

# 農産物漬物の表示チェックシート

## 農産物漬物の表示例

①名称	しょうゆ漬け（刻み）
②原材料名	だいこん、きゅうり、なす、なたまめ、その他、漬け原材料（しょうゆ、アミノ酸液、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、食塩、とうがらし）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（赤102）、（一部に小麦・大豆を含む）
③原料原産地名	国産（だいこん、なす）、韓国（きゅうり）
④内容量	150g
⑤消費期限	令和〇年〇月〇日
⑥保存方法	要冷蔵（10℃以下）
⑦製造者	栃木 太郎 栃木県宇都宮市埴田1-1-20

⑧製造所 栃木県宇都宮市埴田1-1-〇〇

開封後はお早めにお召し上がりください。

漬物には漬物の表示のルールがあるまる！  
一緒にチェックするまる！



栄養成分表示  
(100g当たり)

熱量	21	kcal
たんぱく質	2	g
脂質	0.3	g
炭水化物	4	g
食塩相当量	1.9	g

この表示値は、目安です。

## よく見られる間違いをチェックしてみましょう

項目	チェック内容	チェック
① 名称	食品表示基準別表第4(表1)に基づき表示されているか。	<input type="checkbox"/>
	薄切りや刻みにしたものは、「薄切り」又は「刻み」と表示されているか。（記載の必要があるもののみ）	<input type="checkbox"/>
② 原材料名	漬けた原材料は一般的な名称で記載されているか。	<input type="checkbox"/>
	漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付けて表示されているか。	<input type="checkbox"/>
	添加物は、「/」、「改行」、別の欄を設ける等で区切られているか。	<input type="checkbox"/>
	アレルギーが表示されているか。	<input type="checkbox"/>
③ 原料原産地名	主な原材料の原産地名は、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に表示されているか。（輸入品を除く）	<input type="checkbox"/>
④ 内容量	全重量又は調味液等を除いた重量で表示されているか。	<input type="checkbox"/>
⑦ 食品関連事業者（製造者、輸入者、加工者、販売者）	表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所は表示されているか。	<input type="checkbox"/>
	屋号のみで表示されていないか。	<input type="checkbox"/>
⑧ 製造所又は加工所	製造所又は加工所の所在地及び氏名又は名称は表示されているか。	<input type="checkbox"/>

# 農産物漬物の表示のルール

## 1 名称

- 漬物は、表示できる名称が決まっています。また、薄切りや刻みにした場合は、表示が必要な種類があります。表1を確認してください。
- 1種類の原材料を漬けたもの（キムチ以外）は「きゅうりぬか漬け」等と表示することができます。
- はくさい以外の農産物キムチにあっては、主原料の最も一般的な名称により、「きゅうりキムチ」等と表示することができます。
- 漬物盛り合わせの場合は、「漬物」と表示します。

## 2 原材料名

- 漬けた原材料は、一般的な名称で表示します。
- 漬けた原材料が4種類以上の場合、原材料に占める重量の割合の高いものから順に3種類以上を表示します。（内容量が300g以上の場合、漬けた原材料が5種類以上の場合、原材料に占める重量の割合の高いものから順に4種類以上を表示します。）なお、その他の原材料を「その他」と表示することができます。
- 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付けて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

### <砂糖の表示>

- 砂糖類については、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」等一般的な名称で表示します。  
以下の砂糖類については矢印の右側の名称で表示します。  
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖→「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」  
砂糖混合果糖ぶどう糖液糖→「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」  
砂糖混合高果糖液糖→「砂糖・高果糖液糖」  
※上記は「砂糖・異性化液糖」と表示することができます。
- 2種類以上の砂糖類を使用した場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付けて、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。  
また、以下の砂糖類については、矢印の右側の名称で表示します。  
砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用→「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」  
砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用→「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」  
砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用→「砂糖・高果糖液糖」  
※上記は「砂糖・異性化液糖」と表示することができます。

## 3 添加物

- 添加物以外の原材料と、添加物を「/」や「改行」、別の欄を設けるなどして分けて表示します。
- 添加物に占める重量の割合の高いものから順に物質名で表示します。
- 甘味料、着色料、保存料、増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤又は防ばい剤は、物質名及び用途名を表示します。

## 4 アレルゲン

- 特定原材料を含む場合は、その旨を表示します。
- 特定原材料に準ずるものについても、表示することが望まれます。

令和4（2022）年8月1日時点

義務表示：特定原材料（7品目）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨表示：特定原材料に準ずるもの（21品目）	アーモンド、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、ごま、カシューナッツ

## 5 原料原産地

- 農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5パーセント以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。
- 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し、その原産地名の次に括弧を付けて、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。
- 原産地が1ヵ所の場合や、原産地表示が必要な原材料が1種類の場合は原料原産地名の原材料の表示を省略することができます。

## 6 内容量

- 内容量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。
- 重量表示に決まりのあるものがあります。表1を参考にしてください。

