プラントベース食品の輸出と食品表示の留意点について

- 2025/2/14　第1-7版

Label bank

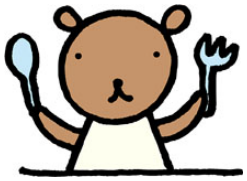
分かりにくい食品表示を分かりやすく

We make food labeling accessible for everyone.

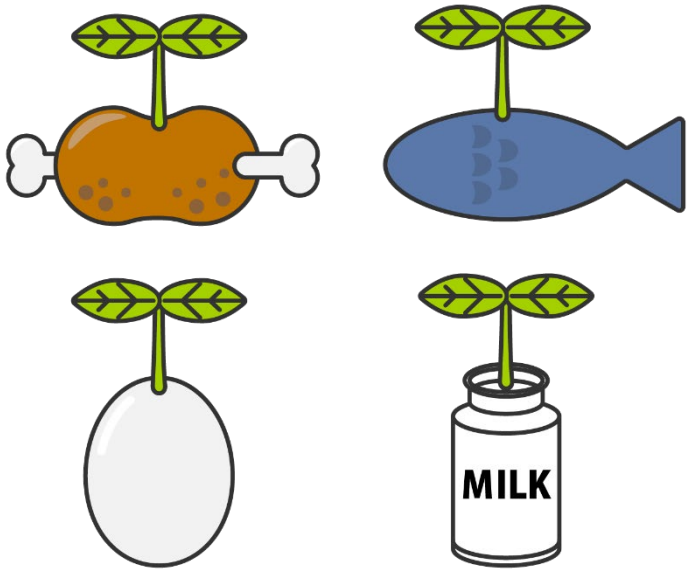
主な内容

プラントベース食品の輸出と食品表示の留意点として、
以下の内容についてお伝えしたいと思います。

1. 名称と栄養成分の誤認防止について
2. “規格のない食品”の使用基準について
3. 強調表示と“代わりに使用する原材料”について



名称と栄養成分の誤認防止について



日本のQ&A - プラントベース食品

Q　商品名に「大豆肉」などと表示することは問題となるか。

A　商品名とは別に、「大豆を使用したものです」、「お肉を使用していません」と表示するなど、誤認する表示になっていなければ問題となることはありません。

Q　一括表示の原材料名はどのように記載すべきか。例えば、代替肉や液卵と記載可能か。

A　大豆から作られている食品の場合には、「大豆」「大豆加工品」等と記載してください。なお、プラントベース（植物由来）食品の原材料の名称としては、現時点では、肉や卵を含む用語は 、「一般的な名称」とは言えないと考えます。

日本の「プラントベース食品等の表示に関するQ&A（消費者庁）」は、名称に関する誤認（景品表示法）とアレルゲンの誤認の防止を主な目的とした注意喚起といえます。

米国のガイダンス① Plant-based動物由来代替品

米国では、動物由来食品の代替品として販売される植物由来の製品（Plant-Based Alternatives to Animal-Derived Foods）の表示のガイダンス案が公表されています（FDA：2025年1月）。

名称	規格	個別食品規格のない食品（non-standardized foods）とする
	表示事項	PDP（Principal Display Panel：主要表示面）に太字で表示する
	表示方法	由来植物名を明記すること（例：soy, lentil, walnut）
	禁止事項	meat-free（non, less等含む）、veganのみの表示は推奨しない
栄養成分	栄養基準	-
	表示事項	-
	表示方法	-

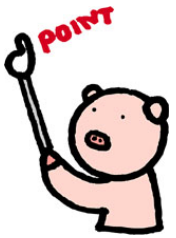
「non-standardized foods」と位置づけており、使用する原材料や含まれる成分に関する規格は示されていません。名称の誤認防止として「由来植物名の明記」が必要です。

米国のガイダンス② Plant-based乳代替品

また、乳の代替品として販売される植物由来の製品（plant-based milk alternatives：PBMA）の表示のガイダンス案による基準は以下のとおりです（FDA, 2023年2月）。

名称	規格	個別食品規格のない食品（non-standardized foods）とする
	表示事項	“dairy-free”, ”non-dairy”の表示を推奨
	表示方法	由来植物名を明記すること（例：soymilk, soy beverage）
	禁止事項	dairy-free milk は不適切、Plant-based milkのみの表示は推奨しない
栄養成分	栄養基準	乳と異なる栄養価であると判断できるよう「別表1」を使用すること
	表示事項	乳よりも含有量が少ない栄養成分の表示を推奨
	表示方法	PDPの商品名に近接して表示することを推奨

