

## ガイドラインについての問い合わせ先

### ■ 農林水産省総合食料局食品産業振興課外食産業室（全国／北海道）

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
TEL.03-3502-8267 FAX.03-3502-0614

### ■ 東北農政局生産経営流通部食品課（青森／岩手／宮城／秋田／山形／福島）

〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町3-3-1 仙台合同庁舎  
TEL.022-221-6146 FAX.022-217-4180

### ■ 関東農政局生産経営流通部食品課

（茨城／栃木／群馬／埼玉／千葉／東京／神奈川／山梨／長野／静岡）

〒330-9722 埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎2号館  
TEL.048-740-0034 FAX.048-740-0081

### ■ 北陸農政局生産経営流通部食品課（新潟／富山／石川／福井）

〒920-8566 石川県金沢市広坂2-2-60 金沢広坂合同庁舎  
TEL.076-232-4233 FAX.076-232-5824

### ■ 東海農政局生産経営流通部食品課（岐阜／愛知／三重）

〒460-8516 愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2  
TEL.052-223-4619 FAX.052-219-2670

### ■ 近畿農政局生産経営流通部食品課（滋賀／京都／大阪／兵庫／奈良／和歌山）

〒602-8054 京都府京都市上京区西洞院通り下長者町下る（京都農林水産総合庁舎）  
TEL.075-414-9024 FAX.075-414-7345

### ■ 中国四国農政局生産経営流通部食品課

（鳥取／島根／岡山／広島／山口／徳島／香川／愛媛／高知）

〒700-8532 岡山県岡山市下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎  
TEL.086-224-9415 FAX.086-232-7225

### ■ 九州農政局生産経営流通部食品課（福岡／佐賀／長崎／熊本／大分／宮崎／鹿児島）

〒860-8527 熊本県熊本市二の丸1-2 熊本合同庁舎  
TEL.096-353-7368 FAX.096-324-1439

### ■ 沖縄総合事務局農林水産部農畜産振興課

〒900-8530 沖縄県那覇市前島2-21-13 ふいそうビル  
TEL.098-866-0096 FAX.098-867-4001

ガイドラインに関する情報は、農林水産省ホームページでもご覧になれます。

<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/>

## 消費者との信頼の架け橋

# 外食の原産地表示 ガイドライン

## 外食事業者の皆様へ

あなたのお店で  
食材の原産地表示  
始めませんか？



お客様の関心の  
高まりに応える  
表示に向けて

農林水産省・財団法人 外食産業総合調査研究センター

平成19年2月

# 1 どうして外食のガイドラインを作ったのですか？

食の安全・安心を脅かす出来事が続き、消費者の「食」に対する関心が高まり、食品の表示が従来にも増して重視されるようになってきている中で、外食についても原材料の原産地の情報を求める声が強くなってきています。

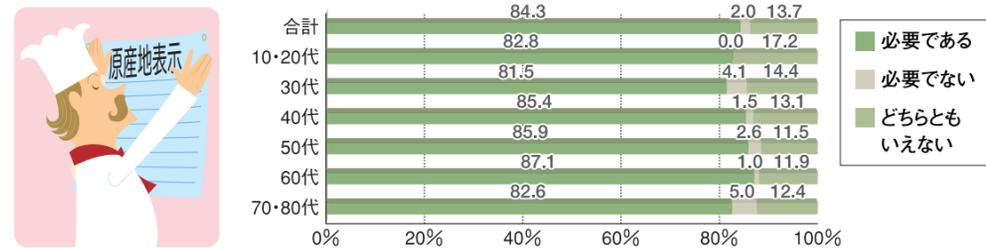
このため、外食事業者が自主的に原産地表示を行うための指針として、農林水産省では、平成17年7月に「外食における原産地表示のガイドライン」を策定しました。

もちろん消費者の原産地表示に対する関心の高まりは外食以外にも及んでおり、一部の加工食品についてはすでに原産地表示が義務づけられています。

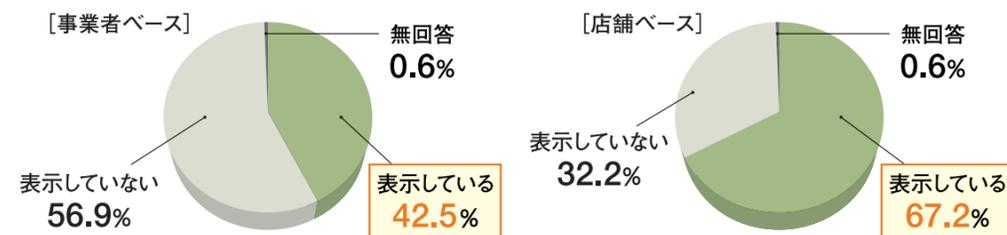


# 2 外食の原産地表示はなぜ重要なのですか？

## ■ 消費者の認知度調査 (原産地表示の必要性)



## ■ 外食事業者の原産地表示の実施状況



「外食の原産地表示ガイドラインに関する消費者の認知度調査」では、外食店で原産地表示が「必要である」と回答した消費者は、8割以上となっています。

これに対して農林水産省が実施した「外食事業者における原産地表示の実施状況」調査(平成18年9月公表)によると、「原産地表示(一部食材の表示を含む)を実施している」と回答した事業者は、42.5%、店舗ベースでは67.2%となっており、まだ消費者の要望とは隔たりがあるようです。

