

中小事業者向け

やさしい

食品表示の手引き

- そば・うどん編 -



2024年5月 改訂版
群馬県 食品・生活衛生課

目次

第1章	乾めん類の表示	3
Ⅰ	どのように表示しますか	3
1	表示の様式	3
2	注意事項	3
3	用語の定義	4
Ⅱ	何を表示しますか	5
1	名称	5
2	原材料名	6
3	添加物	6
4	アレルゲン	8
5	原料原産地名	11
6	そば粉の配合割合	13
7	内容量	13
8	賞味期限	13
9	保存方法	14
10	調理方法	15
11	製造者・表示内容に責任を有する食品関連事業者	16
12	表示禁止事項	17
第2章	生めん類（生めん及びゆでめん等）の表示	18
Ⅰ	どのように表示しますか	18
1	表示の様式	18
2	注意事項	18
Ⅱ	何を表示しますか	19
1	名称	19
2	原材料名	19
3	添加物	19
4	アレルゲン	21
5	原料原産地名	21
6	内容量	21
7	消費期限	22
8	保存方法	22
9	製造者・表示内容に責任を有する食品関連事業者	23
10	容器包装の表面に表示する事項	23
第3章	栄養成分表示	24
	お問い合わせ先	28

■ ご利用にあたって

- この手引きは、そば・うどんの製造や販売を行う事業者（主として中小事業者）向けに、そば・うどんの表示について解説したものです。
食品表示の基礎的な内容は、『事業者向け 食品表示の手引き（基礎編）食品表示の基本』で解説していますので、合わせてご活用ください。
- 食品表示は、消費者にとって、食品を安全に摂取するため、また食品の内容を理解して選択するための大切な情報です。食品表示のルールに従って、正しくわかりやすい表示をすることで、消費者へ必要な情報を伝えることができます。
- 「食品表示法」は、食品衛生法、JAS 法、健康増進法の3つの法律のうち、食品表示に関する分野を一元化したもので、平成27年4月1日から施行されました。これにあわせて、表示の具体的なルールを定めた「食品表示基準」が制定されました。
その後「食品表示基準」は、原料原産地表示に関する改正、遺伝子組換え食品の任意表示についての改正、「くるみ」の特定原材料追加など、複数の改正が行われています。
- 「くるみ」のアレルギー表示義務化の経過措置期間は、令和7年3月31日までです。原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じてアレルゲン検査による確認等を行ってください。これまでアレルゲンとしてくるみを表示していなかった場合は、速やかに表示を行うよう努めてください。
- 国では表示制度について様々な検討を行っているので、今後も表示制度の変更が予想されます。
- 実際に食品表示を作成するにあたっては、消費者庁のホームページで最新の情報を確認したり、関係機関に問い合わせるなど、十分に注意してください。

★事業者向け 食品表示の手引き（基礎編） 食品表示の基本★

群馬県ホームページ ぐんま食の安全・安心ポータルサイト
<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/623989.html>

★食品表示に関する参考ホームページ「食品表示法等(法令及び一元化情報)」★

消費者庁食品表示課
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

★問い合わせ先★

群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室 安全推進・表示対策係
電話番号 027-226-2421、2425
食品表示に関するご相談は、各保健福祉事務所で受け付けております。

※本文の条文及び別表番号は、食品表示基準における根拠条文及び別表番号です。

第1章 乾めん類の表示

I どのように表示しますか（第3条、第4条、第8条）

1 表示の様式

乾めん類の一括表示様式（別表第20）

名称
原材料名 ・ 添加物 ・ アレルゲン(アレルギ―物質) ・ 遺伝子組換え食品である旨
原料原産地名
そば粉の配合割合
内容量
賞味期限
保存方法
調理方法
製造者

別記様式2

栄養成分表示 (食品単位当たり)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

※原料原産地名は、原材料名欄に併せて記載することもできます。

2 注意事項

- 1 商品の容器包装の見やすい箇所に表示します。
- 2 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とします。
- 3 表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とします。

8ポイントはこの大きさです。

（注）A4用紙に拡大縮小せず印刷した場合

表示可能面積がおおむね150c㎡以下のものにあつては、5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができます。

5.5ポイントはこの大きさです。

（注）A4用紙に拡大縮小せず印刷した場合

- 4 縦書とすることができます。
- 5 枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができます。
- 6 表示可能面積がおおむね30c㎡以下のものは、省略できる事項もあります。
- 7 表示禁止事項があります。
17ページ「12 表示禁止事項」を参照してください。

3 用語の定義（第2条第2項、別表第3）

乾めん類には、食品表示基準に用語の定義があります。

用語	定義
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	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん	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、交ささせつつめん線を平行 ^{かん} にかけるとをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）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。

★ 半生^{なま}めんについて

めん類は、「乾めん類」とそれ以外に大きく分けられますが、食品表示基準別表第3では、「乾めん類」を上記のとおり「乾燥したもの」と定義しているため、水分を多く含む半生めんは「乾めん類」に該当しません。
よって、半生めんの表示方法は、「第2章 生めん類（生めん及びゆでめん等）の表示」を参照してください。

II 何を表示しますか

1 名称（第3条第1項、第8条、別表第4、20）

- 1 食品表示基準別表第4により名称が定められています。次の表の「①名称」を使用することが基本ですが、形状により「②使用可能な名称」を表示することもできます。

分類	①名称	形状	②使用可能な名称
手延べ干しそば	手延べ干しそば 手延べそば		
手延べ干しそば以外の干しそば	干しそば そば		
手延べ干しめん	手延べ干しめん	長径 1.7mm 以上	手延べうどん
		長径 1.7mm 未満	手延べひやむぎ 手延べそうめん
		幅 4.5mm 以上かつ厚さ 2.0mm 未満の帯状	手延べひらめん 手延べきしめん 手延べひもかわ
		かんすいを使用したもの	手延べ干し中華めん 手延べ中華めん
手延べ干しめん以外の干しめん	干しめん	長径 1.7mm 以上	干しうどん うどん
		長径 1.3mm 以上 1.7mm 未満	干しひやむぎ ひやむぎ 細うどん
		長径 1.3mm 未満	干しそうめん そうめん
		幅 4.5mm 以上かつ厚さ 2.0mm 未満の帯状	干しひらめん ひらめん きしめん ひもかわ
		かんすいを使用したもの	干し中華めん 中華めん

