

# 全国乾麺協同組合連合会表示等のガイドライン

## (目的)

**第1条** 乾めん類及び手延べ干しめんにおけるガイドラインは、遵守すべき食品表示基準（平成27年4月1日施行内閣府令第10号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第4条第1項の規定に基づき、乾めん類及び手延べ干しめんの取引において行う表示について、虚偽表示等を防止し、適正な表示の励行を促し、一般消費者の適正な商品選択を保護し、不当な顧客の誘引を防止すること。

## (定義)

**第2条** このガイドラインで「乾めん類」及び「手延べ干しめん」とは、食品表示基準第2条関係別表3に規定する「干しそば」、「干しめん（うどん・きしめん・ひやむぎ・そうめん）」及び「干し中華めん」並びに「手延べ干しそば」、「手延べ干しめん（手延べうどん・手延べきしめん・手延べひやむぎ・手延べそうめん）」及び「手延べ干し中華めん」とする。

## (必要な表示事項)

**第3条** 乾めん類及び手延べ干しめんの事業者は、食品表示基準第2条関係別表3の規定する方法により行われていること。

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
調理方法
販売者又は製造者

- (1) 名称は、食品表示基準第2条関係別表3によって表示するものとする。
- (2) 原材料名は、原材料に占める重量の割合の多いものから先に食品添加物以外の原材料、次に食品添加物を記載するものとする。
  - 1) 食品添加物以外の原材料で使用する原材料が2種類以上の原材料からなるもの（複合原材料）は、その複合原材料名に括弧を付け、原材料に占める割合の多いものから順に記載するものとする。
  - 2) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に第19条第1項の規定

に基づく表示の基準に関する内閣府令食品衛生法施行規則(平成23年内閣府令第45号)第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載するものとする。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同府令第1条第2項第5号括弧書きの規定にかかわらず、省略せず記載するものとする。

3) 打ち粉で使用するデンプン及び加工デンプンは記載するものとする。

4) 原材料のうち、「粉茶」、「卵」、「ベニバナ」、「やまいも」「そば粉」を使用した場合は、表示できる使用量基準を下記のとおりとするものとする。

- |                                  |          |        |
|----------------------------------|----------|--------|
| ① 「粉茶」にあっては、使用原料粉の重量に対し          |          | 1 %    |
| ② 「卵」にあっては、使用原料粉の重量に対し           | 全卵粉      | 1 %    |
|                                  | 生卵       | 5 %    |
| ③ 「ベニバナ」にあっては、使用原料粉の重量に対し        | 花卉       | 0.35 % |
|                                  | (乾燥したもの) |        |
| ④ 「やまいも (100%)」にあっては、使用原料粉の重量に対し | 粉末       | 2 %    |
|                                  | 生        | 10 %   |

ただし、やまいも (100%) 以外でデンプン、増粘多糖類 (ゲアガム) 等を使用したやまいも入り加工品 (通称: やまいも製剤) は、「やまいも入り」の記載はできないものとする。この場合、原材料名をめん質改良剤 (〇〇と複合原材料名) と表示し、義務表示の原材料名には、1) を遵守して表示するものとする。①、②、③、④の%は「概ね」とする。

⑤ 「干しそば」にあっては、そば粉の含有量 (茶そばにそば粉が配合されているものは除く) を 30%以上

そば粉の配合割合 (%) は、 $\text{そば粉} \div (\text{小麦粉} + \text{そば粉} + \text{食塩水以外のその他原材料 (デンプン、グルテン等)})$  で算出するものとする。

⑥ 「そば粉の配合割合」が30%未満の干しそばについては、義務 (一括) 表示枠内又は商品名に近接して、実配合割合を上回らない数値により「そば粉2割」又は「そば粉20%」等と義務 (一括) 表示枠内において原材料名の次に「そば粉の配合割合」と設け記載するものとする。ただし、そば粉の配合割合を商品名に近接して、JIS 28305に規定する14ポイントの活字以上のもので記載した場合には、当該表示を省略することができるものとする。

(3) 内容量は、計量法 (平成4年法律第51号) を遵守して、内容重量をグラム又はキログラム単位で記載するものとする。

なお、内容重量を表に表示する場合は、その内容重量は、括弧等で何人分 (1人前は、概ね80gから100g) 等と記載することが好ましい。

(4) 賞味期限表示は、全国乾麺協同組合連合会で実施した「経日変化」のデータを賞味期間の目安とするが、原則は、自社における賞味期間とするものとする。

なお、義務（一括）表示枠内に記載できない場合は、枠外記載ができる。ただし、枠外記載の場合は、義務表示内に「枠外〇〇記載」と表示できるものとする。〇〇には、表示位置（例えば：上部等）を記載するものとする。

