

お肉の表示ハンドブック 2008

はじめに	1
1 食肉の表示のルールと各法規	2
2 対面販売（計量販売）での表示	3
3 事前包装された食肉の表示	4
4 卸流通段階の食肉の表示	5
5 牛トレーサビリティ法と個体識別番号	7
6 種類・部位などの表示	14
7 牛・豚の副産物の部位表示	17
8 原産地表示「国産食肉」と「輸入食肉」	18
9 原産地表示「国産食肉」の都道府県名表示など	20
10 加工度の低い食肉加工品の原産地表示等	22
11 和牛の表示	25
12 黒豚の表示	28
13 地鶏の表示	30
14 銘柄食肉の表示	31
15 混合した食肉の表示	33
16 冷凍の表示	35
17 消費期限・賞味期限の表示	36
18 量目及び販売価格の表示	38
19 挽肉の表示と適正管理	40
20 生食用食肉の表示	41
21 チラシの表示	42
22 割引販売の表示の基準	43
23 根拠のない商品優位性表示の禁止	53
24 不当表示の禁止	54
25 食肉公正競争規約	57
26 適正表示ステッカー	59
27 違反に対する調査・措置	60

食肉の表示に関する 公正競争規約並びに同施行規則	82
資料編	
牛の主な品種	66
豚の主な品種	72
牛肉の部位	76
豚肉の部位	77
鶏肉の部位	78
牛の副産物	79
豚の副産物	80
関連法規集	102
農林水産省連絡先	170
公正取引委員会連絡先	171
各都道府県農産物表示法担当部署連絡先	172
各都道府県食肉公正取引協議会一覧	174
全国食肉公正取引協議会 会員団体一覧	176

はじめに

近年、食肉の安全、安心に対する消費者の関心が高まっており、食肉販売業者である私どもはこれに応えて、的確な情報提供を行い、消費者の食肉に対する信頼を得る必要があります。

このためには食肉の卸流通段階で、枝肉・部分肉の情報を正確に伝達し、食肉の小売段階で適正な表示をするとともに、食肉の売り場での会話などを通じて消費者に説明することが大事なことです。

食肉の表示内容については、食品衛生法、JAS法、景表法、牛トレーサビリティ法、計量法等、様々な法令や、これに関連した告示、通達等で決められています。

全国食肉公正取引協議会では、これらを総合的にまとめた「食肉の表示に関する公正競争規約」及び「施行規則」（以下「食肉公正競争規約」）を設定して公正取引委員会の認定を受け、平成13年この食肉公正競争規約の解説を中心とした「お肉の表示ハンドブック」を作成、以後新たな表示のルールが決まるのに対応して、14年には「改訂版」を、17年には「2005版」を発行して来ました。その後、農林水産省において、生鮮食品に近い加工食品にも主な原材料の原産地表示が義務化されるとともに、全ての加工食品の原料供給者との取引についても義務化されました。

また、和牛や黒豚の表示についても新たなガイドラインが示されました。

そこで、これらのことについての解説を加えるとともに、一部に修正を加え、新たに「お肉の表示ハンドブック・2008」を作成しました。

全国の食肉販売業者（卸流通・小売）の皆様へ、この小冊子をご活用いただき、食肉の適正な表示を通じて消費者の食肉に対する理解と信頼を図ることが出来れば幸いです。

この冊子の作成に当たり、ご指導を頂いた公正取引委員会事務総局取引部消費者取引課及び農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課、同消費・安全局表示・規格課、畜水産安全管理課並びに、独立行政法人農畜産業振興機構の皆様へ厚く御礼申し上げます。

平成20年1月

全国食肉公正取引協議会

1 食肉の表示のルールと各法規

食肉の表示内容は、様々な決まりによって定められている。

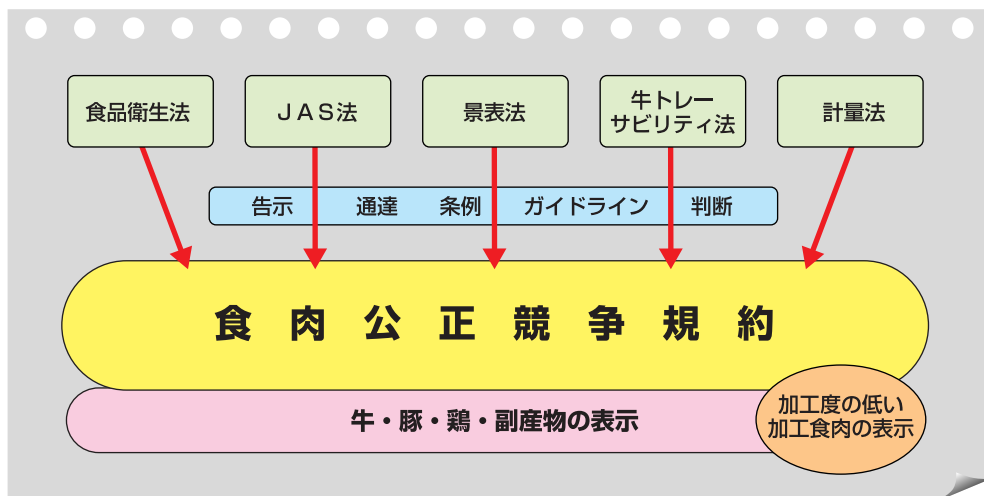
大きくは、食品衛生法、JAS法、景表法、牛トレーサビリティ法、計量法などの法令の定めがあり、これを受けて各省庁の告示や通達、通知、さらにこれらに関連した行政の判断などがある。

こうした様々な規定を織り込んで「食肉公正競争規約」として食肉の表示のルールが総合的にまとめられている。

本書は、こうした表示に関する様々なルールを網羅し、食肉表示に携わる方々にとっての指針を示したものである。

法令等は巻末にまとめ、各項目においては下方に関連する法令と掲載したページ数を示して、参照できるようにした。

このハンドブックでは、主に「生肉」（食肉公正競争規約第2条、同施行規則第1条参照）を対象としているが、調味料等で味付けした食肉、表面を熱処理した食肉等、加工度の低い食肉や、その他関連ある事柄についても解説している。



■法律名と略称

JAS法：「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」▶（103ページ）

牛トレーサビリティ法：「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」▶（104ページ）

景表法：「不当景品類及び不当表示防止法」▶（138ページ）

食品衛生法▶（149ページ）、計量法▶（161ページ）については法律名を省略していない。

食肉公正競争規約：「食肉の表示に関する公正競争規約」▶（82ページ）

通常、食肉の販売は、陳列された商品を購入者の希望に応じて必要量を計って販売する方法と、既に事前包装されたものを並べて自由に選ばせ、レジで支払う方法に分かれるが、その二つのやり方によって表示方法が異なる。

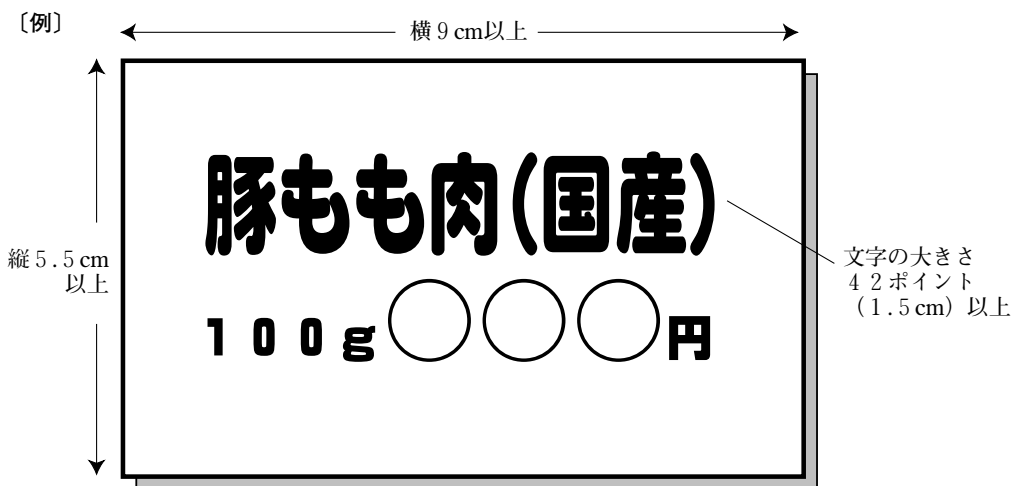
事前包装されていない食肉は、店頭に陳列された食肉ごとに、表示カードを用いて表示する。

表示内容には、下記の「必要表示事項」があり、これを外部から見やすいように、邦文で、明りょうに表示しなければならない。

事前包装されていない食肉の必要表示事項

- ① 食肉の種類・部位
- ② 原産地
- ③ 量目及び販売価格（１００グラム当たり単価）
- ④ 冷凍及び解凍肉にあってはその表示
- ⑤ 牛の個体識別番号（又は荷口番号）〔荷口番号を表示した場合は問合せ先（電話番号、URL）〕

表示カードや文字は最小の大きさが定められており、カードは縦５．５センチ、横９センチ以上の大きさ（名刺大以上）、文字は、４２ポイント以上（１．５センチ以上）の大きさの肉太の文字でなければならない。



3 事前包装された食肉の表示

事前包装された食肉については、その包装に、次の「必要表示事項」を外部から見やすいように、邦文で、明りょうに表示しなければならない。

事前包装された食肉の必要表示事項

- ① 食肉の種類・部位
- ② 原産地
- ③ 冷凍及び解凍肉にあってはその表示
- ④ 100 g 当たりの単価
- ⑤ 量目
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限又は賞味期限及び保存方法
- ⑧ 加工（包装）所の所在地
- ⑨ 加工者の氏名又は名称
- ⑩ 国産牛にあっては、個体識別番号（又は荷口番号）

○文字の大きさは8ポイント以上と決められている。

■バックのラベル例

The label example shows the following information and its corresponding item number:

- ① 種類・部位等: 国産牛かたロースすき焼き用 (解凍品)
- ② 原産地: 港区赤坂0-00-00
- ③ 冷凍及び解凍の表示: (解凍品)
- ④ 100 g 当たり単価: 600 (円)
- ⑤ 量目: 220 (g)
- ⑥ 販売価格: 1320 (円)
- ⑦ 消費期限及び保存方法: 消費期限 20.6.1 (10℃以下で保存)
- ⑧ 加工所所在地: 港区赤坂0-00-00
- ⑨ 加工者名称: ○○畜産株式会社
- ⑩ 牛の個体識別番号 (国産牛の場合必要): 1155305306

Additional information on the label includes a barcode with the number 258964 325500.

→ ミシン打抜き、打刻による表示について ▶ (154ページ)

→ 食肉公正競争規約第3条第2項 ▶ (84ページ)

→ 食品衛生法に基づき表示される文字の大きさについて ▶ (154ページ)

小売食肉販売業者以外の食肉販売業者（業務用卸売業者を含む卸売業者）は、容器に入れた食肉や、事前包装された食肉については、その容器又は包装に、次の「必要表示事項」を外部から見やすいように、邦文で、明りょうに表示しなければならない。（卸売業者間の取引も同様）

容器や包装に表示できない場合については、送り状又は納品書に、下記の必要表示事項を邦文で、明りょうに表示しなければならない。

卸流通段階の食肉の必要表示事項

- ① 食肉の種類・部位
- ② 原産地
- ③ 内容量
- ④ 冷凍及び解凍肉にあってはその表示
- ⑤ 消費期限又は賞味期限及び保存方法
- ⑥ 販売業者の氏名又は名称及び住所（注）
- ⑦ 国産牛にあっては、個体識別番号（又は荷口番号）

（注）

- ①輸入食肉を加工しないで販売する者は「輸入者」として表示しなくてはならない。（義務）
- ②食肉を加工及び包装して販売する者は「加工者」として表示しなくてはならない。（義務）
食品衛生法では食肉を加工した者を「加工者」としている。
- ③食肉を輸入又は加工しないで販売する者を「販売者」として表示することは任意である。
この場合にあっては（販売者の表示をする場合）加工所の「名称」「住所」は必ず表示する。
又、加工所の名称を固有記号で省略することは認められない。
- ④枝肉（大分割部分肉も含む）の取引、副産物のひと腹単位の取引については、賞味期限に代えて、と畜年月日を表示する。



- 食肉公正競争規約第8条、第9条 ▶（90ページ）、第11条 ▶（92ページ）
- 同施行規則第13条 ▶（91ページ）、第22条 ▶（93ページ）
- 食品衛生法施行規則第21条一のハ ▶（150ページ）
- 牛トレーサビリティ法15条 ▶（104ページ）、同施行規則22,24条 ▶（106ページ）
- 生鮮食品品質表示基準 ▶（107ページ） → 加工食品品質表示基準 ▶（110ページ）

■ 牛枝肉に貼付するラベルの例

品種等	黒毛和種		原産地	東京都	→ 原産地
個体識別番号	1234567895	枝肉番号	1 0 1 0 右		→ 識別番号 (枝肉番号)
と畜日	08.01.10	重量	121.0kg		→ 枝肉重量
		 (251)1234567895(11)01128(3101)0014			→ バーコード
と畜場名称 所在地	株式会社東京畜産センター 東京都〇〇区〇〇〇1-1-1				

■ 牛部分肉に貼付するラベルの例

原産地	品種等	品名	東京都 和牛 まえずね		
カット規格	レギュラー	 (251)1234567895(11)01128(3101)0014			
個体識別番号	1234567895	→ 補助 バーコード			
賞味期限	08.03.12	枝番	右1010P	シリアルNo.	0020
加工年月日	08.01.11	ロットNo.	000000000	保存温度	0℃
				重量	12.2kg
		 (251)1234567895(11)01128(3101)0014			
加工所名称 所在地	加工者 株式会社東京畜産センター 東京都〇〇〇区〇〇〇1-1-1				

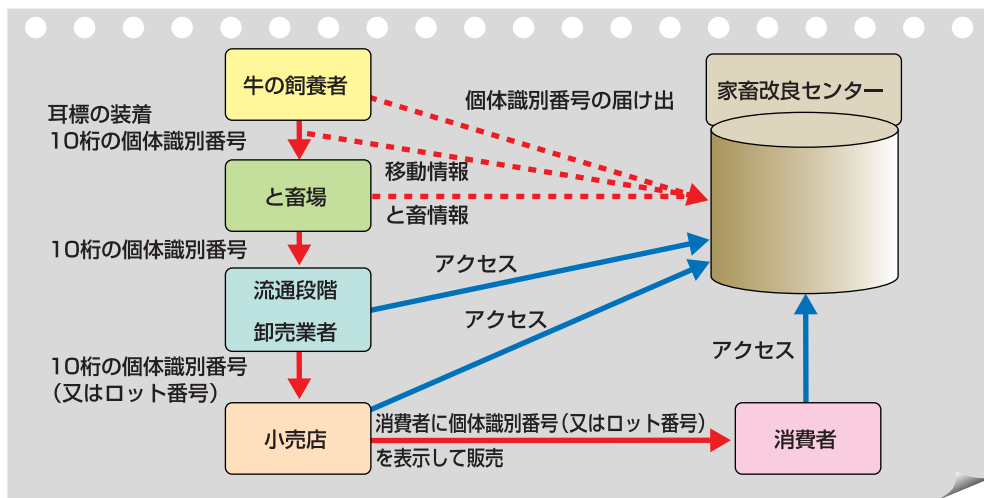
○食肉のバーコードの内容、産地、商品名のコード等は標準化されている。

詳細は、(財)流通システム開発センター(www.dsri.jp)や(財)日本食肉流通センター(www.jmtc.or.jp)のホームページを参照のこと。

1. 牛トレーサビリティ法のしくみ

国内で飼養される牛に耳標を装着し、耳標につけられた10桁の個体識別番号を、生産から流通・小売に至るまで伝達し、管理する。

問題が起こった時に、この番号をたどって追跡して原因を究明し、また商品の回収を最小の範囲で迅速に行える仕組みである。



(独) 家畜改良センター www.nlbc.go.jp/

QRコード



2. 卸売段階での情報の伝達と管理

(1) 情報の管理・保管

◎食肉卸売業者は、枝肉・部分肉の仕入れ・販売（卸売）ごとに、次頁の情報を管理・保存しなければならない。



→牛トレーサビリティ法 ▶(104ページ) →同施行規則 ▶(106ページ)

3. 小売店での表示と管理

(1) 情報の管理・保管

- ◎牛肉（部分肉など）の仕入れ毎に、下記の情報を管理する。
- 管理・保管の方法は、帳簿などのほか、仕入れ伝票等を整理して保存すること、電子機器のデータとして持つことでもよい。
- ◎小売店頭での不特定な販売については、保存義務はない。但し、給食や業務用（焼肉店・ステーキ店）など特定の得意先に販売する場合は、下記の情報を表示・伝達し、管理・保管する。

