

## 厚生科学審議会生活衛生適正化分科会 参考資料一覧

(参考資料1-1) 外食における原産地表示に関するガイドライン

(参考資料1-2) 知っておきたい食品の表示

第2-I-2-(2) サービスの見直し及び向上・・・(資料7 振興指針案4頁)

第2-I-2-(5) 表示の適正化と苦情の適切な処理

(参考資料2) 食品に残留する農薬等に関する新しい制度(ポジティブリスト制度)について

第2-I-2-(2) サービスの見直し及び向上・・・(同4頁)

(参考資料3) 地産地消推進検討会中間取りまとめ

第2-I-2-(2) サービスの見直し及び向上・・・(同4頁)

(参考資料4-1) 飲食店等のたばこの煙対策

(参考資料4-2) 分煙効果判定基準策定検討会報告書概要

第2-I-2-(3) 施設及び設備の改善・・・(同4頁)

第3-IV 禁煙、分煙対策・・・(同8頁)

(参考資料5) アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック

第2-I-2-(5) 表示の適正化と苦情の適切な処理・・・(同5頁)

(参考資料6) 食事バランスガイド

第2-I-2-(5) 表示の適正化と苦情の適切な処理・・・(同5頁)

(参考資料7) 標準営業約款について

第2-I-2-(5) 表示の適正化と苦情の適切な処理・・・(同5頁)

(参考資料8) 国民生活金融公庫

第2-II-2-(4) 他・・・(同7頁他)

(参考資料9) 容器包装に関する基本的な考え方について

第3-I 環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進

(参考資料10) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律について

第3-I 環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進・・・(同7頁)

(参考資料11) 身体障害者補助犬法の施行状況に関する検討会報告書

第3-II 少子高齢化社会等への対応・・・(同7頁)

(参考資料12) マタニティマーク

第3-II 少子高齢化社会等への対応・・・(同8頁)

(参考資料13) 「食育推進基本計画」の決定について

第3-III 食育への対応・・・(同8頁)

## 外食における原産地表示に関するガイドライン

平成17年7月28日

外食における原産地等の表示に関する検討会

## 目 次

はじめに .....	1
I 趣旨 .....	2
II ガイドラインの位置づけ .....	2
III 対象事業者について .....	2
IV 原産地表示の方法について .....	2
1 原産地表示に関する基本的考え方 .....	2
2 原産地を表示する原材料 .....	3
3 表示する原産地の名称 .....	3
4 複数の原産国の原材料を使用する場合の表示 .....	4
5 表示方法 .....	4
6 表示場所 .....	4
7 留意事項 .....	5
(参考1) 検討の経過 .....	6
(参考2) 外食における原産地等の表示に関する検討会委員名簿 .....	9
(参考3) 外食における原産地等の表示に関する検討会の開催状況 .....	10

はじめに

外食は、家計の食料消費支出の3割を占め、子供から高齢者まで幅広い年齢層の人々に利用されるなど、国民の食生活において重要な地位を占めている。また、近年、BSEの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、食の安全を脅かす出来事が続き、消費者の食に対する関心が高まっている。

このような中で、消費者は、購入しようとする食品が安全で安心できるものかどうかを判断する基準として、食品の表示を従来にも増して重視するようになってきており、外食においても原材料の原産地表示を求める声が強くなっている。

また、本年3月25日に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」においても、「平成17年度に外食における原産地等の表示のガイドラインを整備し、これに基づき、外食産業による自主的な原産地等の表示の取組を促進する」こととされている。

このような状況を受け、外食における原産地表示に関するガイドラインの策定を目的として、「外食における原産地等の表示に関する検討会」が開催されることとなった。本検討会は、本年3月から5回にわたって検討を行い、その結果を別紙ガイドラインとして取りまとめた。

本ガイドラインは、外食事業者が原材料の原産地を表示する場合の指針である。外食事業者においては、原材料の原産地表示を煩わしいもの、新たな負担と受け止めることなく、創意工夫を活かすことのできる新たなサービスと考え、外食の信頼性を高めるために積極的に取り組むことが期待される。

なお、検討の過程では、原産地表示を求める消費者の声やガイドラインに基づく原産地表示の普及に有効と考えられる提案など、大変重要な意見等が多く出された。このため、このような意見や提案を「検討の過程」として取りまとめ、参考資料として添付しているので、ガイドラインの理解の参考として活用していただきたい。

