



新・食品表示チェッカー

New Food Labeling Checker

オンライン食品表示チェックツール



オンライン食品表示チェックツール

「新・食品表示チェッカー」は、食品表示基準および関連通知に合わせた表示のチェックを行うツールとして誕生しました。



完全自動化 オンラインチェック

直感的に理解できるオンライン上での食品表示チェックツール。場所を選ばずいつでも使えて、食品表示基準にも対応。



チェックポイントが 一目でわかる

チェックすべき用語とそのポイント、根拠文書URLまで瞬時に表示。食品表示チェック業務のサポートツールです。



チェック結果の ダウンロード

チェック結果はレポートとしてダウンロード可能。（Microsoft EXCEL形式）社内での共有もこの機能でサポートします。

機能 1

原材料表示チェック

一括表示部分の「名称」と「原材料名」をコピー＆ペーストするだけで、注意すべき用語とそのチェックポイントが表示。

主要根拠文書URLも表示されるので、根拠元を見ることも簡単。
食材と添加物が区分して表示されるので、
添加物の表示方法のチェックにも便利。

また、チェックレポートもダウンロードが可能。
社内の食品表示業務のサポートツールとなる機能です。

名 称	冷凍魚フライ	名 称	冷凍魚フライ
原材料名	タラ、衣(パン粉、小麦粉)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアーガム)、着色料(バブリンカ)	原材料名	タラ、衣(パン粉、小麦粉)
		添加物	調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアーガム)、着色料(バブリンカ)

1 元の原材料表示を入力

名称

ドレッシングタイプ調味料

※一般名称に該当しない場合、「その他一般的な加工食品」を入力してください。

原材料名

醸造酢、食塩、米発酵調味料、チキンエキスパウダー、ガーリックペースト、ごま、ほたてエキスパウダー、香辛料、ローストガーリックノ調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、甘味料（スクラロース）

チェック

- ・「名称」と「原材料名」をコピー＆ペーストするだけ。
- ・重要度によって、文字が色分けされて表示。
- ・チェック項目と根拠元URLが表示。
- ・エクセル形式のレポートがダウンロード可能。

2 チェック結果と必要な表示項目

編集

名称	ドレッシングタイプ調味料
原材料名	醸造酢、食塩、米発酵調味料、チキンエキスパウダー、ガーリックペースト、ごま、ほたてエキスパウダー、香辛料、ローストガーリック
添加物	香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)
原料原産地名	原材料に占める重量割合が最も高い原材料について、原料原産地表示の記載が必要です。 表示例：「〇〇産」、「〇〇製造」など ※「又は表示」での記載を行う場合は、併せて枠外に産地別使用実績に基づく表示である旨の注意書きが必要になります。 表示例：※〇〇の産地は、〇〇～〇〇年の使用実績順 詳細は食品表示基準 第三条二項の原料原産地名、食品表示基準について（加工食品）1義務表示事項(13)原料原産地名をご参照ください。
内容量	〇 ml
賞味期限	2015年〇月〇日 枠外〇〇に記載 など
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて保存してください。 ※一般的な加工食品の表示方法を示しています。
原産国名	輸入品の場合、表示が必要です。
製造者	〇〇株式会社 東京都… ※輸入品の場合、輸入者を製造者の項目に代えて記載してください。

3 チェックレポート

ダウンロード

区分	検出用語	チェック事項	アレルギー
食品	醸造酢	〔食品表示基準上の用語との一致〕 食品表示基準別表第三に、食品としての定義が記載されています。 食品表示基準別表第五に、名称として使用する場合の制限が記載されています。	
食品	チキン	〔アレルギー確認〕 「鶏肉」の代替表記です。	
食品	ごま	〔アレルギー確認〕 名称に「ごま」が含まれています。	
食品/添加物	香辛料	食品素材、食品添加物両方の区分で考えられます。 編集ボタンを押して、該当しない区分を削除してください。	
添加物	調味料(	〔アレルギーの表示方法について〕 添加物に含まれるアレルギーについて「(〇〇由来)」と記載していることを確認ください。	
添加物	調味料(	〔アレルギー確認〕 いか由来の可能性があります。アレルギーを含む場合はその旨を記載する必要があります。	
添加物	増粘剤(	括弧内の物質がこの用途に沿うものか、個々の物質のコメントからご確認ください。	