仕入れ時	販売時	
	不特定の販売先	特定の販売先 (業務用販売・給食など)
1. 商品名称	店頭で不特定のお客様に販売する場合は、管理・保管すべき情報は無い。	1. 商品名称
2. 個体識別番号 又は荷口番号		2. 個体識別番号 又は荷口番号
3. 仕入年月日		3. 販売年月日
4. 仕入れ先とその所在地		4. 販売先とその所在地
5. 仕入れ重量		5. 販売重量

(2) 店頭などで、個体識別番号の表示をして販売する。

■例くその1>店頭表示ボードとプライスカードの組み合わせで行う

個体識別番号表示ボード

プライスカードに表示されている記号の個体識別番号は、下記の記号欄に示してあります

記号欄	個体識別番号
A	1234567894
B	1234567895
C	1234567896
D	1234567897

アドレス<http://www.nlbc.go.jp>

●ショーケースのプライスカード

C 国産牛リブロース

すき焼き用

100g 980円

D 和牛サーロイン

宮崎県産 ステーキ用

100g 1200円

色や記号で照合出来るようにする

■例くその2>プライスカードのみで行う。

●プライスカード

個体識別番号 1234567893

国産牛ばら焼き肉用

100g 850円

→ 個体識別番号
※ラベルの貼付、プレートの差し込みなど工夫する。

■例くその3>パック商品の商品ラベルに表示して行う。

商品ラベルと一体に印字したもの

●パック商品

個体識別番号 1234567893

国産牛ばら焼き肉用

100g 580円
200g 1160円

個体識別番号

商品ラベルとは別にラベル貼付

●パック商品

個体識別番号
1234567893

国産牛ばら焼き肉用

100g 580円
200g 1160円

個体識別番号ラベル プライ斯拉ベル

■例くその4>荷口（ロット）番号を表示して行う。

個体識別番号の表示に変えて、荷口（ロット）番号を表示することができる。量販店・チェーンストアや販売数量の多い食肉専門小売店舗では、これを活用して表示を行う。

- 1荷口（1ロット）は50頭以内で構成しなければならない。
- 荷口を構成する個体識別番号の「問い合わせ先」を表示しなければならない。
- 荷口（ロット）番号の付け方は、一定の基準を決めて行うことが望ましい。

ロット番号 1 2 2 5 1 0・・・12月25日（10頭）加工分
ロット番号 1 1 0 3 0 3・・・11月3日（3頭）加工分

●ロットでの表示例

個体識別番号表示ボード

プライスカードに表示されている記号のロット番号は、下記の同じ記号欄に示してあります

記号欄	ロット番号
A	1 2 2 5 - 1
B	1 2 2 5 - 2
C	1 2 2 5 - 3

問い合わせ先を必ず表示

個体識別番号の問い合わせ先
千代田加工センター（株）
TEL: (××××) 0000
アドレス<http://www.×××.go.jp>

●ショーケースのプライスカード

C 国産牛リブロース

すき焼き用

100g 980円

宮崎県産 和牛ばら焼肉用

100g 580円

色や記号で照合出来るようにする

●パックのラベル

ロット番号 1 2 2 5 - 3

4. 対象となる牛肉（特定牛肉）

- 牛トレーサビリティ法では、対象となる牛肉を「特定牛肉」と言う。
（独）家畜改良センターの管理する牛個体識別台帳に登録された牛から得られた牛肉すべてがその対象となる。
- 但し、下記（１）～（３）の牛肉については対象外である。
 - （１）牛肉を原料又は材料として製造し、加工又は調理したもの
 - （２）牛肉を肉ひき機でひいたもの
 - （３）牛肉の整形などに伴い副次的に得られたもの

○ 切り落とし、小間切れ等についてはできる限り個体識別番号を表示することが望ましいが、各種端材を使用することが多い食肉販売業者は、ロット表示するか、それも困難な場合は識別表示しなくてもよい。

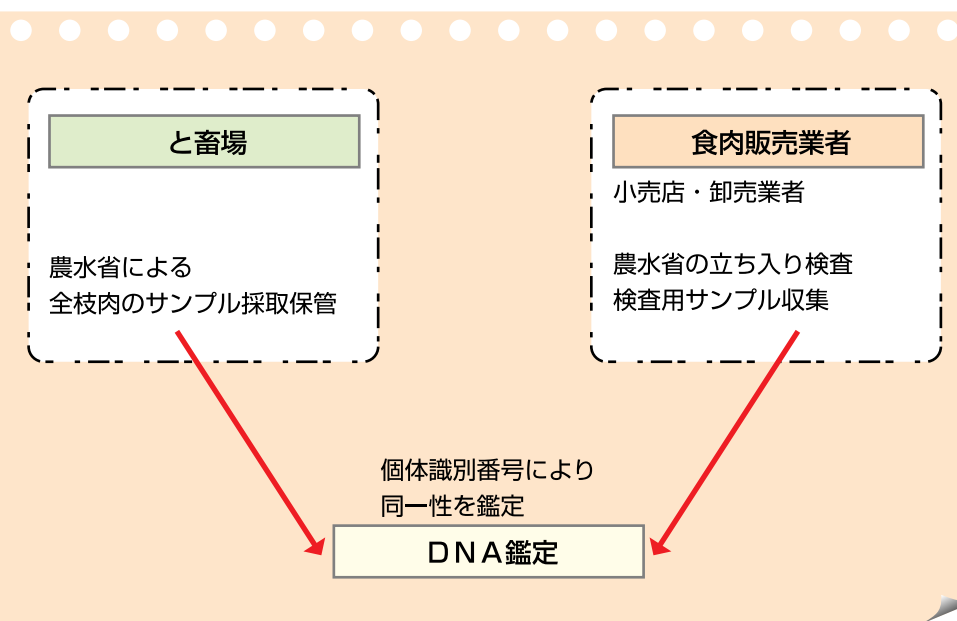
○ 立ち入り検査とDNA鑑定

農水省は必要に応じ、食肉販売業者の立ち入り検査を行う。帳簿（データ）の保存検査、また特定牛肉の収集を行い、保存されているサンプルとの同一性のDNA鑑定をおこなう。

■ 対象牛肉（牛個体識別番号の表示が必要なもの）一覧表

○表示義務あり ×なし

業種 業態	牛肉の名称・商品名	表示 義務	備 考
と場 市場	枝肉（半丸枝肉ごと）	○	
	内臓肉（ほほ肉、舌、はらみ、さがり、等）	×	
卸 加工	部分肉（ネック、かた、かたロース、うちもも、 しんたま、らんいち等）14部位	○	
	牛正肉	○	ロット表示で良い
	すじ肉、くす肉、脂	×	
小売・食品スーパー・量販	部分肉をスライス、手切りした商品全般	○	
	小間切れ （例）国産すねシチュー用角切り	○	1部分肉のもの
	（例）国産すね小間切れ	○	
	（例）国産牛小間切れ	×	端材を使ったもの
	ミンチ （例）国産牛挽肉	×	ミンチしてあるもの
	切り落とし （例）国産うちもも切り落とし	○	1部分肉のもの
	（例）国産もも切り落とし	×	端材を使ったもの
	セット商品 （例）焼肉セット（国産牛）	○	
	（例）焼肉セット（国産牛・輸入牛）	○	国産牛のみ表示
	（例）焼肉セット（国産牛・野菜）	×	異種混合・加工食品
その他	牛串（なま）	○	
	牛串（塩・胡椒つけ）	×	加工食品



6 種類・部位などの表示

JAS法では、飲食品の名称を必ず記載しなければならないと規定されている。

食肉における商品の名称とは、「食肉の種類」及び「部位」のことである。

また、食品衛生法施行規則でも、食肉の種類は義務付けられている。

従って、販売される食肉はすべて、種類及び部位をはっきりと表示する必要がある。

1. 食肉の種類

	表示名称
牛	牛、牛肉、ビーフ
豚	豚、豚肉、ポーク
鶏	鶏、鶏肉、チキン、若どり（生後3ヶ月未満）
羊	羊、めん羊、羊肉、ラム（生後1年未満）、マトン（生後1年以上）
馬	馬、馬肉（漢字で表記）

2. 部位

牛	豚	鶏
ネック	ネック	丸どり
かた	かた	手羽もと
かたロース	かたロース	手羽さき
リブロース	ロース	手羽なか
サーロイン	ヒレ	骨つきむね
ヒレ	ばら	骨つきむね肉
ばら	もも	骨つきもも
もも	そともも	骨つきうわもも
そともも		骨つきしたもも
らんぷ		むね肉
すね		特製むね肉
		もも肉
		特製もも肉

→ JAS法第19条の13 ▶ (103ページ) → 食品衛生法施行規則第21条のソ ▶ (150ページ)
 → 食品衛生法に基づく表示について2の(6)の⑤のイ ▶ (152ページ) → 食肉の表示について ▶ (153ページ)
 → 食肉公正競争規約施行規則第3条 ▶ (83ページ)、第15条 ▶ (91ページ)

3. 部分肉規格と部位表示

○牛・豚の部分肉の規格は、(社)日本食肉格付協会では決められた牛・豚部分肉取引規格に定められており、これに従って部位の表示をする。

4. 輸入食肉の部位表示

輸入食肉の部位表示も、2. 部位の名称(日本的表現)で表示する。

■牛肉

部位名	輸入部位名
ネック	ネック
かた	ショルダークロッド クロッド チャックテンダー
かたロース	チャックロール チャックアイロール
リブロース	リブアイロール キューブロール
サーロイン	ストリップロイン
ヒレ	テンダーロイン フルテンダーロイン
ばら	チャックリブ プリスケット ポイントエンドプリスケット ナールエンドプリスケット ショートリブ ショートプレート フランク(ステーキ) ビーフスカートプレート
もも	トップラウンド トップサイド インサイドラウンド インサイド シックフランク ナックル

■牛肉

部位名	輸入部位名
そともも	ボトムラウンド グースネックラウンド シルバーサイド
らんぷ	トップサーロインバット フルランプ Dランプ
すね	シャンク シン

■豚肉

部位名	輸入部位名
ネック	ジョール
かた	ピクニック
かたロース	カラー ポストンバット ボンレスバット
ロース	ロイン バックス
ヒレ	テンダーロイン
ばら	ベリー
もも、そともも	ハム

→ 牛部分肉取引規格 ▶ (123ページ) → 豚部分肉取引規格 ▶ (129ページ)
 → 牛肉小売品質基準4(1) ▶ (114ページ) → 豚肉小売品質基準5(1) ▶ (117ページ)
 → 食鶏小売規格第2章1 ▶ (119ページ)
 → 食肉公正競争規約施行規則第4条第1項 ▶ (83ページ)、第16条 ▶ (91ページ) / 別表1 ▶ (98ページ)

■商品名称表示例

国産 牛かたロース
すきやき用

国産 牛カルビ焼用
(ばら)

国産 豚肉ロース
とんかつ用

カルビ焼を販売するときは、
牛の「ばら」であることを表示する。

”トントロ”
(国産・豚肉ネック)

トントロを販売するときは、
豚のネックであることを表示する。

アメリカ産 牛肉ばら
焼肉用

国産 鶏もも肉

牛・豚の副産物の部位表示

7

牛・豚の副産物の部位名称は下記のとおり。なお、従来の商慣習、地域特性により使用されている名称（下記括弧内）で表示してもよい。

下記●印の部位について、小売業者には店頭又は包装容器に表示義務が、卸流通業者、輸入業者及び加工業者は、小売段階への伝達・表示義務がある。

●牛の副産物

表示部位名	臓器名ほか
●ホホニク（ツラミ）	頬肉
●タン	舌
●ハツ（ハート）	心臓
ハツモト	下降大動脈
●レバー	肝臓
●ハラミ	横隔膜筋
●サガリ	横隔膜筋
マメ	腎臓
ハラアブラ	胃・腸周囲脂肪
フワ	肺臓
●ミノ	第1胃
ハチノス	第2胃
●センマイ	第3胃
●ギアラ	第4胃
●ショウチョウ	小腸
モウチョウ	盲腸
シマチョウ（ダイチョウ）	大腸
チョクチョウ（テッポウ）	直腸
チレ（脾臓）	脾臓
スイゾウ	膀胱
リードボー（胸腺）	胸腺
ウルテ（気管）	気管
ショクドウ（ノドスジ）	食道
チチカブ	乳房
コブクロ	子宮
●テール	尾
アキレス	アキレス腱
スジ	引きスジ
メンブレン	横隔膜

●豚の副産物

表示部位名	臓器名ほか
●カシラニク	頭肉
ミミ	耳
●タン	舌
●ハツ（ハート）	心臓
●レバー	肝臓
ハラミ	横隔膜
マメ（腎臓）	腎臓
フワ（肺臓）	肺臓
●ガツ（胃）	胃
●ショウチョウ	小腸
●ダイチョウ	大腸、盲腸
チレ（脾臓）	脾臓
スイゾウ	膀胱
アミアブラ（ハラアブラ）	胃腸周囲脂肪
リードボー（胸腺）	胸腺
ウルテ（気管）	気管
ショクドウ（ノドスジ）	食道
チチカブ	乳房
コブクロ	子宮
●テール	尾
●トンソク	足

◀ 横隔膜そのものをいう。ハラミ、サガリは横隔膜の筋肉。

○ボイルした副産物は、生鮮扱いとなるので同様の表示とする。

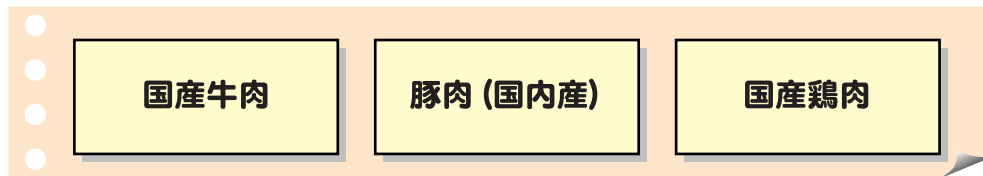
○牛のミノ、ハチノス、センマイ、ギアラ、ショウチョウ、モウチョウ、シマチョウ、チョクチョウ、コブクロ、豚のガツ、ショウチョウ、ダイチョウ、チョクチョウ、コブクロを総称して「シロモツ」と表示してもよい。

○「スジ」は、枝肉・部分肉の引きスジをいう。

8 原産地表示「国産食肉」と「輸入食肉」

1. 国産食肉の場合

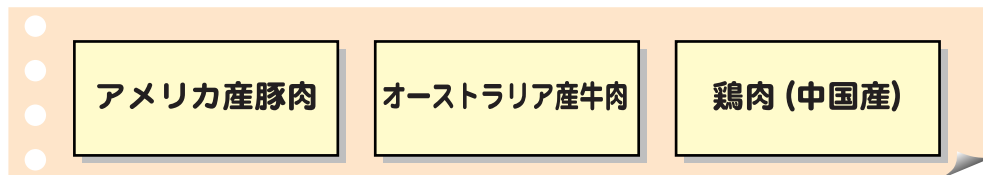
「国産」である旨を表示する。



※国産の食肉（畜産物）は、農産物と違って都道府県名を表示する義務はない。

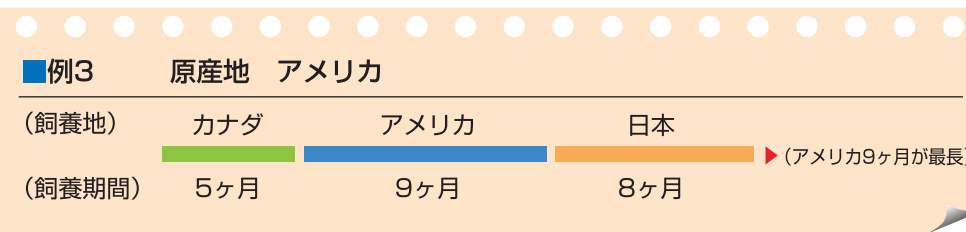
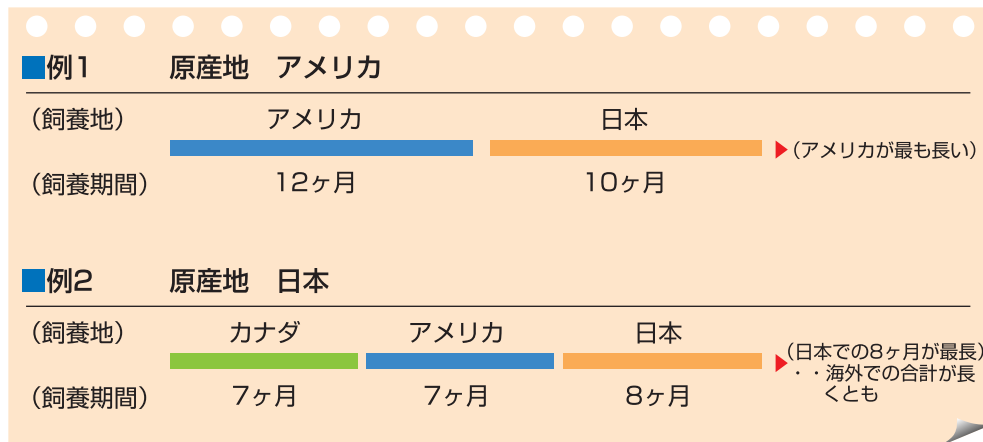
2. 輸入食肉の場合

