

食の安全・安心財団意見交換会

「本当にこれでいいの？ 加工食品の原料原産地表示」

～新たな加工食品の原料原産地表示を巡る議論と課題～

平成29年6月27日(火)14:00～16:00

主婦会館プラザエフ9階 スズラン

主催；公益財団法人食の安全・安心財団

2017年6月27日
「本当にこれでいいの？加工食品の原料原産地表示」
公益財団法人食の安全・安心財団
@主婦会館プラザエフ

「加工食品の原料原産地表示の検討経過」

日本生活協同組合連合会
品質保証本部
鬼武一夫



原料原産地表示制度の主な改正点

現行制度

義務表示対象

- 加工食品「**22食品群**」と「**4品目**」（輸入品を除く）。
- 原材料製品に占める重量の割合が「**50%以上**」である原材料と個別に定めた4品目の原材料。

名	称	うなぎ蒲焼
原	材	名
う	な	ぎ
蒲	焼	：う
な	ぎ	（
重	児	島
産	産	）
、	しょう	ゆ
（	大	豆
（	遺	伝
子	組	換
え	で	な
い	）	・
小	麦	を
含	む	）
、	砂	糖
、	水	あ
め	、	み
り	ん	、
う	な	ぎ
エ	キ	ス
、	増	粘
剤	（	加
工	で	ん
粉	）	
添	付	た
れ	：	しょう
ゆ	（	大
豆	（	遺
伝	子	組
換	え	で
な	い	）
・	小	麦
を	含	む
）	、	砂
糖	、	み
り	ん	、
清	酒	、
う	な	ぎ
エ	キ	ス
添	付	ざ
ん	しょう	：
ざ	ん	しょう

表示方法

- 国別重量順表示。

「**全て**」
に拡大

新制度

義務表示対象

- 「**全て**」の加工食品（輸入品を除く）。
- 原則として製品に占める重量割合上位「**1位**」の原材料（対象原材料）

表示方法

- 国別重量順表示を「原則」
困難な場合、「可能性表示」「大括り表示」
「可能性表示＋大括り表示」
- 「中間加工原材料」である場合、「**製造地表示**」を行う。

※ 22食品群と4品目は現行通り。

<新たな表示方法の表示例>

国別重量順表示（原則）

名称 ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…
原料原産地名 アメリカ（豚肉）

名称 ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名 豚肉（アメリカ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

名称 ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…
原料原産地名 枠外下部に記載

原料豚肉の原産地名
カナダ、アメリカ、その他

製造地表示

名称 清涼飲料水
原材料名 りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

可能性表示

名称 ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名 豚肉（アメリカ又はカナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

大括り表示

名称 ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名 豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

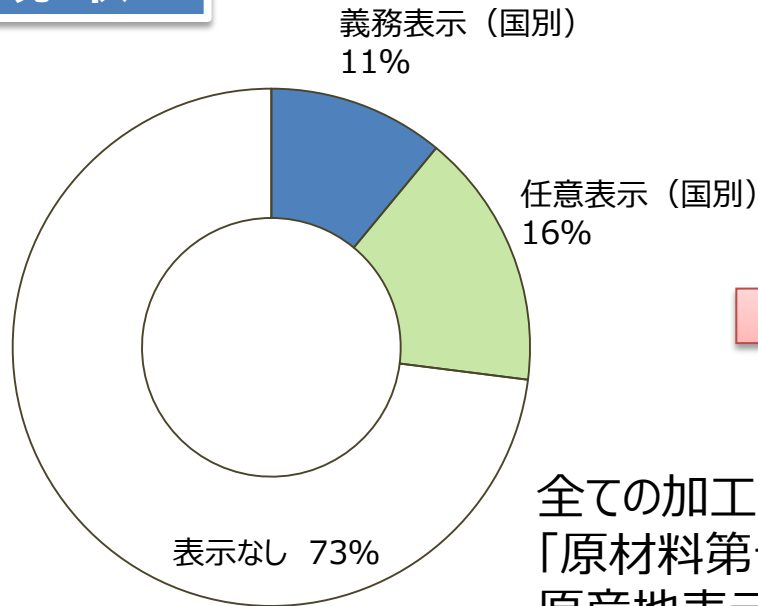
大括り表示＋可能性表示

名称 ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名 豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

