

食品表示基準別表第3の改正要望（追加）

令和7年11月26日

全国マヨネーズ・ドレッシング類協会

改正要望

マヨネーズおよびサラダクリーミードレッシングの原材料として、酵母エキスを追加

改正の背景

- マヨネーズおよびサラダクリーミードレッシングは、使用可能な原材料を、食品表示基準別表第3で規定
- 現在、酵母エキスは、たんぱく加水分解物と異なり、別表第3に規定されておらず。
酵母エキスを使用すると、マヨネーズ（サラダクリーミードレッシング）と表示できず

改正理由

- たんぱく加水分解物、酵母エキスのいずれも、アミノ酸等を豊富に含む食材。
性状や食品製造現場での用途が、実態上同じ
- 現在、マヨネーズおよびサラダクリーミードレッシング以外のドレッシング類では、酵母エキスを原材料として使用可能
- 酵母エキスは、比較的新しい食材（日本初の酵母エキスは、1996年に発売）

(参考)

たんぱく加水分解物と酵母エキスについて

○たんぱく加水分解物とは

一般に、「大豆や小麦、豚肉などのたんぱく質を加水分解して得られる食品素材」のこと。

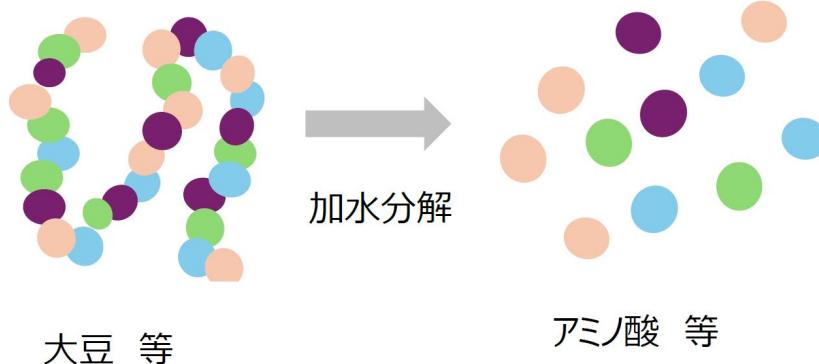
○酵母エキスとは

一般に、「パン酵母やビール酵母などから有用成分を抽出したエキス」のこと。
抽出方法は、加水分解だけでなく、熱水抽出もある。

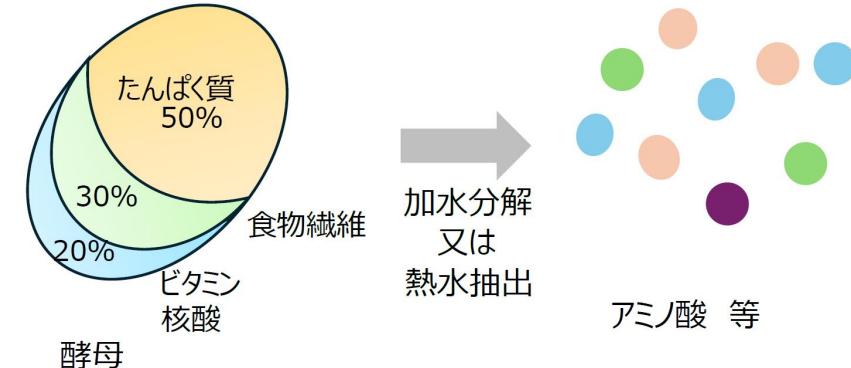
○それぞれの性状

いずれも様々なアミノ酸等を含むため、食品にうま味やコク味を加える目的で、食品製造の現場で幅広く使用

たんぱく加水分解物



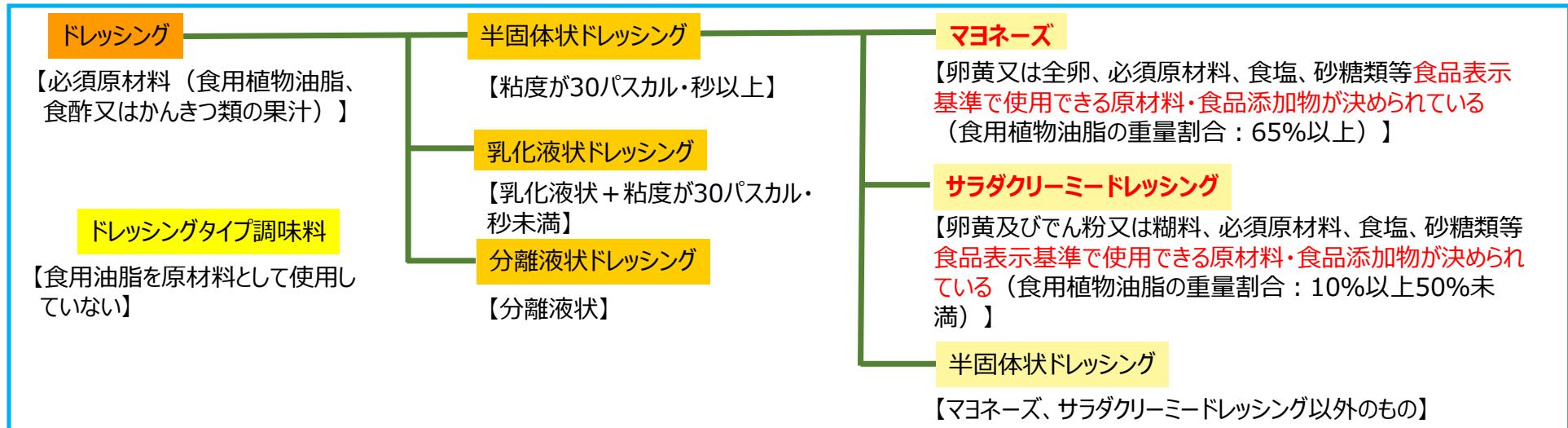
酵母エキス



マヨネーズ・ドレッシングとは

(参考)

- ◇ 食品表示基準の別表第3において「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」として定義
- ◇ マヨネーズは、ドレッシングの種類の一つとの整理



食品表示基準別表第3の改正案（新旧対照表）

改正案	現 行
半固体状ドレッシングのうち、卵黄または全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、 <u>酵母エキス</u> 、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。	半固体状ドレッシングのうち、卵黄または全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用しないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう

(注) 「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」の項中、中欄「マヨネーズ」の右欄