

平成19年度生衛振興推進事業

あなたのお店でもはじめよう！

外食における原産地表示ガイドライン

原産地表示ガイドブック



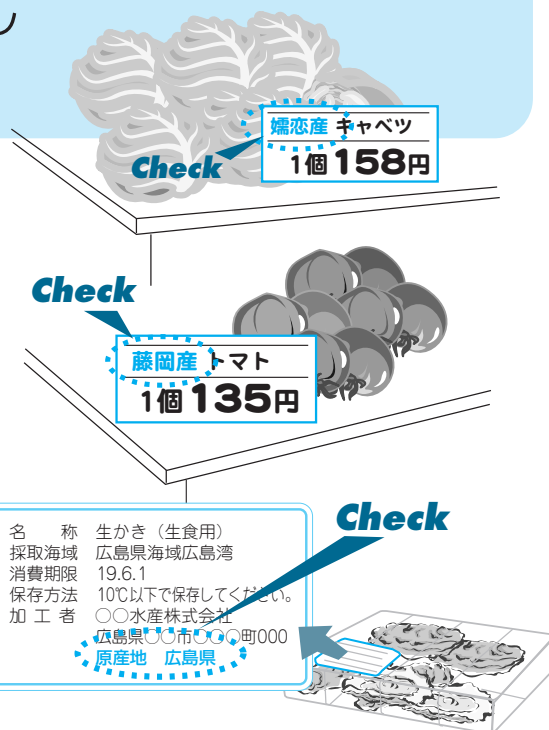
全国飲食業生活衛生同業組合連合会

外食のガイドラインって？

原産地表示は消費者に浸透し支持されています。

BSE問題や食品の偽装表示事件、輸入農産物から基準を超える残留農薬の検出などにより、食の安全・安心が脅かされ、消費者の食に対する関心が急速に高まりました。そのことにより「食品の表示」が従来にも増して重視されるようになり、スーパーなどの小売店ではすべての生鮮食品や加工食品に原産地や原産国の表示が義務付けられました。

消費者は商品を選択する際にここをチェックしています。今や表示があるものが普通で、表示のない商品を手にしたときはあなたもその商品を買うことを躊躇してしまいませんか？

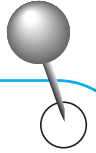


「外食における原産地表示のガイドライン」って？

いまや外食は子どもから高齢者まで幅広い年齢層の人々に利用されています。外食が身近な食の場として安心して利用できるように、外食のメニューにも原産地表示を要望する声が大きくなってきました。そのために農林水産省では、外食事業者が原産地表示を行なうための指針「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。

外食は安心して利用できる
身近な食の場





対象となる事業者は？ やらないと処罰？

「外食における原産地表示のガイドライン」は業種、業態や事業規模の大小にかかわらず、すべての外食事業者を対象としています。ですが法的な拘束力はありません。

なぜかと言うと、外食のメニューはさまざまな食材を使用していることが多く、同じ食材でも複数の産地のものを使っていたり、メニューの入れ換えが頻繁であったり、気候や季節でも産地が頻繁に変わります。また料理はその場で消費されますので、事後的な検証が難しいことなどから法的に義務づけることは難しいためです。

原産地表示

すべての外食事業者
を対象

法的な拘束力はない

お客様に安心をアピールするだけでなく

消費者の信頼獲得

食の安心

従業員の食意識の向上

原産地表示を実施することは難しそうだし手間がかかり負担になりそう…。しかし、原産地表示をはじめた外食企業が徐々に増えてきているのは事実で、それは食の安全を求める消費者の信頼獲得のためであることはもちろんですが、原産地表示を行なうことで、従業員の食の安全に対するモチベーションの向上にも一役買っているのです。

まずは、できそうなところから。

あまり難しく考えず、まずは実施できそうな方法で手がけてみてはいかがでしょうか。

例えば、その日に使用する肉や野菜など素材の産地を、ボードや大きな用紙に「本日の素材」と題して書き出す。「ハンバーグに使用している牛肉はオーストラリア産、豚肉は国産です」「野菜は国内（長野、茨城、千葉）の契約農家から、豚肉はアメリカ、デンマークから仕入れています」



原産地表示、できそう??

