

# 正しい食品表示をするための 農産物加工食品(乾燥野菜・果物など)の表示チェックシート

野菜・果物を加工(乾燥など)したものを、包装して販売する場合、加工食品の食品表示が必要になります！  
(例)切干大根、かんぴょう、いもがら、干し芋、干し柿、乾燥唐辛子 など

## ☆加工食品の表示(一括表示)の項目とチェックポイント

項目	チェック内容	チェック
名称	商品の内容を示す、一般的な名称か。(商品名ではない)	<input type="checkbox"/>
原材料名	一般的な名称で、重量順に表示されているか。	<input type="checkbox"/>
添加物	原材料と明確に区切られているか。 (「/」、「改行」、「別の欄を設ける」など)	<input type="checkbox"/>
原料原産地名	最も多い原材料に対応させて表示されているか。 (○○産(国産、栃木県産 など))	<input type="checkbox"/>
内容量	g(グラム)や個数などの単位を明記して表示されているか。 (密封した場合は、質量(kg・g)の表示が必要)	<input type="checkbox"/>
消費期限又は賞味期限	年月日の順で正しく表示されているか。	<input type="checkbox"/>
保存方法	(常温保存のみの場合は省略可能)	<input type="checkbox"/>
食品関連事業者	表示責任者(製造者、加工者、販売者等)の氏名又は名称及び住所が表示されているか。	<input type="checkbox"/>
製造所・製造者	製造所の所在地と製造者の氏名又は名称が表示されているか。 (食品関連事業者と同一の場合は省略可能) (屋号のみの表示は認められない)	<input type="checkbox"/>
文字の大きさ	8ポイント(日本工業規格)以上で表示されているか。	<input type="checkbox"/>

### 【注意事項】

生鮮食品にあたるのか、加工食品にあたるのか確認し、適切な表示を行いましょ。

#### 〈カット野菜〉

- ・単品の野菜の場合：生鮮食品
- ・複数の野菜を混ぜ合わせた場合：加工食品

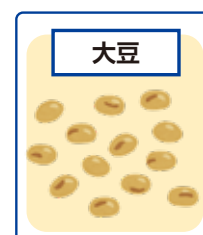
#### 〈乾燥唐辛子(鷹の爪)〉：加工食品(香辛料)

#### 〈乾燥豆類(大豆、小豆、ささげなど)、果実(ぎんなんなど)〉

- ・生鮮食品になりますが、密封包装したものは、  
「名称」「原産地」のほか、  
「内容量(g)」「食品関連事業者(加工者、販売者等)の氏名  
又は名称及び住所」の表示が必要です。(計量法)



栃木県産  
キャベツ



## 【例1】

名称	切干大根（にんじん入り）
原材料名	大根、にんじん
原料原産地名	栃木県（大根）
内容量	50 g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	冷暗所で保存してください
製造者	栃木 太郎 栃木県〇〇市△△ ×-×-×

【原料原産地名】  
欄を設けて原材料名に  
対応する場合の例

【原料原産地名】  
原材料名の欄に書く場合  
は、原材料名の次にかっこ  
書きで表示

## 【例2】

名称	かんぴょう
原材料名	ゆうがおの実（国産）／保存料 （二酸化硫黄）
内容量	100 g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存 してください。
販売者	（有）とちまる商店 栃木県〇〇市△△ ×-×-×
製造者	栃木 花子 栃木県□□市〇〇 △-△

【添加物】  
原材料と添加物を明確に  
区分（／の例）

【添加物】  
保存料、酸化防止剤などは  
用途名の併記が必要

【製造者・製造所】  
表示内容に責任を有する  
者が製造者と異なる場合、  
表示が必要

## 【栄養成分表示について】

- ・必ず「栄養成分表示」と表示します。
- ・表示の順番は変更できません。
- ・〇〇当りは、100g、1食分(〇〇g)、  
1包装などになります。
- ・分析値以外の場合は、「推定値」  
又は「この表示値は、目安です」  
のどちらかを表示します。

