

加工食品品質表示基準 Q & A  
( 弁当、惣菜関係 )

平成 1 2 年 6 月 ( 平成 2 1 年 8 月一部改正 )

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課

## 加工食品品質表示基準 Q & A (弁当、惣菜関係)

- 1 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。
- 2 弁当、惣菜の名称の表示は、どのような名称を用いればいいのですか。
- 3 弁当、惣菜の内容量の表示は、内容重量をグラム単位で表示する必要があるのですか。
- 4 一般消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。
- 5 煮物、鶏唐揚げ等の複合原材料の原材料も全て表示する必要があるのですか。
- 6 のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をする必要があるのですか。
- 7 対面販売で、弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合、加工食品品質表示基準に基づく表示が必要なのですか。
- 8 対面販売で弁当、惣菜を販売している場合であって、繁忙時に備えてあらかじめ容器に入れている場合は、加工食品品質表示基準に基づく表示が必要なのですか。
- 9 小売店の店内で弁当、惣菜を作って、容器包装に入れて販売する場合は、加工食品品質表示基準に基づく表示が必要なのですか。バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れている場合や、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する場合はどうなりますか。
- 10 名称、原材料名、内容量等の表示事項は、必ず、加工食品品質表示基準別記様式で示された順番で記載しなければならないのですか。また、2枚のラベルに分けて表示してはいけないのですか。
- 11 表示は、弁当、惣菜を製造したものが必ずしなければならないのですか。販売業者が表示してもいいのですか。
- 12 「かに弁当」、「いくら弁当」、「松阪牛肉弁当」等は、製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示す表示に当たりますか。

- 1 3 弁当、惣菜で名称に特定の原産地の原材料を使用した旨を冠表示する場合は、製品に占める重量の割合又は同一種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合のいずれかを表示することとなっていますが、弁当については製品に占める重量の割合を惣菜については同一種類の原材料に占める割合を表示するだけでよいのですか。また、一定量（重量比）以上使用していないと表示することはできないのですか。
- 1 4 「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語を表示した場合、同一種類の商品と比較して高級イメージを与えることになると思いますが、これらの用語を用いる場合、何か規制がありますか。
- 1 5 冷凍状態の調理食品（包装されているもの）を仕入れ解凍して販売する場合に、それまで表示されていた賞味期限と保存方法の表示はどのようにしたらよいのですか。
- 1 6 単品で販売される惣菜について、ほとんどの惣菜に使用されている砂糖、食塩、みりん等食品添加物以外の調味料は、主要原材料よりも使用量が少ないことから表示を省略することはできませんか。
- 1 7 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を使用した加工食品は、全原材料の重量比で上位3位までのもので、かつ重量比が5%以上のものは「遺伝子組換え不分別」等の表示をすることとなっていますが、「複合原材料」についても同様に表示する必要があるのですか。

(問1) 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。

(答)

- 1 表示すべき事項は原則として、名称、原材料名、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所です。
- 2 これらの事項を加工食品の容器又は包装の見やすい箇所に一括して表示します。表示は別記様式により行うことが基本ですが、別記様式による表示と同等程度にわかりやすく表示する場合には、別記様式以外の様式で表示すること（いわゆるプライ斯拉ベルに一括して表示するなど）も可能です。
- 3 なお、内容量を外見上容易に識別できる場合は内容量を、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略することができる他、外部から見て内容を容易に確認することができるおかずについては、「おかず」と簡素化して表示することも可能です（「おかず」表示の具体例については、加工食品品質表示基準改正（わかりやすい表示方法等）に関するQ & A参照）。

(表示例)

弁当

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、ポテトサラダ、メンチカツ、付け合わせ、（その他小麦、卵、大豆由来原材料を含む）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	. .
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製 造 者	食品株式会社 県 市 町 - -

おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯、鮭、のり、食塩、（その他小麦、大豆由来原材料を含む）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
消費期限	. .
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください

製造者	食品株式会社
	県 市 町 - -

### サンドイッチ

名称	調理パン
原材料名	パン、卵サラダ、野菜サラダ、チーズ、ハム、レタス、イーストフード、V.C、 (その他大豆、豚肉由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤(キサンタンガム)
消費期限	. .
保存方法	10 以下で保存
製造者	食品株式会社
	県 市 町 - -

