

生めん類の表示に関する公正競争規約

規 約	施 行 規 則
<p>(目的)</p> <p>第1条 この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき、生めん類の取引について行う表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この規約で「生めん類」とは、小麦粉等の穀粉類を主原料として製めん、成形したもの及び製めん、成形した後「ゆで」、「むし」、「油揚げ」、「半なま」又は「冷凍」の工程を経たもの（以下「加工したもの」という。）であつて、「うどん」、「そば」、「中華めん」、「生マカロニ類」、「生スパゲッティ類」、「ソフトスパゲッティ式めん」、「大麦めん」、「大麦そば」、「冷めん」、「米粉めん」及び「ぎょうざの皮等」並びにこれらに準ずるものとして公正取引協議会で査定し、消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を得たものをいい、乾めん、即席めん、食堂で顧客に提供するために調理しためん類及び自動調理販売機により販売されるめん類は含まない。</p> <p>2 この規約で「うどん」とは、ひらめん、ひやむぎ、そうめん、その他名称のいかんを問わず小麦粉に水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものをいう。</p> <p>3 この規約で「そば」とは、そば粉30%以上、小麦粉（灰分が0.8%以下のものに限る。）70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものをいう。</p> <p>4 この規約で「中華めん」とは、小麦粉にかんすい（唐あくを含む。）を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものをいう。</p> <p>5 この規約で「生マカロニ類」とは、高たん白質の小麦粉を主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせ、マカロニ類成形機により高圧で押し出して成形（棒状及び帯状を除く。）したもの又は成形した後加工したものをいう。</p> <p>6 この規約で「生スパゲッティ類」とは、高たん白質の小麦粉を主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせ、マカロニ類成形機により高圧で押し出し、棒状に成形したもの又は成形した後加工したものをいう。</p> <p>7 この規約で「ソフトスパゲッティ式めん」とは、小麦粉に水を加えて練り合わせ、製めんし表面糊化した</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>後加工したものをいう。</p> <p>8 この規約で「大麦めん」とは、次に掲げる穀粉類を主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものをいう。</p> <p>(1) 大麦粉30%以上(灰分0.85%以下、タンニン量 0.7mg以下)、小麦粉70%以下の割合で混合したもの</p> <p>(2) (1)にそば粉を混入したものであって、大麦粉が30%以上及びそば粉が30%未満の割合で混合したもの</p> <p>9 この規約で「大麦そば」とは、大麦粉30%以上、そば粉30%以上、小麦粉40%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものをいう。</p> <p>10 この規約で「冷めん」とは、次に掲げる穀粉類を主たる原料とし、製めん工程において加熱加工をしたものを成形したもの又は成形した後加工したものをいう。</p> <p>(1) でん粉15%以上、小麦粉85%以下の割合で混合したもの</p> <p>(2) (1)にそば粉等の穀粉類を混入したものであって、でん粉が15%以上含有されているもの</p> <p>11 この規約で「米粉めん」とは、次に掲げるものをいう。</p> <p>(1) 米穀粉又は米穀粉にでん粉を混入したものを主たる原料とし、これに水又は湯を加えて混練若しくは蒸練したものを成形したもの又は成形した後加工したもの</p> <p>(2) 米穀粉30%以上、小麦粉70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水又は湯を加えて製めんしたもの又は製めんした後加工したもの</p> <p>12 この規約で「ぎょうざの皮等」とは、小麦粉に水又はかんすいを加えて練り合わせた後圧延し、ぎょうざ、わんたん、しゅうまい、春巻等の皮に成形したもの又は成形した後加工したものをいう。</p> <p>13 この規約で「事業者」とは、生めん類を製造して販売する事業者又は自己の商標若しくは名称を表示して販売する事業者をいう。ただし、食堂で調理販売するため、自家製めんする事業者を除く。</p> <p>14 この規約で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する生めん類の取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、次の各号に掲げるものをいう。</p> <p>(1) 商品の容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示</p> <p>(2) 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示(ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。)</p>	