添加物	加工でん粉	〔使用用途確認〕 用途名に合った表記がされているかどうかご確認ください。 記載例： 増粘剤（加工デンプン）（用途が増粘剤の場合） ゲル化剤（加工デンプン）（用途がゲル化剤の場合） 安定剤（加工デンプン）（用途が安定剤の場合） 加工デンプン（用途が製造用剤の場合）	小麦由来の可能性
添加物	加工でん粉	〔アレルギー確認〕 小麦由来の可能性があります。アレルギーを含む場合はその旨を記載する必要があります。	小麦由来の可能性
添加物	キサンタンガム	〔使用用途確認〕 用途名に合った表記がされているかどうかご確認ください。 記載例： 増粘剤（キサンタンガム）（用途が増粘剤の場合） ゲル化剤（キサンタンガム）（用途がゲル化剤の場合） 安定剤（キサンタンガム）（用途が安定剤の場合）	
添加物	甘味料(	括弧内の物質がこの用途に沿うものか下記の個々の物質のコメントからご確認ください。	

根拠元の文書名とそのURLが表示されます。

例)

- ・ドレッシング類の表示に関する公正競争規約
- ・食品表示基準 別表第四（第三条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示事項）

添加物	スクラロース	〔使用用途確認〕 用途名に合った表記がされているかどうかご確認ください。 記載例： 甘味料（スクラロース）（用途が甘味料の場合）	
-----	--------	---	--

主要根拠文書：ドレッシング類の表示に関する公正競争規約
http://www.jfftc.org/rule_kiya...
 食品表示基準 第三条一項～三項（一般加工食品の横断的義務表示）
<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>
 食品表示基準 第四条（一般加工食品の個別的義務表示）
<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>
 食品表示基準 別記様式一（第八条関係、加工食品の表示様式）
<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>
 食品表示基準 別表第三（第二条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の定義）
<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>
 食品表示基準 別表第四（第三条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示事項）
<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>
 食品表示基準 別表第五（第三条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の名称）
<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>
 食品表示基準 別表第二十二（第九条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の禁止表示）
<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

食品表示チェックレポート（原材料表示）		2022/7/24
チェック結果と必要な表示項目		
名称	ドレッシングタイプ調味料	
原材料名	醸造酢、食塩、米発酵調味料、チキンエキスパウダー、ガーリックペースト、ごま、ほたてエキスパウダー、香辛料、ローストガーリック	
添加物	香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)	
原料原産地名	原材料に占める重量割合が最も高い原材料について、原料原産地表示の記載が必要です。 表示例：「〇〇産」、「〇〇製造」など ※「又は表示」での記載を「チェックレポート」が必要になります。 表示例：※〇〇の産地は、 詳細は食品表示基準について	
内容量	〇 ml	
賞味期限	2015年〇月〇日 枠外〇〇に記載 など	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ ※一般的な加工食品の表示	
原産国名	輸入品の場合、表示が必要	
製造者	〇〇株式会社 東京都… ※輸入品の場合、輸入者を	

チェック結果はエクセル形式でダウンロードできます。

区分	検出用語	チェック事項	アレルギー	確認欄
食品	醸造酢	[食品表示基準上の用語との一致] 食品表示基準別表第三に、食品としての定義が記載されています。 食品表示基準別表第五に、名称として使用する場合の制限が記載されています。		
食品	チキン	[アレルギー確認] 「鶏肉」の代替表記です。	鶏肉	
食品	ごま	[アレルギー確認] 名称に「ごま」が含まれています。	ごま	
食品/添加物	香辛料	食品素材、食品添加物両方の区分での使用が考えられます。 編集ボタンを押して、該当しない区分の入力を削除してください。		
添加物	調味料(	[アレルギーの表示方法について] 添加物に含まれるアレルゲンについては「(〇〇由来)」と記載しているこ		
添加物	調味料(	[アレルギー確認] いか由来の可能性があります。アレルゲンを含む場合はその旨を記載する		
添加物	増粘剤(	括弧内の物質がこの用途に沿うものか下記の個々の物質のコメントからこ		

添加物	加工でん粉	[使用用途確認] 用途名に合った表記がされているかご確認ください。 記載例： 増粘剤（加工デンプン）（用途が増粘剤の場合） ゲル化剤（加工デンプン）（用途がゲル化剤の場合） 安定剤（加工デンプン）（用途が安定剤の場合） 加工デンプン（用途が製造用剤の場合）	小麦由来の可能性	
添加物	加工でん粉	[アレルギー確認] 小麦由来の可能性があります。アレルゲンを含む場合はその旨を記載する必要があります。	小麦由来の可能性	
添加物	キサンタンガム	[使用用途確認] 用途名に合った表記がされているかご確認ください。 記載例： 増粘剤（キサンタンガム）（用途が増粘剤の場合） ゲル化剤（キサンタンガム）（用途がゲル化剤の場合） 安定剤（キサンタンガム）（用途が安定剤の場合）		
添加物	甘味料(	括弧内の物質がこの用途に沿うものか下記の個々の物質のコメントからご確認ください。		
添加物	スクラロース	[使用用途確認] 用途名に合った表記がされているかご確認ください。 記載例： 甘味料（スクラロース）（用途が甘味料の場合）		