### 惣菜

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ、マヨネーズ、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム、香辛料、食塩、砂糖、食酢、(その他小麦、乳、大豆、豚肉由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、コチニール色素、カゼインNa、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸塩(Na)
消費期限	. .
保存方法	10 以下で保存
製造者	食品株式会社
	県 市 町 - -

(問2) 弁当、惣菜の名称の表示は、どのような名称を用いればよいのですか。

(答)

名称は、弁当にあつては「幕の内弁当」、「のり弁当」、「とんかつ弁当」、「いなりすし」等、惣菜にあつては「煮豆」、「つくだ煮」、「コロッケ」、「マカロニサラダ」等その内容を表す一般的な名称を記載することとしています。

(問3) 弁当、惣菜の内容量の表示は、内容重量をグラム単位で表示する必要があるのですか。

(答)

1 内容量を表示する場合には、内容重量で表示する方法のほかに、「1個」、「1食」、

「1人前」等内容数量による表示が可能であり、この場合に、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。

- 2 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜等は、一般的には、「1食」、「1人前」であることや個数が外見上容易に識別できることから、内容数量の表示は省略が可能となります。

(問4) 一般消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。

(答)

- 1 弁当、惣菜の原材料表示は、食品添加物以外の原材料いわゆる食材と食品添加物を区分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、食材はその最も一般的な名称をもって、食品添加物は食品衛生法施行規則の規定に従い記載して下さい。
- 2 ただし、複合原材料(2種類以上の原材料からなる食材をいいます。)については当該複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その一般的な名称をもって記載して下さい。この場合に、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合で、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合が3位以下であり、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料は、「その他」と記載することができます。また、当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなきときは、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができます。
- 例えば、弁当の具材として鶏の唐揚を使用した場合の表示は、  
「鶏唐揚げ(鶏肉、小麦粉、植物油、しょうゆ、砂糖、香辛料)」  
と記載することになりますが、この場合、「鶏唐揚げ(鶏肉、小麦粉、その他)」と記載することができます。また、鶏の唐揚げは、名称からその原材料が明らかであると考えられますので、単に「鶏唐揚げ」と記載することもできます。
- 3 なお、付け合わせとして少量添えられるのり佃煮、小梅、ごま等は「付け合わせ」と記載することが可能です。

(表示例) 紅鮭弁当(内容量450グラム)の場合

原材料名	重量(割合)	原材料又は複合原材料の原材料	表示例
御飯	200g(44.4%)	うるち米	御飯
紅鮭	80g(17.8%)	紅鮭、食塩	紅鮭
煮物	50g(11.1%)	里芋、人参、ごぼう、こんにゃく、醤油	煮物(里芋、人参、ゴ

		砂糖、みりん、水飴、食塩	ボウ、その他)
つくね	30g( 6.7%)	鶏肉、玉葱、ゴボウ、人参、長ねぎ、生姜、にんにく、パン粉、でん粉、植物性たん白、醤油、みりん、砂糖、食塩、油、鰹エキス、チキンエキス、酵母エキス	鳥つくね
切干大根煮	20g( 4.4%)	切干大根、油揚、椎茸、こんにゃく、醤油、みりん、油、砂糖、だし	切干大根煮
厚焼卵	15g( 3.3%)	鶏卵、砂糖	厚焼卵
大学芋	15g( 3.3%)	さつまいも、油、糖類、みりん、醤油、醸造酢、でん粉、海藻抽出物	大学芋
切昆布煮	10g( 2.2%)	切昆布、油揚、醤油、砂糖、みりん、油、だし	昆布煮
のり佃煮	10g( 2.2%)	のり、醤油、砂糖、寒天	
たくあん	10g( 2.2%)	大根、食塩、米ぬか	付け合わせ
ごま	5g( 1.1%)	ごま	
食品添加物	食品衛生法施行規則の規定に従い記載します。		

複合原材料である「鳥つくね」は複合原材料の名称からその原材料が明らかであり、「切干大根煮」、「厚焼卵」、「大学芋」及び「切昆布煮」は製品の原材料に占める重量の割合が5%未満ですので、これらの複合原材料の原材料の表示は省略できます。

- 4 なお、複合原材料の原材料名を省略した場合であっても、当該複合原材料に食品添加物やアレルギー物質を含む食品を用いた場合には、食品衛生法に基づき適切に表示する必要があります。

