

調理冷凍食品の表示に関する現状と課題

現行の表示ルール

(冷凍食品) < 冷凍食品の表示例 >

名 称：えびグラタン
 原材料名：牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ（中国）、えび（ベトナム）、植物油、ナチュラルチーズ、ホワイトルウ、砂糖、食塩、香辛料／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、セルロース、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、（一部にえび・小麦・乳成分・大豆を含む）
 内容量：200g
 賞味期限：2025.12.30
 保存方法：-18℃以下で保存してください
 凍結前加熱の有無：加熱してあります
 加熱調理の必要性：加熱してお召し上がりください
 製造者：〇〇食品株式会社
 東京都新宿区西新宿2丁目8番1号

原材料配合割合：えび2%（仕込み時）

栄養成分表示 1個(200g)当たり			
エネルギー	200kcal	炭水化物	24.6g
たんぱく質	5.6g	食塩相当量	1.8g
脂 質	8.8g		

(推定値)

○ 食品表示法に基づく個別表示ルール

「冷凍フライ類」など10品目※について、衣などの割合(%)を表示する必要がある。

※10品目：冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類、冷凍めん類

廃止 (R8.4.1施行)



○ 消費生活条例に基づく個別表示ルール

食品表示法の個別表示ルールが適用されない品目について、商品名に付された原材料の仕込み時の標準配合比(%)を表示する必要がある。



課 題

- 消費者庁は、複雑な食品表示について「**合理的かつシンプルで分かりやすい**」制度へ見直し
 - 調理冷凍食品について、食品表示法に基づく上記の**個別表示ルールの廃止が決定**（R8.4.1施行）
- このことを踏まえ、都としても、条例に基づく**同義の表示ルール**について見直しを検討

調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点①

「原材料配合割合」表示の必要性について

昭和51年6月 消費生活対策審議会答申

「原材料の一部をとって商品名としているものについては、往々にして消費者の誤認を招いており、その含有割合についての注釈が必要と思われるので、少なくとも仕込み時段階の含有割合の表示を行うべきである」とされた。

令和7年5月 食品安全審議会部会

主なご意見

- 業界としての競争原理や、消費者の分かりやすさの観点から、ルールはシンプルにすべき。
- 東京都内のみで適用される個別ルールの存在は、消費者に混乱を招くおそれがある。
- 自治体ごとの個別ルールが存在すると事業者には負担がかかり、それが購入価格として消費者へ返ってくるため、個別ルールは廃止でよい。
- （仮に個別ルールを廃止するとしても）消費者が知りたい情報が届くよう、業界として取り組んでほしい。

(一社)日本冷凍食品協会の意見

- 消費者は配合割合表示ではなく、パッケージ写真から商品情報を得ていると考えられる。
- 複雑な表示制度が食品ロスの遠因となっている。
- 国の方向性である「合理的でシンプルかつわかりやすい食品表示制度」に、都も合わせるべき。

都保健所・都内消費生活センターに対する問合せ

平成31年度～令和5年度に原材料配合割合に関する問合せはない。

※都保健所の受付件数：21,372件、都内消費生活センターの受付件数：659,804件

調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点②

消費者への情報提供について

令和7年5月 食品安全審議会部会

主なご意見

- 業界団体として、情報発信の方法について統一ルールを検討してほしい。
- 知りたい情報が知りたい消費者に届くような取組をお願いしたい。

(一社)日本冷凍食品協会の説明

- 消費者の知りたいことについては、表示規制の有無に関わらず、ＨＰ等を活用しながら取り組む所存。
- 会員企業においては、すでにＨＰ、フリーダイヤル、二次元コードなど複数チャネルを通じて情報提供に取り組んでいる事例がある。

➤ 追加で協会へヒアリングを行ったところ、消費者に対する原材料配合割合等の情報提供のあり方について、協会としてガイドラインを策定し、積極的に取り組む予定との説明があった。

