

テキスト

つゆ類の表示

平成 23 年 12 月

(仮称) しょうゆ加工品連絡協議会

財団法人 日本醤油技術センター

はじめに

このつゆ類の表示に関する基礎知識及びQ & Aは、平成 23 年 7 月 1 日にめん類等用つゆ品質表示基準の一部改正（消費者庁告示第 7 号）の告示が公布されたことにもない、改正後の表示方法の解説としょうゆ加工品連絡協議会会員の事業者等から寄せられた照会について取りまとめています。

つゆ類の新しい表示方法の解説及びQ & Aについては、消費者庁と意見交換を重ね、本テキスト案へのご指導ご助言をいただき、「テキスト つゆ類の表示」として公表することとなりました。

平成 23 年 12 月 20 日

（仮称）しょうゆ加工品連絡協議会

財団法人 日本醤油技術センター

目次

I つゆ類の表示に関する基礎知識 ----- 1

1. 一括表示	1
(1) 様式	1
(2) 文字の大きさ	1
(3) 名 称	2
(4) 原材料名	2
(5) 内容量	5
(6) 賞味期限	6
(7) 保存方法	7
(8) 使用方法	8
(9) 製造者	8
(10) 開栓後の取扱い	9
2. アレルギー表示	9
(1) 対象	9
(2) アレルギー物質を含む特定原材料等（25品目）	10
3. 遺伝子組換えに関する表示	10
4. 容器識別表示	11
(1) PET ボトルの識別表示	11
(2) プラスチック容器の識別表示	12

II つゆ類の表示 Q&A集 -----15

I つゆ類の表示に関する基礎知識

1.一括表示

(1)様式

ア 様式は下記のとおりです。

名 称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
使用方法
製造者

イ 要点

- ・枠線は周囲の色等から義務表示枠内であることがあきらかに判別できる場合は省略できます。
- ・スペースの関係で一列に記載できない場合は2列に分けても良いです。
- ・縦書きでも良いです。
- ・一括表示の背景は無地または薄い明るい色とし柄模様は避けてください。

(2)文字の大きさ

ア 8ポイント以上の大きさで表示します。(1ポイントは0.3514ミリ)。

但し、表示可能面積が150cm²以下の場合、5.5ポイント以上で表示することができます。また、表示可能面積が30cm²以下の場合(小袋等)は、名称、内容量、製造者以外の項目を省略することができます。

イ 要点

- (ア) 表示可能面積とは、ラベルの面積ではなく、キャップや底面を除いた容器の外周など表示が実際に可能な場所です。1.8ℓビンに小さなラベルを貼って5.5ポイント以上あるから良いということにはなりません。
- (イ) 一般的な容器の容量と文字の大きさの関係(目安)

容器の容量	文字の大きさ
150ml未満	5.5P (1.93 [㍉]) 以上
150ml以上	8P (2.81 [㍉]) 以上

* 業者間取引商品に関しましては、大きさについて決まりはありませんが、8P以上で記載される事をお勧め致します。

ウ 活字の基準寸法



活字の文字は、縦を大きさ、横を幅としています。なお、原則として、縦横バランスのとれた寸法とする必要があります。

(3) 名称

めん類等用つゆ品質表示基準に従います。つまり、そば、うどん等のめん類のみに用いるものにあつては「めんつゆ」と、その他のものにあつては「つゆ」と記載します。

ただし、希釈して用いるものにあつては、それぞれ「めんつゆ（希釈用）」又は「つゆ（希釈用）」と記載します。

ア 記載例

- ・めんつゆ
- ・つゆ
- ・めんつゆ(希釈用)
- ・つゆ(希釈用)

イ めん類等用つゆの定義*1)

「めん類等用つゆ」とは、しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩その他の調味料を加えたものであつて、直接又は希釈して、主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁、かけ汁若しくは煮込汁又は天ぷらのつけ汁として用いる液体をいう。

*1) めんつゆの類似製品として、その周辺製品を整理するため、原料組成が明らかに異なり区分できるもの及び原材料が同様であつてもその成分構成から明らかに使用方法が異なるものを除いている。その結果、焼き肉等のたれ、すき焼きのわりした、中華めんスープ、土佐しょうゆ等の加工しょうゆは対象外。すなわち、対象のつゆは、そば、うどん、ひやむぎ、そうめん、ひらめん等の和風のめん類に用いられるつゆ、天ぷらつゆ、おでんつゆ、なべつゆ、煮込用つゆ等である。

