ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約及び施行規則に係る解説書

「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約及び施行規則に係る解説書」は、「ハム・ソーセージ類に関する公正競争規約及び施行規則（以下、「規則」という。）」の適正な運用に資するため、同公正競争規約及び施行規則の各条項について詳細に解説する本文と、主要な用語等についてわかりやすく説明する「用語等の解釈」とで構成しております。

１．目的（規約第１条関係）

この規約は、不当景品類及び不当表示防止法に基づいてハム・ソーセージ類の取引について行う表示に関する事項を定めることによって、不当に顧客を誘引することを防止し、一般消費者が迷うことなく正しい商品選択ができるように適正な表示を行うこと及び事業者間の公正な競争を確保することを目的としています。従って、製品の品質と表示事項が一致していれば不当表示と判定される心配はありません。

２．対象品目（規約第２条、施行規則第１条関係）

この規約の対象品目及びその定義は、施行規則第１条の別表に定められています。

対象品目は、食品表示基準に基づくハム類、プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類です。

また、食品表示基準に基づくものではありませんが、一般に流通販売されている無塩せきハム、混合プレスハム、無塩せきベーコン、焼豚、煮豚、蒸豚、チョップドハム、ジャーキー（無塩せきソーセージは、食品表示基準において、ソーセージのなかに定義されています。）も対象にしています。

なお、容器包装（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 4 条第 5 項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）に入れられたものを対象品目としていますが、缶、瓶及びレトルトパウチを容器包装に使用するものは対象外です。

３．対象事業者（規約第２条第２項関係）

この規約で言う事業者とは、ハム・ソーセージ類を

① 製造、加工して販売する者、
② 自己の商標や名称を表示して販売する者、
③ 輸入して販売する者、

を対象としており、ただ単に販売する者は含まれません。

４．対象となる表示（規約第２条第３項関係）

この規約でいう表示とは、製品の容器包装の表示だけではなく、見本、パンフレット、ダイレクトメール、ポスター、看板、アドバルーン、新聞、雑誌、放送、インターネット、口頭等の広告等あらゆる表示がこの規約で規制されることになります。

５．必要表示事項（規約第３条、施行規則第２条関係）

容器包装における表示は、一括表示事項の表示とそれ以外の容器包装全体の表示のことを

言います。
一括表示事項については、食品表示基準の横断的義務表示（第３条）及び個別義務表示（別表第４）に従い表示します。具体的には、容器包装の見やすい場所に邦文で、次の事項を明瞭に表示しなければならないこととされています。

（１）名称

「名称」(又は「品名」)の文字のあとに「ロースハム」等と食品表示基準の別表第３及び規則の別表の定義に合った名称を表示し、同基準及び規則の定義に合っていないものについては、その内容を表す最も一般的な名称を表示します。なお、製品の形状を表示する場合においては、ブロック、スライス又はその他の形状に切断したものにあっては、名称の次に括弧をして「ベーコン（ブロック)」、「ロースハム（スライス)」等その形状を表示することができます。その他の形状としては、調理用語を参考に「短冊切り」、「輪切り」等、実際の形状と最もイメージの合う表現で表示することができます。

また、いずれの食肉製品においても、以下の製品群名の表示が必要です。

乾燥食肉製品
非加熱食肉製品
特定加熱食肉製品
加熱食肉製品（包装後加熱）
加熱食肉製品（加熱後包装）

ただし、以下の名称の製品においては、製品群名を省略することができます。

名　称	省略できる製品群名
ドライソーセージ サラミソーセージ ビーフジャーキー ポークジャーキー	乾燥食肉製品
ラックスハム	非加熱食肉製品
プレスハム ウインナーソーセージ フランクフルトソーセージ	加熱食肉製品 ※「包装後加熱」もしくは 「加熱後包装」の表示を 省略することはできません。

（２）原材料名

使用した原材料は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「食塩」、「砂糖」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示します。

【ハム類・ベーコン類】

原料肉は、それぞれの定義に従い、ロースハムにあっては「豚ロース肉」、ベーコンにあっては「豚ばら肉」等のように、豚肉と部位名の組み合わせによる表示や、「豚肉」などと最も一般的な名称で表示をすることもできます。

なお、協議会は消費者の適切な商品選択のため、豚肉と部位名の組み合わせによる表示を推奨いたします。

【プレスハム及び混合プレスハム及びチョップドハム】

①肉塊は「肉塊（豚肉、牛肉）」等と重量の割合の高いものから順に記載することができま

す。使用する肉塊が１種類であっても、「肉塊（豚肉)」等と記載することができます。
②つなぎは「つなぎ（豚肉、牛肉、でん粉、植物性たん白)」等と重量の割合の高いものから順に記載することができます。使用するつなぎが１種類であっても、「つなぎ（豚肉)」等と記載することもできます。
③　①、②にかかわらず、その最も一般的な名称で重量の割合の高いものから順に記載することができます。

【ソーセージ及び混合ソーセージ】
①使用した畜肉、種もの、結着材料及び砂糖類が２種類以上の場合は、「畜肉（豚肉、牛肉)」、「種もの（グリンピース、パプリカ)」、「結着材料(でん粉、小麦粉)」、「砂糖類（砂糖、水あめ)」又は「糖類（砂糖、水あめ)」等と重量の割合の高いものから順に記載することができます。
②レバーソーセージ、レバーペーストに使用する肝臓は「肝臓（豚、牛)」や、「豚肝臓、牛肝臓」等と家畜等別の種類名を重量の割合の高いものから順に記載することもできます。
③魚肉は単に「魚肉」又は「魚肉（たら)」等と魚種を表示することもできます。
④可食性ケーシングは、「ケーシング（羊腸)」、「皮（羊腸)」、「羊腸」等と表示します。原則重量順表示となりますが、重量順表示が困難な場合は、重量順によらず原材料の最後（添加物の前）に表示します。
　ケーシングはこれまで「容器包装」と整理し、表示対象としていませんでしたが、令和８年４月１日より可食性ケーシングに限り、「原材料」として原材料表示をすることになりました。
　可食性ケーシングは家畜の月齢や個体差等に由来して腸の重量のばらつきが大きいことや、納品時における水分量の違いや充填時における使用量の差が大きいこと等の要因から、重量順表示を検討した結果、重量順表示が困難である場合には、原材料の最後(添加物の前)に表示することができます。
　また、不可食性ケーシング(セルローズフィルムや合成フィルムなど)はこれまで通り表示をする必要はありません。
⑤ソーセージの練り肉に原材料としてコラーゲンを配合し、コラーゲンケーシングに充填した製品の表示については、表示例のように、まとめて書くか配合したものとケーシングを分けて書くこともできます。天然腸の場合も同様です。
　＜表示例＞
　・豚肉、豚脂肪、コラーゲン、食塩、香辛料／以下添加物
　・豚肉、豚脂肪、コラーゲン、食塩、香辛料、皮(コラーゲン)／以下添加物