- 2 「名称」に代えて「品名」と記載することができます。

例

品名	手延べうどん
----	--------

- 3 名称欄に商品名を記載することはできません。ただし、定められた名称の次に括弧を付して商品名を併記することは認められています。

例

名称	うどん（田舎うどん）
----	------------



2 原材料名（第3条第1項、第8条、別表第4、20）

- 1 めんの原材料を「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等、その最も一般的な名称で重量割合の高い順に記載します。
- 2 調味料、やくみを添付した場合、めんの原材料は「めん」の文字の次に括弧を付して重量割合の高い順に記載します。
- 3 添付した調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に括弧を付して重量割合の高い順に記載します。
- 4 添付した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重量割合の高い順に記載します。

めんのみの場合

例 1	名 称	手延べうどん
	原材料名	小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩／ビタミンC

調味料、やくみを添付した場合

例 2	名 称	きしめん
	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、食塩）、つゆ（しょうゆ（大豆を含む）、糖類、かつおぶし／調味料（アミノ酸等））、やくみ（ねぎ、のり）

砂糖及びその他の砂糖類は、「砂糖類」「糖類」と表示できます。

「めん」「つゆ」「やくみ」等の文字の次に括弧を付して、それぞれの原材料を表示します。

3 添加物（第3条第1項、第8条、別表第4、20）

添加物を食品に使用した場合や、原材料として使用した複合原材料に添加物が含まれている場合は、原則としてそれらの添加物を添加物以外の原材料と明確に区分して、全て表示します。

1 一括表示における表示方法

- 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表示します。めん添加到した場合は、めんの原材料名の表示に併記して表示、添付してある調味料に添加した場合は、添付してある調味料に併記して表示、やくみ等に添加した場合は、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示します。

めんのみの場合

例 1	原材料名	小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩／ビタミンC
		↓

／（スラッシュ）等の記号を用いて原材料と区分する

調味料、やくみを添付した場合

例2	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、でん粉、食塩（pH調整剤））、つゆ（しょうゆ、糖類、かつおぶし（アミノ酸））、やくみ（ねぎ、のり）、（一部に小麦・大豆を含む）
----	------	--

② 添加物欄を設けて表示することもできます。

例	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、でん粉、食塩）、つゆ（しょうゆ、糖類、かつおぶし）、やくみ（ねぎ、のり）、（一部に小麦・大豆を含む）
	添加物	めん（pH調整剤）、つゆ（調味料（アミノ酸））

※使用した原材料に添加物が含まれている場合も、直接使用した添加物とまとめて表示します。

2 個々の添加物の表示方法

① 物質名表示

原則として物質名で表示します。また、別名や簡略名等で表示することができる添加物もあります。

物質名	別名	簡略名等
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V. C
エタノール	エチルアルコール	アルコール、酒精

② 用途名併記

消費者にとって表示の必要性が高い8用途に使用する場合は、その用途名と物質名を併記します。

	用途名	表示例
1	甘味料	甘味料（ステビア）、甘味料（甘草）
2	着色料 [※]	着色料（カラメル色素）、着色料（アナトー）
3	保存料	保存料（安息香酸Na）
4	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料 [※]	安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）
5	酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンC）
6	発色剤	発色剤（亜硝酸Na）、発色剤（硝酸K）
7	漂白剤	漂白剤（亜硫酸Na）、漂白剤（亜硫酸塩）
8	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（OPP）又は防ばい剤（OPP）

※添加物の名称に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略することができます。

例：「着色料（カラメル色素）」→「カラメル色素」

※添加物の名称に「増粘」の文字を含む場合は、用途名「増粘剤」等の表示を省略することができます。

例：「増粘剤（増粘多糖類）」→「増粘多糖類」

③ 一括名表示

次の表に掲げる14種類の目的で使用される添加物は、物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称（一括名）で表示することが認められています。

ただし、一括名を用いることができる添加物の範囲は決められています。

	一括名	使用目的
1	イーストフード	イーストの栄養源
2	ガムベース	チューインガム用の基材
3	かんすい	中華麺の製造
4	苦味料	苦味の付与又は増強
5	酵素	触媒作用
6	光沢剤	食品の保護及び光沢の付与
7	香料	香りの付与又は増強
8	酸味料	酸味の付与又は増強
9	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
10	調味料（○○○）※	味の付与又は味質の調整等
11	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
12	乳化剤	食品の乳化、起泡等
13	水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤	適切な pH 領域に保つ
14	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の生地膨脹及び食感の向上

※調味料は、種類（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）の名称を括弧内に記載します。

例：「調味料（アミノ酸）」

複数の種類を併用したときは、代表的な種類の名称に「等」を付して括弧内に記載します。

例：「調味料（アミノ酸等）」

4 アレルゲン（第3条第2項、別表第14）

食物アレルギー患者の健康危害の発生を予防する観点から、アレルゲン（アレルギー物質）の表示が必要です。微量な摂取によっても症状が出ることがあるので、ごく微量に含まれる場合であっても、表示する必要があります。

1 表示対象品目

- (1) 重篤度・症例数の多い8品目を「特定原材料」といいます。特定原材料を含む加工食品には、当該原材料を含む旨を必ず表示しなければなりません（義務表示）。
- (2) 比較的重篤度・症例数の少ない20品目を「特定原材料に準ずるもの」といいます。これらについても、できるだけ表示することが推奨されています（推奨表示）。

