

東京都消費生活条例に基づく食品表示Q&A

目次

【東京都消費生活条例】

- (問1) 東京都消費生活条例の規定に基づく食品の表示はどのように決められているのですか。
- (問2) 商品がインターネット販売や通信販売される場合、都条例の対象となりますか。
- (問3) 都条例に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。
- (問4) 都条例の規定に基づく食品の表示の資料は、ホームページで見ることが出来ますか。また、質問や相談はどこにすればよいのですか。

【調理冷凍食品（原材料配合割合）】

- (問1) 原材料配合割合表示の対象となる調理冷凍食品の範囲を教えてください。
- (問2) 輸入品は原材料配合割合表示の対象となりますか。
- (問3) 整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結したまま保持したものが調理冷凍食品と定義されていますが、前処理のみ行い、調理を行っていないものは、配合割合表示の対象となりますか。
- (問4) 原材料配合割合表示が必要となる原材料は、どのようなものですか。
- (問5) どこまでが「商品名」に付された原材料になりますか。
- (問6) 原材料配合割合表示が必要な商品名はどのように判断しますか。
- (問7) 「4種のカップグラタン（えびグラタン、チキングラタン、マカロニグラタン、かにグラタン）」という詰め合わせたものが個別に食べることを想定した商品の場合、4種の各種グラタンそれぞれに原材料配合割合表示は必要ですか。
- (問8) 特定の原材料の品種名が商品名に付されている場合、原材料配合割合表示の対象となりますか。
- (問9) 告示、要領の規定にある「重量の画一化が困難なもの等」とは、どのような場合ですか。
- (問10) 原材料配合割合が1%未満の場合は表示を省略することができますか。
- (問11) 要領の規定にある「当該原材料の表示が、当該原材料を使用したことを強調するものではない」とは、どのような場合ですか。
- (問12) 原材料配合割合表示の基本的な考え方を教えてください。
- (問13) 原材料配合割合の表示方法と記載箇所を教えてください。
- (問14) 原材料配合割合表示の具体的な表示例を教えてください。
- (問15) 原材料配合割合表示について、容器包装にホームページや連絡先を記載し、その方法で情報提供することにより表示に代えることはできますか。
- (問16) 原材料配合割合表示が義務付けられていない商品についても、自主的に表示することは差し支えありませんか。

【調理冷凍食品（原料原産地名）】

- (問 1) 調理冷凍食品の原料原産地表示制度を導入した経緯を教えてください。
- (問 2) 原料原産地表示の対象となる調理冷凍食品の範囲を教えてください。
- (問 3) 原料原産地表示を求める原材料の範囲を教えてください。
- (問 4) 原料原産地表示をすべき原材料の種類を教えてください。
- (問 5) 告示の規定にある「商品名にその名称が付された原材料」と判断され、原料原産地表示が必要となる商品名とはどのように判断しますか。
- (問 6) 「4種のカップグラタン（えびグラタン、チキングラタン、マカロニグラタン、かにグラタン）」という詰め合わせたものが個別に食べることを想定した商品の場合、4種の各種グラタンそれぞれに都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。
- (問 7) 商品名が「チャーシュー麺」で、原材料として「チャーシュー」（国内製造のもの）を仕入れて使用した場合、「チャーシュー」に都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。
- (問 8) 商品名が「ポルチーニ茸入りスパゲティ」で、輸入品の「乾燥ポルチーニ茸」を使用しています。国内で製造された「乾燥ポルチーニ茸」は22食品群に該当しますが、輸入した「乾燥ポルチーニ茸」を使用する場合、都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。
- (問 9) ハンバーグの原材料に、牛肉70%、豚肉30%の「合挽肉」（22食品群に該当。国内製造のもの）を仕入れて使用します。この「合挽肉」は、原料原産地表示の対象となる原材料ですが、都条例に基づく原料原産地表示はどのようにしたらよいですか。
- (問 10) 食品表示基準別表第15に掲げる27品目を重量割合第1位の原材料として使用する場合、食品表示基準に基づき製造地表示すればよいのでしょうか。
- (問 11) 商品名「キムチチャーハン」の原材料として、農産物漬物に該当する「キムチ」（国内製造のもの）を使用した場合、都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。
- (問 12) 商品名と同一面に、使用している原材料を表示しています。この場合は都条例に基づく原料原産地表示の対象となりますか。
- (問 13) 原材料及び添加物の「重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上」の考え方について、
- ① 調理冷凍食品に「つゆ」、「たれ」、「薬味」などが添付されている場合に、それらを重量に入れて考えるのですか。
 - ② 複数の惣菜などを詰め合せたものについては、どのように考えればよいのでしょうか。
- (問 14) 原料原産地名の表示方法と記載箇所を教えてください。
- (問 15) 原料原産地表示の具体的な表示例を教えてください。
- (問 16) 原材料を種類ごとにまとめて表示しているものについて、都条例に基づく原料原産地はどのように表示すればよいですか。

- (問 1 7) 複数の原産地の原材料を混合して使用した場合の表示方法を教えてください。
- (問 1 8) 原料原産地が同じである原材料を複数使用した場合に、「原料原産地名」の項目を設けて表示する方法を教えてください。
- (問 1 9) 「容器包装への表示が極めて困難な場合」とは、具体的にはどのような場合ですか。
- (問 2 0) 「容器包装への表示が極めて困難な場合」の容器包装表示以外の情報提供とは、具体的にどのようなものがありますか。
- (問 2 1) 冷凍餃子の原材料のうち、キャベツの産地は国産に固定していますが、豚肉の産地は頻繁に変更します。そのため、ホームページなどでの情報提供を考えています。この場合、産地が固定されているキャベツについても、ホームページなどでの情報提供はできますか。また、ホームページなどでの情報提供は、どのように行いますか。
- (問 2 2) 時期によって原材料の産地が変更になるため、容器包装への原料原産地表示が極めて困難な場合、「又は」表示はできますか。
- (問 2 3) 原料原産地が時期により頻繁に変更する場合で、電話（又はホームページ）による情報提供を行う場合、表示責任者は販売者ですが、原料原産地の問合せ先を製造者とすることは可能ですか。
- (問 2 4) 原料原産地表示が義務付けられていない品目についても、自主的に表示することは差し支えありませんか。
- 《参考》 ・ 原材料配合割合表示と原料原産地表示の相違点まとめ
・ 調理冷凍食品の表示例（商品名：えびグラタン）

【かまぼこ類】

- (問 1) 都条例の対象となるかまぼこの範囲を教えてください。
- (問 2) でん粉含有率表示の基本的な考え方を教えてください。
- (問 3) でん粉含有率を求める際に、加工でん粉の取扱いはどうなりますか。
- (問 4) 原材料配合割合表示の基本的な考え方を教えてください。
- (問 5) 表示事項の表示方法と記載箇所を教えてください。

【はちみつ類】

- (問 1) 都条例の対象となるはちみつ類の範囲を教えてください。
- (問 2) 品名表示の基本的な考え方を教えてください。
- (問 3) 原材料の割合又は重量表示の基本的な考え方を教えてください。
- (問 4) 表示事項の表示方法と記載箇所を教えてください。

【カット野菜及びカットフルーツ】

- (問1) 加工年月日表示の対象となるカット野菜及びカットフルーツの範囲を教えてください。
- (問2) 店内加工したカット野菜及びカットフルーツについて、加工年月日の表示は必要ですか。
- (問3) 加工年月日表示の基本的な考え方を教えてください。
- (問4) 加工年月日の表示方法と記載箇所を教えてください。

【東京都消費生活条例】

(問1) 東京都消費生活条例の規定に基づく食品の表示はどのように決められているのですか。

(答)

東京都消費生活条例（平成6年東京都条例第110号。以下「都条例」という。）は、消費者の権利を確立し、都民の消費生活の安定と向上を図ることを目的として制定されています。表示については、「適正な表示を行わせる権利」が掲げられており、食品の適切な選択に資するために、表示義務を課す品目とその表示事項を、東京都消費生活対策審議会の答申を踏まえ、東京都消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示事項等の指定（昭和51年東京都告示第1027号。以下「告示」という。）で定めています。

現在、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）等で定めがない表示事項を規定した4品目（調理冷凍食品、かまぼこ類、はちみつ類、カット野菜及びカットフルーツ）を指定品目としています。

(問2) 商品がインターネット販売や通信販売される場合、都条例の対象となりますか。

(答)

対象となります。

都条例では、都内で消費者向けに販売される商品について表示を義務付けています。したがって、インターネット販売や通信販売など不特定多数の消費者が購入できる形態で販売される場合には、都内で消費者が購入することが可能ですので、都条例の対象となります。

(問3) 都条例に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。

(答)

違反した場合は、都条例第48条及び第50条の規定に基づき、次の措置がとられます。

- (1) 製造者等に対して、違反表示内容等を是正することを指導
- (2) その指導に従わない場合は、是正を勧告
- (3) その勧告に従わない場合は、その旨を公表

(問4) 都条例の規定に基づく食品の表示の資料は、ホームページで見ることができますか。また、質問や相談はどこにすればよいのですか。

(答)