【共通事項】
[原料原産地]　原則として製品に占める重量の割合が最も高い原材料の原産地を「豚肉(国産)」や「豚肉（輸入、国産)」等と主要原材料の次に括弧を付して表示します。
　また、一括表示に事項名をたてて下記のように表示することもできます。

原料原産地名	○○国（豚肉）

なお、輸入品である場合は下記のように「原産国名」を表示します。

原産国名	○○国(外国名のみ)

[同種の原材料を複数種類使用する場合]　原材料に占める重量の割合の高い順に、原材料を表す一般的な名称の次に括弧を付して、重量の割合の高いものから順に記載することができます。

ここでいう、原材料を表す一般的な名称とは、砂糖類又は糖類などを指します。
＜表示例＞　砂糖類又は糖類：糖類（砂糖、水あめ）

（３）添加物

食品表示基準第３条 添加物の項の第１項に従い、添加物に占める重量の割合の高いものから順に食品表示基準に則って表示します。加工助剤、キャリーオーバーの場合は添加物の表示を省略することができます。

（４）でん粉含有率

でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム、混合プレスハム及びチョップドハムにあっては３％を超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては５％を超える場合、「でん粉含有率」を事項だてして、でん粉含有率を表示することができます。なお、でん粉含有率はパーセントの単位で、小数点以下を四捨五入し「整数」で表示します。

【ポイント】
でん粉含有率を表示する場合
・３．４％は３％と、５．４％は５％となり表示は不要です。
・３．５％は４％と、５．５％は６％となり、各々「○％を超える場合」に該当するため整数で表示します。

（５）内容量

内容量は、その文字の後にグラム(ｇ)、キログラム(kg)で表示します。

（６）賞味期限又は消費期限

表示の方法は、「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号)に次のように示されていますので、これに従って表示します。

食品表示基準について
（加工食品）
１　義務表示事項
（３）　消費期限又は賞味期限
①～②　（省略）
③　賞味期限を年月で表示する食品は、ロット番号を表示する等により、製造日が特定できるような措置を講ずること。
④　消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）である旨の文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）は、当該期限であることが明らかに分かるように、年月日の前に当該期限である旨の文字を表示する。
　ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して表示し、又は「消費期限○○に記載」等表示箇所を指定する方法で、年月日を単独で表示しても差し支えない。なお、年月日を単独で表示する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記する等の期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。（後段省略）
⑤　期限表示は、「消費期限　令和元年5月21日」、「賞味期限　2. 6.30」、「消費期限01.05.21」、「賞味期限　2020年6月30日」、「消費期限　19. 5. 21」、「賞味期限20.06.30」のように表示すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限　010521」、「賞味期限　20200630」、「賞味期限　200630」と年、月、

日をそれぞれ２桁（西暦年の場合は４桁又は末尾２桁）とする６桁又は８桁で表示しても差し支えない。
⑥　（省略）
⑦　ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあっては、次の例に示すように期限表示が明らかに分かるように表示することとし、期限表示について「200630」と年、月、日をそれぞれ２桁とする６桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」を併記する等のように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。
（例）　「消費期限　令和元年５月 21 日A63」
「賞味期限　02.06.30　ＬＯＴ　A63」
「賞味期限　20.　6.30／A63」
⑧　（省略）

以下、（７）～（１２）は、施行規則第２条を確認してください。
（７）保存方法
（８）輸入品にあっては、原産国名
（９）食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
（１０）製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
（１１）栄養成分の量及び熱量
（１２）その他施行規則で定める事項

規約第３条２及び３のアレルゲン及び L-フェニルアラニン化合物を含む旨等の表示については食品表示基準第３条第２項に定めるところにより表示します。

６．特定事項の表示基準（規約第４条、施行規則第３条関係）

特定表示事項については、現在なされている表示のうち、特に消費者に誤認を与えるおそれのあるものについて基準が定められています。

（１）原料肉を強調する表示

①「オール○○肉」、「○○肉１００％」等の強調表示
「オール○○肉」、「○○肉１００％」等、使用した原料肉を強調表示する場合、例えば「オールポーク」、「豚肉１００％」等という表示をする場合には施行規則第３条第１号に定められているように、豚肉だけを原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類）に使用し、かつ、結着材料（でん粉、植物性たん白、乳たん白、卵たん白等）、乳化安定剤（カゼインナトリウム等）を含まない場合にのみ表示することができます。
なおソーセージの場合、ソーセージのケーシングは生地（原料肉）を充填し形状を整える皮又は包装です。
原料肉として使用する原料臓器類の「腸」と可食性ケーシング（皮又は包装）として使用する「天然腸」等は原材料としての使用用途が異なります。そのため、例えば皮に羊腸を使用していても、原料肉が豚肉と豚脂肪のみであれば、「オールポーク」や「豚肉１００％」の表示をすることは今まで通り差支えありません。

原料肉の強調表示例	使用できない原材料・添加物
オール○○肉（「オールポーク」等）	強調した原料肉以外の原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類）、結着材料、乳化安定剤
○○肉１００％（「豚肉１００％」等）	

※○○は、畜種名。

※使用できない添加物として結着材料、乳化安定剤があるが、中間加工品などに含まれている微量なもので、最終製品に効力を発揮しないものは除く。

②「○○肉使用」、「○○肉入り」等の強調表示

（※別紙「原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類）について、特色のあるものである旨の表示をする場合のフローチャート」にあてはめて確認してください。）

