

ガイドラインについての問い合わせ先

■農林水産省総合食料局食品産業振興課外食産業室（全国／北海道）

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8267 FAX.03-3502-0614

■東北農政局生産経営流通部食品課（青森／岩手／宮城／秋田／山形／福島）

〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町3-3-1 仙台合同庁舎
TEL.022-221-6146 FAX.022-217-4180

■関東農政局生産経営流通部食品課

（茨城／栃木／群馬／埼玉／千葉／東京／神奈川／山梨／長野／静岡）

〒330-9722 埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎2号館
TEL.048-740-0034 FAX.048-740-0081

■北陸農政局生産経営流通部食品課（新潟／富山／石川／福井）

〒920-8566 石川県金沢市広坂2-2-60 金沢広坂合同庁舎
TEL.076-232-4233 FAX.076-232-5824

■東海農政局生産経営流通部食品課（岐阜／愛知／三重）

〒460-8516 愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2
TEL.052-223-4619 FAX.052-219-2670

■近畿農政局生産経営流通部食品課（滋賀／京都／大阪／兵庫／奈良／和歌山）

〒602-8054 京都府京都市上京区西洞院通り下長者町下る（京都農林水産総合庁舎）
TEL.075-414-9024 FAX.075-414-7345

■中国四国農政局生産経営流通部食品課

（鳥取／島根／岡山／広島／山口／徳島／香川／愛媛／高知）

〒700-8532 岡山県岡山市下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎
TEL.086-224-9415 FAX.086-232-7225

■九州農政局生産経営流通部食品課（福岡／佐賀／長崎／熊本／大分／宮崎／鹿児島）

〒860-8527 熊本県熊本市二の丸1-2 熊本合同庁舎
TEL.096-353-7368 FAX.096-324-1439

■沖縄総合事務局農林水産部農畜産振興課

〒900-8530 沖縄県那覇市前島2-21-13 ふそうビル
TEL.098-866-0096 FAX.098-867-4001

ガイドラインに関する情報は、農林水産省ホームページでもご覧になれます。

<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/>

消費者との信頼の架け橋

外食の原産地表示 ガイドライン

肉を中心としたメニュー

（焼肉・しゃぶしゃぶ・すき焼き・ステーキ・牛丼／とんかつ／鶏料理など）を
提供している外食事業者の皆様へ

あなたのお店で
食材の原産地表示
始めませんか？



お客様の関心の
高まりに応える
表示に向けて

農林水産省・財団法人 外食産業総合調査研究センター

平成19年2月

1 どうして外食のガイドラインを作ったのですか？

食の安全・安心を脅かす出来事が続き、消費者の「食」に対する関心が高まり、食品の表示が従来にも増して重視されるようになってきている中で、外食についても原材料の原産地の情報を求める声が強くなってきています。

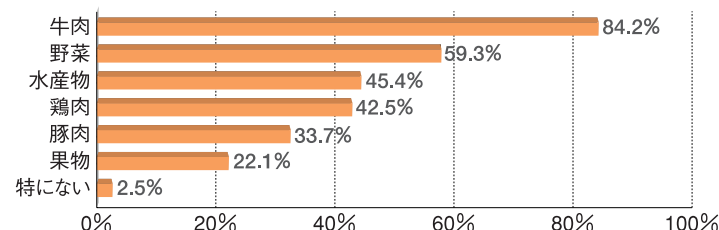
このため、外食事業者が自主的に原産地表示を行うための指針として、農林水産省では、平成17年7月に「外食における原産地表示のガイドライン」を策定しました。

