

※第12回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会資料 1 – 2 再掲

第12回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会 説明資料



令和7年8月26日
全国マヨネーズ・ドレッシング類協会

全国マヨネーズ・ドレッシング類協会とは

【沿革】

- 昭和27年12月 全国マヨネーズ協会を設立
平成15年11月 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会に名称変更
(平成19年4月 同協会が中心となって、全国ドレッシング類公正取引協議会を別に設立)

【活動内容】

消費者・マスコミなどへの情報提供、業界横断的な社会課題への対応など
(主な取組)

- ・マヨネーズ・ドレッシング類に関連する情報の収集と発信
- ・食品衛生対策や適正な表示・知識の普及
- ・環境対策

【会員】

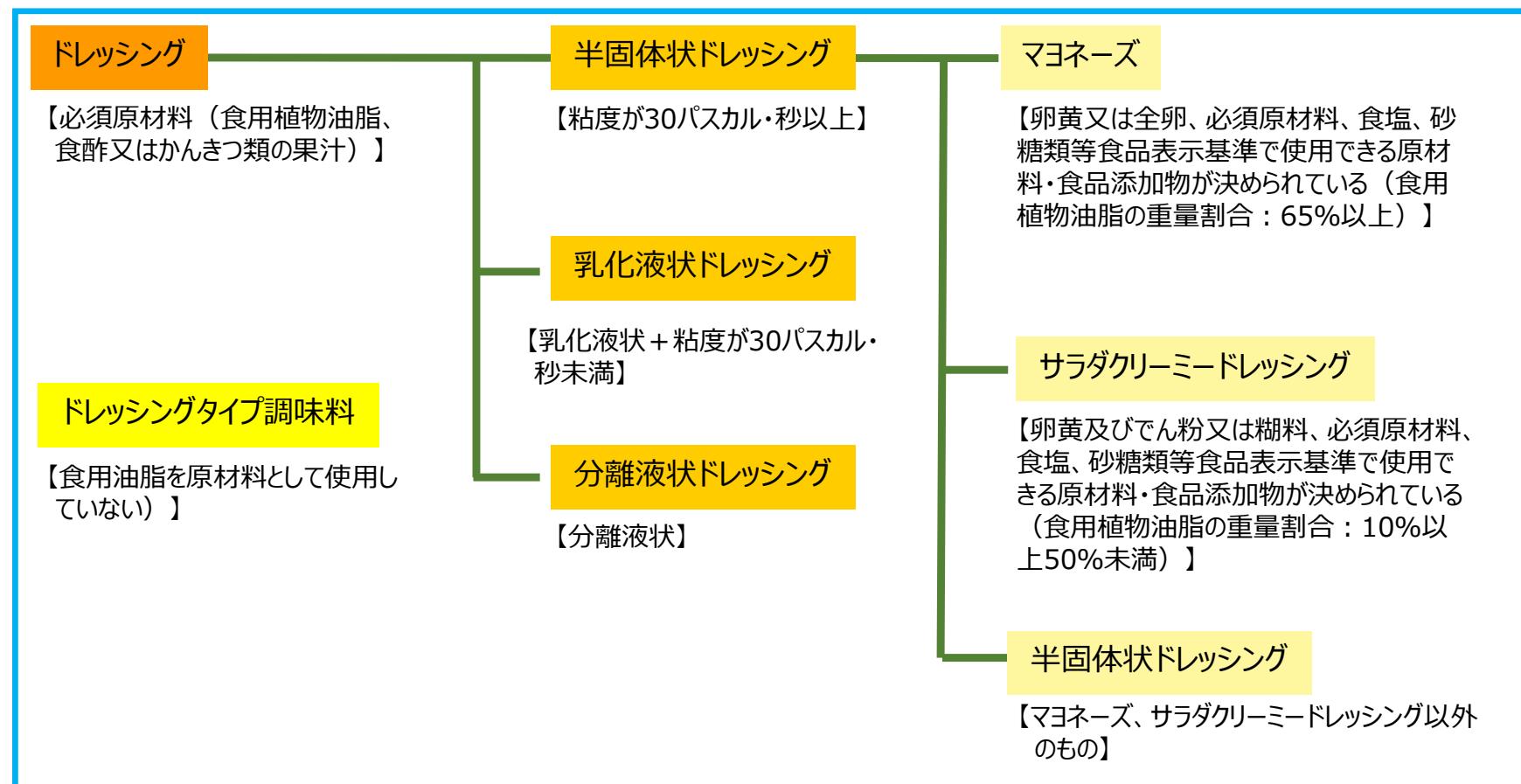
マヨネーズ・ドレッシング類の製造事業者等 11社

【役員】

- 会長 : 高宮 満 (キユーピー株式会社 代表取締役 社長執行役員)
副会長 : 神谷 歩 (味の素株式会社 執行役 食品事業本部 副事業本部長
コンシューマーフーズ事業部長)
島本 国一 (ケンコーマヨネーズ株式会社 代表取締役社長)

