横断的義務表示に基づく
マーガリン類の具体的な表示例

（原材料表示規定の見直し等）

2024年8月

消費者庁作成

（横断的義務表示）

第三条　食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

<table>
<tr><td>原材料</td><td>1　使用した原材料を次に定めるところにより表示する。
【略】

2　1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあっては、それぞれに定めるところにより表示することができる。
一　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表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」などの原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示する。
【略】

3　1及び2に定める表示の際には、次の表の左欄に掲げる区分に該当する原材料にあっては、同表の右欄に掲げる名称をもって表示することができる。
<table><tr><td>食用油脂</td><td>植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂</td></tr><tr><td>【略】</td><td>【略】</td></tr></table></td></tr>
</table>

個別品目ルール（現行）

名　　称：マーガリン
原材料名：食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂、食塩、脱脂粉乳／乳化剤、香料、カロテン色素、（一部に乳成分・大豆を含む）

横断的ルール（一例）

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

②油脂類を食用油脂で括る

食用油脂で括ることで主原料、副原料の順に表示が可能。

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）、食塩、脱脂粉乳 / 乳化剤、香料、カロテン色素、（一部に乳成分・大豆を含む）

・食用油脂の括りの括弧内は重量順に記載。

個別品目ルール（現行）

名称	マーガリン
原材料名	食用精製加工油脂（国内製造）、コーン油（遺伝子組換え不分別）、パーム油、脱脂粉乳／乳化剤（大豆由来）、香料

横断的ルール（一例）

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

②今の表示が重量順になっていなければ、順番が変わる
（例えば、パーム油が脱脂粉乳よりも少ない場合）

原材料名：食用精製加工油脂（国内製造）、コーン油（遺伝子組換え不分別）、脱脂粉乳、パーム油 / 乳化剤（大豆由来）、香料

③油脂類を食用油脂で括る

原材料名：食用油脂（食用精製加工油脂（国内製造）、コーン油（遺伝子組換え不分別）、パーム油）、脱脂粉乳 / 乳化剤（大豆由来）、香料

④油脂類を食用油脂で括る 2

原材料名：食用油脂（食用精製加工油脂（国内製造）植物油脂）、脱脂粉乳 / 乳化剤（大豆由来）、香料

植物油に使用されているコーン油は遺伝子組換え不分別です。

個別品目ルール（現行）

名　　称　マーガリン
原材料名　食用植物油脂(国内製造)、食用精製加工油脂、バター、粉乳、食塩／乳化剤、香料、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・大豆を含む)

横断的ルール（一例）

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

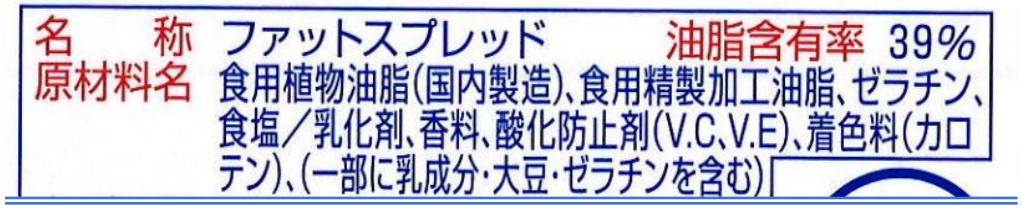
②今の表示が重量順になっていなければ、順番が変わる
（例えば、重量順にすると粉乳、バター、食塩の場合）

原材料名：食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂、粉乳、バター、食塩 / 乳化剤、香料、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆を含む）

③油脂類を食用油脂で括る（重量順は変わらないと仮定）
バターは食用油脂に入らないため括ることができない。

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）、バター、粉乳、食塩 / 乳化剤、香料、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆を含む）

個別品目ルール（現行）


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)

