

通信販売での表示例（水産物編）

消費者庁をはじめ、所轄官庁に正式に確認をとった事例ではありません。
表示作成の場合は、見本など校正が可能な段階で、所轄官庁に確認されることをおすすめします。
下記の表示例に起因して生じる結果に対して弊社は一切の責任を負いかねますのでご了承下さい。

生鮮食品

事例1 市場で仕入れた豆あじを自社（A社）で箱に入れて発送（包丁をいれていない丸もの）

外箱に貼付する表示例

品名	〇〇県産 豆あじ（マアジ）
内容量	1kg
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 法律的には品名と原産地のみ義務表記だが、内容量、消費期限、保存方法も記載した方がよいと思います。
- ← 小分けという意味では「加工者」も可。

事例2 市場で仕入れたブリを自社（A社）で切り身にして、パックして箱に入れて発送

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

品名	〇〇県産 トブリ
内容量	1切
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 計量法の特定商品ではないが、グラムでの記載が望ましい。
- ← 切り身は、消費（賞味）期限、保存方法、加工者の住所氏名などが表示義務。
- ← 食品表示法の事例で「加工者」と記載されているので、原則「加工者」。

※ 既にはらわたを抜いている商品を仕入れ、自社で箱に入れて発送する場合は？

食品表示法では、製造と加工の区分において、小分けは「加工」となっているので、上記と同様でよいと思います。
あらかじめ包装された切り身のパックを何パックか詰めて販売する場合は、小分けでなく、詰合せと解釈されますが、この場合（詰合せ）も、加工に該当するため、「加工者」の表記となります。

※ パックに表示貼付を原則としますが、貼付が難しく、外箱に一括して表示する場合は、内容量をパックの合計量に変更。

事例3 輸入（カナダ）の生ズワイガニ（姿）を大箱で仕入れ、自社（A社）で箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

品名	カナダ産 生ズワイガニ
内容量	600g（一尾）
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 計量法の特定商品ではないが、グラムでの記載が望ましい。
- ← 事例1と同様。
- ← 販売者を「輸入者」に変更し、実際に輸入した会社の氏名・住所の記載も可。
事例1と同様、小分けという意味で「加工者」も可。

事例4 市場で仕入れたマアジ、マサバ、ソウハチを、マルのまま自社（A社）で箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

品名	鮮魚詰合せ
内容	鳥取県産マアジ、鳥取県産マサバ、島根県産ソウハチ
内容量	2kg
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 生鮮食品なので、原材料名というよりは「内容」などの方が良い。
- ← 同一の産地ならば、原産地の項目を作成し、原産地のみの記載でも可。
- ← 「2kg（マアジ〇尾、マサバ〇尾、ソウハチ〇枚）」などの記載の方がより良い。もちろん「マアジ〇尾、マサバ〇尾、ソウハチ〇枚」の記載でも可。
- ← 事例1と同様

事例5 市場で仕入れたマアジ、マサバ、ソウハチを、自社（A社）で切り身にし小分け包装または小分け包装しないで、箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

品名	鮮魚詰合せ（生食用）
原材料名	マアジ（鳥取県）、マサバ、ソウハチ
内容量	1kg
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 刺身などそのまま食せるものは、「生食用」「刺身用」などの語句を付加。
- ← 切り身の詰合せは加工食品に該当するので、魚種すべてを記載し、重量割合上位1位のものについて原料原産地を記載。以降は任意。
- ← 「1kg（マアジ〇切、マサバ〇切、ソウハチ〇切）」などの方がより良い。

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は、目安です。

加工食品として販売する場合は、右の栄養成分表示が必須。
今回の場合は、3種別々でなく、すべてまとめた表記が良い。

※ 1種類ごと包装する場合は、加工食品でなく、生鮮食品の詰合せと考えるのが妥当で、栄養成分表示も不要と思いますが、その場合、なるべく小分け包装ごとに事例2の表示を貼付願います。
個々の表示が難しい場合は、事例4の表示をベースに「販売者」を「加工者」に変更して作成願います。