ウ 要点

- (ア) 「めんつゆ」、「つゆ」は、ひらがなで記載します。
- (イ) めん類等用つゆの定義にあてはまる商品を、「しょうゆ加工品」などと表示することは出来ません。
- (ウ) 「名称」を「品名」として記載することもできます。しかし、「名称」と表記することを推奨します。

(4) 原材料名

ア 原材料名は、「食品添加物以外の原材料（以下「食品原料」という）」と「食品添加物」に区分して記載します。

イ 複数の「食品原料」、「食品添加物」を使用する場合、それぞれの区分ごとに重量の多い順に「、（読点）」で区切って記載します。

ウ しょうゆは、「しょうゆ＋（製造方式）」を記載します。

【記載例】

- ・しょうゆ（本醸造）
- ・しょうゆ（混合）
- ・しょうゆ（混合醸造）

エ しょうゆ以外の食品原料は、加工食品品質表示基準の原則に従い、「最も一般的な名称」でその重量順に記載

特に風味原料は、改正前の「風味原料」による括り表示が廃止され、めんつゆを製造する事業者が使用する状態の原材料を、個別の品質表示基準や日本標準商品分類などを参考に、そこに分類された名称で記載する。

たとえば、風味原料の記載に際しては、製造者が購入した原材料の違いにより、同じかつおぶしであっても、「かつおぶし」、「かつおぶしだし」、「かつおぶしエキス」等と書き分けることとなる。*2)

*2) 原材料名の記載方法について改正の検討を実施した内閣府消費者委員会食品表示部会の説明や平成23年7月12日に開催されたしょうゆ加工品連絡協議会での説明では、次の例のように記載することを原則として示された。なお、原則と異なる表示方法を行った場合、「消費者に誤認を与える。」と判断され、行政指導の対象となる。

【記載例】

- ・自らかつおぶしからだしをとった場合 → 「かつおぶし」
- ・かつお削りぶしを仕入れて、だしをとった場合 → 「かつお削りぶし」
- ・既にだし液となったものを購入して使用した場合 → 「かつおぶしだし」
- ・かつおぶしのエキスを購入して使用した場合 → 「かつおぶしエキス」

【記載例】

しょうゆ（本醸造）、こんぶだし、砂糖、みりん、かつおぶし、食塩、調味料（アミノ酸）、アルコール	
食品原料	食品添加物

オ 主な食品原料と食品添加物の区分

食品原料	しょうゆ、かつおぶし、かつお削りぶし、かつおぶしだし、かつおエキス、こんぶ、こんぶエキス、乾しいたけ、しいたけエキス、砂糖、米、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、みりん、食塩、米発酵調味料、清酒、アミノ酸液、等
食品添加物	甘味料（甘草、サッカリン Na） 着色料（カラメル）またはカラメル色素 保存料（ソルビン酸 K） 酸味料、 調味料（アミノ酸等） アルコール等

カ 食品原料である糖類の表示

- ・ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖は「異性化液糖」と表示することが出来ます。
- ・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖は、「砂糖混合異性化液糖」または「砂糖・異性化液糖」と表示することが出来ます。
- ・消費者が同種の原材料と認識しており、同種の原材料をまとめて記載したほうが消費者に分かりやすい場合は、「砂糖類」等の文字の次に括弧を付して、まとめて記載することも可能です。

※製造者が自らかつおぶしだしを取り、さらに仕入れたこんぶのだし及び乾しいたけだしを併用した場合の表示

例1 バラして記載

名 称	つゆ(希釈用)
原材料名	しょうゆ(混合醸造)(大豆、小麦を含む)、こんぶだし、砂糖、乾しいたけだし、みりん、かつおぶし、食塩、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	500ml
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
使用方法	枠外右側に記載
製 造 者	日本橋食品株式会社 東京都中央区日本橋小網町3-1-1

