

惣菜・弁当類の 情報提供ガイドブック

原料原産地情報編



目 次

はじめに（趣旨）

I 原料原産地情報提供に関する考え方

- 1 自主的な取組による原料原産地表示の必要性 3
- 2 本ガイドブックの適用範囲 4
- 3 本ガイドブックの対象事業者 4
- 4 食品表示基準等の法令との関係 4

II 原料原産地表示の情報提供の基本

- 1 消費者に分かりやすい情報の提供 14
- 2 適切で正確な情報の提供 14

III 原料原産地の情報提供の方法等

- 1 情報提供の対象となる原材料、原料原産地の名称等 15
- 2 情報提供の方法 20
- 3 実施にあたっての留意点 26

参考

- 食品表示制度、加工食品の原料原産地表示制度等の掲載Webページ ... 29

はじめに 本ガイドブックの位置づけ

食品の義務表示をはじめ、自主的な任意表示等のさまざまな情報提供は、消費者が食品を選択する上で、重要なものとなっています。

消費者の食に対する意識が高まる中、業態や商品の違いで表示の異なるものがあり、食品表示制度の検討の際には、中食等の表示義務の適用問題が取りざたされてきました。消費者からの疑問や売場等での問い合わせについての適切な対応が求められてきていることから、表示義務の課せられていない分野について、自主的な情報提供の充実によって消費者の購買時の商品選択に役立ち、消費者との一層の信頼関係の確保を図るため、2011年に自主的取組の指針「惣菜・弁当（持帰り）の情報提供ガイドライン」を策定し取り組んでまいりました。

その後も食品表示等をめぐり、事業者のコンプライアンス意識が問われるような、消費者の信頼を損ねるような事案が相次いで起こりました。さらには、2015年4月1日には、従来のJAS法、食品衛生法、健康増進法の表示基準が一元化された「食品表示法」「食品表示基準」が施行され、2020年4月から完全適用という食品表示制度の新たな段階に入りました。

加えて、2017年9月には、食品表示基準の改正が行われ、輸入品を除くすべての加工食品について、原料原産地表示が義務化され、2022年4月から完全適用となりました。従来及び新たな原料原産地表示制度においても、弁当・惣菜等の同一施設で製造・加工し、販売するものや容器包装に入れないもの、対面販売、外食等は、義務表示の特例で引き続き原材料名・原料原産地表示等が免除されています。

理由として、店舗と同一施設の施設で、弁当、惣菜等を調理したものは、容器包装に入れて販売する場合でも、その場で作り、販売していることから、消費者に直接品質等について説明できることから、一部の表示が免除されていると考えられます。

また、原材料や原料原産地については、「不当景品類及び不当表示防止法（「景品表示法」）による措置の対象となり、違反も多く十分に認識する必要があります。

今般、新たな原料原産地表示制度が施行されたことを踏まえ、外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会において、自主的かつ適切な情報提供活動を推進するため、2019年3月に「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」が策定されました。このガイドラインの策定を受けて、新たな制度に対応し、義務表示の課せられていない商品、業務形態における情報提供活動の強化を図る段階となっております。

本ガイドブックは、2011年に策定した自主的取組の指針「惣菜・弁当（持帰り）の情報提供ガイドライン」の指針を継承し、業態が多岐にわたる中食分野における、実行可能な方法での情報提供、消費者の問合せへの対応の充実を図るとともに、マニュアル等の整備及び関係者の学習等に資するものとして策定するものです。

I 原料原産地情報提供に関する考え方

1 自主的な取組による原料原産地表示の必要性

1-1 消費者の商品選択にとって適正表示と的確な情報提供が不可欠

一般消費者にとっては、同じような容器包装に入ったものでも表示事項の差異があることや、対面販売やばら売り商品で、近接した場所にカード等で原材料・原産地等の情報が記載されている場合や、それが無い場合もあり、セルフサービスで直接問い合わせる機会も少ない場合も含めて、商品選択のために自主的な情報提供の一層の充実が期待されている。

1-2 義務表示の適用状況

容器包装入りとばら売り等では表示の適用が異なり、同じような容器包装入り商品でも、製造と販売が同一施設か、別施設かによっても異なる。

食品表示法の適用の状況 表示義務適用＝○ 適用外＝×

表示事項 販売形態	原材料・原料原産地		アレルゲン		添加物		栄養成分	
	容器包装入	ばら売等	容器包装入	ばら売等	容器包装入	ばら売等	容器包装入	ばら売等
同一施設で製造販売 (店内加工等)	×	×	○	×	○	×	×	×
販売場所と異なる場所 で製造したもの	○	×	○	×	○	×	○	×

注：同一企業内でも、別の場所（加工センターや他店舗等）で作ったものを販売するケースは、同一施設とはえず、容器包装入りの場合は、食品表示基準に定められた表示事項を表示をしなければならない。

一般的に消費者は、容器包装入り商品と容器包装入りでないもので義務表示の適用が異なることについての理解が不十分なことや、販売形態が異なっても、店内で作ったものはもとより、仕入れ商品でも販売者として、商品の詳細については、尋ねれば詳しく答えられると考えられていることから、表示義務が無いから原材料等に関しては知らないということは、消費者の信頼を損ねることになりかねない。