原産地表示

すべてのメニューに表示しなくてはならないの？

お店で使っているあらゆる材料や調味料に対し原産地を表示しなければならないわけではありません。ガイドラインでは「①メニューの主たる原材料、②メニュー名に用いられている原材料、③こだわりの原材料について、原産地を表示する」となっています。また、「④お店の売れ筋メニューや定番メニューなどの「主要なメニュー」については、メインの原材料以外の原材料についても表示する」とされています。

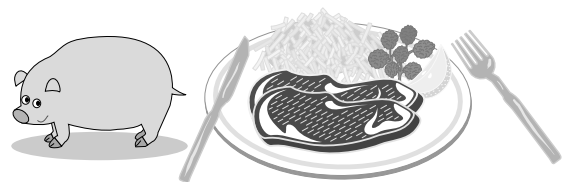
①メニューの主たる原材料

例：「しゃぶしゃぶ」の場合▶【肉:上州牛】を表記



②メニュー名に用いられている原材料

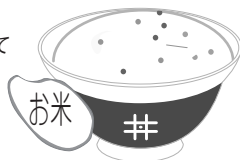
例：「厚切り豚のしょうが焼き」の場合▶【豚肉ロース:鹿児島産】を表記



③こだわりの原材料

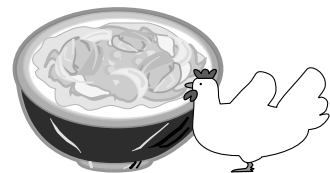
例：【福島県産・無農薬栽培米を使っています。】

*こだわりの原材料＝品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料のこと。



④主要なメニュー（売れ筋・定番メニュー）

例：親子丼の場合▶【鶏肉：名古屋コーチン（愛知県産）、卵：群馬県産、米：富山県産】を表記



産地って、具体的にどのように表示すればいいの？

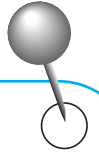
国産品の場合は「国産」、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。そのほかにも一般に知られている地名を表示してもかまいません。

○国産の場合

都道府県名〈群馬県・北海道・京都府・山口県〉
地方名〈関東地方・東北地方・東海地方〉
地域名〈庄内・阿蘇〉
旧国名〈薩摩・近江・因幡〉
海域名〈銚子沖・日向灘〉
湖名〈宍道湖・十三湖〉
島名〈淡路島・佐渡ヶ島〉

○外国産の場合

州名・省名〈フロリダ州・福建省〉
地域・都市名〈パルマ地域〉
湖名〈B国カスピ海〉
島名〈タスマニア島・ハワイ島〉
海域名〈A国地中海〉



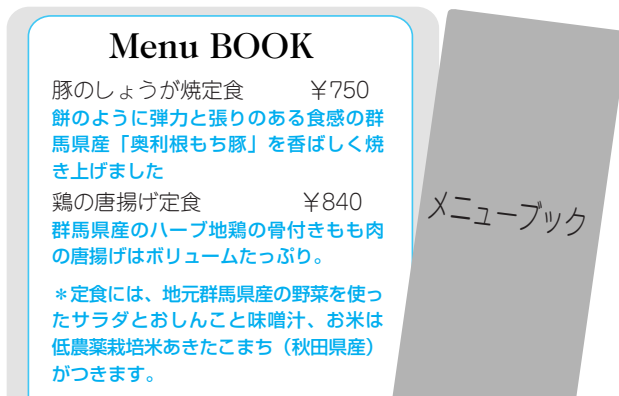
示の概要

メニューブックに書かないとだめ？

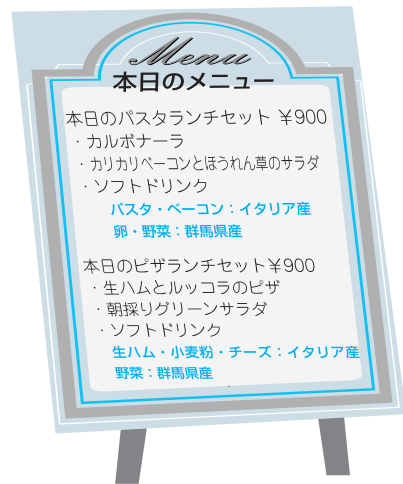
原産地表示の方法や表示する場所は、お店の実情に合わせたものでOK。お客様にわかりやすく正しい情報を提供しましょう。

具体的な方法としては、メニューブックに表示する他にも、店内の目立つところにボードを置いたり、用紙を壁に貼っても良いでしょう。メニューサンプルを入口などにおいてある場合、一緒に表示するのも1つの方法です。

