

別表第1（第2条関係）：食品表示基準の対象となる加工食品

- 1 麦類
精麦
- 2 粉類
米粉，小麦粉，雑穀粉，豆粉，いも粉，調製穀粉，その他の粉類
- 3 でん粉
小麦でん粉，とうもろこしでん粉，甘しょでん粉，ばれいしょでん粉，タピオカでん粉，サゴでん粉，その他のでん粉
- 4 野菜加工品
野菜缶・瓶詰，トマト加工品，きのこ類加工品，塩蔵野菜（漬物を除く。），野菜漬物，野菜冷凍食品，乾燥野菜，野菜つくだ煮，その他の野菜加工品
- 5 果実加工品
果実缶・瓶詰，ジャム・マーマレード及び果実バター，果実漬物，乾燥果実，果実冷凍食品，その他の果実加工品
- 6 茶，コーヒー及びココアの調製品
茶，コーヒー製品，ココア製品
- 7 香辛料
ブラックペッパー，ホワイトペッパー，レッドペッパー，シナモン（桂皮），クローブ（丁子），ナツメグ（肉づく），サフラン，ローレル（月桂葉），パプリカ，オールスパイス（百味こしょう），さんしょう，カレー粉，からし粉，わさび粉，しょうが，その他の香辛料
- 8 めん・パン類
めん類，パン類
- 9 穀類加工品
アルファー化穀類，米加工品，オートミール，パン粉，ふ，麦茶，その他の穀類加工品
- 10 菓子類
ビスケット類，焼き菓子，米菓，油菓子，和生菓子，洋生菓子，半生菓子，和干菓子，キャンデー類，チョコレート類，チューインガム，砂糖漬菓子，スナック菓子，冷菓，その他の菓子類
- 11 豆類の調製品
あん，煮豆，豆腐・油揚げ類，ゆば，凍り豆腐，納豆，きなこ，ピーナッツ製品，いり豆，その他の豆類の調製品
- 12 砂糖類
砂糖，糖蜜，糖類
- 13 その他の農産加工品
こんにゃく，その他1から12に分類されない農産加工食品
- 14 食肉製品
加工食肉製品，鳥獣肉の缶・瓶詰，加工鳥獣肉冷凍食品，その他の食肉製品
- 15 酪農製品

牛乳，加工乳，乳飲料，練乳及び濃縮乳，粉乳，発酵乳及び乳酸菌飲料，バター，チーズ，アイスクリーム類，その他の酪農製品

16 加工卵製品

鶏卵の加工製品，その他の加工卵製品

17 その他の畜産加工品

蜂蜜，その他 14 から 16 に分類されない畜産加工食品

18 加工魚介類

素干魚介類，塩干魚介類，煮干魚介類，塩蔵魚介類，缶詰魚介類，加工水産物冷凍食品，練り製品，その他の加工魚介類

19 加工海藻類

こんぶ，こんぶ加工品，干のり，のり加工品，干わかめ類，干ひじき，干あらめ，寒天，その他の加工海藻類

20 その他の水産加工食品

その他 18 及び 19 に分類されない水産加工食品

21 調味料及びスープ

食塩，みそ，しょうゆ，ソース，食酢，調味料関連製品，スープ，その他の調味料及びスープ

22 食用油脂

食用植物油脂，食用動物油脂，食用加工油脂

23 調理食品

調理冷凍食品，チルド食品，レトルトパウチ食品，弁当，そうざい，その他の調理食品

24 その他の加工食品

イースト，植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく，麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ，粉末ジュース，その他 21 から 23 に分類されない加工食品

25 飲料等

飲料水，清涼飲料，酒類，氷，その他の飲料

別表第2（第2条関係）：食品表示基準の対象となる生鮮食品

1 農産物（きのこ類，山菜類及びたけのこを含む。）

- ① 米穀（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）
玄米，精米
- ② 麦類（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。）
大麦，はだか麦，小麦，ライ麦，えん麦
- ③ 雑穀（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。）
とうもろこし，あわ，ひえ，そば，きび，もろこし，はとむぎ，その他の雑穀
- ④ 豆類（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含み，未成熟のものを除く。）
大豆，小豆，いんげん，えんどう，ささげ，そら豆，緑豆，落花生，その他の豆類
- ⑤ 野菜（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。）
根菜類，葉茎菜類，果菜類，香辛野菜及びつまもの類，きのこ類，山菜類，果実的野菜，その他の野菜
- ⑥ 果実（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。）
かんきつ類，仁果類，核果類，しょう果類，殻果類，熱帯性及び亜熱帯性果実，その他の果実
- ⑦ その他の農産食品（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。）
糖料作物，こんにゃくいも，未加工飲料作物，香辛料原材料，他に分類されない農産食品

2 畜産物

- ① 食肉（単に切断，薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）
牛肉，豚肉及びいのしし肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，うさぎ肉，家きん肉，その他の肉類
- ② 乳
生乳，生山羊乳，その他の乳
- ③ 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）
鶏卵，アヒルの卵，うずらの卵，その他の食用鳥卵
- ④ その他の畜産食品（単に切断，薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

3 水産物（ラウンド，セミドレス，ドレス，フィレー，切り身，刺身（盛り合わせたものを除く。），むき身，単に凍結させたものと及び解凍したものと並びに生きたものを含む。）

- ① 魚類
淡水産魚類，さく河性さけ・ます類，にしん・いわし類，かつお・まぐろ・さば類，あじ・ぶり・しいら類，たら類，かれい・ひらめ類，すずき・たい・にべ類，その他の魚類

② 貝類

しじみ・たにし類, かき類, いたやがい類, あかがい・もがい類, はまぐり・あさり類, ばかがい類, あわび類, さざえ類, その他の貝類

③ 水産動物類

いか類, たこ類, えび類, いせえび・うちわえび・ざりがに類, かに類, その他の甲かく類, うに・なまこ類, かめ類, その他の水産動物類

④ 海産ほ乳動物類

鯨, いるか, その他の海産ほ乳動物類

⑤ 海藻類

こんぶ類, わかめ類, のり類, あおさ類, 寒天原草類, その他の海藻類

別表第3（第2条関係）：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
農産物缶詰及び農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。
	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。
	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（ <i>Asparagus officinalis</i> L. に属する品種の生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスパイア等のものを詰めたものをいう。
	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（ <i>Zea mays</i> L. に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第4の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。
	あずき缶詰又はあずき瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（ <i>Phaseolus angularis</i> Wight に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
	大豆缶詰又は大豆瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（ <i>Glycine max</i> Merr. に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
	マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
	えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（ <i>Flammulina veltipes</i> Sing の生鮮な子実体をいう。以下別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
	なめこ缶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（ <i>Pholiota nameko</i> S. ITO et IMAI

又はなめこ瓶詰	の生鮮な子実体をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)で, 石付部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰 又はみかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 ① 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, みかん (<i>Citrus reticulata</i> Blanco に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの ② 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, みかんの果皮を除去した全形のことを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 ① 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, もも (<i>Prunus persica</i> L.に属する核果類 (ネクタリン種を除く。)の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの ② 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, ももの果皮を除去した全形のことを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 ① 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, 洋なし (<i>Pyrus communis</i> L.又は <i>Pyrus sinensis</i> L.に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)及び和なし (<i>Pyrus serotina</i> Rehder に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表, 別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの ② 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, 洋なし及び和なしの果皮を除去し, 又は除去しない全形のことを詰めたもの
パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, パイナップル (<i>Ananas comosus</i> に属する完熟した果実をいう。以下この表, 別表第19及び別表第20の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, くり (<i>Castanea crenata</i> Sieb. et Zucc. 又は <i>Castanea sativa</i> MILLER に属する完熟した果実をいう。以下別表第4及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
アップルソース缶詰又はアップルソース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち, りんご (<i>Malus domestica</i> Borkhausen に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表及び別表第19の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の果肉を破碎し, 適度な粘ちゅう度を有するよう調製したものを詰めたものをいう。

混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
フルーツカクテル缶詰又はフルーツカクテル瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む4種類以上の果実を配合したものを詰めたものをいう。 ① 黄もも ② 洋なし ③ パインアップル ④ ぶどう又はさくらんぼ
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 ① 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの ② ①にあん、蜜等を添付したもの
ホワイト	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の20%を超えないものをいう。
ホワイト・グリーンチップド	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、ロングスパイク、スパイク又はチップを詰めたものであって、頭部及びこれに続く茎の部分が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎に、白色若しくは乳白色のどん茎を加え又は加えないものであり、各個体の長さの2分の1以上の部分が帯色したどん茎が全個体数の25%を超えないものをいう。
グリーン	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの2分の1を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの2分の1を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体数の20%を超えないものをいう。
全形	農産物（アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。）の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホール	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定

		してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。
ボタン		マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さに切断したものをいう。
開き		なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。
全果粒		みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
身割れ		次に掲げるものをいう。 ① みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径2mmのワイヤーで作った12mm平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） ② パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの
小片		次に掲げるものをいう。 ① 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの ② みかんの果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの
じょうのう片		みかんのじょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通過するものをいう。
ホールカーネル		スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル		スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパア		頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15cm以上18cm未満のものをいう。
スパア		頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5cm以上15cm未満のものをいう。
チップ		頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが4cm以上9.5cm未満のものをいう。
筒切り		れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。
傷		たけのこの全形で、欠損しているものをいう。
先		たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。
切		たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。

筒	たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。
2つ割り	次に掲げるものをいう。 ① たけのこの全形を縦に2つに切断したもの ② 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分の1に切断した半円状の果肉）
4つ割り	次に掲げるものをいう。 ① ホール又はボタンをほぼ4等分したもの ② 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
乱切り	全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。
千切り	全形を細かく刻んだものをいう。
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 ① 果実以外のもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2 mm以上8 mm以下に切断したもの） ② 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの
ランダムスライス	ホール又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。
カット	次に掲げるものをいう。 ① アスパラガスにあっては、どん茎の頭部を付け、又は付けずに、長さ2 cm以上6 cm以下に切断したもの ② 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあっては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。）
カット・ヘッド	アスパラガスのどん茎を、長さ2 cm以上6 cm以下に切断したものであって、頭部のついたものが全個体数の20%以上（どん茎を長さ3 cm以下に切断したものを詰めたものにあっては10%以上）含まれているものをいう。
輪切り	パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形	パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね8 mm以上13 mm以下のものをいう。
縦割り	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い

		形状の果肉であって、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
	角柱形	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが38mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
	立方形	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。
	果肉	果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあっては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。
トマト加工品	トマト加工品	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。
	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 ① トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの ② 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
	トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 ① トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの ② トマトジュースを主原料とするもので、①に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第4のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
	トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 ① 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの ② ①に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
	トマトソース	次に掲げるものをいう。 ① 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの ② ①に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュル

	ームその他の野菜類，酸味料（かんきつ類の果汁を含む。），調味料（アミノ酸等），糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 ① トマトを刻み，又は粗く砕き，種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩，香辛料，食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの ② ①にたまねぎ，にんにく，ピーマン，セルリーその他の野菜類，酸味料（かんきつ類の果汁を含む。），調味料（アミノ酸等），カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマト果汁飲料	次に掲げるもののうち，トマトの搾汁が50%以上のものをいう。 ① トマトの搾汁を希釈したもの ② 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの ③ ①又は②に食塩，砂糖類，香辛料等を加えたもの
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え，又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 ① 濃縮トマトのうち，無塩可溶性固形分が24%未満のもの ② ①にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩，香辛料，たまねぎその他の野菜類，レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの
トマトペースト	次に掲げるものをいう。 ① 濃縮トマトのうち，無塩可溶性固形分が24%以上のもの ② ①にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩，香辛料，たまねぎその他の野菜類，レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの
トマト	完熟した赤色の，又は赤味を帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P.Mill）の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破碎して搾汁し，又は裏ごしし，皮，種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8%以上のもの
充てん液	次に掲げるものをいう。 ① トマトジュース，トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー，ピーマン，たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの ② 水 ③ ①又は②に食塩，砂糖類，香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色

