





# 食品表示基準一部改正のポイント

(その2)

平成29年9月 消費者庁

## 原料原産地表示制度の具体的な改正点②(新たな表示方法、表示例)

### <又は表示>

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リソ酸塩(Na、K)、...
原 料 原 産 地名 アメリカ又はカナダ(豚肉)
※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績

(原料原産地を原材料の次に括弧を付けて表示)

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リソ酸塩(Na、K)、...
原 料 原 産 地名 アメリカ又はカナダ(豚肉)
※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績

### <大括り表示>

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リソ酸塩(Na、K)、...
原 料 原 産 地名 輸入(豚肉)

(原料原産地を原材料の次に括弧を付けて表示)

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料名 豚肉(輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リソ酸塩(Na、K)、...
原 料 原 産 地名 輸入(豚肉)

### <製造地表示>

名 称 清涼飲料水
原 材 料名 りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／砂糖、ビタミンC
原 料 原 産 地名 リンゴ栽培(りんご果汁)

(原料原产地を原材料の次に括弧を付けて表示)

名 称 清涼飲料水
原 材 料名 りんご果汁(ドライフルーツ)、果糖ぶどう糖液糖、果糖／砂糖、ビタミンC
原 料 原 产地名 リンゴ栽培(りんご果汁)

## 原料原産地表示制度の具体的な改正点③(又は表示)

### 新たな表示方法①(又は表示)[基準第3条第2項表1の五の1]

「又は表示」とは、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あり、過去の使用実績等に基づき表示する方法である。

### <認める条件>

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、「又は表示」を用いることができるこことし、根拠書類の保管を条件とする。

### <誤認防止>

「又は表示」をする場合は、過去の一定期間における使用実績又は今後の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合(一定期間使用割合)の高いものから順に表示した旨の表示を付記する。

### <表示例>

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料名 豚肉(アメリカ又はカナダ(豚肉)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リソ酸塩(Na、K)、...
原 料 原 产地名 アメリカ又はカナダ(豚肉)
※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績

<外國の産地を「又は」でつないで表示>

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料名 豚肉(アメリカ又はカナダ(豚肉)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リソ酸塩(Na、K)、...
原 料 原 产地名 アメリカ又はカナダ(豚肉)
※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績

<「その他」と用いた表示>

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料名 豚肉(アメリカ又はカナダ(豚肉)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リソ酸塩(Na、K)、...
原 料 原 产地名 アメリカ又はカナダ(豚肉)
※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績

7

## 原料原産地表示制度の具体的な改正点④(大括り表示)

### 新たな表示方法②(大括り表示)[基準第3条第2項表1の五の2]

「大括り表示」とは、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示する方法である。なお、輸入品と国産品を混合して使用する場合には、輸入品と国産品との間で、重量割合の高いものから順に表示する方法である。

### <認める条件>

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る。

大括り表示をする場合は、根拠書類の保管を条件とする。

### <表示例>

名 称 ロースハム
原 材 料名 猪ロース肉(脂度、鈴鹿)、業務(水あめ、砂糖)、食塩／調味料(有機酸等)、増粘多糖類、発色剤(亞硝酸Na)、香辛料
原 料 原 产地名 輸入(豚ロース肉)

<國産と外國産を混合して使用し、國産の方が重量割合が高い場合>  
(原料原产地を原材料の次に括弧を付けて表示)

名 称 ロースハム
原 材 料名 猪ロース肉(脂度、鈴鹿)、業務(水あめ、砂糖)、食塩／調味料(有機酸等)、増粘多糖類、発色剤(亞硝酸Na)、香辛料
原 料 原 产地名 輸入(豚ロース肉)

8

## 原料原産地表示制度の具体的な改正点⑤(大括り表示+又は表示)

### 新たな表示方法③(大括り表示+又は表示)[基準第3条第2項表1の五の3]

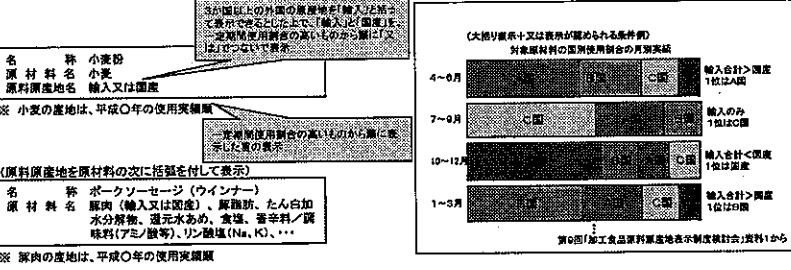
「大括り表示+又は表示」とは、過去の使用実績等に基づき3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法である。

### <認める条件>

過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合には、「大括り表示+又は表示」を用いることができるこことし、根拠書類の保管を条件とする。