生食用カット野菜・カットフルーツの表示に関する現状と課題

現行の表示ルール

<生食用カット野菜(複数原材料)の表示例>



名 称：カット野菜
原材料名：レタス、トマト、キュウリ、タマネギ
原料原産地名：長野県（レタス）
内容量：150g
消費期限：枠外下部に記載
保存方法：冷蔵（1℃～10℃）
加工者：〇〇食品株式会社
東京都新宿区西新宿2丁目8番1号

加工年月日：2025.7.25

消費期限：2025.7.28

○ 消費生活条例に基づく個別表示ルール

生食用カット野菜・カットフルーツについて、複数／単一原材料いずれの場合も、加工年月日を表示する必要がある。

<生食用カット野菜(単一原材料)の表示例>



名 称：カットキャベツ
原材料名：キャベツ ※任意で表示
原産地：茨城県
内容量：150g ※任意で表示
消費期限：枠外下部に記載
保存方法：冷蔵（1℃～10℃）
加工者：〇〇食品株式会社
東京都新宿区西新宿2丁目8番1号

加工年月日：2025.7.25

消費期限：2025.7.28 ※任意で表示

○ 事業者による任意の表示

これらの項目は、単一原材料のカット野菜・フルーツに表示義務がない。
ただし、消費者への情報提供・事業者としての必要性のため、実態として、任意で表示されている。

課 題

- 消費者庁は、複雑な食品表示制度について「合理的かつシンプルで分かりやすい」ものへ見直し
- 加工年月日表示の義務付けが、事業者においてSDGsに反する取組を誘発している実態がある。
- このことを踏まえ、都として、条例に基づく表示ルールについて見直しを検討

生食用カット野菜・カットフルーツの表示規定見直しに係る論点①

「加工年月日」表示の必要性について

平成3年11月 消費生活対策審議会答申

当時の時代背景を踏まえ、「品質劣化のおそれが大きく、新製品であって、消費者の商品知識が必ずしも高いと思われないものである」として、「カット野菜・カットフルーツ」について、「消費者が商品を選択する場合の判断材料として「加工年月日」の表示が必要である」とされた。

令和7年5月 食品安全審議会部会

主なご意見

- ・ 消費者は、いつまでに喫食すべきかを加工年月日から判断できないため、加工年月日表示を必要とはしていない。消費者として気になるのは消費期限である。
- ・ 消費者が、加工年月日から判断できるよう、加工年月日を知る手段は必要である。

野菜流通カット協議会の意見

- ・ 製品の消費期限表示は、国のガイドラインに基づき科学的・合理的に設定している。
- ・ 過去5年間、消費者から加工年月日に関する問い合わせはなく、また、試験的に加工年月日を表示しない製品を6か月間（R6.10～R7.3）流通させたところ、このことに対する意見、問合せ等はなかった。
- ・ 以上のことから、日付表示のうち加工年月日表示を廃止し、期限表示に一本化することができるのではないか。

都保健所・都内消費生活センターに対する問合せ

平成31年度～令和5年度に加工年月日に関する問合せはない。

※都保健所の受付件数：21,372件、都内消費生活センターの受付件数：659,804件

生食用カット野菜・カットフルーツの表示規定見直しに係る論点②

消費者への情報提供について

令和7年5月 食品安全審議会部会

主なご意見

- 加工年月日を知りたい消費者が加工年月日を知る手段を確保してほしい。
 - 追加で野菜流通カット協議会へヒアリングを行ったところ、以下のとおり説明があった。
 - ✓ 加工年月日についての情報は、消費者からの問合せに応じて回答できる体制を整える。
 - ✓ 表示義務のない「単一原材料のカット野菜の期限表示（消費期限）」については、今後もこれまでどおり表示を継続する。（スーパーマーケットでは、消費期限が表示されていないと納入できない）

日本チェーンストア協会関東支部へのヒアリング

- スーパー等の店頭での商品管理において、期限表示は必要不可欠な情報源である。

令和7年度 東京都消費生活調査員調査（第1回、6～7月）

単一原材料によるカット野菜・カットフルーツの期限表示実施率は**99.1%**（速報値）だった。 ※調査品目数：1,488件、小売店店頭調べ