原材料名	御飯、紅鮭、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、鳥つくね、切干大根煮、厚焼卵、大学芋、昆布煮、付け合わせ、(その他小麦、大豆由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、保存料(ポリリジン)、グリシン、香料、着色料(カラメル、青1、黄4、赤102)、甘味料(ステビア、甘草)

(問5) 煮物、鶏唐揚げ等の複合原材料の原材料も全て表示する必要があるのですか。

(答)

- 1 一般消費者向け製品の複合原材料の原材料表示は、当該複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その一般

的な名称をもって記載することとなります。

- 2 ただし、次のいずれかに該当するときは当該複合原材料の原材料の記載を省略することができます。

当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき  
複合原材料の名称からその原材料が明らかなき

- 3 なお、複合原材料の名称からその原材料が明らかなきとは、

複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合（例；鶏唐揚げ、鯖味噌煮等）

複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合（例；ミートボール、魚介エキス、植物性たん白加水分解物等）

JAS規格、品質表示基準で定義されている場合（例；ハム、マヨネーズ等）

上記以外で一般にその原材料が明らかである場合（例；かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

等が考えられます。

- 4 したがって、鶏唐揚げは「鶏唐揚げ」と記載すればそれ自体の原材料を省略することができますが、煮物については、「煮物」と記載するだけではその原材料が明らかとはいえないので、例えば、

「煮物（里芋、人参、ゴボウ、コンニャク、しょうゆ、砂糖、水飴、みりん、食塩）」

と記載することとなりますが、当該複合原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満であれば「その他」とまとめて記載することが可能です。

（問6）のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をする必要があるのですか。

（答）

のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をすることは、技術的に困難な場合もあると認められることから、これらのものについては一括表示以外の箇所に特にその使用している旨を強調している場合を除き、「付け合わせ」等の名称をもって記載しても差し支えないものと考えます。

(問7) 対面販売で、弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合、加工食品品質表示基準に基づく表示が必要なのですか。

(答)

- 1 加工食品品質表示基準に基づく表示は、一般消費者に販売するものについては、容器に入れ、又は包装された加工食品に対して適用されます。
- 2 したがって、対面販売で客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合は、加工食品品質表示基準に基づく表示は必要ありません。

(問8) 対面販売で弁当、惣菜を販売している場合であって、繁忙時に備えてあらかじめ容器に入れている場合は、加工食品品質表示基準に基づく表示が必要なのですか。

(答)

繁忙時に備えてあらかじめその日の販売見込み量を容器に入れておくことは、客の注文に応じて容器に入れる範囲と考えられるので、加工食品品質表示基準に基づく表示の必要はありません。

(問9) 小売店の店内で弁当、惣菜を作って、容器包装に入れて販売する場合は、加工食品品質表示基準に基づく表示が必要なのですか。バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れている場合や、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する場合はどうなりますか。

(答)

- 1 加工食品品質表示基準に基づく表示は、容器に入れ、又は包装された加工食品に対して適用されますが、飲食料品を製造し、又は加工し、一般消費者に直接販売する場合は、表示の必要はありません。
- 2 したがって、  
小売店の店内で弁当、惣菜を作って、容器包装に入れて販売する場合  
バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って、容器包装に入れている場合は、製造又は加工をした者が一般消費者に直接販売しており品質について説明できると考えられるので、表示の必要はありません。
- 3 しかしながら、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する場合一般消費者に直接販売しているとはみなせないのので、表示が必要となります。

(問10) 名称、原材料名、内容量等の表示事項は、必ず、加工食品品質表示基準別記様式で示された順番で記載しなければならないのですか。また、2枚のラベルに分けて表示しては行けないのですか。

(答)

- 1 一般消費者向け製品については、名称、原材料名、内容量等の表示事項が別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して表示されているのであれば、別記様式に示されている順番を変更して表示することや、プライ斯拉ベルによる表示など、別記様式以外の様式で表示することも可能です。
- 2 また、ラベルは1枚のラベルで表示すべきですが、容器包装の大きさ、形状から1枚で表示することができない場合には、2枚に分けて表示してもやむを得ないものと考えます。

(問11) 表示は、弁当、惣菜を製造したものが必ずしなければならないのですか。販売業者が表示してもいいのですか。

(答)

