

誰にでもわかりやすいアレルギー表示のために

UCDA 認証ピクトグラム

みんなの **ピクト**®

使用ガイドライン



dentsu

UCDA 認証ピクトグラム「みんなのピクト」は、
以下各項のグラフィックガイドラインに従って使用してください。

[特定原材料 8 品目] (表示義務)

えび かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生



[特定原材料に準ずるもの 20 品目] (表示推奨)

アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシューナッツ キウイフルーツ
牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ
豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン



[ベジタリアンや宗教上の戒律など]

アルコール 牛肉 豚肉



[ハチミツ]



[アレルギー注意喚起]



1：基本色

カラーユニバーサルデザインの観点から、色相の変化が少ない青色（ブルー）を推奨しています。

基本色（カラー）		モノクロの場合	
	印刷	WEB	
	C 100	R 00	
	M 60	G 5B	
	YK 00	B AC	
DIC カラーガイド色番号：DIC 641		K 100	

不使用表示として
並べて使用する場合


K 30
使用一例参照（P4）

[基本色以外の使用]

コントラストが十分に確保できる配色での使用も可能です。

基本色以外で使用する場合は、事前に UCDA にご連絡ください。

2：反転の禁止

色の反転使用を禁止します。 背景色は白を基本とし、場合によって淡い背景色の使用は可。

補足要素の原材料名（日本語・外国語）の文字はスミ

 えび shrimp	✗ 禁止	○ 背景色は白 または 淡い色	 えび shrimp	 えび shrimp
---	---------	--------------------------	--	---

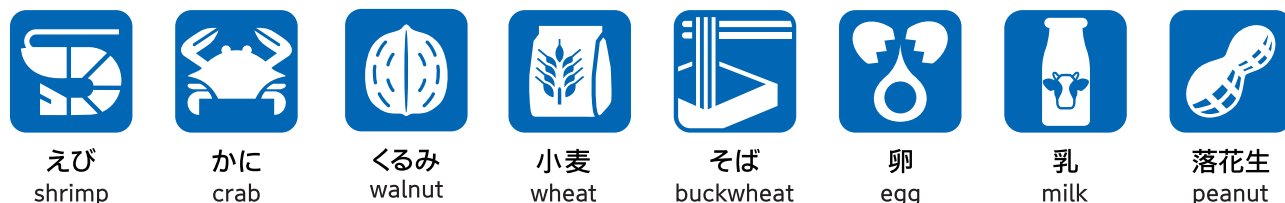
3：変形 / 色の変更 / 背景色削除 / 差し込み色など、下記のような形や色の改変の禁止

変形	変形	トリミング	アウトライン	加筆
				
色の変更	背景色の削除使用	色の差し込み		
		 		

4：必要に応じて原材料名を日本語または外国語と組み合わせて使用できる。
書体は、かすれ・つぶれに強く高齢者にも見やすい UCDA 認証フォント「みんなの文字」のゴシック体を推奨。

日英併記（ゴシック体）の一例

● 特定原材料 8 品目（表示義務）



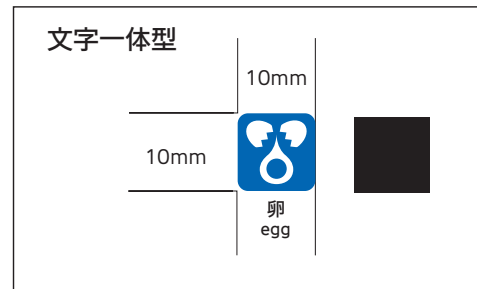
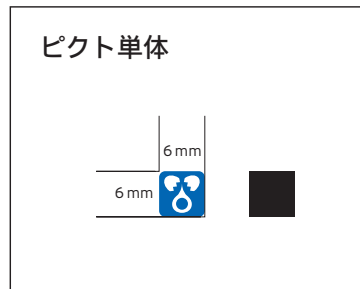
● 特定原材料に準ずるもの 20 品目（表示推奨）



● ベジタリアンや宗教上の戒律など 3 品目/ハチミツ/ アレルギー注意喚起



5：最小サイズ



6：使用範囲 / 許諾

食品パッケージ / レストラン等のメニュー / 教育機関・学校給食の献立表 / 公共施設 / 病院の食堂・献立表 / 空港・駅などの外国人観光客の多い施設などで、どこでも使用いただけます。また印刷物、映像、WEB 全てのメディアでお使いいただけます。