2 本ガイドブックの適用範囲

消費者の購買時の商品選択に役立ち、消費者との信頼関係の確保を図る趣旨に鑑み、食品表示法に基づく、食品表示基準、特に「一般用加工食品」の規定の遵守を前提に、同基準が及ばない範囲、義務表示の適用外の事項においても情報提供に努めることとする。

2-1 原材料名・原料原産地

(1) 自ら製造・加工した商品の情報を分かりやすく提供

同一施設での製造・販売の商品、ばら売り、対面販売商品であっても消費者の商品選択に役立ち、わかりやすい原材料・原料原産地の情報提供に努めることとする。

(2) 原材料・原料原産地を基本に、他の事項（アレルギー等）についても、可能なかぎり、連携した方法での情報提供に取り組むものとする。

(3) 原料原産地が特定できない場合は、原則として原料原産地を情報提供の対象としないこととする（できていないこと、根拠のない情報は提供しない）。

3 本ガイドブックの対象事業者

基本的に、（一社）日本惣菜協会の会員をはじめ、惣菜・弁当等の中食を取り扱う事業者を対象とするが、食品表示基準の原料原産地表示制度は、スーパーマーケット等の生鮮部門等の加工食品（味付け、衣つけ、生鮮食品の異種混合品等）にも適用され、弁当・惣菜と同様に義務表示の適用の差異があり、同様の自主的な情報提供がのぞまれることから、本ガイドブックの活用を期待する。

4 食品表示法及び同法に基づく食品表示基準等の法令との関係

義務表示の適用外の分野での情報提供であっても、食品表示法に基づき、具体的な表示の規定を定めた「食品表示基準」と矛盾するような表現等は不適切であり、同基準を踏まえた方法での情報提供を推進していく必要がある。

近年、原材料名や原料原産地表示等における、景品表示法違反の事例も多く、「優良誤認」のおそれがあるような表示や情報提供にならないように十分留意する必要がある。2016年の景品表示法の改正により、事業者に表示等の適正な管理のために必要な具体的な措置を義務付け、新たに課徴金制度を導入するなど、一層厳しいものとなっている。

景品表示法でいう表示とは、容器・包装、見本・チラシ、ポスター、看板、新聞・雑誌・放送、インターネット、口頭・電話等など、ほぼあらゆる方法の表示を指定しており、原材料名や原産地について、実際よりも優れている、または競争業者の商品より、あたかも優れているかのような表示が優良誤認表示に該当することに留意しなければならない。

また、新たな加工食品の原料原産地表示制度は、例外規定も多く複雑であることから、消費者からの制度自体についての問合せも考えられことから、制度についてあらためて理解しておくことが重要となる。

4-1 食品表示基準における加工食品の原料原産地表示の概要

(1) 従来の原料原産地表示制度の維持

A 22食品群

1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	12	表面をあぶった食肉
2	塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	13	フライ種として衣をつけた食肉
3	ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	14	合挽肉その他異種混合した食肉
4	異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	15	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干しのりその他干した海藻類
5	緑茶、及び緑茶飲料	16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	17	調味した魚介類及び海藻類
7	いりざや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	18	こんぶ巻
8	黒糖及び黒糖加工品	19	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
9	こんにゃく	20	表面をあぶった魚介類
10	調味した食肉	21	フライ種として衣をつけた魚介類
11	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	22	4又は14に搾るもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

- ①原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている品目のうち、
- ②「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの」の原産地の表示が義務化されている。

この制度が維持された上に、新たに「すべての加工食品」を対象に原料原産地表示の制度が施行されたことから、「50%以上」でないものにあっても、重量割合順で最も高い生鮮食品についての原産地表示が義務付けられる。

B 個別品目

2017年の制度改正で4品目に1品目（おにぎり）が追加。

以下の個別品目については、原材料の重量割合順1位に限らず、個別の規定がある。

品目	対象食品例・表示方法
1. うなぎ加工品	うなぎの蒲焼、うなぎの白焼き うなぎの名称の次に括弧を付し、「原産国」、「国産品」又は水域名、養殖場の地名でも可。
2. かつお削りぶし	かつお削りぶし かつおの節の次に括弧を付して、ぶしの製造地を表示（国内製造又は〇〇国製造）。
3. 農産物漬物	たくあん漬け、なす塩漬け等 原材料（添加物含む）の重量の割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容量300g以下のものは上位3位）までのもので、且つ、重量に占める割合が5%以上の原産地名は、重量割合の高い原産地の順に表示。
4. 野菜冷凍食品	ミックスベジタブル、さといも等 重量割合の高い野菜の上位3位までのもので、且つ、重量割合が5%以上の原産地名は、重量割合の高い原産地の順に表示。
5. おにぎり	おにぎりののり（2017.9.1 追加） のりの名称の次に括弧を付して、のりの原料（原藻）の原産地を表示（重量割合の順位に関わらず、のりの原料原産地が必要）。

注：「個別品目」については、重量割合順の1位に限らない。それぞれの規定にしたがった原料原産地表示が必要。

「のり」の原産地表示が義務付けられている「おにぎり」とは

おにぎりとは（消費者庁 「食品表示基準Q&A」より）

- 1 「おにぎりののり」の「おにぎり」は、炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの
（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含む。）
- 2 具体的には、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりとして認識するものを対象。
- 3 また、以下のものは対象外
 - ① 唐揚げ、たくあんなどの「食材（いわゆるおかず）」と一緒に容器包装に入れたもの
 - ② 巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの

上記の定義の「おにぎり」以外の商品の「のり」についての消費者対応も課題となる。

（２）米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（以下、米トレーサビリティ法という）

米トレーサビリティ法は、食品表示法とは別の法律で、米や米加工品に関する事故が発生した場合に、流通ルートを速やかに特定して回収するとともに、その原因を特定するために、生産から販売までの各段階の取引等の記録を作成・保存し、その産地情報（国産・都道府県名、輸入品は国名等）を消費者に伝達することを義務付けている。伝達方法は、商品表示、プライスカード、店内掲示物、Webサイト等がある。

●食品表示基準の原料原産地表示制度との関係

米トレーサビリティ法の規定に基づき、重量割合上位１位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合は、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定は、適用されないことになっている。

(3) 新たな原料原産地表示制度の導入

2017年9月1日に食品表示基準が改正され、輸入品を除くすべての加工食品を対象とする原料原産地表示制度が施行され、2022年4月1日に完全適用になる。

新たな原料原産地表示制度については、例外規定を含め膨大で複雑であり、本ガイドブックでは概要の記述にとどまることから、詳細については消費者庁・農林水産省等のHPの資料を参照する必要がある。

1) 新制度の概要

- 対象となる加工食品は、すべての加工食品（輸入食品を除く）である。ただし、改正前の原料原産地表示制度（22食品群及び個別品目）も維持される。

- 対象となる原材料

原則、製品に占める国別の重量割合上位1位の原材料を表示（国別重量順表示）する。なお、上位2位以下の原材料についても、事業者が自主的表示を行うことができる。その際、3か国目以降を「その他」と表示できる。

例：豚肉（アメリカ産、国産、その他）

対象原材料の産地については、国別に重量割合の高い順に国名を「、（読点）」でつないで表示する。

名 称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	アメリカ、カナダ（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

(「その他」を用いた表示)

名 称	ポークソーセージ (ウインナー)
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩 (Na、K)、...
原料原産地名	アメリカ、カナダ、その他 (豚肉)

(原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示)

名 称	ポークソーセージ (ウインナー)
原 材 料 名	豚肉 (アメリカ、カナダ、その他)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩 (Na、K)、...

(表示箇所を明示した上で枠外に表示)

名 称	ポークソーセージ (ウインナー)
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩 (Na、K)、...
原料原産地名	枠外下部に記載

原料豚肉の原産地名 アメリカ、カナダ、その他

●表示方法

従来の国別重量順表示を原則とし、これが困難な場合であって、条件に適合した場合は、「又は表示」や「大括り表示」及び「大括り表示+又は表示」が可能。

対象原材料が中間加工原材料の場合は、原則として「製造地表示」を行うが、「加工地表示」は認められない。

・「又は表示」

原産地として使用可能性がある複数国を、重量割合順に「又は」でつなぐ表示方法で、過去の一定期間の産地別使用実績又は今後の一定期間の使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、根拠書類の保管及び一定期間の使用割合の高い順に表示した旨の表示を付記することを条件としている。

例：原材料名 豚肉 (アメリカ又はカナダ)
「豚肉の産地は、〇〇年の使用実績順」

<又は表示>

名 称	ボークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	アメリカ又はカナダ（豚肉）

※ 豚肉の産地は、〇〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称	ボークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（アメリカ又はカナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※ 豚肉の産地は、〇〇年の使用実績順

・「大括り表示」

3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示する方法で、過去の一定期間の産地別使用実績又は今後の一定期間の使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、根拠書類の保管を条件として、「大括り表示」が認められる。

例：原材料名 豚ロース肉（国産、輸入）

<大括り表示>

名 称	ボークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	輸入（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称	ボークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

・「大括り表示+又は表示」

「大括り表示+又は表示」とは、過去の使用実績等に基づき、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に、「又は」でつないで表示する方法である。

条件として、過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合には、「大括り表示+又は表示」を用いることができることとし、根拠書類の保管及び一定期間の使用割合の高い順に表示した旨の表示を付記することを条件としている。

例：原材料名 豚ロース肉（輸入又は国産）
「豚肉の産地は、〇〇年の使用実績順」

<大括り表示+又は表示>

名 称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	輸入又は国産（豚肉）

※ 豚肉の産地は、〇〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名 称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※ 豚肉の産地は、〇〇年の使用実績順

・「製造地表示」

対象原材料が中間加工原材料である場合は、原則として、当該中間加工原材料の製造地を「〇〇製造」と表示する方法である。

中間加工原材料が国産（国内で製造）の場合は、「国内製造」、外国で製造されたものは「〇〇製造」と表示する（〇〇は国名）。

例：原材料名 小麦粉（国内製造）

<製造地表示>

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸 味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）

(原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示)

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖 液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

製造とは、「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」であり、単なる「小分け」、「切断」、「混合」、「盛合わせ」、「再加熱」等は、製造の定義には該当せず、「国内製造」とは表示できない。