ア　原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類）の品種や産地等について、特色のあるものである旨を「○○肉使用」、「○○肉入り」等と強調表示する場合、強調したい原料肉の重量が、製品（水を除く原材料及び添加物の合計）の重量に占める割合の５０％以上の場合に「使用」の表示ができ、１０％以上の場合に「入り」の表示ができます。これらの表示をする場合には、近接した場所又は原料肉名にカッコを付けて、製品中の割合又は同種の原料肉に占める重量の割合を表示します。ただし、１００％の場合には、割合表示を省略することができます。

また、１０％未満の場合には、「使用」、「入り」等、原料肉を強調する表示はできません。

【ポイント】
- 強調したい原料肉の製品に占める重量の割合を計算する際、製品は原材料及び添加物の合計であり、水は含みません。
- 強調したい原料肉の製品に占める重量の割合により、表示できる内容が決まります。
  - ５０％以上：「使用」、「入り」等の表示ができる。
  - １０％以上：「入り」等の表示ができる。
  - １０％未満：強調表示できない。

（強調せずに、全ての原料肉を列記することはできます）

【表示例】
- 鹿児島県産豚肉使用（製品中７５％）
- 北海道産豚肉入り（豚肉中４０％）
- 黒豚使用（原料肉中１００％）＝黒豚使用

※製品中もしくは同種の原料肉中の割合が１００％の場合は、割合表示を省略できます。

イ　強調表示する原料肉の表現方法としては、以下の通りとなります。

（ア）黒豚、アンガス牛等、「○○豚」等の表示をする場合、豚肉等の「原料畜肉類」と豚脂肪等の「原料臓器類」の両方が強調対象となります。

（イ）黒豚肉、アンガス牛肉等、「○○豚肉」、「○○豚の肉」等の表示をする場合、豚肉等の「原料畜肉類」のみが強調対象となります。

（ウ）黒豚脂肪、アンガス牛脂肪等、「○○豚脂肪」、「○○豚の脂肪」等の表示をする場合、豚脂肪等の「原料臓器類」のみが強調対象となります。

【ポイント】
- ○○県産豚＝○○県産「豚肉」＋○○県産「豚脂肪」
- ○○県産豚肉＝○○県産「豚肉」
- ○○県産豚脂肪＝○○県産「豚脂肪」

ただし、「国産豚肉使用」等のように「豚肉」と表現されてはいるものの、一般的に、豚肉及び豚脂肪の両方の事を指していると一般消費者が考えると思われるような表現においては、この限りではありません。

ウ　原料肉を強調表示する際、以下のように消費者に誤認を与える可能性があるような場合には、誤解しないように分かりやすい表示をする必要があります。

（ア）「黒豚使用」と表示した場合、一般的に消費者は黒豚の肉が大半であり、一部に黒豚の脂肪が使われていると考えるため、黒豚肉より黒豚脂肪の割合が多いような場合。

【表示例】黒豚使用（黒豚中、黒豚肉４０％、黒豚脂肪６０％）

（イ）銘柄自体の名称（「信州肉牛」、「トキワの豚肉」等）」を使って強調表示した場合に、「原料畜肉類」を指すのか、「原料臓器類」を指すのか、もしくはいずれも指すなのかが紛らわしい場合。

【表示例】「トキワの豚肉」は豚の銘柄名であり、当製品はトキワの豚肉の肉と脂肪の両方を使用しています。

エ　原料肉を強調表示する際、強調する原料肉を含め２種類以上の原料肉を使用する場合には、使用している全ての家畜等の名称を、近接した場所に表示しなければなりません。

【表示例】使用原料肉：豚、鶏

オ　原料肉を強調表示する際、原料肉に占める割合が１００％である場合には、割合表示せず、「黒豚ウインナー」等、製品名につなげて表示することができます。

なお、原料豚肉においては全て黒豚肉を使用するが、豚脂肪は黒豚のものではないような場合には、「黒豚肉ウインナー」等と表示することはできますが、近接する箇所に「豚脂肪は黒豚ではありません」、「豚脂肪は輸入を使用しています」等、消費者が豚脂肪を含めたすべての原料肉が黒豚であると誤認しないように説明書きをすることが望ましいです。

③「黒豚使用」等の表示をする場合の黒豚は「食肉小売品質基準」(農林水産省畜産局長通達)に定めるバークシャー純粋種の豚を使用している場合に限ります。

（２）原産国が誤認されるおそれがある国産品の表示

国内で製造した製品であるにもかかわらず、外国の製品であると原産国を誤認させるおそれのある表示の製品については、必ず「国産品」である旨を一般消費者が分かりやすく目立つように表示することとされています。なお、裏面に表示したもので、パンフレットやインターネット等で裏面を確認できないような場合には、一般消費者が分かりやすい場所に国産品である旨を表示する必要があります。

「国産品」である旨の表示は、「日本製」、「日本製造」、「国内製造」、「日本で製造した製品です。」等日本で製造したことが明確に分かる表現をする必要があります。また、「国産」等、使用している原料肉が国産なのか、製品が国産なのか、消費者が誤認するような表示をすることはできません。

例えば和文によるか、外国文字によるかにかかわらず、外国の国名、地名が表示されている場合や、外国の国旗、紋章等がデザインの一部として用いられている場合には、国産品である旨を表示する必要があります。外国の国名、地名を用いた例としては、カナディアンベーコン、チューリンガー等があります。ただし、ウインナー、フランクフルト、ボロニア等も地名を用いたソーセージですが、これは食品表示基準で定義が定められているので、国産品である旨を書く必要はありませんが、外国の文字で書く場合には国産品である旨を表示する必要があります。外国の国旗をデザインとして用いられる例としては、ドイツ国旗の黒、赤、黄色やフランス国旗の赤、白、青を帯状に包装容器に入れるもの等があり、この様な場合も、国産品である旨を表示する必要があります。

また、日本の事業者の名称等の表示で外国の事業者の名称等の表示と紛らわしい表示がされている場合や、商品名、事業者等の表示の主要部分が外国の文字で表示されている場合等にも国産品である旨を表示する必要があります。

なお、国内で製造された商品に、地理的表示（ＧＩ）保護制度により登録されている名称を表示することはできません。一方、輸入品で、食品表示基準別表第３に定義されたＧＩ産品（例：「Mortadella　Bologna（モルタデッラボローニャ）」）においては、定義に従い名称を表示することができます。

