

第5章 表示のミスを見つけよう

「(株)スーパーいろは大手町店」(〇〇県〇〇市〇〇町1-1)で販売されている生鮮食品や加工食品の表示を見てみましょう。

どこか表示の内容がおかしいですね。どこが間違っているのか、正しく表示するためにはどうすれば良いのか考えてみましょう！

※ 「(株)スーパーいろは大手町店」及び記載されている商品は架空のものです。

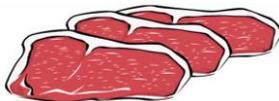
事例1：容器包装されていない生鮮食品

<農産物>



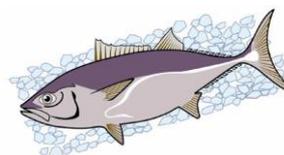
「〇〇県産ねぎ」
を仕入れました。

<畜産物>



「国産和牛」
を仕入れました。

<水産物>



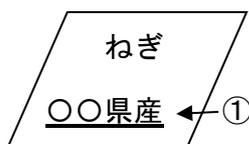
「〇〇県で養殖されたぶり」
を仕入れました。

【商品の表示】



個体識別番号0000000000

【正しい表示】



個体識別番号0000000000

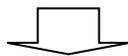
【解説】

- ① 農産物の原産地は、国産品にあつては都道府県名を記載します。
なお、市町村名、その他一般に知られている地名を記載することもできます。
- ② 「和牛」は牛の品種を示すものであり、原産地を表示していることにはなりません。
- ③ 養殖されたものである場合には、「養殖」の表示が必要です。

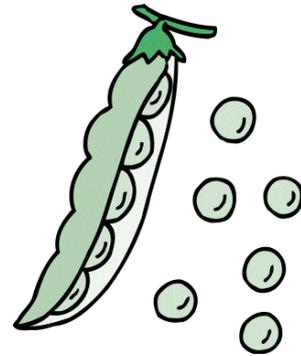
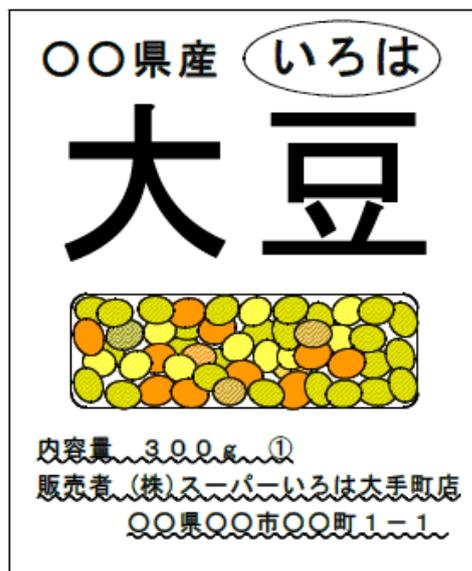
事例2：容器包装され密封された豆類

「(株)スーパーいろは大手町店」では、県内で生産された大豆を袋詰め(密封)したオリジナル商品を製造販売しています。

【商品の表示】



【正しい表示】



【解説】

- ① 計量法に基づいて定められている特定商品
を、容器包装し密封して販売する場合、販売業者
は名称、原産地のほか、内容量と販売者の氏名
又は名称及び住所を8ポイント以上の大きさの活
字で記載します。

<特定商品とは？>

特定商品は、計量法第13条第1項に
基づき、特定商品の販売に係る計量に関
する政令第5条で定められています。

食品表示基準において生鮮食品に分
類される食品のうち、特定商品は次のも
のがあります。

- ・精米及び精麦
- ・豆類(未成熟のものを除く)
- ・食肉(鯨肉を除く)、冷凍食肉
- ・冷凍貝柱及び冷凍えび

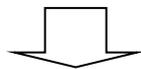
事例3：容器包装された食肉

国産の豚ばら肉を仕入れ、「(株)スーパーいろは大手町店」のバックヤードでスライスしました。

この商品は、加工日を含め4日で品質が劣化します。

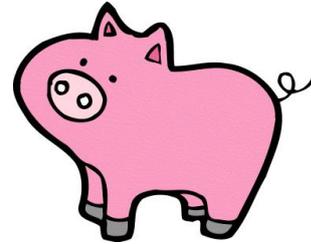
【商品の表示】

ばら肉スライス	国産	
賞味期限	10. 20	
保存方法	10℃以下	
加工者	(株)スーパーいろは 大手町店 〇〇県〇〇市〇〇町1-1	
100g当たり(円)	168	価格(円)
内容量(g)	123	206