最後に、原産地表示によって消費者の外食産業に対する信頼性が一層高まり、外食産業が発展していくという良い循環が生まれることを期待する。

平成17年7月28日

外食における原産地等の表示に関する検討会

座長 沖谷明紘

# 外食における原産地表示に関するガイドライン

## I 趣旨

BSE、食品の偽装表示事件の発生などにより、消費者の食品に対する信頼が揺らいでいる。食品の流通経路の複雑化、加工食品等の品質の多様化等により、食品の産地や素材等について、消費者が購入時に実物を見ただけで理解することは困難であり、表示が食品についての情報を知る重要な手段になっている。このような中で、外食においても原材料の原産地表示を求める声が強くなっている。今後、外食が身近な食の場として一層安心して利用されるためにも、消費者に対して原材料の原産地の情報を提供し、外食の信頼性を高めることが重要である。本年3月25日に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」においても、「平成17年度に外食における原産地等の表示のガイドラインを整備し、これに基づき、外食産業による自主的な原産地等の表示の取組を促進する。」こととされている。

このため、外食に対する消費者の信頼性の確保に向けて、外食事業者の自主的な原材料の原産地表示の取組が推進されるよう、「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定する。

## II ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、消費者のメニュー選択に資する情報提供を行うとの観点から、外食事業者が自主的にメニューの原材料の原産地を表示する上での指針であり、各外食事業者の業種・業態等の実情に応じた原材料の原産地等の表示の自主的な取組を促すためのものである。

## III 対象事業者について

本ガイドラインは、消費者のメニューを選択するためにどのような原材料について原産地表示が必要か、また、信頼性のある表示が可能かという観点から取りまとめを行っている。このため、本ガイドラインは、業種・業態や事業規模の大小にかかわらず、すべての外食事業者を対象としている。

## IV 原産地表示の方法について

### 1 原産地表示に関する基本的考え方

外食事業者は、使用する原材料の中には原産地情報のないものもあるが、原産地を把握している原材料については積極的に原産地を表示するとの考えに立って取り組むことが望まれる。

### 2 原産地を表示する原材料

(1) 次の原材料について原産地を表示する。

① メニューの主たる原材料

例：ステーキの牛肉

② 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

③ こだわりの原材料

例：旬のさんま

注：「主たる原材料」とは、メニュー構成を決定する原材料であり、「こだわりの原材料」とは、品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料をいう。

(2) いわゆる売れ筋メニューや定番メニューなどの「主要なメニュー」については、(1)の原材料以外の原材料についても、積極的に原産地を表示する。

例：トンカツ（豚肉はデンマーク産、キャベツは国産）

注：「主要なメニュー」とは、消費者から注文の多いもの又は外食事業者が積極的に売り出しているものをいう。

(3) 地産地消の取組や農業との連携等により安定した調達に取り組んでいる外食事業者、原材料の生産流通情報の分かるトレーサビリティ・システム等に取り組んでいる外食事業者にあつては、原材料の種類ごとに原産地を表示するなど、表示方法を工夫することにより、原産地に関するより多くの情報の提供に努める。

例：「野菜は地元〇〇県産のものを使用しています。」

### 3 表示する原産地の名称

外食の場合、原材料の安定的な調達・確保の観点から、複数の産地の原材料を使用する場合が多く、また、気象等の影響から産地が変わることも多い。このため、原産地の名称の表示に当たっては、国産の原材料については「国産」である旨、外国産の原材料の場合は「原産国名」を表示する。ただし、以下により表示することもできる。

① 農産物の場合

ア 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

イ 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

② 畜産物の場合

ア 国産品にあつては国産である旨に代えて主たる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

イ 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

③ 水産物の場合

ア 国産品にあつては国産である旨に代えて生産した水域名、水揚げした漁港名、水揚げした漁港の属する都道府県名、主たる養殖地の属する都道府

県名その他一般に知られている地域名

イ 輸入品にあつては原産国名に併記して生産した水域名

なお、「一般に知られている地域名」を表示する場合にあつても、必要に応じ  
て地名と原産国名を併記するなど、消費者に分かりやすい表示とるように努  
める。

例：「ポートリンカーン（オーストラリア）から輸入しています。」

#### 4 複数の原産国の原材料を使用する場合の表示

(1) 2により表示する原材料の原産地が2ヵ国以上ある場合にあつては、原材  
料に占める重量の割合の多いものから順に表示する。

(2) 2により表示する原材料の原産地が3ヵ国以上ある場合にあつては、原材  
料に占める重量の割合の多いものから2ヵ国を表示し、3ヵ国目以降の原産  
国を「その他」として一括して表示できる。ただし、より多くの原産国につ  
いて情報提供が可能な場合は、積極的に表示する。