機能2

禁止表示チェック

パッケージに書かれたキャッチコピーなどの
チェックを行うツールです。

「天然」「フレッシュ」など注意しなければならない
用語が収録されています。

食品の種類によって禁止されている表示が異なりますので、
記載した内容と名称を合わせて確認します。



1 パッケージや説明文で気になる用語を入力

名称

ドレッシングタイプ調味料

※一般名称に該当しない場合、「その他一般的な加工食品」を入力してください。

その他

食物繊維が豊富で、糖類不使用。
天然素材を使用した自然な甘さです。

チェック

2 使用制限のある用語のチェック結果

編集

食物繊維が豊富で、糖類不使用。
天然素材を使用した自然な甘さです。

- ・パッケージ記載のキャッチコピーや説明文を入力。
- ・確認すべき用語は色分けされ、チェックポイントも表示。
- ・チェック項目と根拠元URLが表示。
- ・エクセル形式のレポートがダウンロード可能。

3 チェックレポート

ダウンロード

検出用語	チェック事項
不使用	根拠のない特定の成分等の多寡を表す表示を禁止しています。
自然	新鮮さや自然、素材の優良品を強調した表示を禁止しています。
天然	新鮮さや自然、素材の優良品を強調した表示を禁止しています。
食物繊維	【強調表示に関する基準値があります】 食品表示基準別表第十二に、「高い旨」「含む旨」「強化された旨」の基準値が記載されています。 合理的な推定により得られた一定の値は不可です。
糖類	【強調表示に関する基準値があります】 食品表示基準第七条に、「糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る）を添加していない旨」の基準が記載されています。 次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。 1 いかなる糖類も添加されていないこと。 2 糖類（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと。 3 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。 4 当該食品の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの糖類の含有量を表示していること。 食品表示基準別表第十三に、「含まない旨」「低い旨」「低減された旨」の基準値が記載されています。 合理的な推定により得られた一定の値は不可です。

不使用

添加物に対して、使用していない旨を記載する場合、加工助剤、キャリーオーバーなども含め使用されていないことをお確かめください。
対象が「糖類」「ナトリウム塩」の場合は、食品表示基準第七条に「添加していない旨」の基準が記載されています。

主要根拠文書：ドレッシング類の表示に関する公正競争規約

http://www.jfftc.org/rule_kiya...

食品表示基準 第三条一項～三項（一般加工食品の横断的義務表示）

<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

食品表示基準 第四条（一般加工食品の個別的義務表示）

<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

食品表示基準 別記様式一（第八条関係、加工食品の表示様式）

<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

食品表示基準 別表第三（第二条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の定義）

<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

食品表示基準 別表第四（第三条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示事項）

<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

食品表示基準 別表第五（第三条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の名称）

<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

食品表示基準 別表第二十二（第九条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の禁止表示）

<https://elaws.e-gov.go.jp/docu...>

根拠元の文書名とそのURLが表示されます。

例)

・食品表示基準 別表第二十二（第九条関係）（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の禁止表示）

食品表示チェックレポート（禁止表示）

使用制限のある用語のチェック結果

名称	ドレッシングタイプ調味料
その他表示	食物繊維が豊富で、糖類不使用。 天然素材を使用した自然な甘さです。

備考：

文字色は、検出用語を橙色<赤色の重要度順に表示しています。

チェックレポート

検出用語	チェック事項
不使用	根拠のない特定の成分等の多寡を表す表示を禁止しています。
自然	新鮮さや自然、素材の優良性を強調した表示を禁止しています。
天然	新鮮さや自然、素材の優良性を強調した表示を禁止しています。
食物繊維	【強調表示に関する基準値があります】 食品表示基準別表第十二に、「高い旨」「含む旨」「強化された旨」が記載されています。 合理的な推定により得られた一定の値は不可です。

チェック結果はエクセル形式でダウンロードできます。

糖類

【強調表示に関する基準値があります】

食品表示基準第七条に、「糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る）を添加していない旨」の基準が記載されています。

次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。

1 いかなる糖類も添加されていないこと。

2 糖類（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと。

3 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。

4 当該食品の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの糖類の含有量を表示していること。

食品表示基準別表第十三に、「含まない旨」「低い旨」「低減された旨」の基準値が記載されています。

合理的な推定により得られた一定の値は不可です。

不使用

添加物に対して、使用していない旨を記載する場合、加工助剤、キャリアオーバーなども含め使用されていないことをお確かめください。

対象が「糖類」「ナトリウム塩」の場合は、食品表示基準第七条に「添加していない旨」の基準が記載されています。

主要根拠文書：

ドレッシング類の表示に関する公正競争規約

http://www.jfftc.org/rule_kiya...