- 1 関係法令等は、東京都保健医療局ホームページ上の「食品衛生の窓」から閲覧することができます。

※「食品衛生の窓」

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/index.html>

※「食品衛生の窓」東京都消費生活条例に基づく食品の品質表示

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/jorei.html>

2 具体的な表示方法等に関するお問合せは、下記の連絡先にお願いします。

※食品の品質表示に関するお問合せ

保健医療局健康安全部食品監視課 電話：03-5320-5989

※東京都消費生活条例全般に関するお問合せ

生活文化スポーツ局消費生活部取引指導課 電話：03-5388-3059

【調理冷凍食品（原材料配合割合）】

（問1） 原材料配合割合表示の対象となる調理冷凍食品の範囲を教えてください。

（答）

1 都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品が対象です。

ただし、食品表示法に基づく食品表示基準別表第3により定められている調理冷凍食品の項に定められた品目（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類）を除きます。

2 都条例における調理冷凍食品は、告示において「農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの」と定められています。この定義は、食品表示基準別表第3の「調理冷凍食品」の定義と同様の表記ですが、同基準の別表第4により表示方法が規定される品目は限定されています。

都条例が対象とする調理冷凍食品は、食品表示基準とは異なり調理冷凍食品の品目を限定していません。

ただし、日本標準商品分類における畜産加工食品の酪農製品のアイスクリーム類、農産加工食品の菓子類に該当するもので冷凍されたものは含みません。

※ 日本標準商品分類は、総務省ホームページから閲覧することができます。

「日本標準商品分類（平成2年6月改定）」

https://www.soumu.go.jp/toukei_toukatsu/index/seido/syuhin/2index.htm

（問2） 輸入品は原材料配合割合表示の対象となりますか。

（答）

対象となります。

輸入品は、原料原産地表示では対象外ですが、配合割合表示は対象となります。

（問3） 整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結したまま保持したものが調理冷凍食品と定義されていますが、前処理のみ行い、調理を行っていないものは、配合割合表示の対象となりますか。

（答）

農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理のみ行い、調味、成形、加熱等の調理を行っていないものについては、原材料配合割合表示の対象ではありません。

ただし、前処理のみ行ったものを異種混合して凍結した場合には、その行為を調理と考えますので、対象となります。

(問4) 原材料配合割合表示が必要となる原材料は、どのようなものですか。

(答)

- 1 商品名に付された原材料は、原則、すべて原材料配合割合表示の対象となります。
また、「野菜」、「シーフード」など同種の原材料をまとめた文字等も原材料配合割合表示が必要な原材料に該当します。
- 2 原材料とは可食部分を指します。魚の頭、内臓、骨、ヒレやかにかの甲羅など、一般的に可食に当たらない部分は含まれません。したがって、これらの部分を除去した後の割合について、表示する必要があります。
例えば、商品名が「かにグラタン」で甲羅を器にした商品について、甲羅は可食部分とは認められませんので、甲羅を原材料のかに肉に含めて配合割合を記載することはできません。内容物を誤認させる表示となります。

(問5) どこまでが「商品名」に付された原材料になりますか。

(答)

事業者が定めた商品名に付された原材料が原材料配合割合表示の対象となります。
また、商品名自体に原材料名が含まれていなくても、商品名と同一面に、使用している原材料の説明（「牛肉10%増量しました。」「国産牛肉を使用しています。」など）が記載されている場合には、商品名に原材料名が付されている場合と同様に考えます。

(問6) 原材料配合割合表示が必要な商品名はどのように判断しますか。

(答)

商品名に原材料の一部の名称が付されているかの判断及び表示例は、下表の例のとおりです。

商品名	原材料配合割合表示の要・不要及び表示例
①えびグラタン	「えび」の原材料配合割合表示が必要です。 【表示例】 原材料配合割合 えび〇%（仕込み時）
②チーズマカロニグラタン	「チーズ」と「マカロニ」の原材料配合割合表示が必要です。 【表示例】[「マカロニ」が「チーズ」よりも多く配合している場合] 原材料配合割合 マカロニ〇%、チーズ〇%（仕込み時）
③4種の野菜入りお好み焼き	「野菜」は同種の原材料をまとめた文字のため、「4種の野菜」を示す原材料として、例えば「キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん」を使用している場合、「キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん」の原材料配合割合表示が必要です。 【表示例1】[「キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん」の原材料配合割合をまとめて重量順に表示する場合（*注意参照）]

	<p>原材料配合割合 野菜（キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん）〇%（仕込み時）</p> <p>【表示例2】「キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん」の原材料配合割合をそれぞれ重量順に表示する場合</p> <p>原材料配合割合 野菜（キャベツ〇%、白菜〇%、たまねぎ〇%、にんじん〇%）（仕込み時）</p> <p>なお、消費者にわかりやすいように一括表示の原材料名欄に「野菜（キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん）」と同種の原材料をまとめて表示している場合、当該同種でまとめた原材料が原材料配合割合に必要な原材料の表示と一致していれば、「野菜」の原材料配合割合表示は「野菜〇%」と表示することができます。</p>
<p>④きのこ入りピザ （ねぎと獅子唐 の和風仕立て）</p>	<p>「きのこ」は同種の原材料をまとめた文字のため、「きのこ」を示す原材料として、例えば「えりんぎ、しいたけ、まいたけ」を使用している場合、「えりんぎ、しいたけ、まいたけ」と、商品名に記載された「ねぎ」と「獅子唐」の原材料配合割合表示が必要です。</p> <p>【表示例1】「えりんぎ、しいたけ、まいたけ」の原材料配合割合をまとめて重量順に表示する場合（*注意参照）</p> <p>原材料配合割合 きのこ（えりんぎ、しいたけ、まいたけ）〇%、ねぎ〇%、獅子唐〇%（仕込み時）</p> <p>【表示例2】「えりんぎ、しいたけ、まいたけ」の原材料配合割合をそれぞれ重量順に表示する場合</p> <p>原材料配合割合 きのこ（えりんぎ〇%、しいたけ〇%、まいたけ〇%）、ねぎ〇%、獅子唐〇%（仕込み時）</p> <p>なお、消費者にわかりやすいように一括表示の原材料名欄に「きのこ（えりんぎ、しいたけ、まいたけ）」と同種の原材料をまとめて表示している場合、当該同種でまとめた原材料が原材料配合割合に必要な原材料の表示と一致していれば、「きのこ」の原材料配合割合表示は「きのこ〇%」と表示することができます。</p>
<p>⑤シーフードピザ</p>	<p>「シーフード」は同種の原材料をまとめた文字のため、「シーフード」を示す原材料として、例えば「えび、いか、あさり」を使用している場合、「えび、いか、あさり」の原材料配合割合表示が必要です。</p> <p>【表示例1】「えび、いか、あさり」の原材料配合割合をまとめて重量順に表示する場合（*注意参照）</p> <p>原材料配合割合 シーフード（えび、いか、あさり）〇%（仕込み時）</p> <p>【表示例2】「えび、いか、あさり」の原材料配合割合をそれぞれ重量順に表示する場合</p> <p>原材料配合割合 シーフード（えび〇%、いか〇%、あさり〇%）（仕込み時）</p> <p>なお、消費者にわかりやすいように一括表示の原材料名欄に「魚介類</p>

	(えび、いか、あさり)」と同種の原材料をまとめて表示している場合、当該同種でまとめた原材料が原材料配合割合に必要な原材料の表示と一致していれば、一括表示の原材料名欄との対応関係が分かるように、「シーフード」の原材料配合割合表示は「シーフード(魚介類)〇%」と表示することができます。
⑥五目炒め	「五目」は同種の原材料をまとめた文字ではないため、原材料配合割合表示は不要です。

***注意**

上記③～⑤【表示例1】について、同種でまとめた原材料のうち、一部の原材料がごく少量しか使用されていない等、消費者の優良誤認を招く可能性がある場合は【表示例2】で表示してください。

(問7) 「4種のカップグラタン(えびグラタン、チキングラタン、マカロニグラタン、かにグラタン)」という詰め合わせたものが個別に食べることを想定した商品の場合、4種の各種グラタンそれぞれに原材料配合割合表示は必要ですか。

(答)

- 1 4種の各種グラタンそれぞれが、原材料配合割合表示の対象となります。
- 2 商品名に原材料の「えび」、「チキン(鶏肉)」、「マカロニ」、「かに」が付されているため、えびグラタンに占める「えび」、チキングラタンに占める「鶏肉」、マカロニグラタンに占める「マカロニ」、かにグラタンに占める「かに」の各種グラタンごとの原材料配合割合表示が必要となります。

【表示例1】

原材料配合割合 [えびグラタン] えび 〇〇% (仕込み時)
 [チキングラタン] チキン(鶏肉) 〇〇% (仕込み時)
 [マカロニグラタン] マカロニ 〇〇% (仕込み時)
 [かにグラタン] かに 〇〇% (仕込み時)

【表示例2】

原材料配合割合 えびグラタン中のえび 〇〇%、チキングラタン中の鶏肉 〇〇%、マカロニグラタン中のマカロニ 〇〇%、かにグラタン中のかに 〇〇% (仕込み時)

【表示例3】

原材料配合割合(各種類中仕込み時) えび 〇〇%、チキン(鶏肉) 〇〇%、マカロニ 〇〇%、かに 〇〇%

(問8) 特定の原材料の品種名が商品名に付されている場合、原材料配合割合表示の対象となりますか。

(答)

1 対象となります。

商品名に付されている原材料が、一般的な名称か特定の品種名かにかかわらず、商品名に付されている原材料について原材料配合割合表示が必要です。

2 特定の原材料の品種名が商品名に付されており、かつ、同種のお品種も原材料に使用されている場合には、一括表示の原材料名欄との対応関係が分かるようにしたうえで、商品名に付されている原材料の配合割合を記載します。

