



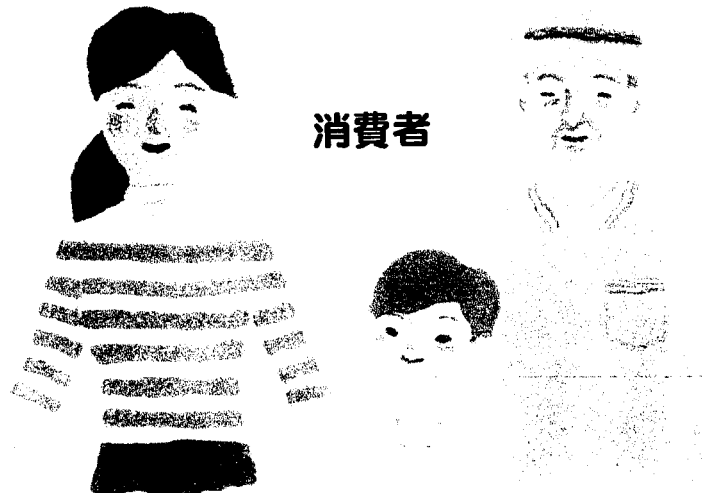
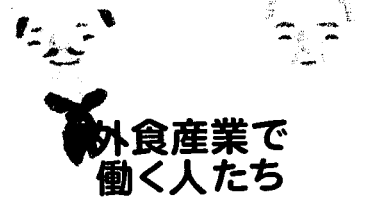
# あなたのお店でもはじめませんか 外食の原産地表示



原産地表示は

信頼を高める  
消費者への

新しいサービスです



消費者

原産地表示のある  
お店は安心  
できるね!



8割以上のお客様が原産地表示を望んでいます

# はじめませんか！ 原産地表示

なぜ必要なの？

## 安全なものを安心して食べたいから

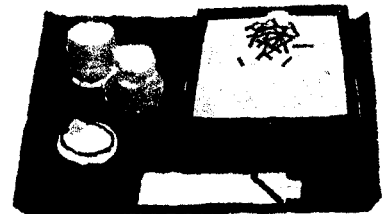
BSEや残留農薬問題、食品の偽装表示など食の安全を脅かすさまざまな問題が起こり、消費者の「食の安全」に対する関心は高まるばかりです。消費者が安心して食品を選べるよう、すでにスーパーなどの小売業では、生鮮食品や一部の加工食品の原産地表示がJAS法で義務化され定着しています。

## 外食の原産地表示ガイドラインって？

「安全なものを食べたい」という気持ちは誰もが抱いているはずです。毎日多くの人を利用する外食においても、安心して食事をしてもらうために農林水産省は、外食事業者が自主的に原産地表示を行えるよう「外食の原産地表示ガイドライン」をつくりました。

## 対象となる事業者は？ 義務なの？

お店の形態、規模にかかわらずすべての外食事業者が対象です。ただし、義務ではありませんので、表示しないことで罰せられることはありません。



## 原産地を表示する食材は？

お店で使用しているすべての食材の原産地を表示しなければならないわけではありません。

ガイドラインでは、下記のメニューに示すような食材について表示することを推奨しています。

### ○メニューの主たる食材

例：ビーフステーキ → 牛肉

### ○メニューに名前が入っている食材

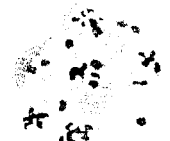
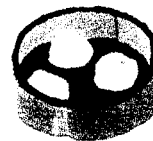
例：鰹のたたき → 鰹

### ○「こだわり」のある食材

例：今朝の水揚げ直送鱈フライ → 鱈

### ○定番・売れ筋メニューの食材

例：トンカツ → 豚肉、キャベツ



まずは、  
できるところからOK

まずは、はじめることが大切です。メニューすべての原産地を表示することは、時間も労力もかかります。一度にすべてをやるうとせず、お店に合った方法を探しながら始めてみましょう。



## 表示の方法は？

外食の場合は、食材が多いこと、そして1つの食材を使ってさまざまなメニューをつくること、食材の調達先の変動があるということを考え、創意工夫を活かしてお客様にわかりやすく表示しましょう。

- 各メニューに食材の原産地を書く
- メニューブックの巻末やお店の掲示物などに食材をまとめて表示する。
- 調達先が変動しやすい場合は、主に使用している食材の原産国と使用割合を表示する。