「製造」に含まれない、加工のみのものについて、「〇〇加工」という加工地表示の表現はできない。

なお、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料名と共にその原産地を表示することができる。

・対象原材料に占める重量割合が低い原産地の表示（誤認防止策）

「又は表示」を行う場合、使用割合が極めて少ない対象原材料の原産地についての誤認を防止するための措置として、一定期間における使用割合が5%未満である対象原材料の原産地について、当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における使用割合が5%未満である旨を表示する。

例：又は表示

原材料名 小麦
原料原産地名 アメリカ産又はカナダ産又は国産（5%未満）又は
オーストラリア（5%未満）
小麦の産地順・割合は、〇〇年の使用実績

例：大括り表示+又は表示

原材料名 小麦
原料原産地名 輸入又は国産（5%未満）
小麦の産地順・割合は、〇〇年の使用実績

<国別重量順表示>

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	アメリカ産、カナダ産、国産、オーストラリア産

<又は表示>（使用実績から算出したときに、国産、オーストラリア産が5%未満の場合）

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	アメリカ産又はカナダ産又は国産（5%未満）又はオーストラリア産（5%未満）

※ 小麦の産地順・割合は、〇〇年の使用実績順

<大括り表示+又は表示>

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	国産又は輸入（5%未満）

※ 小麦の産地順・割合は、〇〇年の使用実績順

2) 新制度との関係での留意点

新たな加工食品の原料原産地表示の制度は、例外規定も多く、詳しく理解するためには、消費者庁及び農林水産省のHPの関係資料を参照する必要がある。

●本制度による表示についての対応

原産地表示の原則である、「製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地の国別表示」が困難な場合に、条件付で認められる「又は表示」、「大括り表示」、「又は表示+大括り表示」や中間加工原材料の「製造地表示」については、その原材料（生鮮食品）の産地についての問合せが考えられることから、できる範囲で情報提供に努めることとする。

Ⅱ．原料原産地表示の情報提供の基本

1. 消費者に分かりやすい情報の提供

一般消費者にとって、分かり難い表示制度や過去の不適切表示問題に留意し、できるだけ分かりやすい情報の提供を基本とする。そのため、食品表示基準と関連通知やQ&A、同別添「魚介類の名称のガイドライン」及び「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」（平成15年6月2日15水魚第803号水産庁長官通知）等の各種ガイドラインや表示に関する各種公正競争規約等に準拠して情報提供することとし、同時に原料原産地についての景品表示法の不当表示にあたる「優良誤認」問題にも留意し、事業者が実行可能な方法での情報提供活動を推進することを基本とする。

2. 適切で正確な情報の提供

(1) 的確な情報の把握

① 適正な表示と情報提供のために重要な「商品規格書」等の整備

表示及び情報提供の根拠となる原材料の情報把握のために原材料等に関する規格書や製品の規格書が不可欠であり、そのためには、取引先の協力が重要となる。

義務表示の対象となる原材料（業務用生鮮食品・業務用加工食品）はもとより、自主的な情報提供の対象となる情報についての協力が必要で、その際は、食品表示基準に定められた原材料、原料原産地、及び米穀等の産地情報だけでなく、「アレルゲン」、「添加物」等についても把握し、原料原産地に限定した方法だけでなく、他の情報と連携した方法について、販売形態等の実状に合った、分かりやすく消費者に役立つ情報提供の工夫が重要になる。

② 不正確、あいまいな情報の提供を行わない

「商品規格書」が、原料原産地等の把握ができないことなどにより作成できない場合の不適切な情報は、「優良誤認」のおそれもあり、情報提供の対象にはしないことが原則となる。

売場等での対応が困難な場合は、できないことはやらない、あいまいな対応は避けることや、担当部署に引継ぐこと等もルール化しておくことが必要となる。

適正表示と的確な情報提供のためには、商品の情報管理が重要で、その管理体制と更新情報の共有等について、事業者の実状に応じたマニュアル等の整備が要件となる。

Ⅲ 原料原産地の情報提供の方法等

1. 情報提供の対象となる原材料、原料原産地の名称等

(1) 食品表示基準で定められた表示制度に対応した情報の提供を基本とする。

① 22食品群

② 個別品目

③ 新たな制度（輸入品を除く、すべての加工食品の重量割合順1位の原材料）

以上の制度と矛盾することのない方法による原料原産地の情報提供を行う。
新たな制度では、弁当やサンドウィッチ等の原材料に使用される、他社から仕入れた加工食品（中間加工原材料）については、「製造地」表示が基本とされていることにも留意しておく必要がある。

(2) 食品表示基準の範囲外のものへの情報提供

食品表示基準を踏まえた方法を基本としつつ、消費者の関心の高い、商品選択の上で重要な原材料及び原料原産地について、実行可能な範囲で柔軟な情報提供に努める。

例えば、うなぎ弁当のうなぎ蒲焼が重量割合順で1位でない場合でも、うなぎ蒲焼の原産国について、また、「おにぎり」の海苔の場合、「おにぎり」の定義に含まれない「おにぎりセット」や「海苔巻き」等についても、できるだけ情報提供に努める。

(3) 他法令の情報提供

既に実行している、米トレーサビリティ法に基づく、米や米加工品の産地情報の伝達については、引き続き維持するとともに、本ガイドブックの情報提供の中に組み込む方法もある。