原則よりも例外の方が多くなります

現状



導入後

製造地表示
4~5割程度

原則表示

国別表示
2~3割程度

全ての加工食品の「原材料第一位」に何らかの原産地表示を義務付ける。

可能性
・大括り表示
2~3割程度

- 「現状」義務と任意とあわせて約3割程度の商品に原料原産地表示
- 改正後の見通しは、「国別表示」が3割程度になる一方、「製造地表示」が約5割、2割~3割が「可能性表示」「大括り表示」と想定した。

これまでの経緯（検討会）

2016年1月～11月（全10回）消費者庁・農林水産省共催
「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」開催

- 日本再興戦略2016（2016年6月2日閣議決定）
「全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」
- 第7回検討会（8月）「全て」の加工食品に原料原産地表示を拡大
するとして「例外表示」の提案、委員の「意見は最後まで二分」した。
- 2016年11月29日「中間とりまとめ」公表（提案は変わらないまま）

「わかりにくい」「誤認を招く」「ただしく理解できない」「**全て**にはむりがある」（消）

「あいまいな表示は消費者から苦情が来る」「消費者が望まないものにコストはかけたくない」（事）

「消費者誤認が考えられるが、メリットのほうが大きい」（学）

「**全て**は大きな前進」「2位3位にも表示して欲しい」（消）

「事務局案に収束を得た」（座長）

「国産であることが消費者に伝えられる」「のりは表示して欲しい」（生）

学術系：3名 生産者系：5名 事業者系：4名 消費者系：5名（計17名）

これまでの経緯（検討会・パブコメ・WTO通報）

○（消費者庁）2回の全国説明会を開催

- 2016年12月～2017年1月 全国9か所 計15回の説明会を開催
（「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」に係る説明会）
- 2017年4月 全国8か所 計8回の説明会を開催
（加工食品の原料原産地表示制度に係る食品表示基準の一部改正（案）に関する説明会）