横断的ルール（一例）

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

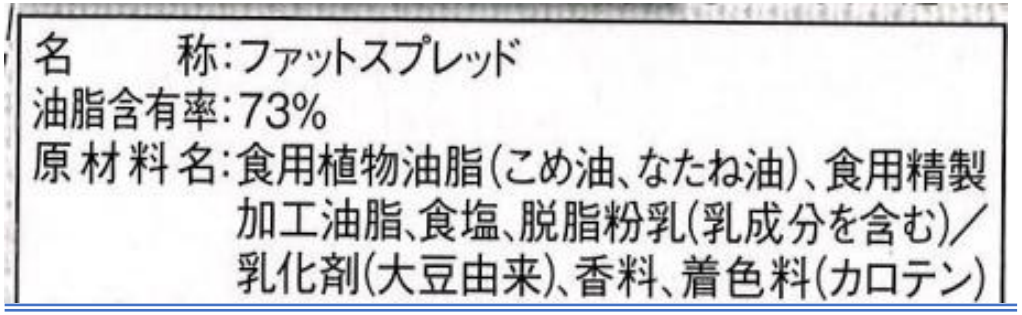
②今の表示が重量順になっていなければ、順番が変わる
（例えば、ゼラチンが食用精製加工油脂より多い場合）

原材料名：食用植物油脂（国内製造）、ゼラチン、食用植物油脂、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）

③油脂類を食用油脂で括る

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）

個別品目ルール（現行）


名　　称：ファットスプレッド
油脂含有率：73%
原材料名：食用植物油脂（こめ油、なたね油）、食用精製加工油脂、食塩、脱脂粉乳（乳成分を含む）／乳化剤（大豆由来）、香料、着色料（カロテン）

※廃盤の包材のため、原料原産地表示なし

横断的ルール（一例）

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

②油脂類を食用油脂で括る
（例えば、重量順にすると食用精製加工油脂、こめ油、なたね油の場合）

原材料名：食用油脂（食用精製加工油脂（国内製造）、こめ油、なたね油）、食塩、脱脂粉乳（乳成分を含む）/乳化剤（大豆由来）、香料、着色料（カロテン）

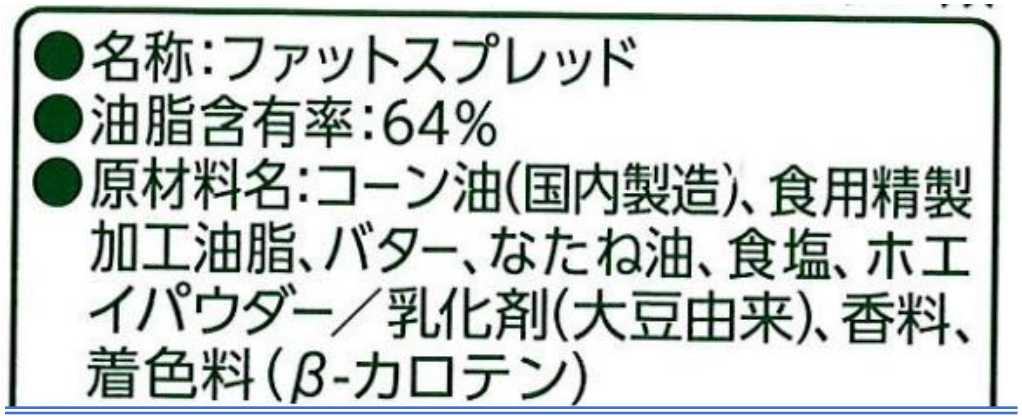
③油脂類を食用油脂で括る２
（例えば、重量順にすると食用精製加工油脂、こめ油、なたね油の場合）

原材料名：食用油脂（食用精製加工油脂（国内製造）、植物油脂（こめ油、なたね油））、食塩、脱脂粉乳（乳成分を含む）/乳化剤（大豆由来）、香料、着色料（カロテン）

④油脂類を食用油脂で括る３

原材料名：食用油脂（食用精製加工油脂（国内製造）、植物油脂）、食塩、脱脂粉乳（乳成分を含む）/乳化剤（大豆由来）、香料、着色料（カロテン）

個別品目ルール（現行）



横断的ルール（一例）

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

②今の表示が重量順になっていなければ、順番が変わる
（例えば、重量順にするとバター、食塩、なたね油の場合）

原材料名：コーン油（国内製造）、食用精製加工油脂、バター、食塩、なたね油、ホエイパウダー/乳化剤（大豆由来）、香料、着色料（β-カロテン）

③油脂類を食用油脂で括る（重量順は変わらないと仮定）
バターは食用油脂に入らないため括ることができない。

原材料名：食用油脂（コーン油（国内製造）、食用精製加工油脂、なたね油）、バター、食塩、ホエイパウダー/乳化剤（大豆由来）、香料、着色料（β-カロテン）

○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そ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そ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そ性のものであって、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っては、カカオ分が2.5%未満であって、かつ、ココアバターが２％未満のものに限る。

バターは食用油脂に含まれない