特に乳代替品においては、名称（由来植物名の明記）と同程度に栄養（特に乳よりも含有量が少ない栄養成分）に関する誤認の防止が重視されていることが分かります。
※対象国における「食品規格」を確認する



米国のガイダンス - 乳代替品と栄養成分表示

例：「乳とは異なる栄養組成を持つプラントベース代替乳に、
“Contains lower amounts of [〇〇] than milk.（乳より〇〇の含有量が少ない）”の表示を推奨」
（主要表示パネルの商品名の近接した場所に表示すること。マーク（例：「†」）での誘導も可）

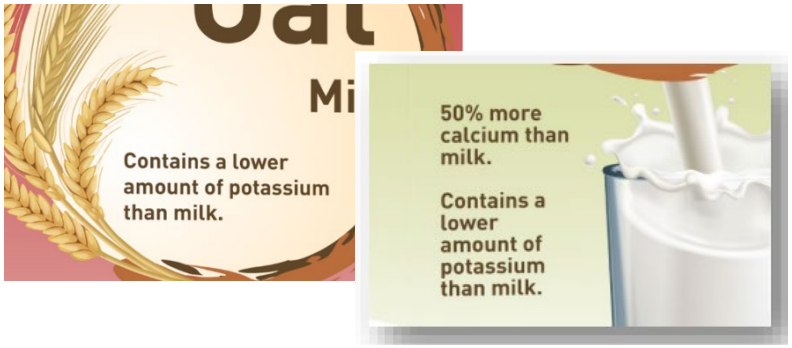
Appendix 1

USDA's FNS Fluid Milk Substitutes Nutrient Criteria (7 CFR 210.10 (d)(3), 220.8(d), 226.20(g)(3), and 246.10(e)(10-12))

Nutrient	Per cup (8 fluid ounces) (minimums)
Calcium	276 milligrams (mg)
Protein	8 grams
Vitamin A	500 International Units (IU)*
Vitamin D	100 IU*
Magnesium	24 mg
Phosphorus	222 mg
Potassium	349 mg
Riboflavin	0.44 mg
Vitamin B12	1.1 micrograms

*FDA is aware that USDA has issued a proposed rule (85 FR 4094) to update the units of measure for vitamin A and vitamin D to align with how they are declared on the updated Nutrition Facts label, which is in micrograms.

別表1の栄養成分をもとに、乳とは異なる栄養価であることを製品主要面に表示します。
（一方で、相対的に多い旨の表示も可能）



輸出時は名称、栄養の「誤認防止」規定に注意

<オーストラリア・ニュージーランド>
乳よりたんぱく質の含有量が少ない植物由来の飲料には、「本製品は、5歳未満の乳幼児に対しては、完全な代替乳として適しません。」、また適切な量のたんぱく質を含むが脂質の含有量が少ない乳製品並びに植物由来代替乳には、「本製品は、2歳未満の乳幼児に対しては、完全な代替乳として適しません。」という表示を義務付ける、等の表示基準（FSANZ）があります。

<カナダ>
2024年10月、プラントベース食品（卵の代替品）の表示方法に関するガイダンスが公表されました。文字サイズや用語のほか、写真（農場等）に関する誤認防止規定があります。また「鶏卵より30% 脂肪含有量が少ない」等の表示は、栄養比較強調表示の要件を満たす必要があります。

その他参考：Environmental claims
2024年7月、英国広告基準協議会は環境強調表示をする製品広告の用語や写真（農場等）に対して誤認防止規定を定めています。同じく2024年7月、韓国公正取引委員会はいわゆるグリーンウォッシュ（実態と異なる環境強調表示）に対する規制を定めたガイドラインを公表しています。