○食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に対する意見募集

意見募集期間 : 2017年3月27日～同年4月25日（30日間）

寄せられた意見総数 : **8,715件**（4,526名）

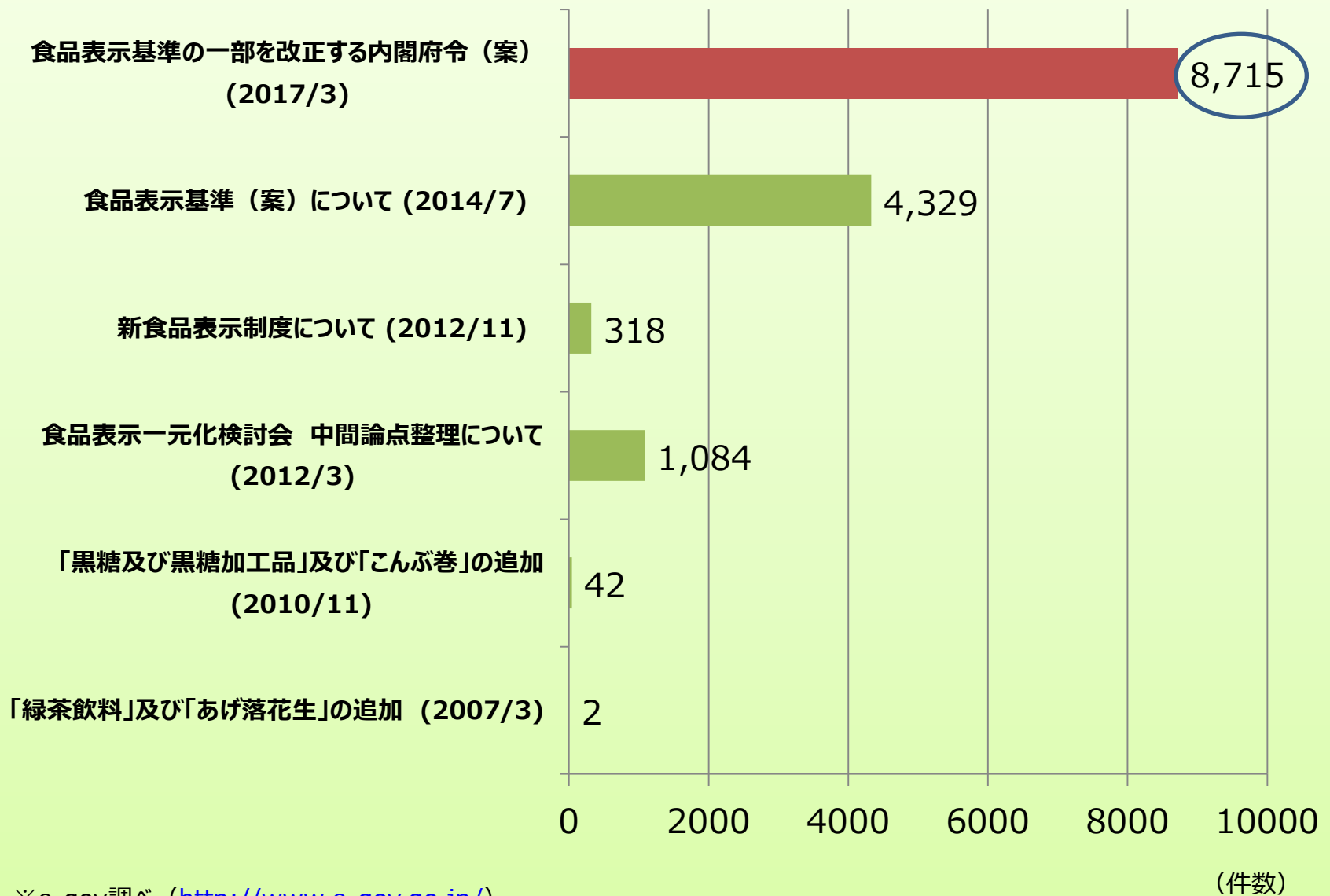
- ※ 「主な意見の概要」「意見に対する考え方」が示された。消費者・事業者の多くの懸念事項が寄せられている。しかし、消費者庁の返答は十分でない。

○WTO通報（TBT）

意見募集期間 : 2017年3月27日～同年5月25日（60日間）

- ※ Imported processed foods are **not required** to label the place of origin of the ingredient

これまでの食品表示関係パブリックコメントの受付件数



※e-gov調べ (<http://www.e-gov.go.jp/>)

パブリックコメントにおける懸念事項を抽出

「消費者」

「わかりにくさ・見難さ」「価格上昇」「誤認」

- 1) 求めるものからの乖離（菓子の糖類「製造地表示」等）
- 2) 商品価格転嫁
- 3) 意図的に情報を隠されてしまう可能性（避けたい産地）
- 4) 安全性に関わる表示の視認性低下
- 5) 制度低下（極論を言えば国産か輸入かの区別しかできなくなる）
- 6) 一括表示欄の文字数増加（見難さ）
- 7) 国内製造を国内産と誤認
- 8) 結局どこの原産地か不明
- 9) 疑問を膨らませ不安を煽る
- 10) 制度への信頼低下や不安増長

「事業者」

「コスト負担（包材・原料・管理）」
「生産活動への影響」

- 1) 頻繁な包材の切り替えに伴うコスト
- 2) 原料産地の急変（表示と齟齬）による生産活動休止
- 3) 商品価格の値上げ
- 4) 自由な原料調達活動阻害（価格、供給量、品質低下等）
- 5) 表示管理、ミスによる食品ロス
- 6) 産地偽装の誘発
- 7) 特定の原材料への集中（品薄、価格上昇）
- 8) 国産原料使用への尻込み
- 9) 表示方法があまりに複雑（理解・周知）
- 10) 輸入原料中心（国産離れ）
- 11) 戻し品を入れている商品の表示（産地の分からないものへの対応）

