

食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号） 「調理冷凍食品」部分抜粋

別表第三	食品の定義
別表第四	個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）
別表第十九	追加的な表示事項
別表第二十	表示の様式
別表第二十二	表示禁止事項

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
調理冷凍食品	調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
冷凍フライ類	冷凍フライ類	この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 一を食用油脂で揚げたもの
冷凍魚フライ	冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍えびフライ	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍いかフライ	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍かきフライ	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。
冷凍コロ	冷凍コロ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊

ツケ	にく か と にくまた か にく い か ひょう べつびょうだいよん べつびょう 肉、家兎と肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四、別表 だいいじゅうきゅう べつびょうだいにじゅうおよ べつびょうだいにじゅうに ちょうりれいとうしよくひん こう 第十九、別表第二十及び別表第二十二の調理冷凍食品の項にお おな ぎょにく かい た すいさんどうぶつ にく ふく い か いて同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この ひょう べつびょうだいよん べつびょうだいいじゅうきゅうおよ べつびょうだいにじゅう ちょうりれいとうしよくひん 表、別表第四、別表第十九及び別表第二十の調理冷凍食品の こう おな ぞうきおよ かしよくぶぶん うし ぶた うま よう や ぎ 項において同じ。)、臓器及び可食部分(牛、豚、馬、めん羊、山羊、 か と また か かぎ い か ひょう べつびょうだいよんおよ べつびょう 家兎と又は家きんのものに限る。以下この表、別表第四及び別表 だいにじゅうに ちょうりれいとうしよくひん こう おな たまご やさいとう さいせつ 第二十二の調理冷凍食品の項において同じ。)、卵、野菜等を細切し たものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼち ちようみつとう おこな ゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソー とう ちょうみ また ス等のソース(以下別表第二十二の調理冷凍食品の項において「あ どう い か べつびょうだいにじゅうに ちょうりれいとうしよくひん こう え材料」と総称する。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したも ざいりょう そうしょう くわ ま あ たわらがたとう せいけい のをフライ種としたものをいう。 たね
れいとう 冷凍カツ レツ	れいとう るい しよくにく さいせつ また のぞ 冷凍フライ類のうち、食肉(細切し、又はすりつぶしたものを除 く。)をフライ種としたものをいう。 たね
れいとう 冷凍しゅ うまい	つぎ かか 次に掲げるものをいう。 いち ひょう なからん かか ちょうりれいとうしよくひん かわ えんとう 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒 けいじょう ぎ けいじょうとう つつ せいけい 形状、きん着形状等に包み、成形したもの に いち じょうしや また しよくよう ゆ し あ とう かねつしより 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたも の
れいとう 冷凍ぎょ うざ	つぎ かか 次に掲げるものをいう。 いち ひょう なからん かか ちょうりれいとうしよくひん かわ はんえん 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円 けいじょう えんけいじょうとう つつ せいけい 形状、円形状等に包み、成形したもの に いち じょうしや しょう また しよくよう ゆ し あ とう かねつ 二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱 しより 処理をしたもの
れいとうはるまき 冷凍春巻	つぎ かか 次に掲げるものをいう。 いち ひょう なからん かか ちょうりれいとうしよくひん かわ ぼうじょう 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状 とう つつ せいけい 等に包み、成形したもの に いち じょうしや また しよくよう ゆ し あ とう かねつしより 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたも の
れいとう 冷凍ハン バーグス テーキ	つぎ かか 次に掲げるものをいう。 いち ひょう なからん かか ちょうりれいとうしよくひん しよくにく にく 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉し また ぎょにく さいせつ も たもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの若しく も

	は臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの
冷凍ミートボール	つぎにか 次に掲げるものをいう。 いち ひょう なからん かか ちょうりれいとうしよくひん しょうにく にく 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） に いち じょうしや また しょうよう ゆ し あ とう かねつしより 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの さん いちまた ふた ぐ また くわ 三 一又は二に具又はソースを加えたもの
冷凍フィッシュハンバーグ	つぎにか 次に掲げるものをいう。 いち ひょう なからん かか ちょうりれいとうしよくひん ぎょにく さいせつ も 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは

	は臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたもの
冷凍フィッシュボール	つぎ にか 次に掲げるものをいう。 いち この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したものの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたもの
冷凍 べいはんるい 米飯類	つぎ にか 次に掲げるものをいう。 いち この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの 二 一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの 三 一若しくは二を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの

れいとう 冷凍めん 類	つぎ かか 次に掲げるものをいう。 いち ひょう なからん かか ちょうりれいとうしょくひん こむぎこまた こ 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉 しゅげんりょう しよくえん とう くわ ね あ を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたもの せい あと む また とう かねつしより を製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの に いち ちょうみりょう あじつ も あぶらあ ぶたにく とう 二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等 (以
	した こうおよ べつびようだいよん ちょうりれいとうしょくひん こう 下この項及び別表第四の調理冷凍食品の項において「かやく」と いう。)を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付し たもの
あん	しょくにく も ぞうきおよ かしょくぶぶん さいせつ も にく 食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの また ぎょにく さいせつ も の又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、 も 若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、 つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。
ぞうきおよ 臓器及び かしょくぶぶん 可食部分	かんぞう ぞう しんぞう はいぞう ぞう い ちょう しょくどう のう みみ はな 肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、 かわ した お おうかくまく けつえきおよ しぼうそう 皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
ころも 衣	たね しょくよう ゆ し あ さい おも すいぶん じょうはつ ふせ また フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は しょくよう ゆ し しんとう ふせ とうがい たね つつ 食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものと して、つぎ かか つぎ かか 次に掲げるものをいう。 いち こむぎこ ぶんとう 一 小麦粉、でん粉等 に いち だっしふんにゅう たまごとう くわ 二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの さん に うえ こ とう 三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの
つなぎ	こ こむぎこ ふんまつじょうしょくぶつせい とう しょくにく にく パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉し たもの等に加えるものをいう。
かわ 皮	こむぎことう しょくえん しょくよう ゆ しとう くわ また くわ ね あ 小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、 うす の つつ 薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。

べつびょうだいよん だいさんじょうかんけい
別表第四（第三条関係）

しょうくひん 食 品	ひょうじ 表示 じこう 事項	ひょうじ ほうほう 表示の方法
ちょうり れいとう しょうくひん 調理 冷凍 食品 （れいとう るい 冷凍フライ類、 れいとう 冷凍しゅうまい、 れいとう 冷凍ぎょうざ、 れいとうはるまき れいとう 冷凍春巻、冷凍ハ ンバーグステー キ、れいとう 冷凍ミートボ ール、れいとう 冷凍フィッ シュハンバーグ、 れいとう 冷凍フィッシュボ ール、れいとうべいはんるい 冷凍米飯類 およびれいとう るい 冷凍めん類に かぎ 限る。	めいしょう 名 称	つぎ さだ ひょうじ 次に定めるところにより表示する。 いち れいとう るい 一 冷凍フライ類 「れいとう るい れいとうさかな るれいとう 冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、 「れいとう るい れいとう 冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、 「れいとう とう せいひん もつと いっぱんてき めいしょう 冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名 称をも って表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさ め等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、 「てん からあ とう ちょうりほうほう もつと いっぱんてき 天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的 な名 称をもって表示する。 に れいとう れいとう るれいとうはるまき 二 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻 れいとう れいとう るい 冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎ ょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては 「れいとうはるまき ひょうじ 冷凍春巻」と表示する。 さん れいとう およ れいとう 三 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール れいとう るい 冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグス テーキ」又は「れいとう るい 冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあ つては「れいとう ひょうじ ゑにく ぞうき 冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器 および可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、 およ かしょくぶ ぶんなら にくようしよく しょう げんざいりょう いちしゅるい しょうにく しょう 原材料として一種類の食肉のみを使用したものにあつて は、「れいとう るい 冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」 また「れいとう るい 冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、 「ぎゅうにく ぶたにく とう しょう しょうにく もつと いっぱんてき めいしょう 牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名 称 ひょうじ を表示する。 よん れいとう およ れいとう 四 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール れいとう るい 冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュ ハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フ ィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食 ぶ ぶんなら にくようしよく しょう げんざいりょう 部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料