例えば、商品名が「インカのめざめ入りシチュー」で、インカのめざめ以外のじゃがいもも使用している場合、原材料配合割合は下記のように表示します。

【表示例】

原材料配合割合 インカのめざめ（じゃがいも） ○○%（仕込み時）

なお、この場合、食品表示基準第7条に規定する、特色のある原材料等に関する事項としての割合表示も必要になりますので、注意してください。

食品表示基準第7条に規定する特色のある原材料等に関する事項は、当該原材料を使用したことを強調する場合に該当します。

(問9) 告示、要領の規定にある「重量の画一化が困難なもの等」とは、どのような場合ですか。

(答)

原材料の魚などをほぼ原型に近い状態で調理している場合が考えられます。

このような場合、魚などの個体差により、画一的な割合表示が困難であると考えられることから、原材料配合割合表示を省略することができます。

(問10) 原材料配合割合が1%未満の場合は表示を省略することができますか。

(答)

1 商品名に付された原材料の配合割合が1%未満の場合、原材料配合割合表示は原則として、切捨ての整数値によりパーセントの単位で表示することから、省略することができます。

2 ただし、1%未満の原材料の配合割合を自主的に表示する場合は、消費者の誤認を招かないように事実即して、小数点以下を表示することができます。

3 なお、原材料配合割合が1%未満で表示を省略する場合であっても、商品名に当該原材料を使用している旨を表示する際は、消費者の優良誤認を招かないようご注意ください。

(問11) 要領の規定にある「当該原材料の表示が、当該原材料を使用したことを強調するものではない」とは、どのような場合ですか。

(答)

当該原材料を使用したことを強調するものではない場合にあたり、原材料配合割合表示を省略できるか否かの判断は下表の例のとおりです。

なお、(問5)の(答)に記載している「商品名と同一面に、使用している原材料の説明」については、使用している原材料を強調しているため、原材料配合割合表示を省略することはできません。

商品名	原材料配合割合表示の省略可否
① 酢豚	<p>「酢豚」は料理内容そのものを表しており、原材料として「酢」と「豚」を使用したことを強調しているわけではないため、「酢」と「豚」の原材料配合割合表示は省略することができます。</p> <p>ただし、例えば「黒酢の酢豚」という商品名の場合は、原材料として「黒酢」を使用したことを強調しているため、「黒酢」の原材料配合割合が1%以上の製品では、「黒酢」の原材料配合割合表示は省略できません。</p>
② 寄せ鍋つゆ (塩味)	<p>「塩味」は単に味の分類を示す言葉であり、原材料として「塩」を使用したことを強調しているわけではないため、「塩」の原材料配合割合表示は省略することができます。</p> <p>ただし、例えば「ヒマラヤ岩塩使用」という商品説明を記載した場合、原材料として「ヒマラヤ岩塩」を使用したことを強調しているため、「ヒマラヤ岩塩」の原材料配合割合が1%以上の製品では、「ヒマラヤ岩塩」の原材料配合割合表示は省略できません。</p>
③ フカヒレの姿煮	<p>「フカヒレの姿煮」に付された原材料の「フカヒレ」で製品が構成されていれば、「フカヒレの姿煮」は商品内容そのものを表す言葉であり、原材料として「フカヒレ」を使用したことを強調しているわけではないため、「フカヒレ」の原材料配合割合表示は省略することができます。</p> <p>ただし、「フカヒレ」以外の原材料として、例えば「ねぎ」や「チンゲンサイ」を使用している場合は、「フカヒレの姿煮」という商品名は「フカヒレ」を使用したことを強調していると考えられるため、「フカヒレ」の原材料配合割合表示は省略できません。</p>

(問12) 原材料配合割合表示の基本的な考え方を教えてください。

(答)

1 商品名に1種類の原材料を付している場合は、その原材料の製品全体に占める仕込み時(前処理を施し混入直前の時点)の配合比(可食に値する原材料の配合割合)を、実比率を上回らない切捨ての整数値により、パーセントの単位で表示します。

2 商品名に複数の原材料を付している場合は、各原材料の製品全体に占める仕込み時(前処理を施し混入直前の時点)の配合比(可食に値する原材料の配合割合)を、実比率を上回らない切捨ての整数値により、パーセントの単位で重量順に表示します。

3 商品名に同種の原材料をまとめた文字を付している場合は、同種の原材料をまとめた文字の次に括弧を付して、その文字の示す原材料を重量順に記載した上で、合計した原材料配合割合を表示します。

この場合、同種の原材料をまとめた文字の次に括弧を付して、その文字の示す原材料を重量順に記載した上で、それぞれの原材料配合割合を表示することができます(問6*注意参照)。

4 原材料配合割合は、使用量が多いと消費者の誤認を招かないよう、原則として、数値は切捨ての整数値で表示します。なお、小数点以下を表示する場合は、消費者の誤認を招かないように事実即した表示が必要です。

例: 原材料配合割合が15.7% → 「15%」と表示する(原則)
→ 「15.7%」と表示することは可能
→ 「16%」と表示することは不可

5 季節変動その他の理由により配合割合が変動する場合は、想定される最小値で表示します。「○○%~○○%」のような表示は認められません。

例: 原材料配合割合が15~16% → 「15%」と表示する(原則)
→ 「15%以上」と表示することは可能
→ 「15~16%」表示することは不可

6 なお、原材料配合割合を考える際には、水及び添加物を含めて考えます。

(問13) 原材料配合割合の表示方法と記載箇所を教えてください。

(答)

1 原材料配合割合の表示は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。

① 食品表示基準に規定されている一括表示枠内に「原材料配合割合」の項目を別途設けて表示

② 食品表示基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「原材料配合割合」の項目を設けて表示

なお、原材料配合割合は、どの原材料の配合割合であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示する必要があります。

2 いずれの場合においても、日本産業規格Z 8 3 0 5（活字の基準寸法）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色で表示します。

（問14） 原材料配合割合表示の具体的な表示例を教えてください。

（答）

次のような商品について表示例を示します。

【商品名】 えびグラタン

【原材料配合割合表示が必要な原材料】 えび

例1：一括表示枠内に「原材料配合割合」の項目を別途設けて表示する場合
冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ、えび、…／…
原材料配合割合	えび 〇〇%（仕込み時）
内容量	〇〇〇 g
賞味期限	〇〇．〇〇．〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

例2：一括表示枠内に「原材料配合割合」の項目を別途設け、そこに記載箇所を明記し、一括表示枠外に記載する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ、えび、…／…
原材料配合割合	この面下部に記載
内容量	〇〇〇 g
賞味期限	〇〇．〇〇．〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

原材料配合割合 えび 〇〇%（仕込み時）

例3：一括表示事項の追加として、原材料配合割合表示を一括表示に近接した箇所に表示する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ、えび、…/…
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱処理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

原材料配合割合 えび 〇〇%（仕込み時）

一括表示枠内に表示できない場合、原材料配合割合の記載箇所は、一括表示枠外でも構いませんが、一括表示に近接した箇所に表示することが必要です。

（問15） 原材料配合割合表示について、容器包装にホームページや連絡先を記載し、その方法で情報提供することにより表示に代えることはできますか。

（答）

できません。

原材料配合割合表示は、あらかじめ設定されていると考えられることから、ホームページなどによる代替表示は認められません。

（問16） 原材料配合割合表示が義務付けられていない商品についても、自主的に表示することは差し支えありませんか。

（答）

原材料配合割合表示が義務付けられていない商品についても、原材料配合割合を任意で表示することは可能であり、消費者の関心を踏まえ、消費者の商品選択に資する情報を積極的に表示することが望ましいと考えます。

ただし、告示等の規定を踏まえて、消費者の誤認を招くことがないように行う必要があります。

【調理冷凍食品（原料原産地名）】

（問１） 調理冷凍食品の原料原産地表示制度を導入した経緯を教えてください。

（答）

平成２０年１月、輸入冷凍餃子による健康被害の発生が報じられました。これを契機として、調理冷凍食品に対する都民の不安が深刻化したことから、都知事は、東京都消費生活対策審議会（第１９次）に「食品の原料原産地表示のあり方について」諮問し、４月に答申が出されました。答申では、都民が適切かつ安心して食品を選択できるよう、国内で製造され、都内で消費者向けに販売される「調理冷凍食品」について、原料原産地表示を義務付ける方針が示されました。

調理冷凍食品の原料原産地表示制度の導入は、この答申の内容に沿ったものです。

これにより、都民が調理冷凍食品を購入するに当たり、安心して適正な選択ができるようになりました。

なお、本制度は平成２０年８月２５日から施行されています。

（問２） 原料原産地表示の対象となる調理冷凍食品の範囲を教えてください。

（答）

１ 国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品が対象です。

ただし、食品表示基準第３条第２項の表の原料原産地名の項の下欄の第１項第１号、第２号ロ、第３号及び第４号（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料について国別重量順で表示したもの）により原産地を表示する原材料並びに別表第１５により原料原産地表示義務が課せられている品目を除きます。

なお、輸入品については、食品表示基準に基づき原産国表示が義務付けられていることから、都条例による原料原産地表示の対象外です。

２ 都条例における調理冷凍食品は、告示において「農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの」と定められています。この定義は、食品表示基準別表第３の「調理冷凍食品」の定義と同様の表記ですが、同基準の別表第４により表示方法が規定される品目は限定されています。