例2 まとめて記載

名 称	つゆ(希釈用)
原材料名	しょうゆ(混合醸造)(大豆、小麦を含む)、だし(こんぶ、乾しいたけ)、砂糖、みりん、かつおぶし、食塩、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	500ml
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
使用方法	枠外右側に記載
製 造 者	日本橋食品株式会社 東京都中央区日本橋小網町3-1-1

キ 食品添加物である調味料の表示

調味料は、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4つのグループに分けて表示します。

例

- ・単品使用 調味料(アミノ酸)、調味料(核酸)
- ・複数併用 調味料(アミノ酸等)

*アミノ酸、核酸など複数のグループを併用した場合、主要なもの名を先に記載して、その他を「等」として記載します。たとえば、併用したアミノ酸に比べ核酸の使用量が多ければ、調味料(核酸等)と記載します。

ク 要点

- ・原材料名の区切りは「、」（読点）です。（「・」（中黒）は使用しない。）
- ・原材料名は、一般的な名称を記載してください。
「しょうゆ」、「食塩」、「砂糖」、「みりん」等と一般的な名称で記載してください。尚、一括表示の枠外に「天日塩使用」等と記載することはできません。
- ・同種の原材料をまとめて記載した方が消費者に分かりやすい場合は、「砂糖類」や「だし」等の文字の次に括弧を付して、「だし(こんぶ、しいたけ)」のようにまとめて記載できる。ただし、括弧内は、「かつおだし」、「こんぶだし」などの名称でなく、「こんぶ」、「乾しいたけ」などと元原料名で記載することが必要となります。また、今回例示された「だし」「エキス」以外の、括弧用語については、「加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)」に関するQ&Aの問49(同種の原材料をまとめて記載できる例)の括弧表示が可能なものとして、「野菜」、「魚介類」、「糖類」のように、「もの」を主体としたものであることから、用途を目的に記載される「風味原料」や「だしの抽出原料」等で括弧の方法は、できなくなります。

* 一般的な名称は、JAS 法に基づく品質表示基準や日本標準商品分類等に記載されている名称を参考にしてください。

(5) 内容量

ア 計量法に従って、体積（ml、ミリリットル、L、リットル）または、重量（g、グラム）で記載します。

イ 内容量については、正確に計量することが基本ですが、気候の変化等により多少の誤差が生じてしまいます。その為、計量法では、下記の許容誤差を認めています。下限値を下回ると罰則が適用されますので、ご注意ください。

尚、許容誤差が認められているので、表示してある容量を下回っても良いと言う事ではありません。トラブルを避けるためにも、正確に計量し、内容量を下回らない様に、また、毎回同じ量を詰めることが大切です。

ウ 内容量の許容誤差（下限値）

表示量	許容誤差
5ml 以上 50ml 以下	4%
50ml を超え 100ml 以下	2ml
100ml を超え 500ml 以下	2%
500ml を超え 1L 以下	10ml
1L を超え 5L 以下	1%
5L を超えたもの	1%

エ 内容量の許容誤差（上限値）

表示量	許容誤差
5ml 以上 50ml 以下	5ml
50ml を超え 300ml 以下	10%
300ml を超え 1L 以下	30ml
1L を超えるとき	3%

重量で表示する場合は、上の表の「ml」を「g」に読み替えてください。

(6)賞味期限

ア 賞味期限は、おいしく食べられる期限を表しています。

おいしく食べられる期限とは、未開栓の状態で、一括表示に記載された保存方法によって保存した場合に、自ら設定した品質が十分保たれている期限の事です。

また、期限の設定は、基本的には、製造工場が自ら、科学的、合理的根拠に基づいて行うものです。

尚、自社で保存試験等を行うのが困難な場合は、財団法人日本醤油技術センターより「めん類等用つゆの日付表示に関するガイドライン」が出ていますので、参考にして、各工場の製品に合った期限設定を行ってください。

イ めん類等用つゆの場合、賞味期限が3ヶ月を超える製品なので、「年」と「月」を表示すれば良いです。尚、「日」を記載することも可能なので、自社管理のし易い方法で表示してください。

例

- ・平成 24 年9月、平成 24 年9月1日
- ・年と月と日を省略した場合 2012.9、2012.9.1
- ・「.」を省略した場合 201209、20120901
 - * 年月が一桁の場合は、その前に「0」を記載します。
- ・ロット記号を記載する場合 20120901A30、20120901/A30
 - * 賞味期限とロット記号の境目を明確にしてください。