規 約	施 行 規 則																			
<p>及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）</p> <p>(3) ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーン、その他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告</p> <p>(4) 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告</p> <p>(5) 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）</p> <p>（必要な表示事項）</p> <p>第3条 事業者は、生めん類の包装又は容器に、次に掲げる事項を施行規則で定めるところにより、見やすい場所に邦文で明瞭に表示しなければならない。</p> <p>(1) 一括して表示すべき事項</p> <p>ア 品名（なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまである旨及び品名）</p>	<p>（品名等の表示基準）</p> <p>第1条 生めん類の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第3条第1項第1号アに掲げる事項は、次表に掲げる基準に従って、別記様式1により一括して表示するものとする。</p> <table border="1" data-bbox="842 1066 1430 2063"> <thead> <tr> <th data-bbox="842 1066 954 1223">分類</th> <th data-bbox="954 1066 1264 1223">表示すべき品名</th> <th data-bbox="1264 1066 1430 1223">なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまの別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="842 1223 954 1451">うどん</td> <td data-bbox="954 1223 1264 1451">うどん 〇〇うどん、ひやむぎ、ひらめん、きしめん、ほうとう等一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。</td> <td data-bbox="1264 1223 1430 1451">なま（生） ゆで むし（蒸し） 半なま（半生）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1451 954 1644">そば</td> <td data-bbox="954 1451 1264 1644">そ ば 〇〇そば等一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。</td> <td data-bbox="1264 1451 1430 1644">なま（生） ゆで むし（蒸し） 半なま（半生）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1644 954 1872">中華めん</td> <td data-bbox="954 1644 1264 1872">中華めん チャンポン、焼そば、揚げそば、中華そば、ラーメン、たんめん、沖縄そば、炒麺（チャーメン）に替えることができる。</td> <td data-bbox="1264 1644 1430 1872">なま（生） ゆで むし（蒸し） 油揚げ 半なま（半生）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1872 954 1951">生マカロニ類</td> <td data-bbox="954 1872 1264 1951">生マカロニ、ゆでマカロニ</td> <td data-bbox="1264 1872 1430 1951">なま（生） ゆで</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1951 954 2063">生スパゲッティ類</td> <td data-bbox="954 1951 1264 2063">生スパゲッティ、ゆでスパゲッティ</td> <td data-bbox="1264 1951 1430 2063">なま（生） ゆで</td> </tr> </tbody> </table>		分類	表示すべき品名	なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまの別	うどん	うどん 〇〇うどん、ひやむぎ、ひらめん、きしめん、ほうとう等一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。	なま（生） ゆで むし（蒸し） 半なま（半生）	そば	そ ば 〇〇そば等一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。	なま（生） ゆで むし（蒸し） 半なま（半生）	中華めん	中華めん チャンポン、焼そば、揚げそば、中華そば、ラーメン、たんめん、沖縄そば、炒麺（チャーメン）に替えることができる。	なま（生） ゆで むし（蒸し） 油揚げ 半なま（半生）	生マカロニ類	生マカロニ、ゆでマカロニ	なま（生） ゆで	生スパゲッティ類	生スパゲッティ、ゆでスパゲッティ	なま（生） ゆで
分類	表示すべき品名	なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまの別																		
うどん	うどん 〇〇うどん、ひやむぎ、ひらめん、きしめん、ほうとう等一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。	なま（生） ゆで むし（蒸し） 半なま（半生）																		
そば	そ ば 〇〇そば等一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。	なま（生） ゆで むし（蒸し） 半なま（半生）																		
中華めん	中華めん チャンポン、焼そば、揚げそば、中華そば、ラーメン、たんめん、沖縄そば、炒麺（チャーメン）に替えることができる。	なま（生） ゆで むし（蒸し） 油揚げ 半なま（半生）																		
生マカロニ類	生マカロニ、ゆでマカロニ	なま（生） ゆで																		
生スパゲッティ類	生スパゲッティ、ゆでスパゲッティ	なま（生） ゆで																		

規 約	施 行 規 則		
イ 原材料名 (原材料及び食品添加物)	ソフト スパゲ ッティ 式めん	ソフトスパゲッティ式めん スパうどん、ソフトめん、ソフトスパゲッティ式(風)うどん、スパゲッティ式(風)うどん、ソフトスパゲッティ(ただし、スパゲッティでない旨明示すること。)に替えることができる。	ゆで
	大麦めん	大麦めん	なま(生)、ゆで
	大麦そば	大麦そば	なま(生)、ゆで
	冷めん	冷めん、温めん	なま(生) 半なま(半生)
	米粉めん	米粉めん ライスヌードル、ライスめん、むしめん及びむし焼そば(かんすいを使用したもの)に替えることができる。	なま(生) ゆで むし(蒸し)
	ぎょう ぎの皮 等	ぎょうざ用 ワンタン用 春巻用 しゅうまい用	なま(生) 半なま(半生)
ウ 内容量	2 規約第3条第1項第1号イからキまでに掲げる事項は、次表に掲げる基準に従って、別記様式1により一括して邦文で明瞭に表示するものとする。		
	事 項	表 示 基 準	
ウ 内容量	原材料名 (原材料 及び食品 添加物)	① めん(原材料、食品添加物) ② スープ・つゆ等(原材料、食品添加物) ③ 具(原材料、食品添加物) を記載することとし、これらの事項を重量の多い順に、それぞれの原材料及び食品添加物をその原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載する。 なお、食品添加物については、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号。以下「表示基準府令」という。)の規定に従い記載する。	
	内容量	1 スープ・つゆ等又は具を添付しな	

