

清飲検協会報

【お知らせ】

○ 消費者庁関係

消費者庁が、3月18日に開催した食品期限表示の設定のためのガイドライン見直し検討会取りまとめ資料と、3月28日に公表した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の一部を参考に掲載します。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_011/

【目次】

○ 消費者庁関係

食品期限表示の設定のためのガイドライン見直し検討会資料	2
家計支出から見た全国1世帯当たりの食料費支出金額	14
炭酸飲料 JAS 格付実績	15
果実飲料の依頼検査実績	16
炭酸飲料 2024年月別・容器別 JAS 格付数量	17
果実飲料 2024年月別・容器別 JAS 格付数量（直接飲料）	18
炭酸飲料区分別・容器別の格付数量	19

編集 一般財団法人 日本清涼飲料検査協会

〒108-0023 東京都港区芝浦2-17-13 保坂興産ビル TEL 03-3455-6851 FAX 03-3455-6852

<http://www.seiryouken.jp> E-mail info@seiryouken.jp

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント1

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

改正のポイント	内容
①消費期限又は賞味期限の設定	<ul style="list-style-type: none">○ 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。○ 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。
②食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定	<ul style="list-style-type: none">○ その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。○ HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。 <p>※ 令和3年から原則すべての食品等事業者が実施</p>

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント2

改正のポイント	内容
③食品の特性等に応じた「安全係数」の設定	<ul style="list-style-type: none">○ <u>安全係数は1に近づけること</u>、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。○ 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。○ <u>加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく元来の期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。</u>
④特性が類似している食品に関する期限の設定	<ul style="list-style-type: none">○ 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。○ 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。
⑤賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」	<ul style="list-style-type: none">○ 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供しよう努める。

食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会 取りまとめ

令和7年3月
消費者庁

1. 背景・目的

食品の期限表示の在り方については、令和5年12月22日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設けた上で、食品ロス削減の観点から見直すことが示された。

これを踏まえ、令和6年5月に、消費者庁において「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を設置した。策定から20年が経過した本ガイドラインについて、事業者の期限表示策定や食品ロス削減の取組の実態調査を行い、海外における期限表示制度も踏まえ、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、有識者の意見を伺い検討を行った。

2. 現行の期限表示の課題と目指す方向

食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査及びヒアリング調査(以下「実態調査」という。)の結果や有識者による最新の知見、また、本検討会での議論を踏まえた現時点における食品の期限表示に関する対象者ごとの課題と目指す方向は以下のとおり。

(1) 期限の設定を行う食品関連事業者等(表示責任者)

① 定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」

食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第2条において、消費期限は「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」、賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」と定義されている。しかし、実態調査では、この定義を考慮せず、消費期限又は賞味期限を単に「5日」で区別している事例が一定数認められた(品目のうち約18%)。

期限表示が導入された平成7年に、厚生省(当時)及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は、現在は継承されていないことを周知す

るとともに、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。

② 食品の特性等に応じた指標

期限設定は、食品の特性等を十分に考慮した上で、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定することが必要であるが、実態調査では、食品の特性にかかわらず、微生物試験であれば、一般的に用いられている衛生指標である「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」等の複数項目を用いて評価し、結果として必要以上に短い期限設定をしている例が認められた。

検討会では、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を行うこととなったが、危害要因として認識されておらず、期限設定の際の指標にもあまり考慮されていない微生物があることが指摘された。例えば、リステリア（リステリア・モノサイトゲネスをいう。以下同じ。）に関しては、pH や水分活性の状態によっては 10℃以下で保存した場合でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があること、また、賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性菌が危害要因となる場合があることが挙げられ、期限設定の際には、一般的に用いられている衛生指標もあるが、低温菌、嫌気性菌等を指標とすることも有益であるとされた。

期限設定の際に、必要以上に多くの指標で評価を行っている例がある一方、これまでの指標では不足していると考えられる例もあり、その食品を最も理解している事業者が、危害要因となり得る微生物の特徴（酸に強い、低温で増殖する等）を含む食品の特性等に基づき、自ら必要な指標を選定するよう促す必要がある。