ウ 要注意

賞味期限を枠外に書く場合は、その場所を具体的に明記してください。

- ・良い例：「枠外下部記載」「ラベルの右下に記載」
- ・悪い例：「枠外記載」「別途記載」

エ 要点

- ・お中元、お歳暮商品等で、複数の商品を詰め合わせる場合の外箱には、賞味期限のもっとも早い商品の期限を記載するか、すべての商品の賞味期限を記載してください。
- ・「年」と「月」で表示をする場合、期限は月末までと解釈されますので、賞味期限が平成 24 年 10 月 17 日の場合、17 日を超えない月、つまり、前月の平成 24 年9月と記載することになります。
- ・賞味期限の起点は製造日(充填日)です。尚、製造年月日を枠内に記載することは出来ませんので、書かれる場合は、枠外に記載してください。
- ・「消費期限」、「品質保持期限」の表現は間違いです。
- ・「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)」では、一括表示枠内に賞味期限の用語の意味について、分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

例 賞味期限 (美味しく食べることのできる期限です。) 2012 年 7 月 14 日
賞味期限 (期限を過ぎてても、すぐに食べられないということではありません。): 平成 24 年 7 月 14 日
賞味期限: 平成 24 年 7 月頃までおいしく召し上がれます。
賞味期限 (未開封) 2012 年 7 月 14 日

【参考】 つゆ類の日付表示に関するガイドラインより

包装形態	賞味期限までの期間	
	ストレート	希釈用
ガラス壺	24ヵ月	18ヶ月
缶	24ヵ月	—
プラスチックボトル	—	12ヶ月
紙容器	—	12ヶ月

(7) 保存方法

保存方法と賞味期限は、「未開栓の状態」で、保存方法に記載された方法によって保存すれば、賞味期限までは品質が保たれる」という関係にあります。従って、保存方法の欄には、開栓前の条件を記載することになります。また、「開栓前」とは、商品を瓶詰してから消費者の手元に渡り栓を開けるまでを言います。当然、流通段階での管理条件も保存方法に従わなければなりません。

ア 表示方法

常温で保存する以外の条件がない場合は、省略することができますが、直射日光を避ける等の条件がある場合は記載する必要があります。

例 直射日光を避けて常温で保存してください。
直射日光を避けて保存。

イ 要点

・賞味期限を枠外に書く場合は、保存方法についても、その場所を具体的に明記することで賞味期限に近接して枠外に記載することが出来ます。

例 ・悪い例：賞味期限 枠外記載
保存方法 枠外記載
・良い例：賞味期限 枠外下部記載
保存方法 枠外下部記載

・「冷暗所保存」「冷所保存」「要冷蔵」と書かれる場合、賞味期限の保存試験の場所が「冷暗所」「冷所」「冷蔵庫」と言うこととなります。また、商品の運搬、保管、陳列等もその条件下で行わなければなりません。

