

農産物漬物の表示



容器包装に入れた農産物漬物の販売には食品表示法に従った表示①②が必要です。

 容器包装の見やすい場所に、**8ポイント以上の文字**で表示してください。

①一括表示

名称	しょうゆ漬(刻み)
原材料名	白菜、にんじん、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩) / 調味料(アミノ酸)
原料原産地名	山梨県(白菜)、中国(にんじん)
内容量	100g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存すること
製造者	山梨 太郎 山梨県甲府市1-6-1

種類により決まった名称(裏面1)を記載

漬けた原材料→漬け原材料→添加物の順で記載。
①漬けた原材料の一般的な名称(例:白菜、にんじん)を重量順に記載。
②「漬け原材料()」とし、()内に漬け原材料名(例:しょうゆ、食塩)を重量順に記載。
③添加物(例:アミノ酸)を使用した場合、漬け原材料の後に区分(/や改行等)し、重量順に記載。

※アレルギー物質(裏面2)を含む原材料・添加物等を使用した場合は次のとおり記載。
・原材料の場合「原材料の名称(〇〇を含む)」
・添加物の場合「添加物の名称(〇〇由来)」
※遺伝子組み換え食品
使用した場合はその旨を表示してください。

漬けた原材料(白菜等)のうち、**主な原材料※の原産地名**を記載。
・国産品の場合:「**国産(白菜)**」
※都道府県名や市町村名も可
・輸入品の場合:「**中国(にんじん)**」



※主な原材料とは、重量順で上位1~4位(内容量300g以下の場合、上位1~3位)までで、かつ、重量割合が5%以上のもの

基本的には、**調味液を除いた重量**を記載。
※福神漬けや薄切り、細刻、小切りにしたものは調味液を含めた重量を記載。

浅漬けのように品質が急速に劣化しやすいものは「**消費期限**」、その他品質劣化が緩やかなものは「**賞味期限**」を記載。

食品の特性に従い記載

製造者(製造し、表示に責任をもつ者)の個人氏名又は法人名称とその住所を記載。
※製造者の住所と製造した場所の所在地が同じ場合

②栄養成分表示

栄養成分表示 (100gあたり)	
エネルギー	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

次に当てはまる場合は②栄養成分表示は省略できます
・容器包装の表示可能面積が概ね30cm²以下
・消費税法の小規模事業者※課税売上高が1000万円以下
・中小企業基本法に規定する小規模企業者
※概ね常時使用する従業員が20人以下

裏面 1 【各農産物漬物の定義と名称】

※一部のみ抜粋。表示作成の際は、食品表示基準別表3及び4を確認してください。

名称	定義	刻み
ぬか漬	1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（塩ぬか）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの	○
梅漬 (小梅漬)	農産物塩漬け類のうち、梅（小梅）の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	
しょうゆ漬	1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	○
かす漬	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（酒かす等）に漬けたもの	○
はくさい キムチ 又は キムチ	赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、二種類以上を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	○

○がある漬物のうち、薄切りした場合は「薄切り」、刻んだり小切りにした場合は「刻み」と、名称の後に記載。 例：ぬか漬（刻み）

裏面 2 【アレルギー表示】



少量でも健康被害を引き起こす可能性があります。調味料に含まれる場合も忘れずに記載してください。

表示が義務づけられたもの (特定原材料) 8品目	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示を推奨するもの (特定原材料に準ずるもの) 20品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、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

- ・原料原産地は、原材料名欄に記載することも可能です。例：白菜（山梨県産）
- ・内容量は、外見上1本、2本等と数えられる場合は省略できます。
- ・食品表示の詳細は消費者庁ホームページ「食品表示基準」等を確認ください。
- ・漬物の製造については、令和3年6月1日から「漬物製造業」の許可が必要です。



問い合わせ先

名称、原材料名、内容量、原料原産地名、食品関連事業者等に関する相談はこちら

アレルギー、消費(賞味)期限、栄養成分表示、添加物、保存の方法、製造所等に関する相談はこちら

<input type="checkbox"/> 県民生活安全課 食の安全・食育担当 055-223-1638	<input type="checkbox"/> 衛生薬務課 食品衛生担当 055-223-1476
<input type="checkbox"/> 中北農務事務所 地域農政課 0551-23-3078	<input type="checkbox"/> 甲府市健康支援センター生活衛生薬務課 055-237-2550
<input type="checkbox"/> 峡東農務事務所 地域農政課 0553-20-2829	<input type="checkbox"/> 中北保健所 衛生課 0551-23-3071
<input type="checkbox"/> 峡南農務事務所 地域農政課 055-240-4113	<input type="checkbox"/> 峡東保健所 衛生課 0553-20-2751
<input type="checkbox"/> 富士・東部農務事務所 地域農政課 0554-45-7830	<input type="checkbox"/> 峡南保健所 衛生課 0556-22-8151
	<input type="checkbox"/> 富士・東部保健所 衛生課 0555-24-9033