※ 既に切り身にし、種類ごとに包装してある商品（個装は無表示）を仕入れ、自社で箱に入れて発送する場合は？
無表示のものでなく、個々に表示のあるものを仕入れて販売してほしいですが、難しい場合は事例4の表示でも可。
もちろん、事例2の表示形式で、それぞれの魚種について表示を作成し、外箱にすべて貼付するの也可。

事例6 自社（A社）でフグを皿に盛りつけたものをパックして、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

名称	マフグ刺身
原材料名	刺身：【標準和名】マフグ（福岡県産）、ふく皮：【標準和名】トラフグ（山口県産）
内容量	刺身100g、皮50g
加工年月日	
消費期限	2020年4月1日
保存方法	5℃以下
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 一般的に刺身のみの販売でなく、湯引きふく皮も盛り付けられることから、原則、加工食品として取扱う。
(別々の包装の場合は、生鮮食品と加工食品、それぞれで表記)

栄養成分表示（100gあたり）

	刺身	皮
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
炭水化物	g	g
食塩相当量	g	g

この表示値は、目安です。

- ← 栄養成分表示は、1つにまとめても良いが、刺身・皮それぞれで記載することが望ましい。

事例7 市場で仕入れたノドグロ（アカムツ）を、自社（A社）で切り身にし、パックして箱に入れて発送

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

名称	一潮ノドグロ切り身
原材料名	アカムツ、食塩
原料原産地名	日本海（〇〇県）
内容量	1切
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3



品名	日本海産 一潮ノドグロ
原材料名	アカムツ、食塩
内容量	1切
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は、目安です。

生鮮食品となるので、栄養成分表示は不要。
一夜干や開きなどは、乾燥工程が入るので、今まで通り加工食品として取扱う。

※ 2015年の食品表示法施行の説明で、「軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味料等により、簡単な加工等を施したものは、加工食品に該当するとあったが、2020年7月の食品表示法Q&Aにて、「長期の保存目的や調味目的でない軽度な撒塩（海水濃度程度（おおむね魚肉中の塩分濃度3%程度以下のもの））を行った魚介類については、生鮮食品となります。」に変更になりました。

よって、原材料名欄に「食塩」の記載がしてあっても、すぐに「加工食品」には該当しませんので、十分ご注意願います。

注意

※ 生鮮食品の場合、原産地の表記で、「〇〇県産または〇〇県産」は認められません。媒体（カタログ）の原産地が「〇〇県または〇〇県」になっている場合でも、商品に表記する原産地は、実際の実地の原産地のみを記載願います。（商品現品に「または」の表記はできません）

※ 「刺身」に対し、広義では「ゆでたもの（ゆでだこ）」や「あぶったもの（かつおたたき）」「味付けしたもの（づけまぐろ）」なども該当すると思いますが、これらは食品表示法上、加工食品に該当し、通常生鮮食品の「刺身」と区別すべきであると思います。

したがって、加工食品に該当するものに、単に「刺身」の語句を使用することは、極力しないようお願いいたします。（カタログなど媒体表記では、加工食品である旨の記載を商品名またはセールスコピーなどに記載を必須とします）

加工食品（塩干物）

事例8 国内の別会社が製造したノドグロ一夜干し（無包装）を仕入れ、自社（A社）で箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

名称	のどぐろ一夜干し
原材料名	のどぐろ（アカムツ）、食塩
原料原産地名	日本海（鳥取県）
内容量	1kg（4～6枚）
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← 原材料名は標準和名で、もしくは標準和名を付加して記載願います。魚介類の名称のガイドラインの別表1および別表2に一般的名称例が記載されている魚種にあっては、標準和名に変えて、一般的名称例を記載することを認めます。

← 小分けに該当するので、「加工者」として自社の氏名・住所を記載。

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は、目安です。

← 分析結果でなくても可。（日本食品標準成分表の値など）

事例9 国内の別会社（B社）が製造した個包装済みの漬け魚数種（表示なし）を、自社（A社）で箱に入れて発送

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

名称	鯖味噌漬
原材料名	マサバ（国産）、米味噌（大豆を含む）、酒粕、みりん、食塩
内容量	1kg（2～3枚）
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
製造者	（株）B社 静岡県〇〇市△△2-2-2