2つの機能を使ってできること

カテゴリーについて（全般）

名称によって必要な表示が変わる	○	名称によって必要な項目が結果に表示されます。
名称によって表示基準がたくさんある	○	食品表示基準内の記載ページが表示されます。
食品の分類が分からない	×	分類に沿ったチェックをするため、名称を入れなければ結果が表示されません。類似の名称から定義に合うかをご確認ください。

栄養成分について（全般）

栄養成分表示の項目がよくわからない	△	原材料表示チェック機能のダウンロードレポートに、栄養成分表示に必要な項目を記載しています。
栄養成分表示の方法がよくわからない	×	栄養成分数値を入力する欄がないため、対応できません。規格書と、デザインの表示文章を確認のうえ項目を決めてください。

原材料名について（原材料表示）

食品と添加物を分けないといけない	○	自動的に添加物を検出して、項目を分けて表示されます。
添加物の表示方法がよくわからない	○	物質名ごとに、想定される用途を表示します。実際の用途にあわせて、修正をしてください。
添加物の使用基準がよくわからない	○	物質名ごとに定められた使用基準を表示します。
アレルギーの表示漏れを防ぎたい	○	食品表示基準資料に掲載された用語を収録しています。添加物に含まれるアレルギーについても表示します。
アレルギーを含む原材料がわからない	×	食品表示基準等に掲載されたものは検出しますが、それ以外の一般的な用語については検出対象としておりません。ですので、実際の含有については規格書をみながら改めてご確認をお願いします。
原材料の表記順序がわからない	×	配合割合の情報を入力する欄がないため、対応できません。規格書を確認のうえ、重量順に記載をしてください。

キャッチコピーについて（禁止表示）

基準のある強調表示がわからない	○	高い、低い、たっぷり、ゼロなどの候補用語を収録しています。その他無添加強調表示などの用語にも対応しています。
基準のない強調表示を確認したい	△	健康や美容に関わる用語など、問題のある可能性を表示します。用語が検出されない場合は、一般的な表現で再確認してください。

食品表示実務者のお悩みの解決に

- ・表示されている添加物に、アレルギー物質由来のものはないだろうか？
- ・この添加物の表示は、本当に省略しても大丈夫なのだろうか？

- ・原材料名の表示方法は正しいだろうか？
- ・表示方法は正しいはずだが、基準の文書はどこにあるのだろうか？

- ・このキャッチコピーを表示するために、何か条件はないだろうか？
- ・念のため、どのような根拠を用意しておく必要があるだろうか？

実務では、上記のような問題によく直面します。そんな時に、チェックしたい名称と原材料名をコピー＆ペーストするだけで、探したかった資料が素早く表示される。たった一つのキーワードでも、あらゆる角度からの可能性を導き出したチェック結果がでてきて、思わぬ見落としを防ぐことができる。そんなチェックツールを目指して開発されました。

この食品表示関連基準のデータベースは、定期的な巡回システムによって官公庁サイトの施策・通達ページ上の関連資料より収集され、担当者の確認のもとに情報のメンテナンスが行われています。

人の目では見落としとしてしまいがちな用語など「思い込み」による間違いにも気づきやすくなりますので、開発者である弊社自身も、食品表示チェック業務の際にこのツールを使用しております。

価格

1ヶ月 **10,000 円**

1年 **100,000 円**

※ 1お申込みにつき3アカウントまで発行いたします。

※ 年間契約していただくと、2か月分がお得になります。

セキュリティについて

「新・食品表示チェッカー」はオンラインで食品表示をチェックするツールですので、より安心して情報を送信できるよう、通信のすべてをSSLを用いてデータを暗号化しています。お客様からお預かりしている個人情報は、プライバシーを尊重し、システム保守の担当者のみアクセスできるように管理されています。また、お客様が本サービスを利用した際に、検索用語は自動で生成、保存されますが、これらの情報は、用語検出の精度を高める目的でのみ利用いたします。

これらの情報は1週間ごとに削除されますので、ご安心ください。ご要望があれば随時削除することも可能です。また、別途秘密保持契約書を締結することもできます。その他ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせください。



