

マーガリン類の表示に関する 最近の見直しについて

2025年3月

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

検討項目

- (1) 横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討
- (2) 表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的を確認することについて検討

運営

- (1) ロジは(株)シードプランニングに委託
- (2) 分科会は原則公開(オンライン配信)
- (3) 個別品目見直し分科会は9回開催

スケジュール

5月29日(水) 第1回分科会
6月18日(火) 第2回分科会
7月22日(月) 第3回分科会
8月28日(水) 第4回分科会

構成員(令和6年度時点)

阿部 徹	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 部長
小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授
澤木 佐重子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会 代表
島崎 真人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
森光 康次郎	国立大学法人 お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授(座長)

9月27日(金) 第5回分科会
10月30日(水) 第6回分科会
11月27日(水) 第7回分科会
1月21日(火) 第8回分科会
3月14日(金) 第9回分科会

各品目ごとの分科会における検討結果の概要①

第1回から第7回までの議論を行った結果、

- 完全に廃止した品目があった（調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの）
- マーガリンについては、1回目は現状維持であったが、各委員から別表第4の原材料規定の削除の要請があり、横断的な基準での表示が可能ということで、規定を廃止した。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、—：次回検討、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第3回 (7/22)	マーガリン類（1回目）	●	●	●	×	■	●	●	●	■
第7回 (11/27)	マーガリン類（2回目）	●	●	●→×	×	■	●	●	●	■

各品目ごとの分科会におけるマーガリン類の検討結果概要

項目	検討結果	
別表第3 定義	現状維持	消費者にも商品の内容が理解しやすく、品質の維持等をもたらしていることから存置。
別表第4 個別ルール（名称）	現状維持	今後のJAS規格見直しに合わせて検討する。
別表第4 個別ルール（原材料名）	廃止	横断ルールに合わせて削除する。
別表第4 個別ルール（添加物）	廃止	食品表示基準改正に合わせて削除する。
別表第5 名称の規制	現状維持	今後のJAS規格見直しに合わせて検討する。
別表第19 個別義務表示	現状維持	油脂含有率の表記及び包装容器表面の名称用語の使用は、消費者にとって分かりやすいことから存置。
別表第20 表示の方法	現状維持	名称の用語は、消費者にとって分かりやすいことから存置。

改正後のマーガリン類の定義、個別のルール

○別表第 3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
マーガリン類	マーガリン	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第 4 のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第18のマーガリン類の項において同じ。）が80%以上のものをいう。
	ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 一 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可塑性のもの又は流動状のもの 二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可塑性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。

○別表第 4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
マーガリン類	名称	次に定めるところにより表示する。 一 マーガリンにあつては「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。 二 ファットスプレッドにあつては、「ファットスプレッド」と表示する。ただし、流動状のものにあつては名称の次に括弧を付して「流動状」と表示し、風味原料を加えたものにあつては「風味ファットスプレッド」と表示し、糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては名称の次に括弧を付して「加糖」と表示する。

改正後のマーガリン類の名称規制、個別的表示事項

○別表第 5：名称規制に係る食品及びその名称

食品		名称
マーガリン類	マーガリン	マーガリン
	ファットスプレッド	ファットスプレッド
	風味ファットスプレッド	風味ファットスプレッド

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
マーガリン類	油脂含有率 (ファットスプレッドに限る。)	%の単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第 4 のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示する。

改正後のマーガリン類の表示方法

○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・油脂含有率
- ・原材料名
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
マーガリン類	備考 別記様式1の備考の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

別表第4 原材料名の廃止について

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
マーガリン類	原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 食用油脂にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあっては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあっては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあっては「食用精製加工油脂」と表示することができる。



パターン① 今の表示が重量順になっていれば、全く同様の表示が可能

(表示例)

変更なし

パターン② 今の表示が重量順になっていなければ、順番が変わる

(表示例) ゼラチンが食用精製加工油脂より多い場合

原材料名：食用植物油脂（国内製造）、ゼラチン、食用精製加工油脂、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

パターン③ 油脂類を食用油脂で括る

(表示例)

原材料名：食用油脂（食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂）、ゼラチン、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

名称 **ファットスプレッド** **油脂含有率 39%**
 原材料名 **食用植物油脂(国内製造)、食用精製加工油脂、ゼラチン、食塩/乳化剤、香料、酸化防止剤(V.C、V.E)、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む)**

マーガリン類の油脂含有率

Q

バターやバターオイルを加えたマーガリン類については、どのように油脂含有率を計算すればよいですか。

A

マーガリン類の油脂含有率については、マーガリン類に含まれる油脂分を算出することになりますので、乳及び乳製品に含まれる油脂分も含めて油脂含有率を計算していただくこととなります。

なお、バターやバターオイルの油脂分は油脂含有率の算出には使用しますが、バターやバターオイルは、あくまで乳製品であり、原材料名欄に食用油脂としてまとめ書きすることはできませんので御留意ください。