		料を除く。)を加えたもの
	全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のもをいう。
	2つ割り	全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。
	4つ割り	全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。
	輪切り	全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のもをいう。
	くさび形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のもをいう。
	立方形	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のもをいう。
	不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。
乾しいたけ	乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。
	どんこ	乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
	こうしん	乾しいたけのうち、かさが七分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
	原木栽培	クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
	菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
農産物漬物	農産物漬物	農産物(山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。)を塩漬け(塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。)し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物(魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。)を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの(水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。)を塩、しょうゆ、アミノ酸液(大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下この表及び別表第4の農産物漬物の項において同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。)、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。
	農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの(以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。)に漬けたもの ② ①を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの ③ ①を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替え

	たもの
たくあん漬 け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの ② この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬 け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす 漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下この表及び別表第4の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。
刻みなら漬 け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。
農産物酢漬 け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの ② この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう 酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢 漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬 け類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に漬けたもの ② この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香

		辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け		農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し		梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け		梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し		梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下別表第4の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
べったら漬け		農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物赤とうがらし漬け類		この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ		農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
はくさい以		農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以

	外の農産物 キムチ	外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。
野菜冷凍食品	野菜冷凍食品	野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下この項において同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）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をいう。
ジャム類	ジャム類	次に掲げるものをいう。 ① 果実、野菜又は花卉（以下この表、別表第4及び別表第22のジャム類の項において「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの ② ①に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの
	ジャム	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。
	マーマレード	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。
	ゼリー	この表の中欄に掲げるジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
	プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
乾めん類	乾めん類	次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの ② ①に調味料、やくみ等を添付したもの
	干しそば	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
	干しめん	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
	手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。

	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
	調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
	そば粉の配合割合	食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。
即席めん	即席めん	次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したものの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ② ①にかやくを添付したもの
	生タイプ即席めん	この表の中欄に掲げる即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。
	添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
	かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。
マカロニ類	マカロニ類	デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。
パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第4のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のもの ② あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの ③ ①にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラ

		ワースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
	食パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄①又は②に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
	菓子パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄②に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項③に規定するものをいう。
	その他のパン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄①に規定するものであって、食パン以外のものをいう。
凍り豆腐	凍り豆腐	次に掲げるものをいう。 ① 原材料として大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。）のみを原料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水し、及び乾燥したもの（膨軟加工したものを含む。） ② ①のうちさいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの ③ ①及び②に調味料を添付したもの
ハム類	骨付きハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの ② ①を湯煮し、又は蒸煮したもの ③ サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの ④ ①、②又は③をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ボンレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ③ ①又は②をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ロースハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

	ショルダー ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ベリーハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	ラックスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
プレスハム	プレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの ② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
	肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、10g以上のものをいう。
	つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
混合プレスハム	混合プレスハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が5

		<p>0%を超えるものを除く。)</p> <p>② ①をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
	肉塊	<p>畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）、家兎肉、家きん肉又は魚肉を切断したもので、10g以上のものをいう。</p>
	つなぎ	<p>畜肉、家兎肉、家きん肉又は魚肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。</p>
ソーセージ	ソーセージ	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>① 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第4、別表第5及び別表第22のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表、別表第4及び別表第22のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下この表及び別表第4のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</p> <p>② 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの</p> <p>③ ①又は②に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの</p> <p>④ ①、②又は③に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるもの</p> <p>⑤ ①、②、③又は④をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包</p>

	装したもの
クックドソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したものの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
加圧加熱ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第4のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したものの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が5%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が3%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。） ② 「Mortadella Bologna」（モルタデッラポローニャ（その他これの翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたもの
フランクフルトソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
ウインナーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
リオナソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄④に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるボロニアソーセージに係るこの表の下欄②に規定するものを除く。）をいう。
レバーソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄①又は③に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が5%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていな

		いものをいう。
	レバーペースト	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄②又は③に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。
	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 ① 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 ② コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム ③ 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
混合ソーセージ	混合ソーセージ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表及び別表第22の混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）又は家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表及び別表第22の混合ソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以上50%未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えるものに限る。②及び③において同じ。） ② ①に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの ③ ①又は②二に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの ④ ①、②又は③をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
	加圧加熱混合ソーセージ	この表の中欄に掲げる混合ソーセージのうち、摂氏120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものをいう。

	家畜	豚, 牛, 馬, めん羊又は山羊をいう。
	臓器及び可食部分	肝臓, じん臓, 心臓, 肺臓, ひ臓, 胃, 腸, 食道, 脳, 耳, 鼻, 皮, 舌, 尾, 横隔膜, 血液又は脂肪層をいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 ① 牛腸, 豚腸, 羊腸, 胃又は食道 ② コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム ③ 気密性, 耐熱性, 耐水性, 耐油性等の性質を有する合成フィルム
ベーコン類	ベーコン	次に掲げるもの(食料缶詰, 食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。 ① 豚のばら肉(骨付のものを含む。)を整形し, 塩漬し, 及びくん煙したもの ② ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉(骨付のものを含む。)を切り取り, 整形したもの ③ ①又は②をブロック, スライス又はその他の形状に切断したもの
	ロースベーコン	次に掲げるもの(食料缶詰, 食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。 ① 豚のロース肉(骨付のものを含む。)を整形し, 塩漬し, 及びくん煙したもの ② ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉(骨付のものを含む。)を切り取り, 整形したもの ③ ①又は②をブロック, スライス又はその他の形状に切断したもの
	ショルダーベーコン	次に掲げるもの(食料缶詰, 食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。 ① 豚の肩肉(骨付のものを含む。)を整形し, 塩漬し, 及びくん煙したもの ② サイドベーコンの肩肉(骨付のものを含む。)を切り取り, 整形したもの ③ ①又は②をブロック, スライス又はその他の形状に切断したもの
	ミドルベーコン	次に掲げるものをいう。 ① 豚の胴肉を塩漬し, 及びくん煙したもの ② サイドベーコンの胴肉を切り取り, 整形したもの
	サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬し, 及びくん煙したものをいう。
	半丸枝肉	豚のと体をはく皮し, 又は脱毛し, 内臓を摘出し, 並びに頭部, 尾部及びし端を除去し, これをせきついに沿って二分したものをいう。
	胴肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。
	畜産物缶	畜産物缶詰

詰及び畜産物瓶詰	又は畜産物瓶詰	液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
	食肉缶詰又は食肉瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたものをいう。
	焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。
	ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のばら肉、ロース肉若しくは肩肉を整形し、塩漬し、くん煙したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断して詰めたものをいう。
	ハム缶詰又はハム瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、豚のもも肉、ロース肉、肩肉又はばら肉を整形し、塩漬したものをケーシング等に包装し、くん煙し又はくん煙しないで、加熱したものをブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを詰めたものをいう。
	ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたものをいう。
	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさずに、食用油脂、調味料、香辛料等を加え又は加えないで詰めたものをいう。
	コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したものをいう。
	無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬しないで単に塩漬し、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。

	コンビーフ 瓶詰	
	ランチョン ミート缶詰 又はランチ ョンミート 瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。
	家きん卵水 煮缶詰又は 家きん卵水 煮瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。
	その他の畜 産物缶詰又 はその他の 畜産物瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰又は食肉瓶詰、焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰、ハム缶詰又はハム瓶詰、ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰、ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰及び家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰以外のものをいう。
	食肉鳥卵	食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	臓器及び可 食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	塩漬	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。
	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
	結着材料	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをいう。
煮干魚類	煮干魚類	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させて乾燥したものをいう。
魚肉ハム 及び魚肉 ソーセー ジ	魚肉ハム	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 ① 魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソ

		<p>ーセージの項において「肉様植たん」という。)若しくは脂肪層(肉様植たん又は脂肪層にあっては、それぞれ、おおむね5g以上のものに限る。)を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの(魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満であり、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>② ①をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
魚肉ソーセージ		<p>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</p>
普通魚肉ソーセージ		<p>次に掲げるもの(食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。</p> <p>① 魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであって、脂肪含有量が2%以上のもの(以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合わせ魚肉」という。)をケーシングに充てんし、加熱したもの(魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。)</p> <p>② ①をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
特種魚肉ソーセージ		<p>次に掲げるもの(食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)をいう。</p> <p>① 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、たまねぎ、荒びき肉等(以下別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。)を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの</p> <p>② ①をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ		<p>特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及びたまねぎを加えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。</p>
肉片		<p>肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの(肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。)であって、おおむね5g以上のものをいう。</p>

	つなぎ	魚肉をひき肉したもの、魚肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したもの又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。
	ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 ① 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 ② コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム ③ 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
削りぶし	削りぶし	次に掲げるものをいう。 ① かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下この表、別表第4、別表第19及び別表第22の削りぶしの項において「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下別表第4、別表第19及び別表第22の削りぶしの項において「かれぶし」という。）を削ったもの ② いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥したもの（以下別表第4、別表第19及び別表第22の削りぶしの項において「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22の削りぶしの項において「圧搾煮干し」という。）を削ったもの ③ ①及び②を混合したもの
	薄削り	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
	厚削り	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
	糸削り	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。
	碎片	薄削りを破碎したものをいう。
	削り粉	この表の中欄に掲げる削りぶしのうち日本産業規格Z8801-1（2006）に規定する目開き2mmの試験用ふるいを通過するものをいう。
うに加工品	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。
	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。

	混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が50%以上65%未満のものをいう。
	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 ① おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) ② ながうに科 (Echinometridae) ③ らっぱうに科 (Toxopneustidae)
	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量 (g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率 (\%)} \div \text{塩うにの基準の固乾物含有率 (\%)} \div \text{製品の内容量 (g)} \times 100$ $\text{塩うにの基準の固乾物含有率} = 35\%$ (注) 固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、摂氏105℃で5時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
うにあえもの	うにあえもの	粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が15%以上のものをいう。
	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表及び別表第19のうにあえものの項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うにあえものの項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。
	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が65%以上のものをいう。
	混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が50%以上65%未満のものをいう。
	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 ① おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) ② ながうに科 (Echinometridae) ③ らっぱうに科 (Toxopneustidae)
	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量 (g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率 (\%)} \div \text{塩うにの基準の固乾物含有率 (\%)} \div \text{製品の内容量 (g)} \times 100$ $\text{塩うにの基準の固乾物含有率} = 35\%$ (注) 固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、摂氏105℃で5時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。
	うなぎ加工品	うなぎ加工品
乾燥わか	乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。

め		<p>① わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第4及び別表第22の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの</p> <p>② 湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第4の乾燥わかめの項において同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの</p>
	乾わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
	灰ぼしわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したもの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
	もみわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
	板わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第4及び別表第22の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第4及び別表第22の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの</p> <p>② ①に食塩を加えたもの</p>
	湯通し塩蔵わかめ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの</p> <p>② ①に食塩を加えたもの</p>
みそ	みそ	<p>次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。</p> <p>① 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの</p> <p>② ①に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第4のみその項において同じ。）等を加えたもの</p>
	米みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。

	麦みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
	豆みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。
	調合みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。
しょうゆ	しょうゆ	次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。 ① 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第4のしょうゆの項において同じ。）若しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第4及び別表第22のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。） ② もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下この表及び別表第4のしょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下この表及び別表第4のしょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下別表第4のしょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下この表及び別表第4のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。） ③ ①、②若しくは生揚げ又はこのうち2つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち2つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第4のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）
	こいくちしょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。

	うすくちし しょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。
	たまりし ょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
	さいしこみ しょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。
	しろし ょうゆ	この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
	生揚げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。
ウスター ソース類	ウスター ソース類	次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 ① 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの ② ①にでん粉、調味料等を加えて調製したもの
	ウスター ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s未満のものをいう。
	中濃 ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上2.0 Pa・s未満のものをいう。
	濃厚 ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が2.0 Pa・s以上のものをいう。
ドレッシ ング及び ドレッシ ングタイ プ調味料	ドレッシ ング	次に掲げるものをいう。 ① 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第4のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの ② ①にピクルスの細片等を加えたもの
	ドレッシ ングタイ プ調 味料	次に掲げるものをいう。 ① 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。）