		として一種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。 五 冷凍米飯類 「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。 六 冷凍めん類 「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。 七 一から六までの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。
	原材料	使用した原材料を、次の一から四までの区分より、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から四までに定めるところにより表示する。 一 ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。 イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。 (1) 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては

「香辛料」と表示することができる。

(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上の場合は、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

(3) 使用した肉様植たんが二種類以上の場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。

ハ 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第三の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめんの名称に付する括弧を省略することができる。

二 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又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

	さん れいとう るい ちょうみりょうまた てんぶ ばあい 三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。 よん かねつちょうりょう しよくよう ゆ し あ あぶら また あぶら 四 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。
てんかぶつ 添加物	しょう てんかぶつ だいさんじょうだいいちこう ひょう てんかぶつ きてい 1 使用した添加物を、第三条第一項の表の添加物の規定並びに次の一及び二の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。 いち げんざいりょうめい こういち におよ さん かか ばあい 一 原材料名の項一の一、二及び三に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 に いち かか ばあいいがい ばあい げんざいりょうめい ひょうじ 二 一に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 ほんぶん きてい てんかぶつ 2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したものの、めん、原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加

	なら ちょうみりょうおよ げんざいりょう てんか したもの並びに調味料及びかやくの原材料に添加したも くぶん のに区分して、めん、ソース、ちょうみりょうおよ げんざいりょう てんか に添加したものにあっては、それぞれ「めん」、「ソース」、 「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に へいき ひょうじ 併記しないで表示することができる。
ないようりょう 内容量	だいさんじょうだいいつこう ひょう ないようりょうまた こけいりょうおよ ないようそうりょう 第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の こう さだ れいとう 項に定めるほか、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボー れいとう m れいとう ル、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールに くわ ないようじゅうりょうおよ のぞ ソースを加えたものにあっては、内容重量及びソースを除 こけいりょう また たんい たんい めいき いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記し ひょうじ て表示する。

べっぴょうだいじゅうきゅう だいにんじょう だいがじょうかんけい
別表第十九（第四条、第五条関係）

しょくひん 食 品	ひょうじじこう 表示事項	ひょうじ ほうほう 表示の方法
ちょうり れいとう しょくひん 調理 冷凍 食品 れいとう るい （冷凍フライ類、 れいとう 冷凍しゅうまい、 れいとう 冷凍ぎょうざ、 れいとうはるまき れいとう 冷凍春巻、冷凍ハ ンバーグステー キ、れいとう 冷凍ミートボ ール、冷凍フィッ シュハンバーグ、 れいとう 冷凍フィッシュボ ール、れいとうべいはんるい 冷凍米飯類 およびれいとう るい 冷凍めん類に かぎ 限る。）	ころも りつ れいとうさかな 衣の率（冷凍魚フライにあっては ごじゅう しょくようゆし あ 五十パーセント（食用油脂で揚げた ものにあつては六十パーセント）、 れいとう ろくじゅう 冷凍えびフライにあっては五十パ ーセント（食用油脂で揚げたもの にあつては六十五パーセント、 しょくよう ゆ し あ いがい 食用油脂で揚げたもの以外のもの で あたまきょうぶおよ こうかく じょきよ また 頭胸部及び甲殻を除去し、又は これから びせん じょきよ いち び あ 尾扇を除去した一尾当た りのえびの じゅうりょう ろく い か 重量が六グラム以下 のものにあつては六十パーセン ト）、れいとう 冷凍いかフライにあっては ごじゅうご しょくようゆし あ 五十五パーセント（食用油脂で揚げ たものにあつては六十パーセン ト）、れいとう 冷凍かきフライにあっては ごじゅう しょくようゆし あ 五十パーセント（食用油脂で揚げた ものにあつては六十パーセント）、 れいとう さんじゅう 冷凍コロッケにあっては三十パー セント（食用油脂で揚げたものにあ つては四十パーセント）及び冷凍 よんじゅう およ れいとう カツレツにあっては五十五パーセ ント（食用油脂で揚げたものにあ つては六十五パーセント）を超える ものに かぎ 限る。）	じつ ひりつ したまわ ご せいすうばい 実比率を下回らない五の整数倍 すうち の数値により、パーセントの たんい たんい めいき 単位をもって、単位を明記して ひょうじ 表示する。
	かわ りつ れいとう 皮の率（冷凍しゅうまいにあっては にじゅうご れいとう 二十五パーセント、冷凍ぎょうざに あつては よんじゅうご れいとう 四十五パーセント、冷凍 はるまき ごじゅう 春巻にあっては五十パーセント （食用油脂で揚げたものにあつて は ろくじゅう こ 六十パーセント）を超えるもの	じつ ひりつ したまわ ご せいすうばい 実比率を下回らない五の整数倍 すうち の数値により、パーセントの たんい たんい めいき 単位をもって、単位を明記して ひょうじ 表示する。