③ 安全係数

食品表示基準 Q & A（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）において、安全係数は、「個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境等を勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8 以上を目安に設定することが望ましい」とされているが、実態調査では、安全係数を 0.8 未満に設定している品目が約 40% 存在し、また、安全性が十分に担保されている加圧加熱殺菌したレトルトパウチ食品や缶詰の食品に安全係数を用いる等、食品の特性に応じることなく安全係数を設定している事例が認められた。

期限を必要以上に短くする安全係数を設定することがないように、「0.8」の提示を見直すとともに、微生物が増殖する可能性を含む食品の特性等に応じて、安全係数はできるだけ 1 に近づけることが望ましく、安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮しないこともあり得る旨を示す必要がある。

一方、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じた安全係数を設定する必要がある。

④ 賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安

実態調査では、賞味期限を過ぎた食品のまだ食べることができる期限の目安については、期限切れ食品の食用への活用をしている事業者のうち約60%が「今後、必要に応じて開示することができる」と回答した。

賞味期限は、食品表示基準における定義のとおり、適切に保存した場合であれば、これを過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない期限であることから、事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組を促進するために、消費者等からまだ食べることができる期限の目安について開示を求められた場合には、食品の特性等に依りて情報提供に努めることが望ましい。

(2) 消費者

① 「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解

実態調査では、「消費期限」及び「賞味期限」の用語について、浸透・定着してきていること等の理由から「今のままでよい」とする回答が大半（約90%）であったが、一部、両用語への理解不足を理由とする用語変更を望む意見も認められた。

なお、令和5年度「食品表示に関する消費者意向調査」では、賞味期限について正しく理解する消費者[※]は約53%であり、用語の意味について正しい理解を促す必要がある。

② 賞味期限を過ぎた食品の取扱い

「賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」という用語の意味を正しく認識し、賞味期限を過ぎた食品であっても、定められた方法により保存した場合には必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことを消費者が理解するとともに、保存方法にこれまで以上に留意することが重要である。また、食べられるかどうかについては、消費者自身も確認し、調理法を工夫することなどによりまだ食べることができる食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要である。

一方、消費期限を過ぎた食品については、安全性を欠くおそれがあることから、食べてはいけないことを理解する必要がある。

※「賞味期限」の説明について、「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限である」という正しい回答を選択した者。

(3) 行政等

行政や事業者団体は、表示責任者が、食品ロス削減及び科学的知見に基づく観点から期限を設定できるよう、改正後の本ガイドラインの内容を普及・啓発する必要がある。

なお、事業者団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別食品に係る期限設定のガイドラインの見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが必要である。

また、行政や事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、消費者とのリスクコミュニケーション等を通じて、消費期限と賞味期限の意味の正しい理解を促す必要がある。

(4) その他

① 情報の一覧性の向上

期限表示に関する情報が、ガイドラインや各種通知に点在しており全体像が分かりにくいため、関連情報をまとめて一覧性を高める必要がある。

② 将来的に検討が必要な課題

実態調査では、流通時も含めた冷蔵保存を7°Cで行い、これにより期限を2倍に延ばしている事例が認められた。また、検討会では、前述のとおり、リステリアは、pH や水分活性の状態によっては10°C以下の保存でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があることが指摘され、冷蔵の温度帯を10°Cより低温にすることで、期限の延長と安全性の両立が可能であるとの意見が挙げられた。設備投資や従業員教育等を踏まえると直ちに実行することは非常に困難であるものの、将来的には、原材料から小売りまでのフードチェーン及びコールドチェーン全体における保存温度を国際基準を参考にしながら10°Cから更に低温で管理することに向けた検討を進めることが重要である。

また、期限の延長は、温度コントロールだけではなく、pH や水分活性のコントロール、バリア性の高い包材の使用による酸素や光の遮断、添加物の使用等でも実現することができる。このような技術を用いることで食品の期限を延長することに更に取り組むことが重要である。

