



■以下のような疑問について、各項で解説しています。

●「アレルギー物質すべてが表示されるの？」

→1ページ【アレルギー表示とは?】
をごらんください。

●「どのようにアレルギー物質は表示されるの？」

→4ページ【このような表示です】をごらん
ください。

●「表示が省略されることがあるのはホント？」

→4ページ【このような表示です】をごらんください。

●「ピーナッツは落花生?」「魚卵は卵?」

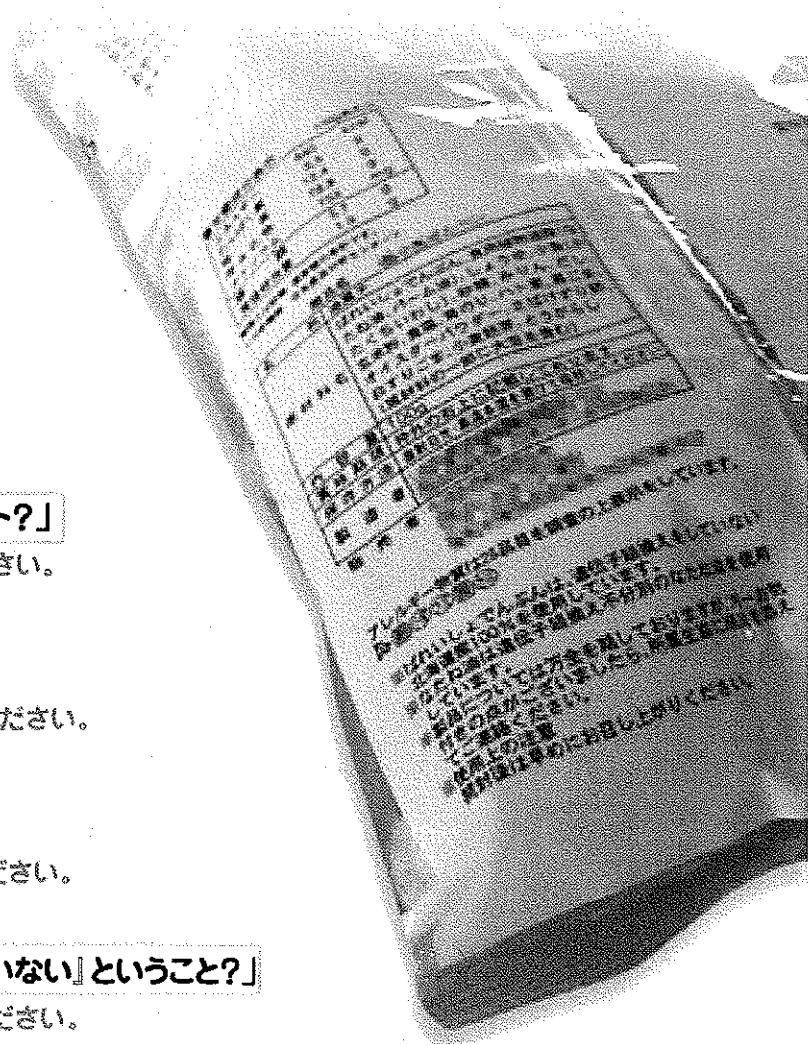
→3ページ【替わりの表記について】をごらんください。

●「乳化剤は牛乳からつくられるの?」

→5ページ【知って安心、まめ知識】をごらんください。

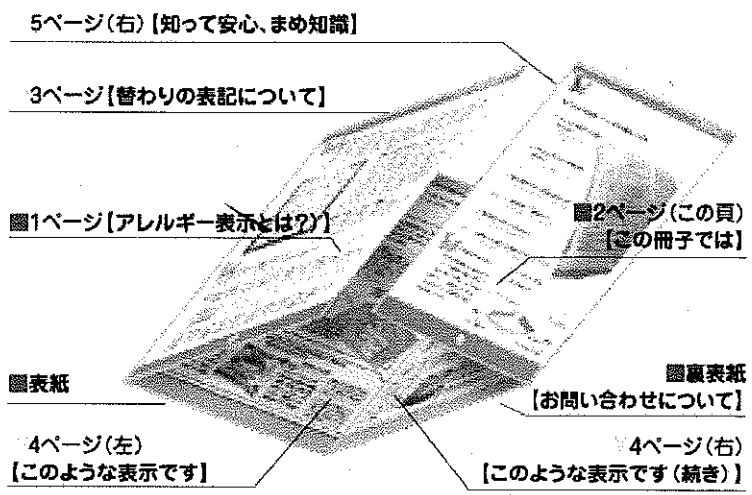
●「『〇〇は使用していません』は『含まれていない』ということ?」

→1ページ【アレルギー表示とは?】をごらんください。



【この冊子のみかた】

■色帯の概要編(表紙・裏表紙含む)と
■色帯の情報案内編にわかれています。詳しい内容について記述のあるページを案内しています。それぞれのページ番号は下部の帯に記されています。



【必ず表示される品目(特定原材料)】

	代替表記	特定加工食品	アレルギー表示の対象外食品例
	表示されるアレルギー物質には、別の書き方も認められています。	一語に、名称からアレルギー物質が含まれていることが明白なときには、アレルギー物質名表記をしなくてもよいことになっています。	アレルギー物質と類似している食品の中には、アレルギー物質に含まれない食品があります。
えび	海老、エビ		
かに	蟹、カニ		
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、かに玉、親子丼、オムレツ、目玉焼、オムライス	魚卵、は虫類卵、昆虫卵
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦
そば	ソバ		
落花生	ピーナッツ		
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品)、タンパク質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	生クリーム、ヨーグルト、ミルク、ラクトアイス、アイスマルク、乳糖 ^(※1)	山羊乳、めん羊乳

【表示が勧められている品目(特定原材料に準じるもの)】

	代替表記	特定加工食品	アレルギー表示の対象外食品例
あわび	アワビ		とこぶし
いか	イカ	するめ	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ		
オレンジ			温州みかん、夏みかん、レモン、グレープフルーツ
キウイフルーツ	キウイ		
牛肉 ^(※2)	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ		
くるみ	クルミ		
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃげ、シャケ		にします、やまめ、いわな
さば	鯖、サバ		
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	
鶏肉 ^(※2)	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン		
バナナ	ばなな		
豚肉 ^(※2)	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	とんかつ	
まつたけ	松茸、マツタケ		
もも	桃、モモ、ピーチ		
やまいも	ヤマイモ、山芋、山いも	とろろ、ながいも	
りんご	リンゴ、アップル		
ゼラチン			

(※1)「乳糖」はタンパクの残留が確認されたため、特定加工食品として扱われます。(※2)内臓、皮、骨は表示の対象ではありません。