その原産国名を表示する。



○原産地とは

飼養期間の最も長い場所（国）を言う。



3. 国名の名称表示

○正式名称と使える略称

- ①アメリカ合衆国・・・アメリカ、米国、合衆国
- ②オーストラリア・・・豪州
- ③中華人民共和国・・・中国
- ④タイ王国・・・タイ

○単独では使えないもの（国名を併記する）

- ①USA, US, AUS, NZ, DEN等のアルファベットの表記
- ②オージービーフ、Jビーフなど明確でないもの
- ③アイオワビーフ、カンザスビーフ、バージニアチキン等の州名



- JAS法第19条の13、14 ▶ (103ページ)
- 生鮮食品品質表示基準第4条 ▶ (107ページ)
- 商品の原産国に関する不当な表示 ▶ (142ページ)
- 牛肉小売品質基準 5 ▶ (115ページ)
- 豚肉小売品質基準 6 ▶ (117ページ)
- 食鶏小売規格 第1章 5 (7) ▶ (118ページ)
- 食肉公正競争規約第3条第1項 (2) ▶ (84ページ)、第4条 (3) ▶ (86ページ)、第9条第1項 (2) ▶ (90ページ) / 同施行規則第5条 ▶ (85ページ)、第17条 ▶ (91ページ)
- 不正競争防止法第2条13 ▶ (159ページ)

9 原産地表示「国産食肉」の都道府県名表示など

1. 都道府県名などの表示

「国産」表示にかえて、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名（次ページに詳細記述）を原産地として記載できる。

鹿児島県産牛肉

宮崎はまゆうポーク

岩手産若鶏もも肉

2. 銘柄食肉の場合

地名を冠した銘柄名（ブランド名）を表示する場合も、前記1の都道府県などの表示と同様に「国産」の表示を省略することができる。

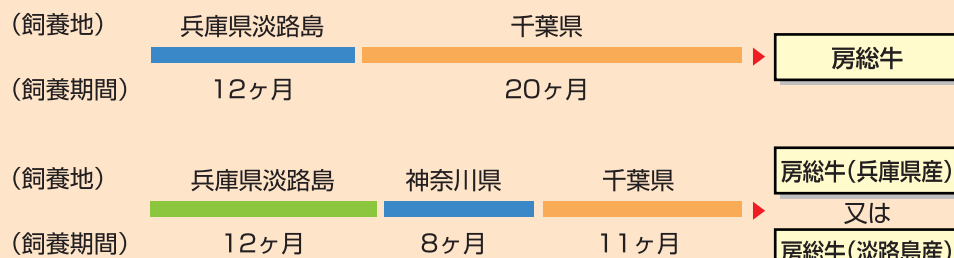
神戸牛

ふくいポーク

日向どり

○地名を冠した銘柄食肉に付けた地名と、「主たる飼養地」が一致しない（同一でない）場合は、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として併記しなければならない。

■ブランド名「房総牛」の場合

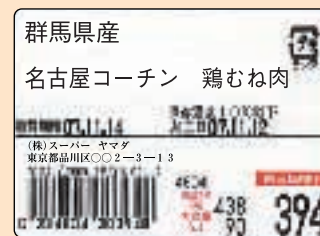


○地名を冠した銘柄食肉で、その地名が品種であるか、単に地名を冠した銘柄であるか判断出来ないものについても、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として併記する。

名古屋コーチン (群馬県産)

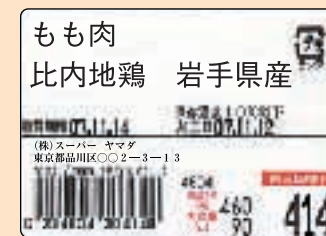
(愛知県産でないもの)

■事例



比内地鶏 (岩手県産)

(秋田県産でないもの)



○一般的に知られている地名とは

- (1) 郡名 (秩父郡、夕張郡、高座郡など)
- (2) 一般に知られている旧国名
 陸奥、陸中、陸前、岩代、磐城、常陸、上野、下野、武蔵、下総、上総、相模、信濃、甲斐、美濃、飛騨、尾張、三河、伊賀、伊勢、志摩、伊豆、駿河、遠江、越後、佐渡、越中、能登、加賀、越前、若狭、山城、近江、丹波、丹後、摂津、和泉、河内、播磨、大和、紀伊、但馬、淡路、因幡、伯耆、出雲、石見、隠岐、備前、備中、美作、備後、安芸、周防、長門、阿波、讃岐、伊予、土佐、筑前、筑後、肥前、対馬、肥後、豊前、豊後、日向、薩摩、大隅
- (3) 一般に知られている旧国名の別称 (信州、甲州など)
- (4) その他一般に知られている地名 (房総、屋久島など)

→ JAS法第19条の13、14、第24条 (103ページ)
 → 生鮮食品品質表示基準第4条 (2) のイ (108ページ) → 加工食品品質表示基準第4条 (8) (112ページ)
 → 食肉公正競争規約第3条第1項 (2) (84ページ) 第9条第1項 (2) (90ページ) / 同施行規則第5条 (85ページ)、第17条 (91ページ)

10 加工度の低い食肉加工品の原産地表示等

1. 生鮮食品に近い食品群（食肉に関しては下記6品群）であって、製造される重量の割合が50%以上を占める原材料の原産地表示が義務化されている。
2. 容器に入れ、包装されたものがその対象である。
店内で加工し消費者に販売する場合は義務ではないが、原産地表示に消費者の関心が高まっており、その情報の提供が食肉に対する信頼確保につながるので、小売店頭において積極的に原産地表示を行うようにしたい。
3. 対象品群と主な対象商品

	食品群分類	加工の内容	対象となる主な商品
1	調味した食肉	塩、胡椒、醤油、みそ、タレに漬けたり、まぶしたりしたもの	*牛ばらタレつけ、味付け牛ばら *豚生姜焼きタレつけ *豚みそ漬け 鶏肉みそ漬け *味付け鶏肉 *焼き鳥串、牛串、豚串（生）
2	ゆで、又は蒸した食肉	湯どおし、水ゆで、塩ゆで、蒸したもの スチーム（噴射）したもの	*牛しろもつ *とんそく *蒸し鶏
3	表面をあぶった食肉	ガス、ガスバーナー、焼き台などで表面をあぶったもの	*牛たたき *鶏ささみあぶり、ささみのたたき
4	フライ種として衣をつけた食肉	揚げ物用として、パン粉、小麦粉等衣をつけたもの	*ビーフカツ用牛肉 *トンカツ用豚肉 *唐揚げ用鶏肉
5	合挽肉その他異種混合した食肉	複数の食肉を挽肉にしたり、複数の食肉の盛り合わせをしたもの	*牛・豚挽肉 *ハンバーグ用牛・豚ミンチ *焼肉セット（牛・豚スライスセット） *成型肉（サイコロステーキ）
6	生鮮食品と異種混合した食肉	他の生鮮食品（野菜など）と詰め合わせたりしたもの	*焼肉セット（牛・豚・野菜） *なべ物セット（牛・豚・野菜） *ねぎま串

○対象外になるもの

- ①2度の加工行為がおこなわれたもの・・・蒸し鶏味付け（蒸す・味付けの2度の加工）
- ②中まで火（熱）が通っているもの・・・ローストビーフ、焼き豚、とんかつ
- ③複数の食材、つなぎが入っている・・・ハンバーグ（タマネギ、パン粉、卵）
- ④加工食品との組み合わせ・・・なべものセット（豚・鶏・かまぼこ、つみれ）

■表示例1：パック包装のラベル

商品ラベル

名 称	味付け牛カルビ（ばら）
原材料名	牛肉（アメリカ産） タレ（醤油、砂糖、にんにく、唐辛子）
内 容 量	200g
賞味期限	20. 2. 20
保存方法	4℃以下で保存してください
製造者	赤坂物産（株） 東京都港区赤坂0-00-00

商品プライスラベル

牛豚合挽	
牛肉（豪州産、国産）	豚肉（国産）
賞味期限	20. 2. 20 （保存方法4℃以下）
100g 150円	
内 容 量	200g 300円
製造者	赤坂物産（株） 東京都港区赤坂0-00-00

■表示例2：表示カード

国産牛・国産豚合びき	豚肉（国産）・牛肉（国産）合びき
牛豚合挽：牛（国産）豚（国産）	牛（豪州産）豚（米国産）ミンチ



- 加工食品品質表示基準第3条 別表2▶（113ページ）、第4条▶（111ページ）
- 食品衛生法施行規則▶（150ページ）

■表示例3：店頭のPOP告知

当店のハンバーグの
原材料は
国産牛肉（60%）
豪州産牛肉（40%）
を使用しています。

当店のタレつけ牛焼肉の
原材料は
アメリカ産牛肉を
使用しています。

青山食肉店

お客さまへ
当店の合挽は
国産牛肉と国産豚肉
でつくられています。

赤坂店

4. その他 特記事項

- 食肉・内臓を貼り合わせた成型肉は「成型肉」と表示する。
- 食肉に脂肪注入した食肉には「加工肉」と表示する。ただし、その商品が生鮮の食肉であるとの誤認を招くおそれがある場合は、具体的な加工の内容（成型肉である旨、脂肪を注入した肉である旨等）を表示する。
- 「成型肉」「脂肪を注入した肉」「調味料に浸した肉」「筋・繊維等を切断する処理をした肉」その他汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあつては「加熱を要する旨」を表示しなければならない。



卸流通段階、小売段階では、牛肉の品種・種別表示は任意である。

ただし、和牛の場合はその旨の表示をすることが大半であり、その場合は下記に習って表示を行なう。

1. 和牛の表示

「和牛」の肉と表示できるのは、次の品種である。（下記の①～⑥）

- ①黒毛和種 ②褐毛和種 ③日本短角種 ④無角和種
- ⑤ ①～④の品種間の交配による交雑種
- ⑥ ⑤と①から⑤の交配による交雑種

ただし、⑤又は⑥を「和牛」と表示する場合は「和牛間交雑種」又は交配した品種の組み合わせを併記しなければならない。

また、農水省の「和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン」では、「和牛」と表示できる牛肉は、上記①から⑥の品種であることを下記の書類により証明出来て、かつ、牛トレーサビリティ制度により品種及び日本国内で出生し、国内で飼養された牛であることが確認できる牛の肉とされている。

■和牛を「登録制度等により証明」できる書類等

書 類	発 行 者
ア 登録証明書 イ 子牛登記証明書 ウ 血統を証明する書類	(社) 全国和牛登録協会、(社) 日本あか牛登録協会 (社) 日本短角種登録協会 (以下「家畜登録機関」という。)
エ 授精証明書 オ 種付証明書 カ 体内・体外受精卵移植証明書	家畜改良増殖法に基づき獣医師、家畜人工授精師又は種畜の飼養者が交付する書類で、和牛または和牛間交雑種であることを証明できるもの。ただし、当該牛の両親が、上記書類(ア、イ、ウ)を有していることが確認できること。

- 食肉公正競争規約第4条 (4) ▶(86ページ)、第10条 (4) ▶(92ページ)
- 同施行規則第10条第2項、第3項 ▶(87ページ)、第21条第2項、第3項 ▶(93ページ)
- 和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン ▶(135ページ)

■和牛表示例

- ①～④までは「和牛」の表示のみで良い。→ 国産和牛もも
- ⑤⑥については「和牛間交雑種」と表記するか、→ 国産和牛（和牛間交雑種）もも
- 交配した品種名を表示する。→ 国産和牛（黒毛×褐毛）もも
- *必ず「国産」（原産地）を併記する。

*品種の組み合わせを表示する場合、略称で表記しても良い

品 種 名	略 称
黒毛和種	黒 ・ 黒 毛
褐毛和種	褐 ・ 褐 毛
日本短角種	短 ・ 短 角
無角和種	無 ・ 無 角

○和牛以外の牛肉に、「わぎゅう」「WAGYU」「ワギュウ」等紛らわしい表示を行った場合は不当表示となる。

○黒毛和種以外の牛肉に「黒牛」「黒」の文字を使用して表示すると、消費者に黒毛和種の牛肉と優良誤認をさせる恐れがあるので、その場合、品種名又は品種の組合せを併記する。

■「黒牛」「黒」を使用した表示例（使っても良い例）

黒毛牛肉（アンガス種）	黒毛〇〇牛（黒毛和種×ホルスタイン種）
黒毛牛肉（交雑種）	〇〇黒牛（黒毛和種×アンガス種）
黒〇牛肉（交雑種）	黒〇〇牛（黒毛和種×ホルスタイン種）

2. 牛の品種・種別等の表示

- 生産段階において、牛トレーサビリティ法により下記の表のとおり11の種別・区別で申告されている。
- 和牛以外の種別・区別を表示したい場合は、伝達された個体識別番号をインターネットで検索して行う。

■牛トレーサビリティ法の種別と卸・小売段階での表示一覧表

牛トレーサビリティ法の種別分類	食肉公正競争規約にもとづく卸流通段階・小売段階表示例	
1. 黒毛和牛 2. 褐毛和牛 3. 日本短角種 4. 無角和種	*品種表示は任意 *原産地表示は義務 (国産又は県、市町村名) 国産牛、 〇〇県産牛	*和牛表示は可能 *表示事例：国産牛、国産和牛、国産黒毛和牛、国産和牛（黒）、国産褐毛和牛、国産短角和牛、国産無角和牛
5. 1×2の交雑種 6. 和牛間交雑種 (和牛1～4品種間の交雑種、5を除く)	7～11のうち外国産牛肉は原産国名表示	*和牛表示は可能であるが、和牛間交雑種又は交配した品種を併記する *表示事例：国産牛、国産和牛（和牛間交雑種）、国産和牛（黒×褐）、国産和牛（黒毛和種×褐毛和種）、国産和牛（短×黒）
7. 肉専用種 (1～6を除く) 8. ホルスタイン種 9. ジャージー種 10. 乳用種 11. 交雑種		*原産地表示 国産牛肉は国産又は県、市町村名、外国産牛肉は原産国名表示 *表示事例：国産牛、国産牛肉、米国産牛肉、オーストラリア産牛肉

参考資料 和牛統一マークとキャッチコピー

■和牛統一マーク



■キャッチコピー

にっぽんの味 おいしい和牛

A taste of Japan - Let's eat delicious Wagyu!