・「冷所」「冷暗所」と表示される場合は、消費者からの問い合わせに答えられる様、設定温度、場所等を決めておかれることをお薦め致します。

*参考

・日本工業規格 Z8703 で定められている常温は、5℃～35℃です。

・また、日本薬局方で定められている常温は、15℃～25℃、冷所は15℃以下となっています。

*特に色の淡い商品では、夏の暑い時期に、高温になる倉庫に保管されない様、取引業者に常温の設定温度を説明しておく事をお薦め致します。

(8)使用方法

めん類等用つゆ品質表示基準で「使用方法」を必ず記載しなければなりません。

ア 表示方法

使用方法は、ストレートのもの（希釈しないでそのまま用いるもの）、希釈用に分けてわかりやすく記載する必要があります。

- ・ストレートにあっては、「用途」及び「そのまま用いる旨」
- ・希釈して用いるものにあっては、「用途」、「希釈方法」及び「希釈倍率」

例1 ストレート

使用方法 そのままおすすめめん類のつけつゆとしてご使用ください。

例2 希釈用

使用方法 本品は3倍希釈用です。下記の料理例を目安に
うすめてご使用ください

調理例	本品	水またお湯
めん類のつけつゆ	1	2～3
めん類のかけつゆ	1	5～6
天つゆ・どんぶりがつゆ	1	2～3

イ 要注意

使用方法を一括して表示することが困難で枠外に書く場合は、その場所を具体的に明記してください。

良い例 「枠外下部記載」「ラベルの右下に記載」

悪い例 「枠外記載」「別途記載」

(9)製造者

一般的に製造者とは、最終製品を容器に充填した者(会社)のことを言います。また、製造所固有記号を使用すれば、製造者に変えて販売者を記載することができますが、一括表示内に販売者として記載した場合、販売者が表示に責任を持つこととなります。尚、一括表示内に製造者と販売者の両者を書くことも可能です。この場合、どちらが表示に責任をもつのかを両者で話合っておく必要があります。

ア 表示方法

- ・製造者の氏名と製造所の所在地を記載します。
- ・販売者を記載する場合は、販売者の氏名と所在地とあらかじめ消費者長官へ届け出た製造所固有記号を記載することで、製造者の氏名と製造所の所在地に代えることができます。

- ・個人商店の場合は、個人名に併せて商店名等を記載することもできます。
- ・電話番号、相談窓口、ホームページアドレス等を併記することもできます。

例1 製造者 日本橋醤油株式会社
東京都中央区日本橋小網町3番11号

例2 製造者 日本橋太郎 (日本橋商店)
東京都中央区日本橋小網町3番11号

例3 販売者 日本橋醤油株式会社 AM
東京都中央区日本橋小網町3番11号 ☎03-3666-4521

イ 要点

- ・製造者と販売者が同じ場合は、製造者を記載してください。
- ・電話番号、ホームページアドレス等を表示する場合、記載された住所につながるように書いてください。つなげて表示できない場合、また、住所の異なる相談窓口は、お問合せ先として、枠外に記載してください。

(10)開栓後の取扱い

開栓後の取扱いを枠内に記載する場合は、保存方法と製造者の間に「開栓後の取扱い」または「開封後の取扱い」と項目を立てて表示してください。尚、必ず記載しなければいけない項目ではありません。任意ですので、書く場合は、この様式に従ってください。

枠内に書く場合

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
使用方法
開栓後の取扱い
製 造 者

2. アレルギー表示

(1)対象

アレルギー表示対象品目は25品目です。そのうち7品目を特定原材料と呼び、表示が義務づけられています。その他、18品目についても、表示することが望ましい(表示を推奨)とされています。めんつゆの場合、主原料であるしょうゆに使用した、小麦(特定原材料)と大豆(推奨)が該当します。また、

しょうゆ以外の原材料についても特定原材料等を使用している場合については、下表を確認しながら注意して表示する必要があります。

(2) アレルギー物質を含む特定原材料等(25品目)

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
府令	えび、かに、卵、小麦、乳	発症件数が多い	表示義務
	そば、落花生	症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの（症状が重篤な割合が多いもの等）	
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	過去に一定の頻度で発症件数が報告されたもの	表示を奨励 (任意表示)

平成23年12月現在

ア 表示方法

(ア) 個別に表示した場合

原材料名 しょうゆ（本醸造）（大豆、小麦を含む）、しいたけだし、砂糖、たんぱく加水分解物（大豆、鶏肉を含む）、かつおぶし、食塩、アルコール

(イ) 一括表示した場合

原材料名 しょうゆ（本醸造）、しいたけだし、砂糖、たんぱく加水分解物、かつおぶし、食塩、アルコール（原材料の一部に大豆、小麦、鶏肉を含む）

3. 遺伝子組換えに関する表示

表示義務の対象となるのは、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びパイヤの8種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品33食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及び高リシンとうもろこし並びにこれを原材料として使用した加工食品（大豆油等）等です。

（平成23年12月現在）

つゆ類の主原料であるしょうゆやとうもろこし由来の液糖の場合、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、ひろく認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされ、検出できないため、表示義務はありません。