例：豚肉（アメリカ、国産、その他）

(3) 2により表示する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表示する。

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

(4) 2により表示する原材料について、使用量の大部分を特定の国から調達し、  
残りの調達先が変動しやすい場合、当該1ヵ国の名称と使用割合を表示し、  
その他の原産国を「その他」として表示できる。

例：「豚肉は9割以上がアメリカ産ですが、調達の都合によりその他の国か  
らも仕入れています。」

#### 5 表示の方法

外食の場合、1つの原材料が複数のメニューに使用されるという特徴を有し  
ている。このため、各メニューに原材料の原産地を表示する方法のほか、

① メニューブックの巻末などに原材料ごとにまとめて原産地を表示する方法  
例：「野菜は国内（長野、茨城、千葉、東北地方）の契約農家から、豚肉は  
米国、デンマークから仕入れています。」

② メニューのジャンルごとに原材料をまとめて原産地を表示する方法

例：「ハンバーグに使用している牛肉はオーストラリア産、豚肉はアメリカ  
産です。」

など、創意工夫を活かして消費者に分かりやすく原産地を表示する。

#### 6 表示場所

外食では、ウィンドーサンプルやメニューブックのほかにも、ポスター、卓  
上メニュー等多くの情報提供の手段があり、その種類も業種・業態や店舗等  
により異なっている。このため、「顧客の見やすい場所に行くこと」及び「顧客の

分かりやすい表現を使うこと」という考え方の下に、創意工夫を活かして適当な場所へ原産地を表示する。

なお、ホームページなどを利用して原材料の産地や生産方法等に関するより詳細な情報を提供することも、消費者の原材料に対する関心を高めるとともに、外食事業者に対する信頼感を得る上で有効である。

## 7 留意事項

(1) 消費者に分かりやすく表示する観点から、原材料の名称表示等についても、「特別栽培農産物に係るガイドライン（平成4年10月1日付け4食流第3889号農蚕園芸局長、食品流通局長、食糧庁長官通知）」、「魚介類の名称のガイドライン(中間取りまとめ)（平成15年3月28日付け14水漁第2866号水産庁長官通知）」、「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27日付け15水漁第803号水産庁長官通知）」等、既に策定されているガイドラインに準拠して表示する。

(2) 原材料の原産地を表示するに当たっては、原材料の原産地情報の管理を徹底し、誤った表示を行わないようにしなければならない。また、常に消費者の視点に立ち、

- ① 産地が特定できない曖昧な表示
- ② 複数の原産地のものを使用するときの特定の産地のみを強調する表示
- ③ 加工品において原料原産地が不詳であるにもかかわらず、同種の生鮮品の産地表示により誤認を招く表示

など、消費者を誤認させるような表示を行わないようにしなければならない。

(3) 原材料の原産地表示に当たっては、表示の根拠とした仕入伝票その他関係書類の整理に努めることを通じて、消費者の問合せに迅速かつ適正に対応できるようにする必要がある。

(4) BSEの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、近年、国の内外において消費者の原材料に対する不安を抱かせる出来事が発生している。本ガイドラインに基づく原産地表示は、外食に対する消費者の信頼性を高めることを目的としているものであることを踏まえ、このような出来事が発生した場合には、使用している原材料を確認の上、「2 原産地を表示する原材料」に基づく表示対象となっていない原材料であっても、積極的に当該原材料名とその原産地を表示するように努める。