【正しい表示】

豚ばら肉スライス	国産	
① 消費期限	18. 10. 20	
② 保存方法	③ 10℃以下	
加工者	(株)スーパーいろは 大手町店 〇〇県〇〇市〇〇町1-1	
100g当たり(円)	168	価格(円)
内容量(g)	123	206



【解説】

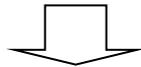
- ① 名称については、食肉の種類と部位を組合せて表示します。
- ② 「消費期限」とは、品質が急速に劣化しやすい食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものです。
例) 弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉 等
「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質の劣化が比較的穏やかな食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものです。
例) スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品 等
- ③ 「年月日」を記載します。製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。

事例 4：容器包装された魚介類の刺身

△△県で養殖された真鯛を、「(株)スーパーいろは大手町店」のバックヤードで刺身用にカットし包装しました。

【商品の表示】

真 鯛	△△県産
消費期限	18. 10. 20
保存方法	10℃以下
加工者	スーパーいろは 大手町店 〇〇県〇〇市〇〇町1-1



【正しい表示】

真鯛刺身用①	△△県産(養殖)②
消費期限	18. 10. 20
保存方法	10℃以下
加工者	(株)③スーパーいろは 大手町店 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

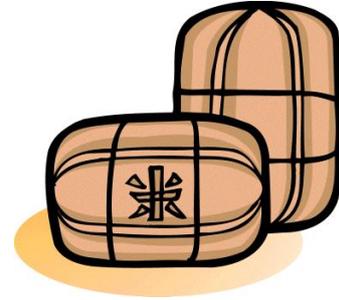


【解説】

- ① 切り身又はむき身にした魚介類で生食用のものは、生食用である旨を「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」などと記載します。
- ② 水産物については、養殖のものは「養殖」と、解凍したものは「解凍」と記載します。
- ③ 法人の場合は、法人名を記載します。個人の場合は、個人の氏名を記載します。株式会社を「KK」「(株)」、農業協同組合を「農協」等と略記することは差し支えありません。

事例5：容器包装された精米（未検査米）

「(株)スーパーいろは大手町店」では、地元の生産者から秋に収穫されたコシヒカリを直接仕入れて精米し袋詰めした商品「〇〇のお米いろは米」を販売しています。このお米は農産物検査法による検査は受けていません。

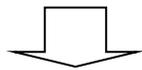


【商品の表示】

新米

〇〇県のお米 いろは

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	〇〇県	コシヒカリ	30年	10割
内 容 量	5 kg			
精米年月日	平成30年10月20日			
販 売 者	(株)スーパーいろは 大手町店 〇〇県〇〇市〇〇町1-1 電話：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇			



【正しい表示】

②

③ いろは

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	未検査米 ① 国内産			10割
内 容 量	5 kg			
精米年月日	平成30年10月20日			
販 売 者	(株)スーパーいろは 大手町店 〇〇県〇〇市〇〇町1-1 電話：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇			

【解説】

① 農産物検査法による証明を受けていない原料玄米については、品種、産年を表示することはできません。「未検査米」や「産地未検査」等、産地、品種、産年の全部又は一部が証明を受けていない旨を記載し、「国内産 △割」等と記載します。

「産地」については、米トレーサビリティ法に基づき伝達された産地を表示することが可能ですが、この場合、その旨の注記を記載します。

② 「新米」の用語は、原料玄米が生産された年の12月31日までに精白し容器包装されたものだけに表示できます。

③ 一括表示欄の記載内容と矛盾するような表示は禁止されており、原料玄米が未検査米の場合、品種、産年を表す用語は、一括表示欄外にも表示できません。

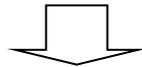
一括表示欄内に表示されている内容については、欄外にも表示することができます。

事例6：白菜キムチ

株式会社〇〇漬物が株式会社△△食品に委託製造し販売している漬物の白菜キムチを「スーパーいろは」が仕入れて販売しました。

【商品の表示】

名 称	よっちゃんキムチ
原材料名	白菜（国産）、赤唐辛子粉、食塩、しょうが、にんにく、にら
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	200g
消費期限	30. 10. 19
保存方法	冷蔵（10℃以下）で保存してください
販売者	株式会社〇〇漬物 〇〇県〇〇市〇〇町1-1