外食における食材の原産地表示を求める消費者ニーズは強く、事業者としてもそうした消費者の声に積極的に応えることが、外食に対する消費者の一層の信頼の確保につながるのではないのでしょうか。

# 3 原産地表示の概要を教えてください。

## 原産地表示ガイドラインの概要

### (1) 内容

店舗において、以下の食材等について原産地表示を行う。



■ メニューの主たる原材料

例 焼肉の牛肉  
▼  
国産



■ メニュー名に用いられている原材料

例 チキンソテーの鶏肉  
▼  
宮崎県産



■ こだわりの原材料

例 旬のさんま  
▼  
三陸沖

### (2) 原産地表示の表示方法

国産品の場合は「国産」、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。このほか、以下のように一般に知られている地名を表示してもかまいません。

表示	地名例	表示	地名例
都道府県名	北海道、福井県、熊本県	海域名	銚子沖、日向灘
地方名	東海地方、四国地方	湖名	宍道湖、十三湖
旧国名	薩摩、近江、因幡	島名	淡路島、佐渡島

なお、輸入品の場合も上記のように、一般に知られている地名で表示してもかまいません。

## 4 原産地表示例を見てみよう。

### ■ 原産地表示の方法及び場所

事業者の実情にあわせて、消費者に分かりやすく原産地情報を提供しましょう。



#### メニューブックでの表示



#### 手作りハンバーグ

オーストラリア産ビーフ&国産ポーク使用

当店の手作りハンバーグは豪州産穀物肥育牛と国産豚の合い挽き肉を使用し、ジューシーな焼き上がりを心がけています。



#### ボードを使用した表示



#### メニューサンプルでの表示



#### 壁紙(ポスター)を使用した表示

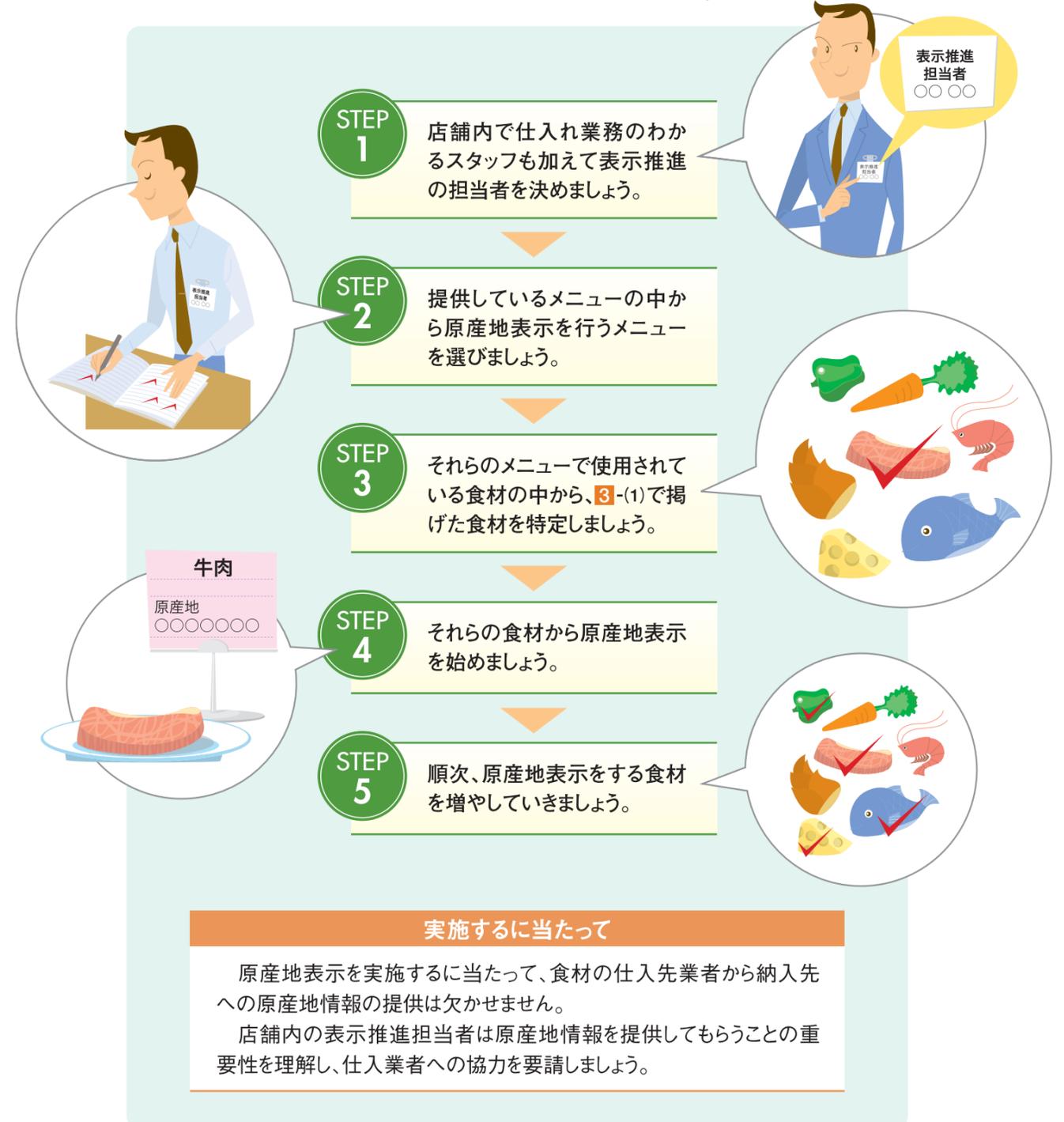
● 使用食材の原産地 ●

食材	メニュー	原産地
鶏もも肉	鶏の照り焼き	国産
鶏むね肉	チキンカツ	ブラジル産
牛肉バラ	牛肉野菜炒め	豪州産
豚肉ロース	スタミナ焼き	アメリカ産
さば	塩焼き	ノルウェー産
エビ	エビフライ	インドネシア産
牛・豚挽き肉	ハンバーグ	国産
キャベツ	付け合わせ	群馬県産
トマト	サラダ	茨城県産
こめ		栃木県産

## 5 原産地表示を実施するために

### ■ 原産地表示を実施するにあたって

原産地表示を行う作業を手間・暇・コストのかかる新たな負担とは考えず、お客様に安心して利用していただくための顧客サービスの一環としてとらえ、まずは実施できそうな部分から手がけてみてはいかがでしょうか。



## 6 よくある質問

外食における原産地表示は義務ではなく、ガイドラインに強制力はありませんが、他社（他店）との差別化を図るためにも、原産地表示に積極的に取り組んでみてはいかがでしょうか。ただしその際「表示内容」と「現物」に食い違いがあったりすると、折角の努力が水の泡／逆効果になってしまうかも知れません。表示の正確さが不可欠です。