		② ①にピクルスの細片等を加えたもの
	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。
	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が30Pa・s未満のものをいう。
	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。
	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。
食酢	食酢	醸造酢及び合成酢をいう。
	醸造酢	次に掲げるものをいう。 ① 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下この表、別表第4及び別表第22の食酢の項において同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの ② アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの ③ ①及び②を混合したもの ④ ①、②又は③に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下食酢の項において同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0%に換算したときの含有率をいう。以下食酢の項において同じ。）が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの

	合成酢	次に掲げるものをいう。 ① 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの ② ①又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの
	穀物酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1ℓにつき40g以上であるものをいう。
	果実酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1ℓにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。
	米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1ℓにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。
	米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1ℓにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	大麦黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢1ℓにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1ℓにつき300g以上のものをいう。
	ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢1ℓにつき300g以上のものをいう。
風味調味料	風味調味料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。
	風味原料	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。
乾燥スープ	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 ① 次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの イ 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きん（以下乾燥スープの項において「家畜等」という。）の肉をいう。以下この表及び別表第

		<p>22の乾燥スープの項において同じ。), 家畜等の食肉以外の可食部分(胃, 腸, 食道, 脳, 耳, 鼻, 皮, 舌, 尾, 横隔膜, 血液, 脂肪層等をいう。以下乾燥スープの項において同じ。), 家畜等の骨及びけん, 魚介, 野菜, 海藻等の煮出汁</p> <p>ロ 食肉, 家畜等の食肉以外の可食部分, 家畜等の骨及びけん, 魚介, 野菜, 海藻等を煮たものを破碎してこしたのもの</p> <p>ハ たんぱく加水分解物</p> <p>ニ イ, ロ又はハにつなぎを加えたもの</p> <p>② ①にうきみ又は具を加えたもの</p>
	乾燥コンソメ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち, 食肉, 家畜等の食肉以外の可食部分, 家畜等の骨及びけん, 魚介の煮出汁を使用し, かつ, つなぎを加えないものであって, 水を加えて加熱し, 又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。
	乾燥ポタージュ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち, つなぎを加えたものであって, 水若しくは牛乳を加えて加熱し, 又は水, 熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。
	その他の乾燥スープ	この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち, 乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。
	つなぎ	穀粉, でん粉, 牛乳, 粉乳等であって, スープを濃厚にするために使用するものをいう。
	うきみ	食肉, 卵, 野菜, 海藻, ヌードル, クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって, スープに浮かせるものをいう。
	具	食肉, 卵, 野菜, 海藻, ヌードル, クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって, うきみ以外のものをいう。
食用植物 油脂	食用植物油	食用サフラワー油, 食用ぶどう油, 食用大豆油, 食用ひまわり油, 食用小麦はい芽油, 食用とうもろこし油, 食用綿実油, 食用ごま油, 食用なたね油, 食用こめ油, 食用落花生油, 食用オリーブ油, 食用パーム油, 食用パームオレイン, 食用調合油及び香味食用油をいう。
	食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用大豆油	大豆から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって, 食用に適するように処理したものをいう。
	食用とうも	とうもろこしのはい芽から採取した油であって, 食用に適するように処理

	ろこし油	したものをいう。
	食用綿実油	綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するように処理したもののうち、よう素価が56以上であるものをいう。
	食用調合油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合したものをいう。
	香味食用油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。
マーガリン類	マーガリン	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第4のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第18のマーガリン類の項において同じ。）が80%以上のものをいう。
	ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 ① 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のもの ② 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合して作られた可塑性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにおいては、カカオ分が2.5%未満であって、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。

調理冷凍食品	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をいう。
	冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの ② ①を食用油脂で揚げたもの
	冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。
	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第22の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
	冷凍カツレツ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの ② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	冷凍ぎょうぎ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの ② ①に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をした

		もの
	冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの ② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） ② ①にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの ③ ①又は②に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの
	冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） ② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの ③ ①又は②に具又はソースを加えたもの
	冷凍フィッシュハンバーグ	次に掲げるものをいう。 ① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使

		<p>用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの(植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>② ①にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>③ ①又は②に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。	<p>① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの(植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>② ①に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>③ ①又は②に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。	<p>① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、精米(精麦又は雑穀を混合したものを含む。)に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの</p> <p>② ①の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの</p> <p>③ ①若しくは②を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの</p>
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。	<p>① この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの</p> <p>② ①に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等(以下この項及び別表第4の調理冷凍食品の項において「かやく」という。)を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの</p>
あん		食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。
臓器及び可		肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、

	食部分	横隔膜，血液及び脂肪層をいう。
	衣	フライ種を食用油脂で揚げる際に，主に水分の蒸発を防ぎ，又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして，次に掲げるものをいう。 ① 小麦粉，でん粉等 ② ①に脱脂粉乳，卵等を加えたもの ③ ②の上にパン粉，クラッカー，はるさめ等をつけたもの
	つなぎ	パン粉，小麦粉，粉末状植物性たんぱく等で，食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	皮	小麦粉等に食塩，食用油脂等を加え，又は加えないで練り合わせ，薄く伸ばしたもので，あんを包むものをいう。
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	次に掲げるいずれかのものを包装したものであって，チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 ① 食肉（牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表，別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。），牛，豚，馬，めん羊，山羊，家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに，たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの，つなぎ，調味料，香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後，だ円形状等に成形し，食用油脂で揚げ，ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え，かつ，植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） ② ①にソース（動植物の抽出濃縮物，トマトペースト，果実ピューレー，食塩，砂糖類（砂糖，糖蜜及び糖類をいう。），香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）又は具を加えたもの
	臓器及び可食部分	肝臓，じん臓，心臓，肺臓，ひ臓，胃，腸，食道，脳，耳，鼻，皮，舌，尾，横隔膜，血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ	パン粉，小麦粉，粉末状植物性たんぱく等で，食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	具	野菜，果実，きのこ類，チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって，チルドハンバーグステーキの項①に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。
チルドミ	チルドミ	次に掲げるいずれかのものを包装したものであって，チルド温度帯におい

ートボール	トボール	<p>て冷蔵してあるものをいう。</p> <p>① 食肉（牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表，別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第4及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。），牛，豚，馬，めん羊，山羊，家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに，たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの，つなぎ，調味料，香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後，球状等に成形し，食用油脂で揚げ，ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え，かつ，植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>② ①にソース（動植物の抽出濃縮物，トマトペースト，果実ピューレー，食塩，砂糖類（砂糖，糖蜜及び糖類をいう。），香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。）を加えたもの</p>
	臓器及び可食部分	肝臓，じん臓，心臓，肺臓，ひ臓，胃，腸，食道，脳，耳，鼻，皮，舌，尾，横隔膜，血液及び脂肪層をいう。
	つなぎ	パン粉，小麦粉，粉末状植物性たんぱく等で，食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	あんを皮で包んだ後，蒸煮し，ばい焼し，又は食用油脂で揚げたもの（これに食用油脂，調味料又は香辛料を添付したものを含む。）を包装したものであって，チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。
	チルドぎょうざ	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，円形状又は円形状に成形してあるものをいう。
	チルドしゅうまい	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。
	チルド春巻	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，棒状に成形してあるものをいう。
	チルドぱおず	この表の中欄に掲げるチルドぎょうざ類のうち，半球形状に成形してあるものをいう。
	あん	野菜等（野菜，果実，種実，きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）をみじん切りし，若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切し，若しくはひき肉したもの，魚肉等（魚肉，魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）を細切し，若しくはすりつぶし

		たもの若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下別表第4のチルドぎょうざ類の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、調味料、香辛料、つなぎ等を加え又は加えないで調製したものをいう。
	食肉	食用に供される獣鳥の肉をいう。
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	魚肉	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	つなぎ	小麦粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく等で、あんに加えるものをいう。
	皮	小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもの（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。
	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	ハヤシ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	パスタソース	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
	まあぼ料理のもと	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等をみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	混ぜごはん	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わら

のもと類	びその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
どんぶりのもと	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。
シチュー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
スープ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
和風汁物	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。
米飯類	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したもの（これにそうぎいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。
ぜんざい	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをいう。
ハンバーグステーキ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第4及び別表第19のレトルトパ

		ウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。)を加えたものを含む。)を詰めたものをいう。
	ミートボール	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。
	食肉味付	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
	食肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
	魚肉味付	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉にしょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。
	魚肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、魚肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。
	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。
	臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
	魚肉	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。
	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
調理食品 缶詰及び 調理食品 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰	調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているもの）に限り、かつ、スープ缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはおでん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するものを除く。）をいう。
	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。

	カレー缶詰 又はカレー 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯にかけて食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
	シチュー缶詰 又はシチュー 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。
	その他の調理食品 缶詰 又はその他 の調理食品 瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。
	食肉鳥卵	食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
	臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。
	可食部分	食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。
	家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。
炭酸飲料	炭酸飲料	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 ① 水に二酸化炭素を圧入したもの ② ①に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの
	フレーバリング	この表の中欄に掲げる炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。 ① 香料 ② 果汁又は果実ピューレー ③ 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物 ④ 乳又は乳製品
果実飲料	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。
	果実の搾汁	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。
	濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除

く。以下果実飲料の項において同じ。)が表2の基準以上)のものをいう。

表1 (濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準)

果実名	糖用屈折計示度の基準 (ブリックス度)
オレンジ	20
うんしゅうみかん	18
グレープフルーツ	18
りんご	20
ぶどう	30
パイナップル	27
もも	16
なつみかん	18
はっさく	20
いよかん	20
ポンカン	22
シイクワシャー	16
日本なし	16
西洋なし	22
かき	28
まるめろ	20
すもも	12
あんず	14
クランベリー	14
バナナ	46
パパイヤ	18
キウイフルーツ	20
マンゴー	26
グアバ	16
パッションフルーツ	28

注：表1の果実以外の果実(表2の果実を除く。)にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の2倍を糖用屈折計示度の基準とする。

表2 (濃縮果汁の酸度の基準)

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	9
ライム	12
うめ	7

	かぼす	7
還元果汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。	
	表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準）	
	果実名	糖用屈折計示度の基準 (ブリックス度)
	オレンジ	11
	うんしゅうみかん	9
	グレープフルーツ	9
	りんご	10
	ぶどう	11
	パインアップル	11
	もも	8
	なつみかん	9
	はっさく	10
	いよかん	10
	ポンカン	11
	シイクワシャー	8
	日本なし	8
	西洋なし	11
	かき	14
	まるめろ	10
	すもも	6
	あんず	7
	クランベリー	7
	バナナ	23
	パパイヤ	9
	キウイフルーツ	10
	マンゴー	13
	グアバ	8
	パッションフルーツ	14
	注：表3の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。	
	表4（還元果汁の酸度の基準）	
	果実名	酸度の基準（%）

	レモン ライム うめ かぼす	4. 5 6 3. 5 3. 5
果実ジュース	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。	
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。	
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
パイナップルジュース	パイナップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。	
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものを除く。）をいう。	
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下別表第4の果実飲料の項に	

		おいて「果粒」という。)を加えたもの又はこれらに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものをいう。
	果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破碎して搾汁若しくは裏ごしをし, 皮, 種子等を除去したもの(これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。)を加えたもの又はこれらに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものであって, 果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を上回るものをいう。
	果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 ① 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものであって, 糖用屈折計示度が表3の基準(レモン, ライム, うめ及びかぼすにあっては, 酸度について表4の基準。2種類以上の果実を使用したものにあっては, 糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準)の10%以上100%未満のもので, かつ, 果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁, 還元果汁, 砂糖類, 蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの ② 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類, 蜂蜜等を加えたものであって, 果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%以上のもので, かつ, 果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁, 砂糖類, 蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの ③ 希釈して飲用に供するものであって, 希釈時の飲用に供する状態が①又②に掲げるものとなるもの
豆乳類	豆乳	大豆(粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。)から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ, 繊維質を除去して得られた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「大豆豆乳液」という。)であって大豆固形分が8%以上のものをいう。
	調製豆乳	次に掲げるものをいう。 ① 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類, 食塩等の調味料を加えた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「調製豆乳液」という。)であって大豆固形分が6%以上のもの ② 脱脂加工大豆(大豆を加えたものを含む。)から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ, 繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類, 食塩等の調味料を加えた乳状の飲料(以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。)であって大豆固形分が6%以上のもの
	豆乳飲料	次に掲げるものをいう。