【正しい表示】

名 称	<u>はくさいキムチ①</u>
原材料名	白菜（国産）、 <u>漬け原材料（赤唐辛子粉、食塩、しょうが、にんにく、にら）②</u>
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	200g
消費期限	30. 10. 19
保存方法	冷蔵（10℃以下）で保存してください
販売者	株式会社〇〇漬物 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

製造者 株式会社△△食品
〇〇県〇〇市△△町2-3 ③



【解説】

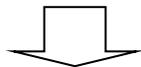
- ① 名称は、商品名ではなく、その内容を表す一般的な名称を記載します。
農産物漬物のように、個別に名称が規定されている食品は、規定に従って記載します。
- ② まず漬けた農産物等について重量割合順に記載します。次に、それ以外の原材料（調味液の原材料）について、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付けて記載します。
- ③ 表示責任者として「販売者」を表示した場合、製造所所在地及び製造者の氏名又は名称を近接して記載しなければなりません。

事例 7：焼肉用味付け牛ばら肉

〇〇食品株式会社から味付け処理された牛肉を仕入れ、「スーパーいろは」が販売しました。

【商品の表示】

名 称	味付け牛ばら肉（焼肉用）
原材料名	牛肉、焼肉のたれ（しょうゆ（小麦・大豆を含む）、酒、砂糖、にんにく、生姜、ごま）、胡椒
内 容 量	200g
消費期限	30. 11. 10
加 工 者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1-1



【正しい表示】

名 称	味付け牛ばら肉（焼肉用）
原材料名	牛肉、焼肉のたれ（しょうゆ（小麦・大豆を含む）、酒、砂糖、にんにく、生姜、ごま）、胡椒
原料原産地名	<u>オーストラリア①</u>
内 容 量	200g
消費期限	30. 11. 10
保存方法	<u>4℃以下で保存してください。②</u>
加 工 者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1-1

味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。③



【解説】

- ① 原料原産地名の表示が必要です。国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載します。
原材料名欄の主な原材料の次に括弧を付けて記載することもできます。
- ② 食肉は、食品衛生法で保存方法の基準が定められており、10℃以下で保存しなければなりません。
この例では、保存方法を4℃以下としているため、消費期限も4℃以下で保存した場合の期限となります。
- ③ O157等による食中毒防止のため、特定の処理をした食肉については、処理を行った旨と飲食の際に十分な加熱を要する旨の表示が必要です。

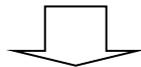
事例8：うなぎの蒲焼き

株式会社〇〇水産で製造され凍結された、冷蔵販売用の個包装済みのうなぎの蒲焼きを仕入れ、「スーパーいろは大手町店」で解凍して販売しました。

【商品の表示】

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ（中国）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、みりん、砂糖
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	200g
販売者	（株）スーパーいろは大手町店 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

製造者 株式会社〇〇水産
△△県△△市△△町2-2



【正しい表示】

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ（中国）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、みりん、砂糖
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	200g
消費期限	<u>枠外下部に記載①</u>
保存方法	<u>枠外下部に記載②</u>
加工者	<u>（株）スーパーいろは大手町店③</u> 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

消費期限 2018. 11. 19①

保存方法 要冷蔵（10℃以下で保存）②



【解説】

① 消費期限の表示が必要です。該当箇所に表示箇所を記載すれば、他の箇所に記載することができます。

冷凍食品を流通段階で解凍して販売するような場合、保存方法を変更した者が適切な消費・賞味期限と保存方法を改めて表示する必要があります。

② 消費期限を他の場所に記載する場合、保存方法についても、表示箇所を記載すれば、消費期限に近接して記載することができます。

③ 冷凍品を冷凍したまま販売する場合には、「販売者」となりますが、解凍して販売する場合には「加工者」となります。

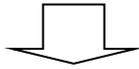
「販売者」となる場合には、製造所等の表示が必要ですが、「加工者」となる場合には、製造所等の表示は必要ありません。

