

品質表示基準の見直しについて

「農産物漬物」



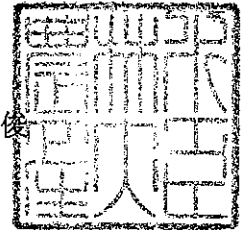
19消安第10645号

平成20年1月11日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 若林 正俊



加工食品品質表示基準等の一部改正について（諮問）

下記の農林水産大臣の定める基準の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の13第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- ・ 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）
- ・ 生鮮食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）
- ・ 削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）
- 農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）
- ・ うなぎ加工品品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第589号）
- ・ 野菜冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）

農産物漬物品質表示基準の改正について（案）

平成20年1月16日

農 林 水 産 省

1 趣旨

食品の業者間取引の表示のあり方検討会のとりまとめを踏まえ業者間取引についても表示義務の対象とするため、「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

農産物漬物の主な原材料に原料原産地名の表示が義務付けられていることから、①主な原材料を含む業務用加工食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準に規定する事項のほか、原料原産地名とし、②主な原材料となる業務用生鮮食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示すべき事項は、生鮮食品品質表示基準の規定にかかわらず、名称及び原産地とする等の改正を行う。

（傍線の部分は改正部分）

改 正 案	現 行																																
<p>（趣旨）</p> <p>第1条 農産物漬物（業務用加工食品（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）第2条に規定する業務用加工食品をいう。以下同じ。）を除き、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）<u>、輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。以下この条、第3条第1項及び第4条第3号において同じ。）の用に供する業務用加工食品であって当該農産物漬物の主な原材料を含むもの（以下「原料原産地表示対象業務用加工食品」という。）及び輸入品以外の農産物漬物の原材料となる業務用生鮮食品（生鮮食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）第2条に規定する業務用生鮮食品をいう。）であって当該農産物漬物の主な原材料となるもの（以下「原産地表示対象業務用生鮮食品」という。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準及び生鮮食品品質表示基準に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。</u></p> <p>（定義）</p> <p>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。</p>	<p>（趣旨）</p> <p>第1条 農産物漬物（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）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。</p> <p>（定義）</p> <p>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。</p>																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農産物漬物</td> <td>農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）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白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、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。</td> </tr> <tr> <td>農産物ぬか漬 け類</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 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「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</td> </tr> <tr> <td>たくあん漬 け</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>農産物しょう ゆ漬け類</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 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 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</td> </tr> <tr> <td>ふくじん漬 け</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>農産物かす漬 け類</td> <td>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「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>な ら 漬 け</td> <td>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</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	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白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、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 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「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 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 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	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「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	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農産物漬物</td> <td>農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）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白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、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。</td> </tr> <tr> <td>農産物ぬか漬 け類</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 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「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</td> </tr> <tr> <td>たくあん漬 け</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>農産物しょう ゆ漬け類</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 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 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</td> </tr> <tr> <td>ふくじん漬 け</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>農産物かす漬 け類</td> <td>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「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>な ら 漬 け</td> <td>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</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	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白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、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 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「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 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 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	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「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
用 語	定 義																																
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白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、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 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「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 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 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	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「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																																
用 語	定 義																																
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白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、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 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「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 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 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	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「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	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	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	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	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 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	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	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	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 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	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	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬	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	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	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「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬	農産物漬物のうち、からし粉からし油、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	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	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	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	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、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「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、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「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。次項において同じ。）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。
はくさい以外の農産物キムチ	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以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

	をいう。
刻みなら漬	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	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	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	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 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	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	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	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 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	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	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬	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	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	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「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬	農産物漬物のうち、からし粉からし油、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	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	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	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	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、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「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、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「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。次項において同じ。）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。
はくさい以外の農産物キムチ	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以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。
主 な 原 材 料	原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300 g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める 割合が5%以上のものをいう。

（農産物漬物の義務表示事項）

- 第3条 輸入品以外の農産物漬物にあつては、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。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同項及び同条第6項に規定するもののほか、原料原産地名とする。
- 2 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、梅漬け及び梅干し、調味梅漬け及び調味梅干し並びにもろみ漬け以外の農産物漬物（薄切りにし又は細刻若しくは小切りしたものを原料としたものを除く。）については、加工食品品質表示基準第3条第7項の規定に従い、内容量の表示を省略することができる。

（農産物漬物の表示の方法）

第4条 名称、原材料名、原料原産地名及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、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 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け漬類にあつては「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」と記載すること。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」と記載すること。

イ 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、ア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」等と記載することができる。

ウ はくさい以外の農産物キムチにあつては、ア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」等と記載することができる。

(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、次のア及びイの順に、次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は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に、次に定めるところにより記載すること。

	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。
主 な 原 材 料	原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300 g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める 割合が5%以上のものをいう。