マヨネーズ・ドレッシングとは

- ◇ 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



各社の商品と裏面表示 ①

マヨネーズ



- 品名:マヨネーズ
- 原材料名:食用植物油脂(菜種油(国内製造)、大豆油、コーン油)、卵、水あめ、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢、穀物酢、米酢)、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)
- 内容量:400g
- 賞味期限:欄外下部に記載
- 保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。
- 販売者:味の素株式会社 東京都中央区京橋1の15の1
- 製造者:味の素食品株式会社 三重工場 三重県四日市市宝町1の2

サラダクリーミードレッシング



- 名称=サラダクリーミードレッシング
- 原材料名=食用植物油脂(国内製造)、卵、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料、たん白加水分解物／増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 内容量=300g
- 賞味期限=枠外左上部に記載
- 保存方法=直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者= キユーピー株式会社 東京都渋谷区渋谷1-4-13

各社の商品と裏面表示 ②

半固体状ドレッシング



- 名称=半固体状ドレッシング
- 原材料名=食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
- 内容量=305g
- 賞味期限=枠外左部に記載
- 保存方法=直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
- 製造者=キューピー株式会社
東京都渋谷区渋谷1-4-13

乳化液状ドレッシング



名称●乳化液状ドレッシング 原材料名●食用植物油脂、醸造酢、砂糖、アーモンド、たんぱく加水分解物、食塩、しょうゆ、卵黄、カシューナッツ、香辛料、ピーナッツ、ごま／調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・卵・落花生・アーモンド・カシューナッツ・ごま・大豆を含む) 原料原産地名●国内製造(食用植物油脂) 内容量●300ml
賞味期限

保存方法●直射日光を避け、なるべく涼しい所で保存してください。製造者●ケンコーマヨネーズ株式会社
神戸市灘区都通3丁目3番16号
製造所:神奈川県厚木市上依知3028番地ノ2