特定原材料等（特定原材料及び特定原材料に準ずるもの）

義務表示	特定原材料（8品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
推奨表示	特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

2 アレルゲンの表示方法

① 個別表示（原則）

- (7) 個々の原材料の直後に括弧を付けて「（○○を含む）」（○○は特定原材料等の名称）と表示します。どの原材料にアレルゲンが含まれるか、アレルギー患者にとって分かりやすいというメリットがあります。

特定原材料等の間は、「、」ではなく

しょうゆ (小麦・大豆を含む)

「・」で結びます。

原材料に特定原材料等を使用し、原材料として表示をしている場合には、その原材料表示でアレルギーの表示をしていることになります。

原材料名 小麦、・・・・・・・・

なお、個別表示で重複したアレルギー表示は省略できます。

(イ) 特定原材料等に由来する添加物にあっては、添加物名に続けて「〇〇由来」と表示します。

例 カゼインNa (乳由来)、酵素 (小麦由来)

用途名併記が必要な添加物が特定原材料に由来する場合は、「用途名 (物質名 : 〇〇由来)」と表示します。

例 酸化防止剤 (ビタミンE : 大豆由来)

※キャリーオーバーに該当し、表示が免除される添加物についても、特定原材料に由来する旨を表示する必要があります。

(ウ) 「乳」については、原材料の場合は「(乳成分を含む)」、添加物の場合は「(乳由来)」と表示します。

② 代替表記と拡大表記

表記から特定原材料等が含まれていることが理解できると認められる「代替表記」と「拡大表記」は、その表示をもって、アレルギーを含む旨の表示をしていると認められています(次ページ「特定原材料の代替表記等一覧」を参照)。

(ア) 代替表記

表記方法や言葉が異なるが、特定原材料等と同一であると理解できる表記(『食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)別添 アレルギーを含む食品に関する表示』により定められたものに限り)。

例：小麦の代替表記として「こむぎ」「コムギ」

(イ) 拡大表記

特定原材料等又はその代替表記の名称を含む食品であり、これらを用いた食品であると理解できる食品

例 原材料名 めん(小麦粉(国内製造)、食塩)、つゆ(しょうゆ(大豆を含む)、糖類、かつおぶし/調味料(アミノ酸等))、やくみ(ねぎ、のり)

小麦の拡大表記であるので、「(小麦を含む)」旨の表示は省略できます。



特定原材料の代替表記等一覧

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵※	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖れん乳、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

※ 「卵黄」、「卵白」については、名称に特定原材料名「卵」を含みますが、卵黄、卵白の一方にのみにアレルギー症状を発症する人がいることを考慮して、「卵黄（卵を含む）」といったように、「卵」のアレルギー表示が必要です（「卵黄」、「卵白」は拡大表記として認められません）。

③ 一括表示（例外）

個別表示ができない場合は、全ての原材料又は添加物を表示した後に、原材料として表示している場合を含めて全ての特定原材料等を「（一部に〇〇を含む）」とまとめて表示します。

例	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、食塩）、つゆ（しょうゆ、糖類、かつおぶし／調味料（アミノ酸等））、やくみ（ねぎ、のり）、（一部に小麦・大豆を含む）
---	------	--

★ 一括表示によるアレルギー表示が可能な場合とは？

アレルゲンを含む旨の表示方法は、食物アレルギー患者の商品選択の幅を広げるために、個別表示を原則としています。一括表示は、個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合や、食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合等に選択することが望ましいです。

3 注意喚起表示（コンタミネーション表示）

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずごく微量、最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。

製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料等を含まない食品から順に製造する、又は可能な限り専用器具を使用するなど、コンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底しても、なおコンタミネーションの可能性が排除できない場合は、注意喚起表示をすることが認められています。

例：「本品製造工場では、〇〇を含む製品を生産しています。」

5 原料原産地名（第3条第2項、第8条、別表第20）

全ての加工食品（輸入品を除く）の重量割合上位1位の原材料について、原料原産地の表示が義務付けられています。

表示方法

使用している重量割合上位1位の原材料の原産地を原材料名に対応させて表示します。重量割合上位1位の原材料が生鮮食品の場合は、その産地を表示し、加工食品の場合は、原則としてその製造地を表示します。

① 製造地表示の国別重量順表示（原則1）

原料原産地名欄による表示

例1	名 称	干しそば
	原材料名	小麦粉、そば粉、食塩
	原料原産地名	国内製造（小麦粉）

原材料名欄に括弧書きで表示

例2	名 称	干しそば
	原材料名	小麦粉（国内製造）、そば粉、食塩

② 産地表示の国別重量順表示（原則2）

2か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。また、重量順位が3位以下の原産地は「その他」と表示することもできます。

③ 重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合で、その生鮮の原材料まで遡って産地が分かっている場合には、「〇〇製造」の代わりに、産地を表示することもできます。

小麦の原材料である小麦の産地まで遡って表示する場合は、次のように表示します。

例1	名 称	干しそば
	原材料名	小麦粉（小麦（国産））、そば粉、食塩

3か国以上の産地の原材料を使用している場合

例2	名 称	干しそば
	原材料名	小麦粉（小麦（国産、アメリカ産、その他））、そば粉、食塩

④ 又は表示（例外）

原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

過去の一定期間における産地別使用実績（★1）又は今後の一定期間における産地別使用計画（★2）からみて、国別重量順表示が困難な場合で、以下の条件を満たす場合に限り表示できます。

- 条件1 根拠書類の保管
- 条件2 過去の使用実績又は今後の使用計画に基づく表示である旨を付記
- 条件3 過去の使用実績又は今後の使用計画における平均使用割合が5%未満の原産地は、原産地の後ろに（5%未満）と表示

- ★1 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限ります。
- ★2 今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限ります。