名称	鯖味噌漬
原材料名	ギンダラ（米国産）、米味噌（大豆を含む）、酒粕、みりん、食塩
内容量	1kg（2～3枚）
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
製造者	（株）B社 静岡県〇〇市△△2-2-2

名称	鯖味噌漬
原材料名	サワラ（韓国産）、米味噌（大豆を含む）、酒粕、みりん、食塩
内容量	1kg（2～3枚）
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
製造者	（株）B社 静岡県〇〇市△△2-2-2

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は、目安です。

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は、目安です。

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は、目安です。

※ 個々に記載があるが、「商品提供者を記載したい」、「賞味期限の注意をしたい」などの場合、外箱に下記のような記載することは可。

名称	干物詰合せ
原材料名	個々に記載
消費期限	個々に記載
保存方法	10℃以下
販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← その他、注意喚起として、消費期限や保存方法のみを外箱に記載することも可。

外箱に貼付する表示例①

名称	魚味噌漬詰合せ
原材料名	マサバ（国産）、ギンダラ（米国産）、サワラ（韓国）、米味噌、酒粕、みりん、食塩、（一部に大豆・さばを含む）
内容量	鯖4切、銀鱈3切、鯖3切
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← 原料原産地名の欄を設けてそれぞれ記載しても可ですが、それぞれ異なる場合は、原材料の後にカッコ書きで原料原産地名を記載する方法が良いと思います。
一括表示上は、重量割合上位1位（マサバ）のみ原料原産地を記載すれば良いようですが、個包装されているので、魚種すべての原料原産地を記載すべきだと思います。

栄養成分表示（100gあたり）

	鯖味噌漬	銀鱈味噌漬	鯖味噌漬
熱量	kcal	kcal	kcal
タンパク質	g	g	g
脂質	g	g	g
炭水化物	g	g	g
食塩相当量	g	g	g

この表示値は、目安です。

← 栄養成分表示は、1つにまとめるのではなく、鯖・銀鱈・鯖それぞれを記載することが望ましい。

外箱に貼付する表示例②（製造者を表記する例）

加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3
-----	------------------------



販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3
製造者	（株）B社 静岡県〇〇市△△2-2-2

← 製造所を記載する場合は、加工者でなく販売者と記載。

※ お客様が商品を保存する場合、通常、外箱を廃棄することが想定されるので、個々に記載が望ましいですが、個々の記載が難しい場合は、上記の記載例を、外箱にまとめて記載することも可とさせていただきます。
もちろん、パックに貼付する表示例を外箱にすべて貼付する方法も可とさせていただきます。

事例10 国内の別会社数社（X社・Y社・Z社）が製造した魚介干物（個々に包装済み）を仕入れ、自社（A社）でそのまま箱に入れて発送

個々の包装に無表示のものがあある場合の外箱に貼付する表示例①

名称	干物詰合せ
原材料名	あじ開き（マアジ（国産）、食塩）、サバ灰干し（タイセイヨウサバ（ノルウェー産）、食塩）、（一部にさばを含む）、かれい醤油干し（ソウハチ（日本海産）、食塩、醤油、味醂、食塩／酸化防止剤（V. E）、（一部に小麦・大豆を含む））
内容量	アジ3枚、サバ2切、カレイ5枚
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

栄養成分表示（100gあたり）

	あじ開き	サバ灰干し	かれい醤油干し
熱量	kcal	kcal	kcal
タンパク質	g	g	g
脂質	g	g	g
炭水化物	g	g	g
食塩相当量	g	g	g

← 栄養成分表示は、1つにまとめるのではなく、それぞれを記載することが望ましい。

個々の包装に無表示のものがあある場合の外箱に貼付する表示例②

名称	干物詰合せ
原材料名	マアジ（国産）、タイセイヨウサバ（ノルウェー産）、ソウハチ（日本海産）、食塩、醤油、味醂、食塩／酸化防止剤（V. E）、（一部に小麦・大豆・鯖を含む）
内容量	アジ3枚、サバ2切、カレイ5枚
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← 原材料名の記載はなるべく商品毎に記載した方が良いので、表示例①がおすすめですが、文字数も多くなるので、表示例②のように原材料をまとめてしまうのも可。