（３）「手造り」、「手造り風」等の表示

「手造り」、「手造り風」等の表示は、次の全ての条件を満たしたものについてのみ表示することができることとされています。

ア　良質の原料肉を使用し、長期間熟成したもの

良質の原料肉を使用し、長期間低温で漬け込み熟成させたものであり、発色剤を使用したものにあっては、ハム類は７日間以上、ベーコン類は５日間以上、ソーセージ類は３日間以上の塩せき期間が必要となります。

イ　自動化された機械もしくは装置を用いないもの

「自動化」とは、動力を用いたものとの意味であり、電動の機械類は使用できません。従って、チョッパー、カッター、スタッファ等は手動又は足踏みのものに限られます。

また、電動のスモークハウスの使用は認められないため、直火式のスモークハウスを使用する必要があります。

なお、外側を二次的に包装する包装機械は製品を直接生産する機械ではないので、このような機械は使用できます。

ウ　結着材料を含まないもの

でん粉、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等一般に結着材料とみなされるものは使用できません。

エ　調味料、結着補強剤、発色剤、酸化防止剤及び香辛料抽出物以外の添加物を含まないもの

添加物としては、上記以外のものは使用できません。

（４）ソーセージの肉片粒子の大きさを表す表示

「あらびき」、「細びき」等、肉片粒子の大きさを表示する場合は、「あらびき」はあらびきらしく、「細びき」は細びきらしい製品が出来上がることを前提に施行規則第３条第６号で規定されています。

「あらびき」については、肉挽機のプレート目５mm 以上で１回挽いた肉又はこれと同程度のものを原料肉としたものに表示することができます。この挽肉を用いてカッターで調味料、香辛料等を加え細切（さいせつ）しながら混合することがありますが、細切（さいせつ）はあらびきらしさが残る程度に留める必要があります。

【ポイント】
あらかじめ肉挽機プレート目５mm 未満で挽いた肉又はこれと同程度のものを加えた製品に、「あらびき」と表示することはできません。

また「細びき」については、肉片粒子が残っていないものに表示できます。

（５）無添加、不使用等の表示

ハム・ソーセージ類に、ある種の原材料又は添加物を使用していない旨の表示をする場合の基準は、施行規則第３条第７号に定められています。

「ア　特定の用途のために製造されたものについて表示することができる。」とは、原材料において、例えば、卵アレルギー体質の人に提供する製品に「卵不使用」等と表示することができるという意味です。

「イ　製品の内容又は品質について特に説明する必要がある場合であって、説明文において強調しない範囲で表示することができる。」とは、ある種の添加物を使用していないために、製品の品質や取扱いについて重大な誤解を与える恐れがある場合に限り、誤解を避けるために以下のように説明文を併記することで、使用していない旨を表示することができるという意味です。この場合、使用していないことで、品質が優れているかのように誤認される恐れのある表現をすることはできません。

【表示例】
- 保存料を使用していませんので、開封後はお早めにお召し上がりください。
- 保存料・発色剤を使用しておりませんので、開封後はお早めにお召し上がりください。（無塩せき製品）
- 発色剤を使用していませんので、色合いが不均一な場合がありますが、品質には問題ありません。（無塩せき製品）

この際、同一機能・類似機能を持つ食品添加物（以下、「同一機能等添加物」という。）を使用した製品については、次のとおりとします。（ガイドライン類型４関連）

保存効果を期待して同一機能等添加物を使用している場合は、原則として「不使用表示」はしないこととします。不使用表示には、「保存料を使用していないので、開封後はお早めにお召し上がりください。」の表示も含みます。

ただし、

① 同一機能等添加物を他の目的で使用していることが明らかな場合はこの限りではありません。この場合は、当該目的のみであることについて消費者に誤認を与えないよう問合せには速やかに対応できるように根拠資料を保持しておくことが必要です。

（保存効果を期待しうる同一機能等添加物のその他の使用用途の例）

物質名	その他の使用用途	表示方法	表示例
ビタミンC、エリソルビン酸	発色促進効果、風味の劣化防止	用途名併記	酸化防止剤（ビタミンC）、酸化防止剤（エリソルビン酸）
		物質名	ビタミンC、エリソルビン酸
フマル酸、グルコノデルタラクトン、クエン酸、酢酸Na、乳酸Na	色調安定、物性の安定化効果	一括名表示	ｐH調整剤
グリシン	調味料	一括名表示	調味料（アミノ酸）
酢酸Na、乳酸Na	調味料		調味料（有機酸）
リゾチーム	酵素		酵素
酢酸Na	酸味料		酸味料

② 同一機能等添加物の保存効果が限定的であって、保存料として認められている添加物が添加されていない場合、特に注意喚起が必要な場合に限り、強調しない範囲で「不使用」表示をすることができます。この場合は、消費者に誤認を与えないよう問合せには速やかに対応できるように根拠資料を保持しておくことが必要です。(ガイドライン類型４関連)

また、亜硝酸塩を使用せず、岩塩や野菜エキスなどを使用した場合、使用目的に関わらず結果として発色する場合には「発色剤（岩塩)」、「発色剤（野菜エキス)」等の表示が必要であり、発色剤を使用していない旨を表示することはできません。(ガイドライン類型５関連)
健康、安全以外と関連付ける表示について、「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示した場合は、賞味期限より早く喫食しなければならないという印象を与えた場合は、表示した賞味期限と矛盾することとなりますので、表示することはできません。

「おいしい」という表現と合わせて食品添加物の不使用表示をする場合は、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがあるため、表示することはできません。(ガイドライン類型７関連)

また、キャリーオーバー及び加工助剤に該当するものを含み、原材料・食品添加物の表示が免除される場合であっても、当該食品添加物を、使用原材料や製造工程において一切使用していないことが確認できる場合でなければ、「無添加」、「不使用」等の表示をすることはできません。例えば、食塩を精製する際には添加物が用いられることが多いこと、天然腸の加工の工程においても添加物を使用するケースが多いので、これらを使用する場合には注意が必要です。(ガイドライン類型９関連)
食品添加物においては、人工、合成、化学、天然等の用語を使用した表示は実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがあるため、表示することはできません。(ガイドライン類型２関連)
生ソーセージ等は食品衛生上食肉に該当するため、発色剤、保存料及び着色料の無添加・不使用表示をすることはできません。(ガイドライン類型３関連)
法律上は、添加したものをきちんと表示するべきであって、添加していないものをわざわざ表示する必要はありません。添加物は安全評価されたものであり、事業者は商品設計上必要なものを必要な量使用しており、むしろ、添加していないことによる注意喚起が必要な場合に、その理由とともに表示するべきです。

