



19

## お肉のラベル表示にはどんな意味があるのですか？

A

お肉を美味しく、安心・安全に食べるための情報を表示しています。

●専門店、食品スーパーのラベルについて  
食肉を販売している専門店（食肉小売店）と食品スーパーなどの量販店では、販売形態や食肉の種類によって表示方法に違いがあります。

●店内で加工した食肉を店頭のガラスケースなどに並べ、注文に応じて量り売りをしているような専門店では、プライスカードで表示をしています。「食肉の種類・部位」「原産地」「100g単価」「冷凍肉及び解凍肉の表示」のほか、国産牛には「個体識別番号」も表記されています。

●トレーなどにあらかじめ包装した食肉を販売しているスーパーなどでは、専門店のように対面での説明がむずかしいため、パッケージラベルに情報を表示しています。専門店の表示に加えて「正味量（量目）」「加工者の名称」「加工所の住所」を明記しています。



【専門店の表示例】  
プライスカードの表示例

国産の場合は個体識別番号



原産地 食肉の種類

【食品スーパーの表示】  
パッケージラベルの表示例



国産牛の場合は  
個体識別番号

加工所所在地

加工者名称

●商品名称

食肉の商品名は「肉の種類」と「部位」で表示します。

【表示例】

牛肉 かたロース

豚肉 ロース

鶏肉 もも



### 挽肉、こま切れ、切り落とし

「挽肉（ミンチ肉）、こま切れ、切り落とし」については、さまざまな部位肉の端材が使用されているため、部位名ではなく商品形態で表示しています。種類の異なる食肉を混合している商品については「重量の多い割合から順」に記載しています。

また、「挽肉」「こま切れ」については国産牛肉であっても「個体識別番号」の省略が許可されています。

「切り落とし」については、端材で加工された場合は部位名なしで「切り落とし」の表示、ひとつの部位から加工された場合は、部位名が表示されています。

【表示例】

国産牛・豚ひき肉  
100g 280円

国産豚こま切れ

国産牛そともも切り落とし