これまでの経緯（内閣府消費者委員会）

- 2017年3月22日、消費者委員会へ食品表示基準の一部改正に関する内閣総理大臣からの「諮問」



- 2017年3月29日、食品表示部会（第39回）（諮問に対する初審）消費者庁から基準案について説明、総論部分に多くの疑義、質問集中。（※1時間半延長）

事業者：「理解できない難しい制度」「全てに必要なのか」「後退する勇気も必要」「猶予期間は5年は必要」「中小への啓発」
消費者：「専門家検討会に差し戻すべき」「懸念は払拭されていない」「全ての根拠がうすい」「誤認と偽装の防止を優先すべき」
学識者：「全て例外なくの理屈が納得できない」「消費者の購買についてどのように貢献したか数値で表してもらいたい」
関係行政、弁護士：「国内製造という言葉は正しく理解できるのか」「例外表示の使用条件を明確にすべき」

- 2017年6月8日、食品表示部会（第40回）（二回目の審議）「パブリックコメントの結果概要」の報告ならびに、これまでの議論、パブリックコメントの意見を踏まえた「改正案」。（※1時間延長）

コーデックスにおける未完成、 放棄されたか、起動していない作業

- 真実が誤解を招くラベリング(2001-2004)
- ナチュラル (1990-94, 2010)
- ベジタリアン (1997-2000)
- 卸売用食品の包装の表示(1965-85年に討議して作業中止、そして現在再び議題として審議を開始)
- 原産国表示COOL (2000-2005)
- パッケージ正面の表示 Front of pack labelling (2011)
- 広告 (1972-1990, 2004-2008)
- 食品のインターネット販売

原産国表示COOL

- 最初は、現在の原則が開発された1965年に、1997年にコーデックス食品表示部会CCFLが新規作業を始めたと言及
- 2000年の新しい作業に関する議論
- 2001年コーデックス執行委員会CCEXECによって同意されなかった提案された新規作業
- 2005年 議論をやめることを提案

コーデックスの事前包装食品の表示に関する一般規格のパラグラフ4.5 原産国

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品がその食品の本質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

食品表示法（2013年6月）

- 栄養成分の義務化

国が指定した分析法により分析値による表示値の設定

（表示値の許容差の範囲あり）

合理的な推定による表示値の設定（許容差の範囲なし）

ただし、「この表示値は目安値です。」 or 「推定値」と記載
根拠資料の保管

日本独自

- 機能性表示食品制度の創設

特定保健用食品（トクホ）の行方（Food for Specified Health Uses）

厚労省管轄時は保健機能食品と慎重な表現を使用。

消費庁では極めてわかり易い表現ではあるが、慎重さに欠ける。

（Foods with Function Claims）

必要となる条件（施策）

- 消費者の誤認を防ぐこと（安全性の確認ではない）
- 消費者が知りたい情報・選択することに意味のある情報を精査すること（一元化検討会では優先順位を設定）
- 消費者が分かりやすい表示の仕方を検討すること（例えば「又は表示」はわかり難い）
- パッケージ以外での情報提供についても合わせて検討すること
- 食品原材料のトレーサビリティを確立していくこと



拙速な制度導入は行わず、表示が可能になる条件づくりを優先させるべき

食品表示基準の改正案について

主な懸念事項として消費者委員会食品表示部会で審議中

1. 可能性表示
2. 大括り表示
3. 大括り表示 + 可能性表示
4. 製造地表示
5. 誤認防止策
6. 経過措置期間
7. 監視
8. 普及・啓発
9. 国際整合性

包括的議論への展開

まとめ

- 消費者委員会食品表示部会における徹底的な議論に期待
- パブリックコメントを十分に解析すべき
- 国際的整合性は慎重に審議すべき
- 5年後の施行時、技術革新も進んで時代遅れのラベル表示となろう
- 基準改正案は多様な意見がある一方、課題が鮮明にならないことが困難な点

補足) 改正案の経緯

□ 第7回「加工食品の原料原産地制度に関する検討会 (2016/8/23)