(4) 自主的に定める原材料名、原料原産地

食品表示基準で定める重量割合順の1位の原産地表示等に限らず、その時々の方々の消費者の関心度や原料の事情等に配慮した情報提供も行うこととする。

① 単一の主たる原材料を使った弁当・惣菜等の商品の原材料と原産地

例：「焼魚弁当」の照り焼きの魚種名（ぶり）・原産地（日本海）、「うなぎ重弁当」のうなぎ蒲焼の原産国（中国）

「単一の主たる原材料」とは、商品選択や商品訴求の要素を決定する原材料で、必ずしも重量割合順の1位等とは限らない。上記の弁当の例

では、重量割合順1位は「ご飯」であり、これについては米トレーサビリティ法による産地情報の伝達や新たな原料原産地制度による表示がなされても、消費者の知りたい情報は、「魚種名」や「うなぎ蒲焼」の原産地や原産国と考えられ、表示制度の適用外についての情報提供も必要となる。この主たる原材料については、商品の製造者や販売者が、その時々

②商品名に原材料名・原料原産地名を冠したり、強調するもの

例：チキンソテー（鶏肉：ブラジル産）、ローストビーフサンド（牛肉：アメリカ産）、黒毛和牛すきやき弁当（黒毛和牛：兵庫県産）、天然ぶり焼魚弁当（ぶり：富山県産）等

重量割合順1位の原材料名のほかに商品名等に冠した原材料名・原料原産地名の情報提供を行うこととする。

③こだわり食材の原材料名と原産地名

例：旬のさんま（三陸沖）、しゃきしゃき蓮根のサラダ（蓮根：茨城県産）
「こだわり食材の原材料」とは、品種、有機等の栽培方法や気候・風土・土壌等や有名な産地等にこだわって調達している原材料をいう。

④店舗の売れ筋、人気商品等の原材料については、消費者の関心も高く、積極的に原産地を情報提供することとする。

例：唐揚げの肉の種類（鶏肉：ブラジル産）、豚カツ（豚肉：デンマーク産、キャベツ：国産）

⑤消費者の問合せが多いと考えられる原材料名と原産地名

「のり」については、「おにぎり」同様に、義務表示適用外の「おにぎりセット（鶏唐揚げ、たくあん等のおかずと一緒にのもの）」や「のり弁当」、「のりまき」、「軍艦巻き」等の寿司類についても関心がもたれると考えられ、これらについての情報提供もできるだけ行うことがのぞまれる。

(5)情報提供を行う原材料名・原料原産地の名称

①原材料名

「食品表示基準」の一般用加工食品の原材料名、原料原産地名の表示の規定、同基準に係る「通知」や「Q&A」、同Q&Aの別添「魚介類の名称のガイドライン」及び「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」並びに業界団体等が表示に関する事項について自主的に設定するルールである「表示に関する公正競争規約」等に準拠して情報提供する

こととする。

②原料原産地名

基本的には、食品表示基準の規定を踏まえた情報提供を行うこととする。

中食においては、使用する原材料については、天候や市況、安定的な調達等の要因から産地の変動も多く、原産地の名称については、国産の原材料は、「国産」である旨、輸入品であるものには、「原産国名」を基本とする。

原料原産地が特定できない場合は、原則的に、原料原産地を情報提供の対象としないものとする。

なお、食品表示基準で認められている、以下のような原産地表示の方法を参考に、消費者に分かりやすい情報提供に努めていくこととする。

<対象原材料が生鮮食品である場合>

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」を表示する。

但し、以下のような表記も可能。

●農産物の場合

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、地域名、その他一般に知られている地名

輸入品にあつては原産国名に代えて州名、省名その他一般に知られている地名

●畜産物の場合

国産品にあつては国産である旨に代えて主な飼養地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

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、畜産物では、2か所以上にわたって飼養された場合の原産地は、一番長い期間飼養された場所を主たる飼養地とする。

●水産物の場合

国産品にあつては国産である旨に代えて水域名、水揚げした漁港名、水揚げ漁港又は養殖地が属する都道府県名、その他一般に知られている地名

輸入品にあつては原産国名に水域名を併記することができる。

●一つの原材料で、複数の原産地（原産国）の原材料を使用する場合

主な原材料の原産地は、国別重量順表示を原則とし、この場合、対象原材料の産地について、国別に重量の割合が高いものから順に国名を記

載する。

国別重量順表示が困難な場合、例えば、下記のような表により、使用する可能性のある原産地を案内する方法もできる。但し、この場合には、国別重量別順の記載ではない旨を但し書きとして記載することとする。

例：主要原材料の原産地

主要原材料の原産地のご案内

（天候の影響、調達の都合で変更になる場合があります、下記の範囲で使用します）

商品名	主要原材料	原産地		
三元豚ロース豚カツ	豚肉	国産		
豚ヒレカツ	豚肉	アメリカ	カナダ	メキシコ
若鶏もも唐揚げ	鶏肉	ブラジル	タイ	
さば照焼き	さば	ノルウェー	アイスランド	
手捏ねハンバーグ	牛肉	オーストラリア	アメリカ	メキシコ
	豚肉	アメリカ	カナダ	メキシコ