	かぎ に限る。)	
	しょうほうほう 使用方法	かいとうほうほう ちょうりほうほう ひょうじ 解凍方法、調理方法等を表示す る。
	ないようこすう ないようこすう かんり こんなん 内容個数 (内容個数の管理が困難で ないものに限る。)	こ い び い まい い とう 〇個入り、〇尾入り、〇枚入り等 ひょうじ と表示する。
	しょくようゆ し あ あと とうけつ ようき 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器 ほうそう い むね しょくようゆ し あ 包装に入れた旨 (食用油脂で揚げ た後、凍結し、容器包装に入れたも のに限る。)	しょくようゆ し あ あと とうけつ 食用油脂で揚げた後、凍結し、 ようきほうそう い むね ひょうじ 容器包装に入れた旨を表示す る。
	ソースを加えた旨又はソースで に こ むね れいとう 煮込んだ旨 (冷凍ハンバーグステー キ、冷凍ミートボール、冷凍フィッ シュハンバーグ又は冷凍フィッシ ュボールに限る。)	ソースを加えた旨又はソースで に こ むね ひょうじ 煮込んだ旨を表示する。
	しょくにく がんゆうりつ れいとう およ 食肉の含有率 (冷凍ハンバーグ及 び冷凍ミートボール (これらに具又 はソースを加えたものにあつては、 ぐ およ のぞ 具及びソースを除く。)) であつて、 しょくにく がんゆうりつ よんじゅう 食肉の含有率が四十パーセント みまん かぎ 未満のものに限る。)	じつがんゆうりつ うわまわ ご せい 実含有率を上回らない五の整 すうばい すうち 数倍の数値により、パーセント たんい たんい めいき の単位をもって、単位を明記し しょくにく がんゆうりつ ひょうじ た食肉の含有率を表示する。
	ぎょにく がんゆうりつ れいとう 魚肉の含有率 (冷凍フィッシュハン バーグ又は冷凍フィッシュボール (これらに具又はソースを加えた ものにあつては、ぐ また のぞ 具又はソースを除く。)) であつて魚肉の含有率が四十 ぎょにく がんゆうりつ よんじゅう パーセント未満のものに限る。)	じつがんゆうりつ うわまわ ご せい 実含有率を上回らない五の整 すうばい すうち 数倍の数値により、パーセント たんい たんい めいき の単位をもって、単位を明記し ぎょにく がんゆうりつ ひょうじ た魚肉の含有率を表示する。

