

調理冷凍食品の「原材料配合割合」

調理冷凍食品に関する食品表示制度

(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

たんぱく質

脂質

200kcal

5.6g

8.8g

炭水化物

食塩相当量

24.6g

1.8g

(推定値)

(表示例)

○ 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。



【食品表示法による表示制度】

- 食品表示基準における個別義務表示として、特定の調理冷凍食品について原材料配合割合表示が義務付け
- 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
- 上記の義務付けは令和7年度末に廃止

【条例による表示制度】

- 昭和50年頃、冷凍食品が急速に普及する中、「まがいもの食品」が社会問題化したことを背景に義務化（国の義務付けに該当しない冷凍食品が対象）

検討経緯

- (1) 業界の現状等を把握するために業界団体ヒアリングを実施
- (2) 条例に基づく表示制度の改廃等を所管する東京都消費生活対策審議会に検討状況を報告
- (3) 審議会における主な意見（上記（1）及び（2）を踏まえて検討）
 - ・ 業界としての競争原理や、消費者のわかりやすさの観点から、ルールはシンプルにすべき
 - ・ 自治体ごとの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に返ってくることになる
 - ・ 仮に廃止するとしても、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

表示の見直しについて

(1) 調理冷凍食品の表示の見直しの考え方

- 食の価値観が多様化、調理冷凍食品の原材料配合割合の数字が商品の優劣を判断する材料になっていない。
- 調理冷凍食品のみに適用される表示ルールの存在は、消費者に混乱を招くおそれがある。

▶ 現在、規定当初の役割は終えたと考え、**廃止が妥当**

(2) 都民への情報提供のあり方

表示義務によらず、知りたい消費者に対する配慮は必要

- ▶ 消費者に対する情報提供のあり方ガイドラインを策定し、業界として統一的に取り組む予定（一社）日本冷凍食品協会）

▶ HPやフリーダイヤル、二次元コード等を活用した、今後の業界の自主的な取組に期待

カット野菜及びカットフルーツの「加工年月日」

カット野菜及びカットフルーツに関する食品表示制度



<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



<生食用カット野菜(単一原材料)の表示例>

名 称：カット野菜
原材料名：キャベツ ※任意で表示
原産地：茨城県 ※任意で表示
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

○ 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ります。

○ 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・カット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。

【食品表示法による表示制度】

- 複数種類の野菜又は果実をカットした混合品＝加工食品
▶ 名称や保存方法、期限表示等の一括表示が義務
- 単一の野菜又は果実のカット品＝生鮮食品
▶ 名称と原産地が義務
- 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

【条例による表示制度】

- 平成2年頃、カット野菜及びカットフルーツの普及が急速に進んでいたことや、法令等による表示事項が整備されていないことを背景に、義務付け

検討経緯

- (1) 業界の現状等を把握するために業界団体ヒアリングを実施
- (2) 条例に基づく表示制度の改廃等を所管する東京都消費生活対策審議会に検討状況を報告
- (3) 審議会における主な意見（上記（1）及び（2）を踏まえて検討）
 - ・ 喫食時期の判断のための重要な情報源は、期限表示である。
 - ・ 同一表示ラベル上に意味の異なる日付表示があると、かえって消費者の混乱を招く。
 - ・ 仮に廃止するとしても、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。

表示の見直しについて

（１）カット野菜及びカットフルーツの表示見直しの考え方

- 消費者はいつまで安全に食べられるかを知りたいため、消費者の関心が高いのは、消費期限である。
- 消費者のわかりやすさの観点から、ルールはシンプルにすべき。

▶ 現在、規定当初の役割は終えたと考え、**廃止が妥当**

（２）都民への情報提供のあり方

表示義務によらず、知りたい消費者に対する配慮は必要

- ▶ 消費者からの問合せに応じて回答する体制を整える。また、期限表示は義務の有無に関わらず今後も継続する（野菜流通カット協議会）

▶ **ＨＰやフリーダイヤル、二次元コード等を活用した、今後の業界の自主的な取組に期待**