栄養成分表示（表示例①と同様）

個々の包装に無表示のものがあある場合の外箱に貼付する表示例③（外箱に商品を製造した会社名を表記する例）

名称	あじ開き	サバ灰干し	かれい醤油干し
原材料名	マアジ（国産）、食塩	タイセイヨウサバ（ノルウェー産）、食塩、（一部にさばを含む）	ソウハチ（日本海産）、醤油、味醂、食塩／酸化防止剤（V. E）、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	3枚	2切	5枚
消費期限	#		
保存方法	10℃以下		
販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3		
製造者	（株）X社 鳥取県〇〇市△△1-1-1	（株）Y社 島根県〇〇市△△2-2-2	（株）Z社 福岡県〇〇市□□△3-3-3

栄養成分表示（100gあたり）

	あじ開き	サバ灰干し	かれい醤油干し
熱量	kcal	kcal	kcal
タンパク質	g	g	g
脂質	g	g	g
炭水化物	g	g	g
食塩相当量	g	g	g

この表示値は、目安です。

← この場合、表示責任者として自社（A社）を「販売者」として併記すべきと思います。もちろん、各商品の表示ラベルを外箱に3枚並べて貼付することも可です。（栄養成分表示含む）

※ 他社から仕入れた塩干物に、自社を加工者で表記する場合、今回の原料原産地表示の改正の事例を参考にすると、

原材料名	鰯開き（国内製造）、鯖灰干し（国内製造）、鰯醤油干し（国内製造）、（一部に小麦・大豆・さばを含む）
------	---

でもよいのでは？

事例11 中国製のうなぎ白焼を仕入れ、自社（A社）で蒲焼にし包装後、別会社（C社）のたれ・山椒と一緒に箱に入れて発送

うなぎの個装に表示がなく、別添たれ・山椒には表示がある場合の外箱に貼付する表示例

名称	うなぎ蒲焼
原材料名	うなぎ（中国産）、しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、水飴、うなぎエキス/酒精、加工エテンブ、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、増粘多糖類、（一部に小麦・大豆を含む）、別添たれ・山椒
内容量	3枚
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
製造者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← うなぎ蒲焼は、基準の別表15に定める加工食品のため、うなぎの後にカッコ書きで原料原産地を記載。
- ← たれ、山椒が別添で、個包装に表示があるものでも、原材料名欄に「別添たれ・山椒」などと記載。
- ← たれ・山椒はうなぎ蒲焼に付随するものなので、内容量への記載は省略できます。

栄養成分表示1人前（102gあたり）
（カッコ内は蒲焼80gのみ）

熱量	kcal () kcal
タンパク質	g () g
脂質	g () g
炭水化物	g () g
食塩相当量	g () g

この表示値は、目安です。

栄養成分表示（100gあたり）

	うなぎ蒲焼	たれ
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
炭水化物	g	g
食塩相当量	g	g

この表示値は、目安です。

※ 栄養成分表示は、一緒に食すものなので、左の表記が望ましいが、グラム違いの場合があるので、右の表記も可とする。

事例12 中国製のうなぎ蒲焼を仕入れ、自社（A社）で小分け包装後、C社製のたれ・山椒と一緒に箱に入れて発送

個包装すべてに表示がない場合の外箱に貼付する表示例

名称	うなぎ蒲焼
原材料名	うなぎ蒲焼：うなぎ、しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、水飴、うなぎエキス/酒精、加工エテンブ、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、増粘多糖類、（一部に小麦・大豆を含む） 別添たれ：しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料/酒精、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、（一部に小麦・大豆を含む） 別添山椒：山椒
内容量	3枚
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
原産国名	中国
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 仕入品のたれ・山椒に表示がない場合は、うなぎ蒲焼の表示にまとめて記載する必要があります。仕入先から使用原材料を確認し一括表示に記載願います。
- ← 実質的な変更がないので、原産国表示が必要。
- ← 小分けなので、「加工者」で記載。

栄養成分表示（事例11と同様）

※ 一般に、そうざいなどの小分けの場合は、「そうざい製造業」などの営業許可を必要とします。「製造業」の許可であっても、食品表示法では「加工者」と表記するとのことなので、ご注意ください。