以上を踏まえ、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を別紙のとおり改める。

別添

食品期限表示の設定のためのガイドライン

令和7年3月
消費者庁 食品表示課

目次

1. 趣旨.....	2
2. 期限設定のための基本的な考え方.....	2
(1) 消費期限又は賞味期限の設定.....	2
(2) 食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定.....	3
(3) 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定.....	4
(4) 特性が類似している食品に関する期限の設定.....	4
(5) その他.....	5
(参考) 客観的な項目（指標）に関する試験・検査.....	6
3. 期限表示に関するQ&A	7
(1) 事業者向け.....	11
(2) 消費者向け.....	32

1. 趣旨

本ガイドラインは、食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査及びヒアリング調査並びに海外における期限表示制度を踏まえ、期限の設定を行う食品関連事業者等（以下「表示責任者」という。）が、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したものである。

表示責任者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限の設定及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

2. 期限設定のための基本的な考え方

(1) 消費期限又は賞味期限の設定

ア. 消費期限又は賞味期限は、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 2 条第 1 項第 7 号及び第 8 号の定義に従って食品の特性等を十分に考慮した上でどちらか一方を表示する必要がある。

食品表示基準第 2 条（定義）

【消費期限】

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

【賞味期限】

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

このように定義されていることを考慮すると、消費期限は微生物試験等の安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限であり、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。

イ. 期限表示が導入された平成 7 年に厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「5 日」で区別する考え方は、用語の定義に基づく期限設定とはいえないことから、平成 20 年には厚生労働省及び農林水産省において解消されており、現在、消費者庁においても推奨していない。

ウ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であり、開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗が始まるため、消費者に対して、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を表示することは、安全性の観点から情報提供の在り方として適

切であると考える。

エ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であるが、中でも常温で保存することの考え方については、季節、出荷先の外気温及び年平均気温の上昇のほか、製造や流通・配送及び販売を含むフードサプライチェーン全体における温度状況等、外的な変動要素を考慮する必要がある。

オ. 上記エ. を踏まえ、常温で保存する食品は、「保存の方法」に期限設定の際に想定した具体的な温度や湿度等の条件を付記することが望ましい。

(2) 食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

ア. 期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性等とそれに応じた客観的な項目（指標）及び基準を列挙することは困難である。表示責任者は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を設定するための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。食品の特性等を考慮せず、科学的・合理的でない不必要な項目（指標）及び基準は、期限を必要以上に短くすることになる可能性もあり適当ではない。

イ. 上記ア. の客観的な項目（指標）とは、理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化することが可能な項目（指標）のことである。ただし、一般的に主観的な項目（指標）と考えられる官能検査であっても、その項目（指標）が適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者によりの確な手法によって評価された場合は、客観的な項目（指標）とすることが可能である。

ウ. 上記ア. の客観的な項目（指標）の基準とは、理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化された結果を評価するよりどころである。ただし、官能検査等、条件を整えて実施することにより客観的な項目（指標）とすることが可能な場合には、数値化されていない結果を評価する場合もある。

エ. これらの項目（指標）及び基準に基づいて期限設定をする場合は、信頼性と妥当性が担保される条件で実施しなければならない。

オ. 表示責任者は、各々の試験・検査並びに項目（指標）及び基準の特性を理解し、これらを総合的に評価し、判断することにより、科学的・合理的に期限設定を行わなければならない。

カ. 結果の信頼性と妥当性が確保される場合においては、科学的・合理的な知見を客観的な項目（指標）及び基準とすることができる。例えば、食品の特性として、年単位で品質が保持されることが理論的に算出可能な食品については、品質が保持されなくなるまで試験・検査を行うことは必ずしも現実的

ではないため、実際に長期間にわたる試験・検査を行わなくとも、科学的・合理的な知見を、客観的な項目（指標）及び基準とすることができる。

キ. 客観的な項目（指標）として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは望ましくない。例えば、微生物試験に係る項目（指標）において、食品衛生法における成分規格が定められていない食品に、定められている食品と同項目（指標）を科学的・合理的な理由がないまま一律に課すことは、必要以上に短い期限設定につながる場合もあり、望ましくない。表示責任者は、HACCP に沿った衛生管理でのハザード分析によって特定された危害要因を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を自ら決定する必要がある。