規 約	施 行 規 則																				
エ 消費期限又は賞味期限		<p>い場合にあつては、総重量をグラムの単位で単位を明記して表示する（「瓦」又は「G」の単位及び「NET」による表示は使用することができない）。</p> <p>2 スープ・つゆ等又は具を添付する場合にあつては、総重量、めん重量、スープ・つゆ等の重量又は具の重量をグラムの単位で単位を明記して表示する。 ただし、スープ・つゆ等及び具の重量については省略することができる。</p> <p>3 内容量の誤差は次のとおりとする。 真実の内容量（実際の量）が表示内容量より少ない場合の表示内容量に対する許容最大誤差は次のとおりとする。</p> <table border="0"> <tr> <td>ア</td> <td>5 g以上 50 g以下</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>50 gを超え 100 g以下</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>ウ</td> <td>100 gを超え 500 g以下</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>エ</td> <td>500 gを超え 1.5 kg以下</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>オ</td> <td>1.5 kgを超え 5 kg以下</td> <td>1%</td> </tr> </table> <p>4 上記にかかわらず、皮類にあつては、枚の単位で単位を明記して表示することができる。</p>	ア	5 g以上 50 g以下	6%	イ	50 gを超え 100 g以下	3%	ウ	100 gを超え 500 g以下	3%	エ	500 gを超え 1.5 kg以下	15%	オ	1.5 kgを超え 5 kg以下	1%				
	ア	5 g以上 50 g以下	6%																		
イ	50 gを超え 100 g以下	3%																			
ウ	100 gを超え 500 g以下	3%																			
エ	500 gを超え 1.5 kg以下	15%																			
オ	1.5 kgを超え 5 kg以下	1%																			
消費期限又は賞味期限	<p>1 表示基準府令の規定に従い表示する。 （表示例）</p> <table border="0"> <tr> <td>ア</td> <td>15. 10. 1</td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>2003. 10. 1</td> </tr> <tr> <td>ウ</td> <td>03. 10. 1</td> </tr> </table> <p>2 消費期限又は賞味期限を別記様式1に従い表示することが困難な場合にあつては、別記様式1の消費期限又は賞味期限の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。 （表示例）</p> <table border="0"> <tr> <td>①一括表示枠内</td> <td></td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>表面下部に記載</td> </tr> <tr> <td>ロ</td> <td>枠の右側に記載</td> </tr> <tr> <td>②一括表示枠外</td> <td></td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>消費期限（賞味期限）15. 10. 1</td> </tr> <tr> <td>ロ</td> <td>消費期限（賞味期限） 2003. 10. 1</td> </tr> <tr> <td>ハ</td> <td>消費期限（賞味期限）03. 10. 1</td> </tr> </table>	ア	15. 10. 1	イ	2003. 10. 1	ウ	03. 10. 1	①一括表示枠内		イ	表面下部に記載	ロ	枠の右側に記載	②一括表示枠外		イ	消費期限（賞味期限）15. 10. 1	ロ	消費期限（賞味期限） 2003. 10. 1	ハ	消費期限（賞味期限）03. 10. 1
ア	15. 10. 1																				
イ	2003. 10. 1																				
ウ	03. 10. 1																				
①一括表示枠内																					
イ	表面下部に記載																				
ロ	枠の右側に記載																				
②一括表示枠外																					
イ	消費期限（賞味期限）15. 10. 1																				
ロ	消費期限（賞味期限） 2003. 10. 1																				
ハ	消費期限（賞味期限）03. 10. 1																				