事例13 国内の別会社（B社）が個包装した中国製のうなぎ蒲焼を、C社製のたれ・山椒と一緒に箱に入れて発送

個包装すべてに表示がない場合の外箱に貼付する表示例

名称	うなぎ蒲焼	蒲焼のたれ	山椒
原材料名	うなぎ、しょうゆ、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、発酵調味料、水飴、うなぎエキス/酒精、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、増粘多糖類、（一部に小麦・大豆を含む）	しょうゆ、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、発酵調味料/酒精、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、（一部に小麦・大豆を含む）	山椒
内容量	3枚	20g×3袋	2g×3
消費期限	2020年4月1日		
保存方法	10℃以下		
原産国名	中国	日本	
販売者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3		
	加工者：(株) B社 静岡県〇〇市△△2-2-2	製造者：(株) C社 千葉県〇〇市△□3-3-3	

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal	kcal	kcal
タンパク質	g	g	g
脂質	g	g	g
炭水化物	g	g	g
食塩相当量	g	g	g

この表示値は、目安です。

← 詰合せが加工に該当するので、販売者のA社を「加工者」として記載する場合は、加工者のB社、製造者のC社を記載しない。

注意

- ※ 個々に表示がある場合は、他の事例と同様、一括表示は不要。
ただし、たれなどの付属品の消費（賞味）期限の記載がなく、主要商品に付随する場合は、一括表示があるべきと考えます。尚、一括表示が難しい場合、省略している期限表示のみだけでも、外箱に記載することが望ましいと考えます。
- ※ 一括表示をする場合、付属品を含めて原材料や栄養成分表示をするべきと考えますが、前述の通り、主要商品である「うなぎ蒲焼」が、「商品によってグラムが異なる。」「栄養成分表示を商品ごとに分けて記載することが難しい。」などの理由がある場合で、付属のたれ・山椒には、食品表示法に基づく表示が栄養成分表示を含めて、すべて記載している場合に限り、一括表示に替えて「うなぎ蒲焼」のみの表示（栄養成分表示は必須）でも可とする。
（原材料名欄は、たれ・山椒が記載されていて、栄養成分表示は「うなぎ蒲焼」のみは不可）
- ※ うなぎ蒲焼は、基準の別表15に定める加工食品のため、原料原産地表示の解釈は、一般のものと若干異なる。

加工食品（ゆでがに）

事例14 輸入（ロシア）の冷凍ボイルタラバカニ（無包装）を仕入れ、自社（A社）で箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

名称	ボイルタラバカニ
原材料名	タラバカニ、食塩
内容量	1kg（1杯）
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
原産国名	ロシア
調理方法	加熱してお召し上がりください
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← 原材料名欄の「タラバカニ」を「タラバカニ（ロシア）」とし、原産国名の欄を削除することはできません。
（原産国名の欄に記載があって、原材料名欄にも記載がある場合は可）

← 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別の表示が必要。
← 保存方法（温度帯）変更もあり、「加工者」での記載が良いと思います。加工食品の場合は、小分け、詰合せを「加工」としているの、「輸入者」での記載は不可と思います。

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は、目安です。

← 分析結果でなくても可。（日本食品標準成分表の値など）

- ※ 殻むきせず、単にカットしたものをパックしたのも、上記に記載となる。

事例15 輸入のボイルタラバカニを第三国（中国）で50%以上殻むきしたものを仕入れ、自社（A社）で小分け包装後、箱に入れて発送

パックまたは外箱に貼付する表示例

名称	ボイルタラバカニ（むき身）
原材料名	ボイルタラバカニ（タラバカニ（ロシア）、食塩）
内容量	500g
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
原産国名	中国
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

加熱の必要はありません。

＋
栄養成分表示（事例14と同様）

← 原産国が「中国」となってしまうので、法文にはありませんが、原材料名欄にタラバカニの原料原産地を記載した方がよいと思います。
加工者の場合、原材料名欄の表記は「ボイルタラバカニ」でもよいと思いますが、中国で漁獲したものと誤認されやすいです。