ク. 期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物として、リステリア（リステリア・モノサイトゲネスをいう。以下同じ。）等の低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられる。これらの微生物については、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目（指標）とすることも有益である。

（3）食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

ア. 一般的には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、食品の特性に応じ1未満の係数（安全係数）をかける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により、期限を設定する。

イ. その際、食品の特性等によるが、安全係数は1に近づけること、また、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。

ウ. 加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮する必要はないと考える。

エ. しかしながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じて安全係数を設定する必要がある。

（4）特性が類似している食品に関する期限の設定

本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要があるが、商品アイテムが膨大であること、商品化までの日数が短い傾向にあること、商品の改廃のサイクルが早いこと等の食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごとに試験・検査をすることは必ずしも現実的でないと考えられる。食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限を設定する

ことも可能であると考えられる。

(5) その他

ア. 表示責任者は、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには情報提供するよう努めるものとする。

イ. 定められた方法により保存された場合、賞味期限を表示した食品は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。特に、賞味期限の表示に当たり安全係数を設定している場合には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限を提示することで、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組に繋がる可能性が考えられる。

表示責任者は、消費者等から求められた場合には、定められた方法により保存した場合にまだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努めるものとする。

また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品については、調理法を工夫することなどの情報も併せて提供することが望ましい。

ウ. 期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにすることが重要であるため、消費期限及び賞味期限の用語の意味について、以下の表示例のように分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えられる。特に賞味期限は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことから、説明を付記することが望ましい。

表示例：

- 消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）
- 消費期限：和暦（西暦）○年○月○日までに食べきってください。
- ◎賞味期限（おいしく食べることでできる期限です。）
- ◎賞味期限（期限を過ぎても、必ずしもすぐに食べられないということではありません。）
- ◎賞味期限（おいしく召し上がっていただくための目安です。）

エ. 業界団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別の食品に係る期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）の見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが期待される。

(参考) 客観的な項目(指標)に関する試験・検査

微生物試験

食品の製造日からの微生物の増殖等に伴う品質劣化を微生物学的に評価するものである。食品の種類や製造方法、温度、時間、包装等の保存条件に応じて、効果的な評価が期待できる項目(指標)を決定する必要がある。

項目(指標)及び基準は、食品の特性や検査体制、HACCPに沿った衛生管理における危害要因の分析で特定した微生物の種類等から表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目(指標)は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。ほかに、植菌実験等の微生物増殖の検証、科学的文献の引用、予測微生物学の利用等が有用であると考えられる。しかしながら、この場合には、原材料及び食品の種類、保存や流通時の温度等により基準は異なる可能性があることを考慮する必要がある。

理化学試験

食品の製造日からの物性の変化に伴う品質劣化を理化学的に評価するものである。食品の特性や検査体制等に応じて、各食品の性状や物性を反映する項目(指標)及び基準を表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目(指標)は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。これらの指標を利用して、製造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較検討することで、合理的に品質劣化を判断することが可能である。

官能検査

食品の性質を人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するものである。測定機器を利用した試験・検査と比べて、誤差が生じる可能性が高く、また、結果の再現性も検査担当者の体調、検体の温度、検査の時間帯等の多くの要因により影響を受ける。

しかし、項目(指標)に対して適当な機器測定法が開発されていない場合や、測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に、有効利用され得る。得られたデータの信頼性と妥当性を高くするためには、適切にコントロールされた条件下で、適切な検査担当者が的確な手法で実施することが必要であり、結果の扱いに関しても統計学的手法を用いた解析により結果を導くように留意しなければならない。