都条例が対象とする調理冷凍食品は、食品表示基準とは異なり調理冷凍食品の品目を限定していません。

ただし、日本標準商品分類における畜産加工食品の酪農製品のアイスクリーム類、農産加工食品の菓子類に該当するもので冷凍されたものは含みません。

※ 日本標準商品分類は、総務省ホームページから閲覧することができます。

「日本標準商品分類（平成２年６月改定）」

https://www.soumu.go.jp/toukei_toukatsu/index/seido/syuhin/2index.htm

(問3) 原料原産地表示を求める原材料の範囲を教えてください。

(答)

原料原産地表示を求める原材料の範囲は、以下のとおりです。

- (1) 原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上の原材料
- (2) 商品名又は名称にその名称が付された原材料
例：商品名が「えびピラフ」の場合の「えび」、「ビーフハンバーグ」の場合の「ビーフ」

上記(1)、(2)のいずれか又は両方に該当するものについて原料原産地の表示が必要です。

なお、上位3位かつ5%以上を考える際には、水を除いて考えます。

表示方法は、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表示します。

ただし、国産品は国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名等を表示することができます。

- ※ 商品名自体に原材料名が含まれていなくても、商品名と同一面に、使用している原材料の説明（「牛肉10%増量しました」など）が記載されている場合には、商品名に原材料名が付されている場合と同様に考えます。

(問4) 原料原産地表示をすべき原材料の種類を教えてください。

(答)

1 原料原産地表示をすべき原材料の種類は、以下のとおりです。

- (1) 食品表示基準第2条に規定する生鮮食品（以下「生鮮食品」という。）
- (2) 食品表示基準別表第15に掲げる27の品目（以下「27品目」という。そのうち、別表第15の2から6に掲げる5の品目を、以下「個別5品目」という。）

- ※ (2)について、国内で製造された27品目を調理冷凍食品の原材料に使用した場合は、原料原産地表示の対象になります。なお、原材料に使用した27品目が輸入品の場合は、原料原産地表示の対象外です。

調理冷凍食品には、様々な加工食品が原材料として使用されています。そのため、すべての原材料について、原材料の原産地まで遡って把握するのは困難だと思われるので、食品表示基準で原産地の表示義務が課せられている上記(1)及び別表第15により原料原産地の表示義務が課せられている上記(2)を都条例における原料原産地表示の対象とします。

なお、(問3)で例としてあげられている原材料が、上記(1)及び(2)に該当しない場合は、表示義務はありません。

2 食品表示基準別表第15の1(1)から(22)に掲げる食品（以下「22食品群」という。）、別表第15の2の農産物漬物又は別表第15の3の野菜冷凍食品を調理冷

凍食品の原材料とする場合、下記のものについて表示します。

(1) 22食品群を調理冷凍食品の原材料として使用した場合

原材料として使用した22食品群の中で、原材料及び添加物の重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上のものに原料原産地表示が必要です(問9参照)。

例： 22食品群に該当する、「たれ漬けた牛肉」(牛肉が原材料及び添加物の重量に占める割合の最も高い生鮮食品で、かつ、50%以上の割合で含まれる)を使用した場合

→ 牛肉に原料原産地表示が必要です。

(2) 農産物漬物を調理冷凍食品の原材料として使用した場合

使用した農産物漬物の中で、原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(使用した農産物漬物の重量が300g以下のものにあつては、上位3位)までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原材料に原料原産地表示が必要です(問11参照)。

例： 農産物漬物に該当する、「はくさいキムチ」(使用した重量は300g以下、原材料は多い順に、①白菜、②にんにく、③たまねぎ をそれぞれ5%以上使用している)を使用した場合

→ 白菜、にんにく、たまねぎに原料原産地表示が必要です。

(3) 野菜冷凍食品を調理冷凍食品の原材料として使用した場合

使用した野菜冷凍食品の中で、原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原材料に原料原産地表示が必要です。

例： 野菜冷凍食品に該当する、ミックスベジタブル(原材料は多い順に、①とうもろこし、②にんじん、③グリーンピース をそれぞれ5%以上使用している)を使用した場合

→ とうもろこし、にんじん、グリーンピースに原料原産地表示が必要です。

(問5) 告示の規定にある「商品名にその名称が付された原材料」と判断され、原料原産地表示が必要となる商品名とはどのように判断しますか。

(答)

商品名にその名称が付された原材料かどうかの判断は、下表の例のとおりです。

商品名	原料原産地表示の要・不要
①小松菜のおひたし	商品名の中に「小松菜」とあります。原材料として生鮮食品の「小松菜」を使用しているなど、(問4)記載の原料原産地表示をすべき原材料に該当する場合には、「小松菜」に原料原産地表示が必要です。

②エリンギとえのき茸のスパゲティ	商品名の中に「エリンギ」、「えのき茸」とあります。原材料として生鮮食品の「エリンギ」、「えのき茸」を使用しているなど、(問4)記載の原料原産地表示をすべき原材料に該当する場合には、「エリンギ」、「えのき茸」に原料原産地表示が必要です。
③にんじん入りひじきの煮物	商品名の中に「にんじん」、「ひじき」とあります。原材料として生鮮食品の「にんじん」と22食品群の「干ひじき」を使用しているなど、(問4)記載の原料原産地表示をすべき原材料に該当する場合には、「にんじん」、「ひじき」に原料原産地表示が必要です。
④シーフードグラタン(えび、いか、あさり入り)	商品名の中に「シーフード」とあります。「シーフード」のみの記載であれば、原材料を特定しているものではないため原料原産地表示は必要ありません。しかし、「えび」、「いか」、「あさり」を併記した場合は、商品名に名称が付されているのと同様に考えます。 よって、生鮮食品の「えび」、「いか」、「あさり」を使用しているなど、(問4)記載の原料原産地表示をすべき原材料に該当する場合には、「えび」、「いか」、「あさり」に原料原産地表示が必要です。
⑤チーズマカロニグラタン	商品名の中に「チーズ」、「マカロニ」とありますが、「チーズ」と「マカロニ」は都条例に基づく原料原産地表示が必要な原材料ではないため、原料原産地表示は不要です。
⑥ミートグラタン	「ミートグラタン」の「ミート」は、畜種まで特定しているものではないため、原料原産地表示は不要です。
⑦五目焼きそば	「五目焼きそば」の「五目」は、原材料を特定しているものではないため、原料原産地表示は不要です。
⑧8種の野菜入りラーメン	「8種の野菜入りラーメン」の「8種の野菜」は、原材料を特定しているものではないため、原料原産地表示は不要です。

(問6) 「4種のカップグラタン(えびグラタン、チキングラタン、マカロニグラタン、かにグラタン)」という詰め合わせたものが個別に食べることを想定した商品の場合、4種の各種グラタンそれぞれに都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 4種の各種グラタンそれぞれが、原料原産地表示の対象です。

それぞれのグラタンの原材料が、

- ① 原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位までのもの(使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料について国別重量順で表示したものを除く)で、かつ、重量に占める割合が5%以上の原材料

② 商品名又は名称にその名称が付された原材料

のいずれか、若しくは両方に該当し、

(1) 生鮮食品

(2) 27品目

上記(1)又は(2)のいずれかであれば、原料原産地表示が必要です。

2 「えびグラタン」、「チキングラタン」、「かにグラタン」、「マカロニグラタン」がそれぞれ商品名となりますので、「えび」、「チキン(鶏肉)」、「かに」、「マカロニ」が商品名に付された原材料になります。

原材料として使用された「えび」、「鶏肉」、「かに」が

(1) 生鮮食品

(2) 22食品群〔例：ゆでえび、蒸した鶏肉、ゆでがに など〕(輸入品は対象外)のどちらかに該当していれば原料原産地表示が必要です。

「マカロニ」は都条例に基づく原料原産地表示が必要な原材料ではありません。

3 「えび」、「鶏肉」、「かに」以外に、それぞれの各種グラタンの原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位までのもの(使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料について国別重量順で表示したものを除く)で、かつ、重量に占める割合が5%以上であって、上記1(1)又は(2)に該当する原材料は、原料原産地表示が必要です。

(問7) 商品名が「チャーシュー麺」で、原材料として「チャーシュー」(国内製造のもの)を仕入れて使用した場合、「チャーシュー」に都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。

(答)

一般的に、「チャーシュー」は、豚肉を調味液につけて焼いた加工食品をいいます。そのため、「チャーシュー」は商品名にその名称が付された原材料ですが、原料原産地表示が必要な22食品群に該当しないため、都条例に基づく原料原産地表示は不要です。

ただし、生鮮食品の豚肉を仕入れて、チャーシュー麺を製造している場合、豚肉の原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位まで(使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料について国別重量順で表示したものを除く)で、かつ5%以上である場合は、豚肉の原料原産地表示が必要です。

(問8) 商品名が「ポルチーニ茸入りスパゲティ」で、輸入品の「乾燥ポルチーニ茸」を使用しています。国内で製造された「乾燥ポルチーニ茸」は22食品群に該当しますが、輸入した「乾燥ポルチーニ茸」を使用する場合、都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。

(答)

国内で製造された乾燥ポルチーニ茸は原料原産地表示が必要な22食品群(食品表示基

準別表第15の1に掲げる食品の(1)「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当しますが、輸入品の場合は都条例に基づく原料原産地の表示は不要です。

