

対面販売(容器包装以外)での小売表示

容器包装に入れずに
販売する場合が対象になります。

専門小売店など、店内で加工して陳列された食肉を、購入者の希望に応じて必要量を量って販売する場合、表示カード(プライスカード)には陳列した食肉ごとに下記「必要表示事項」を外部から見やすいよう、邦文で明りょうに表示しなければなりません。

<表示カードの記載例(原寸大)>



※2021年4月1日より消費税込みの総額表示が義務化されています。

計量販売の食肉の必要表示事項

- ①食肉の種類・部位 (商品名称)
- ②原産地
- ③量目 (内容量) 及び販売価格 (100g当たり単価)
- ④牛にあっては個体識別番号 (又は荷口番号)
- ⑤冷凍及び解凍品にあってはその表示

文字の大きさ

- ◆42ポイント以上
 - 食肉の種類(牛)部位(らんぶ)
 - 原産地(国産)
 - 販売価格(100g当たり)(480円)
- ◆42ポイント以上でなくて良い
(明りょうな文字サイズ)
 - 個体識別番号(1234567893)
 - 用途名(ステーキ用)
 - 100gの文字

※表示カードの大きさは・縦5.5cm以上、
横9cm以上(名刺大)とします。

一枚、一羽などの販売の表示

- ステーキ 1枚、丸焼き若どり一羽単位で販売する場合
「1切〇〇円」などと表示し、100g当たりの価格を併記します。
- 1切、1枚、1個、1羽、1本などの単位があります。

国産牛肉サーロイン

ステーキ用

1切 **1,800円**

(100g 900円の品)

国産わかどり

骨付きもも

1本 **280円**

(100g 110円の品)

POINT



用途表示など

対面販売での小売表示・包装された小売表示とともに、用途・形態の表示は義務表示ではありません。しかし消費者にとって重要な情報のため、プラスカード、商品ラベル、置き札、POPなどで表示するように努めます。

<用途・形態の表示例>

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

- Check!**
- 食肉公正競争規約第3条第1項▶(P96)、第2項▶(P98)／同施行規則第2条▶(P97)、第6条、第8条▶(P99)
 - 単位価格表示の推進について▶(P217) ●東京都消費生活条例第18条▶(P218)
 - 東京都消費生活条例の規定に基づく単位価格等の指定▶(P218)