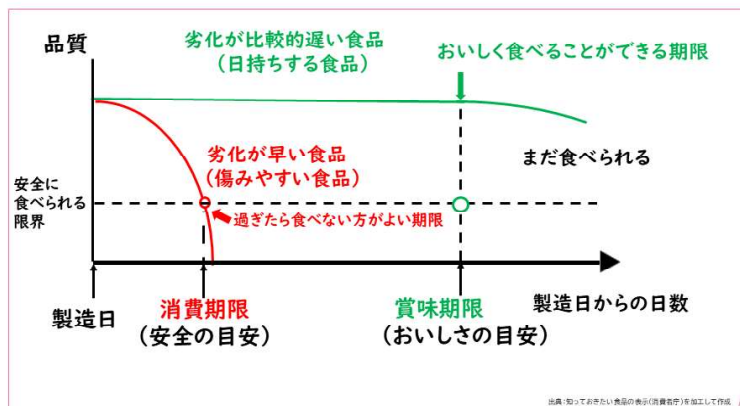
目次に戻る

1.消費期限と賞味期限のイメージ

手引きP32

消費期限 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

賞味期限 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



名 称	和生菓子
原 材 料 名	白あん(国内製造)(砂糖、白(ゲルン豆)、砂糖、上粉、米粉、澱粉、コーンスターチ/トレハロース、着色料(クチナシ、紅麹))
内 容 量	4個入り
消費期限	令和8年10月31日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製 造 者	(株) 桜名産ニッ岳製造所 群馬県〇〇市〇町〇〇 お客様相談室 0120-000-000



期限は、未開封で、定められた方法により保存した場合において

出典: 知ってほしい食品の表示(消費者庁)を加工して作成

2.消費期限又は賞味期限の表示方法

- 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」の順で表示する。

【例】消費期限が令和8年10月1日の場合

「消費期限 令和8年10月1日」 「消費期限 8.10.1」
「消費期限 2026.10.1」 「消費期限 26.10.1」

数字の間の「.」を省略しても差し支えないが、読み間違いが起こらないよう、「年」、「月」又は「日」が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示。

「消費期限 080701」 「消費期限 260701」

- 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」で表示できる。
この場合、表示する月の末日まで賞味期限が保たれる必要がある。

【例】賞味期限が令和9年10月10日の場合

→賞味期限が10月末日まで保たれないため、前月の9月で表示

「賞味期限 令和9年9月」 「賞味期限 2027.9」

2.消費期限又は賞味期限の表示方法

- ③ 一括表示部分に表示することが困難な場合は、
賞味期限(消費期限)欄に記載箇所を具体的に表示し、枠外に記載することができる。

名 称	和生菓子
原材料名	白あん(国内製造)(砂糖、白(ソイ)豆)、砂糖、上白糖、米粉、寒粉、コーンスターチ/トレハロース、着色料(クチナシ、紅麹)
内 容 量	4個入り
消費期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製 造 者	(株) 橋名屋 ニッ臣製造所 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 お客様相談室 0120-000-000

栄養成分表示 (1個あたり)	
熱量	180kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	0.6g
炭水化物	41.4g
ナトリウム	5mg
(食塩相当量 0.01g)	

消費期限
2026.10.1

「別途記載」「裏面記載」等のあいまいな表現は不可。

食品期限表示の設定のためのガイドライン

- 事業者が食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。



⑥保存方法

◆基本8項目

⑧

栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり	
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

① 名 称	クッキー
② 原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
③ 添 加 物	乳化剤、香料
④ 内 容 量	10枚
⑤ 賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇
⑥ 保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存
⑦ 製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇

◆該当する場合に表示する項目

◆原料原産地名 ⑨

◆アレルギー ⑩

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。→◆遺伝子組換え食品 ⑪

(1) 期限表示に合わせて、その製品の特性に従って具体的に表示

(例)

保存方法	10℃以下で保存してください。
------	-----------------

保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
------	----------------------

※食品衛生法により、保存基準が定められている食品は、その基準方法に合う保存方法を表示します。

(2) 常温で保存すること以外に保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合
→ 保存方法の表示を省略可能

※「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
→ 保存方法ではないため、一括表示の枠外に表示する。

(3) 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して一括表示の枠外に表示する場合

→ 保存方法についても、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可能。

名 称	クッキー
原 材 料 名	小麦粉、ショートニング、砂糖、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
添 加 物	乳化剤、香料
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
内 容 量	10枚
賞 味 期 限	枠外下部に記載
保 存 方 法	枠外下部に記載
製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇

賞味期限 2026. 10. 1
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

※保存方法のみを枠外記載することはできません。



賞 味 期 限	2026.10.1
保 存 方 法	枠外下部に記載

保存方法 10℃以下で保存