●UCDA 認証ピクトグラム「みんなのピクト」の使用一例（規定の中でご自由にお使いください）

混合ピクトマトリックス

こだわり続けた、深いコクのあるプレミアムなカレーです。

材料<12皿分>

肉 500g
 玉ねぎ 中4個(800g)
 にんじん 中1本(200g)

※ルウ半量(6皿分)の場合、具材は半量、水は850mlにしてください。

なめらかソースの作り方

手順3.でルウを割り入れたら、そのまましばらく置き(約5分間)、ゆっくりかき混ぜてください。

じゃがいも.....中3個(450g)
サラダ油.....大さじ2
水.....1300ml
○○○○○○カレー.....1箱

1. 厚手の鍋にサラダ油を熱し、一口大に切った肉、野菜を炒めます。
 2. 水を加え、沸騰したらあくを取り、材料がやわらかくなるまで中火で煮込みます(約20分間)。
 3. いったん火を止めてから、ルウを入れて溶かします。
 4. 再び弱火で煮込み、とろみがつけば出来上がりです(約5分間)。

本製品に含まれるアレルギー物質は **色つき** 印の付いたものです。

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	松茸	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

栄養成分表示 (000gあたり)

エネルギー 000kcal
 たんぱく質 0.0g
 脂 質 0.0g
 炭 水 化 物 0.0g
 食塩相当量 0.0g

品名:カレールウ
原材料名:食用油脂、小麦粉、食塩、コーンスターチ、カレー粉、砂糖、ボーグブイヨン、たまねぎペースト、りんごペースト、バナナペースト、ソテーオニオンチップ、酵母エキス、にんにくパウダー、トマトパウダー、チーターチーズパウダー、デキストリン、ポーク風味ペースト、乳等を主要原料とする食品、しょうゆ、ぶどう糖(原材料の一部に小麦・卵・乳成分・エビを含む)
添加物:調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、甘味料、酸味料、香辛料抽出物
内容量:000g
賞味期限:箱の右側に記載
保存方法:直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存ください。
販売者:○食品株式会社 〒000-0000 東京都港区東新橋0-0-0

※市販のはちみつを加える場合は、ルウを入れる前に具材と一緒に中火で20分以上煮込んでください※低温ではルウの表面が白くなることがありますが、品質には問題ありません。※ルウの表面に見える茶色い粒は、ソテーオニオンです。ルウを溶かしたときに、浮き上がってくる場合がありますが、品質に問題ありません。
 ●使用上の注意:トレーのフタを開封したルウは、ポリ袋・密封容器などに入れて冷蔵庫で保存し、早めにお使いください。●ミシン目に沿ってお切りになった後のトレーで手などを傷つけないようご注意ください。

注意事項

- ・ 画像はイメージです。
- ・ 法律の改定により、義務表示や推奨表示が変更になる場合があります。
最新の法律やガイドラインに基づき使用してください。
- ・ ピクトグラムは「使用しているアレルギー物質」の表示として使用し、「使用していないアレルギー物質」として使わないでください。

お弁当などの加工食品



●ピクトグラムの説明文章の例

『日本文例』 原材料の一部に含まれるアレルギー物質 (28 品目中)

『英文例』 Following Allergens are contained.

メニューなどの外食サービス



WEB など



注意マーク使用例 / 文字リスト表

名称	弁当
原材料名	白飯(使用米:国産)、卵焼き、焼鮭、煮物(えびいも・人参、その他) きんぴらごぼう、かまぼこ、おかか、赤かぶ漬、昆布佃煮、梅干、のり、ごま調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、グリシン、pH調整剤、酸味料、酒精カラメル色素、増粘多糖類、酸化防止剤(チャ抽出物)、加工でん粉、香料(原材料の一部に小麦、卵、ごま、さけ、さば、大豆を含む)
賞味期限	弁当上部に記載
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所に保管して下さい。
製造者	株式会社○○○○○

注意事項

- ・ 画像はイメージです。
- ・ 法律の改定により、義務表示や推奨表示が変更になる場合があります。
最新の法律やガイドラインに基づき使用してください。
- ・ ピクトグラムは「使用しているアレルギー物質」の表示として使用し、「使用していないアレルギー物質」として使わないでください。