(5) 保存方法は、「直射日光及び高温多湿を避け保存」等と記載するものとする。

1) 移り香についての注意喚起表示は、「(例) 香り、におい等強い物と一緒に保存しないでください。」等と枠外に記載する。

なお、賞味期限を枠外表示した場合には、賞味期限の記載箇所に近接して、枠外記載ができる。ただし、枠外記載の場合は、義務表示の保存方法に「枠外〇〇記載」と表示できるものとする。〇〇には、表示位置（例えば：上部等）を記載するものとする。

(6) 調理方法は、ゆで時間を必ず記載すること。曖昧なゆで時間（〇分～〇分等）はさけるものとする。なお、義務（一括）表示枠内に記載できない場合は、枠外記載ができる。ただし、枠外記載の場合は、義務表示の調理方法に「枠外〇〇記載」と表示できるものとする。〇〇には、表示位置（例えば：上部等）を記載するものとする。

注意：乾めん類及び手延べ干しめんは独自（個別）の品質表示基準を制定していることから、必ず、「調理方法」を記載すること。

(7) 製造業者又は販売業者は、食品衛生法を遵守し、販売業者名を記載し、製造者名を略号で使用する場合は、必ず、消費者庁あてに届けなければならない。なお、乾めん製造業者に多い、製造業者が個人の場合は、代表者の氏名を記載するものとする。

#### (表示の禁止基準)

**第4条** 不当表示の禁止基準は、景品表示法及び食品表示基準を遵守し、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

禁 止 事 項	表 示 が 可 能
茶そば、たまごめん、ベニバナめん、やまいも入りそば	粉茶、卵等マニュアルは、第3条(2)の4)に定める基準以上に使用していること。
等級（高級、特級等）その他これに類似する用語	「上級」と表示できるのは、そば粉50%以上（ただし、乾めん類JAS合格品に限る）使用したもの。
健康、美容、栄養、天然等その他これに類似する用語	
栄養強化	健康増進法（平成14年法律第103号）による許可を受けたもの。
国内産小麦粉及び国内産そば粉	全量使用してできているもの。全量に満たない場合は、使用重量に対して割合を%で表示すること。

地 粉	全量が国内産小麦粉及び国内産そば粉であって、かつ、当該地で採れた小麦及びそばを当該地で製粉されたもの。
国内産地表示	別表「全国乾麺協同組合連合会指定産地名」に指定されたもの。
本場、名産、特産	当該都道府県内で製めんしたもの
多加水、熟成	乾めん類：多加水（食塩水38%以上）、熟成（生地又はめん帯で30分以上）されたもの。
寒 製	製めん時期が、10月から翌年3月までのもの。
極 寒 製	製めん時期が、冬至から2月までのもの。

### (特定事項の表示)

**第5条** 乾めん類及び手延べそうめん類に、次に掲げる文言を使用する場合は、当該各号に掲げる意味により使用するものとする。

(1) 手のつく用語を表示できる基準は次のとおりとする。

1) 「手打」「手打ち」とは、製めん全工程を手作業で行うもの及び、混練・熟成・延棒での圧延及び包丁でめん線状に裁断した後、乾燥したものであって、混練及び乾燥以外の工程を手作業で行ったものをいう。

2) 「手打式」「手打ち式」「手打風」「手打ち風」等とは、製めんの際し、混練・熟成・めん帯の方向が交錯するような方法での圧延及び包丁又は手切りに近い刃の切刃でめん線状に裁断した後、乾燥したものであって、その工程の全部又は一部を機械作業により行うことをいう。

3) 「手延べ」と表示できるものは、乾めん類品質表示基準第2条の手延べ干しめんに該当するものとする。

4) 「手延べ式」「手延べ風」等手延べの文言は、乾めん類品質表示基準第5条（表示禁止事項）により使用できないものとする。絵・文言は、加工食品品質表示基準で禁止。

(2) 「古<sup>ひね</sup>」等の用語の表示が出来る基準は、次のとおりとする。

1) 手延べそうめんにおける1年物「新」、2年物「古」、3年物「大古<sup>おおひね</sup>」の表示についての基準は次のとおりとする。

年を表す用語	基 準
1年物「新」	9月から翌年3月までに製麺した後、販売するもの
2年物「古」	9月から12月までに製麺し、製品熟成した後、翌々年3月以降販売するもの及び翌年1月から3月までに製麺し、製品熟成した後、翌年3月以降販売するもの
3年物「大古」	9月から12月までに製麺し、製品熟成した後、翌々々年3月以降販売するもの及び翌年1月から3月までに製麺し、製品熟成した後、翌々年3月以降販売するもの