産地を表示する場合

例1

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉（小麦（国産又はアメリカ産））、そば粉、食塩

※小麦の産地は、○年の使用実績順

製造地を表示する場合

例2

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉（国内製造又はアメリカ製造）、そば粉、食塩

※小麦粉の製造地は、○年の使用実績順

⑤ 大括り表示（例外）

3以上の外国の原産地表示を「輸入」又は「外国製造」と括って表示する方法です。

過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「大括り表示」を用いることができますが、根拠書類の保管が条件になります。

産地を表示する場合

例1

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉（小麦（輸入））、そば粉、食塩

製造地を表示する場合

例2

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉（外国製造）、そば粉、食塩

★国産と混合がある場合は、（輸入、国産）や（外国製造、国内製造）と表示します。

⑥ 大括り表示＋又は表示（例外）

国産を含む4か国以上の産地を使用し、輸入と国産の重量順表示が困難な場合で「又は表示」と同様の条件を満たす場合に限り表示できます。

産地を表示する場合

例1

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉（小麦（国産又は輸入））、そば粉、食塩

※小麦の産地は、○年の使用実績順

製造地を表示する場合

例2

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉（国内製造又は外国製造）、そば粉、食塩

※小麦粉の製造地は、○年の使用実績順

6 そば粉の配合割合（第4条、第8条、別表第19、20）

干しそばのうち、そば粉の配合割合が30%未満のものに表示します。

そば粉の配合	表示方法
10%以上	実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等
10%未満	「1割未満」、「10%未満」等

7 内容量（第3条第1項、第8条、別表第4、20）

1 内容重量を、グラム（g）又はキログラム（kg）の単位で、単位を付けて表示します。

2 調味料、やくみ等を添付したものには、内容重量及びめんの重量を表示します。

例	名 称	きしめん
	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、食塩）、つゆ（しょうゆ（大豆を含む）、糖類、かつおぶし／調味料（アミノ酸等））、やくみ（ねぎ、のり）
	内 容 量	220g（めん 200g）

3 表示した内容量と実際の量の誤差が、以下の表の範囲を超えないように正しく計量します。（計量法）

表示量	誤差
5g以上50g以下	6%
50gを超え100g以下	3g
100gを超え500g以下	3%
500gを超え1.5kg以下	15g
1.5kgを超え10kg以下	1%

8 賞味期限（第3条第1項、第8条、別表第20）

用語	定 義
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日。比較的劣化の遅い食品に表示する。
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限を示す年月日。比較的劣化の早い食品に表示する。

※消費期限及び賞味期限は、未開封の状態に表示された保存方法で保存した場合の期限です。

1 製造から賞味期限までの期間が3月以内の場合、次のいずれかの方法で表示します。

例	賞味期限	令和6年7月1日	賞味期限	6. 7. 1
---	------	----------	------	---------

賞味期限	2024. 7. 1
------	------------

賞味期限	24. 7. 1
------	----------

- 2 製造から賞味期限までの期間が3か月を超える場合、月単位で表示することができます。このとき、表示した月の末日までが賞味期限となります。（次の例は、賞味期限が7月31日までであることを表します。）

例

賞味期限	令和6年7月
------	--------

賞味期限	6. 7
------	------

賞味期限	2024. 7
------	---------

賞味期限	24. 7
------	-------

- 3 賞味期限を一括表示することが困難な場合は、賞味期限欄に記載箇所を具体的に示し、枠外に記載することができます。

例	名 称	手延べ干しそば
	原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、そば粉、食塩／pH調整剤
	そば粉の配合割合	10%未満
	内 容 量	400g
	賞 味 期 限	枠外下部記載

賞 味 期 限 6. 7. 1

★ 賞味期限はどう設定するか。

賞味期限（消費期限）は、科学的、合理的根拠に基づき、製造者が設定します。期限設定のために行う試験には、以下のものがあります。

理化学試験：食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するもの。粘度、濁度、比重、過酸化値、酸化、pH、酸度、栄養成分、糖度等がある。

微生物試験：食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するもの。一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温殺菌残存の有無、芽胞菌の残存の有無等がある。

官能試験：食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するもの。人の感覚によるため、誤差が生じやすいので注意が必要。

9 保存方法（第3条第1項、第8条、別表第20）

- 1 賞味期限に近接した場所に、その製品の特性に従って具体的に表示します。

例

10℃以下で保存してください。

直射日光を避けて常温で保存してください。

高温多湿を避けて常温で保存してください。

2 保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して枠外記載することができます。

例	賞味期限	枠外下部に記載
	保存方法	枠外下部に記載

記載箇所を具体的に表示します。「別途記載」「裏面記載」等、曖昧な表現は不可です。

賞味期限 6. 7. 1
保存方法 直射日光を避けて保存
(不適正表示の例)

賞味期限	6. 7. 1
保存方法	枠外右側に記載

保存方法のみを枠外記載することはできません。

保存方法 10℃以下で保存

3 常温で保存すること以外に特段の事項がない場合は、項目ごと省略することができます。

例	名 称	手延べ干しそば
	原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、そば粉、食塩／pH調整剤
	そば粉の配合割合	10%未満
	内 容 量	400g
	賞 味 期 限	令和6年7月1日
	調 理 方 法	たっぷりのお湯で4, 5分茹でてください。
	製 造 者	〇〇製麺(株) 群馬県〇〇市〇〇町11

10 調理方法（第4条、第8条、別表第19、20）

具体的な調理方法（ゆで方等）を表示します。一括表示枠内に記載箇所を明記すれば、枠外に表示することもできます。

例1	名 称	干しめん
	原材料名	小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩
	内 容 量	200g
	賞味期限	2024. 7. 1
	保存方法	直射日光を避けて保存してください。
	調理方法	沸騰したたっぷりのお湯で5分間茹でてください。

