

## Q1 袋の表示にはどんなことが書いてあるの？

A1 原材料や内容量、保存方法などが書いてあります。



使用した原材料（添加物を除く）と添加物を明確に分け、重量の多いものから順に表示します。アレルギー物質を含む食品を使用している場合には、その旨を記載します。

食品の内容を的確に表現する一般的な名称を記載します。

内容量をgやml、個数などの単位を明記して記載します。

保存方法について記載します。

商品の表示に責任を持つ事業者（企業）の氏名または名称およびその住所を記載します。原則は製造者を記載しますが、同一製品を2つ以上の製造所で製造する場合には製造所固有記号を使用することが可能です。

【表示例】  
加熱食肉製品（加熱後包装）

名称	ロースハム（スライス）
原材料名	豚ロース肉（輸入）、糖類（水あめ、砂糖）、食塩、たん白加水分解物/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、増粘剤（カラギナン）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に豚肉を含む）
内容量	162g（54g×3パック）
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。
販売者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9
製造者	日本ハムファクトリー株式会社 徳島工場 徳島県名西郡石井町高川原字高川原838-1

食品添加物※

賞味期限・消費期限の表示を記載します。この場所に記載しない場合は、表記箇所を明確に表示します。

加工食品に使用された原材料の原産地を商品に表示することが法律で定められています。表示する必要がある原材料が生鮮食品の場合は産地が、加工食品の場合は製造地が表示されます。

※P4に関連情報があります。

## Q2 食物アレルギーってなあに？

A2 食物アレルギーは食べ物に対して体が過敏に反応し、体によくない症状（ひふが赤くなる、かゆくなる、せきが出るなど）を引き起こすことをいいます。



現在、加工食品の原材料表示は、アレルギー物質をわかりやすく表示しなければなりません。その中には、表示が義務づけられている8品目と表示が推奨されている20品目があります。

【表示が義務づけられている8品目】（特定原材料）



【表示が推奨されている20品目】（特定原材料に準ずるもの）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

ニッポンハムグループでは、特定原材料や、特定原材料に準ずるものの使用がひと目でわかるように別枠表示を推奨しています。

※2025年4月以降「くるみ」が特定原材料に追加されます。  
新たに追加となる品目につきましては、国が定める期限までに順次対応していきます。

【表示例】

本品に含まれるアレルギー物質（特定原材料とそれに準ずるもの）
乳・小麦

※本製品製造工場では、卵、えび、かにを使用した製品を生産しています。

※表示スペースが狭いなどの理由により別枠表示をしていない商品もあります。  
別枠表示をしていない場合は、原材料名の中にわかりやすく表記しています。

ニッポンハムグループでは食物アレルギーに関するさまざまな取り組みを行っています。食物アレルギー対応商品の販売やレシピの提供、食物アレルギー情報の紹介、栄養相談やオンラインコミュニティなどのサービスについては、日本ハム（株）「Table for All 食物アレルギーケア」をご覧ください。

テーブルフォーオール

検索