規 約	施 行 規 則											
オ 保存方法	保存方法	<p>1 製品の特性に従って、「冷蔵庫（10℃以下）で保存してください」、「直射日光を避け常温で保存してください」等と表示すること。</p> <p>2 前号2の場合にあつては、別記様式1の保存方法の欄に表示箇所を表示した上、保存方法を消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができる。</p>										
カ 使用上の注意	使用上の注意	<p>1 「消費（賞味）期限内にお召し上がりください」、「開封後はお早めにお召し上がりください」等と表示すること。</p> <p>2 使用上の注意を別記様式1に従い表示することが困難な場合にあつては、別記様式1の使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>										
キ 事業者の氏名又は名称及び住所	事業者の氏名又は名称及び住所	<p>1 事業者の氏名（法人の場合はその名称）及び製造所所在地を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、製造所所在地については、本社所在地及び製造所固有の記号の記載をもってこれに代えることができる。</p> <p>3 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、別記様式1の「製造者」の文字を「販売者」にかえ、当該文字の次に、販売業者の氏名、所在地及び製造所固有の記号をもって表示することができる。</p>										
<p>(2) 表面に表示すべき事項</p> <p>ア 品名</p> <p>イ なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまの別</p> <p>ウ 「要冷蔵」との文言</p> <p>2 事業者は、冷凍めんの包装又は容器に、次に掲げる事項を施行規則で定めるところにより、見やすい場所に邦文で明瞭に表示しなければならない。</p> <p>(1) 一括して表示すべき事項</p> <p>ア 品名（冷凍食品である旨、なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまである旨及び品名）</p>		<p>3 規約第3条第2項第1号アからクに掲げる事項は、次表に掲げる基準に従って、別記様式2により一括して邦文で明瞭に表示するものとする。</p> <table border="1" data-bbox="842 1796 1430 2065"> <thead> <tr> <th data-bbox="842 1796 1005 1836">事 項</th> <th data-bbox="1005 1796 1430 1836">表 示 基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="842 1836 1005 1912">品名（冷凍食品である旨、</td> <td data-bbox="1005 1836 1430 1912">品名の欄に次のアからエの順に表示する。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1912 1005 1951">なま、ゆで、</td> <td data-bbox="1005 1912 1430 1951">ア 冷凍食品である旨</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 1951 1005 2027">むし、油揚げ又は半なまである旨及び品</td> <td data-bbox="1005 1951 1430 2027">イ なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまである旨</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 2027 1005 2065">ある旨及び品</td> <td data-bbox="1005 2027 1430 2065">ウ 施行規則第1条第1項の表中の表</td> </tr> </tbody> </table>	事 項	表 示 基 準	品名（冷凍食品である旨、	品名の欄に次のアからエの順に表示する。	なま、ゆで、	ア 冷凍食品である旨	むし、油揚げ又は半なまである旨及び品	イ なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまである旨	ある旨及び品	ウ 施行規則第1条第1項の表中の表
事 項	表 示 基 準											
品名（冷凍食品である旨、	品名の欄に次のアからエの順に表示する。											
なま、ゆで、	ア 冷凍食品である旨											
むし、油揚げ又は半なまである旨及び品	イ なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまである旨											
ある旨及び品	ウ 施行規則第1条第1項の表中の表											

規 約	施 行 規 則	
イ 原材料名 (原材料及び食品添加物)	名)	<p>示すべき品名</p> <p>エ スープ・つゆ等及び具を加えて調理したものにあつては、「(調理済み)」</p> <p>冷凍食品である旨の表示については、上記アにかかわらず、一括(囲み・枠)表示枠外の左上に記載することができる。</p> <p>品名の表示については、上記ウにかかわらず、品名の最初に「冷凍」の文字を付け加えることができる。</p>
	原材料名 (原材料及び食品添加物)	<p>① めん (原材料、食品添加物)</p> <p>② スープ・つゆ等 (原材料、食品添加物)</p> <p>③ 具 (原材料、食品添加物) を記載することとし、これらの事項を重量の多い順に、それぞれの原材料及び食品添加物をその原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載する。</p> <p>なお、食品添加物については、表示基準府令の規定に従い記載する。</p> <p>ただし、スープ・つゆ等及び具を加えて調理したものにあつては、</p> <p>① めん (原材料、食品添加物)</p> <p>② めん以外の原材料、食品添加物</p> <p>③ いため油</p> <p>を記載することとし、これらの事項を重量の多い順に記載する。</p> <p>なお、めん以外の原材料及び食品添加物については、めん以外の原材料及び食品添加物に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載する。</p>
	ウ 内容量	<p>内容量</p> <p>1 スープ・つゆ等又は具を添付しない場合にあつては、総重量をグラムの単位で単位を明記して表示する(「瓦」又は「G」の単位及び「NET」による表示は使用することができない)。</p> <p>2 スープ・つゆ等又は具を添付する場合にあつては、総重量、めん重量、スープ・つゆ等の重量又は具の重量をグラムの単位で単位を明記して表示する。</p> <p>ただし、スープ・つゆ等及び具の重量については省略することがで</p>