- 2) 乾めん類及び1) 以外で「○年物」又は、「古」等と表示する場合の「○年」は、製めん年月日から満で数えるものとする。
- 3) 古<sup>ひね</sup>の用語で固として商標登録されているので注意されたい。
- (3) 「厄<sup>やく</sup>」の用語の表示が出来る基準は次のとおりとする。
- 1) 製品を一定期間貯蔵することによって、貯蔵中の変化(かたくなる)したものであって、データ等で消費者等へ明確に説明できるものとする。
- (4) アレルギー表示対象品のうち製麺する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、意図せずごく微量、最終製品に混入してしまう恐れのある場合は、「注意喚起表示」を義務(一括)表示枠外に表示すること。例)：本製品の製造ラインでは、そばを使用した製品も製造しています。
- (5) 国内産小麦及び玄そばを使用して製造した場合の表示は、使用している小麦及び玄そばが国内産であれば、国内産小麦粉使用及び国内産そば粉使用等と表示するものとする。ただし、国内産小麦粉及び国内産そば粉の使用割合が100%未満の場合は、実使用量を上回らない数値で「○割」、「○%」と記載すること。
- (6) 半生めん(又は半乾燥めん)とは、食品表示基準第2条関係別表3の乾めん類(手延べ干しめんを含む)の定義に基づいて製めんされ、製品の水分含有量が20%~28%程度のものである。ただし義務表示の「名称」には表示出来ないものとする。
- (7) その他専門用語及び乾めん固有の用語の表示が出来る基準として次のとおりとする。
- 1) 表示が出来る表示は、表示の部位に解説を付することとする。
- 2) ただし、用語によっては、常務理事会において協議の結果、特定事項にポジとして特定することができるものとする。

#### (表示禁止事項)

**第6条** 乾めん類及び手延べそうめんの表示は、食品表示基準第9条の規定と次に掲げる文言について表示をしてはならない。

- (1) 成分又は原材料について、事実と相違するか実際のものより著しく優良であると一般消費者に誤認される恐れがあるもの。(例：特選等)

- (2) 産地名を表す用語を使用する場合は、産地以外の都道府県又は市郡内で製めんしたものについては表示してはならない。また、産地名を表す用語については、原則として全国乾麺協同組合連合会へ指定産地表示として届出し承認を得、登録しなければならない。全国乾麺協同組合連合会指定産地（別表）に指定されたものにあつては、この限りではない。
- (3) 元祖等を表す用語を使用するもの。ただし、一般消費者からみて客観的な根拠が認められるもの及び全国乾麺協同組合連合会常務理事会で承認されたものにあつてはこの限りではない。
- (4) 受賞等の表示は、賞でないものが賞であるかのように誤認される恐れがあるもの。また、賞の受賞後2年を超えたもの。
- (5) 絵、写真及び説明文等の表示については、一般消費者に誤認される恐れがあるもの。
- (6) 原料原産地の表示については、原則表示はしないものとする。ただし、消費者の安心・安全に基づく知る権利を尊重し、問合せ等があつた場合には、適切に対応できるよう、原料小麦・玄そば等の産地の把握に努めるものとする。
- (7) 病気の予防等の表示については、効能又は効果があるかのように誤認される恐れがあるもの。
- (8) 前各号に掲げるほか、商品の内容又は取引条件について一般消費者に誤認される恐れがあるもの。
- (9) 表示基準の内容の変更等については、乾めん・手延べセンターの査定に基づき、常務理事会の承認を得て施行するものとする。

## 附則

1. この自主基準は、平成15年9月1日から施行する。

改正：平成15年10月22日

改正：平成16年10月26日

改正：平成17年1月13日

改正：平成18年4月5日

改正：平成19年4月5日

改正：平成20年10月6日

改正：平成21年1月14日

改正：平成21年4月9日

改正：平成22年10月19日

改正：平成23年6月22日

改正：平成24年1月11日

改正：平成27年8月26日

《別表》 全国乾麺協同組合連合会指定産地名

産地表示商品名	製めん地範囲	商標登録	所有者
白石温麺	宮城県内	1670231	奥州白石温麺協同組合
上州うどん	群馬県内	—	—
信州そば	長野県内	—	—
甲州ほうとう	山梨県内	—	—
名古屋きしめん	愛知県内	—	—
三輪素麺	奈良県内	2219632・3	奈良県三輪素麺工業協同組合
播州そうめん	兵庫県内	575534	兵庫県乾麺協同組合
揖保乃糸	たつの・姫路・揖保・宍粟・佐用	4465893	兵庫県手延素麺協同組合
淡路島そうめん	兵庫県南あわじ市内		
半田そうめん	徳島県半田地区		
讃岐うどん	香川県内	—	—
小豆島そうめん	香川県小豆島内		
浮羽そうめん	福岡県うきは市内 福岡県久留米市田主丸町内	—	—
神埼そうめん	佐賀県神埼市内 佐賀県神埼郡吉野ヶ里町内	5006967	神埼そうめん協同組合
島原そうめん	長崎県島原半島内	—	—

※各産地表示には、各産地毎に品質基準を設けているものもある。