但し、任意で書くことは可能なので、表示する場合は、法律にそった方法で記載してください。

ア 表示方法

(ア) 原材料名欄に記載する場合

しょうゆを複合原材料としてしょうゆの原材料を記載し、当該原材料の次に括弧を付して、遺伝子組換えに関する表示を行います。

表示例

原材料名 しょうゆ(本醸造)(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、みりん)、しいたけだし、砂糖、たんぱく加水分解物(大豆、鶏肉を含む)、かつおぶし、食塩、アルコール
--

※「しょうゆ(本醸造)(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む))、しいたけだし・・・」は、よく似た表示ですが「〇〇を含む」との記載があることから、ここで記載された「大豆」はアレルギー表記上の「特定原材料」になります。そのため、「原材料名の次に括弧を付して記載」と規定した遺伝子組換えに関する表記方法として、この表記方法は適切でないものと判断されています。

(イ) 一括表示外に強調表示を行う場合

当該原材料を特定して遺伝子組換えに関する表示を行う。

表示例

原料のしょうゆに使用した大豆は遺伝子組換えでないものを使用

イ 要点

- ・組換えでない旨の表示をする場合、分別生産流通管理(IPハンドリング)が適切に行われていなければなりません。
- ・書類等による証明書等を保存しておく必要があります。
- ・一括表示に「遺伝子組換え原料不使用」と表示することはできません。(小麦等、遺伝子組換え農産物の存在しない(日本国内で流通していない)ものについても、国内で組換えたものが存在しており、当該商品のみ組換えでないものを使用していると消費者の誤認を招くことから。)

4. 容器識別表示

(1)PET ボトルの識別表示

大蔵省・農林水産省・通商産業省令第1号(平成5年6月30日告示)ポリエチレンテレフタレート(PET)製容器の表示に従って表示します。

ア 表示方法

容器の底部または側部に一か所以上刻印し、かつ、容器に印刷または刻印したラベルを貼ることにより表示します。

イ 表示様式（要注意 PET の文字、役割名の大きさを確認してください）

第2種指定製品の区分	容器への刻印			ラベルへの印刷			役割名の文字
	△マーク	数字の大きさ	PETの文字	△マーク	数字の大きさ	PETの文字	
150ml 以上～1L 未満	一辺 8mm	7P	5P	一辺 15mm	13P	9P	6P
1L 以上～4L 未満	〃	〃	〃	一辺 21mm	20P	13P	6P
4L 以上～	〃	〃	〃	一辺 28mm	26P	17P	6P

* 150ml未満の容器には、表示の必要はありません。

ウ PET ボトル表示例（PET マークの下または、右横に役割名を併記します）



エ 要点

- ①PET ボトルのリサイクルマークは、△マークの大きさだけでなく、数字の大きさ、PET の文字の大きさが法律で決められていますので、印刷時には各文字の大きさを確認してください。
- ②PET の文字は△マークの下に記載してください。
- ③役割名「ボトル」の記載が必要です。
文字の大きさは6ポイント以上。記載場所はマークの下または右側です。
- ④150ml未満の容器で表示面積が小さく、決められた大きさが記載出来ない時は、書かないでください。この場合でもキャップの識別表示は必要です。
- ⑤PETの刻印のある容器にPET ボトル指定表示製品以外(オールドレッシング等)を詰めることは望ましくないとされています。