規 約	施 行 規 則									
キ 加熱調理の必要性	加熱調理の必要性	「加熱してください。」等、飲食に供する際に加熱を要するかどうかについて表示する。								
ク 事業者の氏名又は名称及び住所	事業者の氏名又は名称及び住所	<ol style="list-style-type: none"> 1 事業者の氏名（法人の場合はその名称）及び製造所所在地を表示する。 2 1の規定にかかわらず、製造所所在地については、本社所在地及び製造所固有の記号の記載をもってこれに代えることができる。 3 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、別記様式2の「製造者」の文字を「販売者」にかえ、当該文字の次に、販売業者の氏名、所在地及び製造所固有の記号をもって表示することができる。 								
別記様式1										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">品名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原材料名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">消費期限</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">保存方法</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">使用上の注意</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">製造者</td></tr> </table>			品名	原材料名	内容量	消費期限	保存方法	使用上の注意	製造者	
品名										
原材料名										
内容量										
消費期限										
保存方法										
使用上の注意										
製造者										
別記様式2										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">品名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原材料名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">賞味期限</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">保存方法</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">凍結直前の加熱の有無</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">加熱調理の必要性</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">製造者</td></tr> </table>			品名	原材料名	内容量	賞味期限	保存方法	凍結直前の加熱の有無	加熱調理の必要性	製造者
品名										
原材料名										
内容量										
賞味期限										
保存方法										
凍結直前の加熱の有無										
加熱調理の必要性										
製造者										
(備考)										
<ol style="list-style-type: none"> 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。 2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z8305(1962)（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とする。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイントの大きさの活字とすることができる。 3 「品名」については、「名称」と表示することができる。 4 枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。 										

規 約	施 行 規 則
<p>(2) 表面に表示すべき事項</p> <p>ア 品名</p> <p>イ なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまの別</p> <p>ウ 「要冷凍」との文言</p> <p>(3) その他の表示すべき事項</p> <p>ア 使用方法</p> <p>イ 内容個数</p> <p>3 事業者は、アレルギー物質を含む食品に係る表示を行う場合は、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）に基づく表示基準により表示しなければならない。</p> <p>(特定事項の表示基準)</p>	<p>5 消費期限については、品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべきもの（D+6以下の商品。Dは製造日（出荷日を含む））に対して表示する。D+7以上の商品は消費期限に代えて賞味期限と表示する。</p> <p>4 規約第3条第1項第2号並びに同条第2項第2号及び第3号に掲げる事項は、次に掲げる基準に従って邦文で明瞭に表示するものとする。</p> <p>(1) 規約第3条第1項第2号及び同条第2項第2号に規定する事項</p> <p>ア 表面に表示する品名は、肉太文字で他のいかなる表示よりも大きい文字で表示する。</p> <p>ただし、上記品名以外の商品名を表示するときは、その商品名の上下左右のいずれかに、JISZ8305に規定する26ポイントの活字以上の大きさの活字でうどん、そば等である旨の品名を表示する。</p> <p>イ 表面に表示するなま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまの表示は、品名又はアに規定する商品名の上部、左上又は右上に邦文で明りょうにJISZ8305に規定する26ポイント活字以上（1字の場合は34ポイント活字以上）の大きさの文字で○又は□の枠で囲んで表示する。</p> <p>ただし、なま、ゆで、むし、油揚げ又は半なまの表示が商品名の中に上記の活字以上の大きさの活字で表示されている場合は、省略することができる。</p> <p>ウ 表面に表示する要冷蔵若しくは要冷凍の表示は、要冷蔵製品については要冷蔵の文字を、要冷凍製品については要冷凍の文字を、各々JISZ8305に規定する15ポイント活字以上で表示する。</p> <p>(2) 規約第3条第2項第3号に規定する事項</p> <p>ア 使用方法については、解冻方法、調理方法等について表示する。</p> <p>イ 内容個数については、○食入り、○個入り、○人前等と表示する。</p> <p>使用方法及び内容個数の表示に用いる文字は、JISZ8305に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては6ポイント）の活字以上の大きさと記載する。</p>