(問9) ハンバーグの原材料に、牛肉70%、豚肉30%の「合挽肉」(22食品群に該当。国内製造のもの)を仕入れて使用します。この「合挽肉」は、原料原産地表示の対象となる原材料ですが、都条例に基づく原料原産地表示はどのようにしたらよいですか。

(答)

22食品群は、対象加工食品の原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上の原材料について表示します。

したがって、「合挽肉」に占める重量の割合が50%以上である牛肉に原産地表示が必要です(ただし、合挽肉が、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料であって、国別重量順で表示をしているものを除く)。しかし、「合挽肉」に占める重量の割合が50%未満である豚肉の原産地については、表示義務はありません(問4参照)。ただし、消費者への情報伝達の観点から、豚肉についても表示することが望ましいと考えます。

(問10) 食品表示基準別表第15に掲げる27品目を重量割合第1位の原材料として使用する場合、食品表示基準に基づき製造地表示すればよいのでしょうか。

(答)

食品表示基準では重量割合第1位の原材料が中間加工原材料の場合、「製造地表示」が原則とされていますが、別表第15に掲げる27品目を原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位までかつ5%以上のもの又は商品名又は名称にその名称が付された原材料として使用した場合は都条例に基づく原料原産地表示が必要になります。

【表示例】筑前煮

使用している原材料：1位 板こんにゃく、2位 乾しいたけ、3位 鶏肉
(板こんにゃく、乾しいたけは別表第15に掲げる22食品群に該当)

例1：全体の第1位を製造地表示した場合

原材料名 板こんにゃく(国内製造)、乾しいたけ(しいたけ(中国))、鶏肉(国産)、
ごぼう、里芋、…

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000

なお、食品表示基準に基づき重量割合第1位の原材料については、一括表示の枠内に原料原産地が表示されているため、消費者の誤認を招かないよう「詳しい」という表現を例示として記載しておりますが、「詳しい」の表示は義務ではありません。

例2：全体の第1位を生鮮原材料まで遡って表示した場合

原材料名	板こんにゃく（こんにゃく芋（国産））、乾しいたけ（しいたけ（中国））、 鶏肉（国産）、ごぼう、里芋、…
------	--

例3：原料原産地名の項目を設けた場合の表示例

原材料名	板こんにゃく、乾しいたけ、鶏肉、ごぼう、里芋、…
原料原産地名	国産（こんにゃく芋、鶏肉）、中国（しいたけ）

例4：全体の第2位及び第3位の原材料の原料原産地について、容器包装へ表示することが極めて困難な場合

原材料名	板こんにゃく（国内製造）、乾しいたけ、鶏肉、ごぼう、里芋、…
------	--------------------------------

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000

なお、食品表示基準に基づき重量割合第1位の原材料については、一括表示の枠内に原料原産地が表示されているため、消費者の誤認を招かないよう「詳しい」という表現を例示として記載しておりますが、「詳しい」の表示は義務ではありません。

※容器包装へ表示することが極めて困難な場合については、(問19)をご参照ください。

(問11) 商品名「キムチチャーハン」の原材料として、農産物漬物に該当する「キムチ」（国内製造のもの）を使用した場合、都条例に基づく原料原産地表示は必要ですか。
--

(答)

商品名の中に表示されている農産物漬物である「キムチ」は、原料原産地表示が必要です。原材料として使用されている農産物漬物中で、原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（使用した重量が300g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原材料について表示します（問4参照）。

なお、農産物漬物が原材料及び添加物に占める重量割合が最も高い原材料の場合であつて、当該農産物漬物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地について、食品表示基準に基づき国別重量順で表示した場合、当該農産物漬物に占める重量の割合が第2位以下の原材料についても、都条例に基づき表示が必要です。例えば、キムチが原材料及び添加物に占める重量割合が最も高い原材料の場合に、キムチに占める重量割合の順位が、第1位白菜、第2位にんじん、第3位ニラの場合に、白菜の原産地を国別重量順で表示した場合には、にんじんとニラの原産地についても表示が必要です。

(使用されたキムチが輸入品の場合、都条例に基づく原料原産地表示は不要です。)

商品名：「キムチチャーハン」の場合

使用している原材料：1位 米、2位 鶏卵、3位 長ネギ、4位 キムチ

(使用している原材料のキムチは300g以下、原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物の上位3位は「白菜」、「にんじん」、「ニラ」)

【表示例】キムチチャーハン

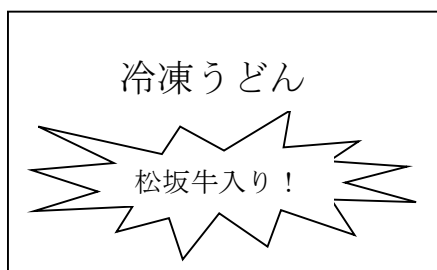
原材料名 米 (国産)、鶏卵 (国産)、長ネギ (中国)、キムチ (白菜 (国産)、 にんじん (国産)、ニラ (中国)、…)、…/…
--

(問12) 商品名と同一面に、使用している原材料を表示しています。この場合は都条例に基づく原料原産地表示の対象となりますか。
--

(答)

例1：商品名「冷凍うどん」に「松坂牛入り」と表示する場合

※松坂牛が重量第1位ではない場合



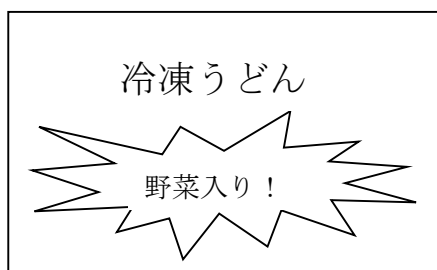
→ 牛肉（松坂牛）が原料原産地表示の対象となります。

商品名に付されている原材料が、一般的な名称か特定の品種名かにかかわらず、商品名等に付されている原材料について原料原産地表示が必要です。

なお、この場合、食品表示基準第7条に規定する、特色のある原材料としての割合表示も必要になりますので、注意してください。

食品表示基準第7条に規定する特色のある原材料等に関する事項は、当該原材料を使用したことを強調する場合に該当します。

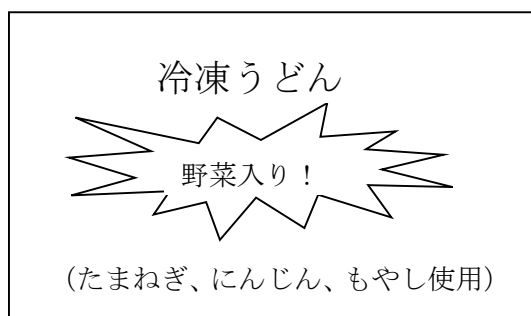
例2：商品名「冷凍うどん」に「野菜入り」と表示する場合



→ 「野菜」は原材料を特定するものではないため、原料原産地表示の対象となりません。

例3：商品名「冷凍うどん」に「野菜入り」と表示して使用している野菜の名称を記載している場合

※たまねぎ、にんじん、もやしそれぞれ重量第1位ではない場合



→ たまねぎ、にんじん、もやしは原料原産地表示の対象となります。

(問13) 原材料及び添加物の「重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上」の考え方について、

- ① 調理冷凍食品に「つゆ」、「たれ」、「薬味」などが添付されている場合に、それらを重量に入れて考えるのですか。
- ② 複数の惣菜などを詰め合わせたものについては、どのように考えればよいのでしょうか。

(答)

- 1 一緒に食べることを想定して製造されているのであれば、添付されているものはすべて重量に入れて考えます。

【表示例】お好み焼き

添付されているもの：ソース、マヨネーズ風ソース、かつお削りぶし、あおさ加工品
全体の1位キャベツ、2位いか、3位鶏卵の場合

例1：全体の第1位を、国別重量順で表示した場合

(1) 全て包材に表示する場合

原材料名 【お好み焼き】野菜（キャベツ（国産）、ねぎ、…）、魚介類（いか（国産）、えび）、鶏卵（国産）、小麦粉、…【ソース】糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、…【マヨネーズ風ソース】食用植物油脂、砂糖、…【かつお削りぶし】かつおのふし【あおさ加工品】あおさ

原料原産地名 国産（キャベツ、いか、鶏卵）

(2) 全体の第1位のみ包材に表示した場合

原材料名 【お好み焼き】野菜（キャベツ（国産）、ねぎ、…）、魚介類（いか、えび）、鶏卵、小麦粉、…【ソース】糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、…【マヨネーズ風ソース】食用植物油脂、砂糖、…【かつお削りぶし】かつおのふし【あおさ加工品】あおさ

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000

原料原産地名 国産（キャベツ）

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000



〈ホームページによる情報提供〉

ロット番号〇〇〇の原料原産地情報
商 品 名 お好み焼き
原料原産地名 国産（キャベツ、いか、鶏卵）

例2：全体の第1位を、「又は」表示で表示した場合

原材料名 【お好み焼き】野菜（キャベツ（国産又は中国）、ねぎ、…）、魚介類（いか、えび）、鶏卵、小麦粉、…【ソース】糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）・・・【マヨネーズ風ソース】食用植物油脂、砂糖、…【かつお削りぶし】かつおのふし【あおさ加工品】あおさ