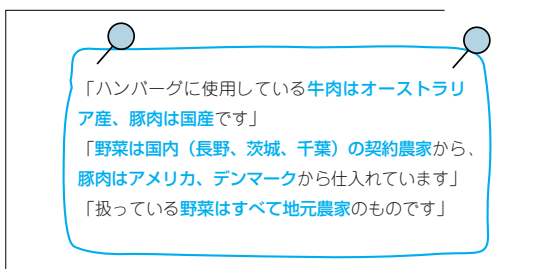
メニューブック



ボード



用紙を壁に貼る



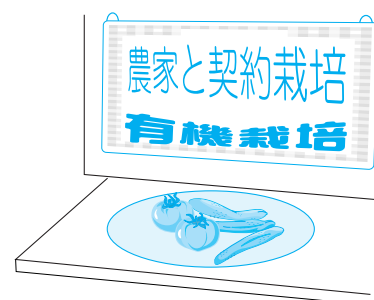
メニューサンプル



いろんなことをアピールし差別化を図ることも

例えば、お店で意識的に地産地消を取り組んでいたり、農家と契約し栽培方法などにこだわっているなら、表示方法を工夫してどんどんアピールしましょう。

例えば「野菜は地元嬬恋の契約農家の低農薬・有機栽培野菜のみを使用しています」



では、お店で実際にやってみましょう！

原産地表示を実施するにあたって

●担当者を決めましょう。

原産地情報を収集



正確な原産地情報の表示

担当者を決めるときには、仕入業務に関わるスタッフも加えましょう。また、食材の仕入れ先業者へ原産地情報の提供の協力をお願いしておくことも重要です。

●曖昧な表示や誤認させるような表示は×

注意しておきたいのは、曖昧な表示や誤認させるような表示はしないこと。逆にお客様の不信感を募らせます。そのためにも仕入先から確かな産地情報を入手し、扱う食材についての情報をきちんと把握することが重要です。



Q & A

Q

●ハンバーグのミンチ肉が合挽きの場合、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のですか？



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ので、豚肉についても書きましょう。

Q

●調味料等も原産地表示の対象ですか？



A

●お客様がメニューを選択するための情報として原産地表示を行いません。なのでソースやドレッシング、調味料などは対象としていません。

Q

●「こだわりの原材料」とはどのようなものですか？



A

●こだわりの原材料とは、品種や栽培方法、産地等にこだわって調達している原材料をいいます。例えば、有機栽培の農産物、ブランド化している農産物、朝採りの新鮮な野菜のように、付加価値の高いものが多いと思います。お客様もこのような「こだわりの原材料」については関心が高く、また「高付加価値＝単価が高いもの」の場合も多いことから、原産地表示を推奨しています。

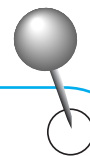
Q

●アジの開き定食を出していますが、「アジの開き」の原産地表示はどのようにしたらよいですか？



A

●アジの開きは、JAS法による原料原産地表示の対象品目ですので原産地が表示されていますが、加工業者等から直接購入している場合や輸入品には、原産地が表示されていない場合もあります。このような場合は、加工業者に原材料の原産地を問い合わせる必要があります。



●最初から頑張らないで、お店にあった方法を見つけましょう。

お客様の反応 チェック

それぞれのお店にあった表示方法がきっとあると思います。まずやってみて原産地表示に対するお客様の反応をチェックしながら、お店に無理のない範囲で原産地表示を進めていきましょう。

原産地表示

プラス

栄養成分表示

●ステップアップ

原産地表示と併せて栄養成分表示やアレルギー表示も行なってみては？ ここまでくればライバル店に大きな差をつけることができるでしょう。

Q & A

Q ●同じ港に水揚げされた水産物でも、捕れた漁場が違うことがあります。このような場合の表示はどのようにすればよいですか？

A ●水産物の場合、捕れた水域名を表示することは情報管理が難しいために、ガイドラインでは「国産」か「原産国」の表示を基本としています。しかし国産品であってより詳細な原産地表示が可能な場合は、JAS法の生鮮食品品質表示基準による表示に準拠して「採捕された「水域名」または「養殖された地域名」、「水揚げされた港名」または「水揚げされた港の属する都道府県名」を表示してください。

Q ●在庫の材料の原産地と当日仕入れた材料の原産地が違う場合、どうしたらいいですか？

A ●複数の原産地のものを使用する場合は、使用量の多い順に表示することになっています。在庫と当日仕入れの両方を使う場合は、両方の使用量を比較の上、多い順に表示します。

Q ●お店のホームページに表示してあればよいですか？

A ●インターネットは急速に普及し、ホームページ等を見て来店されるお客様も増えています。インターネットを利用した原産地表示は情報の提供に有効ですが、お店に来る全てのお客様がインターネットにアクセスしてから来店するわけではありませんので、お店に表示しましょう。

Q ●「産地を特定できない曖昧な表示」というのは具体的にどのようなことですか？

A ●例えば「野菜は地物を使用しています」というように書いた場合、お客様によってはどこで栽培されたものなのか判断しにくいと思われます。このような場合は、お店の所在する地域で栽培されたものであるならば、その地域名を表示する（地元前橋市の、等）ようにしてください。

Q ●魚の場合、養殖や天然を表示する必要がありますか？

A ●「養殖」や「天然」、「有機」や「特別栽培農産物」などの表示はしなくてもかまいませんが、事実に基づいて自主的に表示を行うことはかまいません。

あなたのお店でもはじめよう！

外食における原産地表示ガイドライン

原産地表示ガイドブック



全国飲食業生活衛生同業組合連合会

全国飲食業生活衛生同業組合連合会
〒370-0004 東京都港区新橋6-8-2 全国生衛会館