もちろん消費者の原産地表示に対する関心の高まりは外食以外にも及んでおり、一部の加工食品についてはすでに原産地表示が義務づけられています。

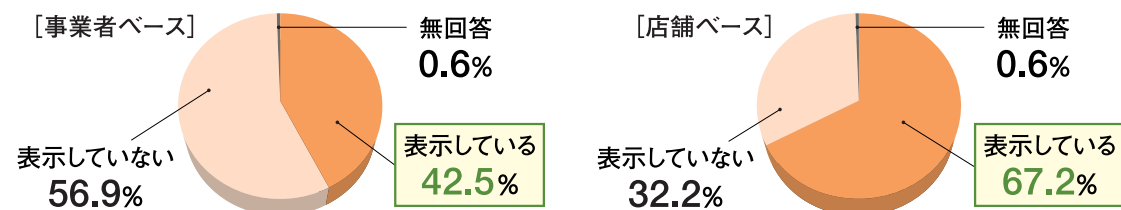


2 外食の原産地表示はなぜ重要なのですか？

■ 消費者の認知度調査（原産地に関心がある食材（3つ以内回答））



■ 外食事業者の原産地表示の実施状況



「外食の原産地表示ガイドラインに関する消費者の認知度調査」では、外食店で原産地表示が「必要である」と回答した消費者は、8割以上となっています。

食材別の関心度では、牛肉は約84%、鶏肉は約43%、豚肉は約34%となっています。

これに対して農林水産省が実施した「外食事業者における原産地表示の実施状況」調査（平成18年9月公表）によると、「原産地表示（一部食材の表示を含む）を実施している」と回答した事業者は、42.5%、店舗ベースでは67.2%となっており、まだ消費者の要望とは隔たりがあるようです。

外食における食材の原産地表示を求める消費者ニーズは強く、事業者としてもそうした消費者の声に積極的に応えることが、外食に対する消費者の一層の信頼の確保につながるのではないのでしょうか。

3 原産地表示の概要を教えてください。

原産地表示ガイドラインの概要

(1) 内容

店舗において、以下の食材等について原産地表示を行う。



■ メニューの主たる原材料

例 焼肉の牛肉

国産



■ メニュー名に用いられている原材料

例 とんかつの豚肉

鹿児島県産



■ こだわりの原材料

例 ○○○鶏のチキンソテー

宮城県産

(2) 原産地表示の表示方法

国産品の場合は「国産」、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。このほか、以下のように一般に知られている地名を表示してもかまいません。