### <誤認防止>

「大括り表示+又は表示」をする場合は、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示を付記する。



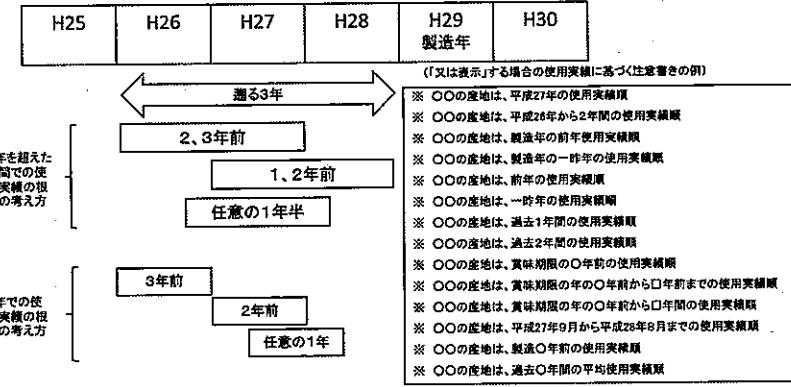
10

## (参考)新たな表示方法を認める要件(通知等に規定)

### ① 過去一定期間における産地別使用実績(「又は表示」及び「大括り表示」関係)

製造年から遡って3年以内の中でも1年以上の実績。

### (根拠として用いることができる「使用実績」の考え方の例)

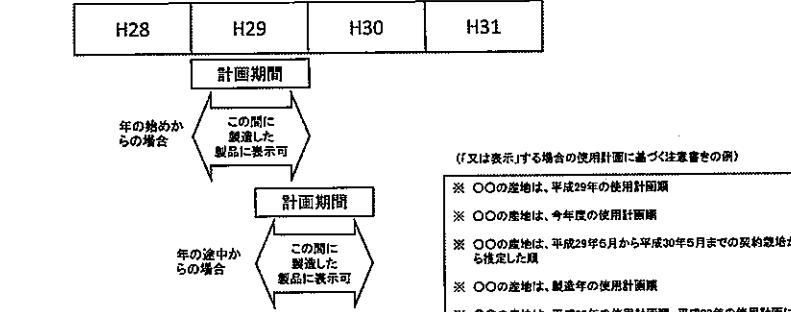


11

### ② 今後一定期間における産地別使用計画(「又は表示」及び「大括り表示」関係)

当該計画に基づく製造の開始日から1年以内の予定。

### (根拠として用いることができる「使用計画」で表示した例)



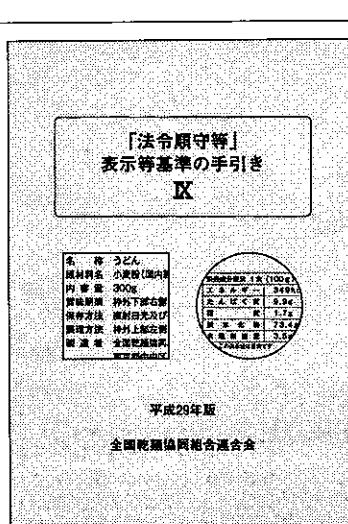
12

(次号へ続く)

## 「法令順守等」表示等 基準の手引きIX

### — 食品表示基準等を掲載 —

内容は、原料料原産地表示  
・栄養成分表示・アレルギー表示・全乾麺表示等ガイ  
ドライン他となっている。  
新規の手引きIXを発  
示基準の手引きIXを発  
行  
平成29年9月1日付で食品  
表示基準の一部改正が行わ  
れ  
全国乾麺協同組合は、



# 統計のページ

めんの都道府県所在市別1世帯当り支出金額

(単位:円)