(2)プラスチック容器の識別表示

特定容器包装の表示の標準となるべき事項を定める省令に従って表示します。

ア プラマークの表示例（プラマークの下に役割名を併記します。）



イ マークの大きさ

印刷、ラベル（シール）の場合は、高さ6mm以上。刻印、エンボスの場合は高さ8mm以上必要です。

ウ 役割名の記載方法

(ア) 文字の大きさは6ポイント以上。記載場所は、マークの下か右側です。

(イ) 要点役割名は下記に該当する用語を使用します。

①キャップ

PET 容器に使用するキャップ等に使用するプラスチック製のキャップのこと

②中栓

PET 容器に使う、スクリューキャップ式の蓋であり、上と下が分かれる形体で、かつ、容器から下の部分
が取り外せる形体のもの。

この場合、プラマークの下か右側に、キャップの役割名と併せて中栓の記載が必要となります。

Ⅱ つゆの表示 Q&A

目次

- 1 「かつおぶし」を仕入れて使用した場合と、「かつおぶしのだし汁」を仕入れて使用した場合の表示方法は？ 17
- 2 「かつおぶしのだし汁」と「かつおぶし」を仕入れ、その両方を使用した製品の表示方法は？ 17
- 3 かつおの削りぶしを仕入れて使用した場合の表示方法は？ 17
- 4 かつおぶしの削り粉を仕入れて使用した場合の表示方法は？ 17
- 5 「かつおかれぶし」の削りぶしを仕入れて使用した場合の表示方法は？ 17
- 6 「混合削りぶし」（「かつおぶし」と「さばぶし」を使ったもの）を仕入れて使用した場合の表示方法は？ 17
- 7 「かつおぶし」、「さばぶし」、「昆布」、「乾しいたけ」などを風味原料として括弧で括って表示できますか？ 18
- 8 「かつおぶしのだし汁」と「昆布のだし汁」を仕入れて使用した場合、括弧で括って表示することはできますか？ 18
- 9 「かつおぶし」と「さばぶし」を仕入れて使用した場合、括弧で括って表示することはできますか？ 18
- 10 「かつお削りぶし」と「いわし削りぶし」を仕入れて使用した場合、括弧で括って表示することはできますか？ 18

- 11 「かつおエキス」と「こんぶエキス」を仕入れて使用した場合、
括弧で括って表示することはできますか？ …………… 18
- 12 「風味調味料（かつお）」と「風味調味料（こんぶ）」を
仕入れて使用した場合の表示方法は？ …………… 18
- 13 かつおとこんぶの「合わせだし」を仕入れて使用した場合の表示方法は？ …………… 19
- 14 通常のかつおぶしの使用量の3～5倍程度のかつおぶしを
使用しただし汁を仕入れて使用した場合の表示方法は？ …………… 19
- 15 「かつおエキス」と「かつおぶしだし」の違いは？ …………… 19
- 16 「かつおぶしだし」、「こんぶだし」など「だし」とは？ …………… 19
- 17 あらかじめだしやエキスに食塩等が混合したエキスやだし入り調味液を
使用した場合の表示は？ …………… 19
- 18 なぜ経過措置が2年と長いのですか？ …………… 19
- 19 だしやエキスは濃度に関係なく重量順に記載すると、記載位置を前にするため、
極端に薄めたものを仕入れて使用する恐れはないですか？ …………… 19
- 20 だししょうゆなどのしょうゆ加工品にもめんつゆの表示 Q&A の
考え方が適用されますか？ …………… 20

(問1)「かつおぶし」を仕入れて使用した場合と、「かつおぶしのだし汁」を仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

「かつおぶし」を仕入れて使用した場合は「かつおぶし」、「かつおぶしのだし汁」を仕入れて使用した場合は「かつおぶしだし」と記載してください。

(問2)「かつおぶしのだし汁」と「かつおぶし」を仕入れ、その両方を使用した製品の表示方法は？

(答)

「かつおぶしだし」、「かつおぶし」、その他の食品原料を重量順に記載してください。

(問3) かつおの削りぶしを仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

「かつお削りぶし」と記載してください。

かつおの削りぶしは、JAS法に基づく「削りぶし品質表示基準」において名称は「かつお削りぶし」と規定されています。

(問4) かつおぶしの削り粉を仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

「かつお削りぶし(粉末)」と記載できます。

かつおぶしの削りぶしの内、削り粉のみのものは、JAS法に基づく「削りぶし品質表示基準」において名称は「かつお削りぶし(粉末)」と規定されています。

(問5)「かつおかれぶし」の削りぶしを仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

①「かつおかれぶし削りぶし」または、

②「かつおかれぶし削り」と記載してください。

かつおかれぶしの削りぶしは、JAS法に基づく「削りぶし品質表示基準」において名称は「かつおかれぶし削りぶし」または「かつおかれぶし削り」と規定されています。

(問6)「混合削りぶし」(「かつおぶし」と「さばぶし」を使ったもの)を仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

①「混合削りぶし」と記載してください。または、

②「混合削りぶし(かつおぶし、さばぶし)」と複合材原料として具体的に記載することも可能です。

二種類以上の魚類のふし、かれぶし等を使用した削りぶしは、JAS法に基づく「削りぶし品質表示基準」において名称は「混合削りぶし」と規定されています。

(問7)「かつおぶし」、「さばぶし」、「昆布」、「乾しいたけ」などを風味原料として括弧で括って表示できますか？

(答)