表示	地名例	表示	地名例
都道府県名	北海道、福井県、熊本県	旧国名	薩摩、近江、因幡
地方名	東海地方、四国地方	島名	淡路島、佐渡島

なお、輸入品の場合も上記のように、一般に知られている地名で表示してもかまいません。

4 原産地表示例を見てみよう。

■原産地表示の方法及び場所

事業者の実情にあわせて、消費者に分かりやすく原産地情報を提供しましょう。



メニューブックでの表示



手作りハンバーグ

オーストラリア産ビーフ&国産ポーク使用

当店の手作りハンバーグは豪州産穀物肥育牛と国産豚の合い挽き肉を使用し、ジューシーな焼き上がりを心がけています。



メニューサンプルでの表示



ボードを使用した表示



壁紙(ポスター)を使用した表示

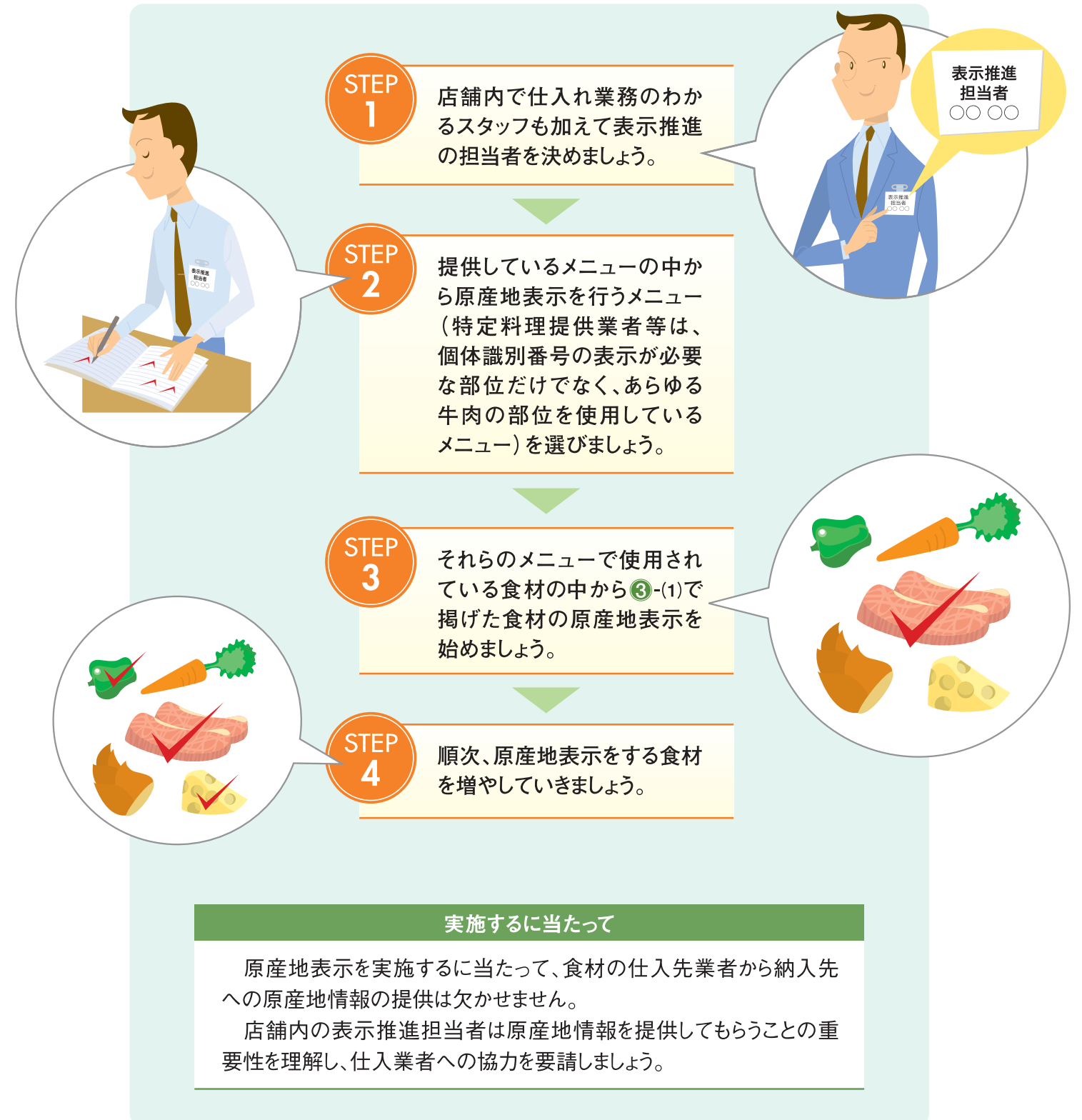
●使用食材の原産地●

食材	メニュー	原産地
鶏もも肉	鶏の照り焼き	国産
鶏むね肉	チキンカツ	ブラジル産
牛肉バラ	牛肉野菜炒め	豪州産
豚肉ロース	スタミナ焼き	アメリカ産
さば	塩焼き	ノルウェー産
エビ	エビフライ	インドネシア産
牛・豚挽き肉	ハンバーグ	国産
キャベツ	付け合わせ	群馬県産
トマト	サラダ	茨城県産
こめ		栃木県産

5 原産地表示を実施するために

■原産地表示を実施するにあたって

原産地表示を行う作業を手間・暇・コストのかかる新たな負担とは考えず、お客様に安心して利用していただくための顧客サービスの一環としてとらえ、まずは実施できそうな部分から手がけてみてはいかがでしょうか。



6 店頭での原産地表示等（食肉の事例）

店頭での生鮮や一部加工食品の原産地表示は法律により義務づけられています。また、「焼肉」「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「ステーキ」の専門店（国産牛肉を使用）は牛の個体識別番号表示が法律により義務づけられています。

生鮮食品の原産地表示（JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準、食肉の表示に関する公正競争規約及び同施行規則）

国産品には、国産である旨が、輸入品には原産国名が記載されています。なお、国産品にあつては主たる飼養地がある都道府県名や市町村名、その他一般に知られている地名で記載されていることもあります。