なお、この場合、原材料や原産地について誤ったイメージを消費者に与えることのないよう、特に注意して表示する必要がある。



## 検討の経過

### 1. ガイドラインの必要性について

- 消費者団体の委員等から、「BSEの発生以後、消費者の食品の安全性に対する意識は高まっている。消費者は、食品に対するリスクについても、今はどのようなリスクがあるのか、どのように管理されているのか、どうしたらリスクを避けることができるのか等の情報を求めるように変わってきており、いろいろな情報の中から、少しでも安全な物、安心な物を選んでいる。しかしながら、外食の場合、ファストフードやファミリーレストラン等ではパートやアルバイトの従業員の割合が高く、産地を尋ねるにも勇気が要るし、尋ねても答えが返ってこない。このため、メニューを選択する場合の拠り所となる情報を表示して欲しい。外食における原材料の原産地表示は是非必要である。」という意見が示されるとともに、「小さな店でも黒板を使って毎日産地を紹介しているところや、ファストフードでも「今日の野菜」の産地等を掲示しているのを見ると、お店の消費者を思う気持ちが伝わり、親近感が湧いてくる。」という発言があった。
- また、事業者団体の委員からも、「食生活において外食産業の担う役割は極めて大きい。このような中で消費者の信頼を確保するために、外食事業者自らが積極的に原産地表示に取り組んでいくことが重要であり、事業者の創意工夫を引き出せるようなガイドラインにする方が良い。」という意見が示された。
- このように各委員からガイドライン作成の必要性を認める意見が出された。

### 2. ガイドラインの対象とする事業者について

- 学識経験者の委員から、「利用者が非常に多く、食材の原産地を把握しやすい大手を対象に検討することが良い。」という意見が出された。これに対して、他の学識経験者から、「外食産業はすそ野が広く多様性に富んでおり、幅広い事業者が利用できるガイドラインになることが望ましい」という意見が出されるとともに、事業者団体の委員から、「中小零細事業者の会員が多い団体であるが、消費者利益と業界の振興という観点から、原産地表示あるいは栄養成分表示を自主的な約束事として取り組もうとしているところであり、この機会を利用して原産地表示に取り組みたい。」という意見が出された。

○ また、消費者団体の委員からも、「地元の小さな店で黒板を利用して産地表示を行っているところを見ると、規模の大小に関わりなく取り組んでもらう方がよい。」という意見が出された。

○ このため、対象事業者については、業種・業態及び事業規模に関わりなく対象とする方向で検討を行った。

### 3. 外食産業の使用原材料に係る原産地表示の実態について

○ JAS法の原産地表示は、消費者の商品選択に資することを目的に行われているため、外食事業者が調達する原材料の中には、生鮮食品であっても、必ずしも原産地情報が表示されていないものもあることが報告された。検討会ではこの実態を承知しつつ、

① トレーサビリティシステムやユビキタスコンピューティング技術を活用した新しい流通システムの開発など、将来、外食産業が原産地を把握しやすい環境に向けた動きが見られる

② 地産地消や農業との連携に積極的に取り組んでいる又は今後取り組もうとしている外食事業者が少なくない

③ ガイドラインは、消費者の信頼確保のために外食事業者が自主的に取り組む指針として位置付けられる

④ 企業の社会的責任として、原産地の把握に努力することは重要であるとの認識に立ち、特定の原材料を対象から除外することなく、原産地表示のあり方について検討を行った。

### 4. 原産地を表示する原材料について

○ 学識経験者の委員から、「子供や高齢者にも外食への需要が増えていることを考えると、そういう人達がまんべんなく利用するファミリーレストラン等では、是非、全ての原材料について表示を行うことを原則として欲しい。」という意見が出された。

○ 一方で、消費者団体の委員や他の学識経験者の委員から、「表示を全部に求めると信憑性や真正性の面で問題が生じるおそれがある。」という意見や、「事業者が責任を持って表示できる原材料について、自主的に表示を行う方がよい。」という意見が出された。

○ この点については、外食産業は業種・業態が多く、かつ、業種・業態そのものが流動的であること、メニューも業種・業態や季節等によって大きく異なることから、メニューを網羅的に集約して検討することは実態として困難であり、

現実的ではないため、消費者が適切にメニューを選択するためにどのような原材料について原産地表示が必要か、また、外食事業者が責任を持って表示できる原材料はどこまでか、という観点から検討を行った。