		<p>① 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たんぱく（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下別表第4、別表第19及び別表第20の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上のもの</p> <p>② 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第19の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの</p>
<p>にんじんジュース及びにんじんミックスジュース</p>	<p>にんじんジュース</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの（以下別表第4のにんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。）</p> <p>② にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香辛料（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。）を加えたものであつて、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%未満のもの</p>
	<p>にんじんミックスジュース</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>① にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんミックスジュース</p>

		<p>スの項において「果実の搾汁」という。) 又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下にんじんミックスジュースの項において「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>② ①にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%未満のものに限る。)</p> <p>③ にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%未満のものに限る。)</p>
玄米及び 精米	玄米	もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)をいう。
	精米	玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)をいう。
	もち精米	精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないものをいう。
	うるち精米	もち精米以外の精米をいう。
	原料玄米	製品の原料として使用される玄米をいう。
	調製時期	原料玄米を調製した年月旬又は年月日をいう。
	精米時期	原料玄米を精白した年月旬又は年月日をいう。
	輸入時期	玄米又は精米を輸入した年月旬又は年月日をいう。
しいたけ	しいたけ	しいたけ菌の子実体であつて全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切り等にしたものをいう。
	原木栽培	クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
	菌床栽培	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。
水産物	養殖	幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。

別表第4（第3条関係）：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法				
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 農産物（精米を除く。）を詰めたもの（農産物の加工品とともに詰めたものを除く。）</p> <p>イ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の2種類以上の農産物を詰めたもの（2種混合果実、3種混合野菜、混合農産物）等と表示する。</p> <p>ロ 充てん液を加えたもの（2種混合果実、3種混合野菜、混合農産物）にあっては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類（ホワイ ト）の名称を果実のみを詰めたもの（2種混合果実、3種混合野菜、混合農産物）にあっては表1、それ以外のもの（精米を除く。）にあっては表2に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ハ 充てん液を加えていないもの（精米を除く。）にあっては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「ドライパック」と表示することができる。</p> <p>ニ イの規定にかかわらず、アスパラガスのロングスパイア、スパイア又はチップを詰めたもの（色を区分しているもの）にあっては「アスパラガス・水煮（ホワイ ト）」等と色の区分を表示し、色の区分をしていないもの（色混合）にあっては「アスパラガス・水煮（色混合）」と表示し、グリーンピースのもどし豆にあっては「グリーンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と表示し、マッシュルーム（ホワイ ト種のもの（色混合）を除く。）にあっては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「ク リーム種」又は「ブラウ ン種」とその品種を表示し、ももにあっては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に表示し、なしにあっては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に表示すること。</p> <p>表1</p> <table border="1" data-bbox="561 1675 1422 2004"> <thead> <tr> <th data-bbox="561 1675 1002 1727">充てん液の種類</th> <th data-bbox="1002 1675 1422 1727">充てん液の種類の表示の方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="561 1727 1002 2004">1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下の</td> <td data-bbox="1002 1727 1422 2004">「水づけ」と表示する。</td> </tr> </tbody> </table>	充てん液の種類	充てん液の種類の表示の方法	1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下の	「水づけ」と表示する。
充てん液の種類	充てん液の種類の表示の方法					
1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下の	「水づけ」と表示する。					

		ものを含む。) のみのもの	
		2 果実の搾汁のみのもの	「果汁づけ」と表示する。
		3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ(水入り)」と表示する。
	4 水(水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。)に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10%以上14%未満の場合	「シラップづけ(エキストラライト)」と表示する。
		可溶性固形分が14%以上18%未満の場合	「シラップづけ(ライト)」と表示する。
		可溶性固形分が18%以上22%未満の場合	「シラップづけ(ヘビー)」と表示する。
		可溶性固形分が22%以上の場合	「シラップづけ(エキストラヘビー)」と表示する。
	5 果実の搾汁に砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10%以上14%未満の場合	「果汁づけ(加糖・エキストラライト)」と表示する。
		可溶性固形分が14%以上18%未満の場合	「果汁づけ(加糖・ライト)」と表示する。
		可溶性固形分が18%以上22%未満の場合	「果汁づけ(加糖・ヘビー)」と表示する。
		可溶性固形分が22%以上の場合	「果汁づけ(加糖・エキストラヘビー)」と表示する。
	6 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもの	可溶性固形分が10%以上14%未満の場合	「シラップづけ(エキストラライト)(果汁入り)」と表示する。
		可溶性固形分が14%以上18%未満の場合	「シラップづけ(ライト)(果汁入り)」と表示する。
		可溶性固形分が18%以上22%未満の場合	「シラップづけ(ヘビー)(果汁入り)」と表示する。

		の 可溶性固形分が 22%以上の場 合	「シラップづけ (エキストラヘ ビー) (果汁入り)」と表示する。
		7 1から6まで以外の充てん 液	充てん液の内容を表す最も一 般的な充てん液の種類の名 称を表示する。
		表2	
		充てん液の種類	充てん液の種類を表示の方法
		1 水又は水に食塩, 砂糖類等 (しょうゆを除く。)を加えた もの(製品特性上「水煮」と表 示することが適当でない程度 に砂糖類等を加えたものを除 く。)	「水煮」と表示する。ただし, 豆類, スイートコーン, アスパ ラガス, マッシュルーム及びな めこの水煮を詰めたものにあ っては, 「水煮」の用語を省略す ることができる。
		2 水にしょうゆ及び砂糖類を 加えたもの又はこれらにその 他の調味料を加えたもの	「味付」と表示する。
		3 バターソース, クリームソー ス等の調味液	「調味液づけ」と表示する。た だし, 「バターソースづけ」, 「ク リームソースづけ」等と表示す ることができる。
		4 1から3まで以外の充てん 液	充てん液の内容を表す最も一 般的な充てん液の種類の名 称を表示する。
		<p>② 農産物の加工品又は精米を詰めたもの 「フルーツみつ豆」, 「くり甘露煮」, 「ゆであずき」, 「赤飯」等とそ の内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</p>	
原材料名		<p>使用した原材料を, 原材料に占める重量の割合の高いものから順に, 次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「えんどう」, 「アスパラガス」, 「みかん」, 「白もも」, 「洋なし」, 「あんず」, 「ぶどう」, 「豆腐」, 「こんにゃく」, 「みかん果汁」, 「シ ナモン」, 「食塩」, 「しょうゆ」等とその最も一般的な名称をもって 表示する。ただし, うんしゅうみかんにあっては「うんしゅうみか ん」と, シナモン等の香辛料にあっては「香辛料」と表示すること ができる。</p> <p>② 使用した農産物が2種類以上の場合にあっては, ①の本文の規定 にかかわらず, 「農産物」, 「野菜」又は「果実」の文字の次に, 括弧</p>	

		<p>を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 使用した果汁が2種類以上の場合にあっては、①の本文の規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧を付して、「みかん、ぶどう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 果実の搾汁を濃縮したものを搾汁の状態に戻した果汁にあっては、①の本文の規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧を付して、「濃縮還元」と表示する。</p> <p>⑤ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑥ 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、⑤の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑦ 食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p>
<p>トマト加工品</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① トマトジュースにあっては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあっては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあっては「トマトソース」と、チリソースにあっては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあっては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあっては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあっては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。</p>

	<p>② 固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあつては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあつては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものにあつては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示する。</p> <p>ロ 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ハ ロの規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>ニ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」、「砂糖混合高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ホ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ニの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、</p>

		<p>砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ヘ イからホまでに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>② トマトミックスジュースについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。</p> <p>ロ 野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したのものにあつては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示する。</p> <p>ハ トマトジュース並びに野菜類を搾汁したものと及びこれを濃縮したもの以外のものにあつては、①のロからへまでの規定に従い表示する。</p> <p>③ トマト果汁飲料及び固形トマトについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマトピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示する。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができる。</p> <p>ロ トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものにあつては、①のロからへまでの規定に従い表示する。</p>
乾しいたけ	名称	<p>「乾しいたけ」と表示する。ただし、薄切りしたのものにあつては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ(どんこ)」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ(こうしん)」と表示することができる。</p>
	原材料名	<p>「しいたけ」と表示する。ただし、原木栽培のものにあつては「原木」と、菌床栽培のものにあつては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあつては原材料に占める重量の割合の多いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>
農産物漬物	名称	次に定めるところにより表示する。

- ① たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅干」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。
- ② 1種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、①の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。
- ③ はくさい以外の農産物キムチにあつては、①の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。

<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①及び②の順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができる。</p> <p>② 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示する。</p>
-------------	---

		と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
ジャム類	名称	次に定めるところにより表示する。 ① ジャムのうち、1種類の果実等を使用したものにあつては当該果実等の名称を冠して「いちごジャム」、「りんごジャム」、「あんずジャム」等と、2種類以上の果実等を使用したものにあつては「ミックスジャム」と表示する。 ② マーマレードにあつては「マーマレード」と、ゼリーにあつては「ゼリー」と表示する。 ③ プレザーブスタイルにあつては、①の規定により表示する文字の次に「(プレザーブスタイル)」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 ① 「いちご」、「りんご」、「なつみかん」、「ぶどう」、「みかん」、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ② 2種類以上の果実等を使用したものについて、①の規定にかかわらず、「果実等」(果実のみを使用した場合は「果実」、野菜のみを使用した場合は「野菜」)の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちご、りんご」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、マーマレードにあつては、「果実」に代えて、「かんきつ類」と表示することができる。 ③ 2種類以上の砂糖類を使用したものについて、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して当該砂糖類の名称を「砂糖、水あめ」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂

		糖・異性化液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略は適用しない。
	内容量	第3条第1項の表の内容容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。
乾めん類	名称	次に定めるところにより表示する。 ① 手延べ干しそば以外の干しそばにあつては「干しそば」又は「そば」と表示する。 ② 手延べ干しめん以外の干しめんにあつては「干しめん」と表示する。ただし、長径1.7mm以上に成形したものにあつては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあつては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあつては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあつては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。 ③ 手延べ干しそばにあつては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。 ④ 手延べ干しめんにあつては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあつては「手延べうどん」と、長径が1.7mm未満に成形したものにあつては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあつては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 ① めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ② 調味料、やくみ等を添付したものにあつては、めんの原材料は、①の規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものか

		<p>ら順に表示する。</p> <p>③ 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあつては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>④ 添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>② ①の本文の規定にかかわらず、添加物を、めんに添加したものを、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次に括弧を付して原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、調味料、やくみ等を添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p>
即席めん	原材料名	<p>第3条第1項の表の原材料の項の2に定めるほか、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① めんにあっては、「めん」（油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>② 添付調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほ</p>

		か、添付調味料又はかやくを添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をgの単位で、単位を明記して表示する。
マカロニ類	名称	「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、2.5mm以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、1.2mm以上の太さの棒状又は2.5mm未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、1.2mm未満の太さの棒状に成形したものにあっては「バーミセリー」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。 ① 原料小麦粉は、「デュラム小麦のセモリナ」、「デュラム小麦粉」、「強力小麦のファリナ」又は「強力小麦粉」等と多いものから順に表示する。 ② 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、「小麦グルテン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
パン類	名称	食パンにあっては「食パン」と、菓子パンにあっては「菓子パン」と、その他のパンにあっては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、「カットパン」と表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。
	内容量	次に定めるところにより表示する。 ① 内容数量を表示する。ただし、1個のものにあっては、表示を省略することができる。 ② ①の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、内容重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示することができる。
凍り豆腐	名称	次に定めるところにより表示する。 ① 「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。

		<p>② ①に規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものにあつては「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあつては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあつては、形状の表示を省略できる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 凍り豆腐の原材料は、「大豆」と表示する。ただし、調味料を添付したものにあつては、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して「大豆」と表示する。</p> <p>② 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。</p>
	添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い、凍り豆腐（調味料を添付したものにあつては、当該調味料を除く。）に添加したものにあつては当該凍り豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料に添加したものにあつては当該添付してある調味料の原材料名の表示に併記して表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐（調味料を添付したものにあつては、当該調味料を除く。）に添加したもの及び添付してある調味料に添加したものに区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」及び「添付調味料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 内容重量を、g又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>② さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものであつて、内容重量が300g未満のものにあつては、①に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p> <p>③ 調味料を添付したものにあつては、凍り豆腐（添付してある調味料を除く。）の内容重量及び内容個数（②に該当する場合に限る。）を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>
ハム類	名称	次に定めるところにより表示する。