例2	名 称	干しうどん
	原材料名	小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩
	内 容 量	200g
	賞味期限	2024. 7. 1
	保存方法	直射日光を避けて保存してください。
	調理方法	枠外下部記載
	調理方法	沸騰したたっぷりのお湯で5分間茹でてください。

11 製造者・表示内容に責任を有する食品関連事業者 (第3条第1項、第8条、別表第20)

1 製造者、加工者又は輸入者の氏名の表示

- ① 個人の場合は氏名を表示します。
屋号での表示は認められていません。ただし、個人の氏名（代表者名）に屋号を併記することは認められています。

例	製造者	〇〇麺業 代表者 群馬太郎 群馬県〇〇郡〇〇町 1 2 3
---	------------	----------------------------------

× 製造者 群馬麺業

加工グループ名を記載する場合は、許可を受けた者の氏名及び加工所の所在地を表示します。

例	製造者	△△加工グループ 代表者 群馬花子 群馬県△△市△△町 4 5 6
---	------------	--------------------------------------

- ② 法人の場合は法人名を表示します。ただし、容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、株式会社を「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」、農業協同組合を「農協」などと略記して差し支えありません。

例	製造者	(株) △△製麺 群馬県△△市〇〇町〇丁目〇番〇号
---	------------	------------------------------

- ③ 製品を仕入れ小分け包装する場合は、加工者として表示します。
④ 製品輸入した場合は、輸入者として表示します。

2 製造者又は加工者等所在地の表示

- ① 製造者又は加工者の住所ではなく、実際に当該食品が製造（加工）された施設（製造所又は加工所）の所在地を県名から表示します。

例	製造者	群馬次郎 群馬県〇〇郡〇〇町 7 8 9
---	------------	-------------------------

- ② 県庁が所在する市（前橋市）は、県名（群馬県）の表示を省略することができます。

例	製造者	(株) □□製麺 前橋市〇〇町〇丁目〇番〇号
---	------------	---------------------------

- ③ 県内に同一町村名がない場合は郡名は省略できますが、大字名及び番地は記載します。

3 製造者等以外の表示内容に責任を有する者が表示する場合

販売業者が他社に製造委託する等、製造者等とは別に表示内容に責任を有する者（食品関連事業者）がいる場合は、当該事業者を「販売者」として、一括表示の枠内に表示します。このとき、製造者等の所在地及び氏名（名称）を併せて表示する必要があります。

例	販売者	(株)〇〇製麺 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
	製造者	□□(株) 群馬県□□郡□□町□□

※「製造者」の事項名は、「製造所」とすることも可能です。

4 製造所固有記号による表示

あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって、製造所所在地等の表示に代えることができます。

製造所固有記号は、原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造した場合のみ使用することができます。(業務用加工食品は除く)

なお、製造所固有記号を使用する場合は、製造所固有記号の問い合わせ先に対する応答義務が課せられます。

12 表示禁止事項（第9条）

次に掲げる事項の表示が禁止されています。

- 1 表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 2 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示
- 3 内容物を誤認させるような文字、絵、写真、その他の表示
- 4 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目及びこれを原材料とする加工食品にあつては、当該農作物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語の表示
- 5 公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告
- 6 消費者に商品などの品質、価格などについて誤認を与える虚偽若しくは誇大な表示

※表示内容について、消費者に説明できる具体的な表示根拠を持つ必要があります。消費者に説明ができない表示はしないでください。

<個別の表示禁止事項（第9条、別表第22）>

上記1～6の他、乾めん類には次に掲げる事項の表示が禁止されています。

「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめに該当する場合は、この限りではありません。

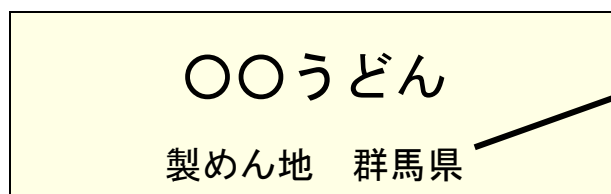
産地名を表す用語は原則使用できませんが、以下の①、②の場合は例外です。

① 製めん地で包装したものに表示する場合

(例) 群馬県で製めんしたうどんに「上州うどん」と表示できます。

- #### ② 製めん地以外で包装したものに、「製めん地・〇〇（〇〇は製めん地名）」の用語を商品名と近接した箇所に表示できます。製めん地名が2以上の場合は、製品に占める重量割合の高い順に表示します。なお、「製めん地・〇〇」の用語は、日本産業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で、背景の色と対照的な色で表示します。

例



14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示します。

第2章 生めん類の（生めん及びゆでめん等）の表示

食品表示基準では、乾めん類のように個別的義務表示はありませんので、一般的なルールで表示します。ただし、公正競争規約に参加している場合には、生めん類の表示に関する公正競争規約に従った表示が必要になります。

※ 公正競争規約とは、景品表示法第31条の規定に基づき、各業界の事業者又は事業者団体が、誇大な広告表示や過大な景品提供を規制するために、自主的に定めた業界のルールです。

I どのように表示しますか（第3条、第4条、第8条）

1 表示の様式

別記様式1（一括表示）

名称
原材料名
添加物
・アレルギー（アレルギー物質）
・遺伝子組換え食品である旨
原料原産地名
内容量
消費期限又は賞味期限
保存方法
製造者等

別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

※原料原産地名は、原材料名欄に併せて記載することもできます。

2 注意事項

- 1 商品の容器包装の見やすい箇所に表示します。
- 2 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とします。
- 3 表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とします。

8ポイントはこの大きさです。

（注）A4用紙に拡大縮小せず印刷した場合

表示可能面積がおおむね150c㎡以下のものにあつては、5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができます。

5.5ポイントはこの大きさです。

（注）A4用紙に拡大縮小せず印刷した場合

- 4 縦書とすることができます。
- 5 枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができます。
- 6 表示可能面積がおおむね30c㎡以下のものは、省略できる事項もあります。
- 7 表示禁止事項があります。
14ページ「12 表示禁止事項」1～6を参照してください。
その他、生めん類の表示に関する公正競争規約により、機械打ちのめんに「手打ち」

