

複数のものを混合して販売する場合、重量の多い割合から順に記載する。

* 輸入・国産の混合

アメリカ産70% 国産30%



米国産・国産牛ばら焼き肉用

* 国内産地の混合

宮城県60% 山形県40%



宮城県・山形県産牛もも

* 部位の混合

もも70% ばら30%



国産牛もも・ばら焼き肉用

* 種類の混合

牛すね60% 豚ばら40%
のミンチ



国産牛・豚挽肉

■ セット販売の表記

「焼肉セット」等として食肉（牛・豚等）を組み合わせ販売する場合等があるが、この場合の必要表示事項は、事前包装された食肉の表示を全て満たすことが必要であり原則でもある。

しかし、すべての食肉の種類・部位毎に必要な表示事項を列記すると表示スペースが足りなくなり、また表示が細かくなり過ぎかえって消費者にわかりにくい表記となる恐れがある。

このような場合は、消費者にわかりやすい表示にするために（全ての必要表示事項を表記することが原則ではあるが）次頁のように表示することも可能である。

この場合は商品と同一視野に入る場所にPOP等でセット内容を表示する。



→ 食肉公正競争規約第3条第4項 ▶ (84ページ)、第6条 ▶ (88ページ) / 同施行規則第12条 ▶ (89ページ)

※ セット内容 (POP等で表示する)

国産豚肉	
ばら 100g	100g当150円
もも 50g	100g当180円
オーストラリア産牛肉	
ばら 150g	100g当300円
もも 50g	100g当300円
合計350g	合計金額 840円
	平均単価 240円

※ 表示例 (チラシ・ラベル等)

セットの商品名 部位は重量の多い順

焼肉セット

オーストラリア産牛肉 (ばら・もも)
国産豚肉 (ばら・もも)
100gあたり240円

350g入り **840円**

合計のグラム数とその合計価格

原産地は重量の多い順 100g当り単価
(合計金額：各部位単価×グラム数の計÷合計グラム数)

◎用途・形態での表示

- ※ 部位表示が原則だが、複数の牛豚や、多数の部位が混合してつくられる商品の場合は下記のとおり「小間切れ」「切り落とし」等の表示をする。

豚かた、もも、ばら等の小間切れ →

国産豚小間切れ

牛かた、リブロース、もも等、
の切り落とし →

国産牛切り落とし

- ※ なお、その他の用途・形態の表示も消費者にとって重要な情報のため、商品ラベル、プライスカード、置き札、POP、などで表示するようにする。

■用途・形態の事例

牛・豚・鶏	牛	豚	鶏
しゃぶしゃぶ用	ステーキ用	とんかつ用	からあげ用
すき焼き用	ビーフかつ用	一口かつ用	水たき用
うすぎり	焼肉用	しょうが焼用	チキンカツ用
煮込み用	カルビ焼き用	ローストポーク用	チキンライス用
カレー用	ローストビーフ用		チキンチャップ用
バター焼き用			やきとり用
			親子丼用