家計調査・飲料費支出額

家計支出から見た全国1世帯当たりの食料費支出金額<用途分類>

資料:総務省統計局家計調査報告

	2025年2月 円	2024年2月 円	前年対比 %	2025年1月 ~12月(円)	2024年1月 ~12月(円)	前年対比 %
○消費支出	290,511	279,868	103.8	596,032	569,335	104.7
○食料	81,067	78,619	103.1	164,433	157,411	104.5
食料のうち						
果物	3,050	3,003	101.6	6,109	5,997	101.9
菓子類	7,728	7,582	101.9	15,097	14,662	103.0
飲料	4,735	4,629	102.3	9,737	9,378	103.8
酒類	3,241	3,099	104.6	6,261	6,047	103.5
外食	12,346	12,193	101.3	25,988	24,982	104.0
牛乳	1,139	1,258	90.5	2,344	2,546	92.1

家計支出から見た全国1世帯当たりの飲料費支出金額<品目分類>

	2025年2月 円	2024年2月 円	前年対比 %	2025年1月 ~12月(円)	2024年1月 ~12月(円)	前年対比 %
○飲料	4,805	4,695	102.3	9,869	9,509	103.8
茶類	1,023	1,012	101.1	2,084	2,017	103.3
緑茶	228	242	94.2	470	484	97.1
紅茶	89	88	101.1	164	167	98.2
他の茶葉	137	139	98.6	270	270	100.0
茶飲料	569	543	104.8	1,180	1,095	107.8
コーヒー・ココア	1,171	1,063	110.2	2,349	2,197	106.9
コーヒー	754	673	112.0	1,511	1,408	107.3
コーヒー飲料	359	345	104.1	726	698	104.0
ココア・ココア飲料	58	45	128.9	112	91	123.1
他の飲料	2,611	2,619	99.7	5,435	5,294	102.7
果実・野菜ジュース	472	503	93.8	993	1,001	99.2
炭酸飲料	492	487	101.0	1,027	977	105.1
乳酸菌飲料	450	490	91.8	917	955	96.0
乳飲料	201	212	94.8	442	420	105.2
ミネラルウォーター	310	293	105.8	641	625	102.6
スポーツドリンク	56	68	82.4	131	152	86.2
他の飲料のその他	630	566	111.3	1,284	1,163	110.4

1. 容器別(KL)		缶=SOT缶+ボトル缶				
容量 ml	2025年3月	前年比%	2025年1~3月	前年比%	シェア%	
リターナブルビン	190	1,994	71.0	6,047	72.9	4.5
	200	0	0.0	20	7.9	0.0
	207	447	92.4	1,210	83.0	0.9
	242	0	-	0	-	0.0
その他	0	0	-	0	-	0.0
小計	2,441	71.9	7,277	72.7	5.4	
110~160	0	-	13	46.4	0.0	
300	260	102.8	673	98.2	0.5	
350	0	-	0	-	0.0	
その他	282	38.2	1,007	68.5	0.7	
小計	542	54.7	1,693	77.5	1.3	
500	3,119	23.4	9,510	29.1	7.1	
1,500	24,950	76.4	72,758	76.4	54.0	
その他	621	7.3	1,568	7.4	1.2	
小計	28,690	52.6	83,836	56.2	62.3	
160	1,418	63.1	4,105	71.3	3.0	
250	2,030	30.2	6,224	42.3	4.6	
350	5,731	71.9	15,776	84.7	11.7	
500	4,310	83.4	12,621	88.1	9.4	
その他	1,669	128.6	3,138	101.9	2.3	
小計	15,158	64.8	41,864	74.1	31.1	
合計(kL)	46,831	56.9	134,670	61.8	100.0	

2. 区分別(KL)		2025年3月	前年比%	2025年1~3月	前年比%	シェア%
1. 水に二酸化炭素を圧入したものの	871	60.1	2,847	62.0	2.1	
2. 果汁・果汁ピューレ・乳又は乳製品を加えたもの	8,862	47.3	26,822	61.4	19.9	
3. 果汁又は果汁を印象づける色及び香りをつけたもの	0	0.0	20	52.6	0.0	
4. 1.2及び3以外のもの	37,098	59.7	104,981	61.9	78.0	
合計(kL)	46,831	56.9	134,670	61.8	100.0	

