

表示例一覧

<概要>

- ★弁当を製造又は加工した場所で販売する場合(インスタ加工)
原材料名等、一部の表示が不要(⇒【1】をご活用ください)
- ★弁当を製造した場所以外の場所で販売する場合(インスタ加工以外)
○弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかずは、簡素化して表示することが可能(⇒【3】、【4】をご活用ください)
※フライ類のように中身を確認するのが難しい場合は、基本的には原材料の省略はできません
※アレルギーを含む旨の表示と添加物表示は一切省略できません
○栄養成分表示(⇒【5】をご活用ください)

<活用方法>

- 下の表示例を参考に、あなたが製造する製品に関する表示を作成してください
 - 該当する表示例に対応するひな型をラベル用紙等に印刷して、1で作成した表示を記入してください
 - 完成です
- ※表示の文字は、8ポイントの活字以上の大きさにしてください
(表示可能面積がおおむね150cm²以下の弁当については、5.5ポイントの活字以上の大きさ)

インスタ加工の場合はこちら

【1】弁当を製造した場所で販売する場合(インスタ加工)
※下ラベルを参考に表示を作成し、「表示例【1】～【4】用ひな形」を印刷して記入してください

名称	弁当
原材料名	(一部に小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	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、乳化剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に大豆を含む)
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日 午後〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	〇〇〇グループ 代表 山口 花子 山口県〇〇市〇〇町〇〇番地 国産米を使用しています

原材料に含まれるアレルギーを記載してください
「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」を使用した場合は必ず表示してください
インスタ加工の場合、原材料名は表示が省略できますが、アレルギーの表示は省略できません
※醤油等、使用した既存の製品に含まれているアレルギーも忘れず表示してください

使用した添加物を、重量順に記載してください
※醤油等、使用した既存の製品に含まれている添加物も、原則、表示してください
<確認方法>
・使用した製品の表示ラベルを確認してください。
・「添加物」欄を設けて表示されているほか、原材料名の後に改行または/で区分して表示されている場合があります
※アレルギーを含む(由来する)添加物が含まれる場合は、その旨を忘れずに表示してください

インスタ加工以外の場合はこちら

【2】弁当の外部から中身が分からない容器に入れられた弁当の場合
※下ラベルを参考に表示を作成し、「表示例【1】～【4】用ひな形」を印刷して記入してください

名称	弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼酎、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	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、乳化剤(大豆由来)、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日 午後〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	〇〇〇グループ 代表 山口 花子 山口県〇〇市〇〇町〇〇番地 国産米を使用しています

時間まで記載することを推奨しています

製造者の氏名又は名称(個人の場合は氏名、法人の場合法人登記した法人名)と、弁当を製造した場所の所在地を表示してください
※屋号だけを表示することはできませんが、製造者氏名と併記することはできます
【例】製造者：居酒屋やまぐち 代表者 山口 太郎

米トレーサビリティ法により、米の産地情報の伝達が必要です

【3】弁当の外部から見て原材料が分かるおかず類をまとめて「おかず」と表示した場合
※下ラベルを参考に表示を作成し、「表示例【1】～【4】用ひな形」を印刷して記入してください

名称	弁当
原材料名	ご飯、おかず(小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添加物	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、乳化剤(大豆由来)、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日 午後〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	〇〇〇グループ 代表 山口 花子 山口県〇〇市〇〇町〇〇番地 国産米を使用しています

○使用した原材料を、重量順に記載してください

○原材料名の中に、「小麦粉」「エビフライ」など、アレルギーの名前等が含まれている場合は、そのアレルギーの表示は省略できます(「小麦粉(小麦を含む)」、「エビフライ(えびを含む)」等と表示する必要はありません)
※ただし、原材料名の中に含まれている名前以外のアレルギーの表示は省略できません(エビフライについて、「えび」を含む旨の表示は省略できるが、「小麦、卵」等、エビ以外のアレルギーの省略は不可)

○製品に占める質量割合上位1位の原材料が「ご飯」又は「米」以外の場合、その原材料名の後に()を付けて、次の例を参考に原産地を表示してください
・1番多い原材料が生鮮食品の場合 ⇒ その産地を表示 【例】鶏肉(国産)
・1番多い原材料が加工食品の場合 ⇒ 原則、その製造地を表示 【例】鶏から揚げ(国内製造)

外側から見てその原材料がわかるおかずについては、すべてまとめて「おかず」と表示することができます
※アレルギー・添加物の表示は必要です

【4】弁当の外部から見て原材料が分かるおかずについて、メインとなるおかず以外を「その他おかず」と表示した場合
※下ラベルを参考に表示を作成し、「表示例【1】～【4】用ひな形」を印刷して記入してください

名称	弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼酎、その他おかず(小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	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、乳化剤(大豆由来)、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日 午後〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい
製造者	〇〇〇グループ 代表 山口 花子 山口県〇〇市〇〇町〇〇番地 国産米を使用しています

メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示することができます
※アレルギー・添加物の表示は必要です

【5】栄養成分表示(インスタ加工の場合不要)
※下ラベルを参考に表示を作成し、「表示例【5】用ひな形(栄養成分表示)」を印刷して記入してください

栄養成分表示(〇g当たり)	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇〇g

この表示値は、目安です。

原則、栄養成分の許容差の範囲は表示値±20%ですが、これを超える可能性がある場合、食品表示基準で定められた分析方法によって得られた値と一致しない可能性を示す文言(例:「この表示値は、目安です。」「推定値」)を表示してください
※このとき、表示値の根拠を説明できる資料を保管しておく必要があります