↓ 「**全て**」の加工食品に拡大。事業者の実行可能性を確保するとして「**国別表示**」のほか「**可能性表示**」「**大括り表示**」「**可能性 + 大括り表示**」「**加工地表示**」を表示。

□ 検討会中間とりまとめ (2016/11/29)

↓ 「**全て**」の加工食品、重量割合 1 位の原材料を義務対象。「**国別重量順表示**」を原則。難しい場合、消費者の**誤認を防止するための方法**を明確にした上、例外表示（「**可能性表示**」「**大括り表示**」「**可能性 + 大括り表示**」「**製造地表示**」）を認める。

(検討会の意見を受けた変更点)

※単なる切断や混合を行った場合にも原産国として表示が認められるとして**加工地⇒製造地**

※**誤認防止** ・「可能性」「可能性 + 大括り」については「国別重量順でなく過去の使用実績等順の表示である旨を表示。
・表示内容がただしことを確認できるよう、根拠書類の備置き等を必要とする。

□ 諮問 (基準の一部を改正する内閣府令案) (2017/3/22) (第39回食品表示部会 3/29)

基本の枠組みかわらず。

↓ (第38回食品表示部会の意見などを受けた変更点)

※**誤認防止**

・可能性表示及び大括り関係：(使用実績又は使用計画)とする根拠の期間

可能性表示：「重量割合が少ない場合の表示 (5%未満)」について追加。

補足) 改正案の経緯

- 食品表示基準改正案 (2017/6/8) (第40回食品表示部会)



基本の枠組みかわらず。

(第39回食品表示部会の意見などを受けた変更点)

← 詳細は参考にて

※「可能性表示」の呼称を「又は表示」とできる。

※「可能性表示」における過去実績を「製造年から3年前の1年」でも可とする。

※「猶予期間」については意見も多いことから2020年3月末から見直しを検討。

- 食品表示基準改正案 (2017/6/29 (明後日)) (第41回食品表示部会)



基本の枠組みは。。。。

(第40回食品表示部会の意見・パブリックコメントなどを受けた変更点)

※「猶予期間」については意見も多いことから2022年3月末になるのか。

**基本部分は
昨年の8月から変わって
いない**

参考) 第40回食品表示部会「改正のポイント」の変更点

1.「可能性表示」の呼称を「又は表示」とできる。



(パブリックコメントにおける主な意見)

可能性表示では、実際に自分が購入したいものが、本当はどここの産地なのか特定できない。

2.「可能性表示」における過去実績を「製造年から3年前の1年」でも可とする。



(パブリックコメントにおける主な意見)

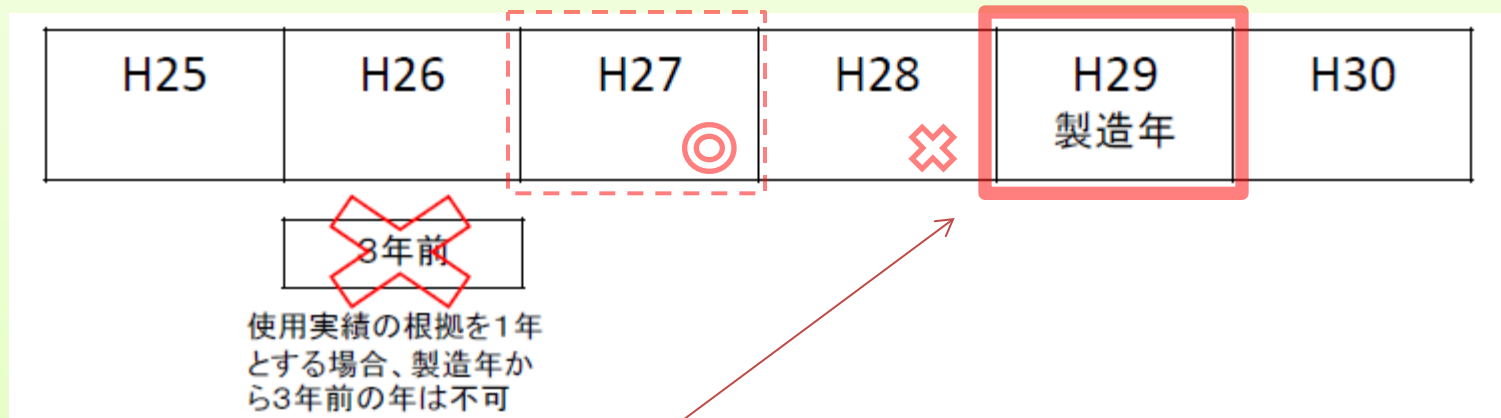
過去データの蓄積・管理と包装フィルムの改版タイミングを考えると、運用が困難な局面が想定されるため、3年前単年も許可してほしい。

