

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の考え方（案）

「原材料配合割合」表示の必要性について

- 当時流通していた調理冷凍食品の状況を踏まえ、商品名が消費者に誤った認識を与えることを防止するため、昭和52年に義務付けられたものである。
- 現在、原材料配合割合表示について消費者からメーカーへ寄せられる問い合わせはなく、都内行政機関においても、平成31年度以降、原材料配合割合に関連する問い合わせは受けていないなど、**原材料配合割合表示に対する消費者の関心は、相当程度低いことが示唆される**状況にある。
- **食への価値観が多様化した現在、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。**また、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。**
- 食品表示に関しては、消費者へ情報を伝える手段であることを鑑みると、**可能な限り分かりやすく、かつシンプルであるべき**である。

原材料配合割合表示については、**役割を終えた**と考えるべきである。

国の食品表示制度において、同様の制定背景を持つ表示ルールの廃止が決定されたことから、**都条例に基づく原材料配合割合の表示義務は、廃止することが妥当**である。

消費者への情報提供について

- 表示義務の有無に関わらず、**原材料配合割合を知りたい消費者に対する配慮は必要**である。
- 業界団体からは、**消費者に対する情報提供のあり方に関する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**である旨の説明があった。
- 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**する。

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

<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
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る。

○ 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。

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の考え方（案）

「加工年月日」表示の必要性について

- **当時の社会状況を踏まえ、消費者が商品を選択する場合の判断材料**として、平成4年に義務付けられたものである。
- 現在、消費期限と加工年月日が併記されているが、加工年月日について消費者からメーカーへ寄せられる問い合わせはなく、加工年月日表示をなくした商品の試験流通に対しても、消費者から否定的な反響はなかった。また、都内行政機関においても、平成31年度以降、加工年月日に関連する問い合わせは受けていないなど、**加工年月日表示に対する消費者の関心は、相当程度低いことが示唆される**状況にある。
- 現在、消費者にとって、**カット野菜等の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。期限表示の設定に関しては、国のガイドラインが整備され、科学的かつ合理的に設定される環境が整っている。また、**異なる意味合いの日付が併記されていると、消費者に混乱を招く恐れ**がある。
- 食品表示に関しては、消費者へ情報を伝える手段であることを鑑みると、**可能な限り分かりやすく、かつシンプルであるべき**である。

加工年月日表示については、当初期待された役割が期限表示に置き換わったと考えるべきである。都条例に基づく加工年月日の表示義務は、廃止することが妥当である。

消費者への情報提供について

- 表示義務の有無に関わらず、**加工年月日を知りたい消費者に対する配慮は必要**である。
- 業界団体からは、**加工年月日について、消費者からの問合せに応じて回答する体制を整えること、表示義務のない生食用カット野菜（単一原材料）の消費期限表示を継続する**旨の説明があった。
- 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**する。