お問い合わせ：（社）中央畜産会 Tel: 03-3581-6710

12 黒豚の表示

「黒豚」の肉と表示できるのは、国産、外国産を問わずバークシャー純粋種の豚肉だけである。

○バークシャー純粋種の豚肉でないにもかかわらず、以下の通り「黒豚」と誤認される恐れのある表示をすると、不当表示に該当する。

(1)「黒豚」と表示することや、説明文で「黒豚」という言葉を用いたり、黒豚の絵柄、図案、写真を使用すること。

(2)「黒」の文字を使用して「黒豚」の肉であると誤認される恐れのあるもの。

■使用不可の例

黒い豚・黒味豚・黒美味豚・黒鮮豚・黒毛豚・三元黒毛豚・豚（黒系）
豚（黒ちゃん）

(3) 紛らわしい説明文など

●「黒豚の血を引く・・・」 ●「黒豚のおいしさを引き継いだ・・・」
●「父親は黒豚」 ●「黒豚を交配した・・・」
●「バークシャーを交配した」 ●「バークシャー種（黒豚）を使用」

○バークシャー種と他の品種との交雑種の場合、「黒豚」という言葉を使用せずに、バークシャーという言葉を使用して、バークシャー種との交雑種である旨を表示することは可能。

■表示して良い例 ○

●バークシャー50 ●豚肉（バークシャー種50） ●ハーフバークシャー

この場合であっても、バークシャー純粋種と誤認される恐れのある表示はできない。

■表示不可の例 ✕

●豚（バークシャー） ●・・・バークシャー ●・・・バークエース

○外国産のものが、国産の黒豚と誤認されることを防ぐため、シール等任意表示をおこなう場合においても、原産地を併記する。（和牛等特色のある食肉に関するガイドライン）

■表示カード

鹿児島黒豚ヒレ

米国産黒豚かたロース

カナダ産黒豚ばら

■プライスラベル

黒豚ロースとんかつ用

アメリカ産

消費期限 20. 3. 20 保存方法4℃以下

100g当り 250円

内容量 150g

375円

製造者：赤坂スーパー

東京都港区赤坂0-00-00

■シール例



→和牛等特色のある食肉に関するガイドラインⅦ▶（137ページ）

→豚肉小売品質基準7▶（117ページ）

→食肉公正競争規約第4条（5）▶（86ページ）、第10条（5）▶（92ページ）／同施行規則第10条第4項▶（87ページ）、第21条第4項▶（93ページ）

13 地鶏の表示

日本農林規格で「地鶏」と表示ができるものの条件は、次のとおり。

- (1) 素びなは在来種（別表参照）由来の血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明（在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明）ができるものを使用していること
- (2) ふ化日から80日以上飼育していること
- (3) 28日齢以上平飼い（鶏舎内又は屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法）で飼育していること
- (4) 28日齢以降1m²当たり10羽以下で飼育していること

地鶏肉の品質に関する表示の際は、通常の表示に加えて、父鶏母鶏の組み合わせ、飼育期間、飼育方法、生産業者の氏名などの表示が必要である。

■別表（定義されている在来種）

会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、^{うごっけい}烏骨鶏、^{うすらちゃぼ}鶉矮鶏、ウタイチャーン、
エーコク、^{おうはん}横斑プリマスロック、^{ひげ}沖縄髯地鶏、^{かわちやっこ}尾長鶏、^{がん}河内奴鶏、^雁雁鶏、^{岐阜}岐阜地鶏、
^{くれこ}熊本種、^{九連子}九連子鶏、^{黒柏}黒柏鶏、^{コーチン}コーチン、^{こえよしどり}声良鶏、^{薩摩}薩摩鶏、^{佐渡}佐渡髯地鶏、^{地頭}地頭鶏、
^{しばととり}芝鶏、^{しゃも}軍鶏、^{しょうこく}小国鶏、^{ちゃぼ}矮鶏、^{とうまる}東天紅鶏、^蜀蜀鶏、^{土佐九斤}土佐九斤、^{土佐}土佐地鶏、^{対馬}対馬地鶏、
^{名古屋種}名古屋種、^{比内}比内鶏、^{みのひきちゃぼ}三河種、^{みのひき}簗曳矮鶏、^{簗曳}簗曳鶏、^{宮地}宮地鶏、ロードアイランドレッド



→地鶏肉の日本農林規格 ▶（132ページ）

→国産銘柄鶏の定義及び表示 ▶（168ページ）

「〇〇牛」「〇〇豚」「〇〇鶏」等の銘柄食肉あるいはブランド食肉といわれるものが多数存在し、今後益々増える傾向にある。

銘柄が付くことによって、実際には他の食肉と品質差がない場合でも、消費者には差別化商品、高級又は特別な品質を備えたものとのイメージをもって受けとめられる恐れがあるので、その名称の定義や仕入れの証明などには、万全を期する必要がある。

そこで、平成元年度から2年度にかけて、中央畜産会においてガイドライン「産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針」（生産者向け）と「食肉販売店等における食肉の産地等表示販売に関する指針」（販売店向け）が定められた。

ガイドラインにおける生産団体、販売店それぞれのポイントは次のとおり。

☆生産者団体等におけるポイント

1. 産地等表示食肉の推進主体の体制が整っていることが必要

- ①組織体制が明確
- ②常設の連絡場所を有する
- ③責任者が指名されている

2. 産地等表示食肉の規約の設定が必要

- ①生産・出荷の目的
- ②推進主体
- ③名称
- ④対象食肉の概要
 - ・種類、品種
 - ・生産地域
 - ・飼育管理（出荷月齢の目安、出荷時体重の目安、飼料給与の指針）
 - ・処理出荷等（処理機関又は場所、品質の範囲、部位名、産地等表示の具体的方法）

→表示のマークと表示方法

表示のマークを付与する場所及び実施者

指定店等の設置の手続・基準

☆食肉販売店におけるポイント

1. 推進主体において命名された名称を使用
2. プライスカードやカード、シール、ラベル等で個別に表示。又、陳列の区分を明確化
3. 指定店の看板等を常時陳列しても可だが、表示は上記2のとおり個別に
4. 消費者に次の事項を表示又は陳列（パンフレット、ポスターでも可）
 - ①推進主体の名称・所在地・連絡先
 - ②種類・品種
 - ③生産地域
 - ④特徴
5. 表示と相違ないものであることを実証しうる体制を整えておく
 - ①仕入伝票
 - ②証明し得る資料
6. 流通、卸売業者の協力が必要
 - ①推進主体は流通ルートを把握
 - ②流通業者に包装、伝票等に名称の記載を求める

なお、食肉の産地、銘柄について虚偽の表示をすることは、不当表示に該当する。
(54ページ参照)

他者の確立した銘柄名を勝手に使用すると、不正競争防止法違反（類似表示の禁止）に該当し、損害賠償を求められたり、罰金を課せられる。

時々、松阪牛と他の牛との混合スライスの場合、何%松阪牛ならば「松阪牛」と表示してよいかという質問を受けることがあるが、100%松阪牛の時しか、「松阪牛」と表示することはできない。

また、銘柄食肉と類似した表示を行った場合、一般消費者に当該食肉を銘柄食肉と誤認させることから、このような表示を行った場合、不当表示になるおそれがある。

- 事例
- ✕ 近江和牛（銘柄名は近江牛）⇒○ 和牛（近江産）とする。
 - ✕ 米沢和牛（銘柄名は米沢牛）⇒○ 黒毛和牛（米沢・山形県産）とする。



- ➡産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針▶(164ページ)
- ➡食肉販売店等における食肉の産地等表示販売に関する指針▶(166ページ)
- ➡不正競争防止法第2条1▶(159ページ)

複数のものを混合して販売する場合、重量の多い割合から順に記載する。

* 輸入・国産の混合

アメリカ産70% 国産30%



米国産・国産牛ばら焼き肉用

* 国内産地の混合

宮城県60% 山形県40%



宮城県・山形県産牛もも

* 部位の混合

もも70% ばら30%



国産牛もも・ばら焼き肉用

* 種類の混合

牛すね60% 豚ばら40%
のミンチ



国産牛・豚挽肉

■ セット販売の表記

「焼肉セット」等として食肉（牛・豚等）を組み合わせ販売する場合等があるが、この場合の必要表示事項は、事前包装された食肉の表示を全て満たすことが必要であり原則でもある。

しかし、すべての食肉の種類・部位毎に必要な表示事項を列記すると表示スペースが足りなくなり、また表示が細かくなり過ぎかえって消費者にわかりにくい表記となる恐れがある。

このような場合は、消費者にわかりやすい表示にするために（全ての必要表示事項を表記することが原則ではあるが）次頁のように表示することも可能である。

この場合は商品と同一視野に入る場所にPOP等でセット内容を表示する。



→ 食肉公正競争規約第3条第4項 ▶ (84ページ)、第6条 ▶ (88ページ) / 同施行規則第12条 ▶ (89ページ)

※ セット内容 (POP等で表示する)

国産豚肉	
ばら 100g	100g当150円
もも 50g	100g当180円
オーストラリア産牛肉	
ばら 150g	100g当300円
もも 50g	100g当300円
合計350g	合計金額 840円
	平均単価 240円

※ 表示例 (チラシ・ラベル等)

セットの商品名 部位は重量の多い順

焼肉セット

オーストラリア産牛肉 (ばら・もも)
国産豚肉 (ばら・もも)
100gあたり240円

350g入り **840円**

合計のグラム数とその合計価格

原産地は重量の多い順 100g当り単価
(合計金額：各部位単価×グラム数の計÷合計グラム数)

◎用途・形態での表示

- ※ 部位表示が原則だが、複数の牛豚や、多数の部位が混合してつくられる商品の場合は下記のとおり「小間切れ」「切り落とし」等の表示をする。

豚かた、もも、ばら等の小間切れ →

国産豚小間切れ

牛かた、リブロース、もも等、
の切り落とし →

国産牛切り落とし

- ※ なお、その他の用途・形態の表示も消費者にとって重要な情報のため、商品ラベル、プライスカード、置き札、POP、などで表示するようにする。

■用途・形態の事例

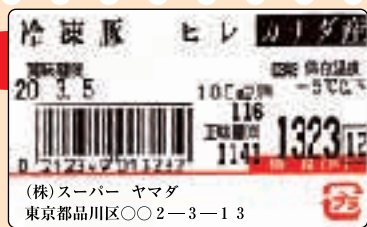
牛・豚・鶏	牛	豚	鶏
しゃぶしゃぶ用	ステーキ用	とんかつ用	からあげ用
すき焼き用	ビーフかつ用	一口かつ用	水たき用
うすぎり	焼肉用	しょうが焼用	チキンカツ用
煮込み用	カルビ焼き用	ローストポーク用	チキンライス用
カレー用	ローストビーフ用		チキンチャップ用
バター焼き用			やきとり用
			親子丼用

一度でも冷凍したことがある食肉を販売するときは、卸流通及び小売のいずれの場合であっても、「冷凍」、「フローズン」などの表示をしなければならない。

また、冷凍の食肉を解凍して販売する場合は、「解凍品」など解凍した旨が消費者に伝わる表示をしなければならない。

凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示する。

■事例



冷凍及び解凍とは

冷凍とは肉塊の中心部分まで凍結状態となり、この状態が保持されていることを言う。

したがって、チルドの原料肉を、スライスなど加工しやすくするために肉塊の表面を一時的に瞬間凍結し、スライス等の加工をした後チルド販売をする場合は、冷凍表示の対象外となる。

解凍とは、冷凍された食肉を、チルド状態にもどすことなので、凍結された原料を使用してスライスなどの加工をした商品をチルド状態で販売する場合は解凍表示しなければならない。

解凍された食肉とチルド食肉を同一のパックで混合して販売する場合は、その旨を表示しなければならない。さらに混合割合を%などで併記表示をすれば更に十分な表示となる。

■事例

●焼肉セット（解凍品60%） ●牛豚合挽（解凍品50%）

→食鶏小売規格第1章5の（4）、（5）▶（118ページ）

→食肉公正競争規約第3条第1項（4）▶（84ページ）、第9条第1項（4）▶（90ページ）／同施行規則第7条▶（85ページ）、第19条▶（91ページ）

17 消費期限・賞味期限の表示

事前包装された食肉には、「保存方法」と「賞味期限」又は「消費期限」を表示しなければならない。

◎賞味期限・・・定められた方法により保存した場合において

期待される品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう、部分肉など比較的品质が劣化しにくい食肉に表示する。

(ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。)

●牛・豚の部分肉、鶏の正肉は「賞味期限」の表示をする。

●冷凍保存された食肉も「賞味期限」の表示をする。

◎消費期限・・・定められた方法により保存した場合において

腐敗、変質その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれが無いと認められる期限を示す年月日をいう。

精肉など製造日を含めおおむね5日以内で品質の劣化がみられる食肉に表示する。

●部分肉・正肉を原材料として加工（スライス等）した食肉は「消費期限」の表示をする。

◎期限の設定は個々の加工者が試験をして行う。

期限の設定は、加工場の温度管理や衛生管理の状態、原材料（枝肉など）の状態が食肉販売業者により様々であるため試験機関などに依頼して行うこととなる。

しかし、個々の食肉販売業者が公的な試験機関で各種の食肉の賞味・消費期限を測定することが困難であることから、（社）日本食肉加工協会の「食肉に関する期限表示フレーム」をもとにその表示を行うこととなる。



→食品衛生法施行規則第21条一のロ、チ▶(150ページ)

→食肉公正競争規約第3条第2項(3)(84ページ)、第9条(5)▶(92ページ)／同施行規則第9条▶(85ページ)、第20条▶(93ページ)

<参考資料> (社)日本食肉加工協会の「食肉に関する期限表示フレーム」

■加工食肉の可食期間

原料肉の形態	販売時の形態	保存温度	可食期間		
			牛肉	豚肉	鶏肉
冷蔵部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日
冷凍部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	…日
		4℃	6日	5日	…日
		0℃	7日	6日	…日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日

■部分肉の可食期間

原料肉種類	保存温度	包装形態	可食期間
牛肉	0℃	真空包装	61日
	2℃		45日
	4℃		26日
	-15℃	簡易包装	24ヶ月
	0℃		12日
	2℃		8日
豚肉	4℃	真空包装	7日
	0℃		20日
	2℃		17日
	4℃	簡易包装	9日
	-15℃		24ヶ月
	0℃		12日
鶏肉	2℃	真空包装	6日
	4℃		6日
	-15℃		24ヶ月
	0℃	真空包装	12日
	2℃		8日
	4℃		6日
	-15℃	包装形態を問わず	24ヶ月

○スライス欄の鶏肉の可食期間は、（社）日本食鳥協会が調査した「切りみ」の可食期間です。

○加工日を0（ゼロ）日とし、日数を加えて消費期限・賞味期限を表示する。

たとえば冷蔵の牛部分肉を原料とし、販売形態がひき肉、保存温度が4℃以下の場合の可食期間は3日。

加工日が2月1日ならば3日を足して、「消費期限2月4日」と表示する。

○この期限表示フレームに示された可食期間は、枝肉・部分肉・作業室・器機類・作業者などの衛生状態が良好に保持されている時の期間である。

(枝肉の肉芯5℃、部分肉の肉芯1℃以下、作業室温17℃以下の条件下のものである)

18 量目及び販売価格の表示

食肉販売業者は、正確に計量した量目で販売しなければならない。これは正味の重さのことで、包装材料や、つけあぶら等を除いた重量である。

1. 量り売りの食肉

事前包装されていない食肉の場合で、店頭で表示カード（置札）を使用する時は、量目は100グラムと表示し、100グラム当たりの販売価格を表示することを原則とする。

■事例



これが適当でない場合、例えば、ステーキ用にカットした切り身肉、丸焼用の若どりなどを販売する場合は、1切、1枚、1個、1羽、1本等の単位によってよい。「1切〇〇円位」等と表示し、100グラム当たりの価格を併記する。

■事例



100グラム当たり単価の表示は、価格の比較をするために、消費者から最も要望されているものであり、常に表示する必要がある。このことは、各都道府県の条例でも定められている。

2. 事前包装された食肉

事前包装されたパッケージ商品の場合は、包装の一つ一つに内容量、100グラム当たり単価と販売価格を表示しなければならない。

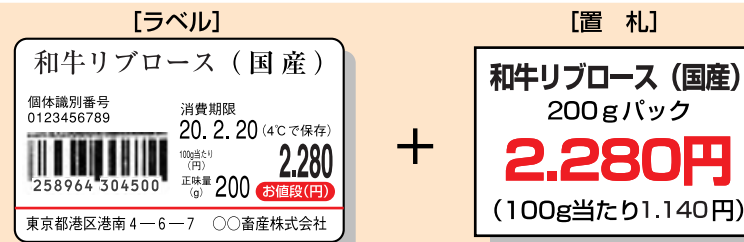
■事例



定貫・定額販売（「ステーキ肉2枚入り980円」「300グラム入り1パック480円」等、重量を一定にし、売れ筋の均一価格に設定して販売する方法）の場合で、計量ラベル機の性能上、100グラム単価がラベルに印字できない場合は、包装に表示することに代えて、商品と同一視野に入る場所に表示カード（下札又は置札）によって表示することができる。

下札の大きさは縦128ミリ×横182ミリ（B6サイズ）以上。置札は縦55ミリ×横90ミリ以上（名刺大）、文字は42ポイント（1.5センチ）以上の大きさの肉太の文字でなければならない。

■事例



- 計量法第10条▶(161ページ)
- 特定商品の販売に係る計量に関する政令第3条／別表第2▶(161ページ)
- 単位価格表示の推進について▶(162ページ)
- 東京都消費生活条例第18条▶(163ページ)／東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定▶(163ページ)
- 食肉公正競争規約第3条第1項(3)、第2項(2)▶(84ページ)、第7条▶(90ページ)／同施行規則第6条、第8条▶(85ページ)

