

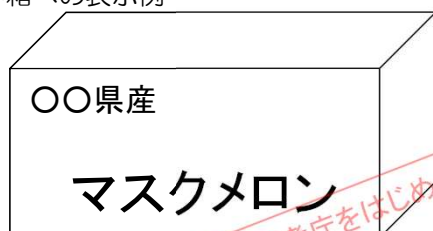
## 通信販売での表示例（農産物編）

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）で生産したマスクメロンを箱に入れて発送

外箱への表示例



← 外箱に原産地と名称を記載。

「〇〇県」など「産」の語句を付加しなくても法的には可ですが、原産地を明確に記載するという意味でも、付加するよう指導願います。

名称は、一般名称のほか、品種名でも可。

品種名に該当しないブランド名のみ場合は不可。

## 事例2 市場で仕入れたりんごを自社（A社）で箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

品名	〇〇県産りんご
賞味期限	2020年4月1日
保存方法	直射日光をさけて保存
加工者	(株) A社
	〇〇県△△市□□1-2-3

← 個別的義務表示事項ですが、省略可能です。

← 保存方法に関し留意すべき事項がない場合は、省略可能です。

← 個別的義務表示事項ですが、省略可能です。

※ 「あんず」「おうとう」「かんきつ類」「キウイー」「ざくろ」「すもも」「西洋なし」「ネクタリン」「バナナ」「びわ」「マルメロ」「もも」「りんご」は、「賞味（消費）期限」「保存方法」「加工者の住所氏名」などが個別的義務表示事項として記載が必要。

ただし、賞味（消費）期限、保存方法は、いずれも省略可なので、通常は事例1と同様の記載となります。

※ 同様に「しいたけ」は、「栽培方法」が個別的表示事項のため、記載が必要。

## 事例3 市場で仕入れたスイカを自社（A社）でダイスカットして、パックに入れた後、箱に詰めて発送

パックに貼付する表示例

品名	〇〇県産 スイカ
内容量	300 g
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

← 法的には品名、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良いと思います。（一部の条例で、表示義務が定められています。）

← 切断工程があるので、加工者で記載。

※ パックに表示貼付を原則としますが、貼付がむずかしく、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4 市場で仕入れた桃とブドウを自社（A社）で箱に入れて発送

外箱に貼付する表示例

岡山県産	白桃
岡山県産	マスカットオブアレキサンドリア

← 切断工程がないため、生鮮食品の詰合せ。（最低限の表記は左記のとおり）

**事例5 市場で仕入れたリンゴ、パイナップル、キウィーを自社（A社）でカットし、1パックに包装し箱に入れて発送**

パックに貼付する表示例

品名	カットフルーツ A		
原材料名	リンゴ（長野県産）、パイナップル、キウィー		
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		

← 単一のカットフルーツは、生鮮食品。複数のカットフルーツの詰合せは加工食品に該当。（カット野菜も同様）  
今までは、主原材料が50%以上のもののみ原料原産地表示が必要でしたが、今回の改正では、重量が一番多いものを記載することに変更。

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、左の栄養成分表示が必須。  
消費期限をはじめ今回の場合は、3種別々でなく、すべてまとめた表記が良いと思います。  
表示例は起因して生じる結果に対し、所轄官庁に確認をとった事例ではありません。  
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

※ 1種類ごとパックする場合は、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3の表示を貼付願います。（好ましくありませんが、外箱に3枚貼付も可とします）

**事例6 国内の別会社が精米した米に、自社（A社）で「あわ」と「ひえ」をブレンドしてパックに小分け包装後、箱に入れて発送**

パックに貼付する表示例

名称	雑穀入り精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 〇〇県 〇〇ヒカリ 〇〇年産		
内容量	1kg（あわ50g、ひえ50g）		
精米時期	2020年3月1日		
販売者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3		

← 精米が50%以上の場合は、精米として記載。  
← 内容量は、雑穀も合わせた総量の後に、雑穀の名称とその内容をカッコを付して記載。  
← 表示者が精米工場の場合は、「販売者」を「精米工場」に変更して記載。

**事例7 玄米を発芽させた「発芽玄米」を、自社（A社）で小分け包装後、箱に入れて発送**

お湯に漬けて発芽させたなど自然発芽に近いもののパックに貼付する表示例

名称	発芽玄米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 〇〇県 〇〇ヒカリ 〇〇年産		
内容量	1kg		
精米時期	2020年3月上旬		
販売者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3		

「精米年月日」の項目名で、年月日を記載していましたが、「精米時期」に項目名が変更になり、「〇〇年〇〇月中旬」などの記載も可。

特殊な工程を用いて発芽させたもの（玄米としての本質が変えられたもの）のパックに貼付する表示例

名称	発芽玄米		
原材料名	玄米		
内容量	1kg		
賞味期限	2021年3月1日		
保存方法	10℃以下		
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3		