できません。

括弧でまとめて括り表示できるのは、「野菜」、「魚介類」、「糖類」のように消費者が同種の原材料と認識しており、同種の原材料として記載した方が消費者にわかりやすい場合のみ括り表示が可能です。(参考「加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)」に関するQ&A問49)

「風味原料」とは、種類ではなく、使用目的を表現した用語であり「もの」を表現した用語とは言えません。

(問8)「かつおぶしのだし汁」と「昆布のだし汁」を仕入れて使用した場合、括弧で括って表示することはできますか？

(答)

できます。「だし(かつおぶし、こんぶ)」と表示できます。

なお、括弧でまとめて括り表示ができるのは、消費者が同種の原材料と認識しており、同種の原材料として記載した方が消費者にわかりやすい場合のみです。(参考「加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)」に関するQ&A問49)

(問9)「かつおぶし」と「さばぶし」を仕入れて使用した場合、括弧で括って表示することはできますか？

(答)

できます。「ふし(かつお、さば)」と表示できます。

(問10)「かつお削りぶし」と「いわし削りぶし」を仕入れて使用した場合、括弧で括って表示することはできますか？

(答)

できます。「削りぶし(かつお、いわし)」と表示できます。

(問11)「かつおエキス」と「こんぶエキス」を仕入れて使用した場合、括弧で括って表示することはできますか？

(答)

できます。「エキス(かつお、こんぶ)」と表示できます。

(問12)「風味調味料(かつお)」と「風味調味料(こんぶ)」を仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

次の①～③の方法で表示できます。

- ①「風味調味料」
- ②「風味調味料(かつお、こんぶ)」
- ③「かつお風味調味料」、「こんぶ風味調味料」

(問 13) かつおとこんぶの「合わせだし」を仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

「合わせだし(かつお、こんぶ)」と表示できます。

(問 14) 通常のかつおぶしの使用量の3～5倍程度のかつおぶしを使用しだし汁を仕入れて使用した場合の表示方法は？

(答)

「かつおぶしだし」と表示してください。原材料としての記載順は仕入れたそのものの重量で計算してください。(通常のだし汁の濃度に薄めた数値で計算しない)

(問 15) 「かつおエキス」と「かつおぶしだし」の違いは？

(答)

現在、多様な「エキス」や「だし」が流通しており、それらの明確な区分けが難しくなっています。それぞれの仕入れ先へお問い合わせの上で一般的な名称で記載してください。

(問 16) 「かつおぶしだし」、「こんぶだし」など「だし」とは？

(答)

農・水産物を原料として、水またはお湯で抽出したもので、ほとんど濃縮が行われていないものと考えます。(日持ち向上のため少量の食塩、アルコール等を添加したものも含む)

なお、めん類等用つゆ品質表示基準制定当時より定義では風味原料に畜産物を想定していなかったことから、畜産物由来のものは、だしと別に記載してください。

(問 17) あらかじめだしやエキスに食塩等が混合したエキスやだし入り調味液を使用した場合の表示は？

(答)

複合原材料として、加工食品品質表示基準に従い、複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、最も一般的な名称で記載を行ってください。

(問 18) なぜ経過措置が2年と長いのですか？

(答)

めんつゆは、季節的商品という特性があるので、周知期間を2年と決めました。

(問 19) だしやエキスは濃度に関係なく重量順に記載すると、記載位置を前にするため、極端に薄めたものを仕入れて使用する恐れはないですか？

(答)

極端に薄めたものを使用した場合には、加工食品品質表示基準の表示禁止事項に該当すると判断され、行政指導の対象となる可能性があります。

(問 20) だししょうゆなどのしょうゆ加工品にもめんつゆの表示 Q&A の考え方が適用されますか？

(答)

このQ&Aをそのまま適用することはできません。しょうゆ加工品については、加工食品品質表示基準に従った表示が必要となります。なお、今回、加工食品品質表示基準に係る原材料名の表示方法についても具体的に整理しているので、しょうゆ加工品においても同様に表示することができます。