

4. 原材料表示の簡素化

(現状) 使用した全ての原材料を表示することにより、必要以上に表示が複雑化しており、「表示のわかりにくさ」の原因となっている。

(1) 複合原材料

複合原材料とは: 2種類以上の原材料からなる原材料

(現状)

○ 複合原材料の表示は、複合原材料名の後に括弧書きで個々の原材料を多い順に記載するのが基本。

○ 要件を満たす場合、個々の原材料名の記載を省略できる。

(例) 複合原材料と個々の原材料名の記載

原材料名 …、しょうゆ(大豆、小麦、食塩、…)、…

又は

原材料名 …、しょうゆ、…

複合原材料

個々の原材料(この場合、個々の原材料名を省略可能)

(例外規定)

(1) 以下の場合、複合原材料の個々の原材料の記載は省略できる。

- ① 当該複合原材料が製品に占める割合が少ない場合(重量割合の5%未満)
- ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合

[原材料の名称から明らかな場合とは・・](加工品表Q&Aで明示)

- ・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、さば味噌煮等)
- ・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:しょうゆ、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:がんもどき、ハンバーグ等)

(2) 個別品質表示基準で規定された一部の原材料及び弁当(惣菜の盛り合わせを含む)については、複合原材料の個々の原材料を記載する際、使用量が少ないものについて「その他」と記載できる。

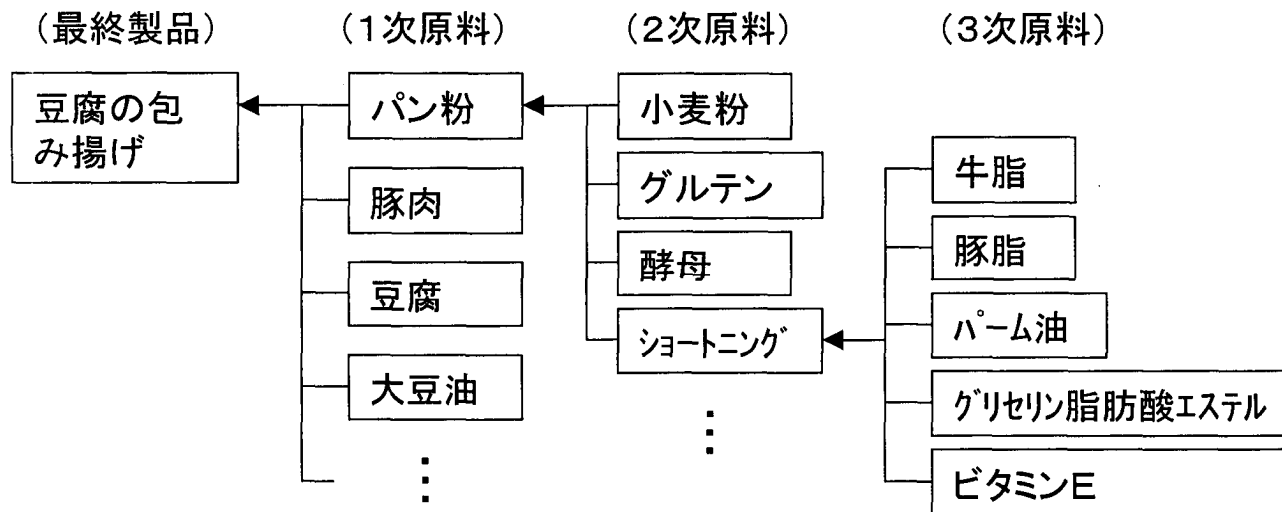
[「その他」と記載できる場合の例]

- ・ウスターソースの野菜・果実→上位4位以下
- ・弁当のおかず→上位4位以下 (表示例: 煮物(里芋、人参、ごぼう、その他))

（「複合原材料」制度の背景）

① 加工食品の原材料は、多くが2種類以上の原材料（複合原材料）から構成されており、これらを遡って表示しようとするれば膨大な原材料表示となる。

（例）調理冷凍食品（豆腐の挽肉包み揚げ）の場合



※添加物については、複合原材料中の添加物を抜き出し、製品中の添加物を全て合計して表示することとなっている。

② 弁当のように、日毎、時間毎におかずが入れ替わるような商品について、複合原材料の個々の原材料を正確に表示するのは極めて困難。

(例: 幕の内弁当の表示)

(原材料を詳細に書いた場合)