ラベルバンクのご紹介

ラベルバンクとは

食品表示調査を専門とする会社です。

主に国内と海外の食品製造業に対し、原材料・添加物調査および食品表示レビューのほか、各国基準情報検索システムなどのデータベース構築等のサービスを提供しています。海外の複数の提携検査機関とともに、各専門分野の調査担当者の技術および品質水準の向上に日々取り組んでいます。

Pub.	Country	Topic	Subtopic	Citation
2021-03-29	Japan	Food Labelling	General Labelling	Allergen: Expiration date and Matter whether heating is required to intake food safety and Matter that has a significant impact on safety when ingesting other food, according to Art. 6 paragraph 8 of Food Labelling Act (Consolidated 2021-03-29)(Japanese)
2021-03-29	Japan	Food Labelling	Claims	Cabinet Office Ordinance on Permission for Special Purpose Labelling, etc. stipulated in the Health Promotion Act (Consolidated 2021-03-29)(Japanese)
2021-03-18	Japan	Food Labelling	Nutrition Labelling	CAA Outline: Nutrition Information Label (2021-03-18)(English)
2021-03-17	Japan	Food Labelling	General Labelling	CAA: Act No. 10: Food Labelling Standards (2021-03-17)(Japanese)
2021-03-17	Japan	Food Labelling	Allergens	CAA: EA09/2021: Allergen Labeling (Japanese)
2020-11-30	Japan	Food Labelling	Claims	CAA: Regarding Food Labelling Standards - Foods With Function Claims (FECL) (Consolidated 2020-11-30) (Japanese)
2020-10-15	Japan	Food Labelling	Nutrition Labelling	USDA - GE Labeling Requirements for Products with Enhanced Nutrition (English)
2020-07-20	Japan	Food Labelling	Allergens	CAA: Regarding Food Labelling Standards - Food Allergens (2020-07-20)(Japanese)
				MHLW: Guidelines for ensuring the transparency of post-regulations (post checks) based on relevant laws

ラベルバンクは食品関連基準データベースを構築しており、国内の食品表示チェッカーだけでなく、海外向けに各国基準検索システムgComplyの更新管理も行っております。

添加物（指定添加物、使用基準等）、食品表示基準（表示方法等）などの改正の際には、最新情報を得るだけでなく、チェックの実務にどのような影響があるかを考える必要があります。

複雑化しつつある食品表示関連基準に対し、常に最新情報を保つことができるよう研鑽しております。

ラベルバンク品質基準

サービスに関する方針および情報管理に関する方針

食文化



食品表示の文字情報としての役割に加え、食品のもつ文化的役割を大切にします。海外の食品は、その土地の食文化を伝えることを大切にした食品表示作成を心がけます。

バランス



食品を作る背景への理解、食品に対する気持ちへの理解、そして原材料や栄養成分、製法など、その品質を裏付ける科学的な根拠への理解の、3つのバランスを大切にします。

国際水準



海外の複数国の検査機関との協業の推進により、お互いに調査対象の項目、範囲、度合に対する認識を常に確認し、また定期的な情報交換により品質の水準を高めるよう努めます。

セキュリティ



電気鍵による入退室管理システム、セキュリティルームの設置、統合脅威管理によるゲートウェイ対策など、多段階のセキュリティで個人情報や機密情報を管理しています。

ネットワーク



社内ネットワークは、インターネットから分離された閉域網によるデータ送受信を行います。WEBサイトは情報を安心して送信できるよう、SSLを用いてデータを暗号化しています。

システム



原材料や食品表示の基準との適合性を検証するデータベースの開発と、そのシステム化を推進します。これらのシステム等の活用により、再現性の高い業務体制を目指します。

お問い合わせ

当サービスにつきまして、ご質問・ご要望等ございましたら、
お気軽に下記連絡先までお問い合わせ下さいませ。

お問い合わせ



Label bank

“分かりにくい食品表示を分かりやすく”
Making food labeling accessible for everyone.

大阪本社：〒532-0011 大阪市淀川区西中島5-12-8 新大阪ローズビル 6F

TEL：06-6838-7090（平日9：00～17：30） FAX：06-6838-7091

東京オフィス：〒101-0052 千代田区神田小川町1-10-2 ATELIER YOURS 小川町 6F

TEL：03-6260-9540（平日9：00～17：00） FAX：03-6260-9541



0120-234-809

※ 携帯電話・PHSからでもご利用いただけます。

URL：<https://www.label-bank.co.jp>

E-Mail：customer@label-bank.co.jp