各社の商品と裏面表示 ③



分離液状ドレッシング

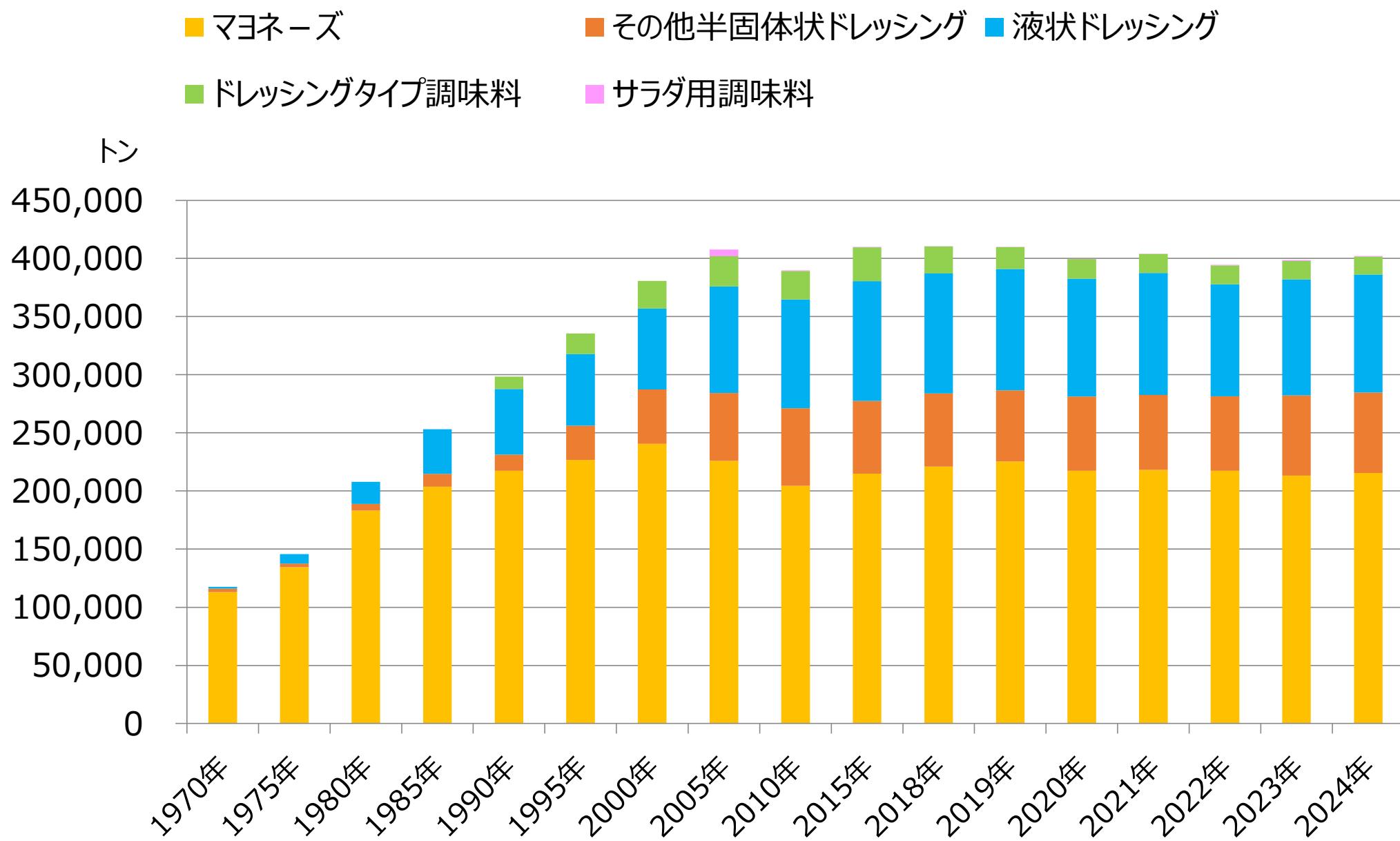
●名称=分離液状ドレッシング ●原材料名=たまねぎ酢漬(国内製造)、食用植物油脂、醸造酢、しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、乾燥たまねぎ、食塩、オニオンエキス、オニオンエキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む) ●内容量=210ml ●賞味期限=枠外右下部に記載 ●製造者=キユーピー株式会社 東京都渋谷区渋谷1-4-13



ドレッシングタイプ調味料

名称:ドレッシングタイプ調味料 原材料名:しょうゆ(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、発酵調味料、ほたてエキス、たん白加水分解物、梅肉、りんご、かつお節エキス、レモン果汁、食塩、かつおエキス、青じそ//調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクロース)、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) 内容量:190ml 賞味期限:枠外右部に記載 製造者:理研ビタミン株式会社 東京都新宿区四谷1-6-1

ドレッシング類の種類別生産量の推移（1970年～2024年）



(注) 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会調べ（会員11社の計）

マヨネーズ・ドレッシングの特徴

○手軽で多様な栄養成分を含んでいる

植物油脂：大豆油、菜種油等は、健康維持に不可欠な、体内で合成できない必須脂肪酸（リノール酸、 α リノレン酸）を多く含み、血清コレステロールを低下させる働き。

食酢：食欲を増進し、消化を促進、疲労回復、カルシウムの吸収働き。

また、食塩とともに細菌の繁殖を抑える働き。を促進する

卵：良質のたんぱく質を供給。卵はたんぱく質の体内吸収率が高い。

⇒ これらと一緒に摂れる食品。

○料理をおいしく美しくする調味・調理の演出家である

植物油脂、卵、食酢、食塩、砂糖等が含まれているので、うま味・こく味がある。

⇒ マヨネーズは、みそ、しょうゆ、ソース、ケチャップなどのほかの調味料と仲良く・調和できる調味料

※ フランスでは、マヨネーズは「ソースの母」とも言われている。

【参考】健康日本21（第三次）(※)での野菜の摂取目標（1日）

現状（令和元年度）：281g → 目標値（令和14年度）350g

(※) 厚生労働省が健康増進法に基づき策定。国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針。

マヨネーズ・ドレッシングの使用例

マヨネーズ等を使ったポテトサラダをはじめ、野菜サラダにお肉や魚介類、フルーツ、ナッツなどをトッピングした栄養価の高いサラダも広く浸透しています。



マヨネーズ・ドレッシングの国内市場の動向

- 近年のマヨネーズの生産量は微減、横ばい傾向。
- 一方、マヨネーズ以外の生産は消費者ニーズの多様化等により増加しており、ドレッシング全体の生産量でみると、近年は微増傾向。
- コロナ禍以降、業務用の仕向割合が減少し、家庭用の仕向割合が増加。
(令和元年：家庭用**44%**、業務用**56%**
⇒ 令和6年：家庭用**48%**、業務用**52%**)
- 最近では、植物油脂のA C Eを活用し、旨味を維持した健康訴求型商品が増加。機能性表示食品の製品も一部で登場。
(A:アマニ油、C:ココナッツオイル、E:エゴマ)

