

ポイント⑩ 使用上の注意の表示

- 糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものは、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示します。
- 缶詰であって内面塗装缶以外の缶を使用したものは、「開封後は、ガラス等の容器に移し替えること」等と表示します。

食品表示法の相談窓口

消費者庁 03-3507-8800（大代表）
食品表示制度の資料をホームページから入手できます。
消費者庁ホームページ「<https://www.caa.go.jp/index.html>」から 食品表示 にお進みください。

青森県内の相談窓口

●品質事項（原材料名や原産地表示など）

〔部署名〕	〔電話番号〕	〔担当地域〕
農林水産部 食ブランド・流通推進課	017-734-9351	県内全域
東青農林水産事務所	017-734-9961	青森市、東津軽郡
中南農林水産事務所	0172-33-2903	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡
三八農林水産事務所	0178-27-5111 (内222)	八戸市、三戸郡
西北農林水産事務所	0173-35-2111 (内252)	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡
上北農林水産事務所	0176-23-4281	十和田市、三沢市、上北郡
下北農林水産事務所	0175-22-2685	むつ市、下北郡

※各農林水産事務所の相談窓口は、農業普及振興室に設置しています。

●衛生事項（アレルギー表示や賞味期限など）・保健事項（栄養成分表示など）

〔部署名〕	〔電話番号〕	〔担当地域〕
青森市保健所 生活衛生課（衛生事項） 健康づくり推進課（保健事項）	017-765-5293 017-743-6111	青森市
八戸市保健所 衛生課（衛生事項）	0178-38-0720	八戸市
東津軽保健所	017-739-5421	東津軽郡
中南保健所	0172-33-8521	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡、板柳町
三戸保健所	0178-27-5111 (内283)	三戸郡、おいらせ町
西北保健所	0173-34-2108	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡（板柳町を除く）
上北保健所	0176-23-4261	十和田市、三沢市、上北郡（おいらせ町を除く）
下北保健所	0175-31-1388	むつ市、下北郡

令和7年4月発行

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課

青森県青森市長島1丁目1-1 TEL 017-734-9351 FAX 017-734-8086

メールでの表示相談はこちらまで： sanzen110ban@pref.aomori.lg.jp

食品関連事業者向け



その「食品表示」適正ですか？

ジャム類 編

ジャム類は個別で表示方法が定められていますので、個別のルールに従って表示します。

糖度60ブリックス度以下は開封後の保存方法を忘れずに！！

「ジャム類」は次のとおり定義されています。

- 「果実等（果実・野菜・花卉）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの」及び「これに酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの」で、次のとおり区分されます。
 - 【マーマレード】ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるもの
 - 【ゼリー】ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたもの
 - 【ジャム】ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のもの

※砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜のいずれも使用していないものは、「ジャム類」に該当しません。

日本農林規格（JAS規格）では次の基準が定められています。

- 「ジャム」及び「マーマレード」について、可溶性固形分が40%以上であること。
- 果実等含有率が、「ジャム」が33%以上、「マーマレード」が20%以上であること。
 - ☑ JAS規格は、認定事業者がJASマークを付ける場合の基準ですが、JASマークを付けない一般の加工食品であっても表示の参考にしましょう。

青森県

ポイント① 名称の表示

品質事項

- ジャムのうち、１種類の果実等を使用したものは当該果実等の名称を冠して「いちごジャム」「りんごジャム」「あんずジャム」等と、２種以上の果実等を使用したものは「ミックスジャム」と表示します。
- プレザーブスタイルのものは、「〇〇ジャム（プレザーブスタイル）」と名称の次に（ ）書きで表示することができます。
 - ☑「プレザーブスタイル」とは、いちごの果実を原料とするものは全形又は２つ割の果実、いちご以外のベリー類を原料とするものは全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものは5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものです。
- マーマレードは「マーマレード」、ゼリーは「ゼリー」と表示します。