果実飲料の依頼検査実績

果実飲料2団体

			2025年 3月	2024年 3月	前年対比 (%)	2025年 1月～3月	2024年 1月～3月	前年対比 (%)	シェア
直接飲料 (kℓ)	果実ジュース	缶	331	733	45.2	804	1,517	53.0	
		びん	255	788	32.4	889	2,445	36.4	
		その他	1,798	2,306	78.0	4,607	5,691	81.0	
		計	2,384	3,827	62.3	6,300	9,653	65.3	20.9
	(果汁入り飲料 50%以上)	缶	0	0	—	0	22	—	
		びん	0	8	—	0	16	—	
		その他	0	53	—	0	83	—	
		計	0	61	—	0	121	—	—
	(果汁入り飲料 果肉)	缶	147	263	55.9	323	438	73.7	
		びん	0	0	—	0	0	—	
		その他	0	0	—	0	0	—	
		計	147	263	55.9	323	438	73.7	1.1
	(果汁入り飲料 50%未満)	缶	158	141	112.1	445	311	143.1	
		びん	280	257	108.9	623	719	86.6	
		その他	7,186	6,319	113.7	20,027	16,741	119.6	
		計	7,624	6,717	113.5	21,095	17,771	118.7	69.8
	果汁入り飲料 (乳・野菜汁) 及び果実野菜 ミックスジュース	缶	11	15	73.3	17	15	113.3	
		びん	0	0	—	14	0	—	
		その他	95	121	78.5	324	350	92.6	
		計	106	136	77.9	355	365	97.3	1.2
	果実ジュース・ 炭酸入り	缶	16	0	—	16	0	—	
		びん	830	726	114.3	2,120	1,832	115.7	
		その他	0	0	—	0	0	—	
		計	846	726	116.5	2,136	1,832	116.6	7.1
果実ジュース・ 果粒入り	缶	0	0	—	0	0	—		
	びん	0	0	—	0	0	—		
	その他	0	0	—	0	0	—		
	計	0	0	—	0	0	—	—	
容器別	缶	663	1,152	57.6	1,605	2,303	69.7	5.3	
	びん	1,365	1,779	76.7	3,646	5,012	72.7	12.1	
	その他	9,079	8,799	103.2	24,958	22,865	109.2	82.6	
	合計	11,107	11,730	94.7	30,209	30,180	100.1	100.0	
き釈用 (L)	果実ジュース		0	0	—	0	0	—	—
	果汁入り飲料	50%以上	0	0	—	0	0	—	—
		50%未満	10,871	18,612	58.4	59,276	71,027	83.5	100.0
		混合	0	0	—	0	0	—	—
	合計		10,871	18,612	58.4	59,276	71,027	83.5	100.0

炭酸飲料2025年・月別・容器別JAS格付数量

一般財団法人日本清涼飲料検査協会

月	単位	リターナブル瓶		ワンウェイ瓶		PET瓶		缶		合計 KL		前年 対比%			
		数量KL	シェア%	前年対比%	数量KL	シェア%	前年対比%	数量KL	シェア%	前年対比%	数量KL		C/S		
1	KL	2,556	5.6	78.7	466	1.0	105.4	28,288	61.6	66.5	14,602	31.8	109.7	45,912	77.1
	C/S	551,405	10.1	78.4	83,834	1.5	108.9	3,009,548	55.3	73.2	1,793,269	33.0	103.7	5,438,056	82.1
2	KL	2,280	5.4	67.8	685	1.6	91.2	26,858	64.1	51.6	12,104	28.9	61.2	41,927	55.2
	C/S	494,365	10.1	68.0	119,554	2.4	89.8	2,859,899	58.3	55.9	1,432,499	29.2	59.3	4,906,317	58.5
3	KL	2,441	5.2	71.9	542	1.2	54.7	28,690	61.3	52.6	15,158	32.4	64.8	46,831	56.9
	C/S	527,569	9.6	71.9	92,136	1.7	50.8	3,038,878	55.3	58.4	1,841,579	33.5	62.1	5,500,162	60.6
4	KL														
	C/S														
5	KL														
	C/S														
6	KL														
	C/S														
7	KL														
	C/S														
8	KL														
	C/S														
9	KL														
	C/S														
10	KL														
	C/S														
11	KL														
	C/S														
12	KL														
	C/S														
合計	KL	7,277	5.4	72.7	1,693	1.3	77.5	83,836	62.3	56.2	41,864	31.1	74.1	134,670	61.8
	C/S	1,573,339	9.9	72.7	295,524	1.9	75.5	8,908,325	56.2	61.7	5,067,347	32.0	71.3	15,844,535	65.8
前年	KL	10,006	4.6	-	2,184	1.0	-	149,131	68.5	-	56,482	25.9	-	217,803	-
同期	C/S	2,164,615	9.0	-	391,588	1.6	-	14,429,200	59.9	-	7,107,061	29.5	-	24,092,464	-