べつびょうだいにじゅう だいはちじょうかんけい
別表第二十（第八条関係）

しょうひん 食 品	ようしき 様 式	ひょうじ ほうしき 表示の方式
ちょうりれいとうしょうひん 調理冷凍食品 れいとう （冷凍フライ ^a れいとう 類、冷凍しゅう まい、冷凍ぎょ うぎ、冷凍 はるまき れいとう 春巻、冷凍ハン バーグステーキ れいとう キ、冷凍ミート れいとう ボール、冷凍フ イッシュハン れいとう バーグ、冷凍フ イッシュボー れいとうべいはんるい ル、冷凍米飯類 および冷凍めん るい かぎ 類に限る。）	めいしょう 名 称 げんざいりょうめい 原材料名 げんりょうげんさんちめい 原 料原産地名 ころも りつまた かわ りつ 衣の率又は皮の率 ないようりょう 内 容 量 しょうみきげん 賞味期限 ほぞんほうほう 保存方法 げんさんこくめい 原産国名 せいぞうしゃ 製造者 びこう 備考 べつきようしきいち びこう きてい 別記様式一の備考の規定による ほか、添加物を原材料名に併記し ないで表示する場合にあっては、 げんざいりょうめい じこう した てんかぶつ 原材料名の事項の下に添加物の じこう ひょうじ 事項を表示する。	だいはちじょうかくごう だいさんごう のぞ 第八条各号（第三号を除く。）の きてい つぎ さだ 規定によるほか、次に定めるところ による。 いち しょうほうほうまた ないようこすう ようき 一 使用方法又は内容個数は、容器 ほうそう み かしょ 包装の見やすい箇所に、J I S Z ^{8 3 0 5} さだ はち 八三〇五に定める八ポイント （ひょうじかのうめんせき 表示可能面積がおおむね ひゃくごじゅうへいほう い か 百五十平方センチメートル以下 のものにあつては、^{ろく}六ポイント） かつじいじょう おお とういつ の活字以上の大きさの統一のと も じ ひょうじ れた文字で表示する。 に しょうようゆし あ ご とうけつ 二 食用油脂で揚げた後、凍結し、 ようきほうそう い むね しょうひんめい 容器包装に入れた旨は、商品名 ひょうじ かしょ きんせつ の表示されている箇所に近接し かしょ ^{8 3 0 5} さだ た箇所に、J I S Z 八三〇五に定 め ^{じゅうろく}める十六ポイントの活字以上の おお とういつ 大きさの統一のとれた文字で ひょうじ 表示する。 さん 三 ソースを加えた旨、ソースで に こ むねおよ しょうにくまた ぎょにく 煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の がんゆうりつ ようきほうそう み 含有率は、容器包装の見やすい かしょ ^{8 3 0 5} さだ 箇所に、J I S Z 八三〇五に定め め ^{じゅうろく}る十六ポイントの活字以上の大 きさの統一のとれた文字で表示 する。

べつびょうだいにじゅうに だいきゅうじょうかんけい
別表第二十二（第九関係）

食品	表示禁止事項
調理 冷凍食品 (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 イッシュ ハンバー グ、冷凍フ イッシュ ボール、 冷凍 米飯類 及 び 冷凍め ん類に限 る。)	1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。 一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻 使用した原材料のうちの一種又は二種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名 ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であつて、使用した原材料のうちの一種又は二種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名 ハ 「カレー」の用語 二 冷凍コロッケ ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名 2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が一・四パーセントに満たない場合の「クリームコロッケ」の用語 3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上使用したものについて、食肉のうちの特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料魚肉を二種類以上使用したものについて、魚肉のうちの特定の種類を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。） 4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であるかのよ

うに誤認させる用語

- 5 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の用語（かきの含有率を表示した場合を除く。）
- 6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が八パーセント以上であり、かつ、使用した具の種類が五種類以上のものを除く。）
- 7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が三十パーセントに満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し十パーセント
	かに	原材料及び添加物に対し八パーセント
	ぎゅうにく 牛肉	原材料及び添加物に対し八パーセント
	ぶたにく 豚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	とりにく 鶏肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し十五パーセント
	チーズ	原材料及び添加物に対し十パーセント
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し十五パーセント
	かに	あんに対し十パーセント
	ぶたにく 豚肉	あんに対し十五パーセント
	とりにく 鶏肉	あんに対し十五パーセント
	その他	あんに対し十パーセント
冷凍ぎょうざ	えび	あんに対し十五パーセント
	かに	あんに対し十パーセント
	その他	あんに対し十パーセント
冷凍春巻	えび	あんに対し十パーセント
	かに	あんに対し八パーセント
	その他	あんに対し八パーセント