（６）特定の製法又は風味を表す表示

それぞれ特徴を説明文により表示しなければならないこととされています。例えば、ドイツ製法、ドイツ式、ヨーロッパの味等がこれに該当し、「ドイツ製法」と言う場合は、何がドイツ製法なのかその特徴を、説明文により表示する必要があります。

【ポイント】
以下のような場合には、それぞれの表示からは捉えどころがなく不明確なため、誤解を与えないように、具体的な説明をする必要があります。
製法：「○○製法」、「昔ながらの○○」、「○○仕込み」、「○○式」、など。
風味：「なつかしの味」、「本場○○の味」、「頑固職人の味」、「本物の味」、など。

なお、レモンを使用せず香料等で風味付けをした商品に、「レモン風味」、「レモン味」等と表示することは、レモンの味や香りがするという製品の特長を一般的名称で表しているもの

であり、実際に使用した香料等を事実に即して原材料名欄又は添加物欄に表示しているのであれば、問題ありません（任意で、「レモン香料を使用しています。」等の説明書きをすることは妨げません）。ただし、この場合、「レモン使用」等と表示することは、事実と異なる表示であり、認められません（食品表示基準Q＆A参照）。

（7）栄養成分又は熱量に関する表示

主要栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)以外の栄養成分、例えばカルシウムやビタミンC等の量を表示する場合や、「ビタミンC豊富」、「カルシウム強化」等の補給ができる旨の表示、「低カロリー」、「減塩」等の適切な摂取ができる旨の表示及び糖類を使用していない旨の表示等の強調表示は、食品表示基準第7条に表示のルールが定められていますので、これに従うこととされています。

（8）原料由来の異物混入等の可能性等の説明表示

原料由来の異物混入の可能性についての説明や、製造上起こり得る現象等についての説明をする場合は、できるだけ分かりやすい表現をしてください。これは、食品ロスの削減にもつながります。

【表示例】
- 原料由来の骨や毛等が残る可能性がありますので、お召し上がりの際にはご注意ください。
- 品質には万全を期しておりますが、製造工程上、まれにソーセージが折れている場合があります。
- 製品断面に赤い部分がある場合がありますが、十分に加熱されていますので、安心してお召し上がりください。
- ハムの断面が青緑色（虹色）に光っているように見える場合がありますが、品質には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。

7．不当表示の禁止（規約第5条、施行規則第4条関係）

不当表示の禁止に関しては、他の公正競争規約でも一般に禁止している事項を取り入れて規定されていますが、特に次のような表示は禁止されています。

（1）規約第2条第1項に定めるハム・ソーセージ類の定義に合致しない製品にあたかも定義に合致する製品であるかのように誤認されるおそれのある表示

例えば、羊腸を使用したソーセージに、フランクフルトソーセージ等と誤認するような表示をすることがこれに該当します。

（2）規約第4条第5号に定める手造り、手造り風の基準に合致しないものにそれと誤認されるおそれがある表示

例えば、電動のスタッファやスモークハウスを使用して製造した製品に、手造りという表示はできません。

（3）客観的根拠に基づかないで他の製品より品質が特に優良であると誤認される恐れのある表示

客観的根拠に基づかないで他の製品より品質が特に優良であると誤認される恐れのある

表示は、次のような事例が該当します。

①「特選」、「厳選」については農林水産省から特別表示基準として示されている基準に合致しないものには、「特選」、「厳選」の表示は出来ません。「熟成」についてはＪＡＳで熟成の規格が定められていますので、その基準に合致しないものには「熟成」の表示は出来ません。また「最高級」等の客観的基準となるものがない表現については、表示することができません。

②「天然」、「純粋」等の表示は、

〇家畜の腸を使用した場合の「天然腸」、「天然ケーシング」等

〇自然環境で熟成した場合の「天然熟成」、「自然熟成」等

〇純粋種を用いた場合の「純粋〇〇」等

以外、使用することはできません。

③ハム・ソーセージ類又はその原材料について種類、産地を誤認させるおそれのある表示をすることはできません。

ア　例えば、「原料肉：豚肉」のように、原料肉が「豚肉」であるような表示をする場合には、原料肉に豚肉以外の原料肉（原料臓器類を含む）は含まないことを意味します。この例には「ポークソーセージ」のような表示も含まれます。前述の「オールポーク」と異なる点は、結着材料（でん粉、植物性たん白、乳たん白、卵たん白等）、乳化安定剤（カゼインナトリウム等）を含むことが認められている点です。

また、原料肉が「〇〇肉と〇〇肉」、例えば「ポークアンドビーフ」と表示する場合には、表示する２種類以外の原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類）は含まないことを意味します。このとき、原料肉の表示の順番は重量の割合の高いものから順に記載します。

原料肉の表示例	使用できない原材料・添加物
原料肉：〇〇肉（「原料肉：豚肉」、「ポークウインナー」等）	表示した原料肉以外の原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類）
〇〇肉と〇〇肉（「ポーク＆ビーフ」等）	

※〇〇は、畜種名。

なお、「ポークソーセージ(ウインナー)」の場合は豚肉以外の原料肉を含まないことを意味します。また使用するケーシング(皮又は包装)はソーセージの生地(原料肉)を充填し形状を整えるものです。そのため、例えば皮に羊腸を使用していても、原料肉が豚肉と豚脂肪のみであれば、「ポークソーセージ(ウインナー)」と表示することができます。

イ　「黒豚使用」等と表示する場合は、原料肉としてバークシャー純粋種の豚肉が使用されていなければなりません。

ウ　客観的根拠に基づかない「特産」、「名産」等の用語の表示が禁止されています。この場合の客観的根拠とは、地域名産品やふるさと食品等、地方自治体等が作った基準等が該当します。

④品評会等で受賞したかのように又は官公庁が推奨しているかのように誤認させる表示とは、ある特定の商品について受けた賞であるにもかかわらず他の商品についても賞を受けたかのような誤認を与えるおそれのある表示を指し、これらは禁止されています。

また、客観的事実に基づく根拠なしに健康、美容に効果のあるかのように誤認されるおそれのある表示も禁止されています。例えば、健康としての客観的事実に基づく根拠とは、保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)として認可されたものが該当すると考えて下さい。