④

2025年容器別JAS実績(直接飲料)

()内は前年対比

	缶		びん		紙		その他		PET		合計
	KL	シェア%	KL	シェア%	KL	シェア%	KL	シェア%	KL	シェア%	KL
1	505 (79.0)	5.4	1,026 (77.9)	10.9	791 (75.9)	8.4	39 (95.1)	0.4	7,036 (130.6)	74.9	9,397 (111.5)
2	437 (85.4)	4.5	1,255 (65.5)	12.9	821 (69.6)	8.5	69 (66.3)	0.7	7,123 (112.9)	73.4	9,705 (96.8)
3	663 (57.6)	6.0	1,365 (76.7)	12.3	1,016 (77.4)	9.1	111 (146.1)	1.0	7,952 (107.3)	71.6	11,107 (94.7)
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
合計	1,605 (69.7)	5.3	3,646 (72.7)	12.1	2,628 (74.3)	8.7	219 (99.1)	0.7	22,111 (115.7)	73.2	30,209 (100.1)
前年同期	2,303	7.6	5,012	16.6	3,535	11.7	221	0.7	19,109	63.3	30,180

※果汁協・清涼飲料検合計

炭酸飲料 区別の格付数量 (統計期間: 2025年1月~2025年12月)

一般財団法人日本清涼飲料検査協会

区別	月別	2025年3月			2024年3月			前年 対比%	2025年1月~2025年3月			2024年1月~2024年3月			前年 対比%
		びん・PET	缶	計	びん・PET	缶	計		びん・PET	缶	計	びん・PET	缶	計	
1. 水に二酸化炭素を圧入したもの	c/s	168,223	0	168,223	242,418	50,242	292,660	57	561,662	2,355	564,017	787,122	149,180	936,302	60
	kl	871	0	871	1,208	241	1,449	60	2,836	11	2,847	3,875	715	4,590	62
2. 果汁・果汁ピューレ・乳又は乳製品を加えたもの	c/s	715,252	232,333	947,585	1,426,203	517,135	1,943,338	49	2,174,076	732,257	2,906,333	3,422,652	1,139,251	4,561,903	64
	kl	6,767	2,095	8,862	14,423	4,328	18,751	47	20,583	6,239	26,822	34,093	9,573	43,666	61
3. 果汁又は果汁を印懸つける色及び香りをつけたもの	c/s	0	0	0	4,041	0	4,041	0	4,075	0	4,075	8,012	0	8,012	51
	kl	0	0	0	19	0	19	0	20	0	20	38	0	38	53
4. 1.2及び3以外 のもの	c/s	2,775,108	1,609,246	4,384,354	4,446,526	2,396,358	6,842,884	64	8,037,375	4,332,735	12,370,110	12,767,617	5,818,630	18,586,247	67
	kl	24,035	13,063	37,098	43,268	18,823	62,091	60	69,367	35,614	104,981	123,315	46,194	169,509	62
合計	c/s	3,658,583	1,841,579	5,500,162	6,119,188	2,963,735	9,082,923	61	10,777,188	5,067,347	15,844,535	16,985,403	7,107,061	24,092,464	66
	kl	31,673	15,158	46,831	58,918	23,392	82,310	57	92,806	41,864	134,670	161,321	56,482	217,803	62

⑥