事例9：クッキー

包装済みのクッキーを株式会社〇〇菓子がフランスから輸入し、「スーパーいろは」が仕入れて販売しました。

【商品の表示】

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、膨張剤、着色料、食塩、漂白剤（亜硫酸塩）、香料、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵を含む）
内 容 量	200g
賞味期限	30. 10. 19
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください。
製 造 者	株式会社〇〇菓子 〇〇県〇〇市〇〇町1-1



【正しい表示】

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、 <u>食塩</u> ／① 膨張剤、 <u>着色料（赤102）</u> 、 <u>漂白剤（亜硫酸塩）</u> ②、香料、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵を含む）
内 容 量	200g
賞味期限	30. 10. 19
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください。
原産国名	<u>フランス</u> ③
輸 入 者	<u>株式会社〇〇菓子</u> ④ 〇〇県〇〇市〇〇町1-1



【解説】

- ① 添加物は、原材料名の欄に記載することができますが、原材料と明確に区分して表示しなければなりません。区分する方法としては、記号で区分する、改行する等があります。
原材料を重量割合順に記載した後に、明確に区分し、添加物を重量割合順に記載します。
- ② 用途名で表示しなければならない添加物は、用途名だけでなく、用途名の後に括弧書きで物質名を記載します。
- ③ 輸入品は原産国名を記載します。
- ④ 製造していない者を「製造者」と記載することはできません。この場合は、「輸入者」として記載します。

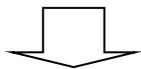
事例10：冷凍ぎょうざ

株式会社〇〇食品が国内で製造した冷凍のぎょうざを仕入れて販売しました。

【商品の表示】

名 称	ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、玉ねぎ、にら）、小麦粉、食肉（鶏肉、豚肉）、でん粉、卵白（卵を含む）、香辛料、植物油脂、酒、食塩、砂糖、 / 調味料
内 容 量	200g（12個入り）
賞味期限	30. 10. 21
保存方法	-18℃以下で保存してください
製 造 者	株式会社〇〇食品 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

お召し上がり方（焼き調理）：熱したフライパンに大さじ1杯の油をひき……



【正しい表示】

（冷凍食品）①

名 称	ぎょうざ
原材料名	<u>野菜（(国産)（キャベツ、玉ねぎ、にら））、皮（小麦粉、植物油脂、食塩）、食肉（鶏肉、豚肉）、つなぎ（でん粉、卵白（卵を含む））②、香辛料、植物油脂、酒、食塩、砂糖 / 調味料（アミノ酸）③</u>
内 容 量	200g（12個入り）
賞味期限	30. 10. 21
保存方法	-18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	<u>加熱してあります。</u>
加熱調理の必要性	<u>加熱してください。④</u>
製 造 者	株式会社〇〇食品 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

お召し上がり方（焼き調理）：熱したフライパンに大さじ1杯の油をひき……



【解説】

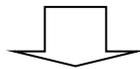
- ① 枠外に、冷凍食品である旨を表示します。
- ② 冷凍ぎょうざについては、個別の規定により、あん、皮、つなぎ等についての表示方法が定められています。
皮の率が45%を超える場合には、皮の率の表示も必要です。
また、原料原産地名の表示も必要です。
- ③ 調味料は、4種類（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）に分類され、その種類を括弧書きします。
- ④ 冷凍食品には、「凍結前加熱の有無」、「加熱調理の必要性」の表示が必要です。枠外に記載することもできます。

事例11：ヨーグルト

ヨーグルトを仕入れました。その製品は、株式会社〇〇乳業の大手町工場（製造所固有記号HH）で製造されています。

【商品の表示】

名 称	はっ酵乳
無脂乳固形分	10.5%
乳脂肪分	0.6%
原材料名	脱脂粉乳(国産)、りんご果汁、砂糖、全粉乳
添加物	増粘多糖類、酸味料、香料
内容量	1個
賞味期限	30.10.21
保存方法	冷蔵（10℃以下）で保存してください。
販売者	株式会社〇〇乳業 HH