	生うどん・そば	乾うどん・そば	スパゲティ	中華めん	カップめん	即席めん	その他めん
札幌市	220	84%	416	69%	129	81%	428
青森市	155	72%	500	143%	64	58%	680
盛岡市	164	78%	646	189%	66	108%	859
仙台市	264	128%	815	195%	58	44%	628
秋田市	180	83%	1,243	260%	58	58%	593
山形市	302	121%	1,799	230%	92	123%	627
福島市	141	64%	694	279%	85	69%	407
水戸市	291	154%	333	65%	82	65%	451
宇都宮市	278	91%	681	137%	114	148%	426
前橋市	369	9%	375	129%	118	119%	438
さいたま市	321	102%	425	129%	89	63%	401
千葉市	178	66%	316	42%	79	94%	473
東京都区内	180	91%	369	109%	98	91%	429
横浜市	150	61%	500	68%	107	89%	385
川崎市	660	319%	370	61%	113	123%	368
相模原市	214	62%	547	123%	116	171%	470
新潟市	138	113%	1,059	93%	132	176%	475
富山市	296	83%	594	119%	84	95%	497
金沢市	267	130%	679	158%	99	134%	451
福井市	328	123%	676	182%	71	78%	462
甲府市	249	82%	336	86%	116	136%	521
長野市	318	56%	874	116%	47	51%	477
岐阜市	278	125%	577	58%	84	102%	396
静岡市	139	58%	457	135%	71	63%	463
浜松市	181	54%	455	172%	95	80%	410
名古屋市	314	103%	358	48%	114	150%	470
建市	255	107%	664	83%	102	98%	347
大津市	264	112%	709	101%	109	90%	426
京都市	272	64%	1,082	259%	408	404%	314
大阪市	275	87%	258	46%	69	73%	375
堺市	231	72%	563	203%	95	130%	351
神戸市	176	68%	538	228%	57	46%	324
奈良市	335	132%	899	57%	106	103%	304
和歌山市	253	116%	274	23%	56	72%	370
鳥取市	150	75%	649	116%	109	100%	302
松江市	284	144%	895	228%	76	56%	461
岡山市	195	82%	536	82%	107	86%	476
広島市	279	135%	789	100%	147	169%	381
山口市	199	77%	423	30%	57	72%	295
徳島市	230	112%	454	61%	110	117%	320
高松市	455	44%	890	103%	83	105%	333
松山市	306	86%	439	47%	78	76%	345
高知市	234	45%	364	63%	65	116%	299
北九州市	192	89%	685	189%	60	63%	329
福岡市	188	111%	422	102%	99	122%	399
佐賀市	236	130%	325	34%	90	108%	325
長崎市	126	76%	944	162%	54	69%	396
熊本市	149	78%	841	240%	74	97%	267
大分市	132	87%	470	85%	80	125%	352
宮崎市	262	161%	628	203%	116	140%	343
鹿児島市	155	93%	773	115%	101	103%	335
那覇市	137	106%	171	85%	72	126%	363

品目説明 生うどん・そば:冷凍・半生を含む。

スパゲティ:生も含む。

中華めん:生・蒸し・揚げ・冷凍。

カップめん:お湯を注ぐだけで飲食できるもの。

即席めん:カップめんを除く。アルファー化。他めん類:皮(ギョーザ他)・ピーナン。



◆ 麺も喜ぶこの効果!  
まずはお試し下さい日本コロイド

活性小麦蛋白  
天然パウダー

日本コロイド株式会社

<http://www.nippon-colloid.co.jp>

本社: 東京都文京区本郷1-28-24  
TEL: 03-5689-2040 FAX: 03-5689-2031  
札幌営業所: 札幌市豊平区平岸1-1-6-1  
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567

お申し込みは

全国乾麺協同組合連合会へ

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6  
TEL: 03-3666-7900 FAX: 03-3669-7662  
E-mail: kanmen@mint.ocn.ne.jp



## 『乾めん入門』改訂4版販売中

### ◆ 乾めんの歴史から一般的な知識まで ◆

本書は日本の食生活に長年根差してきた、乾めんの文化を適切に解説したものです。中国から日本に伝来して既に1200年の年月を刻みながら、時代の変遷とともに歩んできた乾めんは、今日なお多くの人達から好まれて主食の一角を占めております。好み・茹で・つゆの三拍子が揃えば、乾めんの美味しさはこれからも引き継がれ愛され育てられていくものと思います。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡しするための乾めんに関する一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。

乾めんの生産量

単位:トン

品種	7月	1~7月
うどん	2,051	91.2%
ひらめん	305	94.1%
ひやむぎ	2,048	87.4%
そうめん	2,906	89.5%
そば	4,668	96.9%
干中華	1,226	110.6%
手延べ	2,796	220.7%
合計	16,000	104.2%
		124,080
		99.4%

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	7月	1~7月
小麦粉	374	100.3%
パン	105	100.4%
食パン	50	98.4%
菓子パン	34	100.6%
その他パン	21	105.1%
麵類	128	111.6%
生麵(冷凍含)	68	118.3%
乾めん	16	104.6%
即席麵	31	103.3%
パスタ	13	109.2%
パン粉	-	-
ビスケット	19	91.4%
プレミックス	30	102.8%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

生麵の生産量

単位:トン

品種	7月	1~7月
うどん	18,784	128.7%
生麵	1,614	99.8%
茹麵	17,170	132.3%
中華麵	38,939	106.2%
生麵	22,880	102.7%
茹麵	6,712	116.5%
蒸麵	8,252	122.3%
皮類	1,095	57.8%
そば	10,210	165.0%
生麵	2,040	134.7%
茹麵	8,170	174.8%
合計	67,933	118.2%

※冷凍麵生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

月	輸 入		輸 出	
3.9トン	1,774千円	980トン	302,777千円	
<tbl\_info