ポイント② 原材料名の表示

品質事項

- 「りんご」「いちご」「なつみかん」「ぶどう」「みかん」「砂糖」「ぶどう糖果糖液糖」「還元麦芽糖水あめ」「はちみつ」「ワイン」「レモン果汁」等とその最も一般的な名称を、原材料に占める重量割合の高いものから順に表示します。
- ２種以上の果実等を使用したものは、その名称を「果実等」（果実のみの場合は「果実」、野菜のみの場合は「野菜」）の次に（ ）書きで原材料に占める重量割合の高いものから順に表示します。
[例] 果実（りんご、いちご）、果実等（りんご、にんじん、もも）
 - ☑マーマレードの場合は、「果実」に代えて「かんきつ類」と表示することができます。
- ２種類以上の砂糖類を使用したものは、その名称を「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に（ ）書きで原材料に占める重量割合の高いものから順に表示します。
[例] 糖類（砂糖、水あめ）
 - ☑果糖ぶどう糖液糖や高果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖などを使用した場合や砂糖と併用した場合は、別途、表示方法が規定されています。

ポイント③ 原料原産地名の表示

品質事項

- 使用した原材料のうち最も重量割合の高い原材料に原産地を表示します。
- 表示する必要がある原材料が生鮮食品の場合はその産地、加工食品の場合はその製造地を表示します。
[例] りんご（青森県産）、りんご果汁（国内製造）

ポイント④ アレルゲンの表示

衛生事項

- 個々の原材料や添加物ごとに（ ）書きでアレルゲンを表示する個別表示が原則です。
[例] ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）
 - ☑一括表示は、表示面積に限りがあり、一括表示でなければ表示が困難であるなどの場合に限ります。

ポイント⑤ 添加物の表示

衛生事項

- 原材料と添加物を明確に区分して表示します。
 - ☑栄養強化の目的で使用される添加物の省略はできませんので注意してください。
[例1] 記号「／」で区分する。
原材料名 りんご、糖類（砂糖、水あめ）／ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）
 - [例2] 改行して区分する。（※下表のように原材料名欄の中で線で区切ることも可能です。）

原材料名	りんご、糖類（砂糖、水あめ）
	ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）
 - [例3] 添加物の項目名を設けて区分する。（※表示例がこの方法です。）

ポイント⑥ 内容量の表示

品質事項

計量法

- 内容重量を g、kg の単位で、単位を明記して表示します。
 - ☑２個以上が同一の容器包装に入れたものは、内容重量の表示の文字の次に（ ）書きで内容を表示します。
[例] 内容量 ７５g（１５g×５袋）

ポイント⑦ 消費期限又は賞味期限と保存方法の表示

衛生事項

- 製品の特性に従った保存方法と製造者が科学的、合理的根拠に基づき設定した消費期限又は賞味期限を表示します。
 - ☑一括表示内に表示することが困難な場合は、「枠外下部に記載」など具体的な表示箇所を示している場合に、枠外に表示することが可能です。
 - ☑保存方法のみを枠外表示とすることはできません。

【りんごジャムの表示例】

名 称	りんごジャム
原 材 料 名	りんご（青森県産）、糖類（砂糖、水あめ）、レモン果汁
添 加 物	ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）
内 容 量	１２０g
賞 味 期 限	令和元年６月３０日
保 存 方 法	直射日光を避け常温で保存してください。
販 売 者	青森県庁株式会社 青森県青森市長島１－１－１

製 造 所 株式会社農林水産部
青森県青森市青森２－５

開封後は、10℃以下で保存してください。

栄養成分表示 １００g 当たり	
熱量	213kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	47g
食塩相当量	0g

ポイント⑧ 表示責任者の表示

衛生事項

品質事項

- 製造者の事項名で「製造所の所在地」と「製造者の氏名又は名称」を表示します。
- 販売者が表示責任者として表示する場合は、販売者の事項名で氏名又は名称と住所を表示するとともに、製造所の事項名で製造所の所在地と氏名又は名称を表示します。
 - ☑同一商品を２以上の工場で製造している場合は、固有記号の使用も可能です。

ポイント⑨ 栄養成分の表示

保健事項

- 100g 当たりや１包装当たりなどの１単位当たりで熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示します。
 - ☑消費税法第９条に規定される小規模企業者（当面の間は、中小企業基本法第２条第５項に規定される小規模企業者も対象）が販売するものについては省略することができます。

ポイント⑩ ジャム類にのみ規定されている禁止事項

- 「特級」の用語と紛らわしい用語、果実等を多く含有している旨を示す用語は使用できません。
- ２種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語は、下記の場合を除き使用できません。
 - ☑果実等の配合の割合が30％以上60％未満の場合で、「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合。
 - ☑当該果実等の配合の割合が60％以上の場合で、「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合。
- 通常より糖度が低い旨を示す用語は、下記の場合を除き使用できません。
 - ☑糖度が55ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合。