← 自社で特殊な工程を用いて発芽させたのであれば、「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。

← 特殊な工程を用いて発芽させたものは、「加工食品」となるため、栄養成分表示が必要になる。

事例8 雑穀数種を、自社（A社）でブレンドしてパックに小分け包装後、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

品名	15穀米
原材料名	発芽玄米（国内製造）、黒米、はだか麦、胚芽押し麦、もち麦、ハト麦、赤米、もちきび、大豆、もちあわ、小豆、ひえ、青大豆、黒大豆、とうもろこし
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

← 玄米および精米の使用割合が50%以下の場合、玄米および精米でなく、生鮮食品もしくは加工食品として取扱う。

米穀、麦類、雑穀、豆類は、生鮮食品に該当するため、単なるブレンドの場合は、生鮮食品となり、すべての原材料について原産地表示が必要。

上記の事例の場合、加工食品に該当するもの（発芽玄米、押し麦）がブレンドされているため、重量の一番多い原材料のみ、原料原産地表示の記載が必要。（もちろん、2位以降についても記載は可能）

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（一般加工品）編

事例9 国内の別会社が製造した乾しいたけを仕入れ、自社（A社）でパックに小分け包装後、箱に入れて発送

パックに貼付する表示例

名称	乾しいたけ
原材料名	椎茸（〇〇県産・原木栽培）
内容量	150g
賞味期限	2020年4月1日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
加工者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

← 乾しいたけは、栽培方法まで記載。

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10 バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを自社（A社）で再度風乾し、パックに小分け包装後、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	干し芋
原材料名	さつまいも
内容量	200g
賞味期限	2020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

← 国内で再度風乾しても、その行為は、実質的な変更する行為には該当しないため、原料原産地名でなく、原産国名を記載。

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。

事例11 国内の別会社（B社）が製造した個包装済みの水煮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	大根水煮
原材料名	大根（中国）、食塩
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

名称	ポイルじゃがいも
原材料名	じゃがいも（北海道産）、食塩
内容量	80g
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	野菜水煮
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	野菜水煮
原材料名	大根（中国産）、じゃがいも（北海道産）、食塩
内容量	大根100g、じゃがいも80g
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。  
「ゆで・蒸し」に食塩は使用可。それ以外は「調味」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）

	大根	じゃがいも
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つにまとめるのではなく、それぞれを作成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12 国内の別会社数社（X社・Y社・Z社）が製造した野菜煮物（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る場合、外箱に一括表示する表示例①

名称	野菜煮物
原材料名	里芋煮（里芋（京都府）、しょうゆ、砂糖、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む））、 筍煮（竹の子（福岡県）、しょうゆ、砂糖 / 調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、（一部に小麦・大豆を含む））、 蓮根煮（蓮根（茨城県）、しょうゆ、砂糖、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、漂白剤（亜硫酸塩）、（一部に小麦・大豆を含む））
内容量	里芋煮100g、筍煮100g、蓮根煮100g
賞味期限	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）

	里芋煮	筍煮	蓮根煮
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、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る場合、外箱に一括表示する表示例②

名称	野菜煮物
原材料名	里芋（京都府）、竹の子（福岡県）、蓮根（茨城県）、 しょうゆ、砂糖、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、漂白剤（亜硫酸塩）、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	里芋煮100g、筍煮100g、蓮根煮100g
賞味期限	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、外箱に一括表示する表示例③（外箱に商品を製造した会社名を表記する例）

名称	里芋煮	筍煮	蓮根煮
原材料名	里芋（京都府）、しょうゆ、砂糖、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）	竹の子（福岡県）、しょうゆ、砂糖 / 調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、（一部に小麦・大豆を含む）	蓮根（茨城県）、しょうゆ、砂糖、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、漂白剤（亜硫酸塩）、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	3枚	2切	5枚
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		
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）

	里芋煮	筍煮	蓮根煮
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（農産物漬物）編

事例13 国内の別会社が製造した調味梅干を仕入れ、自社（A社）でパックに小分け包装後、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	調味梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料（食塩、アミノ酸液、はちみつ、たんぱく加水分解物）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）、ソルビット、野菜色素
原料原産地名	中国
内容量	500g
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

← 主な原材料は、「梅」「しそ」と思えるが、重量割合が5%以上が対象なため、「梅」のみが該当。

← 主な原材料について、当該原産地と原材料を記載。原産地が1のみである場合及び主な原材料が1種類のみである場合には、原産地名について原材料の記載を省略することができる。