	<p>① 骨付きハムにあつては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあつては「ボンレスハム」と、ロースハムにあつては「ロースハム」と、ショルダーハムにあつては「ショルダーハム」と、ベリーハムにあつては「ベリーハム」と、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあつては「豚もも肉」と、ロースハムにあつては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあつては「豚肩肉」と、ベリーハムにあつては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあつては「豚肩肉」、「豚ロース肉」又は「豚もも肉」と表示する。</p> <p>② 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>

	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
プレスハム	名称	次に定めるところにより表示する。 ① 「プレスハム」と表示する。 ② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。
	原材料名	使用した原材料を、次の①から③までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。 ① 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ② つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ③ 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。た

		<p>ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
混合プレスハム	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「混合プレスハム」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①から③までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。</p> <p>① 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいら」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水</p>

		<p>あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
<p>ソーセージ</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① クックドソーセージ</p> <p>イ ポロニアソーセージにあっては「ポロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあっては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあっては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあっては「レバーペースト」と、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあっては「クックドソーセージ」と表示する。ただし、1種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあっては、それぞれ「〇〇ソーセージ(ポロニア)」、「〇〇ソーセージ(フランクフルト)」又は「〇〇ソーセージ(ウインナー)」(〇〇は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とする。)と表示することができる。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書に定める場合は、「ポロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ポロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。</p> <p>② セミドライソーセージ及びドライソーセージ</p> <p>イ セミドライソーセージにあっては「セミドライソーセージ」と、</p>

		<p>ドライソーセージにあつては「ドライソーセージ」と表示する。</p> <p>ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあつては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>③ 加圧加熱ソーセージ</p> <p>イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 加圧加熱ソーセージであつて、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ又はリオナソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「加圧加熱ポロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>④ 無塩漬ソーセージ</p> <p>イ 「無塩せきソーセージ」と表示する。</p> <p>ロ 無塩漬ソーセージであつて、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「無塩せきポロニアソーセージ」、「無塩せきフランクフルトソーセージ」又は「無塩せきウインナーソーセージ」と表示することができる。</p> <p>ハ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p> <p>ニ 無塩漬ソーセージであつて、加圧加熱殺菌したものにあつては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「加圧加熱（ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあつては、「ブロック・加圧加熱」、「スライス・加圧加熱」等）と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「豚肉」、「グリーンピース」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「鯨肉」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最</p>

		<p>も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>② 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、①の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリーンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ レバーソーセージ及びレバーペーストに使用する肝臓は、①の規定にかかわらず、「肝臓」の文字の次に、括弧を付して、「豚、牛」等と、家畜、家きん及び家兎の別の種類名を併記した名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、家畜、家きん又は家兎の肝臓が1種類の場合は、「豚肝臓」等と表示する。</p> <p>④ 魚肉は、①の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>⑤ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
混合ソーセージ	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「混合ソーセージ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーセー</p>

		<p>ジにあっては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次の①から④までに定めるところにより表示する。</p> <p>① 「豚肉」、「鯨肉」、「豚脂肪」、「牛じん臓」、「グリーンピース」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>② 使用した畜肉、種もの又は結着材料が2種類以上である場合は、①の規定にかかわらず、「畜肉」、「種もの」又は「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「豚肉、牛肉」、「グリーンピース、パプリカ」又は「でん粉、小麦粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 魚肉は、①の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>

ベーコン類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。</p> <p>② ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、①に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料肉は、ベーコンにあつては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあつては「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンにあつては「豚肩肉」と表示する。</p> <p>② 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>

<p>畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食肉缶詰又は食肉瓶詰</p> <p>イ 使用した食肉の名称の次に、調味液の種類の名を次の表に掲げる表示の方法により表示する。</p> <p>ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食肉又はくし刺しの食肉を詰めたものにあつては、イの調味液の種類の名の次に括弧を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。</p> <p>② 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</p> <p>イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と表示する。</p> <p>ロ 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しょうゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「(塩味)」等と併記する。</p> <p>③ ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰</p> <p>ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</p> <p>④ ハム缶詰又はハム瓶詰</p> <p>骨を除いたもも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては「ベリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。</p> <p>⑤ ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</p> <p>ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）にあつては「ウインナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「ボロニアソーセージ」と、食肉に豚の脂肪</p>
---------------------	-----------	---

層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）、魚肉並びに鯨肉を加えていないものであって水分が35%を超え55%以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食肉に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ポロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。

⑥ コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰

コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。

⑦ 無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰

「無塩せきコンビーフ」と表示する。

⑧ ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰

「ランチョンミート」と表示する。

⑨ 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰

使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。

⑩ その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰

イ 「豚肉しょうが焼」、「鶏そぼろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。

ロ 食肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したのものに限る。）（以下、「食肉等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。

調味液の種類	調味液の種類の表示の方法
水又は水に食塩等（しょうゆ、食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの	「水煮」と表示する。
水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料若しくは香辛料等を加えたもの	「味付」と表示する。
食酢又は食酢に香辛料等を加えたもの	「酢漬」と表示する。

	もの	
	食用油脂又は食用油脂に香辛料等を加えたもの	「油漬」と表示する。
	トマトソース等の調味液	「調味液漬」と表示する。ただし、「トマトソース漬」、「クリームソース漬」等と表示することができる。
原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」、「しょうが」、「グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあっては、①の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもって表示する。</p> <p>③ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>④ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、③の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>	

		<p>⑤ ③及び④の規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であって、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>⑥ 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、①の規定にかかわらず、「食肉」、「結着材料」、「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「小麦粉、コーンミール」、「グリーンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>⑦ 食酢にあつては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p>
煮干魚類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ。）がおおむね3cm（いかなごにあつては、おおむね5cm）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が3種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。</p> <p>② 原材料に占める重量の割合が80%以上の魚種がある場合は、①の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができる。</p> <p>③ 体長がおおむね3cm（いかなごにあつては、おおむね5cm）以下の魚類にあつては、①の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。</p> <p>④ 魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。</p>
魚肉ハム及び	名称	次に定めるところにより表示する。

<p>魚肉ソーセージ</p>		<p>① 魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（ブロック）」又は「フィッシュハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「フィッシュソーセージ（ブロック）」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「特種フィッシュソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したもののうち、魚肉ハムにあつては「魚肉ハム（スライス）」又は「フィッシュハム（スライス）」と、魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ（スライス）」又は「フィッシュソーセージ（スライス）」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（スライス）」又は「特種フィッシュソーセージ（スライス）」と表示する。</p> <p>③ ①の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>第3条第1項の表の原材料名の項に定めるほか、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 魚肉ハムに使用する魚肉若しくは食肉（それぞれ肉片として使用するものに限る。）、肉様植たん又は脂肪層は、「肉片等」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② 魚肉ハムに使用するつなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 魚肉ソーセージに使用した結着材料が2種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほ</p>

		か、2個又は2枚以上が同一の容器包装に入れられたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにあつては、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。
削りぶし	名称	次に定めるところにより表示する。 ① 1種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削り」と表示し、「○○」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を表示する。 ② 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあつては、「花かつお」と表示することができる。 ③ 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。 ④ 2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「混合削りぶし」と表示する。 ⑤ 削りぶしにあつては、①から④までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、碎片にあつては「碎片」と、削り粉が25%以上含まれるもの（削り粉のみものを除く。）にあつては「粉末混合」と、削り粉のみものにあつては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに5g以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。 ⑥ ⑤の規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「かつおのふし」、「さばのかれぶし」、「あじの煮干し」、「さばの圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって表示する。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と表示することができる。
	内容量	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示する。

うに加工品	名称	粒うににあっては「粒うに」と、練りうににあっては「練りうに」と、混合うににあっては「混合うに」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原材料のうちには、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。</p> <p>② ①以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「エチルアルコール」、「砂糖」、「みりん」、「でん粉」、「酒かす」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、イの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p>
うにあえもの	名称	「うにあえもの」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原材料のうちには、次に定めるところより表示する。</p> <p>イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。</p> <p>ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第4のうに加工品の原材料名の項に定めるところにより表示する。</p> <p>② ①以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>ロ 表示する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、イの規定に</p>

		<p>かかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖，ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p>
うなぎ加工品 (輸入品以外のものに限る。)	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① うなぎにあっては、「うなぎ」等とうなぎの名称をもって表示する。</p> <p>② うなぎ以外の原材料にあっては、「しょうゆ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
乾燥わかめ	名称	<p>「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあっては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあっては「もみわかめ」と、板わかめにあっては「板わかめ」と表示する。</p>
	原材料名	<p>「わかめ」と表示する。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示する。</p>
塩蔵わかめ	名称	<p>塩蔵わかめにあっては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあっては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① わかめにあっては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあっては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。</p> <p>② わかめ以外の原材料にあっては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>
みそ	名称	<p>米みそにあっては「米みそ」と、麦みそにあっては「麦みそ」と、豆みそにあっては「豆みそ」と、調合みそにあっては「調合みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあっては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、</p>

		<p>「脱脂加工大豆」,「小麦」,「食塩」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、「調合みそ」であって、「米みそ」,「麦みそ」又は「豆みそ」を2種類以上混合したものにあっては、「米みそ」,「麦みそ」又は「豆みそ」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② 原料以外の原材料にあっては、「砂糖」,「水あめ」,「かつおぶし粉末」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
しょうゆ	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① こいくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>② うすくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「うすくちしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>③ たまりしょうゆであって、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>④ さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「さいしこみしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>⑤ しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ(混合)」と表示する。</p> <p>⑥ ①から⑤までに規定するもの以外のしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「しょうゆ(混合)」と表示する。</p>
	原材料名	<p>第3条第1項の表の原材料名の項に定めるほか、大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあっては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分</p>

		解調味液にあつては「発酵分解調味液」と表示する。
ウスターソース類	名称	ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が33%以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が4種類以上となる場合は、割合の高いものから順に3種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>② 砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>③ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、②の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>④ 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>⑤ ④の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示するこ</p>

		<p>とができる。この場合において、表示する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>⑥ 野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称	<p>マヨネーズにあっては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあっては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあっては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、食用植物油脂にあっては、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する食用植物油脂が1種類であるときは、「食用植物油脂」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>③ 食酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>④ ③の規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が1種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>⑤ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併</p>

		<p>用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、表示する砂糖類が1種類である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。</p> <p>⑥ 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、半固体状ドレッシングにあつては内容重量をg又はkgの単位で、乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容体積をml又はℓの単位で、単位を明記して表示する。</p>
<p>食酢</p>	<p>名称</p>	<p>米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下この項において同じ。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。</p>

		<table border="1"> <tr> <td>野菜，その他の農産物及び蜂蜜の種類</td> <td>醸造酢 1 ℓ 当たりの使用量</td> </tr> <tr> <td>甘しょ</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>ばれいしょ</td> <td>130 g</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>330 g</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>570 g</td> </tr> <tr> <td>さとうきび</td> <td>110 g (搾汁の重量とする。)</td> </tr> <tr> <td>蜂蜜</td> <td>30 g</td> </tr> </table>	野菜，その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢 1 ℓ 当たりの使用量	甘しょ	80 g	ばれいしょ	130 g	かぼちゃ	260 g	たまねぎ	300 g	にんじん	330 g	トマト	570 g	さとうきび	110 g (搾汁の重量とする。)	蜂蜜	30 g
野菜，その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢 1 ℓ 当たりの使用量																			
甘しょ	80 g																			
ばれいしょ	130 g																			
かぼちゃ	260 g																			
たまねぎ	300 g																			
にんじん	330 g																			
トマト	570 g																			
さとうきび	110 g (搾汁の重量とする。)																			
蜂蜜	30 g																			
	添加物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか，合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては，第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず，「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。																		
風味調味料	名称	<p>「風味調味料」と表示する。ただし，表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が8.3%以上のものにおいて，同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に，括弧を付して表示する。</p> <p>表1</p> <table border="1"> <tr> <td>算式</td> </tr> <tr> <td> $\frac{(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)} + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)})}{\text{製品の容量 (g)}} \times 100$ </td> </tr> </table> <p>表2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>風味原料</th> <th>種類名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物</td> <td>かつお</td> </tr> <tr> <td>かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし，かつお，そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物</td> <td>かつお等</td> </tr> <tr> <td>そうだかつおぶしの粉末並びにそうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物</td> <td>そうだかつお</td> </tr> <tr> <td>さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物</td> <td>さば</td> </tr> <tr> <td>あじぶしの粉末及び抽出濃縮物</td> <td>あじ</td> </tr> </tbody> </table>	算式	$\frac{(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)} + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)})}{\text{製品の容量 (g)}} \times 100$	風味原料	種類名	かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお	かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし，かつお，そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	かつお等	そうだかつおぶしの粉末並びにそうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	そうだかつお	さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば	あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ				
算式																				
$\frac{(\text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)} + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (\%)})}{\text{製品の容量 (g)}} \times 100$																				
風味原料	種類名																			
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお																			
かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし，かつお，そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	かつお等																			
そうだかつおぶしの粉末並びにそうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物	そうだかつお																			
さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物	さば																			
あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじ																			

		いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわし
		煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物	煮干し
		煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物	貝柱
		こんぶの粉末及び抽出濃縮物	こんぶ
		乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出濃縮物	しいたけ
	原材料名	<p>使用した原材料を，原材料に占める重量の割合の高いものから順に，次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 風味原料は，「風味原料」の文字の次に，括弧を付して，「かつおぶし粉末」，「かつおエキス」，「そうだかつおぶし粉末」，「さばぶし粉末」，「あじぶし粉末」，「煮干いわし粉末」，「煮干貝柱粉末」，「貝柱エキス」，「こんぶ粉末」，「こんぶエキス」，「乾しいたけ粉末」，「しいたけエキス」等とその最も一般的な名称をもって，原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② 砂糖類は，「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に，括弧を付して，「砂糖」，「ぶどう糖」，「果糖」，「ぶどう糖果糖液糖」，「果糖ぶどう糖液糖」，「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって，原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし，砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>③ ②の規定にかかわらず，表示する砂糖類の名称が1種類となる場合は，「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。</p> <p>④ 風味原料及び砂糖類以外の原材料は，「食塩」，「たんぱく加水分解物」，「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	
乾燥スープ	名称	<p>乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ（コンソメ）」と，乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ（ポタージュ）」と，その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と表示する。ただし，その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ（中華風）」，「乾燥スープ（和風）」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。</p>	
	原材料名	<p>使用した原材料を，次の①及び②の区分により，①及び②の順に，そ</p>	

		<p>れぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油脂」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	添加物	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従いする。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
	内容量	<p>内容重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇mlで〇人前」等と表示する。ただし、1人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の表示を省略することができる。</p>
食用植物油脂	名称	<p>食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあつては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ</p>

		<p>油」,「食用落花生油」,「食用オリーブ油」,「食用パーム油」,「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレイック」と、これらを併用する場合にあっては「ハイリノール、ハイオレイック」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。</p> <p>② 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、しょうがその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	<p>添加物</p>	<p>使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>
<p>マーガリン類</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① マーガリンにあっては「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。</p> <p>② ファットスプレッドにあっては、「ファットスプレッド」と表示する。ただし、流動状のものにあっては名称の次に括弧を付して「流動状」と表示し、風味原料を加えたものにあっては「風味ファットスプレッド」と表示し、糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては名称の次に括弧を付して「加糖」と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①及び②の区分により、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食用油脂にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあっては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあっては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあっては「食用精製加工油脂」と表示することができる。</p> <p>② 食用油脂以外の原材料にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「粉乳」、「いちごジャム」、「食塩」、「カゼイン」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からしその他</p>

		<p>の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示するほか、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
調理冷凍食品 (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	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 冷凍フライ類 「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>② 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻 冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。</p> <p>③ 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール</p>

<p>び冷凍めん類に限る。)</p>	<p>冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>④ 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール</p> <p>冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>⑤ 冷凍米飯類</p> <p>「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>⑥ 冷凍めん類</p> <p>「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。</p> <p>⑦ ①から⑥までの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。</p>
<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、次の①から④までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から④までに定めるところにより表示する。</p> <p>① ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハまでの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、</p>

		<p>「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第3の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめんの種類に付する括弧を省略することができる。</p> <p>② 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又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>③ 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順</p>
--	--	--

		<p>に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>④ 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	<p>添加物</p>	<p>1 使用した添加物を、第3条第1項の表の添加物の規定並びに次の①及び②の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>① 原材料名の項①のハ、②及び③に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② ①に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したもの、めんの原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあっては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、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又は冷凍フィッシュボールにソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p>
<p>チルドハンバーグステーキ</p>	<p>名称</p>	<p>「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等</p>

		と表示する。
原材料名	<p>使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次の①から③までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。</p> <p>① ソース及び具の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ニ 魚肉は、イの規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>③ 具を加えた場合における具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>	
添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加し</p>	

		<p>たものにあつてはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあつてはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあつては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>② ①の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと及び具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>
チルドミートボール	名称	<p>「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであつて1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）を、次の①及び②の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ①及び②に定めるところにより表示する。</p> <p>① ソースの原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんぱくが2種類以上であ</p>

		<p>る場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
	添加物	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>② ①の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものと及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあっては、内容重量及びソースを除いた固形量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。</p>
チルドぎょうざ類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「チルドぎょうざ」、「チルドしゅうまい」、「チルド春巻」又は「チルドばおず」（以下「チルドぎょうざ」等」と総称する。）と表示する。</p> <p>② あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高いものにあっては、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「魚肉」と表示する。</p> <p>③ あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあっては20%未満、チルドしゅうまいにあっては25%未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては10%未満である場合は、②の規定にかかわらず、「チルドぎょうざ」等の文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次</p>

		<p>に定めるところにより表示する。</p> <p>イ あんの原材料を、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「豚肉」, 「たら」, 「たまねぎ」, 「えび」, 「豚胃」, 「豚脂」, 「粒状植物性たん白」, 「魚肉加工品」, 「小麦粉」, 「でん粉」, 「ゼラチン」, 「食塩」, 「砂糖」, 「しょうが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「食肉」, 「魚肉」, 「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」, 「たら、はも」, 「たまねぎ、グリーンピース」, 「小麦粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ 添付油等の原材料は、「添付油」, 「添付調味料」, 「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」, 「ラード」, 「にんにく」, 「しょうゆ」, 「からし」, 「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
	<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、添付油等の原材料に添加したものにあっては、添付油等の原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず、添加物を、添付油等の原材料以外の原材料に添加したもの及び添付油等の原材料に添加したものに区分し</p>

		<p>て、添付油等の原材料に添加したものにあっては「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>食用油脂、調味料又は香辛料を添付したものにあっては製品及びこれらのものの合計の重量並びに製品の重量を、これらを添付しないものにあっては製品の重量を、g又はkgの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して、「〇個入り」と表示する。</p>
<p>レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイルを除く。）</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① カレー 「カレー」（野菜を原材料として使用したカレーであって、食肉鳥卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあっては、「野菜カレー」）と表示する。</p> <p>② ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール ハヤシにあっては「ハヤシ」と、ぜんざいにあっては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあっては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあっては「ミートボール」と表示する。</p> <p>③ パスタソース 「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであって臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあっては、「ミートソース」と表示する。</p> <p>④ まあぼ料理のもと 「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、豆腐又はなすとともに調理して食用に供するように調製したものにあっては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。</p> <p>⑤ 混ぜごはんのもと類 米又は麦を炊飯したものに混ぜて食用に供するように調製したものにあっては「まぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するように調製したものにあっては「たきこみごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともいためて食用に供するように調製したものにあっては「いためごはんのもと」と表示する。ただし、「まぜごはんのもと」、「たきこみごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。</p> <p>⑥ どんぶりもののもと 牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであって、それ</p>

以外の食肉，臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないものをいう。以下レトルトパウチ食品の項において同じ。) にあつては「牛どんのもと」と，それ以外のものにあつては「どんぶりもののもと」と表示する。ただし，牛どんのもと以外のものにあつては，「どんぶりもののもと」の文字の次に，括弧を付して，「親子どんぶりのもと」，「かつどんのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

⑦ シチュー

「シチュー」と表示する。ただし，クリームシチューにあつては，「クリームシチュー」と表示する。

⑧ スープ

「スープ」と表示する。ただし，「スープ」の文字の次に，括弧を付して，「コンソメ」，「ポタージュ」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

⑨ 和風汁物

「和風汁物」と表示する。ただし，「和風汁物」の文字の次に，括弧を付して，「かす汁」，「みそ汁」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

⑩ 米飯類

イ 「米飯類」と表示する。ただし，「米飯類」の文字の次に，括弧を付して，「赤飯」，「五目ごはん」，「かゆ」，「ぞうすい」等と製品の一般的な名称を表示することができる。

ロ イの規定にかかわらず，そうざいを添えたものにあつては，「べんとう」と表示する。

⑪ 食肉味付

イ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）の項において同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし，「味付」の文字の次に，括弧を付して，「しょうゆ味」，「みそ味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ロ 家きんの肉又は臓器及び可食部分をばい焼したものにあつては，「やきとり」と表示する。ただし，「やきとり」の文字の次に，括弧を付して，「しょうゆ味」，「塩味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。

ハ 食肉等の名称は，「牛肉」，「豚肉」，「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし，臓器及び可食部分の名称は，個別の「○○肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて，「○○

		<p>もつ」と表示することができる。</p> <p>ニ 小肉片，ほぐし肉，ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては，イの「味付」の文字の次に「・」を付して，「小肉片」，「ほぐし肉」，「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</p> <p>⑫ 食肉油漬</p> <p>イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし，小肉片，ほぐし肉，ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあつては，「油漬」の文字の次に「・」を付して，「小肉片」，「ほぐし肉」，「ひき肉」又は「骨付」と表示する。</p> <p>ロ 食肉の名称は，「牛肉」，「豚肉」，「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>⑬ 魚肉味付及び魚肉油漬</p> <p>イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし，「味付」の文字の次に，括弧を付して，「しょうゆ味」，「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。</p> <p>ロ 魚肉味付のうち，ばい焼したものにあつては，イの規定にかかわらず，「てり焼」又は「かば焼」と表示することができる。</p> <p>ハ 魚肉の名称は，「まぐろ」，「かつお」，「さば」，「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ニ 小肉片又は碎き肉を詰めたものにあつては，イの「味付」又は「油漬」の文字の次に「・」を付して，「小肉片」又は「碎き肉」と表示すること。ただし，小肉片にあつては「チャック」と，碎き肉にあつては「フレーク」と表示することができる。</p> <p>⑭ ①から⑬までに掲げるもの以外のもの その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を，次の①から③までの区分により，①から③までの順に，それぞれ①から③までに定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した原材料にあつては，次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」，「牛舌」，「豚肝臓」，「鶏卵」，「まぐろ」，「えび」，「粒状植物性たん白」，「たまねぎ」，「にんじん」，「ばれいしょ」，「マッシュルーム」，「りんご」，「米」，「麦」，「小豆」，「チーズ」，「油揚げ」，「牛乳」，「パン粉」，「小麦粉」，「でん粉」，「トマトペースト」，「牛肉エキス」，「ウスターソース」，「しょうゆ」，「みりん」，「綿実油」，「カレー粉」，「こしょう」，「食塩」等とその最も一般的な名称をもって，原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし，こしょうその他の香辛料にあつては，「香辛料」と表示することができる。</p>

		<p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が2種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>ニ 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「魚肉」、「野菜・果実」（野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「果実」）又は「つなぎ」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ホ 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「繊維状・粒状植物性たん白」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>② スープであつて、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、①の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、バーミセリー」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>③ ハンバーグステーキ又はミートボールであつて、ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、①の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「牛肉エキス、トマトペースト、りんごピューレー、ウスターソース、食塩、砂糖、こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p>
--	--	---