【ポイント】
受賞したロゴマーク等を表示する場合、「受賞した年」を併記する必要があります。

⑤「ステルスマーケティング」とは、事業者の広告（宣伝）であるにもかかわらず、広告であることを隠した広告を指します。そのため、一般消費者が事業者の広告であることが認識できない広告は禁止されています。広告には、企業がインフルエンサー等の第三者に依頼・指示するもの、インターネット上の表示(SNS 投稿、レビュー投稿など)だけでなく、テレビ、新聞、ラジオ、雑誌等の広告も対象になります。
なお、個人の感想等の広告でないものや、テレビ CM 等の広告であることが分かるものは対象外です。

８．公正マーク(施行規則第５条関係)

公正マークについては、公正マークを付けようとする当該製品の包装等の表示について、別に定める「公正マーク使用に関する細則」に従い、ハム・ソーセージ類公正取引協議会が審査し、問題がないと承認を受けたものに表示することが出来ます。
この公正マークの表示により、当該商品が表示に関する法令等に則った表示がなされており、顧客を不当に誘引するような不当な表示がない商品であると一目で確認できるため、消費者の正しい商品選択の一助となります。

【公正マーク】



黒



濃茶



濃紺

９．公正取引協議会の事業（規約第６条から第１０条関係）

ハム・ソーセージ類公正取引協議会の事業内容は以下の通りです。
（１）この規約の内容の周知徹底に関すること。
（２）この規約についての相談及び指導に関すること。
（３）この規約の遵守状況の調査に関すること。
（４）この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。
（５）この規約の規定に違反する事業者に対する措置に関すること。
（６）一般消費者からの苦情処理に関すること。
（７）不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。
（８）関係官公庁との連絡に関すること。
（９）会員に対する情報提供に関すること。
（１０）その他この規約の施行に関すること。

１０．施行規則等の制定（規約第１１条、施行規則第６条関係）

規約の実施及び運営に関する事項について、消費者庁及び公正取引委員会の承認を受けて施行規則を定めることができるとされており、この規定に基づき施行規則が定められています。

また規約及び施行規則を実施するため、事前に消費者庁及び公正取引委員会に届け出ることで細則又は運用基準を定めることができるとされており、現在この規定に基づき「公正マーク使用に関する細則」、「「手造り」、「手造り風」等の表示に関する要領」、黒豚の表示に関する「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約施行規則第４条(不当表示の禁止)第２号イに関する運用基準」が定められています。

１１．施行期日（附則関係）

この規約及び施行規則は、1992 年(平成 9 年)9 月 11 日から施行されていますが、現行のものは 2026 年(令和 8 年)10 月 19 日から施行されています。

なお、この解説は 2026 年(令和 8 年)10 月 23 日に改正しています。

【別添１　用語等の解釈】　　（項目 五十音順）

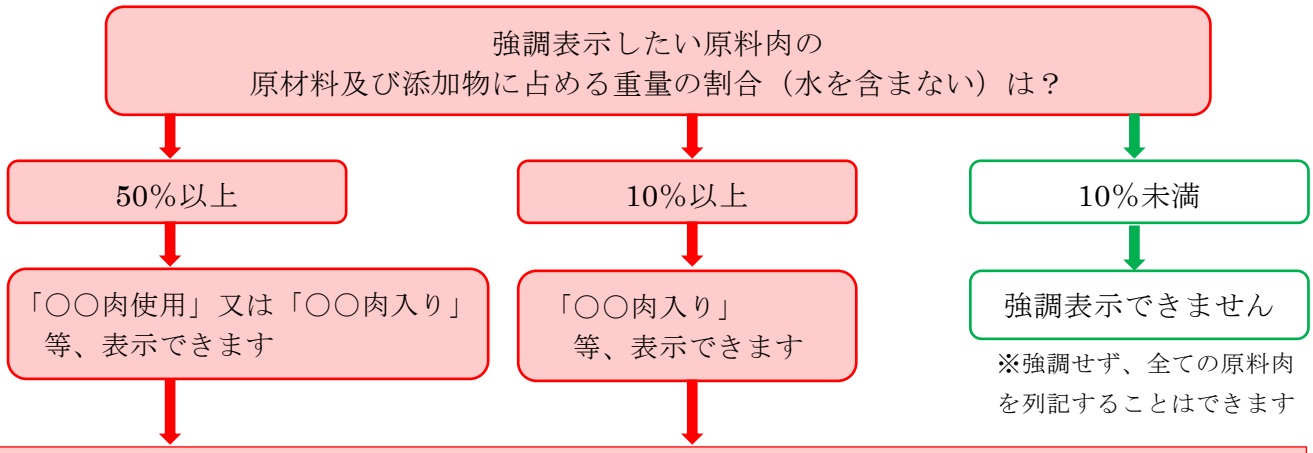
項目	内容
あらびき （ソーセージ類）	「あらびき」表示は、「肉挽機のプレート目５mm 以上で１回挽いた肉又はこれと同程度のものを原料肉としたもの」であり、最終製品があらびきらしいものに表示することができます。 あらかじめ肉挽機プレート目５mm 未満で挽いた肉又はこれと同程度のものを加えて製造した製品に、「あらびき」と表示することはできません。（関連項目：「細びき」参照）
塩漬 （えんせき）	塩漬とは、「食肉に食塩、発色剤等（発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物）を加え、低温で漬け込みを行うこと」を言います。（関連項目：「無塩せき」参照）
家きん	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥を言います。 例えば、食用又は採卵用に飼育されるダチョウ、エミュー、鴨などは、「その他の食用又は採卵用に飼育される鳥」に該当します。野鳥は家きんには含まれません。
家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊を言います。
○○加工品 （食肉製品の）	食肉製品について、一連の製造工程を完了したものに、さらに乾燥や加熱等の工程を加えた場合の一括表示の名称は、「○○加工品（例えば、「ベーコン加工品」）」等の定義のある食肉製品を加工した旨が分かる表示もしくは「食肉製品」と表示します。
くん煙	食肉製品における「くん煙」とは、「くん煙材でいぶす、又はくん液を用いてくん煙風味及びくん煙色を付与すること等」を言い、くん煙方法には、冷くん法、温くん法、熱くん法及びくん液を用いる液くん法があります。 ただし、くん液を原料肉に練り込んだり、注入すること等原料肉内部への使用は、「くん煙」の工程には該当しません。 また、くん煙材でいぶした製品においては、「桜のチップで燻煙した」等の実態に則した表現をすることは可能です。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装を言います。 １．牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 ２．コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム ３．気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム ※ソーセージの可食性ケーシング（１及び２コラーゲンフィルムなど）は原材料として表示が必要です。不可食性ケーシング（２セルローズフィルム及び３など）は従来通り表示は不要です。 ※定義でケーシング等と記載されている場合の「等」は、１以外の器官、紐、ネット、モールドなどを指します。
血液たん白	結着材料として利用される血液たん白は、血液そのものと、血液から血球を除いた成分、いわゆる血漿であって、それぞれの表示名称は次のいずれかとします。 ・血液利用の場合：○血液、○血液たん白 ・血漿利用の場合：○血漿、○プラズマ、○血漿たん白 ※○には家畜種名（牛、豚など）を記載。
香辛料の２％ルール	「香辛料及び香辛料エキス」とまとめて表示できるのは、原材料に占める重量が２％以下のものに限ります。 なお、各々の香辛料名を表示したい場合には、一部だけを表示することは認められていないので、全ての香辛料名を表示することになります。 合算した重量が２％を超える場合は、個別に重量順に表示するか、「香辛料」の次に括弧を付して、表示します。ただし、「香辛料」でまとめて表示する場合は、原材料に占める割合の低いものから順に合算して、原材料全体に占める重量の割合が２％以下までの原材料