← ボイルしたカニの殻を剥く行為については、単なる切断と異なり、実質的な変更をもたらす行為に該当するため、50%以上殻むきするとその国が原産国となります。

← 加熱を要するかどうかの表示は枠外でも可です。

事例16 輸入のボイルタラバカニの脚肉を自社（A社）で50%以上殻むきし、小分け包装または小分け包装しないで、箱に入れて発送

パックまたは箱に貼付する表示例

名称	ボイルタラバカニ（むき身）
原材料名	ボイルタラバカニ（ロシア製造、カナダ製造）
内容量	500g
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
調理方法	そのまま召し上がれます
製造者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

＋
栄養成分表示（事例14と同様）



名称	ボイルタラバカニ（むき身）
原料原産地名	ロシア製造、カナダ製造（ボイルタラバカニ）
内容量	500g
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
調理方法	そのまま召し上がれます
製造者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

＋
栄養成分表示（事例14と同様）

※ 名称と原材料が同一となるので、右の事例のように原料原産地名欄を作成し、原材料名欄を省略することも可。
左の表示例の場合は、事例15のように、生鮮原材料まで遡り、「ボイルタラバカニ（タラバカニ（ロシア、カナダ）、食塩）」と記載するの也可。

事例17 ロシア産の生タラバカニを自社（A社）でボイルし、箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

名称	ボイルタラバカニ
原材料名	タラバカニ（ロシア）、食塩
内容量	1kg（1杯）
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
製造者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3

加熱の必要はありません。

＋
栄養成分表示（事例14と同様）

← 営業許可不要の工程なので、加工者でも可と思いますが、ボイルし、完全に加熱する行為は、製造（本質的に異なる新たな物を作る）に該当するため、「製造者」で記載。

事例18 輸入の生タラバカニを国内の別会社がボイル後カットし、小分け包装したものを仕入れ、自社（A社）で箱に入れて発送

個包装に表示がない場合の外箱に貼付する表示例

名称	ボイルカットタラバカニ
原材料名	ボイルタラバカニ（国内製造）
内容量	200g×5パック
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
調理方法	そのまま召し上がれます
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3



名称	ボイルカットタラバカニ
原材料名	ボイルタラバカニ（タラバカニ（ロシア産又はアメリカ産）、食塩）
内容量	200g×5パック
消費期限	2018年4月1日
保存方法	10℃以下
調理方法	そのまま召し上がれます
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

栄養成分表示（事例14と同様）

タラバカニの産地は、昨年度の使用実績順に「よるものです。」

栄養成分表示（事例14と同様）

- ※ お客様の保管方法を考慮すると、個々に小分け包装した会社の表示ラベルの貼付が望ましいが、むずかしい場合は上記の通りとする。
- ※ 右の表示例のように生鮮原材料まで遡って記載する場合で、産地の切り換えが行われる見込みがある場合は、「又は表示」ができませんが、その場合は、枠外に「一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨」の注意書が必要。

原料原産地表示の法改正により、事例15、事例16、事例18の原材料名欄の記載方法は同様となる？

加工食品（異種詰合せ）

事例19 乾ちりめんとちりめん山椒（佃煮）を別会社（B社）から仕入れ、自社（A社）で小分け包装して発送

個包装に表示せず、外箱に一括表示する場合の表示例

名称	乾ちりめん・佃煮詰合せ
原材料名	乾ちりめん（カタクチイワシの稚魚（日本海産）、食塩）、ちりめん山椒（カタクチイワシの稚魚（日本海産）、醤油、砂糖、みりん、山椒、（一部に小麦・大豆を含む））
内容量	乾ちりめん200g、ちりめん山椒100g
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3



名称	乾ちりめん・佃煮詰合せ
原材料名	乾ちりめん（国内製造）（カタクチイワシの稚魚、食塩）、ちりめん山椒（国内製造）（カタクチイワシの稚魚、醤油、砂糖、みりん、山椒、（一部に小麦・大豆を含む））
内容量	乾ちりめん200g、ちりめん山椒100g
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

栄養成分表示（100gあたり）		
	乾ちりめん	ちりめん山椒
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
炭水化物	g	g
食塩相当量	g	g

