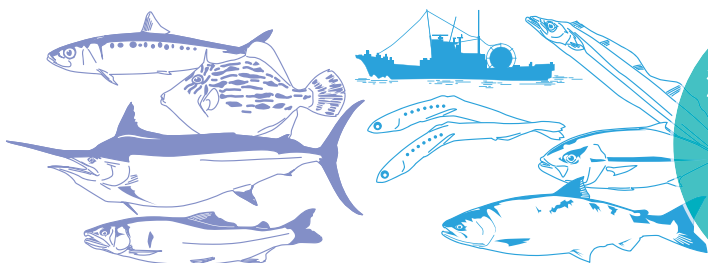


水産加工品の表示 特集

8月から9月は漁獲量が増える魚種が多い&観光シーズンにあたり、水産加工品が注目されるタイミングとなります。拡販のご準備にお役立ていただける、水産加工品の表示などをご紹介します。

OSP GROUP
for SDGs

OSPグループはSDGsへ積極的に取り組んで参ります



漁獲量が増える
&
観光シーズンで
おみやげが注目



表示ラベル例

名 称	あじの開き
① 原材料名	真あじ（オランダ産）、食塩／酸化防止剤（V.C）
② 内 容 量	1 尾
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者	himono加工株式会社 静岡県沼津市〇〇-〇〇
製 造 所	沼津工場 静岡県沼津市〇〇-〇〇

ご参照！水産加工品の表示のポイント

魚類の干物

①原料原産地名

国産品の場合は国産である旨、輸入品である場合は原産国名（原産国名に水域名を併記することができる）を表示します。国産品は国産である旨に代えて、水域名、水揚げした港名、都道府県名等でも表示が可能。

例：真あじ（オランダ（北海産））、

▲ 原産国名 ▲ 水域名

②内容量の表示

内容重量をグラムまたはキログラムの単位で。個数などの単位は「〇枚（尾）」と表示します。

禁止事項があります！▶ 産地名の意味を誤認させる表示

A国産のアジを原料として、沼津で加工したアジの開きに「沼津産」と強調表示があった場合、「沼津」が加工地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者が誤認する可能性が。加工地の表示をあたかも原料の原産地であるかのように誤認させるような表示は「産地名の意味を誤認させる表示」に該当します。この場合は、「加工地：沼津、原料原産地：A国」などと、区別して表記する必要があります。



かまぼこ類

①名称

1. 製法や形状から「板付きかまぼこ」「蒸しかまぼこ」「焼きちくわ」「はんぺん」「揚げかまぼこ」
2. 香味及び食感から「風味かまぼこ」、
3. 特殊な包装に入れた「特殊包装かまぼこ」等と表示します。

②原材料名

添加物以外の原材料は、最も一般的な名称で原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。原材料の魚については魚肉の文字の次に、カッコ書きで魚種をまとめて表示することもできます。

例）魚肉（いとよりだい、ぐち、たら、その他）※任意表示です。重量の多いもの順に記載。

③原料原産地名

魚肉練り製品は、鮮魚の魚肉から製造する場合、またはすり身を原材料とする場合、そして鮮魚とすり身を併用して使用する場合があります。

▶ 原材料名：魚肉（たら（国産）、ぐち、えそ）、でん粉、食塩、…

▶ 原材料名：魚肉すり身（外国製造）、でん粉、食塩、…

▶ 原材料名：魚肉、でん粉、食塩、… 原料原産地名：アメリカ製造（魚肉すり身）、国産（たら）



① 名 称	焼きちくわ（魚肉練り製品）
② 原材料名	魚肉（いとよりだい、ぐち、たら、その他）、卵白（卵を含む）、でん粉（小麦を含む）、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖／酒精、調味料（アミノ酸等）
③ 原料原産地名	国産（いとよりだい）
内 容 量	100g
賞味期限	表面下部に記載
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製 造 者	株式会社 ねりもの工房 神奈川県〇〇市〇〇-〇〇
製 造 所	三浦工場 神奈川県〇〇市〇〇-〇〇

原材料配合割合：ぐち 5%（仕込み時）



• 鮮魚のみで製造した魚肉練り製品

• 魚肉すり身のみで製造した魚肉練り製品

• 鮮魚とすり身を併用して製造した魚肉練り製品

うなぎ加工品

①原材料名

うなぎ加工品の原料原産地表示は、原料原産地名の欄を設けず、原材料名欄に記載した「うなぎ」の文字の後にカッコ書きをして、原料うなぎの原産地を表示します。国産品は国産である旨に代えて、水域名、水揚げした港名、都道府県名等でも可能です。輸入品は原産国名（原産国名に水域名を併記することができる）を表示します。尚、うなぎ加工品を細切りにしたものは原料原産地表示の対象とはなりません。

原材料名：うなぎ（国産）、…

原材料名：うなぎ（鹿児島県産）、…

原材料名：うなぎ（中国産）、…

原材料名の後にカッコ書きで国名を記載

②内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で表示。または個数等の単位「〇尾」と表示することもできます。

養殖と天然の表示

〈養殖〉うなぎの蒲焼等の加工品については、養殖と表示する義務はありません。

〈天然〉養殖の定義に該当しないものについて、すべてが天然と表示できるということではありません。事実として自然に生育したものであることを証明できるもののみ「天然」と表示することができます。

さかなの削りぶし

①名称

魚類のふしを削ったものは、「〇〇削りぶし」、ふしに2番かび以上のかび付けをしたかれぶしを削ったものは「〇〇かれぶし削りぶし」と記載します。かつおのふしのみを削ったものは、「花かつお」と記載することができます。

②原材料名

「かつおのふし」「さばのかれぶし」など、原材料として使用した魚種名に「ふし」「かれぶし」の文字が併記されます。輸入品以外のかつお削りぶしは、「かつおのふし（国産）」のように原料原産地が表示されます。

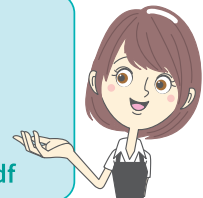
③密閉の方法

削りぶしを容器包装する際は、酸化などの品質劣化を防ぐために空気を抜き、代わりに窒素ガスを入れて密封します。気密容器とは酸素透過性の低い容器のことです。

ご参照ください！
農林水産省が公表しております、
『表示ミスをなくす取組』

https://www.maff.go.jp/j/syoutan/hyoji/kansa/attach/pdf/kansa_kenshu-58.pdf

事例に学ぶ！
食品表示ミス防止のチェックポイント
～水産物・水産加工品編～
令和5年11月
農林水産省



魚を買いたくなる情報を記載したラベルはいかがでしょうか？販促の課題やお困り事は弊社まで！



魚の骨が苦手！そのような方には骨が見つけやすい鮭やたら肉厚な料理がおすすめです。

しらす入り
ハッシュドポテト

★★★★★
しらすとじゃがいもを
混ぜて焼くだけの
時短メニューです。
こんがりもちもちで
お子さま大好きメニュー！

【調理のイメージ例】



いわしの脂にはDHAとEPAが。
しらす干しを使ったお子さまが
食べやすいおかずでアピールしては！

おやいやチーズの
焼きおにぎり

醤油とチーズが香ばしい！
トースターでできる
子育てレシピ♪

【調理のイメージ例】



かつおぶしを使用したお子さま
向けのレシピです。簡単に作れる
レシピのラベルで若い子育て世代
に訴求しましょう。



◀ バックナンバーはこちらからご覧いただけます！

次号vol.514は行楽関連商品の特集をします。2024年6月10日発行