#### 5. ガイドラインの普及への取組みについて

- ガイドラインに基づく表示が多くの外食事業者に正しく行われるためには、ガイドラインの目的及び内容を、外食事業者だけでなく消費者に対しても周知を図ることが必要であるという認識に立って、ガイドラインの普及方法についても多くの意見が出された。
- 学識経験者の委員から、「外食産業が、食品流通の最も川下に位置しており、調達ルートも非常に多岐に及んでいる事を考えると、表示を行うためには、川上の生産段階、川中の流通段階を通して情報が正確に川下の外食産業に伝達されなければならない。外食における原産地表示は、外食事業者だけの努力では十分達成できない。このため、外食事業者には、使用する原材料のトレースに取り組み、加工食品業者等に対して産地情報も提供して欲しいという声を上げて欲しい。」という意見が出された。
- また、消費者団体の委員から、「現在、既に一部の原材料に限って原産地表示を行っている店舗があるが、本ガイドラインに沿った表示が行われていると消費者が一目で分かるように、原産地と一緒にその旨（例：『当店では、「外食の原産地表示ガイドライン」に基づいて表示を行っております。』）を表示して欲しい。」という意見が出された。

#### 6. 正しい表示の実施について

- 消費者団体の委員等から、「正しい表示が行われるためには、仕入れから調理して店舗で提供されるまでの各段階で、原産地情報が正確に伝達されるとともに、原材料を取り扱う過程で、原産地に誤りが生じることのないように管理する必要がある。また、表示に対する消費者の信頼を高めるためには、店舗やお客様相談窓口において顧客の質問に対して迅速に対応できるようにしておかなければならない。このためには、ガイドラインを従業員に周知するための責任ある指導が重要である。」との意見が出された。
- また、学識経験者の委員から、「このことは、基本的にコンプライアンスの徹底の中で行われるものであるが、店舗やお客様相談窓口等の従業員の研修・教育を行う「表示責任者」を設置してはどうか。」という提案があった。

## 外食における原産地等の表示に関する検討会の開催状況

- 平成17年3月23日 第1回検討会  
外食における表示の現状及び課題について
- 4月25日 第2回検討会  
外食における原産地表示について①
- 5月18日 第3回検討会  
外食における原産地表示について②
- 6月13日 第4回検討会  
外食における原産地の表示方法及び普及への取組みについて  
ガイドラインの骨子(案)
- 6月14日 ガイドラインの骨子(案)公表  
パブリックコメント募集(～7月13日)
- 7月28日 第5回検討会  
外食における原産地表示に関するガイドラインの取りまとめ

## Q1、なぜガイドラインを作ったのですか？

A: BSEの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、食の安全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ました。  
 このような中で、外食についても原材料の原産地表示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、このガイドラインができました。

### ○食品供給の各段階における消費者の不安感

項目	不安がある(%)	
輸入農産物、輸入原材料等の安全性	91.4	
農畜産物の生産過程での安全性	77.6	
製造・加工工程での安全性	74.3	
外食店舗での安全性	73.7	
上記の理由	衛生管理への不安	31.4
	原材料への不安	28.3