項目	内容
	については、「その他香辛料」と表示することができます。（食品表示基準Q＆A参照）
公正マーク	公正マークは、ハム・ソーセージ類公正取引協議会が、当該製品の包装等の表示について、ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約及び施行規則の各条項に基づき審査し、問題がないと承認した場合に表示できるマークです。
「最高級」等の表示	「最高級」等の表示は、その客観的基準となるものがない表現なので、表示することはできません。
「熟成」の表示	「熟成」の表示は、特色ＪＡＳの熟成規格に合致するもの等客観的な根拠に基づいて表示することができます。
商品名	「商品名（パッケージ表面等の一括表示枠外に表示するもの）」は、消費者に誤解を与えない範囲で、各社の判断により任意につけることができますが、名称規制されている名称（食品表示基準の別表第５）を商品名に使用する場合には、定義に合っていなければ使用することはできません。 （間違った例）一括表示：ウインナーソーセージ 商 品 名：○○フランク （この商品名は径の太い羊腸を使って製造したウインナーソーセージをフランクフルトソーセージと誤認させる表示例です。）
食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）を言います。
製品群名称の省略	食肉製品の製品群名称の省略について、以下の通り通知「食品表示基準について」で示されています。 ・「乾燥食肉製品」である旨の表示は、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」、サラミソーセージにあっては「サラミソーセージ」、ビーフジャーキーにあっては「ビーフジャーキー」、ポークジャーキーにあっては「ポークジャーキー」と表示することにより代えることができる。 ・「非加熱食肉製品」である旨の表示は、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示することにより代えることができる。 ・「加熱食肉製品」である旨の表示は、プレスハムにあっては「プレスハム」、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と表示することにより代えることができる。 ただし、「加熱食肉製品」にあっては、「包装後加熱」もしくは「加熱後包装」の表示を省略することはできません。
臓器及び可食部分	臓器は肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓を、可食部分は胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層を言います。
その他の形状に切断したもの	スライス、ブロック以外の形状の表記については、「短冊切り」、「千切り」等、調理用語を基本に、その形状を表す最もふさわしい表現とします。
種ものか香辛料か調味料か	ソーセージに、レモン、バジル、シソ、にんにく、チーズ等を使用する場合における表示は、目的や形状等により以下の通りとなります。 ・香辛料として使用する場合（一般的に種ものとして認識されない形状であること）は、「香辛料」で括って表示します。各々の香辛料名を表示したい場合は、一部だけを表示することは認められていません。詳しくは食品表示基準Q＆Aを参照してください。 ・調味料として使用する場合（一般的に種ものと認識されない形状であること）は、食品名を表示します。 ・種ものとして使用する場合は、「目に見える状態であって、ペースト状でないもの」とし、一般的な食品名を表記します。この場合、一括表示の名称は「リオナソーセージ」となります。
手造り、手造り風	手造り、手造り風等の表示は、昭和６２年に公正取引委員会からの「実際のものよりも著

項目	内容
等の表示	しく優良であると誤認され、不当表示にあたる恐れがある」との指導に基づき厳しく定められています。特に注意すべき点は、電動の製造機械・装置を使用することができないことです。
でん粉含有率	プレスハム、混合プレスハム及びチョップドハムにおいては３％超、ソーセージ及び混合ソーセージにおいては５％超の場合、「でん粉含有率」の項目を立てて表示することができます。でん粉含有率の割合は整数「％」で表示します。
「特選」、「厳選」等の表示	「特選」、「厳選」等の表示は、農林水産省から特別表示基準として示されている基準に合致するものだけに表示することができます。
生ソーセージ	食品衛生法上、食肉として取り扱われるもので、生ハンバーグと同様に、喫食には十分な加熱が必要なため、その旨を表示します。一括表示の名称は、「食肉加工品(半製品)」、「食肉（生ソーセージ)」等となります。また、食肉なので、使用基準のある亜硝酸ナトリウム等を使用することは出来ません。
生ハム、 生ベーコン	単一肉塊の非加熱食肉製品の通称です。
発色効果のある野菜エキス等を使用する場合の表示	野菜エキス等を発色目的で使用する場合は、「発色剤（○○)」(○○は科学的に妥当な名称を記載。例として白菜エキスなど。）と表示します。さらに、調味料目的で使用されたエキス等であっても、結果的に発色した場合には発色剤に該当します。
発色剤	発色剤とは、「発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物」のことであり、亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウムだけでなく、発色効果のある野菜エキス等が該当します。 したがって、白菜エキスやホウレン草、ごぼうなどを発色目的で使用していなくても、結果として発色効果がある場合には「発色剤」に該当するため、「発色剤（白菜エキス)」、「発色剤（ごぼう)」等と表示しなければなりません。
ハムカツ	ハムカツに使用する「ハム」は、ロースハム、プレスハム、チョップドハム等のハム類及びプレスハム類に該当するものが望ましいです。
不使用、無添加	「無添加・不使用」の項を参照。
豚脂肪	豚脂肪と表示する「豚の脂肪層」は、赤肉の占める割合が１０％以下のものです。
プレスハム類の原料肉表示	肉塊は「肉塊（豚肉、牛肉）」等と重量の割合の高いものから順に表示します。使用する肉塊が１つであっても「肉塊（豚肉)」等と表示することができます。 つなぎは「つなぎ（豚肉、牛肉、でん粉、植物性たん白)」等と重量の割合の高いものから順に記載します。使用するつなぎが１つであっても「つなぎ（豚肉)」等と表示することができます。(関連項目：「でん粉含有率」参照)
細びき	「細びき」表示は、最終製品が細びきらしく、肉片粒子が残っていないものに表示することができます。(関連項目：「あらびき」参照)
水の表示	水は原材料であるものの、我が国においては、慣例的に「水」の表示は要しないこととしています。
無塩せき （無えんせき）	無塩せきとは、「発色剤等（発色効果を有する物質を含む原材料又は添加物）を使用しないで、塩漬(しおづ)けを行うこと」を言います。 なお、「無塩せき○○」と表示できるのは、「無塩せきソーセージ」、「無塩せきハム」、「無塩せきベーコン」の定義に当てはまるものだけです。 （関連項目：「塩せき」参照)
無添加・不使用	食肉製品における無添加・不使用表示については、表示することができる項目が限定されています。 ①アレルギー対応食品等で、アレルゲンについて「卵不使用」等を表示する場合。