3.「猶予期間」については意見も多いことから2020年3月末から見直しを検討。

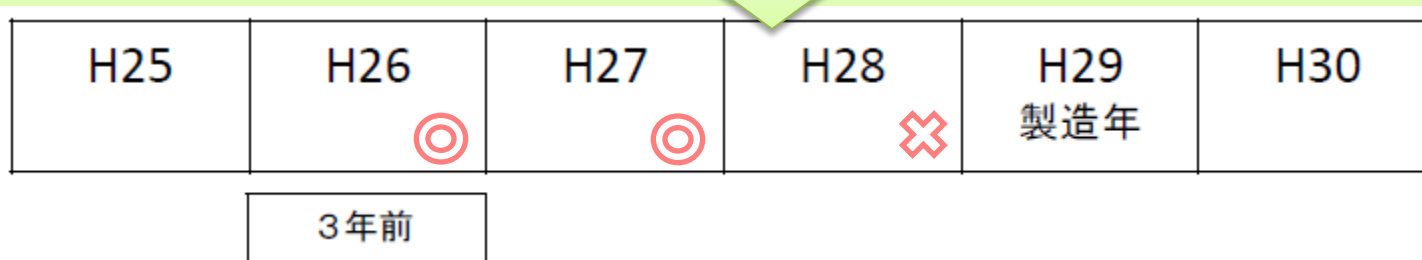
補足) 「可能性表示」における過去実績を「製造年から3年前の1年」でも可

過去一定期間における産地別使用実績 (可能性表示及び大括り表示関係)


⇒ 製造年から遡って3年以内の中で1年以上の実績。







「平成29年春に製造する製品」について考えてみると、前年である平成28年の実績を使用することは不可能なので、3年前がダメ、ということは、必然的に平成27年の実績しか使用できないことになる。



参考) 食品表示法にかかわる現在の状況

	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	...	2020年	備考
食品表示法	2013/6 国会成立		2015/4 施行					これまでの3つの法律にわたる食品表示に関する規定を統合。

食品表示基準 (内閣府令)

① 食品表示基準			2015/4 施行				2020/3末まで 経過措置期間	栄養成分表示の義務化、アレルギーの表記方法の変更、原材料と添加物の区分。
② 製造所固有記号				2016/4 新固有記号 開始			2020/3末まで 経過措置期間	データベース化、新記号。
③ 原料原産地				2016/1- 2016/11 (検討会)	2017/3 審議開始 消費者委員会			消費者庁：2017年3月改正案の提示、8月までに基準府令の改正告示、施行を目指す。
④ 機能性表示食品	2013/12- 2014/7月 (検討会)		2015/4 施行	2016/1- 2016/11 (見直し検討)				企業等の責任において保健の機能の表示（事前届出）。見直し：栄養成分の取扱い、機能性関与成分が明確でないものの取扱い。
⑤ 遺伝子組換え					2017/4 検討会開始			2017年度末を目途に取りまとめ予定。
⑥ 食品添加物							2018 検討会開始予定	2018年度検討開始。遺伝子組換えの後の個別検討課題。
⑦ 中食・外食のアレルゲン	2014/4- 2014/12 (検討会)							規模・業態等に応じた、自主的なアレルギー情報提供の促進に向けた基本的留意点のとりまとめ。
⑧ インターネット 情報提供の在り方				2015/12- 2016/11 (検討会)				段階的提供の取組推進、義務表示事項に係る情報提供拡大が望ましいとする提言。