規 約	施 行 規 則						
<p>第4条 生めん類に、次に掲げる文言を使用する場合は、当該各号に掲げる意味により使用するものとする。</p> <p>(1) 「手打」 製めんの際し、原料に加水して麩質（グルテン）が形成するように混練し、熟成させた後、延棒で圧延し、包丁でめん線状に裁断すること及び熟成させた後、手作業によりめん線状に伸ばし一定の長さに切斷することであって、その工程をすべて手作業により行うことをいう。 ただし、混練工程のみ機械で行うことができる。</p> <p>(2) 「手打式」及び「手打風」 製めんの際し、原料に加水して麩質（グルテン）が形成するように混練し、熟成させたのち、めん体の方向が交錯するように緩慢な方法により圧延し、包丁又は手切りに近いす刃の切刃によって裁斷することであって、その工程の全部又は一部を機械作業により行うことをいう。</p> <p>2 生めん類に、茶、山芋、卵等を施行規則に定める基準以上使用する場合でなければ、当該生めん類に商品名、絵、写真、説明文等で当該原材料を使用している旨の表示をしてはならない。</p> <p>3 生めん類にある種の原材料又は添加物を使用していない旨の表示をしてはならない。</p> <p>(その他の表示事項等)</p> <p>第5条 公正取引協議会は、第1条の目的を達成するため、特に必要があると認められる場合は、第3条及び前条に規定する事項の他に、これらの事項に関連する特定の表示事項又は表示の基準を施行規則により定めることができる。</p> <p>(不当表示の禁止)</p> <p>第6条 事業者は、生めん類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。</p> <p>(1) 第2条第2項各号に規定する定義に合致しない内容の製品について、それぞれ、それらであるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(2) 機械製の生めん類について、製めん工程が手打、手打式又は手打風であると誤認されるおそれがある</p>	<p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第2条 規約第4条第2項にいう茶、山芋、卵等の使用量</p> <p>(1) 茶にあつては、使用原料粉の重量に対し 1%</p> <p>(2) 山芋にあつては、使用原料粉の重量に対し 山芋粉 4% 生山芋 10%</p> <p>(3) 卵にあつては、使用原料粉の重量に対し 全卵粉 1% 生 卵 5%</p> <p>(4) その他の場合については、公正取引協議会の査定に基づき、消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を得た基準</p> <p>(不当表示の禁止基準)</p> <p>第3条 規約第6条各号の規定による不当表示の類型を例示すれば、次のとおりである。</p> <table border="1" data-bbox="842 1868 1433 2058"> <thead> <tr> <th>禁 止 事 項</th> <th>下記の場合は表示してよい</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>茶そば、山芋入り、たまごめん等</td> <td>茶、山芋、卵等を施行規則第2条第1項に定める基準以上使用しているもの</td> </tr> <tr> <td>高級、純良、特選、</td> <td>良質のそば粉を50%以上使用</td> </tr> </tbody> </table>	禁 止 事 項	下記の場合は表示してよい	茶そば、山芋入り、たまごめん等	茶、山芋、卵等を施行規則第2条第1項に定める基準以上使用しているもの	高級、純良、特選、	良質のそば粉を50%以上使用
禁 止 事 項	下記の場合は表示してよい						
茶そば、山芋入り、たまごめん等	茶、山芋、卵等を施行規則第2条第1項に定める基準以上使用しているもの						
高級、純良、特選、	良質のそば粉を50%以上使用						

規 約	施 行 規 則	
<p>表示</p> <p>(3) 手打式又は手打風の生めん類について、製めん工程が手打であると誤認されるおそれがある表示</p> <p>(4) 成分又は原材料について、事実と相違するか実際のものより著しく優良であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示</p> <p>(5) 生めん類又はその原材料の産地について誤認されるおそれがある表示</p> <p>(6) 客観的な根拠及び公正取引協議会の定める基準によらないで特選、高級等又は名産、特産、本場等の文言を用いることにより、当該商品が特に優良であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(7) 生めん類が病気の予防等について、効能又は効果があるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(8) 賞でないものが賞であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(9) 他の事業者の生めん類を中傷し又は誹謗するような表示</p> <p>(10) 前各号に掲げるもののほか、商品の内容又は取引条件について一般消費者に誤認されるおそれがある表示</p>	<p>スペシャル等、その他これらに類似するものとして公正取引協議会で指定する文言</p>	<p>したそば</p> <p>灰分が0.38%以下の小麦粉を使用したうどん及び中華めん</p>
	<p>健康、美容、栄養、天然、不老長寿、安全、無公害等その他これらに類似するものとして公正取引協議会で指定する文言</p>	
	<p>栄養強化</p>	<p>健康増進法（平成14年法律第103号）にもとづく栄養表示基準に従ったもの</p>
	<p>生そば</p>	
	<p>国内産小麦</p>	<p>全量が国内産小麦でできていること</p>
	<p>地粉</p>	<p>全量が国内産小麦であって、かつ、当該地で採れた小麦で製粉されたものが大部分使用されていること</p>
	<p>〇〇産地粉</p>	<p>当該地の小麦が全量使用されていること</p>
	<p>名産、特産、名物、本場、純〇〇産（〇は地名）</p>	<p>当該地において製造し、当該地の伝統的な特徴をそなえているものであって、別表に基準があるもの</p>
	<p>賞、受賞、推奨</p>	<p>受賞の年度、受賞者名が表示してあり、受賞したものと同一規格にあるもの</p>
	<p>新鮮及びこれに類似する文言</p>	<p>当日生産、当日出荷、当日中に販売するものに限る</p>
<p>(全国生めん類公正取引協議会の設置)</p> <p>第7条 この規約を適正に施行するために、全国生めん類公正取引協議会（以下「公正取引協議会」という。）を設置する。</p>	<p>(公正マークの使用基準)</p> <p>第4条 公正取引協議会に加入している事業者が規約に従って製造販売する生めん類の包装等には「公正」マークを表示することができる。ただし、「公正」マークは、通い箱その他反復して使用する容器に表示してはならない。</p> <p>2 「公正」マークの使用方法等については、公正取引協議会が別に定めるところによるものとする。</p>	

