

通信販売での表示例（畜産物編）

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。

生鮮食品編

事例1 自社（A社）で牛肉を小分け包装を含む加工を実施した商品をパックして箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

名称	国産 牛ランプ ステーキ用（解凍品）
個体識別番号	ABCDEFGHIJ
内容量	200g
消費期限	2020年4月1日
保存方法	4℃以下で保存
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 食品表示法では、原産地と名称（鳥獣の種類）を記載すれば良いとなっているが、部位や用途名、解凍品はその旨を記載することが望ましい。
- ← 牛肉（挽肉、切落しを除く）は、個体識別番号を記載。
- ← 食肉は、計量法の特定商品に該当するため、グラムで記載。
- ← 食肉は、食品表示法の個別基準で、アレルギー、保存の方法、消費（賞味）期限、加工所の所在地、加工者氏名などについて記載が必要。

事例2 他社（B社）から仕入れた包装鶏肉（冷凍品）を自社（A社）で箱に入れ、冷蔵で発送

パックに貼付する表示例（自社で貼付するのは、下の実線の枠内表示のみ）

名称	秋田県産 鶏もも肉
内容量	100g
賞味期限	2020年9月1日
保存方法	-18℃以下で保存
加工者	(株) B社 秋田県△△市□□2-2-2
+	
消費期限	2020年4月1日
保存方法	4℃以下で保存
保存方法の変更者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 鶏肉などで、部位をさらにカットしていない場合は、用途名は不要。
- ← 加工者が包装した時の表記は、上から消すことなくそのまま記載。
- ← 温度変更により、新たに設定される期限を記載。
- ← 冷蔵して発送する者を記載。
（包装食肉であっても発送者は、食肉販売業などの営業許可が必要）

事例3 生食用の馬肉を仕入れ、自社（A社）で小分け包装して箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

名称	馬肉赤身（生食用）	
と畜場	〇〇県 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>名称</td></tr></table>	名称
名称		
食肉処理場	〇〇県 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>名称</td></tr></table>	名称
名称		
原産地	カナダ／最終肥育：熊本県	
内容量	200g	
消費期限	2020年4月1日	
保存方法	4℃以下で保存	
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3	

- ← 生食用の場合は、「生食用」である旨を記載。
- ← 生食用の場合は、と畜場の「県名」と「名称またはと畜場番号」が必要。
- ← 県によっては、食肉処理場の「県名」と「名称」が必要。
- ← 最終肥育地を列記しても可。

※ と畜場の「名称またはと畜場番号」は、食品表示法では、牛のみとなっていますが、記載することが望ましい。

事例4 生卵を仕入れ、自社（A社）で小分け包装して箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

名称	鶏卵（生食用）
原産地	東京都
選別包装者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3
賞味期限	2020年4月1日
保存方法	商品到着後は冷蔵庫（10℃以下）で保存。
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、 賞味期限経過後は十分に加熱調理してください。

- ← 生食用の場合は、「生食用」である旨を記載。
- ← 採卵又は選別包装を行った施設の所在地を記載。
- ← 常温配送のものは、到着後の保存方法を記載。

事例5 テンダライズ（金属の刃を用いて、肉の原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する）処理をした牛肉を自社（A社）でパック包装し、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

名称	アメリカ産 牛ヒレステーキ用
内容量	300g
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下で保存
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← 輸入牛などは、個体識別番号での管理がされないものもあります。

筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

← 「処理を行った」及び「飲食に供する際に全体について中心部まで十分な加熱が必要」な旨を記載。

事例6 タンブリング（肉の内部まで調味料を浸み込ませる）処理した豚肉を自社（A社）でパック包装し、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

品名	豚肉カルビ味付
原材料名	豚肉（国産）、砂糖、醤油、植物油、煎りごま、食塩／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む）
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

← 事例5と異なり、加工食品に該当します。よって、原料原産地表示が必要。

あらかじめ処理をしておりますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

← 「処理を行った」及び「飲食に供する際に全体について中心部まで十分な加熱が必要」な旨を記載。

+

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。

← 加工食品となるので、上記の一括表示のほか、栄養成分表示が必要。

※ 上記のテンダライズ、タンブリングのほか、「成形肉」「インジェクション加工」「ポーショナルカット」「タレかけ」「漬け込み」「ミキシング」などの加工の場合、「処理を行った」及び「飲食に供する際に全体について中心部まで十分な加熱が必要」な旨を記載。

事例7 カットされた牛肉3部位を自社（A社）で1パックに詰めて包装し、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

名称	国産牛焼肉用盛合せ
個体識別番号	ABCDEFGHIJ
内容量	モモ100g、ロース100g、バラ100g
消費期限	2020年4月1日
保存方法	10℃以下で保存
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← 総量の「300g」でも可。