【過度な表示の具体例】 1 そもそも情報として内容が薄いケース



名称：炭酸飲料
原材料名：果糖ぶどう糖液糖（国産）、ポリデキストロース、はちみつ、ハーブエキス、りんご酢／炭酸、酸味料、ビタミンC、甘味料（スクラロース、アセスルファムK）、クエン酸鉄Na、ビタミンE、ビタミンB1、香料、ビタミンB6、ビタミンB2、ヒアルロン酸、葉酸



名称：おでん用調味料
原材料名：食塩（国内製造）、砂糖、粉末しょうゆ（大豆・小麦を含む）、かつおぶしエキスパウダー（さばを含む）、たん白加水分解物、動物油脂、こんぶエキスパウダー／調味料（アミノ酸、有機酸、核酸）、着色料（カラメル）



名称：チューイングガム
原材料名：マルチトール（輸入又は国産）、還元パラチノース、還元水あめ／甘味料（キシリトール、スクラロース）ガムベース、香料、増粘剤（アラビアガム）、光沢剤



名称：アイスマルク
原材料名：糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、果糖（輸入、国内製造））、植物油脂（やし油、パーム油）、モナカ皮（小麦粉、コーンスターチ（遺伝子組換えでない）、砂糖、植物油脂、食塩）、脱脂粉乳、デキストリン／加工でん粉、安定剤（ローカストビーンガム、グアーガム、タマリンドシードガム、キサンタンガム）、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）、香料、膨張剤（炭酸Na等）、着色料（アナトー色素）、甘味料（アセスルファムK）

【過度な表示の具体例】 2 欲しい情報と異なるケース



名称：マーマレード
 原材料名：糖類
 （砂糖（国内製造）、ぶどう糖（液状）（国内製造））、**レモン**／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料（クエン酸）、pH調整剤（クエン酸Na）、酸化防止剤（ビタミンC）



名称：乾燥スープ（ポターージュ）
 原材料名：糖類（乳糖（輸入又は国産）、砂糖（国内製造））、**スイートコーン**（遺伝子組換えでない）、ばれいしょでん粉（遺伝子組換えでない）、デキストリン、食用油脂、食塩、脱脂粉乳、全粉乳、酵母エキス、加糖脱脂練乳、香辛料、うきみ（クルトン）／調味料（アミノ酸、核酸）、増粘剤（グアーガム）、香料、（一部に乳成分・小麦・大豆を含む）



名称：塩ふき昆布（つくだに）
 原材料名：たん白加水分解物（国内製造）、**こんぶ**、しょうゆ（大豆（遺伝子組換え不分別）・小麦を含む）、砂糖、還元水あめ、食塩／調味料（アミノ酸、有機酸、無機塩、核酸）



名称：調整ココア
 原材料名：砂糖（国内製造）、**ココアパウダー**（ココアパウダー22～24%）、デキストリン、脱脂粉乳、クリームパウダー、カカオマス、食塩／炭酸Ca

【過度な表示の具体例】 3 すでに情報が飽和して埋もれてしまうケース



名称：即席カップめん

原材料名：油揚げめん（国内製造）（小麦粉、植物油、精製ラード、食塩、しょうゆ、粉末野菜、香辛料、卵白）、かやく（キャベツ、たまねぎ、にんじん）、添付調味料（砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、粉末しょうゆ、米油）、ふりかけ（あおさ、紅しょうが）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、クチナシ黄色素）、炭酸Ca、かんすい、酸化防止剤（ビタミンE）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む）

名称：即席カップめん

原材料名：油揚げめん（国内製造）（小麦粉、植物油、ばれいしょでん粉（遺伝子組換えでない）、食塩、魚介エキス）、添付調味料（食塩、香辛料、砂糖、ばれいしょでん粉（遺伝子組換えでない）、豚脂、粉末野菜、ポークエキス、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、植物油（米油）、酵母エキス、かつおエキス）、かやく（キャベツ、味付鶏ひき肉、たまねぎ、いんげん、ねぎ、さやえんどう、にんじん）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、増粘多糖類、リン酸塩（Na）、炭酸Ca、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンB2、ビタミンB1、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む）