規 約	施 行 規 則
<p>2 公正取引協議会は、この規約に参加する事業者をもって構成する。</p> <p>(公正取引協議会の事業)</p> <p>第8条 公正取引協議会は、次の事業を行う。</p> <p>(1) この規約の内容の周知徹底に関すること。</p> <p>(2) この規約についての相談及び指導に関すること。</p> <p>(3) この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。</p> <p>(4) この規約の規定に違反する者に対する措置に関すること。</p> <p>(5) 不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。</p> <p>(6) 関係官公庁との連絡に関すること。</p> <p>(7) 一般消費者からの苦情の処理に関すること。</p> <p>(8) その他、この規約の施行に関すること。</p> <p>(違反に対する調査)</p> <p>第9条 公正取引協議会は、第3条、第4条若しくは第6条の規定又は第5条に基づく施行規則に違反する事実があると思料するときは、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。</p> <p>2 構成事業者は、前項の規定に基づく公正取引協議会の調査に協力しなければならない。</p> <p>3 公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない構成事業者に対し、その調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときは5万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。</p> <p>(違反に対する措置)</p> <p>第10条 公正取引協議会は、前条第1項に規定する違反行為があるときは、その違反行為を行った構成事業者に対し、その違反行為に係る生めん類の回収その他当該違反行為を排除するために必要な措置をとるべき旨及びその違反行為と同様又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨、その他これらに関連する事項を実行すべき旨を文書をもって警告することができる。</p> <p>2 公正取引協議会は、前項の警告を受けた事業者が、当該警告に従っていないと認めるときは、当該事業者に対し、50万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は消費者庁長官に必要な措置を講ずるよう求めることができる。</p> <p>3 公正取引協議会は、前条第3項及び前二項の規定により警告し、違約金を課し、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。</p>	

規 約	施 行 規 則										
<p>(規則の制定)</p> <p>第11条 公正取引協議会は、この規約の実施に関する規則を定めることができる。</p> <p>2 前項の規則を定め、又は変更しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を受けるものとする。</p> <p>附 則</p> <p>この規約の変更は、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。</p>	<p>(細則等の制定)</p> <p>第5条 公正取引協議会は、規約及び施行規則を実施するため、細則又は運用基準を定めることができる。</p> <p>2 前項の細則又は運用基準を定め、変更し、又は廃止しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会に届け出るものとする。</p> <p>附 則</p> <p>この規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。</p> <p>別表</p> <p>名産、特産、本場、名物等を表示する場合の基準は、下記によるものとする。</p> <table border="1" data-bbox="852 837 1433 2033"> <thead> <tr> <th data-bbox="852 837 1007 887"></th> <th data-bbox="1007 837 1433 887">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="852 887 1007 1308">さぬきうどん</td> <td data-bbox="1007 887 1433 1308">香川県内で製造されたもの 手打、手打式(風)のもの 加水量 ……小麦粉重量に対し40%以上 食 塩 ……小麦粉重量に対し3%以上 熟成時間 ……2時間以上 ゆでる場合 ……ゆで時間約15分間で十分アルファー化されていること</td> </tr> <tr> <td data-bbox="852 1308 1007 1536">信州そば</td> <td data-bbox="1007 1308 1433 1536">長野県内で製造されたもの 手打、手打式(風)のもの 加水量 ……小麦粉重量に対し38%以上 良質のそば粉の使用量 ……水分を除く全重量の50%以上</td> </tr> <tr> <td data-bbox="852 1536 1007 1805">札幌ラーメン</td> <td data-bbox="1007 1536 1433 1805">北海道で製造されたもの 原料小麦粉 ……たん白質11%以上、灰分.38%以下の小麦粉 熟成時間 ……3℃以上、10℃以下の保管室で40時間以上</td> </tr> <tr> <td data-bbox="852 1805 1007 2033">出雲そば</td> <td data-bbox="1007 1805 1433 2033">島根県内で製造されたもの 原料そば粉 ……1本挽のそば粉 そば粉の使用量 ……水分を除く全重量の50%以上 加水量</td> </tr> </tbody> </table>		基 準	さぬきうどん	香川県内で製造されたもの 手打、手打式(風)のもの 加水量 ……小麦粉重量に対し40%以上 食 塩 ……小麦粉重量に対し3%以上 熟成時間 ……2時間以上 ゆでる場合 ……ゆで時間約15分間で十分アルファー化されていること	信州そば	長野県内で製造されたもの 手打、手打式(風)のもの 加水量 ……小麦粉重量に対し38%以上 良質のそば粉の使用量 ……水分を除く全重量の50%以上	札幌ラーメン	北海道で製造されたもの 原料小麦粉 ……たん白質11%以上、灰分.38%以下の小麦粉 熟成時間 ……3℃以上、10℃以下の保管室で40時間以上	出雲そば	島根県内で製造されたもの 原料そば粉 ……1本挽のそば粉 そば粉の使用量 ……水分を除く全重量の50%以上 加水量
	基 準										
さぬきうどん	香川県内で製造されたもの 手打、手打式(風)のもの 加水量 ……小麦粉重量に対し40%以上 食 塩 ……小麦粉重量に対し3%以上 熟成時間 ……2時間以上 ゆでる場合 ……ゆで時間約15分間で十分アルファー化されていること										
信州そば	長野県内で製造されたもの 手打、手打式(風)のもの 加水量 ……小麦粉重量に対し38%以上 良質のそば粉の使用量 ……水分を除く全重量の50%以上										
札幌ラーメン	北海道で製造されたもの 原料小麦粉 ……たん白質11%以上、灰分.38%以下の小麦粉 熟成時間 ……3℃以上、10℃以下の保管室で40時間以上										
出雲そば	島根県内で製造されたもの 原料そば粉 ……1本挽のそば粉 そば粉の使用量 ……水分を除く全重量の50%以上 加水量										