“規格のない食品”の使用基準について

輸出時の添加物確認の手順（個別食品規格あり）

例）『乳酸カルシウム』を使用した『乳酸菌飲料』

①対象国における「食品規格」を確認する

↓

②その食品に対する「使用基準」を確認する

①『乳酸菌飲料』の定義に該当するか

②『乳酸菌飲料』に『乳酸カルシウム』の使用基準はないか（用途や使用量の制限はないか）

輸出時の添加物確認の手順（プラントベース）

例）『乳酸カルシウム』を使用した『乳酸菌飲料（乳製品不使用）』

①対象国における「食品規格」を確認する

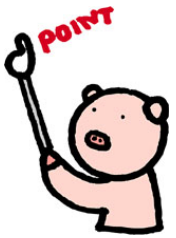
↓

②その食品に対する「使用基準」を確認する

①『乳酸菌飲料』の定義に該当するか
→その他“規格のない食品”となる可能性

②『その他“規格のない食品”』に
『乳酸カルシウム』の使用基準はないか
（用途や使用量の制限はないか）

食品規格は「使用する原材料（や含まれる成分）」にも影響を受けます。
そして使用できる添加物は「食品分類」「物質名」「用途」で異なります。
規格がない食品は分類が不明確になり、添加物の使用可否の判断が難しい場合があります。



日本の添加物使用基準と「その他の食品」

アセスルファムカリウム	甘味料	砂糖代替食品	15g/kg
		チューインガム	5.0g/kg
		あん類 菓子（除チューインガム） 生菓子	2.5g/kg
		アイスクリーム類 ジャム類 たれ 漬物 氷菓 フラワーペースト	1.0g/kg
		栄養機能食品（錠剤に限る）	6.0g/kg
		果実酒、雑酒 清涼飲料水 乳飲料 乳酸菌飲料 はっ酵乳 （希釈して飲用に供する飲料水は、希釈後の飲料水）	0.50g/kg
		その他の食品	0.35g/kg

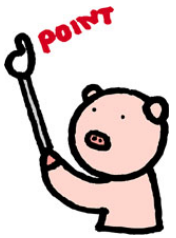
日本の「食品添加物」にも「その他」の設定があるものもあります。個別の食品規格があるものの代替品である場合は確認が必要です。

Food Additives That May Be Used as Sweeteners

Item No.	Column I Additive	Column II Permitted in or on	Column III Maximum Level of Use
A.01	Acesulfame-potassium	(1) Table-top sweeteners	(1) Good Manufacturing Practice
		(2) Carbonated beverages	(2) 0.025% in beverages as consumed
		(3) Unstandardized beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes; Unstandardized beverages; Unstandardized dairy beverages	(3) 0.05% in beverages as consumed
		(4) Filling mixes; Fillings; Topping mixes; Toppings; Unstandardized dessert mixes; Unstandardized desserts; Yogurt	(4) 0.1% in products as consumed
		(5) Chewing gum; Breath freshener products	(5) 0.35%
		(6) Unstandardized fruit spreads	(6) 0.1%
		(7) Unstandardized salad dressings	(7) 0.05%
		(8) Unstandardized confectionery	(8) 0.25%
		(9) Baking mixes; Unstandardized bakery products	(9) 0.1% in products as consumed
		(10) Canned (naming the fruit); Unstandardized canned fruit	(10) 0.007%

「規格のない食品」の設定がある場合（例：カナダ）は、規格のある食品と比較して確認します。

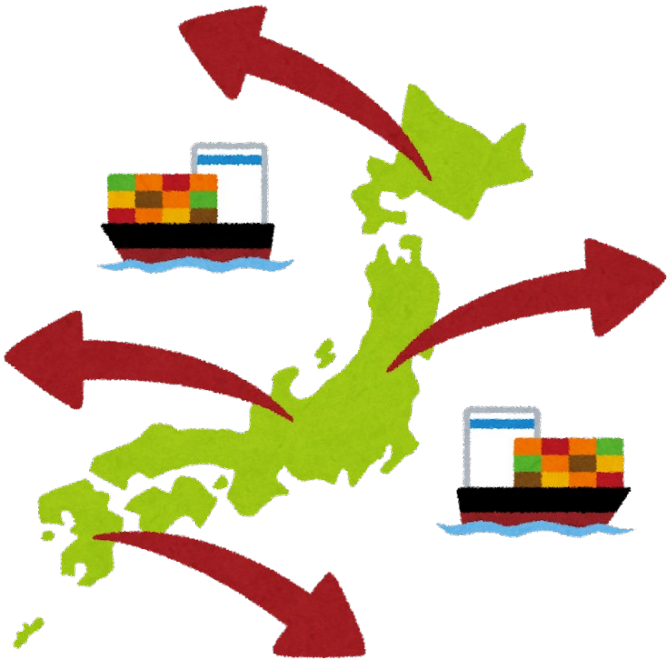
「その他の食品」「規格のない食品」の設定がない添加物の場合は注意が必要です。



Selected Foods	Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
Non-alcoholic drinks						
Dairy-based drinks (flavoured and/or fermented)	350 (a)	80	250 (a)	20	200	300
Fruit drinks	350 (a)	80	250 (a)	20	125 (a)	300
Vegetable juice drinks	350 (a)	80	400 (a)	20	125 (a)	300
Water-based flavoured drinks, including "sport", "energy", or "electrolyte" drinks and particulated drinks	350	80	250	20	160	300
Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	500	200		50	100	300
Soybean-based beverages					200	400