	<p>添加物</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した添加物を，ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して，ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して，それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に，第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>② ①の規定にかかわらず，添加物を，ソースの原材料以外の原材料に添加したもの及びソースの原材料に添加したものに区分して，ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して，原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	<p>内容量</p>	<p>第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか，ソースを加えたものにあっては，内容重量及びソースを除いた固形量をg又はkgの単位で，単位を明記して表示する。</p>
<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし，使用した食肉の名称の次に，「野菜煮」と表示し，又は特定の野菜を使用したものにあっては，「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することができる。</p> <p>ロ 食肉の名称は，「牛肉」，「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ハ 3種類以上の食肉を使用したものにあっては，イ及びロの規定にかかわらず，「食肉野菜煮」と表示する。</p> <p>ニ イからハまでの規定にかかわらず，1種類の野菜を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が30%未満10%以上のもの及び2種類以上の野菜等（野菜，きのこ類，豆腐，しらたき等をいう。）を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が20%未満10%以上のものにあっては，「野菜煮」の文字の次に括弧を付して，使用した食肉の名称を「牛肉入り」，「鶏肉入り」等（3種類以上の食肉を使用したものについては，「食肉入り」と表示し，固形量に対する食肉の重量の割合が10%未満のものにあっては，食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と表示する。</p> <p>② カレー缶詰又はカレー瓶詰 「カレー」と表示する。</p> <p>③ シチュー缶詰又はシチュー瓶詰 「シチュー」と表示する。ただし，クリームシチューにあっては，「シチュー（クリーム煮）」と表示する。</p>

		<p>④ その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。</p> <p>ロ 牛肉，豚肉若しくは家きん肉以外の食肉，臓器若しくは可食部分を使用したカレー又は牛肉，豚肉，家きん肉若しくは舌以外の食肉，臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあっては，イの規定にかかわらず，当該食肉，臓器又は可食部分の名称を付して，カレー又はシチューと表示する。</p> <p>ハ 骨付の食肉を使用したものには，名称の次に括弧を付して，「骨付」と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰，カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>使用した原材料を，原材料に占める重量の割合の高いものから順に，次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」，「たけのこ」，「しいたけ」，「焼豆腐」，「しらたき」，「こんぶ」，「りんご」，「しょうゆ」，「食塩」，「みそ」，「醸造酢」，「みりん」，「はちみつ」，「牛肉エキス」，「たん白加水分解物」，「綿実油」，「ゼラチン」，「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし，こしょうその他の香辛料にあっては，「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあっては，「砂糖」，「水あめ」，「ぶどう糖」，「ぶどう糖果糖液糖」，「果糖ぶどう糖液糖」，「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し，砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と，砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と，砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし，ぶどう糖果糖液糖，果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と，砂糖混合ぶどう糖果糖液糖，砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合，ロの規定にかかわらず，「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して，「砂糖，水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し，砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし，砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合，砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう</p>

		<p>糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が4種類以上の場合にあっては、高いものから順に3種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>② その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用す</p>
--	--	---

		<p>る場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ニ ロ及びハの規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であつて、砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たないときは、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>ホ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が4種類以上の場合にあつては、高いものから順に3種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>へ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>ト イ及びホの規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあつては、その主要原材料を、「肉だんご」等の名称の次に括弧を付して、「豚肉、鶏肉、でん粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>
炭酸飲料	名称	「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>② 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が2種類以上となる場合は、①の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>③ 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」</p>

		<p>にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p> <p>④ 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあつては、水の表示は、省略することができる。</p>
果実飲料	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 果実ジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○ジュース」と表示し、「○○」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>② 果実ミックスジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パインアップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>③ 果粒入り果実ジュースであつて、還元果汁を使用したものにあつては「○○果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○果粒入り果実ジュース」と表示し、「○○」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「○○果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「○○果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>④ 果実・野菜ミックスジュースにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実・野菜ミッ</p>

		<p>クスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>⑤ ①から④までに規定する名称の文字の次又は最後に「(濃縮還元)」、「(加糖)」又は「(炭酸ガス入り)」と2以上表示すべき場合は、「(濃縮還元・加糖)」等と表示することができる。</p> <p>⑥ 果汁入り飲料にあっては、「○○%△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであって、1種類の果実を使用したものにあっては「○○」には糖用屈折計示度(加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。⑥において同じ。)の別表第3の果実飲料の項の表3(以下この項において「表3」という。)の糖用屈折計示度の基準(レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度(加えられた酸の酸度を除く。⑥において同じ。)について別表第3の果実飲料の項の表4(以下この項において「表4」という。)の酸度の基準)に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、2種類以上の果実を使用したものにあっては「○○」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「○○」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には1種類の果実を使用したものにあっては使用した果実の最も一般的な名称を、2種類以上の果実を使用したものにあっては「混合」と表示する。</p> <p>⑦ ⑥の規定にかかわらず、果汁入り飲料であって、果粒を加えたものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>⑧ 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあっては、⑥に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。ただし、別表第19の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあつては、「果粒」の文字の次に括弧を付</p>

		<p>して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が2種類以上のものにあつては、「果実」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の果実名を表示し、その他の果実にあつては、「その他」と表示することができる。</p> <p>② みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあつては、①の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。</p> <p>③ 使用した野菜にあつては、その最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した野菜の種類が2種類以上のものにあつては、「野菜」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の野菜名を表示し、その他の野菜にあつては、「その他」と表示することができる。</p> <p>④ 果実、野菜及び砂糖類以外の原材料にあつては、「果粒」（果粒入り果実ジュース以外のものに限る。）、「はちみつ」、「こしょう」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>⑤ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑥ 使用した砂糖類が2種類以上のものにあつては、⑤の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するもの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
--	--	--

		⑦ 印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を，添加物に占める重量の割合の高いものから順に，第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし，栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
豆乳類	名称	豆乳にあつては「豆乳」と，調製豆乳にあつては「調製豆乳」と，豆乳飲料にあつては「豆乳飲料」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を，原材料に占める重量の割合の高いものから順に，次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 「大豆」，「脱脂加工大豆」，「粉末大豆たん白」，「大豆油」，「食塩」，「みかん果汁」，「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって，原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし，こしょうその他の香辛料にあつては，「香辛料」と表示することができる。</p> <p>② 砂糖類にあつては，「砂糖」，「ぶどう糖果糖液糖」，「果糖ぶどう糖液糖」，「高果糖液糖」，「ぶどう糖」，「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し，砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と，砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と，砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし，ぶどう糖果糖液糖，果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と，砂糖混合ぶどう糖果糖液糖，砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>③ 使用した砂糖類が2種類以上の場合には，②の規定にかかわらず，「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に，括弧を付して，「砂糖，ぶどう糖果糖液糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し，砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と，砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし，砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合，砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては，「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>
	添加物	使用した添加物を，添加物に占める重量の割合の高いものから順に，第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし，栄養

		強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	名称	にんじんジュースにあつては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあつては「にんじんミックスジュース」と表示する。
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>① にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」と表示する。</p> <p>② 果実にあつては、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、果実を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。</p> <p>③ 使用した果実が2種類以上の場合、②の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>④ 野菜にあつては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示する。</p> <p>⑤ 使用した野菜が2種類以上の場合、④の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>⑥ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑦ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、⑥の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場</p>

		<p>合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>⑧ にんじん、果実、野菜、砂糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「はちみつ」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>
--	--	---

別表第5（第3条関係）：名称規制に係る食品及びその名称

	食品	名称
トマト加工品	トマトジュース	トマトジュース
	トマトミックスジュース	トマトミックスジュース
	トマトケチャップ	トマトケチャップ
	トマトソース	トマトソース
	チリソース	チリソース
	トマト果汁飲料	トマト果汁飲料
	トマトピューレー	トマトピューレー
	トマトペースト	トマトペースト
乾しいたけ	乾しいたけ	乾しいたけ
マカロニ類	マカロニ類	マカロニ類
ハム類	骨付きハム	骨付きハム
	ボンレスハム	ボンレスハム
	ロースハム	ロースハム
	ショルダーハム	ショルダーハム
	ベリーハム	ベリーハム
	ラックスハム	ラックスハム
プレスハム	プレスハム	プレスハム
混合プレスハム	混合プレスハム	混合プレスハム
ソーセージ	ボロニアソーセージ	ボロニアソーセージ
	フランクフルトソーセージ	フランクフルトソーセージ
	ウインナーソーセージ	ウインナーソーセージ
	リオナソーセージ	リオナソーセージ
	レバーソーセージ	レバーソーセージ
	レバーペースト	レバーペースト
	ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージ	クックドソーセージ
	セミドライソーセージ	セミドライソーセージ
	ドライソーセージ	ドライソーセージ
	原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ	ソフトサラミソーセージ

	原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したドライソーセージ	サラミソーセージ
	加圧加熱ソーセージ	加圧加熱ソーセージ
	無塩漬ソーセージ	無塩せきソーセージ
混合ソーセージ	混合ソーセージ	混合ソーセージ
	加圧加熱混合ソーセージ	加圧加熱混合ソーセージ
ベーコン類	ベーコン	ベーコン
	ロースベーコン	ロースベーコン
	ショルダーベーコン	ショルダーベーコン
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	魚肉ハム
		フィッシュハム
	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ
		フィッシュソーセージ
削りぶし	1種類の魚類のかれぶしのみを使用したもの	かれぶし削りぶし
		かれぶし削り
	1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	削りぶし
	1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したもの	
2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	混合削りぶし	
うに加工品	粒うに	粒うに
	練りうに	練りうに
	混合うに	混合うに
うにあえもの	うにあえもの	うにあえもの
乾燥わかめ	乾わかめ	乾わかめ
	灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ
	もみわかめ	もみわかめ
	板わかめ	板わかめ
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	塩蔵わかめ
	湯通し塩蔵わかめ	湯通し塩蔵わかめ
みそ	米みそ	米みそ
	麦みそ	麦みそ
	豆みそ	豆みそ
	調合みそ	調合みそ

しょうゆ	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ
	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ
	たまりしょうゆ	たまりしょうゆ
	さいしこみしょうゆ	さいしこみしょうゆ
	しろしょうゆ	しろしょうゆ
	こいくちしょうゆ, うすくちしょうゆ, たまりしょうゆ, さいしこみしょうゆ及 びしろしょうゆ以外のしょうゆ	しょうゆ
ウスターソース 類	ウスターソース	ウスターソース
	中濃ソース	中濃ソース
	濃厚ソース	濃厚ソース
ドレッシング及 びドレッシング タイプ調味料	マヨネーズ	マヨネーズ
	サラダクリーミードレッシング	サラダクリーミードレッシング
	マヨネーズ及びサラダクリーミードレ ッシング以外の半固体状ドレッシング	半固体状ドレッシング
	乳化液状ドレッシング	乳化液状ドレッシング
	分離液状ドレッシング	分離液状ドレッシング
	ドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料
食酢	米酢	米酢
	米黒酢	米黒酢
	大麦黒酢	大麦黒酢
	米酢, 米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢
	りんご酢	りんご酢
	ぶどう酢	ぶどう酢
	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢
	穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢
	合成酢	合成酢
乾燥スープ	乾燥コンソメ	乾燥スープ
	乾燥ポタージュ	
	その他の乾燥スープ	
食用植物油脂	食用サフラワー油	食用サフラワー油
	食用ぶどう油	食用ぶどう油
	食用大豆油	食用大豆油
	食用ひまわり油	食用ひまわり油
	食用小麦はい芽油	食用小麦はい芽油
	食用とうもろこし油	食用とうもろこし油
	食用綿実油	食用綿実油

	食用ごま油	食用ごま油
	食用なたね油	食用なたね油
	食用こめ油	食用こめ油
	食用落花生油	食用落花生油
	食用オリーブ油	食用オリーブ油
	食用パーム油	食用パーム油
	食用パームオレイン	食用パームオレイン
	食用調合油	食用調合油
	香味食用油	香味食用油
マーガリン類	マーガリン	マーガリン
	ファットスプレッド	ファットスプレッド
	風味ファットスプレッド	風味ファットスプレッド
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ
		チルドハンバーグ
チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ
		チルドしゅうまい
		チルド春巻
		チルドばおず
豆乳類	豆乳	豆乳
	調製豆乳	調製豆乳
	豆乳飲料	豆乳飲料
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース	にんじんジュース
	にんじんミックスジュース	にんじんミックスジュース