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000

原料原産地名 国産又は中国（キャベツ）

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000



〈ホームページによる情報提供〉

ロット番号〇〇〇の原料原産地情報
商 品 名 お好み焼き
原料原産地名 国産（キャベツ、いか、鶏卵）

2 詰め合わされたものが、個別に食べることを想定して製造されているのであれば、それぞれについて「原材料及び添加物に占める重量割合が上位3位までのもの（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料について国別重量順で表示をしたものを除く）で、かつ、重量に占める割合が5%以上」が都条例に基づく原料原産地表示の対象となります。

【表示例】 3種の惣菜詰め合わせ

- ①きんぴらごぼう（1位ごぼう、2位にんじん…）
 - ②ひじきの煮つけ（1位ひじき、2位にんじん…）
 - ③ほうれん草の胡麻和え（1位ほうれん草、2位にんじん…）
- ※全体での1位は、②ひじきの煮つけの「ひじき」の場合

例1：全体の第1位を、国別重量順で表示した場合

(1) 全て包材に表示する場合

原材料名	きんぴらごぼう：ごぼう（国産）、にんじん（中国）、…ひじきの煮つけ：ひじき（国産）、にんじん（中国）、…ほうれん草の胡麻和え：ほうれん草（国産）、にんじん（中国）、…
------	---

原料原産地名	国産（ひじき、ごぼう、ほうれん草）、中国（にんじん）
--------	----------------------------

(2) 全体の第1位のみ包材に表示した場合

原材料名	きんぴらごぼう：ごぼう、にんじん、…ひじきの煮つけ：ひじき（国産）、にんじん、…ほうれん草の胡麻和え：ほうれん草、にんじん、…
------	---

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000

原料原産地名	国産（ひじき）
--------	---------

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000



〈ホームページによる情報提供〉

ロット番号〇〇〇の原料原産地情報

商品名	3種の惣菜詰め合わせ
-----	------------

原料原産地名	国産（ひじき、ごぼう、ほうれん草）、中国（にんじん）
--------	----------------------------

例2：全体の第1位を、「又は」表示で表示した場合

原材料名	きんぴらごぼう：ごぼう、にんじん、…ひじきの煮つけ：ひじき（国産又は中国）、にんじん、…ほうれん草の胡麻和え：ほうれん草、にんじん、…
------	---

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000

原料原産地名	国産又は中国（ひじき）
--------	-------------

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000



〈ホームページによる情報提供〉

ロット番号〇〇〇の原料原産地情報

商 品 名 3種の惣菜詰め合わせ

原料原産地名 国産（ひじき、ごぼう、ほうれん草）、中国（にんじん）

なお、食品表示基準の Q&A では、詰合せ食品の表示に当たっては、単なる詰合せ商品になるのか、詰め合わせることで新たな独立した一つの商品となるのかによって、表示方法が異なります。都条例の原料原産地表示においては、単なる詰合せ商品、新たな独立した一つの商品、いずれの場合であっても、一緒に食べることを想定して製造されているものは、全て重量に入れて考えます。

(問 1 4) 原料原産地名の表示方法と記載箇所を教えてください。

(答)

1 原料原産地名の表示は、原則として、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。

- ① 食品表示基準に規定されている原材料名欄において、原材料名の次に括弧を付して表示
- ② 食品表示基準に規定されている一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設けて表示
- ③ 食品表示基準に規定されている一括表示枠内に「原料原産地 この面上部に記載」等、表示箇所を詳しく指定する方法で一括表示枠外に表示

なお、容器包装への表示が極めて困難な場合には、表示すべき事項の情報を電話、ファクシミリ、インターネットなどを利用して情報提供する旨を容器包装に表示した上で、その方法により情報提供することを可能とします。

その場合でも、食品表示基準に基づき原料原産地表示をする場合には、容器包装への表示が必要になりますが、都条例対象外の原材料については、改めてインターネット等で情報提供する必要はありません。

2 いずれの場合においても、表示に用いる文字は、日本産業規格 Z 8 3 0 5（活字の基準寸法）に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色で表示します。

3 電話、ファクシミリ、インターネットなどを利用して情報提供する旨を容器包装に表示する場合も、上記 2 により、容器包装の見やすい箇所に表示します。

(問15) 原料原産地表示の具体的な表示例を教えてください。

(答)

次のような商品について表示例を示します。

【商品名】 えびグラタン

【商品の内容】

- ・ 原材料及び添加物に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上の原材料 → 1位 牛乳、2位 マカロニ、3位 たまねぎ
- ・ 商品名にその名称が付された原材料 → えび

【原料原産地表示が必要な原材料】

- ・ 重量割合第1位の牛乳（食品表示基準による表示義務）
- ・ 生鮮食品である、たまねぎ、えび
- ・ マカロニは都条例に基づく原料原産地表示が必要な原材料に該当しない。

【表示例】 えびグラタン

例1：一括表示枠内で原材料に括弧を付して原料原産地を表示する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ（中国）、えび（ベトナム）、 …／…
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇．〇〇．〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

例2：一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設け、原料原産地に括弧を付して

原材料を表示する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳、マカロニ、たまねぎ、えび、…／…
原料原産地名	国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇．〇〇．〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

例3：一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設け、そこに記載箇所を明記し、一括表示枠外に記載する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳、マカロニ、たまねぎ、えび、…/…
原料原産地名	この面下部に記載
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	-18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

原料原産地名 国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）

（問16） 原材料を種類ごとにまとめて表示しているものについて、都条例に基づく原料原産地はどのように表示すればよいですか。

（答）

コロッケの場合

原材料名 野菜（じゃがいも、たまねぎ、人参、とうもろこし）、衣（小麦粉、でん粉、…）、豚肉、…/…

【重量順：じゃがいも、小麦粉、たまねぎ、豚肉、人参、とうもろこし・・・】

① ② ③ ④

※①から④までは原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上

原材料及び添加物に占める重量の割合が上位3位までのもの（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料について国別重量順で表示をしたものを除く）で、かつ、重量に占める割合が5%以上であって、原料原産地表示が必要な原材料に該当する原材料について表示が必要となります。

「じゃがいも」は、原材料に占める重量の割合が第1位なので食品表示基準に基づき原料原産地表示が必要となります（ただし、国別重量順で表示をした場合以外であれば、都条例に基づく原料原産地表示も必要）。

「小麦粉」は、都条例に基づく原料原産地表示が必要な原材料ではありません。

「たまねぎ」は、都条例に基づく原料原産地表示が必要です。

なお、「豚肉」は、上位4位になるため、都条例に基づく原料原産地表示は必要ありません。

【表示例】コロッケ

原材料名 野菜（じゃがいも（国産）、たまねぎ（ニュージーランド産）、人参、とうもろこし）、衣（小麦粉、でん粉、…）、豚肉、…/…

【問 17】 複数の原産地の原材料を混合して使用した場合の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 対象となる原材料の原産地が複数ある場合は、原材料に占める重量割合の高い原産地から順に記載します。

【表示例】 れんこんのはさみ焼き

冷凍食品

名称	れんこんのはさみ焼き
原材料名	れんこん（国産）、豚肉（ <u>アメリカ、デンマーク</u> ）、ねぎ（国産）、ごま、…／…
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇．〇〇．〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

- 2 対象となる原材料の原産地が3箇所以上ある場合は、原材料に占める重量割合が高い原産地から順に2箇所以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することもできます。

この場合、原産地の数は国レベルで数えます。

ただし、原材料として、個別5品目を使用し、原料原産地表示をする場合は、それぞれ定められた方法により記載してください。

【問 18】 原料原産地が同じである原材料を複数使用した場合に、「原料原産地名」の項目を設けて表示する方法を教えてください。

(答)

対象となる原材料に占める重量割合が高い原産地から順に表示し、同一国の原材料が複数ある場合には、その原産地ごとに一番重量の割合の高い原材料から順にまとめて表示してください。

【表示例】

例1：1位 牛乳（国内製造）35%、2位 たまねぎ（中国）18%、3位 えび（中国）15%の場合

原料原産地名 国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ、えび）、・・・

例2：1位 牛乳（国内製造）20%、2位 たまねぎ18%（ベトナム12%、中国6%）、3位 えび（中国）5%の場合

原料原産地名 国内製造（牛乳）、ベトナム（たまねぎ）、中国（たまねぎ、えび）、・・・

(問19) 「容器包装への表示が極めて困難な場合」とは、具体的にはどのような場合ですか。

(答)

例えば、原材料の原産地を頻繁に変更せざるを得ない場合や原産地の異なる原材料の配合割合が頻繁に変更する場合などが考えられます。

(問20) 「容器包装への表示が極めて困難な場合」の容器包装表示以外の情報提供とは、具体的にどのようなものがありますか。

(答)

- 1 電話、ファクシミリ、インターネット、2次元バーコードなどを利用した情報提供が考えられます。ただし、その場合は、容器包装に原料原産地についての情報を入手できる問合せ先を明記し、適正な情報提供を行うことが前提となります。

【表示例】

(認められる例)



詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。
電話番号：0120-000-000
ホームページアドレス：<http://www.0000000000>



商品及び詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。
電話番号：0120-000-000
ホームページアドレス：<http://www.0000000000>

(認められない例)