19 挽肉の表示と適正管理

種類の異なる食肉を事前に混合した挽肉については、混合比率の多い順にその食肉の種類を記載する。

■事例

牛肉60%、豚肉40%の混合比率の場合



■事例

豚肉60%、牛肉40%の混合比率の場合



合挽という名称を使用することもできるが、その場合でも、「牛豚合挽」「豚牛合挽」等、必ず混合された食肉の種類を、多い順に列記して表示する。従って、単なる「合挽」という表示は認められない。

肉挽機にはどうしても若干の食肉が残り、それによって、種類の違う食肉が混じることがある。その結果不当表示が生じないように、牛肉及び豚肉以外の食肉を挽く場合には、それぞれ専用の肉挽機を用いなければならない。

ただし、牛肉及び豚肉以外の食肉を挽くことの少ない販売店については、専用機を用いる必要はないが、牛肉及び豚肉以外の食肉との混交が生じないように、肉挽機の取扱いに十分な注意を払わなければならない。



生食用食肉については、厚生労働省によって、食肉の義務表示に加え次の表示基準目標が定められている。

- ① 生食用である旨
- ② と畜、解体されたと畜場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）
- ③ と畜、解体されたと畜場名（輸入品の場合は原産国名）、又はと畜場番号
- ④ 加工した食肉処理場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）及び食肉処理場名
- ⑤ 生食用として供することが可能な期限表示・保存方法

※④で、食肉処理場が複数にわたる場合は、全ての食肉処理場名表示する。

※と畜から加工処理まで一貫して行う場合は、④を省略できる。

例をあげると、次の様な内容になる。

事例

と畜場県名	〇〇県	②と畜場所在県名
と畜場名	〇〇食肉センター	③と畜場名
処理場県名	〇〇県	④加工処理場所在県名
処理場名	〇〇ミート	④加工処理場名

国産牛ももたたき（生食用）		①生食用である旨
		
100g当たり(円)	正味量(g)	
298	180	
個体識別番号	保存温度	消費期限
0123456789	4℃以下	20.2.20
〇〇県〇〇市〇〇町〇〇〇〇		
〇〇ミート株式会社		

536	⑤生食可能期限表示
値段(円)	⑤保存方法



→生食用食肉の衛生基準▶(155ページ)

→生食用食肉等の安全性確保について▶(158ページ)

21 チラシの表示

新聞折り込みのチラシ等において、前項にある「必要表示事項」すべてを掲載することは、スペースの関係から困難である。

そこで、チラシにおいては、次の3項目が最低必要な表示事項として定められている。

チラシにおける必要表示事項

- ① 食肉の種類
- ② 部位
- ③ 100g単価

もちろん、紙面が許せば、それ以上詳しく書くことが望ましい。

従って、「1切〇〇円」「1パック〇〇円」などの表示の脇には、必ず「100g当たり〇〇円」の表示を併記することになる。これは、消費者の購入の判断の目安として、単位を一定にして比較してもらうためで、「350gパック〇〇円」など暗算しにくい表示の脇に「100g当たり〇〇円」と併記されれば、消費者にとって比較のための材料となり得る、分かりやすい表示となるわけである。

■事例



なお、無店舗カタログ販売などの場合でも、一般消費者に対して食肉を販売する者として、食肉販売店と同じであるから、表示のルールを守らなければならない。



➡食肉公正競争規約第3条第3項▶(84ページ)

➡不当景品類及び不当表示防止法第2条の規定により景品類及び表示を指定する件▶(141ページ)

値引き販売の表示は、実売価格に他の価格を比較対照する、二重価格の形で行われることが多い。しかし、比較対照する元の価格が根拠のない架空なものであれば、消費者は偽りの値引で得をした気分になって購入することになる。そのような二重価格表示は不当表示である。

二重価格表示について公正取引委員会は、平成12年6月30日、「不当な価格表示についての景品表示法上の考え方」（以下「ガイドライン」という。）を公表した（平成14年12月5日一部改正）。

ガイドラインでは、二重価格表示をする商品について、商品の同一性が重要視されており、次のように記している。

商品の同一性は、銘柄、品質、規格等からみて同一とみられるか否かによって判断される。

特に生鮮食料品については、次のように記している。

野菜、鮮魚等の生鮮食料品については、一般的には、商品の同一性を判断することが難しいと考えられる。このため、生鮮食料品を対象とする二重価格表示については、（後述する）タイムサービスのように商品の同一性が明らかな場合や、一般消費者が商品の同一性を判断することが可能な場合を除き、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

「野菜、鮮魚等の生鮮食料品」という表現に「食肉」の記載はないものの、当然食肉も生鮮食料品に含まれていることから、食肉の販売で二重価格表示をするに際しては、「商品の同一性」が確保されていなければならない。



〇二重価格表示できる4つの場合

そこで、食肉公正競争規約はガイドラインを取り入れた改正を行い、値引販売として二重価格表示できるのは、一般消費者が当該食肉の同一性を判断することが可能な場合に限るという大前提のもとに、次の4つに限定した。

- ①自店通常価格からの値引販売
- ②タイムサービスでの値引販売
- ③一括割引での値引販売
- ④増量値引きでの値引販売

1. 自店通常価格との比較の場合

(1) 自店通常価格の基準

「当店通常価格 100 グラム〇〇円の品、本日〇〇円」、「当店通常価格の〇〇割引」等と価格を比較して表示することは差し支えないが、この「当店通常価格」が正当なものであるかどうかの問題である。もしそれが、販売された実績のない架空なものであれば、それは不当表示に該当する。

「当店通常価格」が、「最近相当期間にわたって販売されていた価格」であれば、不当表示に該当するおそれはない。

「最近相当期間にわたって販売されていた価格」か否かについては、ガイドラインにより、一般的に次のような基準が示されている。

①値引販売の表示をしようとする時点からさかのぼる8週間において、過半を占める期間に販売されていた価格

(その商品が販売されていた期間が8週間未満の場合にはその期間の過半を占める期間に販売されていた価格)

②前記の要件を満たす場合であっても、次の場合を除く。

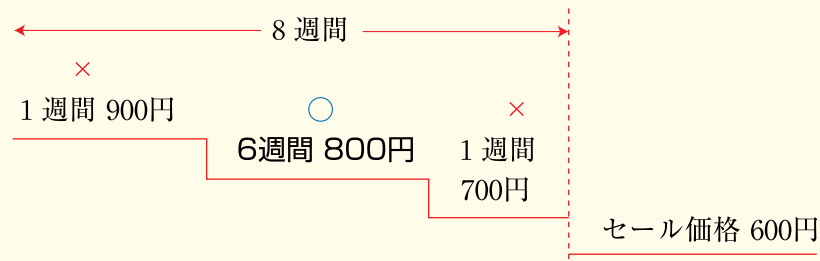
- ・その価格で販売されていた期間が通算して2週間未満の場合
- ・その価格で販売されていた最後の日から2週間以上経過している場合



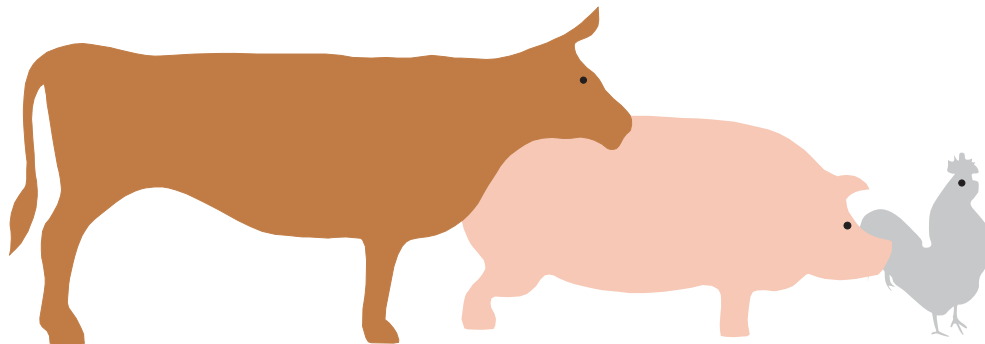
→ 不当な価格表示についての景品表示法上の考え方 第4の1 (1) ▶ (144ページ)
 → 食肉公正競争規約第5条 ▶ (88ページ) / 同施行規則第11条 (1) ▶ (89ページ)

この基準の理解の助けのために、次に具体的例を示す。(〇は可、×は不可の価格)

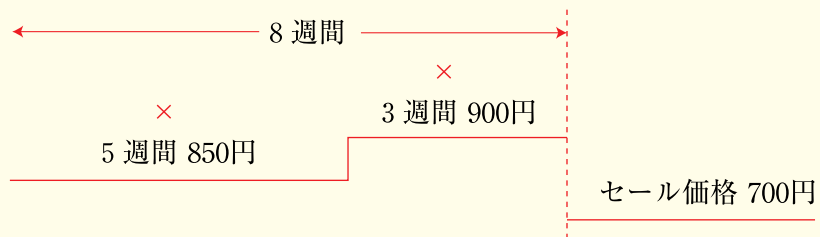
事例1 (8週間のうち過半を占める例)



800円で販売した期間は、8 週間のうち過半を占めているので、800円を比較対照価格とした二重価格表示は**可能である**。



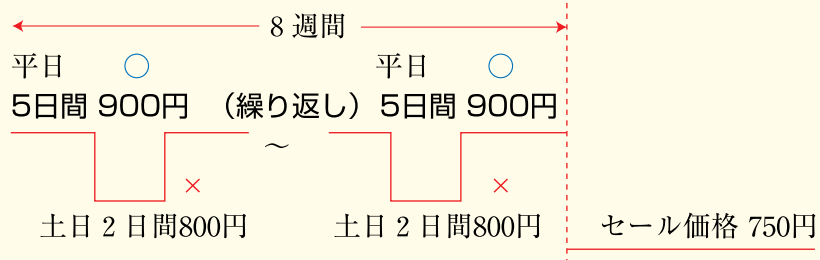
事例2（8週間のうち過半を占めていない場合、2週間以上前の場合）



①900円で販売した期間が8週間の過半を占めないため、900円を比較対照価格とした二重価格表示は**不可である**。

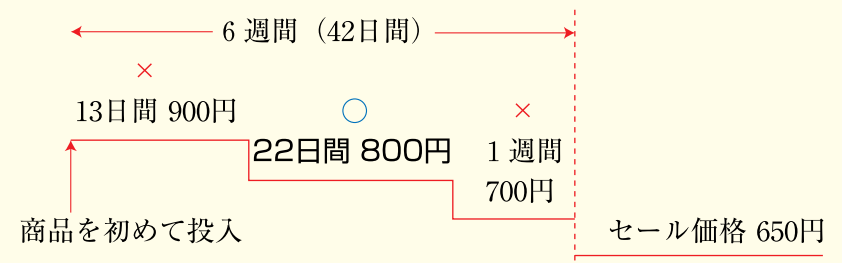
②850円で販売した期間は8週間の過半を占めているが、最後に販売した時から2週間以上経過しているため、850円を比較対照価格とした二重価格表示は**不可である**。

事例3（断続的に販売した価格の場合）



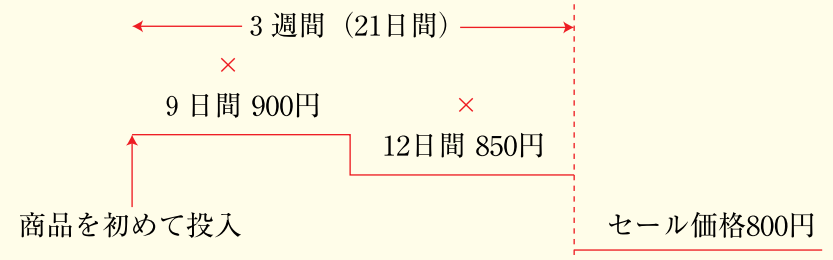
900円は、通算して8週間の過半の期間販売されていたため、900円を比較対照価格とした二重価格表示は**可能である**。

事例4（最近投入した商品で、販売期間が8週間未満の場合）



800円は、販売していた6週間の過半を占めるので、800円を比較対照価格とした二重価格表示は**可能である**。

事例5（最近投入した商品で、販売期間が短い場合）



850円は販売期間3週間の過半を占めているが、2週間未満なので、850円を比較対照価格とした二重価格表示は**不可である**。

(2) 商品の同一性

自店通常価格との比較は、過去に販売した商品における価格と比較しているのであるから、これから販売する食肉と過去に販売した食肉との間で、商品が同じでなければ意味がない。

別なものであれば、比較すること自体が無意味である。

そこで、過去に販売した食肉との「同一性」が問われる。

食肉公正競争規約では、同一性の基準を次の5つに置いている。

①種類 ②部位 ③形態 ④品質 ⑤銘柄

これから値引販売をしようとする食肉と、過去に販売して比較する食肉について、上記5つが一致しなければ、同一の商品とはいえない。

ガイドラインによれば、これについて、「一般消費者が商品の同一性を判断することが可能」でなければならないという。つまり、一般消費者が同一性を判断することを可能にするためには、種類・部位・形態・品質・銘柄が同じであるという資料を揃えて、保管しておかなければならないのである。

一般的に、種類・部位・形態は、その形で商品になっているため、同一であることは示しやすい。銘柄の同一性は伝票等で証明できる。問題は、品質である。

(3) 品質の同一性

生鮮食料品である食肉は、品質にかなりの幅があり、品質を無視して商品の同一性を語ることはできない。

品質の同一性は証明が難しいが、唯一証明し得るものとして、牛肉、豚肉における品質格付けがあげられる。枝肉段階で付けられた格付けにより、その商品がどのランクのものであったかを示すことにより、一定の幅での品質の同一性を消費者に示すことができると考えられる。

しかし、格付けが任意のものであっては無意味で、客観性を有するものでなければならないが、最も客観性を有するものとしては、(社)日本食肉格付協会(以下、「日格協」という。)による格付けがある。

通常、格付けのデータがそのまま付いて流通するわけではないが、二重価格表示を計画する販売店は、仕入れ業者に対して等級を指定して購入することが

できるため、品質を同一にして販売することは可能である。

外国においても、米国では農務省が規定した格付けがあり、牛肉は、プライム、チョイス、セレクト、スタンダード、コマーシャル、ユーティリティ、カッター、キャナーなどの格付けがされており、販売店は、仕入れする場合、ランクを指定して仕入れることにより、品質の同一性を確保できる。

当然、格付けを明示できないものは品質の同一性を示せないことから、二重価格表示をすることは許されない。また、生産者の自主格付け等において、明文化された基準がない任意性の高いものは、客観性がないので、当然排除される。

このように、二重価格表示をしようとする販売店は、面倒なようでも、計画的に仕入れを実施することによって、品質面での同一性を確保しなければならない。逆に言えば、それだけのことをしないと、二重価格表示は許されないのである。二重価格表示は、このように困難な条件をクリアして初めて可能なものだということを認識する必要がある。

また、二重価格表示をする店は、品質や銘柄が同一であることを消費者が判断できるように、それらを店頭表示するように努めなければならない。

日格協規格の格付けについて

全国のほとんどの食肉処理施設では、日格協の格付員が、生産された肉について格付けを行っており、これは「日格協枝肉取引規格」(略称「日格協規格」)と呼ばれ、肉の規格についての公的な標準となっている。

牛肉の場合は、歩留りでA・B・Cの3等級、肉質で1から5までの5等級の評価がされ、この2つの等級を組み合わせたものが牛肉の格付けとされている。A5が最も上等の肉で、C1が最も劣る肉である。

肉質については、1) 脂肪交雑 2) 肉の色沢 3) 肉の締まり及びきめ 4) 脂肪の色沢と質 の4項目のそれぞれについて5段階評価し、4項目の中で最も低い等級のついたものを、その肉の肉質等級としている。

豚肉の場合は、極上・上・中・並・等外の5段階で評価されている。枝肉(半丸)重量と背脂肪の厚さ、豚の外観に加え、肉質について、1) 肉の締まり及びきめ 2) 肉の色沢 3) 脂肪の色沢と質 4) 脂肪の沈着 の4項目について評価を与えている。

→牛枝肉取引規格▶(122ページ)

→豚枝肉取引規格▶(128ページ)

2. タイムサービスでの値引販売の場合

消費期限の切迫や、その日のうちに商品を売りさばきたいことから、夕方になって「50円引き」のシールを貼って販売したり、マジックで価格を訂正して販売するような方法がある。最近では開店時間をはじめとする特定の時間帯に値引きセールを行うことがある。

このようなタイムサービスについては、生鮮食料品においても商品の同一性が明らかなことから、食肉においても許されている。

ただし、元の価格は実際に販売されていた価格でなければならない、かつ、その価格は値引きであると誤認させるために計画的に付していたような価格であってはならない。

■事例



- 不当な価格表示についての景品表示法上の考え方 第42(1)ウ▶(146ページ)
- 食肉公正競争規約第5条▶(88ページ) / 同施行規則第11条(2)▶(89ページ)

3. 一括割引での値引販売の場合

特定の商品群を対象として「全品表示価格から○割引」等一括して割引する旨のセールをすることは差し支えない。「鹿児島黒豚全品2割引き」「松阪牛全品3割引き」等の販売である。

しかし、適用対象となる商品が一部のものに限定されているにもかかわらず、その旨を明示しない表示は消費者をだますことになる。たとえば、「精肉全品表示価格から○割引き」と表示していながら、実際は店頭で特定の銘柄品や特売品が除外されていた場合である。

また、表示価格をいったん引き上げた上で割引する行為もしてはならない。たとえば、それまで100g480円で販売していた商品を、2割引きセールを始める際に、あらかじめ600円と表示して2割引きで480円にする、というような見せ掛けの一括割引のことである。

■チラシの事例



- 不当な価格表示についての景品表示法上の考え方 第5▶(146ページ)
- 食肉公正競争規約第5条▶(88ページ) / 同施行規則第11条(2)▶(89ページ)

4. 増量値引きでの値引販売の場合

食肉の増量値引きとは、少量パックと大量パックの間で100グラム単価のサービス値引きを行うもので、例えば100g程度の少量パックが100グラム当たり150円で販売されていた場合、同じ食肉で300g入りの大量パックで販売されるものが、通常なら $150 \times 3 = 450$ 円であるものを、100グラム当たり20円値引きして $130 \times 3 = 390$ 円で販売、「増量パックはお買い得」とアピールして、販売量の増大を図るものである。

1個100円のリンゴが5個ままとすると400円になる、というような判然としたボリューム・ディスカウントとは異なり、100グラム単価において値引きをする点が、食肉独特の特殊な形となっている。場合によっては、値引き後を均一価格にすることもある。しかしこの場合でも、商品の同一性を確保するために、次のような要件が必要である。

- ① 大小パックが同じ部分肉から作られた同一商品であること
- ② 大小パックを同じ場所に置いて同一商品であることを明確に示すこと
- ③ 同一商品の増量値引きであることを消費者に明確に伝えること
- ④ 小パックが大パックの価格を安く見せ掛ける意図で販売するものであってはならないこと

国産牛肉
もも
スライス
100g

小パック (120g入り)
100g 200円のところ

大パック
(300g入り) なら
180円

増量パックはお得です!!