ドレッシングのJAS規格・品質表示基準の主な経緯

年	J A S 規格・表示の動き	主な内容
昭和 39 年	マヨネーズ類の J A S 規格の制定	
昭和 50 年	ドレッシングの J A S 規格に変更	半固体状ドレッシング、分離液状ドレッシング、乳化液状ドレッシングの新設
昭和 51 年	ドレッシングの品質表示基準の制定	(用語、定義は J A S 規格に同じ)
平成 3 年	ドレッシングの J A S 規格及び品質表示基準の改正	ドレッシングの定義の変更（化学調味料は調味料（アミノ酸等）に変更など）
平成 15 年	ドレッシングの J A S 規格及び品質表示基準の改正	サラダクリーミードレッシング、ドレッシングタイプ調味料の新設 (※ ドレッシングタイプ調味料は品質表示基準のみ新設)
平成 20 年	ドレッシングの J A S 規格及び品質表示基準の改正	マヨネーズの原材料の変更（はちみつを追加など）

業界団体としての意見 ①

(主な見直し)

消費者の選択に資する観点

- 「サラダクリーミードレッシング」、「その他半固体状ドレッシング」、「乳化液状ドレッシング」、「分離液状ドレッシング」にあっては、各々を名称として表示するとされている。
これらの種別は消費者に必ずしも理解されておらず、今後は「各々」又は「ドレッシング」のいずれかを名称として表示できることとする。

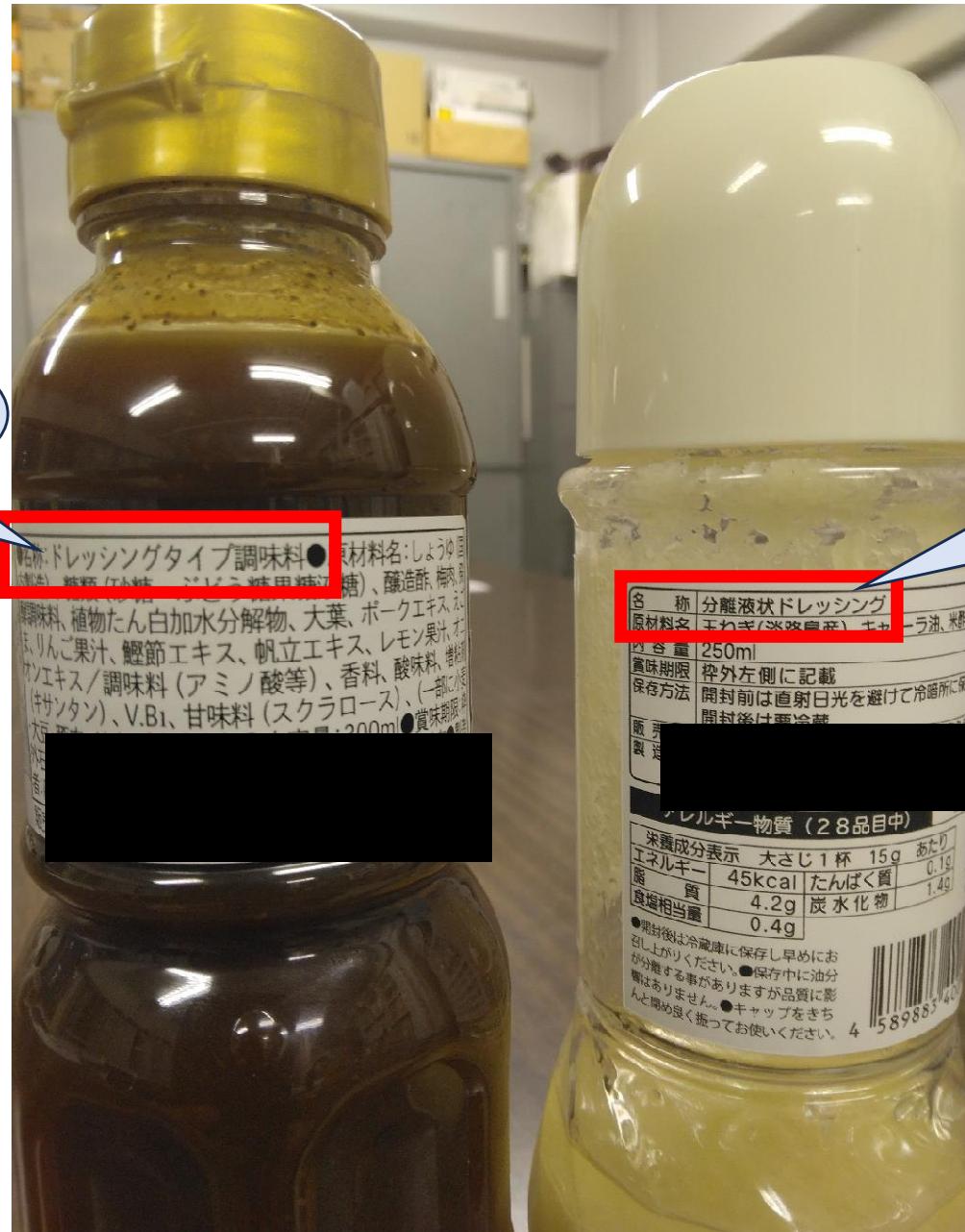
- 「ドレッシングタイプ調味料」にあっては、名称を「ドレッシングタイプ調味料」とするとされているが、消費者にはほとんど認知されていない。
また、製品100g中の脂質量が3g未満のものは「ノンオイルドレッシング」と強調表示できるとされている。【食品表示基準別表22後段】
このため、製品100g中の脂質量が3g未満のドレッシングタイプ調味料は、「ドレッシングタイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」のいずれかを名称として表示できることとする。