商品については、下記までお問い合わせください。
電話番号：0120-000-000
ホームページアドレス：<http://www.0000000000>

〈理由〉原料原産地の情報がどこで提供されているのか明確でないため

- 2 インターネット上における原料原産地表示は、容器包装による表示と同等程度に分かりやすく記載することが原則です。

(問21) 冷凍餃子の原材料のうち、キャベツの産地は国産に固定していますが、豚肉の産地は頻繁に変更します。そのため、ホームページなどでの情報提供を考えています。この場合、産地が固定されているキャベツについても、ホームページなどでの情報提供はできますか。また、ホームページなどでの情報提供は、どのように行いますか。

(答)

都条例に基づく原料原産地表示が必要な原材料の中に、容器包装への表示が極めて困難な原材料が一つでもあれば、容器包装表示以外の情報提供をすることができます。ただし、その場合であっても、食品表示基準で表示義務が課されている重量順位第1位の原材料は、容器包装に表示してください。

原料原産地の情報提供をする際は、消費者にわかりやすいように一括で情報提供することが望ましいです。したがって、固定されている産地だけ容器包装表示することは可能ですが、ホームページなどで情報提供する際には、容器包装表示した産地についても情報提供するように努めてください。

なお、容器包装表示以外の電話、ファクシミリ、インターネット、2次元バーコードなどで情報提供を行う場合は、消費者の手元にある個々の商品の原料原産地情報を提供する必要があります。

ホームページなどでの情報提供の方法は、以下のような例が考えられます。

【情報提供の例】※キャベツが重量の割合が第1位の原材料の場合

例1：原料原産地について、電話で情報提供する場合

〈容器包装の表示〉

原材料名 野菜（キャベツ（国産）、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、…、皮（小麦粉、…）、…／…

詳しい原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-000-000

例2：原料原産地について、インターネットで情報提供する場合（ロット別）

〈容器包装の表示〉

原材料名 野菜（キャベツ（国産）、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、…、皮（小麦粉、…）、…

詳しい原料原産地については、下記をご覧ください。

ホームページアドレス：<http://www.0000000000>



〈ホームページによる情報提供〉

ロット番号〇〇〇の原料原産地情報

商 品 名 肉餃子

原料原産地名 国産（キャベツ）、アメリカ（豚肉）

例3：原料原産地について、インターネットで情報提供する場合（賞味期限別）

〈容器包装の表示〉

原材料名 野菜（キャベツ（国産）、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、…、皮（小麦粉、…）、…／…

詳しい原料原産地については、下記をご覧ください。

ホームページアドレス：<http://www.0000000000>



〈ホームページによる情報提供〉

【原料原産地情報】

商 品 名 肉餃子

賞味期限が○年○月○日から○年○月○日まで

原料原産地名 国産（キャベツ）、アメリカ（豚肉）

（問22） 時期によって原材料の産地が変更になるため、容器包装への原料原産地表示が極めて困難な場合、「又は」表示はできますか。

（答）

- 1 都条例に基づく原料原産地については、容器包装に「又は」表示は原則認められません。
- 2 輸入した原材料を混合して製造するものであって、その調達先が頻繁に変わるなど、原材料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合に限り、消費者の優良誤認を招かない範囲で「A国又はB国」と概ね特定できるような表示をすることができます。また、その際には、別途、「○○の原産地は、当社における令和○年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口（電話番号：0120-000-000）にお尋ねください。」等の注意書きを必ず原産地の表示と同一視野に表示する必要があります。

【容器包装の表示例】

原材料名 野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、…、皮（小麦粉、…）、…／…

原料原産地名 国産（キャベツ）、A国又はB国（豚肉）

注) 豚肉の原料原産地は、当社における令和○年の取扱い実績の多い順に表示しています。

詳細は弊社お客様窓口〈電話番号：0120-000-000〉にお尋ねください。

- 3 国産の原材料と輸入した原材料を混合して製造するものであって、その調達先が頻繁に変わるなど、原材料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合に限り、消費者の優良誤認を招かない範囲で「国産又はB国」と概ね特定できるような表示をすることができます。また、その際には、上記2と同様に注意書きを必ず原産地

の表示と同一視野に表示する必要があります。

【容器包装の表示例】

原材料名 野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、…、皮（小麦粉、…）、
…／…

原料原産地名 国産（キャベツ）、国産又はB国（豚肉）

注）豚肉の原料原産地は、当社における令和〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。
詳細は弊社お客様窓口〈電話番号：0120-000-000〉にお尋ねください。

- 4 なお、ホームページによる情報提供をする場合は、消費者の優良誤認を招かないようご注意ください。

（問2 3） 原料原産地が時期により頻繁に変更する場合で、電話（又はホームページ）による情報提供を行う場合、表示責任者は販売者ですが、原料原産地の問合せ先を製造者とすることは可能ですか。

（答）

原則的には表示責任者である販売者を問合せ先とすることが望ましいと考えますが、製造所など表示責任者以外の者が消費者に対して的確な情報を提供できるような場合には、表示責任者以外の者を問合せ先とすることも可能です。この場合、表示責任者は、回答する者と回答内容について合意しておく必要があります。

（問2 4） 原料原産地表示が義務付けられていない品目についても、自主的に表示することは差し支えありませんか。

（答）

原料原産地表示が義務付けられていない品目についても、消費者の関心を踏まえ、消費者の商品選択に資する情報を積極的に表示することが望ましいと考えます。
なお、原料原産地表示が義務付けられていないものに自主的に表示する場合には、義務対象食品と同様な方法により表示する必要があります。

《参考》原材料配合割合表示と原料原産地表示の相違点まとめ

		原材料配合割合表示	原料原産地表示
対象範囲		調理冷凍食品（農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの。）	
	対象外品目	日本標準商品分類（平成2年6月改定）における畜産加工食品の酪農製品のアイスクリーム類、農産加工食品の菓子類に該当するもので冷凍されたものは除く。	
		食品表示基準別表第3により定められている調理冷凍食品の項に定められた品目を除く。	食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地名の項の下欄の第1項第1号、第2号ロ、第3号及び第4号により原産地を表示する原材料並びに別表第15により原料原産地表示義務が課せられている品目を除く。
対象となる原材料の範囲	商品名又は名称に付された原材料	① 原材料及び添加物に占める重量の割合が上位3位までで、かつ、当該割合が5%以上の原材料 ② 商品名又は名称に付された原材料 （食品表示基準に基づき、原料原産地名について国別重量順表示をしている原材料は都条例の対象から除く。）	
対象となる原材料の種類	生鮮食品、加工食品すべて対象	① 生鮮食品 ② 食品表示基準別表第15に掲げる27の品目	
商品名又は名称に付されている文字が、同種の原材料をまとめた文字等（「野菜」、「きのこ」など）の場合	対象	対象外	
輸入品	対象	対象外	
水の取扱い	水を含んで考える。	水を除いて考える。	
容器包装以外への表示	認められない。	容器包装への表示が極めて困難な場合のみ、認められる。	

《参考》調理冷凍食品の表示例（商品名：えびグラタン）

【表示例】

例1：原材料配合割合、原料原産地ともに容器包装表示の場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ（中国）、えび（ベトナム）、… ／…
原材料配合割合	えび 〇〇%（仕込み時）
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

例2：原料原産地についてホームページで情報提供する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ、えび、…／…
原材料配合割合	えび 〇〇%（仕込み時）
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	－18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇丁目〇〇番〇〇号

詳しい原料原産地については、下記をご覧ください。

ホームページアドレス：<http://www.00000000000000>



<ホームページによる情報提供>

【原料原産地情報】

商 品 名 えびグラタン

賞味期限が〇年〇月〇日から〇年〇月〇日まで

原料原産地名 国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）

【かまぼこ類】

(問1) 都条例の対象となるかまぼこの範囲を教えてください。

(答)

対象となるかまぼこの範囲は以下のとおりです。

- (1) 蒸しかまぼこ類※1 (蒸しちくわを除く。)
- (2) 焼抜きかまぼこ類※2 (焼きちくわ及び卵黄焼きかまぼこを除く。)

ただし、上記(1)、(2)に該当するものであっても、特殊包装かまぼこ類※3及び風味かまぼこ※4は対象外です。

※1：蒸しかまぼこ類の定義

魚肉(魚以外の水産動物(鯨を除く。))の肉を含む。以下同じ。)に食塩を加えたもの若しくはこれに砂糖、でん粉(加工でん粉を含む。以下同じ。)、保存料等を加えたものを練りつぶしたもの(以下「練りつぶし魚肉」という。)を成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたもの又は練りつぶし魚肉にわかめ、グリーンピース、チーズ等(以下「種もの」という。)を加えたものを成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたものをいう。

※2：焼抜きかまぼこ類の定義

魚肉を練りつぶしたもの若しくは練りつぶし魚肉又はこれに種ものを加えたものを成形し、焙焼してたん白を凝固させたものをいう。

※3：特殊包装かまぼこ類の定義

練りつぶし魚肉であって、脂肪含有率が2パーセント未満のもの又はこれに種ものを加えたものをケーシングに充填し、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの。

※4：風味かまぼこの定義

魚肉に食塩及び風味原料(かに、ほたて貝等若しくはこれらの抽出濃縮物若しくはアミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するものをいう。)を加えたもの若しくはこれにでん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2パーセント未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ細断して、繊維状にしたもの若しくはこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの又はこれに種ものを加えたものであって原材料に占める種ものの重量の割合が50パーセントを超えないもので、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したもの(脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限る。)

(問2) でん粉含有率表示の基本的な考え方を教えてください。

(答)