の表示が禁止されています。

II 何を表示しますか

1 名称（第3条第1項）

- 1 その内容を表す一般的な名称を記載します。
(例) うどん、そば、なまそば、ゆでめん、ゆでそば
- 2 「名称」に代えて「品名」と記載することができます。
- 3 名称欄に商品名を記載することはできません。ただし、定められた名称の次に括弧を付して商品名を併記することは認められています。

2 原材料名（第3条第1項）

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表示します。2種類以上の原材料からなる複合原材料については、複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料に使用されている原材料を、複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

めんのみの場合

例	名 称	ゆでうどん
	原材料名	小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩／ビタミンC

つゆ、具を添付した場合

例	名 称	なまうどん
	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩／ビタミンC）、つゆ（しょうゆ（大豆を含む）、かつおぶし／調味料（アミノ酸等））、具（油揚げ、ねぎ）

「めん」「つゆ」「具」等の文字

3 添加物（第3条第1項、別表第4）

添加物を食品に使用した場合や、原材料として使用した複合原材料に添加物が含まれている場合は、原則としてそれらの添加物を添加物以外の原材料と明確に区分して、全て表示します。

1 一括表示における表示方法

- ① 添加物は、添加物以外の原材料（食材）と明確に区分して、製品全体に占める添加物の重量割合の高い順に表示します。原則としては、原材料名の次に「添加物」の項目を設けて表示します。

例	名 称	ゆでうどん
	原材料名	小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩
	添加物	ビタミンC

- ② 「添加物」の項目を設けずに、原材料名欄において原材料と添加物を明確に区分して表示することもできます。

めんのみの場合

例 1	名称	ゆでうどん
	原材料名	小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩／ビタミンC

↓
／（スラッシュ）等の記号を用いて原材料と区分する

つゆ、具を添付した場合

例 2	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、やまのいも、食塩／ビタミンC）、つゆ（しょうゆ、かつおぶし／調味料（アミノ酸等））、具（油揚げ、ねぎ）、（一部に小麦・やまいも・大豆を含む）
-----	------	---

2 個々の添加物の表示方法

① 物質名表示

原則として物質名を表示します。また、別名や簡略名等で表示することができる添加物もあります。

物質名	別名	簡略名等
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V.C
エタノール	エチルアルコール	アルコール、酒精

② 用途名併記

消費者にとって表示の必要が高い8用途に使用する場合は、その用途名と物質名を併記します。

	用途名	表示例
1	甘味料	甘味料（ステビア）、甘味料（甘草）
2	着色料※	着色料（カラメル色素）、着色料（アナトー）
3	保存料	保存料（安息香酸Na）
4	増粘剤※、安定剤、ゲル化剤又は糊料	安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）
5	酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンC）
6	発色剤	発色剤（亜硝酸Na）、発色剤（硝酸K）
7	漂白剤	漂白剤（亜硫酸Na）、漂白剤（亜硫酸塩）
8	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（OPP）又は防ばい剤（OPP）

※添加物の名称に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略することができます。

例：「着色料（カラメル色素）」→「カラメル色素」

※添加物の名称に「増粘」の文字を含む場合は、用途名「増粘剤」等の表示を省略することができます。

例：「増粘剤（増粘多糖類）」→「増粘多糖類」

③ 一括名表示

次の表に掲げる14種類の目的で使用される添加物は、物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称（一括名）で表示することが認められています。ただし、一括名を用いることができる添加物の範囲は決められています。

	一括名	使用目的
1	イーストフード	イーストの栄養源
2	ガムベース	チューインガム用の基材
3	かんすい	中華麺の製造
4	苦味料	苦味の付与又は増強
5	酵素	触媒作用
6	光沢剤	食品の保護及び光沢の付与
7	香料	香りの付与又は増強
8	酸味料	酸味の付与又は増強
9	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
10	調味料（○○○）※	味の付与又は味質の調整等
11	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
12	乳化剤	食品の乳化、起泡等
13	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	適切なpH領域に保つ
14	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の生地膨脹及び食感の向上

※調味料は、種類（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）の名称を括弧内に記載します。

例：「調味料（アミノ酸）」

複数の種類を併用したときは、代表的な種類の名称に「等」を付して括弧内に記載します。

例：「調味料（アミノ酸等）」

4 アレルゲン（第3条第2項、別表第14）

8ページを参照して下さい。

5 原料原産地名（第3条第2項、別表第20）

11ページを参照して下さい。

6 内容量（第3条第1項、公正競争規約）

1 内容重量を、グラム（g）又はキログラム（kg）の単位で、単位を付けて表示します。

2 スープ・つゆ等又は具を添付したものには、総重量、めん重量、スープ・つゆ等の重量又は具の重量をグラムの単位で単位を明記して表示します。ただし、スープ・つゆ等及び具の重量については省略することができます。

例	名 称	なまめん
	原材料名	めん（小麦粉（国内製造）、やまのいも（やまいもを含む）、食塩／ビタミンC）、つゆ（しょうゆ（大豆を含む）、糖類、かつおぶし、調味料（アミノ酸等））、具（油揚げ、ねぎ）

内 容 量	230g (めん200g、つゆ20g、具10g)
-------	--------------------------

3 表示した内容量と実際の量の誤差が、以下の表の範囲を超えないように正しく計量します。

表示量	誤差
5g以上50g以下	6%
50gを超え100g以下	3g
100gを超え500g以下	3%
500gを超え1.5kg以下	15g
1.5kgを超え10kg以下	1%