規 約	施 行 規 則	
		夏場 ……原料粉重量に対し38%以上 冬場 ……原料粉重量に対し 40%以上 熟成時間 冬……常温の場合混練後約2時間 夏……常温の場合混練後約20分
	長崎チャンポン	長崎県内で製造されたもの 小麦粉 たん白質8.5%以上 灰分0.40%以下 唐あく水 ボーメ3°～4° 切歯番手 16番丸歯 蒸し、ゆでの場合 十分アルファー化されていること
	長崎炒麵	長崎県内で製造されたもの 小麦粉 {たん白質8.8%以上 灰分0.42%以下 唐あく水 ボーメ3°～4° 切歯番手 30番以上 蒸し 十分アルファー化されていること 油揚 蒸したものを油で揚げていること
	沖縄そば	沖縄県内で製造されたもの 手打式(風)のもの 原料小麦粉 たん白質11%以上 灰分0.42%以下のもの 加水量 小麦粉重量に対し34%以上 ～36%以下 かんすい ボーメ2°～4° 食塩 ボーメ5°～10° 熟成時間 30分以内 めん線 めんの厚さ 1.5から1.7mm 切歯番手 薄刃の10番～12番 手もみ 裁断されためん線は、ゆでる前に必ず手もみ(工程)を行う ゆで水のpH 8～9 ゆで時間 約2分以内で十分アルファー化されていること 仕上 油処理してあること
	名古屋きしめん	愛知県内で製造されたもの 手打(手延べ)及び手打式(風)のもの 原料小麦粉 {たん白質8.2%以上 灰分0.38%以下 食塩 原料粉重量に対し4%前後

規 約	施 行 規 則	
		加水量 原料粉重量に対し30%前後 熟成時間 1時間以上 めん線 {めん厚み1.5 mm前後 {切歯番手4番～6番 ゆでる場合 5～6分以内
	甲州ほうとう	山梨県内で製造されたもの 手打及び手打式(風)のもの 原料小麦粉 {たん白質8.5%以上 {灰分0.38%以下 食塩 2%以下 加水量 原料粉重量に対し30%前後 熟成時間 常温で夏期1時間、冬期 2時間 めん線 {めん厚み1.5 mm前後 {切歯番手3番～7番の混 合歯及び単歯
	盛岡冷めん	岩手県内で製造されたもの ①半生冷めん イ. 原料: 小麦粉、でん粉(そば粉は混 合しない) ロ. でん粉: 30～50% ハ. 加水量: 40%以上 ニ. めん線: 押し出しあるいはロールに よる圧延切り出しされため ん線で α (アルファ)化され ていること。 ホ. 冷蔵・乾燥: 一晩冷蔵し、翌日もみほぐ しためん線を竿にかけて乾 燥し、裁断する。 ヘ. 茹であげ後の粘弾性: 抗張力 400 g/c m^2 以上 ②生冷めん イ. 原料: 小麦粉、でん粉(そば粉は混 合しない) ロ. でん粉: 30%以上 ハ. 加水量: 40%以上 ニ. めん線: 押し出しあるいはロールに よる圧延切り出しされため ん線で α (アルファ)化され ていること。 ホ. 茹であげ後の粘弾性: 抗張力 400 g/c m^2 以上

