

レトルトパウチ食品品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1680号
 改正 平成16年 7月14日農林水産省告示第1361号
 改正 平成16年10月 7日農林水産省告示第1821号

(趣旨)

第1条 レトルトパウチ食品(植物性たん白食品(コンビーフスタイル)を除く。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
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	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白(以下「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	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	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	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、しょうが等の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。
混ぜごはんのもと類	レトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、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。
どんぶりもののもと	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	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	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

	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	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	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（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。
ぜんざい	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	レトルトパウチ食品のうち、家畜、家と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若しくは臓器及び可食部分（家畜、家と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、家と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を（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	レトルトパウチ食品のうち、家畜、家と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若しくは臓器及び可食部分（家畜、家と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、家と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を（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	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	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	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	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、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。

（表示の方法）

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければな

らない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 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つては、「野菜カレー」と記載すること。

イ ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール

ハヤシにあつては「ハヤシ」と、ぜんざいにあつては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあつては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあつては「ミートボール」と記載すること。

ウ パスタソース

「パスタソース」と記載すること。ただし、食肉を原材料として使用したものであつ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つては、「ミートソース」と記載すること。

エ まあぼ料理のもと

「まあぼ料理のもと」と記載すること。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つては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と記載すること。

オ 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つては「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つては「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つては「いためごはんのもと」と記載すること。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記載することができる。

カ 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つて、それ以外の食肉、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」と記載すること。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記載することができる。

キ シチュー

「シチュー」と記載すること。ただし、クリームシチューにあつては、「クリームシチュー」と記載すること。

ク スープ

「スープ」と記載すること。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記載することができる。

ケ 和風汁物

「和風汁物」と記載すること。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記載することができる。

コ 米飯類

(7) 「米飯類」と記載すること。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記載することができる。

(4) (7)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」と記載すること。

サ 食肉味付

(7) 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下同じ。）の名称の次に「味付」と記載すること。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記載することができる。

- (イ) 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っては、「やきとり」と記載すること。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記載することができる。
- (ロ) 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記載すること。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、「○○もつ」と記載することができる。
- (ハ) 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っては、(7)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」と記載すること。

シ 食肉油漬け

- (7) 使用した食肉の名称の次に「油漬」と記載すること。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っては、「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」と記載すること。
- (イ) 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記載すること。

ス 魚肉味付及び魚肉油漬け

- (7) 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と記載すること。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記載することができる。
- (イ) 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあっては、(7)の規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と記載することができる。
- (ロ) 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記載すること。
- (ハ) 小肉片又は碎き肉を詰めたものにあっては、(7)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」と記載すること。ただし、小肉片にあっては「チャンク」と、碎き肉にあっては「フレーク」と記載することができる。

セ アからス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記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからエまでの区分により、アからエまでの順に、それぞれアからエまでに定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあっては、次に定めるところにより記載すること。

- (7) 「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多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。
- (イ) 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記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。
- (ロ) 食肉油漬け又は魚肉油漬けであって、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、(イ)の規定にかかわらず、「砂

糖類」又は「糖類」と記載することができる。

(エ) 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、(7)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多いものから順に記載すること。

(オ) 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、(7)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多いものから順に記載すること。

イ スープであって、うきみを加えた場合における食品添加物以外のうきみの原材料は、ア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、パーミセリー」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多いものから順に記載すること。

ウ ハンバーグステーキ又はミートボールであって、ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、ア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多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

エ 食品添加物は、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、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

ソースを加えたものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、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、単位を明記して記載すること。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント(表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあっては、6ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)に掲げる事項(調理方法及び内容量に限る。)については、調理しないもの(単に温めるものを含む。)にあっては、この限りでない。

(1) レトルトパウチ食品である旨、調理方法及び内容量(「〇人前」と記載すること。)

(2) 次の表の左欄に掲げるものに、同表の中欄に掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料(ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあっては、ソースを除く。)の重量に占める割合が、同表の右欄に掲げる割合に満たないときは、パーセントの単位で、単位を明記したその含有率

名 称	原 材 料 名	割 合
カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	3% (ハヤシにあっては4%)
パスタソース	食肉又は魚肉	6%
まあば料理のもと	食肉	6%
牛どんのもと	牛肉	20%
シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	6% (クリームシチューにあっては3%)
ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(3)及び(4)に掲げる事項については、(3)及び(4)に規定する原材料の重量のすべての原材料の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

- (1) 2種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
- (2) 肉様植たんを使用したものについて、原材料のすべてが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語
- (3) 次の表の左欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の右欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語

名 称	原 材 料 名	割 合
混ぜごはんのもと類及び どんぶりもののもと	食肉鳥卵又は魚肉	原材料に対し10%
	野菜又は果実(まつたけ及びくりを除く。)	原材料に対し30%
	まつたけ	原材料に対し10%
	くり	原材料に対し50%
スープ	食肉等又は魚肉	原材料に対し5%
	野菜又は果実	使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%
和風汁物	食肉等又は魚肉	原材料に対し3%

- (4) 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料の重量に占める割合がそれぞれ4パーセント又は6パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語
- (5) 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語
- (6) 「純」、「純正」その他純粹であることを示す用語
- (7) 「天然」、「自然」及び「完全」の用語

附 則(平成12年農林水産省告示第1680号)

この告示は、公布の日から施行する。

附 則(平成16年農林水産省告示第1361号)

(施行期日)

1 この告示は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 この告示の施行の日以前に製造され、加工され、又は輸入されたレトルトパウチ食品の品質に関する表示については、この告示による改正前のレトルトパウチ食品品質表示基準の規定の例によることができる。

3 この告示の施行の日から起算して一年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入されるレトルトパウチ食品の品質に関する表示については、この告示による改正前のレトルトパウチ食品品質表示基準の規定の例によることができる。

附 則(平成16年農林水産省告示第1821号)

この告示は、公布の日から施行する。