

種類・部位などの表示

食品表示基準では、商品の名称を必ず記載しなければならないとされています。
食肉における商品の名称は下記「1.食肉の種類」と「2.部位」により構成されます。

1 食肉の種類



種類の表記
(どれでも可)

「牛」・「牛肉」
「ビーフ」

牛



種類の表記
(どれでも可)

「豚」・「豚肉」
「ポーク」

豚



種類の表記
(どれでも可)

「鶏」・「鶏肉」
「チキン」

鶏



種類の表記
(どれでも可)

「羊」・「めん羊」
「羊肉」

羊



種類の表記
(どれでも可)

「馬」・「馬肉」

馬

※鶏は肥育月齢の区分で、3カ月齢未満のものを「若どり」、5カ月齢以上のものを「親鶏」と表記することができます。

※生後1年未満のものを「ラム」、生後1年以上を「マトン」と表記します。

※漢字で表記します。

2 部 位

○国産牛・豚肉の部位表示は下記のとおりです。

<牛の部位表示>

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
か た	かた
かたロース	かたロース
リブロース	リブロース
サーロイン	サーロイン
ヒ レ	ヒレ (ヘレ)
ば ら	かたばら・ともばら
も も	うちもも・しんたま
らんぷ	らんいち
そともも	そともも
す ね	まえすね・ともすね

<豚の部位表示>

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
か た	うで
かたロース	かたロース
ロース	ロース
ヒ レ	ヒレ (ヘレ)
ば ら	かたばら・(とも) ばら
も も	もも
そともも	そともも

部位表示と部分肉の規格

*部分肉規格では「牛らんいち」「豚うで」と表記していますが、小売表示はそれぞれ「牛らんぷ」「豚かた」と表示します。

Check! ●食肉公正競争規約第3条(1)▶(P96)、第9条(1)▶(P104)/同施行規則第3条▶(P97)、第15条▶(P105)
●食品表示法第4条▶(P116) ●食品表示基準別表第24▶(P160)

複数部位の混合表示

○複数の部位を混合して（大分割のものを連続して加工する場合も含む）販売する場合、次の区分により、使用重量の多い順に表示します。

< 表示例 >

区分	内容（部位）
牛	ネック
	か た
	ロース
	かたロース・リブロース サーロイン・ヒレ
	ば ら
	も も
豚	す ね
	か た
	ロース
	かたロース・ロース・ヒレ
	ば ら
	も も

国産牛 かた・ばら・もも
炒めもの用スライス

100g

380円

国産豚肉 かた・もも
焼肉用スライス

100g

230円

鶏肉の部位表示

部位表示	備考	部位表示	備考	部位表示	備考
丸どり	手羽類	特製むね肉	正肉類	あぶら	副品目
手羽もと		むね肉		もつ	
手羽さき		特製もも肉		きも	
手羽なか		もも肉		きも（血ぬき）	
手羽はし		特製正肉		すなぎも	
骨つきむね肉	むね類	正肉	副品目	すなぎも（すじなし）	筋胃
手羽もとつきむね肉		ささみ		がら	骨
骨つきもも	もも類	ささみ（すじなし）		なんこつ	
骨つきうもも		こにく			
骨つきしたもも		かわ			

Check!

●食肉公正競争規約施行規則第4条第1項▶(P97)、第16条▶(P105)／別表▶(P114)

●牛部分肉取引規格▶(P195) ●豚部分肉取引規格▶(P199) ●食鶏小売規格第2章1▶(P192)

商品名称など表示例

- 商品名称は「**種類**」(牛・豚・鶏など)と「**部位名**」(かたロース・ばらなど)の組み合わせで表示します。
- 「**原産地**」(国産・外国名)と「**100 g 当たりの単価**」も必ず表示します。
- 用途名(焼き肉用・すき焼き用・しゃぶしゃぶ用など)は消費者にとって必要な情報であるため、できる限り表示するようにします。

「カルビ焼き用」は用途表示であるため部位(ばら肉)の表示を近接した欄に表記することが必要となります。

国産牛カルビ焼き用
(ばら肉)

