



Q1、なぜガイドラインを作ったのですか？

A: BSEの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、食の安全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ました。
 このような中で、外食についても原材料の原産地表示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、このガイドラインができました。

食品供給の各段階における消費者の不安感

項目	不安がある(%)	
輸入農産物、輸入原材料等の安全性	91.4	
農畜産物の生産過程での安全性	77.6	
製造・加工工程での安全性	74.3	
外食店舗での安全性	73.7	
上記の理由	衛生管理への不安	31.4
	原材料への不安	28.3

資料：平成15年度 農林水産省調べ

飲食店のメニューに表示して欲しい事項(上位3項目)

希望する項目	要望度(%)
カロリー	64.7
原材料名	47.5
原材料の原産地・栽培方法	44.8

資料：平成15年度 農林水産省調べ



外食でも原産地を知りたかったわ。
これで安心ね！



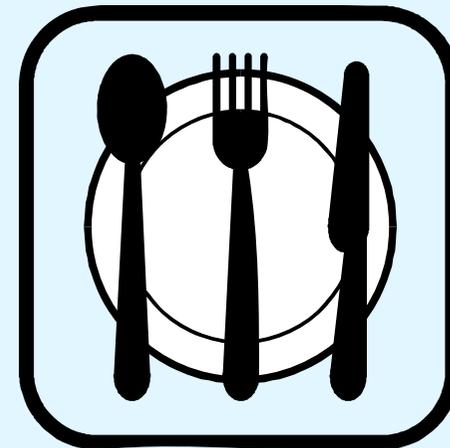
原産地表示で外食の
楽しみが増えるね！

<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) 03-3502-8267
- 東北農政局生産経営流通部食品課 022-221-6146
(青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)
- 関東農政局生産経営流通部食品課 048-740-0034
(茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、静岡)
- 北陸農政局生産経営流通部食品課 076-232-4233
(新潟、富山、石川、福井)
- 東海農政局生産経営流通部食品課 052-223-4619
(岐阜、愛知、三重)
- 近畿農政局生産経営流通部食品課 075-414-9024
(滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山)
- 中国四国農政局生産経営流通部食品課 086-224-9415
(鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知)
- 九州農政局生産経営流通部食品課 096-353-7368
(福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島)
- 沖縄総合事務局農林水産部農産園芸課 098-866-0096

外食の原産地表示 ガイドライン

外食店舗のメニューに使用されている原材料の原産地表示がスタートします！



ガイドラインに関する情報は農林水産省のホームページでもご覧になれます
<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/>

農林水産省

注：このパンフレットに使用されている画像の二次使用を固くお断り申し上げます。



Q2、ガイドラインは義務ですか？

A: 消費者のメニュー選択に資するため、外食事業者が自主的に原産地の表示を行うためのガイドラインです。義務ではありません。



Q3、ガイドラインのポイントはどこですか？

A: 店舗で提供するメニューに使用する「主たる原材料」の「原産地」を、消費者に分かりやすい表現で、見やすい位置に表示することです。



Q4、消費者に分かりやすい原産地の表現方法を教えてください。

A: 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。

都道府県名
<例>
北海道
秋田県
佐賀県

地方名
<例>
北陸地方
東海地方

旧国名
<例>
薩摩
近江
因幡

海域名
<例>
銚子沖
日向灘

湖名
<例>
宍道湖
十三湖

島名
<例>
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。



Q5、原産地の表示を推奨している原材料の考え方を教えてください。

A: ガイドラインでは、以下のメニューに示すような原材料について、原産地を表示することを推奨しています。

【通常のメニュー】……主な原材料の原産地を表示



例: ステーキ
牛肉は国産を使用
ランチタイムは豪州産
(AM11:00 ~ PM2:00)

【原材料名を冠したメニュー】…メニュー名に冠した原材料についても原産地を表示



例: 鮭のムニエル
鮭は 県産

【こだわり食材を使ったメニュー】…こだわった原材料についても原産地を表示



例: 旬のさんまの塩焼き
さんまは 沖のもの
を使っています

【定番・売れ筋メニュー】…主な原材料以外の原材料についても原産地を表示



例: とんかつ
豚肉は 県産
ランチタイムは米国産
(AM11:00 ~ PM2:00)
キャベツは国産



Q6、表示する場所ですが、見やすい位置とは具体的にどこですか？

A: 外食店舗では、店舗の雰囲気などにあわせて様々な方法でメニュー表示が行われています。このため、ガイドラインでは、表示場所を限定していません。左記のようにメニューブックへメニューごとに表示したり、メニューの巻末や店頭掲示板などに、原材料の種類ごとに原産地を表示するなど、産地変更に伴う表示の書き換えの効率性なども考慮して、店の実情にあわせ創意工夫を活かして表示を行ってください。

<店頭掲示の例>

本日の材料

米…… 県産「こしひかり」を使用

<ミート>

牛肉……国産(県の当社直営牧場のものを使用)
ランチタイムは豪州産

豚肉……国産(県)
ランチタイムは米国産

鶏肉……国産(県)

<ベジタブル>

野菜……キャベツは国産です
その他野菜は地元 県産の朝採り野菜です
仕入れの都合で他県産を使う場合もあります

<フィッシュ>

さんま… 沖

鮭…… 県産

ランチタイムは
AM11:00 ~ PM2:00

Q7、ガイドラインは事業者の新たな負担になりませんか？

A: ガイドラインは、Q1で説明したように消費者の要望に応じて作成したものです。新たなサービスの提供の場と考えて、店舗の景観や提供メニューにあわせた原産地表示を効率の良い方法で行い、消費者への情報提供に心がけていただきたいと思います。