原産地名は、国別重量順ではありません。

なお、主な原材料の原産地が季節移動したり、一時的に変動したりする場合、原産国の次にその旨を記載する。

例：「レタスは原則国産ですが、天候の影響により〇〇産のものを使用することがあります。」

＜主な原材料の原産地情報が確認できない場合＞

取引先から、原料原産地情報の詳細が確認できない場合や、すべての原産地の記載が困難な場合は、確認できない原産地、表記困難な原産地を「その他」と記載できる。この場合であっても、原産地の情報提供に努めることとする。

食品表示基準では、一般用加工食品に使用される業務用生鮮食品は、当該一般用加工食品において原料原産地の表示義務がある原材料（重量割合が最も高い生鮮食品）の表示の義務があるが、これ以外のものは省略できることになっている。

したがって、取引先の原料原産地情報の提供の協力を得て、できるだけの取組を行うことに努めるが、表示義務がないものや、重量割合順の2位以下の原産地情報が確認できない場合も想定される。

＜対象原材料が加工食品である場合＞

重量割合順の最も高い原材料が生鮮食品でない「加工食品（中間原材料）」の場合は、「製造地」表示が基本となっている。

国産品にあっては、国内で製造された旨を「国内製造」と、輸入にあっては外国で製造された旨を、「原産国名+製造」と表す。

但し、国産品にあっては、「国内製造」に代えて、「〇〇製造」とすることができる（〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名）とすることができる。

「〇〇製造」を当該対象原材料の生鮮食品の名称と原産地名をもって代えることが可能。

「国産」は生鮮食品が原材料の場合の表示で、その産地が国産を意味する。

「国内製造」は、原材料が加工食品の場合の表示で、その加工食品が国内で作られたことを意味するが、その加工食品で使用された生鮮食品の産地が国産という意味ではない。

食品表示基準の別表15の1の加工食品（22食品群）については、製造地表示ではなく、重量割合50%以上の原材料（生鮮食品）の原産地を表示するが、50%に満たない場合でも重量割合の順が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

同基準の別表15の2～6（うなぎ加工品、おにぎり等の個別品目）は、6ページのBの表に従って表示する。

食品表示基準の「おにぎり」の定義に該当するものには海苔の原そうの原産地表示が義務付けられたが、本ガイドブックでは、「おにぎり」に該当しない「おにぎりセット」や「海苔弁当」、「海苔巻き」等においても、できるだけ「原そう」の産地情報の提供に努めることとする。

例：有明産のり使用、佐賀県産のり使用、のり（国産）

2. 情報提供の方法

(1) 容器包装への任意の表示

① 商品ラベル

表示義務のない、店内加工品の容器包装入りの商品一括表示部分への任意の表示は、個別の消費者対応を避ける有効な方法であるが、食品表示基準にしたがった表示でなければならない。任意表示であっても原産地表示等の誤りがあれば食品表示法に違反することになる。重量割合順で1位でないものの原産地名を任意表示する場合は、1位の原材料の原産地名を必ず表示する必要がある。

したがって、容器包装への表示を任意で行う場合にも、22食品群、個別品目、新たな加工食品の規定に基づく表示を行うこととし、必要な場合は、自主的な情報提供について付加するものとする。

例1：商品ラベル（店内加工品・イメージ）

●商品名 ピーフコロッケ

名称	コロッケ
原材料名	野菜（国産（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉（国産）、粒状植物性たん白、砂糖、醤油…… / 加工でん粉、増粘剤（キサンタンガム）…… （一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む）

重量割合順1位は野菜（国産）、牛肉は2位であるが、商品名に「ピーフ」を冠した「主たる原材料」であり、牛肉の原産地の情報を伝達するのが適切である。

例2：商品ラベル（店内加工品・イメージ）

●商品名 焼そば・おにぎりセット

名称	弁当（焼そば・おにぎり）
原材料名	焼そば用蒸し麺（国内製造）、塩飯（国産米）、キャベツ、もやし、人参、中濃ソース、焼鮭、沢庵、ごま昆布煮、植物油、海苔（佐賀県産）、・・・/pH調整剤、・・・ （一部に小麦・卵・乳成分を含む）

重量割合順1位は、中間加工原材料の焼そば用蒸し麺であり、製造地表示とした。

おにぎりの塩飯は、米トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達である。

本品（セット）の場合のおにぎりの海苔については、義務表示ではないが、任意で原そうの原産地情報を表示した。

例3：商品ラベル（店内加工品・イメージ）

●商品名 ほうれん草の白和え

名称	惣菜
原材料名	豆腐（国内製造）、ほうれん草（埼玉県産）、こんにゃく、人参、砂糖、ごま、食塩/pH調整剤、豆腐用凝固剤 （一部に卵・乳成分・ごま・大豆を含む）