7 消費期限（第3条第1項）

1 生めんは劣化が早いので、通常、消費期限を表示します。

例	消費期限	令和6年7月1日	消費期限	6. 7. 1
---	------	----------	------	---------

消費期限	2024. 7. 1	消費期限	24. 7. 1
------	------------	------	----------

2 消費期限を一括表示することが困難な場合は、消費期限欄に記載箇所を具体的に示し、枠外に記載することができます。

例	名 称	ゆでめん
	原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、食塩
	内 容 量	200g
	消 費 期 限	枠外下部記載

消 費 期 限 6. 7. 1

8 保存方法（第3条第1項）

1 消費期限に近接した場所に、その製品の特性に従って具体的に表示します。

例 10℃以下で保存してください。

直射日光を避けて常温で保存してください。

高温多湿を避けて常温で保存してください。

2 保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、消費期限の記載箇所に近接して枠外記載することができます。

例	消費期限	枠外下部に記載	記載箇所を具体的に表示します。 「別途記載」「裏面記載」等、曖昧な表現は不可です。
	保存方法	枠外下部に記載	
	消費期限	6. 7. 1	
	保存方法	直射日光を避けて保存	

(不適正表示の例)

消費期限	6. 7. 1
保存方法	枠外右側に記載

保存方法のみを枠外記載することは
できません。
保存方法 10℃以下で保存

- 3 常温で保存すること以外に特段の事項がない場合は、項目ごと省略することができます。

例	名	称	なまうどん
	原 材 料	名	小麦粉（国内製造）、食塩／pH調整剤
	内 容	量	400g
	消 費 期 限	者	令和6年7月1日
製 造 者		〇〇製麺(株) 群馬県〇〇市〇〇町11	

9 製造者・表示内容に責任を有する食品関連事業者 (第3条第1項)

16ページを参照してください。



10 容器包装の表面に表示すべき事項（公正競争規約）

- 1 品名を、肉太文字で他のいかなる表示よりも大きい文字で表示します。ただし、品名以外の商品名を表示するときは、その商品名の上下左右のいずれかに、26ポイントの活字以上の大きさの文字で品名を表示します。
- 2 「なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なま」の表示を、品名又は商品名の上部、左上又は右上に、26ポイント活字以上（1字の場合は34ポイント活字以上）の大きさの文字で○又は□の枠で囲んで表示します。
ただし、「なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なま」の表示が商品名の中に上記の活字以上の大きさの活字で表示されている場合は、省略することができます。
- 3 要冷蔵製品については「要冷蔵」の文字を、要冷凍製品については「要冷凍」の文字を、15ポイント活字以上で表示します。

第3章 栄養成分表示（第3条第1項、第7条、別表第9～13）

消費者向けに販売される全ての加工食品及び添加物について、以下の栄養成分及び熱量を容器包装に表示します。

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量として表示）

（1）以下の栄養成分は任意表示ですが、これらの栄養成分の名称や総称、これらを示唆する表現を容器包装に記載した場合は、当該栄養成分の量を表示する必要があります。（原材料の一つとして一括表示枠内に表示した場合を除く）

【推奨表示※¹】 飽和脂肪酸、食物繊維
 【任意表示】 n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類※²、ミネラル（亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン）、ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸）

※1 現時点では任意表示であるが、今後、表示の義務化が検討される栄養成分
 ※2 単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る

（2）栄養成分の量及び熱量は、以下の様式に従って表示します。

別記様式2

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

★ 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示します。なお1食分である場合は、1食分の量を併記します。
 ★ 左の様式の栄養成分の量及び熱量の表示順を変更することはできません。
 ★ 任意表示を含めた栄養成分表示の様式や表示方法は、食品表示基準をご確認ください。

定められた様式による表示が困難な場合は、分かりやすく一括で表示してあれば、横並べて表示することも可能です。

栄養成分表示（食品単位）	／	熱量	kcal、たんぱく質	g、脂質	g
		炭水化物	g、食塩相当量	g	

(3) 各栄養成分及び熱量の表示で使用する単位と、表示すべき最小の位は決められています。

栄養成分	単位	最小表示の位
熱量	kcal	1の位
たんぱく質	g	1の位
脂質	g	1の位
炭水化物	g	1の位
食塩相当量	g	小数第1位

(4) 食塩相当量は、以下の計算式により、ナトリウムの量から算出します。

例
$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウムの量 (mg)} \times 2.54 \div 1000$$

(5) 表示値を得る方法として、分析による方法に加え、データベース等に基づく計算値や参照値又はこれらの併用値を用いることも可能です。

分析値	分析値とは、公定法により栄養成分を分析した値をいいます。自社で分析を実施する場合と信頼できる分析機関に分析を依頼する場合があります。
計算値	計算値とは、公的なデータベース等から原料の栄養成分値を入手し、その食品の栄養成分を算出した値をいいます。原料のデータが成分表記載食品などである場合、自社が持っている配合レシピや調理法から、計算できます。
参照値	参照値とは、公的なデータベース等を基に、表示しようとする食品と同一又は類似する食品から、栄養成分値を類推した値をいいます。一般的な食品の場合適用できる可能性があります。
併用値	併用値とは、分析値、計算値又は参照値を基に、又は組み合わせて作成した値をいいます。

(6) 栄養成分及び熱量の含有量は、「〇〇g」のような一定値又は「〇〇～□□g」のような下限値・上限値で表示します。「〇〇g以下」又は「□□g以上」のように、下限値のみ、上限値のみを表示することはできません。

表示された含有量は、製品の消費期限又は賞味期限内において、食品表示基準で定められた分析方法により得られた値と合っていることが必要です。材料のバラツキや経時変化を考慮して、一定値で表示する場合は、決められた誤差の許容範囲内に、下限値及び上限値で表示する場合は誤差の幅の中に含まれていなければなりません。

例		★食品の単位は、販売される状態の可食部分の100g若しくは100ml又は1食分（量を併せて記載）、1包装その他の1単位当たりの栄養成分の含有量について表示します。
栄養成分表示 1食（〇g当たり）		
熱量	〇kcal	← 下限値、上限値を表示する。 (片方のみは不可)
たんぱく質	〇g	
脂質	〇～〇g	
炭水化物	〇g	
食塩相当量	〇g	