例：豚肉は9割以上がアメリカ産ですが、調達の都合によりその他の国(カナダなど)からも仕入れています。

## どう表示するの？

### 産地はどのように表示すればいいの？

国産品の場合は「国産」、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。このほか、次のように一般に知られている地名を表示してもかまいません。

## 当店の使用食材

野菜：国内(長野県、茨城県、千葉県)の契約農家から仕入れています。

牛肉：オーストラリア産

豚肉：鹿児島県産



## 国産品

国産  
または

一般に知られている地名・地域名など

都道府県名	例	北海道	佐賀県
地方名	例	北陸地方	東海地方
地域名	例	信州	阿蘇
海域名	例	銚子沖	日向灘
湖名	例	宍道湖	十三湖
島名	例	淡路島	佐渡島

## 表示する場所は？

メニューブックやウインドーサンプルのほかに、店内ポスター、卓上メニューなど、お店の規模や形態に合わせて表示場所を選びましょう。

ポイントは「お客様の見やすい場所に」「お客様にわかりやすい表現で」行うことです。

お店のホームページなどで、原産地の情報や生産者の紹介などをするこも、消費者の食に対する安心感を高め、食材に関心を払うお店としてアピールすることになります。

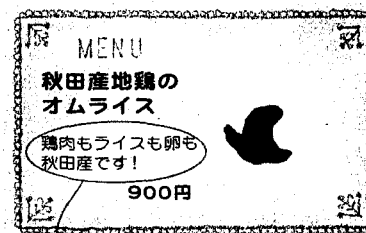
## 輸入品

原産国名

または

一般に知られている地名・地域名など

州名・省名	例	フロリダ州	福建省
地域・都市名	例	バルマ地域	
湖名	例	〇〇国	カスピ海
島名	例	タスマニア島	
海域名	例	〇〇国	地中海



ココが原産地表示！



## 原産地表示をはじめる手順は？

### step1 担当者を決めましょう！

仕入れ担当者や、食材に詳しい人などお店に合った担当者を決めましょう。食材の仕入れ先業者にも原産地情報の提供をお願いできる立場の人だと作業がスムーズです。すべての従業員の方が協力して取り組むことが大切です。

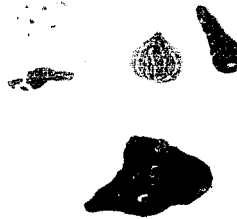
原産地表示  
担当者

### step2 原産地表示をするメニューを選びましょう！

最初からすべてのメニューを表示するのではなく、まずは定番メニュー、人気メニューなど一部のものからスタートしましょう。

### step3 選んだメニューの食材を調べましょう！

メニューの名前に使われている食材、メニューのメイン食材である肉類・魚介類・野菜類などに何が使われているか調べましょう。



### step4 使われている食材の原産地を調べましょう！

仕入れ業者にも原産地表示の意義を理解してもらい、正確な情報を提供してもらいましょう。スーパーや青果物店、鮮魚店、精肉店で購入する場合でも、表示を見たり店員に尋ねればわかる仕組みができています。

### step5 お店に合った表示の方法を考えましょう！

表示の仕方に決まった形はありません。「お客様の見やすい位置」を基本としてメニューブック・店頭ポスター・店内ボード・POPなど、お店の雰囲気に合った作業性・コスト面でも負担の少ない方法を考えましょう。

### step6 原産地表示をする食材を増やしましょう！

仕入れ業者や青果物店、鮮魚店、精肉店との協力体制を強くし、正確な情報を表示できる食材の数を徐々に増やしていきましょう。また、お客様から問い合わせがあった場合にすぐ対応できるよう情報を整理しておきましょう。

8割以上のお客様が  
原産地表示を望んでいます！

利用者は、外食事業者の情報開示を  
望んでいます。

食材の原材料名・原産地を確認し、  
コンプライアンス経営に努め、

可能な限り利用者に  
情報提供をしましょう！

あなたのお店でもはじめませんか「外食の原産地表示」

(発行年：2007年11月)

農林水産省

財団法人 外食産業総合調査研究センター

〒102-0082 東京都千代田区一番町19 全国農業共済会館1階

TEL：03-3262-2324 FAX：03-3265-8387

「外食の原産地表示ガイドライン」について  
くわしくは農林水産省ホームページ  
(<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/>)を  
ご覧下さい。