重量割合順1位は、中間加工原材料の豆腐であり製造地表示とした。

消費者の関心は、1位の豆腐よりも商品名に冠した「ほうれん草」にあると考えられることからほうれん草の原産地を任意表示した。

②ワンポイントシール（店内加工品）

商品ラベルの一括表示方式ではなく、商品の表面へワンポイントシールにより原材料名に対応した原産地の表記を行う方法により情報提供を行う。

例：ワンポイントシール

●商品名 おにぎり

「こだわり」の食材の「海苔」、「昆布」の原産地情報



(2)店内の掲示物による情報提供

①プライスカード

商品に近接した場所にプライスカード等に他の情報と共に記載する。

例1：プライスカード（店内加工品・イメージ）

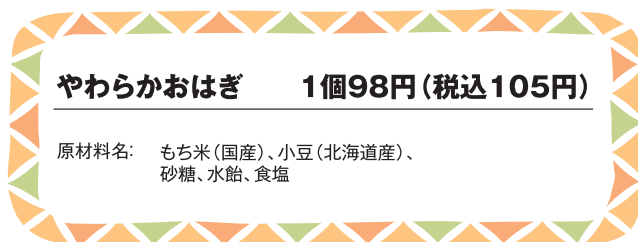
●商品名 すきやき弁当

すきやき弁当	463円(税込500円)
主原材料名: 味付けごはん(米(国産)、醤油、砂糖、みりん)、牛肉(国産)、糸こんにゃく / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 アレルギー:卵・小麦・牛肉・大豆	

重量割合順1位のごはんのほかに、すきやき弁当であることから、牛肉の原産地も表記する。

例2：プライスカード（店内加工品・イメージ）

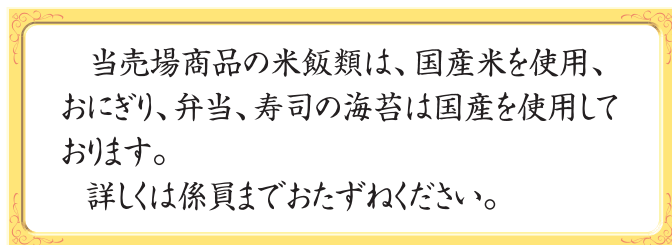
●商品名 やわらかおはぎ



おはぎは米トレーサビリティ法の対象外であるが、もち米は重量割合順の1位であることから、また、小豆も関心の高い主原料であることから、共に原産地を表記する。

②店内掲示物

例1：原産地情報の「米」と「海苔」の原産地を包括的に案内
（店内加工品・イメージ）



例2：いくつかの情報を併せて案内

以下のような情報を一覧にして表記をする方法もある。

- ・原材料名及び原産地
- ・アレルギー
- ・添加物
- ・その他注意事項（再加熱の必要性、消費期限等）

例3：他の情報（原料原産地・アレルギー）を併せて案内（売場一覧表・イメージ）

●商品名 焼きとり類＜バイキング＞

商品名	主要原材料	原産地・原産国	アレルギー物質（27品目中）
焼とり もも肉	鶏もも肉	中国産・中国製造	小麦・大豆・鶏肉
焼とり ねぎ間	鶏もも肉、白ねぎ	中国産・中国製造	小麦・大豆・鶏肉
焼とり つくね	鶏むね肉、豚肉	中国産・中国製造	小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉・鶏肉
焼とり 皮	鶏皮	中国産・中国製造	小麦・大豆・鶏肉
焼とり カシラ	豚肉	国産・国内製造	小麦・大豆・豚肉

③売場等での問合せ対応

対面販売や売場等における対応は、直接お客様に有用な情報の伝達が行える。お客様の要望等に触れる機会でもある。よって、質問等の多い商品情報の資料等を活用し、円滑な対応ができるようにしておくことが大切である。

例：お客様対应手持ち原材料一覧表（イメージ）

〇〇年〇〇月〇〇日更新

商品名	主な原材料・原料原産地	アレルギー物質 (27品目)	添加物
さけ・のり弁当	白飯（国産米）、さけ（米国産）、卵焼、竹輪、鶏肉団子、きんぴらごぼう、のり（国産）	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・さけ	調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.C）、着色料（カロテン）
幕の内弁当	白飯（国産米）、鶏唐揚げ（鶏肉（国産））、煮物（里芋、人参）、エビフライ（エビ（タイ産））、ポテトサラダ、昆布佃煮	小麦・卵・大豆・えび	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、赤106）、甘味料（甘草）
ひじき煮	ひじき（国産）、大豆、ごぼう、れんこん、油揚げ、醤油、だし、砂糖、みりん	小麦・さば・大豆	調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤
たまごサラダ	鶏卵（国産）、マヨネーズ、食塩	卵・大豆	安定剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）

容器包装入り商品と容器包装に入れない商品も含め、品目ごとに主な原材料・原料原産地、アレルギー、添加物情報の一覧表を売場等に用意し、お客様対応時に、記憶だけに頼らずに、一覧表を活用できるようにしておくのもミス防止となる。

④お客様相談室等での対応

- ・よく訊かれる事項のQ&Aを作成する。
- ・商品規格書等を活用する。

⑤インターネットによる情報提供

インターネットによる販売や企業情報、商品情報の提供が拡がる中、商品への表示や売場等における情報提供では伝えきれないことをホームページで、より多様で詳細な商品情報を提供することが期待されている。

例：Webページでの商品情報（イメージ）



■商品名 中華風肉団子（店内加工品・イメージ）



■原材料情報

豚肉（国産）、野菜（たまねぎ、しょうが（国産））、つなぎ（パン粉、鶏卵）、粒状植物性たんぱく質、牛乳、ゼラチン、醤油、たれ（砂糖、中華調味料、醤油、食酢、食塩、植物油脂）/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、着色料（カラメル）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンE）