業界団体としての意見 ②

(主な見直し)

今後はノンオイル
ドレッシングと表示
することも可能に

今後は
ドレッシングと
表示することも
可能に



業界団体としての意見 ③

食品表示基準別表	項目	見直しの方向性	考え方
別表第3	定義	改正	<p>「ノンオイルドレッシング」に関する規定を、別表第22から別表第3に移動します。</p> <p>※ 別表第22「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」の項のただし書き規定により、製品100g中の脂質量が3g未満のドレッシングタイプ調味料を「ノンオイルドレッシング」と表示できるとされています。今後は、これを定義化して別表第3で規定します。</p>
別表第4	個別の表示ルール（名称）	改正	<p>① 「サラダクリーミードレッシング」「その他半固体状ドレッシング」「乳化液状ドレッシング」「分離液状ドレッシング」にあっては、各々を名称として表示するとされています。 今後は、各々又は「ドレッシング」のいずれかを名称として表示できることとします。</p> <p>② 「ドレッシングタイプ調味料」にあっては、名称を「ドレッシングタイプ調味料」とするとされています。 今後は、製品100g中の脂質量が3g未満のドレッシングタイプ調味料は「ドレッシングタイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」のいずれかを名称として表示できることとします。</p>

業界団体としての意見 ④

食品表示基準別表	項目	見直しの方向性	考え方
別表第4	個別の表示ルール（原材料名）	削除	<p>①食用植物油脂に関する規定は、定義で「食用植物油脂」の規定が維持されれば、それ以外の種類の油脂の使用・表示は実質的に想定されないので、削除で問題ありません。</p> <p>②香辛料表示に関する規定は、横断的ルール（消費者庁が1月に公表した運用変更を含む。）に沿った表示で対応するため、削除で問題ありません。</p> <p>③その他の原材料表示の規定についても、横断的ルールに沿った表示で対応するので、削除で問題ありません。</p>
別表第4	個別の表示ルール（内容量）	削除	できる限り横断的ルールに沿って見直す観点から、内容量はあえて個別基準に定めがなくとも、製品の性状に沿った表示を行うことで問題が生じるおそれは小さいと見込まれるため、削除で問題ありません。

業界団体としての意見 ⑤

食品表示基準別表	項目	見直しの方向性	考え方
別表第5	名称の規制	改正	<p>①マヨネーズ以外のものはマヨネーズと表示してはならない ②ドレッシング以外のものはドレッシングと表示してはならない ③ノンオイルドレッシング以外のものはノンオイルドレッシングと表示してはならない の3つに規定を修正します。</p> <p>定義（別表第3）及び名称のルール（別表第4）と整合的に名称規制が措置されることで、ドレッシング類内の多種多様な商品や他の調味料との区別・区分が明確化されるとともに、消費者への正確な情報提供が担保されます。</p>
別表第22	表示禁止事項	削除	横断的な表示禁止規定で対応するため、削除で問題ありません。