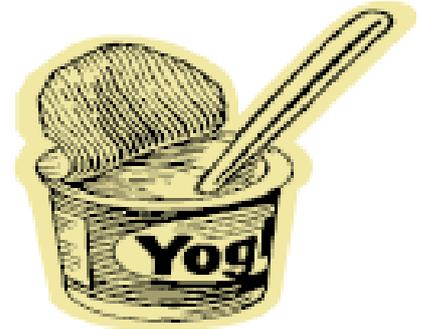


【正しい表示】

名 称	はっ酵乳
無脂乳固形分	10.5%
乳脂肪分	0.6%
原材料名	脱脂粉乳(国産)、りんご果汁、砂糖、全粉乳
添加物	増粘多糖類、酸味料、香料
内容量	<u>100ml</u> ①
賞味期限	30.10.21
保存方法	冷蔵（10℃以下）で保存してください。
製造者	<u>株式会社〇〇乳業 HH</u> ②

製造所固有記号の製造所については下記までお問い合わせください。

(フリーダイヤル) 0120-000-000



【解説】

① 乳製品は計量法における特定商品なので、内容量は定められた単位である質量(g)又は体積(ml)で記載します。

② 製造所固有記号について、乳や乳製品等の場合、製造所である他社工場の名称、所在地に代えて、販売者の名称、所在地と製造所固有記号を表示する方法は認められていません。

表示責任者として、製造者の欄に製造者名と本社の住所を記載し、製造所所在地に代えて製造所固有記号を記載することができます。(※)

なお、旧制度の製造所固有記号は、平成32年3月31日まで使用できますが、消費者への情報提供の観点から、応答義務に係る事項を表示することが望ましいです。

※新制度では、同一製品2以上の製造所で製造する場合、消費者庁データベースに登録されたものが使用でき、その際は、「+」を冠して製造所固有記号を表示します。）

事例12：炭酸飲料

株式会社〇〇飲料が製造したビタミンC入りの炭酸飲料を仕入れて販売しました。

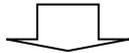
【商品の表示】

ビタミンCたっぷり
真の美肌を作ります①

商品名 オレンジスカッシュ

名称	炭酸飲料
原材料名	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、砂糖／炭酸、ビタミンC、酸味料、ベニバナ黄色素
内容量	300ml
賞味期限	缶底に記載
保存方法	直射日光をを避けて保存してください。
製造者	株式会社〇〇飲料 〇〇県〇〇市〇〇町 1-1

栄養成分表示（製品 100ml 当たり）／
エネルギー40kcal、たんぱく質 0g、脂質
0g、炭水化物 10g、食塩相当量 0.1g



【正しい表示】

ビタミンCたっぷり②
①

商品名 オレンジスカッシュ（無果汁）③

名称	炭酸飲料
原材料名	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、砂糖／炭酸、ビタミンC、酸味料、ベニバナ黄色素
内容量	300ml
賞味期限	缶底に記載
保存方法	直射日光をを避けて保存してください。
製造者	株式会社〇〇飲料 〇〇県〇〇市〇〇町 1-1

栄養成分表示（製品 100ml 当たり）／
エネルギー40kcal、たんぱく質 0g、脂質
0g、炭水化物 10g、食塩相当量 0.1g、ビ
タミンC 200mg②



【解説】

- ① 健康増進法では、健康保持増進効果等についての虚偽・誇大な表示を禁止しています。そのため、科学的な根拠が立証されないままそのような効果を表示することはできません。
- ② 「ビタミンC・・・」等と表示する場合には、一般表示事項に加えて、その栄養成分を表示しなくてはなりません。
また、基準に適合しなければ、「たっぷり」のような高い旨の表示はできません。本品の場合、100ml当たり15mg以上又は100kcal当たり10mg以上のビタミンCが含まれていれば表示できます。
- ③ 原材料に果汁又は果肉が使用されていない清涼飲料水等に、果実の名称を用いた商品名や果実の絵等の表示をする場合には、「無果汁」等果汁が入っていない旨を明瞭に表示しないと不当表示になります。
「無果汁」の表示は、商品名を表す文字と同一視野に14ポイントの活字以上で大ききで表示します。（景品表示法）