ここでは問い合わせの件数が多い項目についていくつかご紹介します。



**Q.** なぜ強制力を持った義務表示にしないのですか。

**A.**

外食産業における原産地表示を義務付けることについては、  
① 提供されるメニューの種類が多く、かつ、頻繁にメニューが変わること  
② 使用される材料の種類が多いこと  
③ 調理された料理がその場で消費され、事後的な検証が難しいこと  
等から、その実施には難しい課題が多いと考えています。



**Q.** ガイドラインの対象となる事業者の範囲について教えてください。

**A.**

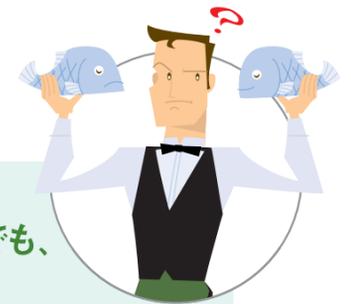
ガイドラインは、全ての外食事業者を対象とします。



**Q.** 一つの原材料で複数の国のものを使用している場合の原産地表示の考え方を教えてください。

**A.**

一つの原材料で複数の国のものを使用している場合、使用重量の多い順に表示します。ただし、原産地が3カ国以上ある場合には、使用重量の多い順に上位2カ国を表示すれば、3カ国目以降は「その他」と表示できます。



**Q.** 同一の港に水揚げされる生鮮水産物でも、捕れた漁場が違ふことがあります。このような場合の表示はどのようにしたらよいですか。

**A.**

ガイドラインでは「国産」か「原産国」の表示を基本としています。しかしながら、国産品であってもより詳細な原産地表示が可能な場合は、JAS法の生鮮食品品質表示基準に準拠して「採捕された水域名」又は「養殖された地域名」、「水揚げされた港の属する都道府県名」を表示するように努めてください。  
なお、輸入品にあつては、「原産国名」に「水域名」を、国産品にあつては「水域名」に「水揚げされた港名」又は「港の属する都道府県」を併記できます。



その他詳細については、農林水産省ホームページ

(<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/qanda.pdf>)にてご覧下さい。

## 7 原産地表示を実施している外食事業者の皆様からの声

原産地表示を実施している外食事業者の皆様から原産地表示についてのお客様の反応や原産地表示についてのご感想をいただきました。

11年前より原産地表示を行っていますが、今後は生産者の名前やコメントを表示していくことにしています。良質な食材に恵まれた県なので出来る限り地産地消を心掛けていきたいと思っています。  
(長野県／食堂)

食材を選んで部分的ではありますが、原産地表示を行い、お客様の関心、興味を得ていただき、よい効果が出ていると思っています。  
(宮城県／日本料理)

グループ内のファミレス業態で原産地表示をスタートさせましたが、今後は「原産地」表示から「生産者」表示に移行できるよう検討を始めています。特に生鮮野菜に関しては、実態に合わせて毎日、店頭表示を変えていくことを考えています。  
(東京都／ファミレス)