この表示値は、目安です。

- ※ お客様の保管方法を考慮すると、個々に小分け包装した会社の表示ラベルの貼付が望ましいが、むずかしい場合は上記の通りとする。自社での製造でないため、右の表示例も可。一括表示上は、「乾ちりめん」の原料原産地のみ記載すれば良いようだが、個包装されているので、「ちりめん山椒」の原料原産地表示もすべきと考えます。

事例20 別会社（D社）から仕入れた乾ちりめんを自社（A社）で小分け包装し、別会社（E社）製の個包装済みの「ちりめん佃煮」と、自社（A社）で箱に入れて発送

ちりめん山椒にのみ表示があって、外箱に一括表示する場合の表示例

名称	乾ちりめん	ちりめん山椒
原材料名	カタクチイワシの稚魚（日本海産）、食塩	カタクチイワシの稚魚（日本海産）、醤油、砂糖、みりん、山椒、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	200g	100g
消費期限	2020年4月1日	
保存方法	10℃以下	
販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3	〇〇県△△市□□1-2-3
	加工者：（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3	製造者：（株）D社 京都府〇〇市△△4-4-4

← ちりめん山椒が付属品ではないので、外箱に乾ちりめんのみの表示をすることは不可と考えます。
乾ちりめんの個包装に表示が貼付できない場合は、外箱にちりめん山椒を含めた表示ラベルを貼付願います。

← 詰合せという意味では、一括表示はA社を加工者として、製造者の記載が不要だが、ちりめん山椒の個包装に製造者D社の記載があるので、左記の通り、販売者と製造者、加工者を記載すべきと考えます。

栄養成分表示（事例19と同様）

個々の包装に加工食品品質表示基準に基づく表示がない場合の表示例
事例19と同様（最終詰合せ（加工）が自社（A社）なので、事例19と同様の対応）

事例21 別会社（F社）から仕入れた包装済みのタラ、自社（A社）で作ったすり身、別会社（G社）から仕入れた包装済みのだしを自社で箱に入れて発送

自社製造のつみれに表示がなく、外箱に一括表示する場合の表示例①

名称	タラ鍋セット		
原材料名	タラ：タラ（北海道産） イカすり身：イカ（国産）、でん粉、食塩、ぶどう糖、小麦粉、香辛料、昆布エキス、酵母エキス、植物油／加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・イカ・大豆を含む） しょうゆ加工品：しょうゆ（国内製造）、風味原料（飛魚、かつお節、かつおエキス、昆布）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（カンゾウ）、香辛料抽出物、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）		
内容量	タラ200g、イカすり身150g、しょうゆ加工品150ml		
消費期限	2018年4月1日		
保存方法	10℃以下		
加工者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3		

栄養成分表示（事例19と同様）

※ タラ、だしが、イカすり身の付属品とはならないので、外箱にイカすり身のみの表示を貼付することは不可。

※ 今回の原料原産地表示の改正では、タラの原料原産地表示のみすれば良いと思いますが、それぞれが個包装されるということを考慮すると、3商品すべての原料原産地を記載すべきと考えます。

自社製造のつみれに表示がなく、外箱に一括表示する場合の表示例②

名称	タラ鍋セット		
原材料名	タラ タラ（北海道産）	イカすり身 イカ（国産）、でん粉、食塩、ぶどう糖、小麦粉、香辛料、昆布エキス、酵母エキス、植物油／加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・イカ・大豆を含む）	しょうゆ加工品 しょうゆ（国内製造）、風味原料（飛魚、かつお節、かつおエキス、昆布）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（カンゾウ）、香辛料抽出物、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	200g	150g	150ml
消費期限	2018年4月1日		パッケージ表面上部に記載
保存方法	10℃以下		直射日光高温多湿をさけて保存
販売者	（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3		
	加工者：（株）F社 広島県△△市□□6-6-6	製造者：（株）A社 〇〇県△△市□□1-2-3	製造者：（株）G社 大阪府〇〇市△△7-7-7

栄養成分表示（事例19と同様）

※ 今回の事例は3商品ですが、野菜付のセットなどの場合、外箱に一括表示をするとすると、特に栄養成分表示は困難です。自社製造などが少ない場合（今回はイカすり身のみ）は、自社製造品の個装に表示を貼付することが望ましい。（「タラ」「だし」は、それぞれの加工者、製造者が個装に表示）