■主な原料原産地：豚肉（国産）、野菜（国産）、牛乳（国内製造）

■アレルギー（27品目中）：小麦・卵・乳成分・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・大豆

3. 実施にあたっての留意点

様々な方法での情報提供にあたり、原材料の原産地情報の把握、管理のために「商品規格書」等の整備と適切な更新及び関係者による情報の共有化、情報提供の媒体の更新等により、誤った情報提供を行わないように努める。

原産地が特定できないものや原産地と製造地・加工地を誤認させるような表現や複数の原産地のものを使用する場合、特定の原産地のみを強調するような表現を避ける必要がある。

また、以下の各種の情報提供の手段は、すべて景品表示法においては、「表示」に該当する。産地を誤認させることをはじめ、実際のものより著しく優良であると誤認する場合は、同法に抵触することになるので注意が必要である。

(1) 容器包装への任意表示

消費者は義務表示と任意表示の見分けは困難である。店内加工品の任意表示を行う商品の範囲と容器包装以外の他の方法による情報提供を行う商品の範囲を定めておく必要がある。

容器包装への一括表示部分で原産地の任意表示を行うのは有効な方法であるが、その際は、食品表示基準の規定に従う。

原産地情報の提供について、消費者の知りたい情報や商品名等で強調する場合には、強調するその原材料が重量割合順で第1位でないものに原産地名を記載する場合には、第1位のものにも原産地名の記載が必要である。

容器包装へのラベルの誤貼付対策を行う。また、商品の自主回収の半分は、表示ミスである。中でも異なる商品へのラベルの誤貼付は、同時に、原材料名・原料原産地やアレルギー等の不適切表示ともなることが多い。誤貼付防止のためのマニュアルやチェック方法等の対策が重要となる。

(2) その他の媒体への任意表示

商品ラベル以外の情報媒体である「プライスカード」、「一覧表」、「ワンポイントシール」等についても、その根拠となる商品規格書等の更新内

容が反映されなければならない。口頭での説明や各種販促物、インターネット情報においても、最新の更新情報であることを確認する。

(3) 原産地と原産国や製造地等を誤認させるような表現の防止

原料原産地が不詳であるにもかかわらず、製造地や同種の生鮮品の産地表示による誤認を招く情報の提供は行わない。

製造地と原産地を混同されるような情報提供は行わない。例えば、中国産の鶏肉を使用し、中国で味付け、衣付け、油調し、凍結して輸入されたものを、店内で「揚げなおし」をして、鶏唐揚げとしてオードブルセットに使用（重量割合順1位）した場合、食品表示基準では、中間原材料である「鶏唐揚げ」の製造地について「鶏唐揚げ（中国製造）」と表示するか、または生鮮原材料の状態まで遡って、鶏肉の原産地が中国であれば、「製造地表示」に代えて「鶏唐揚げ（鶏肉（中国）、小麦粉、片栗粉……）」という表示が可能。

国内での揚げなおし等の「再加熱」は、「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」である「製造」とはならない。つまり、「国内製造」とは表示できない。なお、「〇〇加工」という表現は禁止されている。

また、中間加工原材料について、単に国名のみ表示は、その中間原材料の元になる生鮮原材料の原産地が、その国とは限らないので、消費者が誤認するおそれがある。よって、「国名＋製造」の表示としなければならない。

例えば、「小麦粉（国内）」と表示した場合、小麦粉の原材料である小麦の原産地が、小麦粉の製造地が分からないことから、「小麦粉（国内製造）」と表示しなければならない。

中間加工原材料の製造地表示については、消費者に十分に理解されるまでは、質問等も寄せられるものと考えられる。できるだけ生鮮原材料まで遡った情報の提供に努める。

(4) 表示や情報提供の根拠資料の保管

原材料等の取引先からの仕入伝票、送り状、商品規格書等の表示及び情報提供の根拠となる資料を記録、保管し、その情報を共有する体制を構築し、管理するための担当者等を定めることが重要となる。

特に新たな加工食品の原料原産地表示制度における、「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示+又は表示」をする場合、それらの表示が認められる原材料であることを示す根拠として、過去の一定期間の産地別使用実績（新製品や原料調達先の変更が確実な場合は、産地別使用計画）の資料を保管する必要がある。

詳細は、消費者庁や農林水産省の新しい原料原産地表示制度についてのWebページを参照する。

参考 食品表示制度、加工食品の原料原産地表示制度等の掲載Webページ

○消費者庁

食品表示法等(法令及び一元化情報)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

主な内容

・食品表示法

・内閣府令(食品表示基準)

・食品表示基準に係るQ&A 以下のQ&Aが含まれている

別添 原料原産地表示

別添 新たな原料原産地制度

・新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/#contents

○農林水産省

「新しい原料原産地表示制度-事業者向け活用マニュアル」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/toiawase.html>

< MEMO >

< MEMO >

惣菜・弁当類の情報提供ガイドブック
原料原産地情報編

2019年3月

お問い合わせ先

一般社団法人 日本惣菜協会 技術部

〒102-0083

東京都千代田区麹町 4-5-10 麹町アネックス 6F

TEL 03-3263-0957 FAX 03-3263-1325

E-mail souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp

年末年始を除く平日 9:00～18:00