原材料名 ご飯、野菜かき揚げ(玉ねぎ、人参、ごぼう、小麦粉、植物油、でんぷん、春菊、粉末卵白)、鶏唐揚げ(鶏肉、でんぷん、コーンスターチ、小麦粉、大豆油)、煮物(里芋、人参、ごぼう、れんこん、砂糖、かつおだし、こんぶだし、香辛料、しょうゆ)、焼鮭(鮭、食塩)、スパゲッティ(小麦粉、卵、植物油、食塩)、エビフライ(エビ、小麦粉、パン粉、植物油、でんぷん、粉末卵白)、ポテトサラダ(じゃがいも、人参、玉ねぎ、マヨネーズ、食塩)、メンチカツ(牛肉、粉状植物性蛋白(大豆)、玉ねぎ、トマト、大豆油、小麦粉、パン粉、でん粉、鶏卵、ビーフエキス)、大根刻み漬(大根、こんぶ、食塩、砂糖、醸造酢、しょうゆ)、付け合わせ、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、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)

(複合原材料の規定を適用し、個々の原材料の一部を省略した場合)

原材料名 ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬、付け合わせ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、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)

（「複合原材料」制度の問題点）

- (1) 原材料名は「一般的な名称」で記載することとされているが、複合原材料の名称及び個々の原材料の名称が一般には理解しづらい名称の場合、記載方法が難しい。
- (2) 複合原材料の個々の原材料の記載が省略できるか否かが不明確。
- (3) 複合原材料の個々の原材料を記載する際、一般には「その他」表示が認められていないため、表示が困難。



（今後の方向）

(1) 複合原材料の記載方法の考え方の明確化

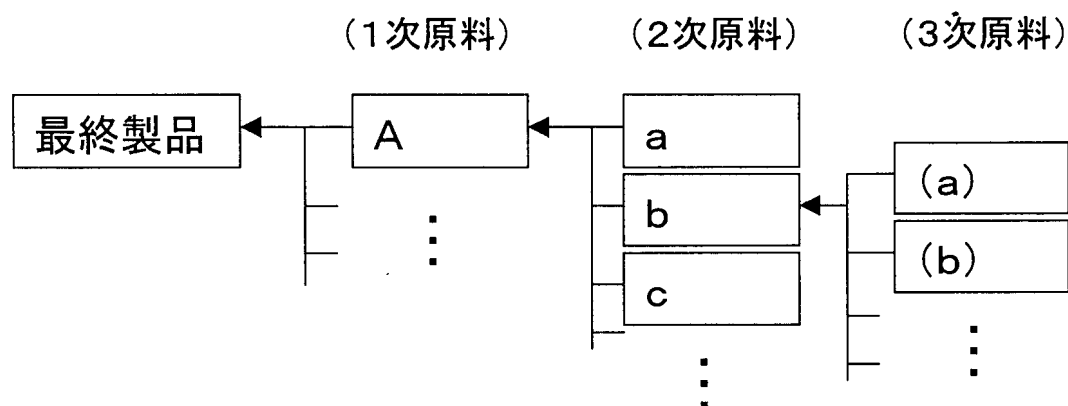
○複合原材料の規定は、使用した原材料についての情報を十分に提供し、かつ、表示が必要以上にわかりにくならないとの観点から活用されるべき。

○このため、一般に理解される用語で記載することを基本とし、この観点から複合原材料の省略規定を適切に活用すべきではないか。

(2) 複合原材料の個々の原材料の表示簡素化

○現状では、弁当と一部の加工食品のみに認められている、使用量が少ない個々の原材料の「その他」表示を、一定の条件を満たす場合には可能となるよう、明確化してはどうか。

(複合原材料の記載の考え方のイメージ)



- ・最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で記載するのが基本。(原材料名:A、・・)
- ・Aが一般に理解しにくい名称の場合、a, b等個々の原材料を記載。この際、重量順が4位以下の場合「その他」と記載。(原材料名:A(a, b, c, その他)、・・)
- ・Aを記載するとかえってわかりにくい場合は、わかりやすい原材料名にばらして表示することも可能。(原材料名:a, b, c、・・)
- ・この場合、複数の複合原材料に同じ原材料が含まれる場合、合算して記載。
- ・Aが現行の複合原材料の省略規定に合致する場合(量が少ない、又は名称から明らか)は、個々の原材料の記載は不要。