



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報  
:包装前面栄養表示ガイドラインの公表について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第35講 個別  
:即席めんの表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える  
:乳等とアレルギーの関係について

# 【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆栄養成分表示の見にくさや分かりづらさを補足する取組として、包装前面栄養表示の在り方等について検討し、「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」を令和8年2月26日に消費者庁より任意のガイドラインとして公表されました。

＜公表の背景＞栄養成分表示は容器包装の裏面に表示されていることが多い(84%)。人々がより健康的な食生活を送れるよう、健康的で持続可能な食環境づくりの推進をするために、従来の栄養成分表示に加え、容器包装の前面に栄養に関して分かりやすく消費者に訴求する表示の導入が国際的に広まってきました。

■本様式は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量の文字並びにそれぞれの数字を記載する枠内に加え、枠外上段「1食分(〇〇)当たり」及び枠外下段「%は1日の摂取目安に対する割合」の文言で構成している。当該様式を参考にして、食品の容器包装の前面等の消費者が見つけやすい箇所に表示します。

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
301kcal	11.3g	16.3g	27.9g	1.9g
14%	13%	23%	9%	27%

%は1日の摂取目安に対する割合

消費者自身が1日に必要な栄養成分等の量の目安を把握できるようになることにより、消費者の健康の維持・増進に資することが期待される。

消費者庁が示す日本版包装前面栄養表示に用いる様式

消費者庁HPの情報から作成

※続きはPage 1-2(会員)で記載しています。

### 第35講 即席めんの表示について 【個別】

#### ■即席めんの表示

即席めんにつきましては、食品の定義と表示事項については原材料名、添加物、内容量、個別的表示事項、表示禁止事項が規定されています。今回の見直しで、各個別項目ごとに横断的な基準に合わせる食品表示懇談会の方針に従い全て廃止されました。

#### ■定義

小麦粉又はそば粉を主原料として、これに食塩又はかんすい、その他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせ製めんした後、添付調味料を添付したもの、又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するものということになっています。これに更にかやくを添付したものというものも含まれるということです。つまり、小麦粉かそば粉が主となって、米粉が主原料とはならないというのが即席めんの今の定義の区分ということになっています。さらに添付調味料がついていること、さらに、簡便な調理ができることが条件ということになっています。これらの条件がそろって即席めんの定義ということになっています。

この定義がなくなると、例えばはるさめなどの業界との境目の問題が生じます。また、常温で流通する以外の凍結とかチルドのものは除くという定義もありますので、市場が混乱する懸念もあります。製品区分を維持する上で、定義というのは重要になるのですが、JAS規格にも同じ定義があり、消費者にとって分かりやすい横断的ルールに統一しても差し使えないと判断されました。定義のうち添付調味料とかやくという用語がありますが、こちらもJAS規格には同じ定義があります。添付調味料とかやく、いずれも一般的な用語となっており、消費者にとっては誤認しないというように思われます。JAS規格にも定義付けられておりますので、あえて表示基準での定義付けは不要という考えです。

なお、廃止した場合でも、公正競争規約がありこちらで対応できるからです。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

## ▼内容

「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」(乳等命令)に定義されてある「乳」、「乳製品」、「乳等を主要原料とする食品」は乳のアレルゲンを**必ず**含みますか？

＜食品表示基準Q&A 抜粋＞

(D-7) 特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。

(答)

特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。**牛以外の乳(山羊乳、めん羊乳、水牛乳等)は表示の対象外とします。**

「乳」に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」に定義されています。乳等命令では、乳は、**牛以外のものを除くと**、「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

特定原材料	代替表記	拡大表記 (表記例)
(食品表示基準で定められた品目)	表記方法や言葉が違いますが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスミルク      生乳 ガーリックバター      牛乳 プロセスチーズ      濃縮乳 乳糖      加糖れん乳 乳たんぱく      調製粉乳

※ 解説は Page 3-2 (会員) で記載しています。

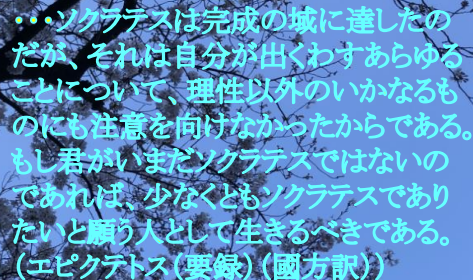
# A Guide to Food Labelling, Kou

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。

2026年(令和8年)も実務に役立つ基本となる情報を発信して参ります。引き続きご覧くだされば幸甚です。

## 月刊 こう食品法令 【2026年 3号】



・・・ソクラテスは完成の域に達したの  
だが、それは自分が出くわすあらゆる  
ことについて、理性以外のいかなるも  
のにも注意を向けなかったからである。  
もし君がいまだソクラテスではないの  
であれば、少なくともソクラテスであり  
たいと願う人として生きるべきである。  
(エピクテトス(要録)(國方訳))

著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複写・引用等の使用は禁止されています。