## 【例】

栄養成分表示 (〇〇当り)		
熱量	〇〇	kcal
たんぱく質	〇〇	g
脂質	〇〇	g
炭水化物	〇〇	g
食塩相当量	〇.〇	g

この表示値は、目安です

### 【例3】

名称	干し芋
原材料名	さつまいも（紅はるか）
原料原産地名	栃木県〇〇市産
内容量	80g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	栃木 太郎 栃木県〇〇市△△ ×-×-×



【製造所所在地】  
県名は省略不可  
(宇都宮市を除く)

### 【例4】

名称	干し柿
原材料名	柿（国産） 酸化防止剤（二酸化硫黄）
内容量	100g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	とちまる屋（代表者 栃木太郎） 栃木県〇〇市△△ ×-×-×

【添加物】  
原材料と添加物を明確に  
区分(改行の例)

【添加物】  
保存料、酸化防止剤などは  
用途名の併記が必要



#### 【渋抜きした柿について】

渋抜き柿は生鮮食品になりますが、  
使用したアルコールなどの成分が  
柿に残っていると、加工食品に  
なる場合があります。

#### 【加工食品の表示例】

名称	渋抜き柿
原材料名	柿（国産）／アルコール
内容量	5個 ※
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	常温で保存してください。
製造者	栃木 太郎 栃木県〇〇市△△ ×-×-×

※密封した場合は、質量(kg・g)の表示が必要

## 【例5】

名称	乾しいたけ（スライス）
原材料名	しいたけ（原木露地）
原料原産地名	栃木県〇〇市
原料採取地名	栃木県〇〇市
内容量	50 g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	栃木 太郎 栃木県〇〇市△△ ×－×－×

薄切りしたものは「乾しいたけ(スライス)」と表示

しいたけの次に(原木)、(菌床)の別を表示

植菌地を表示  
※採取地ではありません

### 【栃木県産原木しいたけについて】

栃木県では、出荷制限（放射性物質関係）されたものではないことを確認するため、栽培方法（原木露地又は原木施設）、原料原産地（市町名）、原料採取地（市町名）の表示もお願いしています。

※菌床しいたけは、出荷制限がないので該当しません。

※出荷制限に関する表示の問合せ先：栃木県環境森林部林業木材産業課（TEL 028-623-3274）

## 栃木県内の食品表示相談窓口

相談窓口	事業者が所在する市町	食品の安全に関すること (添加物、アレルギー、期限表示等)	栄養成分等に関すること	食品の品質に関すること (原材料、原産地、内容量等)
県西健康福祉センター	鹿沼市、日光市	0289-64-3028	0289-62-6225	—
県東健康福祉センター	真岡市、益子町、茂木町、市貝町、芳賀町	0285-83-7220	0285-82-3323	—
県南健康福祉センター	栃木市、小山市、下野市、上三川町、壬生町、野木町	0285-22-4235	0285-22-1509	—
県北健康福祉センター	大田原市、矢板市、那須塩原市、さくら市、那須烏山市、塩谷町、高根沢町、那須町、那珂川町	0287-22-2364	0287-22-2679	—
安定健康福祉センター	足利市、佐野市	0284-41-5897	0284-41-5895	—
今市健康福祉センター	日光市	0288-21-1066	—	—
栃木健康福祉センター	栃木市、壬生町	0282-22-4121	—	—
宇都宮市保健所	宇都宮市	028-626-1110	028-626-1126	—
県保健福祉部健康増進課	県内全域(宇都宮市除く)	—	028-623-3094	—
県保健福祉部 医薬・生活衛生課	県内全域	—	—	028-623-3114

食品表示に関する詳しいルールは、消費者庁のホームページをご覧ください。

消費者庁 食品表示

検索



栃木県 食品表示

検索