100g

680円

「とんころ」という商品名で販売する場合、この他に「種類」(豚)と「部位」(ネック)の表示を近接した欄に表記することが必要となります。

とんころ焼き肉用
(国産豚肉ネック)

100g

250円

輸入牛・豚肉の部位表示

- 『国産牛・豚』と同様の日本的表現で部位名称を表示します。
(下記の部位名で表示し、輸入部位名のみでの表示はできません)

<輸入牛肉の部位表示>

部位表示	輸入部位名	部位表示	輸入部位名
ネック	ネック	も も	トップラウンド・トップサイド・インサイドラウンド・インサイド・シッフフランク・ナックル
か た	ショルダークロッド・クロッド・チャックテンダー		
かたロース	チャックロール・チャックアイロール	そともも	ボトムラウンド・シルバースサイド・グースネックラウンド
リブロース	リブアイロール・キューブロール	らんぷ	トップサーロインバット・フルランプ・Dランプ
サーロイン	ストリップロイン		
ヒ レ	テンダーロイン	す ね	シャンク・シン
ば ら	チャックリブ・ブリスケット・ポイントエンドブリスケット・ナールエンドブリスケット・ショートリブ・ショートプレート・フランク(ステーキ)・ビーフスカートプレート		

<輸入豚肉の部位表示>

部位表示	輸入部位名	部位表示	輸入部位名
ネック	ジョール	ロース	ロイン・バックス
か た	ピクニック	ヒ レ	テンダーロイン
かたロース	カラー・ボストンバット・ ボンレスバット	ば ら	ペリー
		も も	ハム

▶ 馬肉・羊肉の部位表示

○馬肉・羊肉の部位表示は、下記のとおりです。

但し、従来の商慣習、地域特性により使用されている名称でも表示可能です。

<馬肉の部位表示>

部位表示	部分肉・備考
ネック	
かたロース	
か た(うで)	
ば ら(ふたえご)	かたばら・ともばら
ロース	
ヒ レ	
も も	
す ね	まえずね・ともずね

<羊肉の部位表示>

部位表示	部分肉・備考
かたロース	チャックロール
う で	ショルダー
ば ら	かたばら・ともばら
ロース	ロイン
ヒ レ	
ラック	骨付きロース
も も	レッグ
す ね	まえずね・ともずね

POINT



○輸入食肉や馬肉・羊肉については、業者間の取引で相互に確認されていれば、業者間の取引では他の部位名称で表示してもかまいません。

○馬肉の場合、牛にならって細分化した部位表示も可能です。

部分肉の規格と小売店頭での表示

○部分肉の分割方法や名称は「牛部分肉取引規格」及び「豚部分肉取引規格」によって定められています。しかし、この取引規格にあっても細分割（小分割）されていないもの、細分割されている場合においても様々な方法があります。

<細分割されていない場合の例とその表示>

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	①もも一本で細分割されていないもの	もも
		②「うちもも+しんたま」部分と「らんいち+そともも」に2分割されたもの	もも

<細分割されている場合のみ>

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	③「そともも」単独で細分割をされているもののみ	そともも
		④それ以外の細分割部	もも

※「そともも」単体での流通でない場合、豚で「そともも」と表示しなくてもかまいません。

○また、実際の食肉流通では業態などの違いによる様々な部分肉規格や、「コマーシャル規格」に代表される小分割された部分肉規格が存在します。省令規格（公社 日本食肉格付協会規格）と多少ずれる場合がありますが、この場合の小売り表示は、仕入先の「部分肉表示」に準じて行います。

<かたロースの分割と表示例>

分割方法①	省令規格（分割内容）	ネックつきかたロース	
	小売り表示	かたロース	
分割方法②	省令規格（分割内容）	ネック	かたロース
	小売り表示	ネック	かたロース
分割方法③	コマーシャル規格（分割内容）	ネック	ネック・かたロース
	小売り表示	ネック	かたロース

第6～7頸椎間分割

第3～4頸椎間分割

ネック分割後2分割