シンガポールFood Regulationの甘味料の使用基準（表13）。「Soybean-based beverages」の設定はあります。

強調表示と“代わりに使用する原材料”について



外部の確認が難しい「引き算型」の強調表示

強調表示は、「足し算型」と「引き算型」の2種類に分けて考えることができます。
製造者を除く外部関係者（輸入商社、通関業者、販売者等）にとって、
足し算型の強調表示であれば、その関連原材料や成分の想定は比較的容易かもしれません。

一方で引き算型は、配合表や分析結果での有無を確認することはできても、
製法上の工夫（代わりに使用した原材料）を外部関係者が想定することは困難といえます。

『カルシウム豊富』
『ハイカカオ』
『シチリア産レモン使用』

『低糖質』『糖類〇%オフ』
『乳（肉）不使用』
『保存料不使用』

輸出時の表示確認の手順（足し算型の強調表示）

例）『乳酸カルシウム』を使用した『乳酸菌飲料』に『Ca豊富』と表示

①対象国における「食品規格」を確認する

②その食品に対する「使用基準」を確認する

③使用できる場合には「表示基準」を確認する

①『乳酸菌飲料』の定義に該当するか

『乳酸カルシウム』の重要性は外部関係者も気づきやすい

②『乳酸菌飲料』に『乳酸カルシウム』の使用基準はないか（用途や使用量の制限はないか）

③『乳酸カルシウム』の表示方法の規制（注意喚起の表示義務はあるか、『Ca豊富』と表示できるか）を確認

輸出時の表示確認の手順（プラントベース）

例）大豆を使用した『大豆ミート食品』に『肉不使用（Meat Free）』と表示

①対象国における「食品規格」を確認する

↓

②その食品に対する「使用基準」を確認する

↓

③使用できる場合には「表示基準」を確認する

① 『大豆ミート食品』や植物由来食品等の定義はあるか（ない場合、②の手順でその他”規格のない食品“があるか確認）

② 食肉を使用せず肉のような味、食感、色調等を実現するにあたり欠かせない原材料（添加物）に使用基準はないか

製造者以外は気づきにくい（発見が遅れやすい）

③ 『肉不使用（Meat Free）』の表示方法の規制（名称や栄養成分の表示方法や誤認防止規定はあるか）を確認

本日のポイント

① プラントベース食品は、個別の「食品規格」のない国が多い。
そのため表示は「誤認防止」が重視される（特に代替乳は栄養成分に注意）。

② 添加物使用基準は「その他（規格のない食品）」の設定の有無を確認する。
設定がない場合や、規格のある食品より厳しい閾値が設定されている場合に注意。

③添加物と比べ、強調表示に関する原材料と成分への外部指摘は後回しになりやすい。
特に「代わりに使用する原材料※」の基準は早い段階で確認する。
（※例：肉のような味、食感、色調等の実現に欠かせない原材料や添加物）

参照先および引用元一覧

プラントベース食品等の表示に関するQ&A（日本）

食品添加物（日本）

Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Alternatives to Animal-Derived Foods （米国）

Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient Statements （米国）

Plant-based milk alternatives （オーストラリア・ニュージーランド）

Proposed guidance: How to label and represent plant-based alternatives to egg products（カナダ）

Environmental claims in food advertising （英国）

Environmental Labeling and Advertising Review Guideline （韓国）

Soya bean milk, Flavoured soya bean milk （シンガポール）

Food Regulation THIRTEENTH SCHEDULE（シンガポール）

Food and Drug Regulations PartB DIVISION 16 Food Additives （カナダ）

ご清聴ありがとうございました！

Decernis Solutionsのご紹介

各国の基準情報を検索できるシステム「Regulatory Library (gComply)」には、対象国数212ヶ国以上、言語は40以上、食品や飲料などの消費者向け製品、添加物、化学物質、化合物、容器包装への表示などの基準に関する文書が95,000点以上格納されています。ラベルバンクはデータベースのメンテナンスをしており、実務上の課題に即したサポートが可能です。