## 7 賞味期限又は消費期限

- 賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことで、比較的劣化の遅い食品に表示します。
- 消費期限は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、比較的劣化の速い食品に表示します。
- 表示は年月日の順で表示します。
- 製造から賞味期限までの期間が3ヵ月を超えるものは、年月で表示することができます。

## 8 保存方法

- 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等具体的に表示します。

## 9 食品関連事業者（表示責任者）・製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

- 表示内容に責任を有する者の氏名(法人にあつては名称)及び住所を表示します。
- 表示内容に責任を有する者と製造場所が異なる場合は、製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名(法人にあつては名称)を表示します。
- 製造者(加工者)の氏名又は名称は、個人の場合には製造(加工)する者の氏名を表示します(屋号のみでの表示は認められていません。)。法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を表示します。

## 10 栄養成分表示

- 「栄養成分表示」と表記し、「食品の単位」、表示義務5項目の栄養成分量（熱量(kcal)、たんぱく質(g)、脂質(g)、炭水化物(g)、食塩相当量(g)）の順に表示します。
- 栄養成分の最小表示の位は、熱量とたんぱく質、脂質、炭水化物は1の位、食塩相当量は小数第1の位です。最小表示の位より下げて表示することも可能です。その場合は、その下の位を四捨五入して表示します。
- 食品表示法に基づき「0」と表示することができる基準値に満たない場合は、表示の位を下げ、有効数字1桁以上を表示します。
- 表示値を得る方法として、分析による方法と、データベース等に基づく計算値や参照値を用いることが可能です。計算値や参照値等の合理的な方法による推定値を表示する場合は、栄養成分表示に近接した箇所に合理的推定値である旨を表示します。
- 「減塩」、「塩分控えめ」等の強調表示を行う場合は、食品表示基準で定める基準を満たしていることが必要です。また、強調表示を行う場合は、分析値を用いる必要があります。

## 11 表示が禁止されている事項

- 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語
- 官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

表1 農産物漬物の名称及び内容量一覧

No.	分類	使える名称(*1)		内容量	
		名称	薄切り又は刻みの表示の必要性(*2)	内容量の表示	内容量
1	農産物ぬか漬け類	たくあん漬 ぬか漬	必要 必要	塩ぬか及び調味液を除いた重量	薄切り又は刻み以外
2	農産物しょうゆ漬け類	ふくじん漬 しょうゆ漬	必要 必要	全重量 刻み(山菜、菜類を主原料としたものを除く)又はしその実を主原料としたもの以外は、調味液を除いた重量 刻み又ははんにくのりん片を主原料としたもの以外は、酒かす等を除いた重量	薄切り又は刻み以外 薄切り又は刻み以外
3	農産物かす漬け類	なら漬 刻みなら漬 わさび漬 山海漬 かす漬	必要 必要 必要 必要	全重量 刻み又ははんにくのりん片を主原料としたもの以外は、酒かす等を除いた重量	不可 薄切り又は刻み以外
4	農産物酢漬け類	らっきょう酢漬 らっきょう甘酢漬 しょうが酢漬 しょうが甘酢漬 酢漬	必要 必要 必要 必要	刻み以外は、調味液を除いた重量	不可 薄切り又は刻み以外
5	農産物塩漬け類	梅漬 小梅漬 調味梅漬 調味小梅漬 梅干 小梅干 調味梅干 調味小梅干 塩漬	必要 必要 必要 必要 必要 必要 必要 必要	調味液及びしそ(シンの葉で巻いた場合のしその葉を除く)を除いた重量 ※調味梅漬、調味梅干であって、細刻したしそ、かつお削り、ぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量	不可 薄切り又は刻み以外
6	農産物みそ漬け類	みそ漬	必要	刻み又ははんにくのりん片を主原料としたもの以外は、みそ等を除いた重量	薄切り又は刻み以外
7	農産物からし漬け類	からし漬	必要	全重量	薄切り又は刻み以外
8	農産物こうじ漬け類	べつたら漬	必要	調味液を除いた重量	薄切り又は刻み以外
9		こうじ漬(三五八漬含む)	必要		薄切り又は刻み以外
10	農産物もろみ漬け類	もろみ漬	必要	刻み以外は、もろみを除いた重量	不可
11	農産物赤とうがらし漬け類	はくさいキムチ・キムチ 農産物キムチ(*3)	必要 必要	刻み(山菜、菜類を主原料としたものを除く)以外は、調味液を除いた重量	薄切り又は刻み以外
12	上記以外	赤とうがらし漬 漬物	必要 必要	全重量	薄切り又は刻み以外

\*1 名称は、「使える名称」に記載されている名称で表示します。

\*2 薄切り又は刻みの表示の必要性がある農産物漬物にあつては、名称の次に括弧書きで「薄切り」又は「刻み」と記載します。

\*3 はくさい以外の農産物キムチは、種原材料の最も一般的な名称により、「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」等と表示することができます。

\*4 1種類の原材料を漬けたもの(キムチを除く)は、「きゅうりしょうゆ漬け」、「きゅうりしょうゆ漬け」等と表示することができます。