なお、同じ部分肉から作られた同一商品であるかについては、最近進歩したDNA鑑定技術により証明可能である。

以上のように、食肉の二重価格表示に対しては、「一般消費者が商品の同一性を判断することが可能な場合」という厳しい要件がついていることを考慮して販売する必要がある。



→食肉公正競争規約第5条 ▶(88ページ) / 同施行規則第11条(2) ▶(89ページ)

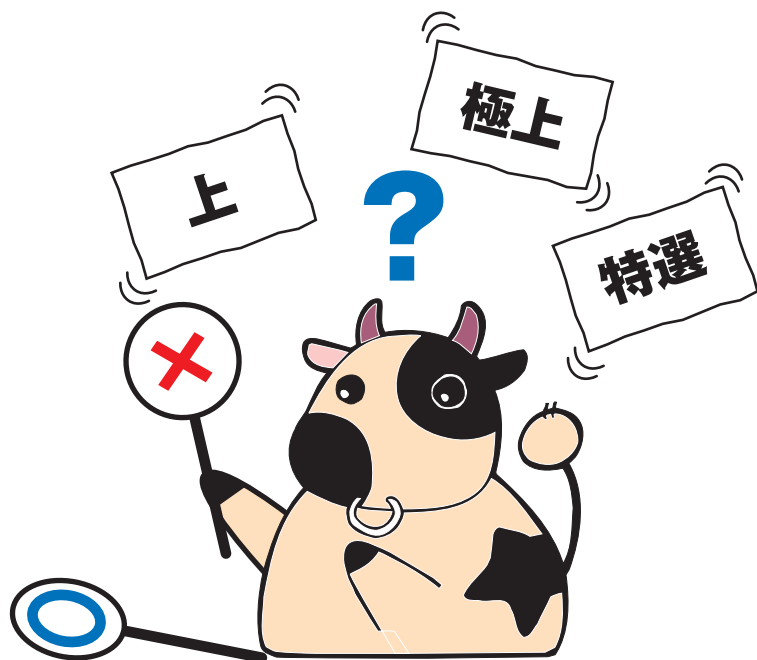
食肉の品質、銘柄などに関して商品優位性を示す用語を表示した場合、表示をした者の自己責任において、その合理的な根拠を示す必要がある。消費者などから根拠となる資料を求められ、客観的な資料やデータを示すことができない場合は、優良誤認を与えたとして不当表示となるおそれがある。

根拠を求められる表示の例

- 品質等級表示：「上」、「極上」、「特選」など
- 魚介類に類似した品質表示：「とろ」、「中おち」、「えんがわ」

このような商品名、表示を行う場合は、表示をした者の自己責任において、表示の根拠や、表示の基準を消費者に分かりやすく示す必要がある。

なお、食肉の品質に関連している規格として、牛・豚の枝肉及び部分肉取引規格がある。これらを根拠として品質等の優位表示を行う場合は、格付による等級を踏まえたものとするよう留意しなければならない。格付による等級を反映していない表示を行った場合は不当表示になるおそれがある。



24 不当表示の禁止

表示カード、看板、ちらし、その他の表示媒体を使ったり、商品の陳列の仕方により、一般消費者に対して優良誤認や有利誤認を与えることは禁止されている。

優良誤認とは、文字通り、優れて良いものだとして誤って認識させること、有利誤認とは、買って得（有利）だと誤って認識させることで、食肉の場合、下記のような場合があげられている。

1. 食肉以外のものの誤認表示

食肉以外のものを食肉であるかのように誤認されるおそれのある表示。たとえば、植物性タンパク食品を「人造肉」、「人工肉」、「ヘルシービーフ」等と表示することや、挽肉に植物性タンパクを混合しているのに、その旨が明瞭に表示されていなかったりする場合である。

たとえ植物性タンパク食品を使用しても、誤認を生じないよう適正な表示をすれば不当表示にはならない。

2. 生鮮品（生肉）と『加工肉』『成型肉』との誤認

牛肉、馬肉の筋肉に人工的に脂肪を注入した食肉を「牛ステーキ」「馬さし」と表示すると、その商品が生肉であるかのように誤認されるので、必ず「加工肉」と明記しなければならない。

内臓肉を貼り合わせた成型肉を「ソフトステーキ」「ファミリーステーキ」など则表示すると、その商品が精肉であるかのように一般消費者に誤認されるおそれがあるので、「成型肉」と明記しなければならない。

3. 種類・部位の誤認

食肉の種類部位等について誤認されるおそれのある表示。

たとえば、豚肉にウサギの肉を混入したものを「豚肉」と表示したり、牛肉、豚肉、馬肉の混合した挽肉を「牛豚挽肉」とだけ表示した場合などである。

〔→14ページ 種類・部位等の表示の項目参照〕

4. 国産・外国産の誤認

外国産のものが国産のものであるかのように、反対に、国産のものが外国産のものであるかのように、誤認されるおそれのある表示。

輸入牛肉であるのに、国産牛として売るのは明白な不当表示となる。

また、外国産の食肉を、国名を偽って販売するのも不当表示である。

〔→18ページ 原産地表示「国産食肉」と「輸入食肉」の項目参照〕

5. 『和牛』の表示の虚偽

次の品種の牛又はこれら4品種間の交配により生産された牛以外の牛の肉を「和牛」と表示すると不当表示に該当する。まぎらわしい表示も該当する。

●	黒毛和種	●	褐毛和種	●	日本短角種	●	無角和種
---	------	---	------	---	-------	---	------

なお、和牛間の交配により生産された牛を「和牛」と表示する場合は、「和牛間交雑種」と併記するか、または交配した品種の組み合わせを併記することが必要である。

〔→25ページ 和牛の表示の項目参照〕

6. 『黒豚』の表示の虚偽

バークシャー純粋種以外の品種の豚の肉を「黒豚」と表示すると不当表示に該当する。また、まぎらわしい表示も該当する。

〔→28ページ 黒豚の表示の項目参照〕

7. 陳列の方法の不正

一般消費者から見やすい前の方には良い肉を陳列し、隠れて見えない内部に品質の劣る肉を置き、その食肉全部の品質が優良であるかのように誤認されるおそれがある表示は不当表示になる。これは事前包装された食肉でも同じである。

ただし、陳列されている食肉について、内部にある食肉が外部から見えるところにある食肉よりも脂身が多いもの、一切の形が小さいものであったとしても、そのことが、その食肉の種類、部位等の性質上当然に起こりうることである場合は、そのような陳列は、これに当たらない。

8. 品質・規格・産地・銘柄の虚偽

食肉の品質、規格、産地、銘柄その他の内容について、実際のもの又は他の事業者のものよりも著しく優良であると消費者に誤認されるおそれのある表示。

特に、「松阪牛(肉)」、「神戸牛(肉)」、「近江牛(肉)」等食肉の産地、銘柄について虚偽の表示をすることは強く禁止されている。

〔→31ページ 銘柄食肉の表示の項目参照〕

9. 価格の有利

価格その他の取引条件について、実際のもの又は他の事業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認されるおそれのある表示。

「大手スーパー価格 800 円を 380 円」として販売していたが、調べてみると、800 円は市内の平均的価格であって、同一又は同品質のものと比較したものではないと判明し、警告を受けた例があった。食肉は工業製品ではないので、比較における同一商品の判断は困難である。

10. 中傷・誹謗

他の事業者又は他の事業者の販売する食肉を中傷したり誹謗するような表示。

11. 過剰包装

事前包装された食肉で、内容物の保護又は品質保全の限度を越えて過大な容器又は過剰包装を用いること。

中身が多く入っているように見せかけることによって、実際のものより良い商品のように見せるものである。



→ 景品表示法第4条 ▶ (138ページ)

→ 食肉公正競争規約第4条 ▶ (86ページ)、第10条 ▶ (92ページ) / 同施行規則第10条 ▶ (87ページ)

→ 同施行規則第21条 ▶ (93ページ)

食肉業界では「食肉の表示に関する公正競争規約」が定められている。これは、昭和44年秋に東京都で起こった、ひき肉の不当表示事件（豚肉にウサギの肉を混入させて豚ひき肉と表示して販売した事件）を契機として、まず東京都において認定施行され、その後、各県別に規約が認定施行された経過を経て、平成7年10月、全国統一規約として一本化されたものである。

1. 景品表示法

公正競争規約の根拠は景品表示法で、正式な名称を「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和37年制定）といい、①過大な景品付販売や不当表示の禁止 ②違反行為に対する排除命令 ③公正競争規約制度 を主な内容としている。

2. 公正競争規約

公正競争規約は、景品表示法の規定を受けて、販売業者または事業者団体が、景品や表示に関する事項について自主的に設定する、業界のルールである。

法律そのものにおいては、各々の商品の具体的な表示基準や表示義務・表示方法は定められておらず、各事業者団体が、自主規制を行うための協定や規約を、公正取引委員会の認定を受けて設定することができる。

3. 公正取引協議会（公取協）

こうして設定された公正競争規約は、業界の自主規制機関によって運用される。これが公正取引協議会である。公正取引協議会は、規約に参加する販売業者及び事業者団体をもって構成し、規約の周知徹底・相談・指導、規約違反の調査、規約違反に対する措置、違反の防止、消費者からの苦情処理、法令の普及、関係官公庁との連絡などに当たっている。

全国には不動産や食料品、酒類、日用品、医薬品、自動車など、百以上の公正競争規約に基づく公正取引協議会が設立され、各業界が自らの力で正しい表示に努めている。

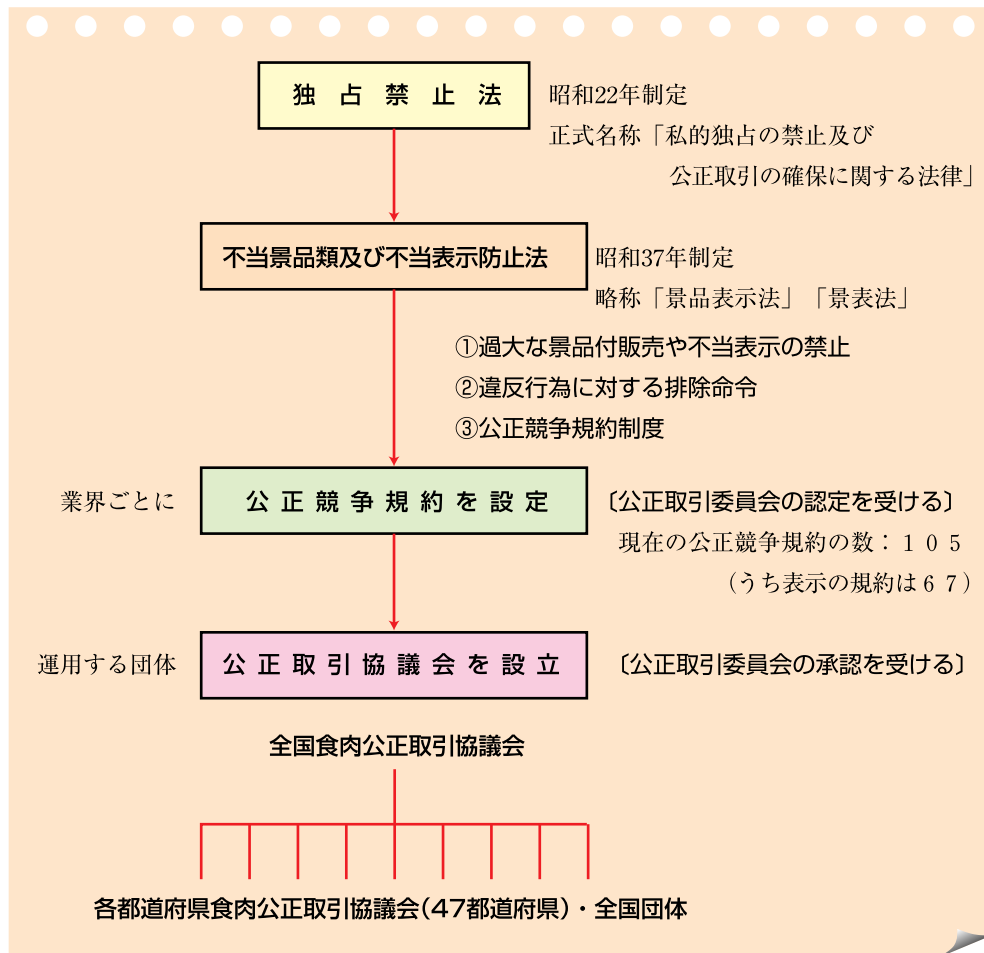
食肉業界においては、食肉公正競争規約の実施機関として、各都道府県ごとに食肉公正取引協議会が設置され、これらが全国食肉公正取引協議会を形成している。

4. 公取協の会員

食肉公取協の会員は、全国食肉公正取引協議会では、①各都道府県食肉公正取引協議会②全国団体及び法人（小売や卸売の全国団体等）である。

各県公取協では、①食肉小売販売業者（専門店・量販店・生協・農協など）

②小売販売業者以外の食肉販売業者（食肉卸売業者、業務用卸売業者など）である。



加工品については、別にハム・ソーセージ類の公正競争規約がある。



→景品表示法第12条▶(139ページ)

食肉公正取引協議会は、規約に従い適正な表示をしている小売販売業者に対して、「適正表示の店」を表わすステッカーを交付している。

適正表示ステッカーは、公正取引協議会の任命する「適正表示指導員」が当該販売店に出向いて所要の調査をし、適正な表示をしていると認定した店舗について交付するものである。

従って、ステッカーを掲示している店舗は、正しい表示をしている信頼できる店として、消費者に対して信用をアピールすることができる。

ステッカーの交付を受けた小売販売業者は、その販売店で販売する食肉の包装紙に、ステッカーと同じデザインを印刷しても良い。

ステッカーの有効期間は、毎年1月1日より12月31日までで、有効期間を表すラベルは年1回貼り替えている。

このような店頭に掲示するステッカーは、他の業界でも実施されている。

■ステッカー



適正表示指導員は、各都道府県の食肉公正取引協議会の会長が任命する。会員の食肉販売店の中から、食肉に関する知識と技術にすぐれ、販売の経験が豊富な者が、およそ10店に1人程度の割合で選任され、地域の店舗を巡回指導している。適正表示指導員に対しては、各県協議会で、定期的に講習会を開いている。適正表示指導員の任期は2年である。