※ 部位が異なっても、同畜種になるので、生鮮食品に該当。部位により、産地が異なる（例：モモはアメリカ産、ロースは国産）場合でも、同様に生鮮食品に該当。

事例8 カットされた牛肉と豚肉を自社（A社）で1パックに詰わせて包装し、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

品名	牛肉・豚肉焼肉用詰合せ
原材料名	牛モモ肉（国産）、牛ロース肉（アメリカ産）、豚肉
内容量	300g
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

- ← 異種混合の詰合せになるので、加工食品に該当。
- ← 部位は異なるが同畜種となるので、モモ、ロースともに原料原産地を記載。豚肉は、主な原材料に該当しないので、原料原産地表示は記載しなくても可。
- ← 「牛モモ100g、牛ロース100g、豚バラ100g」の記載がより良い。

栄養成分表示（100gあたり）			
	牛モモ	牛ロース	豚バラ
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。日本食品標準成分表の値をそのまま流用可。

- ※ 牛肉、豚肉をそれぞれ別々のパックに包装する場合は、単に生鮮食品の詰合せとなりますので、事例1の表示例をそれぞれに貼付願います。（好ましくはありませんが、外箱にそれぞれの表示ラベルを貼付も可。ただし1枚のラベルにまとめるのはNGとします。）

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、実際の原産地のみを記載願います。
- ※ 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。」は、記載の通り、魚介類のみです。畜産品は、「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、加工食品に該当します。

加工食品編

はじめに（食肉製品とそうざい、半そうざいについて）

くわしくは、各法律などの定義を確認してほしいですが、畜産品を加熱調理加工したものは、「食肉製品」「そうざい」に分類できます。しかしながら、どの場合が「食肉製品」で、どの場合が「そうざい」に該当するかはわかりづらいです。最終的には、保健所など所轄官庁に確認していただきたく思いますが、下記の考え方で、分類したいと思います。

- ・ 「食肉製品」は、食肉を50%以上含み、原則として、加熱調理することなく、食せるもの。よって、生ハンバーグなど食肉部分が生の状態のもの（加温を除く加熱調理を必要とするもの）は、食肉製品として取扱わない。
- ・ 食肉が50%以上で、かつ食肉が生の場合は、「調味した食肉（食品衛生法上「食肉扱い」）」として取扱い、食肉販売業などの営業許可を取得していないと取扱えない商品とする。
- ・ 食肉が50%未満で、かつ食肉が生の場合（食するのに加熱を有する場合は、「半そうざい」として取扱う。
- ・ 加熱調理されているもののうち、「焼き鳥」「トンカツ」「肉の佃煮」などは、例外として「そうざい」として取扱う。

- ・ チルドハンバーグは、定義に「食肉が50%以上」「食用油脂で揚げ、ばい焼き若しくは蒸煮したもの」とあるので、原則、加熱食肉製品として取扱う。（調理方法を記載することになっているが、「加温の仕方」と解釈する。）
加熱食肉製品の製造基準で「中心部の温度を63℃で30分間加熱」とあるので、「十分に加熱して召し上がりください」は矛盾。（表示変更は要請しないが、「温めてお召し上がりください」と同等と解釈する。）
未加熱は「調味した食肉」、加熱済は原則「食肉製品」となるので、中途半端な加熱のものを「半そうざい」とするのは定義に矛盾。（「ハンバーグ（半加工品）」などとして取扱う。）
- ・ チルドミートボールも同様に判断する。

事例9 油調していないトンカツ用の衣を付けた豚肉を仕入れ、自社（A社）でパック包装し、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

名称	豚ロース トンカツ用
原材料名	豚肉、衣（パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、香辛料） ／加工でん粉、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、 着色料（カロチノイド）
原料原産地名	国産（豚肉）
内容量	200g
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

← 原材料名欄でなく、項目を作成して記載も可。

← 自社で衣付けした場合は、「製造者」

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。

注意

※ 自社で小分け包装する場合は、原則、営業許可を必要とします。上記の事例の場合は、食品衛生上「食肉扱い」となるので、食肉販売業などの許可を必要とし、「そうざい」の場合は、そうざい製造業、「食肉製品」の場合は、食肉製品製造業の許可が必要となります。

※ また「食肉」および「食肉扱い」の商品の場合は、他社で包装済みのものを自社で箱詰めするだけでも、「食肉販売業」などの許可を必要とします。

事例10 国内の別会社（B社）が製造した個包装済みのみそ漬2種（表示なし）を、自社（A社）でそのまま箱に入れて発送

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

名称	豚ロース味噌漬
原材料名	豚ロース（アメリカ産）、米味噌（大豆を含む）、酒粕、みりん、食塩／漂白剤（亜硫酸塩）、着色料（V、B2）
内容量	200g
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	豚ヒレ味噌漬
原材料名	豚ヒレ（カナダ産）、米味噌（大豆を含む）、酒粕、みりん、食塩／漂白剤（亜硫酸塩）、着色料（V、B2）
内容量	100g
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。