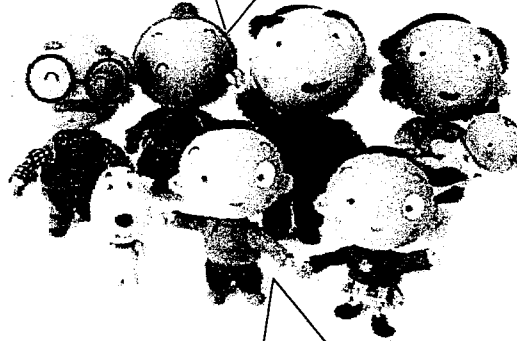
資料：平成15年度 農林水産省調べ

### ○飲食店のメニューに表示して欲しい事項(上位3項目)

希望する項目	要望度(%)
カロリー	64.7
原材料名	47.5
原材料の原産地・栽培方法	44.8

資料：平成15年度 農林水産省調べ

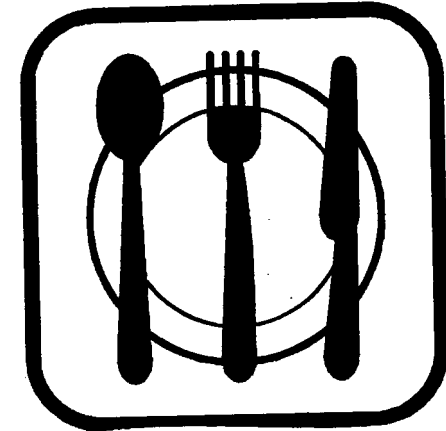
外食でも原産地を知りたかったわ。  
これで安心ね！



原産地表示で外食の  
楽しみが増えるね！

## 外食の原産地表示 ガイドライン

外食店舗のメニューに使用されている原材料の原産地表示がスタートします！



### ＜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) 03-3502-8267
- 東北農政局生産経営流通部食品課 022-221-6146  
 (青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)
- 関東農政局生産経営流通部食品課 048-740-0034  
 (茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、静岡)
- 北陸農政局生産経営流通部食品課 076-232-4233  
 (新潟、富山、石川、福井)
- 東海農政局生産経営流通部食品課 052-223-4619  
 (岐阜、愛知、三重)
- 近畿農政局生産経営流通部食品課 075-414-9024  
 (滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山)
- 中国四国農政局生産経営流通部食品課 086-224-9415  
 (鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知)
- 九州農政局生産経営流通部食品課 096-353-7368  
 (福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島)
- 沖縄総合事務局農林水産部農産園芸課 098-866-0096

ガイドラインに関する情報は農林水産省のホームページでもご覧になれます  
<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/>

農林水産省

注：このパンフレットに使用されている画像の二次使用を固くお断り申し上げます。



### Q2、ガイドラインは義務ですか？

A: 消費者のメニュー選択に資するため、外食事業者が自主的に原産地の表示を行うためのガイドラインです。義務ではありません。



### Q3、ガイドラインのポイントはどこですか？

A: 店舗で提供するメニューに使用する「主たる原材料」の「原産地」を、消費者に分かりやすい表現で、見やすい位置に表示することです。



### Q4、消費者に分かりやすい原産地の表現方法を教えてください。

A: 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。

都道府県名  
＜例＞  
北海道  
秋田県  
佐賀県

地方名  
＜例＞  
北陸地方  
東海地方

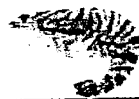
旧国名  
＜例＞  
薩摩  
近江  
因幡

海域名  
＜例＞  
銚子沖  
日向灘

湖名  
＜例＞  
宍道湖  
十三湖

島名  
＜例＞  
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。



### Q5、原産地の表示を推奨している、原材料の考え方を教えてください。

A: ガイドラインでは、以下のメニューに示すような原材料について、原産地を表示することを推奨しています。

【通常のメニュー】……主な原材料の原産地を表示



例: ステーキ  
牛肉は国産を使用  
ランチタイムは豪州産  
(AM11:00~PM2:00)

【原材料名を冠したメニュー】…メニュー名に冠した原材料についても原産地を表示



例: 鮭のムニエル  
鮭は〇〇県産

【こだわり食材を使ったメニュー】…こだわった原材料についても原産地を表示



例: 旬のさんまの塩焼き  
さんまは〇〇沖のものを使っています

【定番・売れ筋メニュー】…主な原材料以外の原材料についても原産地を表示



例: とんかつ  
豚肉は〇〇県産  
ランチタイムは米国産  
(AM11:00~PM2:00)  
キャベツは国産



### Q6、表示する場所ですが、見やすい位置とは具体的にどこですか？

A: 外食店舗では、店舗の雰囲気などにあわせて様々な方法でメニュー表示が行われています。このため、ガイドラインでは、表示場所を限定していません。左記のようにメニューブックへメニューごとに表示したり、メニューの巻末や店頭掲示板などに、原材料の種類ごとに原産地を表示するなど、産地変更に伴う表示の書き換えの効率性なども考慮して、店の実情にあわせ創意工夫を活かして表示を行って下さい。

<店頭掲示の例>

#### 本日の材料

米……△△県産「こしひかり」を使用  
<ミート>  
牛肉……国産(◇◇県の当社直営牧場のものを使用)  
※ランチタイムは豪州産  
豚肉……国産(〇〇県)  
※ランチタイムは米国産  
鶏肉……国産(□□県)  
<ベジタブル>  
野菜……キャベツは国産です  
その他野菜は地元△△県産の朝採り野菜です  
仕入れの都合で他県産を使う場合もあります  
<フィッシュ>  
さんま……〇〇沖  
鮭……〇〇県産

ランチタイムは  
AM11:00~PM2:00



### Q7、ガイドラインは事業者の新たな負担になりませんか？

A: ガイドラインは、Q1で説明したように消費者の要望に応じて作成したものです。新たなサービスの提供の場と考えて、店舗の景観や提供メニューにあわせた原産地表示を効率の良い方法で行い、消費者への情報提供に心がけていただきたいと思えます。