→ 食肉公正競争規約第13条 ▶ (94ページ) / 同施行規則第23条、第24条 ▶ (95ページ)、
別表2 ▶ (99ページ)

27 違反に対する調査・措置

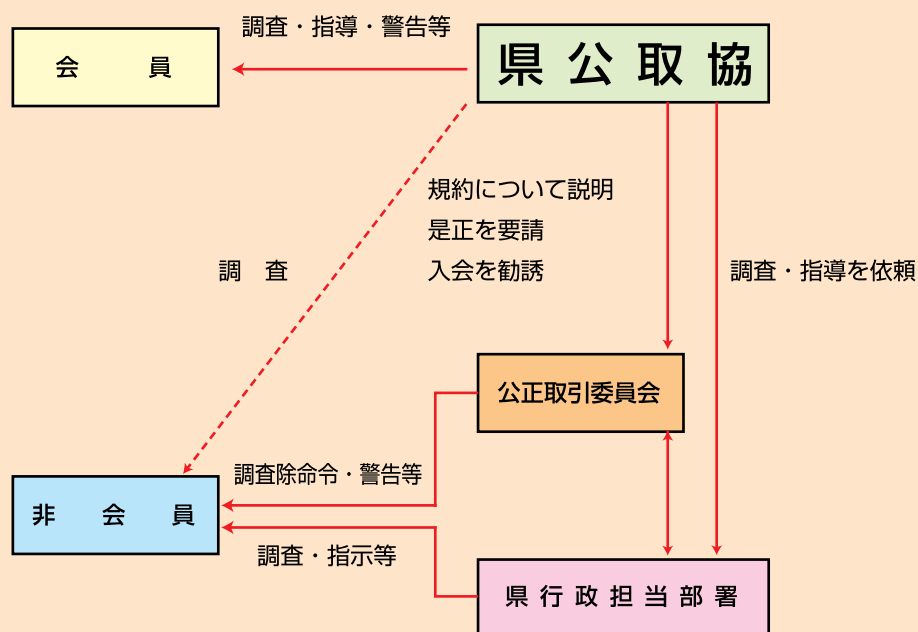
規約違反や不当表示があった場合、原則として、食肉公取協会員に対しては、各都道府県の食肉公取協が、それ以外の非会員には、公正取引委員会あるいは各県行政が調査・措置する。

各都道府県の知事は、その地方行政機構の中でしかるべき部署にその措置をさせることになるが、その部署は各都道府県によって異なる。

〔各都道府県の担当部署は172ページ参照〕

景品表示法第7条（都道府県知事の指示）

都道府県知事は、第3条〔景品類の制限及び禁止〕の規定による制限若しくは禁止又は第4条第1項〔不当な表示の禁止〕の規定に違反する行為があると認めるときは、当該事業者に対し、その行為の取りやめ若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を指示することができる。その指示は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、することができる。



○食肉公取協会員（のうち、主に小売販売業者）に対する措置

各都道府県食肉公正取引協議会では、適正表示指導員が、受持地域を決めて、定期的に表示の検査をし、公正競争規約の遵守について指導している。

規約に対する違反は、こうした適正表示指導員による調査や公取協が行う調査の他に、一般消費者からの通報や関係官公庁からの連絡によって判明する。

これに対して公取協がする措置には、次のようなものがある。

①呼び出し

規定に違反する事実があると思われる時は、公取協は、関係者を招致し、事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他必要な調査を行うことができる。

②会員の協力義務

このような違反事実に対する調査権が公取協にはあり、この規約に参加している販売業者は、公取協の調査に協力する義務がある。

調査に協力しない者には、公取協は調査に協力すべき旨を文書をもって警告する。

それでも協力してもらえない時、公取協は**ステッカーの貼付を差し止め、5万円以下の違約金を課したり、除名処分**をすることができる。

61ページから63ページの**赤文字**部分の措置については、公正取引協議会は、採るべき措置の案（決定案）を当該販売業者に送付する。販売業者は異議のある場合は、決定案の送付を受けた日から10日以内に異議の申立てをすることができる。その場合、公正取引協議会は販売業者に追加の主張及び立証の機会を与え、審理を行い、しかるべき後措置の決定をする。（異議の申立てがなかった場合には、その決定案で決定）

③警告

調査の結果、違反行為があると認めるときは、その者に対して、次のような警告を文書をもって発する。

- a) その違反行為を排除すること
- b) 同じ違反行為や類似の違反行為を再び行ってはならない
- c) その他これらに関連する事項を実行すること

④ステッカーの回収

違反者に対して、公取協は**ステッカーを回収**することができる。

⑤ステッカーの再交付拒否

その場合、6カ月を超えない範囲で、ステッカーを再交付しないことができる。

⑥違約金を課す

上の警告に従わない場合、公取協は違反者に対し、**50万円以下の違約金**を課すことができる。

⑦除名処分

その場合、公取協は該当者を**除名処分**にすることができる。

公正競争規約は業界が自ら設定した自主協定であるので、規約違反に対しては、以上のように、まず公取協が違反行為の排除その他必要適切な措置を講じるが、どうしても公取協の措置に従わない違反者に対しては、公正取引委員会に必要な措置を講ずるように求めることになる。

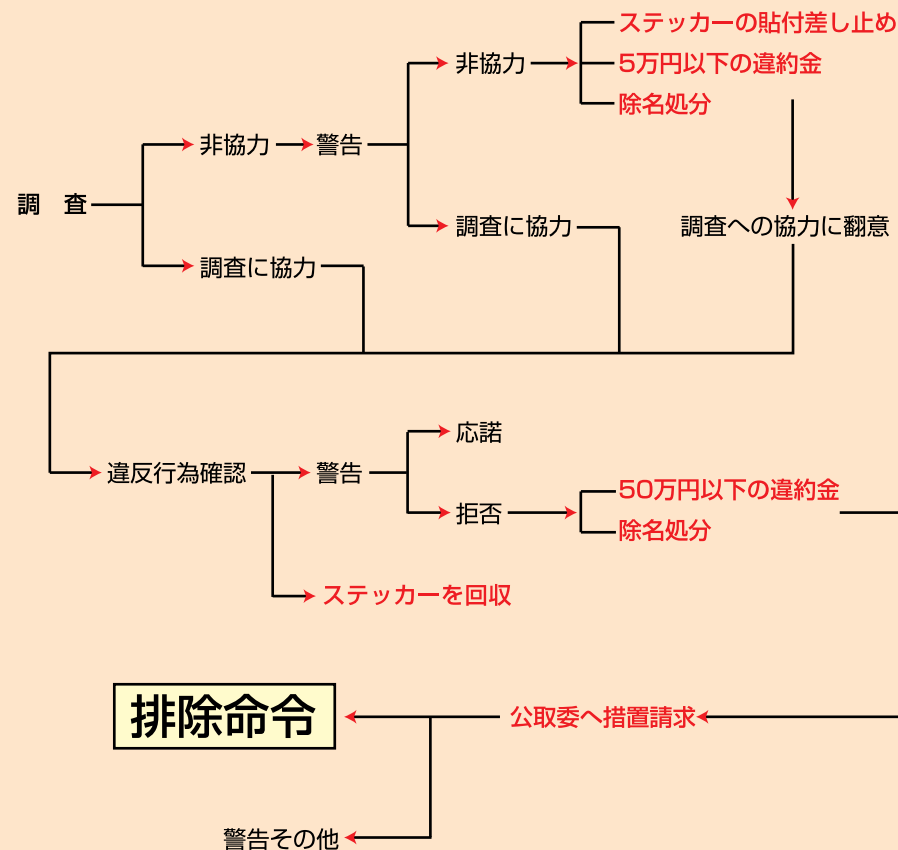
⑧公正取引委員会に対する措置請求

公正取引委員会に必要な措置を講ずよう求めるとは、景品表示法の規定に基づく排除命令の発動を求めることである。排除命令では、

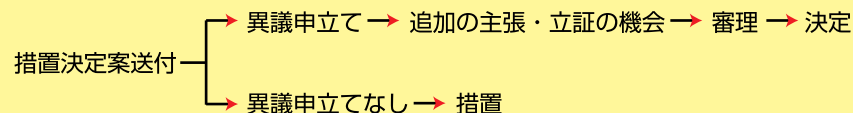
- a) 違反行為をやめること
- b) 将来違反行為を繰り返さないこと
- c) 新聞、チラシ、ポスターなどに、違反行為を行っていた旨を広告すること等が命ぜられる。

排除命令に従わない場合、2年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処せられる。

●違反に対する調査・措置の流れ



上記で**赤字のもの**は、次のような流れとなる。



→ 景品表示法第6条 ▶ (138ページ)、第9条 ▶ (139ページ)

→ 食肉公正競争規約第14条 ▶ (94ページ)、第15条、第16条 ▶ (96ページ)

牛・豚の品種

牛の主な品種

(社)日本食肉協議会「世界家畜図鑑」より
写真提供：(独)家畜改良センター、山口県農林部 畜産課
(社)全国肉用牛振興基金協会

黒毛和種 [Japanese Black]



黒毛和種は、古くは中国、近畿地方を主産地とする役肉用牛であったが、現在では全国に広く分布する、わが国肉用種の主流である。

和牛の他の品種に比較して体がよくしまり、四肢強健であるが、体の幅や後躯に充実を欠くことが欠点とされている。毛色は黒毛ではあるが、毛先は褐色を帯び黒褐色に見える。

平均的に脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめ及び締まりなどの肉質形質に優れた遺伝的特性をもっている。肉量においても、販売可能な正肉の歩留において優れている。脂肪に関係した特徴においても、その分配、分布のパターンに独特のものがあるようであり、肉のうま味と関連していると考えられるクリーム色を帯びたねばりのある脂肪を蓄積する。「神戸ビーフ」「松阪牛」「近江牛」などのブランド名で売られる最高級の牛肉を主として生産する「但馬牛」は、黒毛和種の中でも特異な系統である。このような肉質形質における優れた遺伝子がどこから由来したかは興味のもたれる点であるが、古くから飼われてきた在来の和牛の伝えてきた能力である可能性が強く、これは朝鮮半島及びアジア大陸北部に起源をもつ品種とも共通していると想像される。

褐毛和種 [Japanese Brown]



熊本系の褐毛和種は主産地の熊本県を初め、静岡県、宮城県、秋田県、北海道などに分布している肉用種である。

明治時代に熊本県下に飼われてきた和牛に、デボンの雄が交雑され、1907年以降はシンメンタールの雄に切り換えて交雑が進められ、それらの交雑種から選抜して「肥後牛」の基礎が固められたものである。

体格は黒毛和種や褐毛和種の高知系の牛よりも大型を目標にしている。体積及び発育には優れたものをもち、性質が温順で役用能力も優れていたため、かつては関東及び東北地方の畑作地域でかなり飼育されていた。毛色は一毛で、一般に黄褐色ないし赤褐色で高知系よりうすいものが多い。

能力面では、増体能力や飼料の利用性に見るべきものがあるが、産肉能力の中で重視されている脂肪交雑形質やその他の肉質形質において黒毛和種に比較すれば劣る点があると考えられ、肉市場での評価はあまり高くない。

高知系の褐色和種は、毛色によって品種区分が行われたために熊本系と共に褐毛和種として認定されたが、本系統の成立過程は、熊本系とかなり異なっている。その特徴は韓牛の影響が強く、かつては「改良韓国（朝鮮）種」と呼ばれたことがある点である。

体格は黒毛和種と同じ程度のものを標準としており、一般に体積豊かで、発育はよいが、体躯がゆる目なものが多い。肉質面でも脂肪交雑形質において優れた雄牛が作出されている。又、重要な形質の一つであるロース芯面積においてもすばらしい結果が出されている。

無角和種 [Japanese Polled]



無角和種の作出は、元農林省畜産試験場中国市場にスコットランドからアバディーン・アンガスの雄が導入され、これを和牛と交配して得た雑種雄が1920年に山口県阿武郡に貸与されたことが発端となっている。その後更に同品種の雄を導入し、アバディーン・アンガスの特徴である無角性や肉用牛体型をそなえた「無角防長種」の造成が図られ、1944年に和牛の一品種と認められるに至った。

体格はほぼ黒毛和種と同じ目標が設定されているが、体重の標準値はやや大きい。毛色は黒毛和種より濃い黒色で無角である。

能力面では、アバディーン・アンガス同様早熟で、飼料の利用性に優れたものをもっている。又、増体能力も優れている。肉用牛らしい体型が評価され和牛の中の優等生的存在として期待を集めたが、肉市場において脂肪交雑や肉のきめに関して劣る点があること、枝肉が厚脂気味となることなどを理由にあまり高い評価が得られず衰退した。

日本短角種 [Japanese Shorthorn]



わが国にショートホーンが導入されたのは1871年ころといわれているが、乳用及び肉用のショートホーン雄が混用された。本種は和牛の他の3品種と異なり乳肉兼用種として改良していくことが考えられた時期があり、結局飼育目的を肉用にしばってきた経緯がある。又、固定した品種と認められたのも1957年で、飼育地域全域で統一した改良に着手した時期が遅い。従って和牛の中では一番若い品種である。

体格は和牛としては比較的大型なサイズを標準としている。毛色は濃淡様々の褐色で体下部に白斑のあるものも多い。又、褐及び白色の毛が混ざって生える粕毛のものもある。

肉用種としての能力で特に注目されるのは放牧能力に優れており、粗飼料の利用性が優れている。産肉能力に関しては増体の点では優れているが、肉のきめがあらく、脂肪交雑形質では黒毛和種より劣るといわれる。又、皮下及び体腔内や内臓への脂肪蓄積が多いことも肉市場における評価が低い理由とされている。しかし、東北地方の放牧形式による肉牛生産に向く牛として、生産地の愛好は強いものがある。

アンガス [Angus]



イギリスの北スコットランドを原産地とする肉用種の3大ブリティッシュ・ブリードの一つである。無角の土産牛から発し、1830年ころから育種家ウィリアム・マックコムビルがアンガス州とアバディーン州の2つの系統を計画的に交配することによって本品種の素地を築いたといわれている。体格は小格ないし中等で、体型は肉付厚く豊

円で、全体の輪郭は丸味を帯び、「地低く」で典型的な肉牛型である。毛色は黒毛で、無角であることが大きな特徴である。褐毛の遺伝子も存在するために毛色の褐色のものはレッド・アンガスとして別品種に分けられている。無角の遺伝子を利用して、集団飼育に適した新品種の造成に使われることもあった。能力面では、体成熟、性成熟の両面において早熟であり、外国種の中では肉質特に脂肪交雑形質に優れており、厳しい自然環境の北スコットランド原産であるため粗飼料の利用性に優れた特徴があり、いわゆる「草に乗りやすい牛」と評価されている。

本品種はアメリカを初め世界の各地に分布しているが、わが国にも1916年に導入され無角和種の造成に貢献している。

ヘレフォード [Hereford]



肉用種の3大ブリティッシュ・ブリードの一つで、イングランド西南部のヘレフォード州が原産地である。由来は定かではないがこの地域で数百年も前から飼われていた在来牛を18世紀から肉用種として改良し、熟性を早め、1846年から登録が開始された歴史の古い品種である。体格は肉用種としては大きい方であるが、牛全体から見れば中型に入る。顔は四角で全体に幅が

あり、骨太で頑健そのものの体付きをしている。毛色は体上部が頸、肩を除き濃い赤褐色で、体下部や尾房が白いことがこの品種の特徴である。産肉能力においては、増体も比較的速く、赤肉の量も多いが、早熟になりすぎたためか厚い皮下脂肪がつきやすく、肉のきめがやや粗い。脂肪交雑形質については外国における要求水準は満たせるが、比較的低い方である。この品種が世界各地に広がり、大きな飼養頭数を維持しているのは、非常に強健で、暑さ、寒さ、乾燥などの苛酷な自然条件によく適応し、粗悪な飼料に耐えるためである。また、鈍重ともみえるほど性質も温和である。

シャロレー [Charolais]



フランス中部の高原地帯に西暦前ローマ人が侵攻したときに持ちこんだという在来種を役用に改良し、後これが肉用種に転じた。重粘な土壌を耕すためには大型の力の強い役牛が必要であったことと、フランスでは牛肉としてほとんど脂肪を除去することなどから、このような需要に適した筋肉質で肉脂率の優れた品種が作出されたと考えられる。体格は大型で、体の幅や伸び

に富む堂々とした体積の牛である。尻は傾斜し丸尻となっているが腿はよく充実している。毛色は乳白単色で、鼻鏡や蹄は黒い。有角の品種である。産肉能力では増体速度が大きく、脂肪の少ない枝肉を生産する。いわゆる赤肉タイプの牛である。わが国にも1960年に導入され、和牛やホルスタインとの交雑に用いられたが、食肉市場の要求する肉質に適さず、次第に衰退した。