でん粉含有率は、練りつぶし魚肉に対するでん粉の割合を、原則として、実比率を下回らない整数値により、パーセントの単位で表示します。なお、小数点以下の数値を表示する場合は、消費者にでん粉の使用量が少ないと誤認を招かないよう、事実即した表示が必要となります。

また、種もの（わかめ、グリーンピース、チーズなど）を加えた製品についてはでん粉含有率の表示を省略することができます。

例：でん粉含有率が15.4% → 「16%」と表示する（原則）
→ 「15.4%」と表示することは可能
→ 「15%」と表示することは不可

（問3） でん粉含有率を求める際に、加工でん粉の取扱いはどうなりますか。

（答）

都条例で表示を求めるでん粉含有率は、食品添加物である加工でん粉を含めたすべてのでん粉の含有率をいいます。

※ 加工でん粉とは、食品衛生法の規定により、「加工デンプン」と簡略名で記載できるものをいいます。

（問4） 原材料配合割合表示の基本的な考え方を教えてください。

（答）

1 原材料配合割合は、商品名又は名称に、原材料の一部の名称を付している製品の当該原材料について、製品全体に占める仕込み時（前処理を施し混入直前の時点）の配合比（可食に値する原材料の配合割合）を、実比率を上回らない整数値により、パーセントの単位で表示します。

例：商品名が鯛かまぼこ → 原材料配合割合 鯛 ○○%（仕込み時）

2 原材料とは可食部分を指します。例えば、魚の頭、内臓、骨、ヒレやかきの殻など、一般的に可食に当たらない部分は含まれません。したがって、これらの部分を除去した後の割合について表示することになります。

3 原材料配合割合は、消費者に使用量が多いと誤認を招かないよう、原則として、数値は切捨ての整数値で表示します。なお、小数点以下を表示する場合は、消費者の誤認を招かないように事実を即した表示が必要です。

例：原材料配合割合が15.7% → 「15%」と表示する（原則）
→ 「15.7%」と表示することは可能
→ 「16%」と表示することは不可

4 季節変動その他の理由により配合割合が変動する場合は、想定される最小値で表示します。「○○%～○○%」のような表示は認められません。

例：原材料配合割合が15～16% → 「15%」と表示する（原則）
→ 「15%以上」と表示することは可能
→ 「15～16%」と表示することは不可

(問5) 表示事項の表示方法と記載箇所を教えてください。

(答)

- 1 表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。
 - ① 食品表示基準に規定されている一括表示枠内に「でん粉含有率」、「原材料配合割合」の項目を別途設けて表示
 - ② 食品表示基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「でん粉含有率」、「原材料配合割合」の項目を設けて表示なお、原材料配合割合は、どの原材料の配合割合であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示することが必要です。

- 2 いずれの場合においても、日本産業規格Z 8 3 0 5（活字の基準寸法）に規定する8ポイント以上の活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色で表示します。

【はちみつ類】

(問1) 都条例の対象となるはちみつ類の範囲を教えてください。

(答)

対象となるはちみつ類の範囲は以下のとおりです。

は ち み つ 類	はちみつ ※はちみつに精製はちみつ又はローヤルゼリー、花粉、香料、果汁若しくはビタミンを加えたものを含む。	みつばちが植物の花みつを採集し、巣房に貯え熟成した天然の甘味物質をいう。
	精製はちみつ	はちみつから臭い、色等を取り除いたものをいう。
	加糖はちみつ	はちみつに異性化液糖その他の糖類を加えたものであって、はちみつの含有量が重量百分比で60パーセント以上のものをいう。
	巣はちみつ	新しく作られて幼虫のいない巣房にみつばちによって貯えられたはちみつで、巣全体又は一部を封入したまま販売されるものをいう。
	巣はちみつ入りはちみつ	はちみつに巣はちみつを加えたものをいう。

(問2) 品名表示の基本的な考え方を教えてください。

(答)

はちみつ類のうち、精製はちみつは「精製はちみつ」と、加糖はちみつは「加糖はちみつ」と、巣はちみつは「巣はちみつ」と、はちみつに巣はちみつを加えたものは「巣はちみつ入りはちみつ」と表示します。

(問3) 原材料の割合又は重量表示の基本的な考え方を教えてください。

(答)

- 1 原材料の割合又は重量は、「精製はちみつを使用したはちみつ類」、「加糖はちみつ」、「巣はちみつ入りはちみつ」及び「製品に占める重量割合で0.05パーセント以上のローヤルゼリー、0.1パーセント以上の花粉若しくは果汁を使用又は添加したはちみつ類」について表示します。
- 2 「精製はちみつを使用したはちみつ類」、「加糖はちみつ」及び「巣はちみつ入りはちみつ」については、それぞれ「精製はちみつ」、「糖類」若しくは「巣はちみつ」の製品全体に占める重量の割合をパーセントの単位で表示します。
- 3 「製品に占める重量割合で0.05パーセント以上のローヤルゼリー、0.1パー

セント以上の花粉若しくは果汁を使用又は添加したはちみつ類」においては「ロイヤルゼリー」、「花粉」若しくは「果汁」の原材料に占める重量又は重量の割合を表示します。使用する単位は、「パーセント」又は「グラム」を使用します。

(問4) 表示事項の表示方法と記載箇所を教えてください。

(答)

1 品名は、食品表示基準に規定する名称（品名）欄に表示します。

また、原材料の割合又は重量は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。

- ① 食品表示基準に規定する原材料名欄において「精製はちみつ」の文字、糖類を表示する文字、「巣はちみつ」の文字、「ロイヤルゼリー」の文字、「花粉」の文字若しくは「〇〇果汁」の文字の次に括弧を付して表示
- ② 食品表示基準に規定されている一括表示枠内に項目名を設けて表示
- ③ 食品表示基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に項目名を設けて表示
なお、原材料の割合又は重量は、どの原材料の割合又は重量であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示する必要があります。

2 表示事項は、日本産業規格 Z 8 3 0 5（活字の基準寸法）に規定する 8 ポイント以上の活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色で表示します。

【カット野菜及びカットフルーツ】

(問1) 加工年月日表示の対象となるカット野菜及びカットフルーツの範囲を教えてください。

(答)

1 野菜、果菜又は果物を小さく切るなど、生食用としてそのまま食べられるように加工した製品のうち、容器に入れ、又は、包装されたものに適用されます。食品表示基準により生鮮食品に分類されるもの（単品のキャベツ千切りなど）及び加工食品に分類されるもの（複数の果実を混合したカットフルーツミックスなど）はいずれも対象となります。

2 なお、ドレッシングが別添になっているサラダについても、対象です。

また、カット野菜等にカットされていないものが入っている場合でも、主な原材料がカット野菜等であれば、対象です。

3 ただし、以下のものについては対象外です。

対象外の製品	製品例
① 加熱調理用に供されるカット野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・ きんぴらごぼう用 ・ すき焼き用 ・ 鍋もの用 ・ カレー及びシチュー用 など
② パイキング方式（包装されていない状態で消費者が適宜な選択を行った後、容器に入れ、又は包装して持ち帰ることを予定して販売される方式をいう。）で販売されるカット野菜及びカットフルーツ	<ul style="list-style-type: none"> ・ サラダバーにおける持ち帰り ・ 対面販売における量り売り など
③ カット野菜を調味料で味付けしたもの、ゆでたコーン等の加工食品が含まれるもの	<ul style="list-style-type: none"> ・ サラダ（マヨネーズ等で味付けがしてあるもの、魚肉練り製品等が含まれるもの、加熱した野菜等が含まれるもの） ・ 酢の物 など
④ シロップ、砂糖等で味付けしたカットフルーツ	<ul style="list-style-type: none"> ・ もものシロップ漬け ・ 練乳かけいちご など
⑤ 販売形態として、単純に2つ切り、4つ切り等を行って販売されるカット野菜及びカットフルーツ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 4つ切りしたかぼちゃ ・ ハーフカットしたすいか など

(問2) 店内加工したカット野菜及びカットフルーツについて、加工年月日の表示は必要ですか。

(答)

必要です。

都条例では、店内加工か否かを表示対象品目か否かの基準にしているため、都条例に基づく加工年月日の表示は、店内加工であっても必要です。

(問3) 加工年月日表示の基本的な考え方を教えてください。

(答)

加工年月日とは、野菜、果菜又は果物を小さく切るなど、生食用としてそのまま食べられるように加工した日をいいます。

(問4) 加工年月日の表示方法と記載箇所を教えてください。

(答)

1 加工年月日の表示は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。

《生鮮食品》

- ① 食品表示基準に定める義務表示事項を容器又は包装に表示している場合
⇒ 義務表示事項に近接した場所に下記【表示例】のとおり表示
- ② 食品表示基準に定める義務表示事項を商品に近接した掲示で表示している場合
⇒ 容器包装の見やすい箇所に下記【表示例】のとおり表示

《加工食品》

- ① 店内加工の場合
⇒ 容器包装の見やすい箇所に下記【表示例】のとおり表示
- ② 上記以外の場合
⇒ 食品表示法に基づく食品表示基準に規定されている一括表示枠内若しくは一括表示事項に近接した箇所に下記【表示例】のとおり表示

【表示例】

- ・加工年月日 令和〇年3月1日
- ・〇. 3. 1 加工
- ・加工年月日 20××. 3. 1
- ・20××. 3. 1 加工

2 いずれの場合においても、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色で表示します。

3 なお、日付は「年→月→日」の順で記載します。それ以外の順で記載することは認められません。