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。

事例13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。  
 本事例は、所轄官庁に確認をとった事例ではありません。  
 不許複製 食品表示物販サービス 無断で他に流用しないでください

事例14 国内の別会社が製造した福神漬を仕入れ、自社（A社）でパックに小分け包装後、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	ぶくじん漬
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、ブドウ糖果糖液糖）、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K）、着色料（赤102、黄4）、（一部に小麦・大豆を含む）
原料原産地名	国産（だいこん、なす）、韓国産（きゅうり）
内容量	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

← 主な原材料は、内容量が400g以下なので、「大根」「胡瓜」「なす」の3種類。原産地別の重量順に原材料名を付加して記載。（400g以上だと4種類）

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。

事例15 国内の別会社2社（X社・Y社）が製造した漬物（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る場合、外箱に一括表示する表示例①

名称	漬物
原材料名	大根ぬか漬け：だいこん、漬け原材料（米ぬか、食塩、醸造酢）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（V. C）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）、茄子ぬか漬け：なす、漬け原材料（米ぬか、食塩、醸造酢）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（V. C）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）、胡瓜ぬか漬け：きゅうり、漬け原材料（米ぬか、食塩、醸造酢）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（V. C）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む） 酢漬け：かぶ、漬け原材料（醸造酢、リンゴ酢、ブドウ糖果糖液糖、食塩、昆布だし）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部にりんごを含む）
原料原産地名	中国（だいこん、なす、きゅうり）、日本（かぶ、きゅうり）
内容量	ぬか漬け200g、酢漬け100g
賞味期限	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)

	だいこん	なす	きゅうり	かぶ酢漬け
熱量	kcal	kcal	kcal	無断で kcal
タンパク質	g	g	g	g
脂質	g	g	g	g
炭水化物	g	g	g	g
食塩相当量	g	g	g	g

← それぞれの栄養成分表示を記載することが望ましい。

この表示値は、目安です。

個々の包装に無表示のものがある場合、外箱に一括表示する表示例②（外箱に商品を製造した会社名を表記する例）

名称	ぬか漬け	酢漬け
原材料名	だいこん、なす、きゅうり、漬け原材料（米ぬか、食塩、醸造酢）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（V. C）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）	かぶ、漬け原材料（醸造酢、リンゴ酢、ブドウ糖果糖液糖、食塩、昆布だし）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部にりんごを含む）
原料原産地名	中国（だいこん、なす、きゅうり）、日本（きゅうり）	国産
内容量	200g	100g
賞味期限	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	
製造者	(株) X社 鳥取県〇〇市△△1-1-1	(株) Z社 福岡県〇〇市□□3-3-3

栄養成分表示 (100gあたり)

		kcal	kcal
熱量			
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。

← 本来、個装ごとに原材料表記をすることが望ましいが、漬け原材料が同一の時などは、まとめて記載することも可。

← 書式の関係上、ぬか漬けをまとめて記載。もちろんそれぞれでの記載も可。

注意

※ 農産物漬物は、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。

## 参考：基準の別表15に定める農産物加工食品の表記例

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

名称	バターピーナッツ
原材料名	落花生、植物油（大豆を含む）、食塩
原料原産地名	中国
内容量	500g
賞味期限	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

- ← 「あげ落花生」に該当。  
原材料に「バター」を使用していなくても名称表記可。
- ← 「落花生」の原料原産地について記載。  
落花生が50%以上占める場合は、原材料名併記は不要。

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	kJ
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。

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

名称	黒糖菓子
原材料名	黒糖（さとうきび（沖縄県産））、水あめ、糖蜜、生姜
内容量	200g
賞味期限	2020年4月1日
製造者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 「黒糖加工品」に該当。
- ← 黒糖の原材料である「さとうきび」の原料原産地について記載。
- ← 保存方法が「常温」の場合、項目名を含め省略可。

栄養成分表示（バターピーナッツと同様）

原料原産地名	沖縄県（さとうきび）
--------	------------

- ← 「原料原産地名」欄を作成して記載する場合は、原材料名の併記が必要。

パックに貼付する表示例（外箱は不要）

名称	こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉（群馬県産）、こんにゃく芋／水酸化Ca
内容量	300g
賞味期限	2020年4月1日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株) A社 〇〇県△△市□□1-2-3

- ← 「こんにゃく」に該当
- ← 「こんにゃくいも」の原料原産地について記載。  
こんにゃく粉の製造地とこんにゃく生芋の生産地が同一の場合、左記の表記可。  
異なる場合は、「こんにゃく粉（こんにゃくいも（〇〇産））」と記載。

栄養成分表示（バターピーナッツと同様）