原則として製造業者が表示をすることとしています。なお、製造業者との合意等があれば、販売業者が製造業者に代わってその品質に関する表示をすることができます。

(問12) 「かに弁当」、「いくら弁当」、「松阪牛肉弁当」等は、製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示す表示に当たりますか。

(答)

- 1 「かに」、「いくら」は一般的原材料名であり、特色のある原材料には該当しません。
- 2 「松阪牛肉」は銘柄名(ブランド名)であり、特色のある原材料に該当します。したがって、「松阪牛肉」を100%使用していない場合に「松阪牛肉弁当(牛肉に占める松阪牛の割合%)」のように強調して表示するのであれば、使用した牛肉に占める「松阪牛肉」の割合を表示する必要があります。(どのような原材料が「特色のある原材料」に該当するのか等、特色のある原材料に関する詳細については、加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A参照。)

(問13) 弁当、惣菜で名称に特定の出産地の原材料を使用した旨を冠表示する場合は、製品に占める重量の割合又は同一種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合のいずれか

を表示することとなっていますが、弁当については製品に占める重量の割合を惣菜については同一種類の原材料に占める割合を表示するだけでよいのですか。また、一定量(重量比)以上使用していないと表示することはできないのですか。

(答)

- 1 特定の原産地の原材料を使用した旨を表示した場合、その表示をした箇所に特定の原産地の原材料の製品の原材料に占める重量の割合  
特定の原産地の原材料と同一の種類を合わせたものの特定原産地の原材料に占める重量の割合(この場合、同一原材料中の重量割合である旨の表示を記載)のいずれかの割合を記載することとなります。  
なお、その割合が100%である場合は、その割合の表示を省略することができます。
- 2 弁当、惣菜について、例えば、「松阪牛肉使用」と表示されている場合、消費者は弁当に使用された牛肉は「松阪牛肉」だけであると認識するものと考えられることから、基本的には上記1の割合を記載するべきと考えます。
- 3 また、特定の原産地の原材料を使用した旨を表示する場合に、その原材料の量について一定量以上使用していなければならぬというものではありませんが、実際のものよりも優良な製品であると誤認させる表示は不適切です。

(問14)「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語を表示した場合、同一種類の商品と比較して高級イメージを与えることになるとは思いますが、これらの用語を用いる場合、何か規制がありますか。

(答)

- 1 加工食品品質表示基準では表示禁止事項として、  
表示すべき事項の内容と矛盾する用語  
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  
その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示  
は表示してはならないこととなっています。
- 2 「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語について表示禁止事項に該当するか否かは、個々の事例ごとに判断することとなりますが、客観的な基準に基づくものであるか否かが一つの判断の目安となると考えます。

(問15)冷凍状態の調理食品(包装されているもの)を仕入れ解凍して販売する場合に、それまで表示されていた賞味期限と保存方法の表示はどのようにしたらよいのですか。

(答)

製造又は加工後流通段階で保存方法を変更したものであって、期限表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に期限及び保存方法の表示をする必要があります。

(問16) 単品で販売される惣菜について、ほとんどの惣菜に使用されている砂糖、食塩、みりん等食品添加物以外の調味料は、主要原材料よりも使用量が少ないことから表示を省略することはできませんか。

(答)

使用した原材料は全て表示することが基本ですので、使用量が少ないことをもって省略することはできません。

(問17) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を使用した加工食品は、全原材料の重量比で上位3位までのもので、かつ重量比が5%以上のものは「遺伝子組換え不分別」等の表示をすることとなっていますが、「複合原材料」についても同様に表示する必要があるのですか。

(答)

- 1 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を原材料とする加工食品を原材料(複合原材料)とする加工食品が遺伝子組換えに関する表示の基準の別表2で指定されている加工食品に該当するものであれば、「遺伝子組換え不分別」等の表示をする必要があります。
- 2 弁当、惣菜の場合、惣菜として販売する場合には表示が必要になって、その惣菜が弁当の具材となっている場合は表示が不要になることがあります。  
例えば、遺伝子組換え不分別の大豆を使用した豆腐を主な原材料とする「麻婆豆腐」には表示が必要で、その麻婆豆腐を主な原材料とした「麻婆豆腐弁当」は表示不要となります。しかし、豆腐そのものを弁当の具材とした場合に、豆腐が主な原材料に該当すれば表示が必要となります。