別表第 6（第 3 条関係）：添加物の用途名

甘味料	甘味料
着色料	着色料
保存料	保存料
増粘剤, 安定剤, ゲル化剤 又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合にあつては, 増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては, 安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては, ゲル化剤又は糊料
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

別表第7（第3条関係）：添加物の物質名の代替となる語（一括名）

イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	<p>アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸） 主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸） 主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸） 主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩） 主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等）</p>
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
膨張剤	膨張剤，膨脹剤，ベーキングパウダー又はふくらし粉

別表第 8（第 3 2 条関係）：食品衛生法施行規則別表第 1 に定める名称を用いない添加物の類

- イソチオシアネート類
- インドール及びその誘導体
- エーテル類
- エステル類
- ケトン類
- 脂肪酸類
- 脂肪族高級アルコール類
- 脂肪族高級アルデヒド類
- 脂肪族高級炭化水素類
- チオエーテル類
- チオール類
- テルペン系炭化水素類
- フェノールエーテル類
- フェノール類
- フルフラール及びその誘導体
- 芳香族アルコール類
- 芳香族アルデヒド類
- ラクトン類

別表第9（第3条，第7条，第9条，第12条，第21条，第23条，第26条，第34条関係）：
 栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量

栄養成分 及び熱量	表示の 単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示 すること ができる 量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	±20%(ただし，当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等 にあつては，100mℓ 当 たり）のたんぱく質の量が2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出一 重量法	±20%(ただし，当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等 にあつては，100mℓ 当 たり）の脂質の量が2.5g 未満 の場合は±0.5g)	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%(ただし，当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等 にあつては，100mℓ 当 たり）の飽和脂肪酸の量が0.5g 未満の場合は±0.1g)	0.1g
n-3系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
n-6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	±20%(ただし，当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等 にあつては，100mℓ 当 たり）のコレステロールの量が 25mg 未満の場合は±5mg)	5mg
炭水化物	g	当該食品の重量から，たん ぱく質，脂質，灰分及び水 分の量を控除して算定する こと。この場合において， たんぱく質及び脂質の量に あつては，第1欄の区分に 応じ，第3欄に掲げる方法 により測定し，灰分及び水 分の量にあつては，次に掲 げる区分に応じ，次に定め	±20%(ただし，当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等 にあつては，100mℓ 当 たり）の炭水化物の量が2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g

		<p>る方法により測定すること。</p> <p>① 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法，直接灰化法又は硫酸添加灰化法</p> <p>② 水分 カールフィッシャー法，乾燥助剤法，減圧加熱乾燥法，常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法</p>		
糖質	g	<p>当該食品の重量から，たんぱく質，脂質，食物繊維，灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において，たんぱく質，脂質及び食物繊維の量にあつては，第1欄の区分に応じ，第3欄に掲げる方法により測定し，灰分及び水分の量にあつては，炭水化物の項の第3欄の①及び②に掲げる区分に応じ，①及び②に定める方法により測定すること。</p>	±20%(ただし，当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては，100ml当たり)の糖質の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
糖類(単糖類又は二糖類であつて，糖アルコールでないものに限る。)	g	<p>ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法</p>	±20%(ただし，当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては，100ml当たり)の糖類の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
食物繊維	g	<p>プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法</p>	±20%	
亜鉛	mg	<p>原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法</p>	+50%， -20%	
カリウム	mg	<p>原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法</p>	+50%， -20%	
カルシウム	mg	<p>過マンガン酸カリウム容量法，原子吸光光度法又は誘</p>	+50%， -20%	

		導結合プラズマ発光分析法		
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%, -20%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%, -20%	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
ナトリウム	mg (1,000mg以上の量を表示する場合にあっては、gを含む。)	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100mℓ当たり)のナトリウムの量が25mg未満の場合は±5mg)	5 mg
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%, -20%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%, -20%	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	+80%, -20%	

ビオチン	μg	微生物学的定量法	+80%, -20%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法 又は吸光光度法	+50%, -20%	
ビタミンB ₁	mg	高速液体クロマトグラフ法 又はチオクローム法	+80%, -20%	
ビタミンB ₂	mg	高速液体クロマトグラフ法 又はルミフラビン法	+80%, -20%	
ビタミンB ₆	mg	微生物学的定量法	+80%, -20%	
ビタミンB ₁₂	μg	微生物学的定量法	+80%, -20%	
ビタミンC	mg	2,4-ジニトロフェニルヒ ドラジン法, インドフェノ ール・キシレン法, 高速液 体クロマトグラフ法又は酸 化還元滴定法	+80%, -20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	+50%, -20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	+50%, -20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	+50%, -20%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	+80%, -20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	±20%(ただし, 当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等 にあっては, 100mℓ 当た り) の熱量が 25kcal 未満の 場合は±5 kcal)	5 kcal

別表第10（第2条関係）：栄養素等表示基準値

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
たんぱく質	81g
脂質	62g
飽和脂肪酸	16g
n-3系脂肪酸	2.0g
n-6系脂肪酸	9.0g
炭水化物	320g
食物繊維	19g
亜鉛	8.8mg
カリウム	2,800mg
カルシウム	680mg
クロム	10 μ g
セレン	28 μ g
鉄	6.8mg
銅	0.9mg
ナトリウム	2,900mg
マグネシウム	320mg
マンガン	3.8mg
モリブデン	25 μ g
ヨウ素	130 μ g
リン	900mg
ナイアシン	13mg
パントテン酸	4.8mg
ビオチン	50 μ g
ビタミンA	770 μ g
ビタミンB ₁	1.2mg
ビタミンB ₂	1.4mg
ビタミンB ₆	1.3mg
ビタミンB ₁₂	2.4 μ g
ビタミンC	100mg
ビタミンD	5.5 μ g
ビタミンE	6.3mg
ビタミンK	150 μ g
葉酸	240 μ g
熱量	2,200kcal

別表第11（第2条，第7条，第9条，第23条関係）：機能を表示できる栄養成分について

栄養成分	下限値	栄養成分の機能	上限値	摂取をする上での注意事項
n-3系脂肪酸	0.6g	n-3系脂肪酸は，皮膚の健康維持を助ける栄養素です。	2.0g	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
亜鉛	2.64mg	亜鉛は，味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 亜鉛は，皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は，たんぱく質・核酸の代謝に関与して，健康の維持に役立つ栄養素です。	15mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂り過ぎは，銅の吸収を阻害するおそれがありますので，過剰摂取にならないよう注意してください。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
カリウム	840mg	カリウムは，正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。	2,800mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。腎機能が低下している方は本品の摂取を避けてください。
カルシウム	204mg	カルシウムは，骨や歯の形成に必要な栄養素です。	600mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
鉄	2.04mg	鉄は，赤血球を作るのに必要な栄養素です。	10mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
銅	0.27mg	銅は，赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は，多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。	6.0mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
マグネシウム	96mg	マグネシウムは，骨や歯の形成に必要な栄養素です。	300mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進す

		マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。		るものではありません。多量に摂取すると軟便（下痢）になることがあります。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
ナイアシン	3.9mg	ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	60mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
パントテン酸	1.44mg	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	30mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビオチン	15 μ g	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	500 μ g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンA	231 μ g	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。 ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	600 μ g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 妊娠3か月以内又は妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください。
ビタミンB ₁	0.36mg	ビタミンB ₁ は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	25mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB ₂	0.42mg	ビタミンB ₂ は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	12mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB ₆	0.39mg	ビタミンB ₆ は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	10mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB ₁₂	0.72 μ g	ビタミンB ₁₂ は、赤血球の形	60 μ g	本品は、多量摂取により疾病が

		成を助ける栄養素です。		治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンC	30mg	ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。	1,000mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンD	1.65 μ g	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。	5.0 μ g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンE	1.89mg	ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。	150mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンK	45 μ g	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。	150 μ g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 血液凝固阻止薬を服用している方は本品の摂取を避けてください。
葉酸	72 μ g	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。	200 μ g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。

別表第12（第7条関係）：栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値

栄養成分	高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値
	食品100g当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	100kcal当たり	食品100g当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	100kcal当たり	食品100g当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)
たんぱく質	16.2g (8.1g)	8.1g	8.1g (4.1g)	4.1g	8.1g (4.1g)
食物繊維	6g (3g)	3g	3g (1.5g)	1.5g	3g (1.5g)
亜鉛	2.64mg (1.32mg)	0.88mg	1.32mg (0.66mg)	0.44mg	0.88mg (0.88mg)
カリウム	840mg (420mg)	280mg	420mg (210mg)	140mg	280mg (280mg)
カルシウム	204mg (102mg)	68mg	102mg (51mg)	34mg	68mg (68mg)
鉄	2.04mg (1.02mg)	0.68mg	1.02mg (0.51mg)	0.34mg	0.68mg (0.68mg)
銅	0.27mg (0.14mg)	0.09mg	0.14mg (0.07mg)	0.05mg	0.09mg (0.09mg)
マグネシウム	96mg (48mg)	32mg	48mg (24mg)	16mg	32mg (32mg)
ナイアシン	3.9mg (1.95mg)	1.3mg	1.95mg (0.98mg)	0.65mg	1.3mg (1.3mg)
パントテン酸	1.44mg (0.72mg)	0.48mg	0.72mg (0.36mg)	0.24mg	0.48mg (0.48mg)
ビオチン	15 μ g (7.5 μ g)	5 μ g	7.5 μ g (3.8 μ g)	2.5 μ g	5 μ g (5 μ g)
ビタミンA	231 μ g (116 μ g)	77 μ g	116 μ g (58 μ g)	39 μ g	77 μ g (77 μ g)
ビタミンB ₁	0.36mg (0.18mg)	0.12mg	0.18mg (0.09mg)	0.06mg	0.12mg (0.12mg)
ビタミンB ₂	0.42mg (0.21mg)	0.14mg	0.21mg (0.11mg)	0.07mg	0.14mg (0.14mg)
ビタミンB ₆	0.39mg (0.20mg)	0.13mg	0.20mg (0.10mg)	0.07mg	0.13mg (0.13mg)
ビタミンB ₁₂	0.72 μ g (0.36 μ g)	0.24 μ g	0.36 μ g (0.18 μ g)	0.12 μ g	0.24 μ g (0.24 μ g)
ビタミンC	30mg (15mg)	10mg	15mg (7.5mg)	5mg	10mg (10mg)
ビタミンD	1.65 μ g (0.83 μ g)	0.55 μ g	0.83 μ g (0.41 μ g)	0.28 μ g	0.55 μ g (0.55 μ g)
ビタミンE	1.89mg (0.95mg)	0.63mg	0.95mg (0.47mg)	0.32mg	0.63mg (0.63mg)
ビタミンK	45 μ g (22.5 μ g)	15 μ g	22.5 μ g (11.3 μ g)	7.5 μ g	15 μ g (15 μ g)
葉酸	72 μ g (36 μ g)	24 μ g	36 μ g (18 μ g)	12 μ g	24 μ g (24 μ g)

別表第13（第7条関係）：栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値

栄養成分及び熱量	含まない旨の表示の基準値	低い旨の表示の基準値	低減された旨の表示の基準値
	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100mℓ当たりの場合）	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100mℓ当たりの場合）	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100mℓ当たりの場合）
熱量	5 kcal（5 kcal）	40kcal（20kcal）	40kcal（20kcal）
脂質	0.5 g（0.5 g）	3 g（1.5 g）	3 g（1.5 g）
飽和脂肪酸	0.1 g（0.1 g）	1.5 g（0.75 g）。ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下であるものに限る。	1.5 g（0.75 g）
コレステロール	5 mg（5 mg）。ただし、飽和脂肪酸の量が1.5 g（0.75 g）未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満のものに限る。	20mg（10mg）。ただし、飽和脂肪酸の量が1.5 g（0.75 g）以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下のものに限る。	20mg（10mg）。ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が1.5 g（0.75 g）以上のものに限る。
糖類	0.5 g（0.5 g）	5 g（2.5 g）	5 g（2.5 g）
ナトリウム	5 mg（5 mg）	120mg（120mg）	120mg（120mg）

備考

- ① ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。
- ② 1食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。