ホルスタイン [Holstein]



ヨーロッパの各地に広く分布する黒白斑牛が乳肉兼用の品種として成立したのはオランダのフリースランドである。ところが、アメリカにこの種の牛が初めて輸入されたのはドイツのホルスタイン地方からであって、これを基に乳専用種としての改良が開始され、アメリカでの呼び名は「ホルスタイン」が使われた。わが国へは原産地のヨーロッパからよりも、北アメリカ大陸から

乳用種として改良されたものが導入されたので「ホルスタイン」の名が一般的に使われている。ホルスタインは約2000年以上前にドイツからオランダへの移住民が伴った牛が基になっている最も歴史の古い品種である。この品種の長い歴史と広範囲に及ぶ分布が原因となって体格や体型上の特徴は各国でかなり異なっている。ヨーロッパに飼われている牛は大体中型で乳肉兼用種としての特徴を示しているが、北アメリカ大陸に入りアメリカやカナダで乳専用種として改良されたものは、大型で乳用種の特徴であるくさび型の体型をしている。当然わが国で飼われているホルスタインもこの系列に入る。能力上の特徴は簡単に表現すれば乳量が多く、乳脂率が低いことである。最近重要視されている搾乳性の点でも搾乳速度が大きく、全般的に乳用牛としての性能が優れている。外観上の品種特性は黒白斑あるいは白黒斑であり、優性白斑の遺伝子があるために体下部、四肢の下部、尾房の先端などか白になる。

豚の主な品種

(社) 全国養豚協会「新養豚全書」より
写真提供：(社) 日本種豚登録協会より

大ヨークシャー種 [Large Yorkshire または Large White]



ヨークシャー種は、イギリスのヨークシャー州地方において、在来種に中国種、ネアポリタン種およびレスター種などを交配して成立した優良な白色豚で大、中、小の3型ある。

大ヨークシャー種は、ベーコンタイプの代表的な品種として知られており、白色大型の豚で、頭はやや長く、顔面は若干しゃくれている。耳は薄くて大きく、やや前方に向かって立ち、背が高く、胴伸びがよく、胸は広く深く、肋張りもよく、背は平直かやや弓状で、腹部は充実して緊りがある。後軀は広く長いが下腿部の充実にはやや欠けるようである。

体重は生後6カ月で約90kg、1年で160～190kgに達し、成豚では350～380kgになる。

現在、イギリス、アメリカ、スウェーデン、オランダ等において生肉用豚を生産するための交雑用として広く飼育されており、わが国においても、イギリス、アメリカから輸入され、主として繁殖豚として利用されている。

バークシャー種 [Berkshire]



イギリスのバークシャーとウィルツシャー地方の在来種にシアメース種、中国種およびネオポリタン種などを交雑して成立したもので、1820年頃品種として固定し、1851年以降純粋繁殖が行われている。

体は全体が黒色であるが、顔、四肢端および尾端が白く、いわゆる“六白”を特徴としている。体重、体型ともヨークシャー種に似ているが、

顔のしゃくれはヨークシャー種よりややゆるく、耳は直立するかわずかに前方に向かって立っており、体型は幾分伸びに欠け、やや骨細である。

本種は強健で、産子数はやや劣るが、哺育は巧みであり、ロースの芯が大きく、肉質が良好で生肉用に適している。体重は7カ月齢で約90kg、1年で135～150kg、成豚で200～250kg程度のものが多い。

ランドレース種 [Landrace]



デンマークの在来種に大ヨークシャー種を交配して成立した秀れた加工用の豚である。白色大型の豚で、頭部は比較的小さく、頬も軽く、顔のしゃくれも殆んどなく、耳は大きく前方に垂れている。体型は胴伸びがよく、前・中・後軀の釣合いがよく、流線型の豚で、背線はややアーチ状を呈し、腿はよく充実している。

本種は産子数多く、泌乳量も多く

で育成率高く、繁殖能力がすぐれている。また、産肉能力についても発育が早く、飼料要求率低く、背脂肪もうすくて秀れている。

体重は6カ月齢で約90kg、1年で170～190kg、成豚で350～380kgに達する。

デンマークはもちろんイギリス、オランダ、スウェーデン等において多く飼育されており、わが国にもイギリス、オランダ、スウェーデン、アメリカから輸入され増殖されて、純粋種では最も多く飼育され、種雄豚としても種雌豚としても広く利用されている。

デュロック種 [Duroc]



ニューヨーク州のデュロックと称する赤色豚とニュージャージー州のジャージーレッドとが交配されて成立したもので、従来、デュロック・ジャージー種と呼ばれていたが、現在ではデュロック種と単称されている。

体は赤色（個体により濃淡あり）で、腹部、四肢などに黒斑の出ることがある。顔はわずかにしゃくれ、耳は垂れ、胴は広く深く、腿は深く充実

しており、体重は300～380kgで、従来ラードタイプに属していたが、最近ミートタイプに改良されている。

本種は体質強健で産子数も多く、放牧に適し、アメリカにおいてはハンプシャー種とともに多数飼育されている。わが国には戦後最も早く輸入され、一部において草で飼育できると宣伝され、結果的にはあまり歓迎されなかったが、再び改良されたデュロック種が輸入され、飼育されている。

ハンプシャー種 [Hampshire]



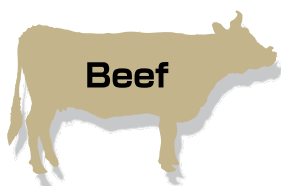
アメリカのケンタッキー、マサチューセッツ州の原産で、初期にはスインリンド（Thin Rind）種と呼ばれていたが1904年にハンプシャー種と改名された。

体は黒色で、背から前肢にかけて10～30cm幅の帯状の白斑（サドルマーク）があり、頭の大きさ中等で、頬は軽く、耳は直立し、肩は軽く、体上線は弓状を呈し、もも肉は深く

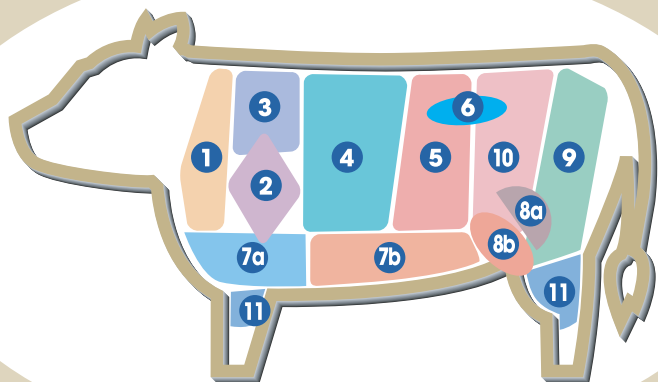
充実している。

本種は産子数はやや少ないが、哺育能力にすぐれ、発育、飼料効率もよく、屠体は背脂肪がうすく筋肉量が多く、もも肉も充実して肉質も良好である。

アメリカにおいては多数飼育されており（登録頭数が最も多い）、わが国において昭和39年頃より再び輸入され、主として交雑用の種雄豚としてかなり利用されている。



牛肉の部位



1
ネック 脂肪分が少なく赤身の多い硬めの肉質。ひき肉、こま切れとして利用されます。角切りなどで煮込み料理にも。

2
かた やや硬く脂肪分の少ない赤身肉。エキス分やコラーゲンが多く、煮込み料理、スープ原料に適します。

3
かたロース やや筋が多いが脂肪分が適度にある風味のよい部位。しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き肉など薄切りにする料理に適します。

4
リブロース きめが細かく、肉そのものを味わうローストビーフ、ステーキに。霜降りのもは、すき焼きに最適です。

5
サーロイン きめが細かくて柔らかく、肉質は最高。ステーキに最適で、ローストビーフやしゃぶしゃぶにも。

6
ヒレ きめの細かい柔らかな部位。脂肪分が少ないので、ビーフカツなど揚げ物や、脂肪の気になる方に。

7a
かたばら 赤身と脂肪が層になり、きめ荒く硬め。こつてりと煮込んだり、こま切れは肉じゃがなどに。

7b
ともばら 赤身と脂肪が層になり、きめ荒いが霜降りになりやすい。濃厚な味わいで、シチューやカルビ焼きに。

8a
もも
(うちもも) 牛肉の部位中最も脂肪が少ない。ステーキやローストビーフなど厚切り料理や焼き肉、煮込み料理に。

8b
もも
(しんたま) きめが細かく柔らかで、脂肪が少ない部位です。ローストビーフやシチュー、焼き肉、ビーフカツなどに。

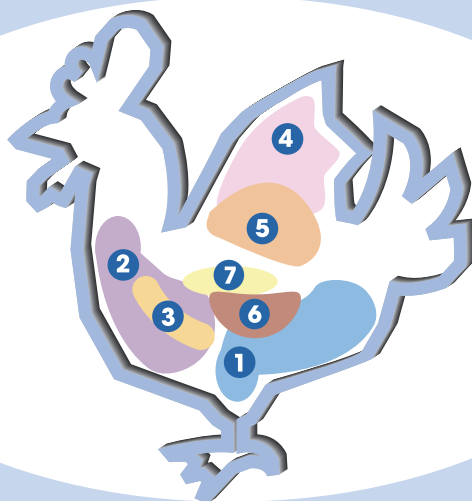
9
そともも きめがやや粗く、脂肪の少ない堅めの肉です。薄切り、こま切れにして煮めものに。

10
ランプ 味に深みがあり柔らかい赤身肉。ステーキやローストビーフをはじめあらゆるメニューに利用できる部位です。

11
すね 筋が多く硬いが、長時間煮ることでコラーゲンが溶出し、柔らかくなる。だしをとったり、煮込み料理に。圧力鍋で時間短縮も。



鶏肉の部位



1 もも肉 肉の中に脂肪が入りよく締まっているので、味にコクがあります。むね肉にくらべるとややかためです。

2 むね肉 やわらかく、味も淡泊であっさりしています。脂肪の少ない部位。

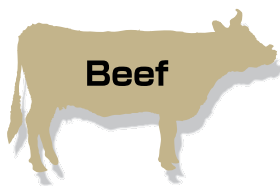
3 ささみ もっとも脂肪が少ない、味も淡泊であっさりしています。幼児やご年輩の方もおすすめです。

4 手羽さき 美肌によいといわれるコラーゲンが豊富に含まれています。

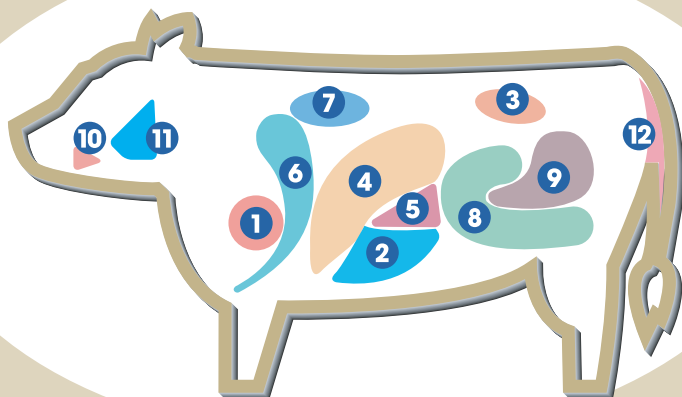
5 手羽もと ほどよく脂肪がついて、味にコクがある部位です。

6 きも レバー（肝臓）、心臓の部位で、各種のビタミンが豊富。鶏のレバーには、ウナギの約6倍ものビタミンAが含まれています。

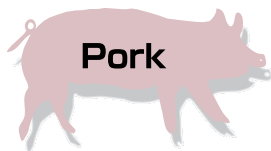
7 すなざも すなざもは鶏の胃袋。コリコリとした歯触りが特徴で、焼き鳥の材料としても人気があります。



牛の副産物

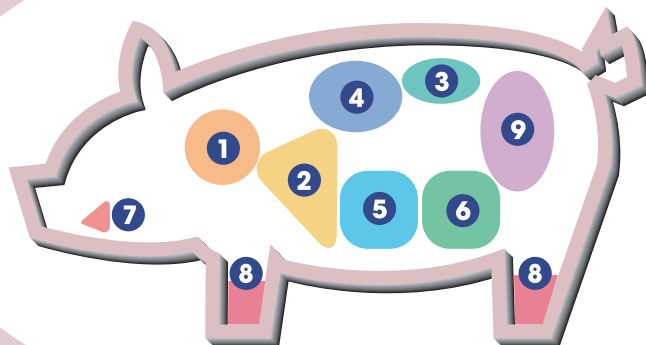


- 1 ハツ**
(心臓) 筋繊維が細かく、こりこりした歯ざわり。タウリン、ビタミンB₁、Eが豊富。焼き肉や串焼きに。
- 2 レバー**
(肝臓) ビタミンA、B₂、B₆、B₁₂、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒、生姜、ニンニクなどで下味を。
- 3 マメ**
(腎臓) ビタミンB₂、鉄が豊富。ブドウの房状で、脂肪が少ない。白いすじを除き、バター焼き、みそ煮込みに。
- 4 ミノ**
(第一胃) 下ごしらえで繊維が密生している皮をむく。特に厚くなった「上ミノ」と呼ばれている部分は、焼き肉でもお馴染み。
- 5 センマイ**
(第三胃) 特有の歯ざわり。脂肪少なく、鉄が豊富。ゆでて売られているが、もう一度ゆで氷水にさらし臭みを除く。
- 6 ハラミ**
(横隔膜) 焼肉用として出回り、輸入名からスカートステーキとしても売られています。シチューや、カレーなどに。
- 7 サガリ**
(横隔膜) ハラミと同様、適度な脂肪でやわらかな肉質。ハラミとサガリを分けずにハラミということもある。
- 8 ヒモ**
(小腸) 大腸より薄く細い。ゴムのようで噛みきれないが、じっくり煮込むとおいしい。串焼き、煮込み料理に。
- 9 シマチョウ**
(大腸) ヒモより厚く、かたいので長時間煮る必要あり。ゆでてぶつ切りで売られていて下処理法はヒモと同様。
- 10 タン**
(舌) 食肉より、ビタミンA、B₂、鉄、タウリンが多く含まれている。薄切りにして網焼き、ブロックのものはシチューなど煮込みに。
- 11 ホホニク**
(頬肉) 頭部の肉の部分で一番おいしいとされているのが頬肉です。やわらかくて脂肪が多いのが特徴で、調理では整形するほうがよい。
- 12 テール**
(尾) コラーゲンが豊富。長時間煮込むとゼラチン化し、柔らかくなる。テールスープなどに。



Pork

豚の副産物



1

ハツ
(心臓)

筋繊維が細かく緻密で、歯ざわりが独特。脂肪が少なく味は淡泊。タウリン、ビタミンB₁、B₂、鉄が豊富。充分血抜きをしてから調理する。焼き肉や串焼きに。

2

レバー
(肝臓)

ビタミンA、B₂、B₆、B₁₂、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒、生姜、ニンニクなどで下味を。

3

マメ
(腎臓)

脂肪が少なく、低エネルギー。表面の皮を除き、半分に切り白いすじ(尿管)を取ると臭いも気にならず、香味野菜などと、さっとゆで水にさらし、炒め物・煮込み・あえ物に。

4

ガツ
(胃)

臭みが少なく、食べやすい部位。ゆでたもの以外の、生のものは塩をふってよくもみ、香味野菜を加えた湯でゆでる。もつ焼きや酢の物・煮込み料理に。

5

ヒモ
(小腸)

「モツ」として市販、脂肪が多く付着しているが軽くゆで脂肪を除いたものが売られています。下ゆで後さらに、ぬるま湯でアクを除いて調理。煮込み・串焼きに。

6

ダイチョウ

ヒモ同様に、脂肪が多く付着しており、ぶつ切りにし、ゆでて市販されている。にんじん・ねぎ・こんにゃく等とみそ味に煮るとおいしく、酢の物・マリネにも。

7

タン
(舌)

食肉より、ビタミンA、B₂、鉄、タウリンが多く含まれている。薄切りにしてバター焼き、網焼き、唐揚げに。ブロックのものはシチューなど煮込みに。

8

トンソク
(足)

コラーゲンなどを豊富に含む。長時間煮込んでゼラチン化する。ゆでた状態で販売されるが、熱湯であく抜きし、和え物や煮物に。沖縄料理の足ティビ

9

コブクロ
(子宮)

柔らかく淡泊な味で、脂肪は非常に少ない。網焼きや和え物に。醤油やみそで煮込んでもよい。