【過度な表示の具体例】 4 1材料の表示では満たされないケース



※この制度を実行可能とするためには「可能性表示」は事業者にとって不可欠

※産地リレーがあるため可能性表示でしか書くことができない

※大括りでは国産、輸入とした場合、国産も輸入も配合していないといけない。

名称：ミートソース

原材料名：野菜（たまねぎ、マッシュルーム、にんじん、にんにく）、トマトペースト、

食肉（牛肉、豚肉）、砂糖、食塩、ラード、大豆油、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）

まとめがきの内容物すべてに大括り表示

原材料名：野菜（たまねぎ（国産、輸入）、マッシュルーム（輸入）、にんじん（国産、輸入）、にんにく（輸入））、トマトペースト、食肉（牛肉、豚肉）、砂糖、食塩、ラード、大豆油、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）

まとめがきの内容物すべてに可能性表示

原材料名：野菜（たまねぎ（中国又は国産又はアメリカ又はニュージーランド）、マッシュルーム（中国）、にんじん（国産、中国）、にんにく（中国、国産））、トマトペースト、食肉（牛肉、豚肉）、砂糖、食塩、ラード、大豆油、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）

※野菜の産地は平成〇〇年の取扱い実績

まとめがきをばらして一位に可能性表示

原材料名：たまねぎ（中国又は国産又はアメリカ又はニュージーランド）、トマトペースト、マッシュルーム、豚肉、牛肉、にんじん、砂糖、食塩、ラード、大豆油、酵母エキス、にんにく、たん白加水分解物、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）

※たまねぎの産地は平成〇〇年の取扱い実績

【過度な表示の具体例】 5 複雑化してわからなくなるケース



名称：しょうゆ加工品

原材料名：しょうゆ（本醸造）（国内製造）（大豆（遺伝子組換えでない）・小麦を含む）、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、みりん、かつおぶし、酵母エキス／静菌剤（アルコール）、甘味料（甘草抽出物）

※しょうゆの遺伝子組換えは自主基準による表示



名称：即席みそ汁（乾燥タイプ）

原材料名：米みそ（国内製造）（大豆を含む：遺伝子組換えでない）、麦みそ（国内製造）（大豆：遺伝子組換えでない）、豚肉、ねぎ、ごぼう、だいこん、油揚げ（大豆：遺伝子組換えでない）、にんじん、野菜エキス（小麦・鶏肉・ごまを含む）、豚脂、かつお風味調味料（さばを含む）、ポークエキス、香辛料、ゼラチン、デキストリン／調味料（アミノ酸、核酸、有機酸）、凝固剤（塩化Mg）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、酸味料（リンゴ酸）、香辛料抽出物

【過度な表示の具体例】 6 原料原産地が隠れてしまうケース



名称：調理パン
原材料名：**パン（国内製造）**、玉子サラダ（鶏卵、マヨネーズ、その他）、マヨネーズ／加工デンプン、酢酸Na、乳化剤、グリシン、増粘多糖類、イーストフード、調味料（アミノ酸）、香辛料、香料、酸化防止剤（V.E）着色料（V.B₂、カロチノイド）、シスチン、V.C、（一部に乳・大豆・りんご・ゼラチンを含む）

※ パンを仕入れて、工場加工

名称：干しそば
原材料名：**そば粉（国内製造）**

※ そば粉を仕入れて、工場製麺加工



名称：惣菜
原材料名：**餃子（国内製造）**、しょうゆたれ、ラー油／調味料（アミノ酸等）、グリシン、酢酸Na、加工デンプン、香辛料、乳化剤、カラメル色素、トレハロース、キシロース、（一部にえび・小麦・卵・ごま・鶏肉・豚肉を含む）

※ 生の餃子を仕入れて、工場焼き加工