(7) 分析値が定められた許容差の範囲に収まることが困難な場合や、計算値、参照値又はこれらの併用値を用いた場合は、「この表示値は目安です」、「推定値」を含む文言を、栄養成分表示の近接した場所に表示します。この場合、「許容差の範囲」は適用されません。

表示値の設定根拠（分析試験成績書、採用した計算方法、原材料について、配合量が重量順で記載されたレシピなど）は保管しておきましょう。

例		例	
栄養成分表示 (100g 当たり)		栄養成分表示 (1 個当たり)	
熱量	〇kcal	エネルギー	〇キロカロリー
たんぱく質	〇g	蛋白質	〇グラム
脂質	〇g	脂質	〇グラム
炭水化物	〇g	炭水化物	〇グラム
食塩相当量	〇g	食塩相当量	〇グラム
「日本食品標準成分表(八訂) 増補 2023 年」を用いて計算 した推定値		この表示値は、目安です。	

★ 「熱量」は「エネルギー」と、「たんぱく質」は「蛋白質」等と、「kcal」は「キロカロリー」と、「g」は「グラム」と表示可能です。

(8) 次の①～③に該当する場合は、栄養成分表示を省略することができます。

- ①容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm²以下であるもの。
- ②極めて短い期間で原材料（配合割合を含む。）が変更されるもの。
- ③消費税法第 9 条において、消費税を納める義務が免除される事業者^(注1)が販売するもの。（当分の間は中小企業基本法第 2 条第 5 項に規定する小規模企業者^(注2)も対象）

(注1) 課税に係る基準期間における課税売上高が 1000 万円以下の事業者（適格請求書発行事業者を除く。）

(注2) おおむね常時使用する従業員の数が 20 人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については 5 人）以下の事業者が販売するもの

①～③に該当する場合であっても、栄養成分に関する文言（特定の栄養成分を示唆する表現を含む。）を表示しようとする場合は、栄養成分表示を省略することはできません。

- (9) 「減塩」「低脂肪」「カルシウムたっぷり」「ビタミンC配合」など「高」「低」「たっぷり」「含む」などの表示をする場合は、当該栄養成分の含有量が、食品表示基準で定める基準を満たしていることが条件です（食品表示基準別表第12、13参照）。栄養強調表示をする場合は、分析値を記載してください。

例		例																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示 (100g 当たり)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>熱量</td> <td>0kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>330mg</td> </tr> </tbody> </table>		栄養成分表示 (100g 当たり)		熱量	0kcal	たんぱく質	0g	脂質	0g	炭水化物	0g	食塩相当量	0g	カルシウム	330mg	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示 (1個 (20g) 当たり)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>熱量</td> <td>0kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>糖質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0g</td> </tr> </tbody> </table>		栄養成分表示 (1個 (20g) 当たり)		熱量	0kcal	たんぱく質	0g	脂質	0g	炭水化物	0g	糖質	0g	食物繊維	1g	食塩相当量	0g
栄養成分表示 (100g 当たり)																																	
熱量	0kcal																																
たんぱく質	0g																																
脂質	0g																																
炭水化物	0g																																
食塩相当量	0g																																
カルシウム	330mg																																
栄養成分表示 (1個 (20g) 当たり)																																	
熱量	0kcal																																
たんぱく質	0g																																
脂質	0g																																
炭水化物	0g																																
糖質	0g																																
食物繊維	1g																																
食塩相当量	0g																																
<p>「カルシウムたっぷり」と表示する場合は、カルシウムの高い旨の基準値（204mg / 100g 以上）を満たしている必要があります。</p>		<p>↑ 「食物繊維入り」と表示する場合は食物繊維を含む旨の基準値（3g / 100g 以上）を満たしている必要があります。</p>																															

★ 糖質又は食物繊維のいずれかを表示する場合は、両方を表示しなければなりません。

問い合わせ先

- この手引きについての問い合わせ先は、次のとおりです。

— 群馬県健康福祉部食品・生活衛生課
食品安全推進室 安全推進・表示対策係 —

〒371-8570 群馬県前橋市大手町一丁目1番1号
電話 027-226-2421、2425（直通）

ぐんま食の安全・安心ポータルサイト
<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/>

- 食品表示に関するご相談は、各保健福祉事務所で受け付けております。

— 保健福祉事務所 —

名称	住所及び連絡先	管轄市町村
渋川	渋川市金井 394 電話:0279-22-4166	渋川市、榛東村、吉岡町
伊勢崎	伊勢崎市下植木町 499 電話:0270-25-5066	伊勢崎市、玉村町
安中	安中市高別当 336-8 電話:027-381-0345	安中市
藤岡	藤岡市下戸塚 2-5 電話:0274-22-1420	藤岡市、上野村、神流町
富岡	富岡市田島 343-1 電話:0274-62-1541	富岡市、下仁田町、南牧村、甘楽町
吾妻	吾妻郡中之条町西中之条 183-1 電話:0279-75-3303	中之条町、長野原町、嬭恋村、草津町、高山村、東吾妻町
利根沼田	沼田市薄根町 4412 電話:0278-23-2185	沼田市、片品村、川場村、昭和村、みなかみ町
太田	太田市西本町 41-34 電話:0276-31-8243	太田市
桐生	桐生市相生町 2-351 電話:0277-53-4131	桐生市、みどり市
館林	館林市大街道一丁目 2-25 電話:0276-72-3230	館林市、板倉町、明和町、千代田町、大泉町、邑楽町

- 中核市の各保健所の連絡先は、次のとおりです。

前橋市保健所（前橋市朝日町 3-36-17 電話:027-220-5778）
高崎市保健所（高崎市高松町 5-28 電話:027-381-6116）