※ 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	豚肉味噌漬詰合せ
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	豚肉味噌漬食べ比べ詰合せ
原材料名	豚ロース（アメリカ産）、豚ヒレ（カナダ産）、米味噌、酒粕、みりん、食塩／漂白剤（亜硫酸塩）、着色料（V. B2）、（一部に豚肉・大豆を含む）
内容量	豚ロース200g、豚ヒレ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

← 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。欄を設ける場合は、「アメリカ産、カナダ産（豚肉）」などの記載となります。

← 詰合せという点で、「加工者」の表記で可。

+

栄養成分表示（100gあたり）		
	豚ロース	豚ヒレ
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。

消費期限をはじめ、所轄官庁に確認をとった事例ではありません。栄養成分表示は、1つにまとめるのではなく、それぞれを作成することが望ましい。この表示値は、目安です。無断で他に流用しないでください。

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、バ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11 国内の別会社2社（X社・Y社）が製造した佃煮（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	牛佃煮詰合せ
原材料名	牛肉大和煮（牛肉（アメリカ産）、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、寒天、醸造酢）、牛肉ごぼ煮（牛肉（アメリカ産）、ごぼう、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、清酒、味醂、生姜、唐辛子）
内容量	大和煮100g、ごぼ煮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）		
	大和煮	ごぼ煮
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。

消費期限をはじめ、所轄官庁に確認をとった事例ではありません。栄養成分表示は、1つにまとめるのではなく、それぞれを作成することが望ましい。この表示値は、目安です。無断で他に流用しないでください。

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	牛佃煮詰合せ
原材料名	牛肉（アメリカ産）、ごぼう、醤油、砂糖、清酒、味醂、寒天、生姜、醸造酢、唐辛子、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）
内容量	大和煮100g、ごぼ煮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

← 原材料名の記載は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	牛肉大和煮	牛肉ごぼう煮
原材料名	牛肉（アメリカ産）、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、寒天、醸造酢	牛肉（アメリカ産）、ごぼう、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、清酒、味醂、生姜、唐辛子
内容量	100g	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△△市〇〇1-2-3	
製造者	（株）X社 〇〇県〇〇市△△1-1-1	（株）Y社 〇〇県〇〇市△〇2-2-2

栄養成分表示（100gあたり）

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

消費者庁をはじめ、所轄官庁に確認をとった事例ではありません。
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。
不許複製 郵便局物販サービス 無断で他に流用しないでください

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2枚並べて貼付することも可です。（栄養成分表示含む）

※ 他社から仕入れた佃煮に、自社を加工者表記のみとする場合、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	牛肉大和煮（国内製造）、牛肉ごぼう煮（国内製造）、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）
------	---

＋
栄養成分表示（表示例①と同様） でもよいのでは？

加工食品（異種詰合せ）編

事例12 別会社（F社）から仕入れた包装済みの鶏肉、自社（A社）で作ったつみれ、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	とり鍋セット
原材料名	鶏肉：鶏モモ肉（国産）、（一部に鶏肉を含む） 鶏つみれ：鶏肉（国産）、パン粉、デキストリン、食塩、人参、ぶどう糖、小麦粉、粉末トマト、香辛料、昆布エキス、酵母エキス／加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、酸味料、パプリカ色素、（一部に小麦・乳成分・鶏肉・ごま・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	鶏肉200g、鶏つみれ200g、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△△市〇〇1-2-3

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。

消費者庁をはじめ、所轄官庁に確認をとった事例ではありません。
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。
不許複製 郵便局物販サービス 無断で他に流用しないでください

一緒に食すという観点から、栄養成分表示はまとめたの記載が原則。

※ 鶏肉、だしが、鶏つみれの付属品とはならないので、外箱に鶏つみれ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、鶏モモ肉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	とり鍋セット		
原材料名	鶏肉 鶏モモ肉（国産）、（一部に鶏肉を含む）	鶏つくね 鶏肉（国産）、パン粉、デキストリン、食塩、人参、ぶどう糖、小麦粉、粉末トマト、香辛料、昆布エキス、酵母エキス／加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、酸味料、パプリカ色素、（一部に小麦・乳成分・鶏肉・こま・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	200g	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（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。

※ 栄養成分表示は、まとめた記載が原則と考えるが、詰合せによりまとめる数値が変動するため、上記のように個々に記載も可とします。

※ 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（今回は鶏つくねのみ）は、自社製造の個装に表示を貼付することが望ましい。（「鶏肉」「だし」は、それぞれの加工者、製造者が個装に表示）