*畜産物では、2ヶ所以上に渡って飼養されている場合があり、こうした場合、一番長い期間飼養された場所を「主たる飼養地」といいます。



加工食品の原産地表示（JAS法に基づく加工食品品質表示基準）

食肉加工品で原料原産地名の表示が義務づけられている食品は以下のとおりです。

- ① 調味した食肉
- ② ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
- ③ 表面をあぶった食肉
- ④ フライ種として衣をつけた食肉
- ⑤ 合挽肉その他異種混合した食肉
- ⑥ ⑤の「異種混合」の他、生鮮食品を異種混合したもの（ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されるもの））



特定料理提供業者の個体識別番号表示（牛肉トレーサビリティ法）

特定料理（焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキ）を提供するときは、1つの提供料理ごとに「店舗の見やすい場所」又は「特定料理」に主たる原材料である特定牛肉（（独）家畜改良センターが管理している個体識別台帳に記録されている牛。輸入牛肉、内臓、牛肉を原材料とする加工品は対象外です。）にかかる牛の個体識別番号又はロット番号を明瞭に表示します。

国産牛肉トレーサビリティ			
メニュー名	個体識別番号	メニュー名	個体識別番号
ロース	123456789	カルビ	987654321
※提供料が本日提供する主要食材の原産地表示			
食材名	原産地	食材名	原産地
牛肉	佐賀	鶏肉	大分
豚肉	熊本	魚介類	福岡
野菜	宮崎	果物	鹿児島
調味料	徳島	その他	香川

※焼肉店における個体識別番号及び原産地表示の例

7 よくある質問

外食における原産地表示は義務ではなく、ガイドラインに強制力はありませんが、他社（他店）との差別化を図るためにも、原産地表示に積極的に取り組んでみてはいかがでしょうか。ただしその際「表示内容」と「現物」に食い違いがあったりすると、折角の努力が水の泡／逆効果になってしまうかも知れません。表示の正確さが不可欠です。

ここでは問い合わせの件数が多い項目についていくつかご紹介します。

Q. なぜ強制力を持った義務表示にしないのですか。

A.

外食産業における原産地表示を義務付けることについては、
① 提供されるメニューの種類が多く、かつ、頻繁にメニューが変わること
② 使用される材料の種類が多いこと
③ 調理された料理がその場で消費され、事後的な検証が難しいこと
等から、その実施には難しい課題が多いと考えています。

Q. ガイドラインの対象となる事業者の範囲について教えてください。

A.

ガイドラインは、全ての外食事業者を対象とします。

Q. ハンバーグのミンチ肉が合挽の場合、主な原材料として多く使用している牛肉だけ表示すればよいですか。

A.

ハンバーグに使われているミンチ肉が牛肉と豚肉の合挽きの場合、「牛肉：〇〇産」と表示してあると、牛肉だけが使われていると消費者に誤認させるおそれがあります。このため、消費者に誤認を与えないよう豚肉についても書くことをお勧めします。

Q. 一つの原材料で複数の国のものを使用している場合の原産地表示の考え方を教えてください。

A.

一つの原材料で複数の国のものを使用している場合、使用重量の多い順に表示します。ただし、原産地が3カ国以上ある場合には、使用重量の多い順に上位2カ国を表示すれば、3カ国目以降は「その他」と表示できます。

その他詳細については、農林水産省ホームページ

(<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/qanda.pdf>)にてご覧下さい。

8 原産地表示を実施している外食事業者の皆様からの声

原産地表示を実施している外食事業者の皆様から原産地表示についてのお客様の反応や原産地表示についてのご感想をいただきました。

原産地表示はお客様に対するサービスの一環、付加価値の提供と考えています。仕入れ業者との綿密な情報のやりとりが必要となりますが、一方通行の仕入れにしない為には、かえって好都合かも。今後は原産地表示のアイテム数を増やして行きたいと考えています。
(大阪府／ステーキ、ディナーレストラン)

早くから生産者との交流を深め、生産者（産地）の顔がわかる食材を使っているため原産地表示もそれほど負担を感じていない。
(東京都／ステーキ、ディナーレストラン)

原産地情報を開示することによってお客様に安心、安全を実感していただくことは、非常に大切なことだと思います。いろいろな問題をクリアしながら原産地表示を推し進めて行きたいと思っています。
(埼玉県／焼肉専門)