項目	内容
	②使用していないことで、製品の品質や取扱いについて重大な誤解を与える恐れがある場合に限り、誤解を避けるための説明文を併記する場合。但し、保存料、発色剤に限る。 何が無添加・不使用なのかを表示する必要があるので、単なる「無添加ソーセージ」や「完全無添加」等の表示はできません。
焼豚、煮豚、むし豚の名称	焼豚については焼く工程、煮豚については煮る工程、むし豚については蒸す工程がある場合に、それぞれの名称を表示することができます。 なお、複数の工程がある場合には、製造者として何を造りたいのか、さらに、消費者が製品から受ける印象と名称が、かけ離れない事を基準に名称を決めてください。 また、原料肉が複数の肉塊である場合には、「焼豚（成型)」等の表示となります。
輸入製品の名称	輸入製品の一括名称については、国内製造製品と同様に、食品表示基準の別表第３の定義に基づき製造されたものについては、食品表示基準の別表第４及び別表第５の表示方法により表示することができます。また規則の別表で定義されているものについても、同様にその名称を表示することができます。 これに対し、食品表示基準の別表第３の定義に合っていない製品については、食品表示基準第３条により、別表第５に掲げる名称を表示してはならないとされている（名称規制）ため、「食肉製品」等とその実態を表す一般的な名称を表示します。規則の別表で定義されているものについても同様です。 具体的には、輸入時の書類やパッケージ等において「生ハム」や「ベーコン」等を表す名称が記載されていたとしても、食品表示基準の別表第３の定義に合っていない場合には、輸入後に記載する一括表示の名称及びパッケージの商品名等には、「ラックスハム」や「ベーコン」等の名称（食品表示基準の別表第５）を表示することはできません（その実態を表す一般的な名称「食肉製品」等と表示して下さい)。

原料肉（原料畜肉類又は原料臓器類）について、特色のあるものである旨の表示をする場合のフローチャート



【表示の方法（例）】

① **製品中の割合で表示**（規則第3条第2号ア(ｱ)）

A 強調する原料肉の**肉**と**脂肪**が同一の場合
例：黒豚使用（製品中 黒豚肉△%、黒豚脂肪▲%）

B 強調する原料肉が**肉**のみの場合（強調する原料肉で脂肪が異なる場合）
例：黒豚肉使用（製品中△%）

C 強調する原料肉が**脂肪**のみの場合（強調する原料肉で肉が異なる場合）
例：黒豚脂肪使用（製品中▲%）

② **特色のある原料肉と同一の種類の原料肉中の割合で表示**（規則第 3 条第 2 号ア(ｲ)）

A 強調する原料肉の**肉**と**脂肪**が同一の場合
例：黒豚使用（豚肉中△%、豚脂肪中▲%）

B 強調する原料肉が**肉**のみの場合（強調する原料肉で脂肪が異なる場合）
例：黒豚肉使用（豚肉中△%）

C 強調する原料肉が**脂肪**のみの場合（強調する原料肉で肉が異なる場合）
例：黒豚脂肪使用（豚脂肪中▲%）

③ ②のうち、特色のある原料肉が **100%の場合は、割合表示を省略することができます**

A 強調する原料肉の**肉**と**脂肪**が同一の場合
例：黒豚使用、黒豚ウインナー、鹿児島県産豚肉 ロースハム

B 強調する原料肉が**肉**のみの場合（強調する原料肉で脂肪が異なる場合）
例：黒豚肉使用、黒豚肉ウインナー

C 強調する原料肉が**脂肪**のみの場合（強調する原料肉で肉が異なる場合）
例：黒豚脂肪使用、黒豚脂肪ウインナー

（注１）強調する原料肉の表現方法は、以下の通りです
例：強調する原料肉の肉と脂肪の両方を使用している場合➡「黒豚使用」、「鹿児島県産豚使用」等
強調する原料肉の肉のみを使用している場合➡「黒豚肉使用」、「鹿児島県産豚肉使用」等
強調する原料肉の脂肪のみを使用している場合➡「黒豚脂肪使用」、「鹿児島県産豚脂肪使用」等
（注２）使用する原料肉が２種類以上の家畜等の場合は、全ての家畜等の名称を強調表示に近接した場所に表示する必要があります
例：（原料肉：黒豚（豚肉中△%）、その他の豚、鶏）、
（原材料としては、黒豚の他に、その他の豚、鶏を使用）、（原料肉：比内地鶏の他に、豚脂を使用）等
（注３）「黒豚使用」等と表示した時に、肉より脂肪の方が多いような場合は、消費者誤認を防ぐために、その旨が分かるようにする必要があります