（義務表示事項）

- 第3条 輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）にあつては、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。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、原料原産地名とする。
- 2 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、梅漬け及び梅干し、調味梅漬け及び調味梅干し並びにもろみ漬け以外の農産物漬物（薄切りにし又は細刻若しくは小切りしたものを原料としたものを除く。）については、加工食品品質表示基準第3条第7項の規定に従い、内容量の表示を省略することができる。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、原料原産地名及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、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 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け漬類にあつては「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」と記載すること。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」と記載すること。

イ 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、ア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」等と記載することができる。

ウ はくさい以外の農産物キムチにあつては、ア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」等と記載することができる。

(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、次のア及びイの順に、次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は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 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記載すること。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多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のもの）にあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

(イ) 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多いものから順に記載すること。

a 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記載すること。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」と記載することができる。

b 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記載し、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」と記載することができる。

c 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、b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多いものから順に記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。

イ 食品添加物は、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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 原料原産地名

輸入品以外の農産物漬物にあつては、加工食品品質表示基準第5条第1項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。ただし、原料原産地名を原材料名の欄において主な原材料名の次に括弧を付して記載することができる。

ア 農産物漬物の主な原材料の原産地名は、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に、次に定めるところにより記載すること。農産物漬物の主な原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に記載することができる。

(ア) 農産物

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができる。

(イ) 水産物

a 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」をいう。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。

b 輸入品にあつては、aの規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

(ア) 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記載すること。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、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のもの）にあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

(イ) 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多いものから順に記載すること。

a 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記載すること。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」と記載することができる。

b 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記載し、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」と記載することができる。

c 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、b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多いものから順に記載し、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」と記載すること。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」と記載することができる。

イ 食品添加物は、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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 原料原産地名

輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）にあつては、加工食品品質表示基準第5条第1項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。ただし、原料原産地名を原材料名の欄において主な原材料名の次に括弧を付して記載することができる。

ア 農産物漬物の主な原材料の原産地名は、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に、次に定めるところにより記載すること。農産物漬物の主な原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に記載することができる。

(ア) 農産物

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができる。

(イ) 水産物

a 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」をいう。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。

b 輸入品にあつては、aの規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ 原産地が1のみである場合及び主な原材料が1種類のみである場合には、原産地名について原材料の記載を省略することができる。

ウ 原産地を2以上記載する場合には、次に定めるところにより記載することができる。

(7) 原産地名及び原材料の名称（イの規定により原材料の記載を省略する場合にあっては、原産地名）の次に、原材料に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して記載すること。ただし、(イ)に定めるところにより原産地を記載する場合を除く。

(4) 原材料の記載が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も少ない当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって記載し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の記載を省略すること。

(4) 内容量

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、農産物ぬか漬け類にあっては塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除く。）にあっては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、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（細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあっては酒かす等を除いた重量を、らつきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにらつ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（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものを除く。）にあっては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあっては調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量（ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであって、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量）を、農産物みそ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあってはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあっては調味液を除いた重量を、農産物赤とうがらし漬け類（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）を除く。）にあっては調味液を除いた重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。

（原料原産地表示対象業務用加工食品及び原産地表示対象業務用生鮮食品の義務表示事項並びに原料原産地表示対象業務用加工食品の表示の方法）

第5条 輸入品以外の原料原産地表示対象業務用加工食品にあっては、製造業者等がその容器若しくは包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。）に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第4条の2第1項及び同条第8項において読み替えて準用する第3条第6項に規定するもののほか、原料原産地名とする。

2 原産地表示対象業務用生鮮食品にあっては、小売販売業者（生鮮食品品質表示基準第2条に規定する小売販売業者をいう。）以外の販売業者がその容器若しくは包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示すべき事項は、生鮮食品品質表示基準第4条の2第2項の規定にかかわらず、名称及び原産地とする。

3 前条第3号の規定は、原料原産地表示対象業務用加工食品について準用する。この場合において、「主な」とあるのは、「輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）の主な原材料となる」と読み替えるものとする。

（表示禁止事項）

第6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、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は、これを表示してはならない。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

イ 原産地が1のみである場合及び主な原材料が1種類のみである場合には、原産地名について原材料の記載を省略することができる。

ウ 原産地を2以上記載する場合には、次に定めるところにより記載することができる。

(7) 原産地名及び原材料の名称（イの規定により原材料の記載を省略する場合にあっては、原産地名）の次に、原材料に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して記載すること。ただし、(イ)に定めるところにより原産地を記載する場合を除く。

(4) 原材料の記載が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も少ない当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって記載し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の記載を省略すること。

(4) 内容量

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、農産物ぬか漬け類にあっては塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除く。）にあっては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、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（細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあっては酒かす等を除いた重量を、らつきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにらつ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（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものを除く。）にあっては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあっては調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量（ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであつて、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量）を、農産物みそ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあってはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあっては調味液を除いた重量を、農産物赤とうがらし漬け類（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）を除く。）にあっては調味液を除いた重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。

（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、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は、これを表示してはならない。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。