

ドレッシング類の表示に関する 公正競争規約の概要



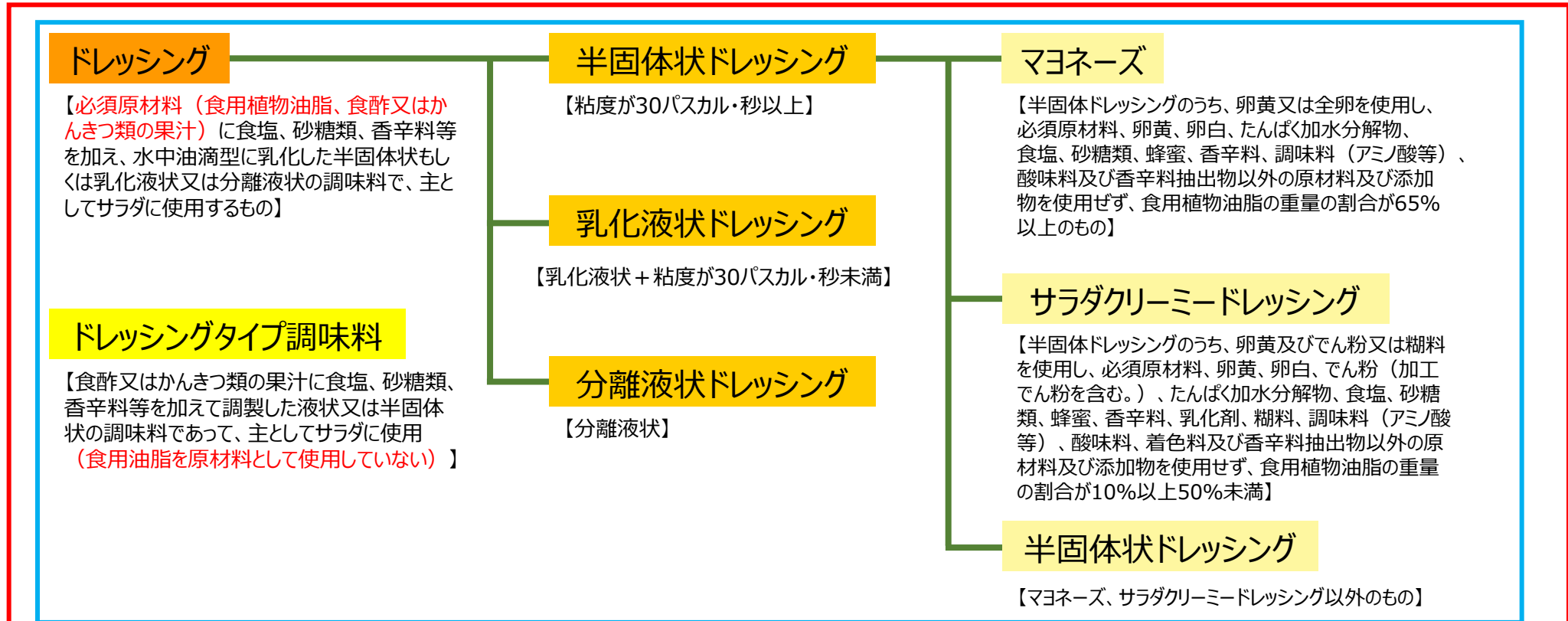
令和6年3月

全国ドレッシング類公正取引協議会

ドレッシング類の定義

【関係法令と規約の定義】

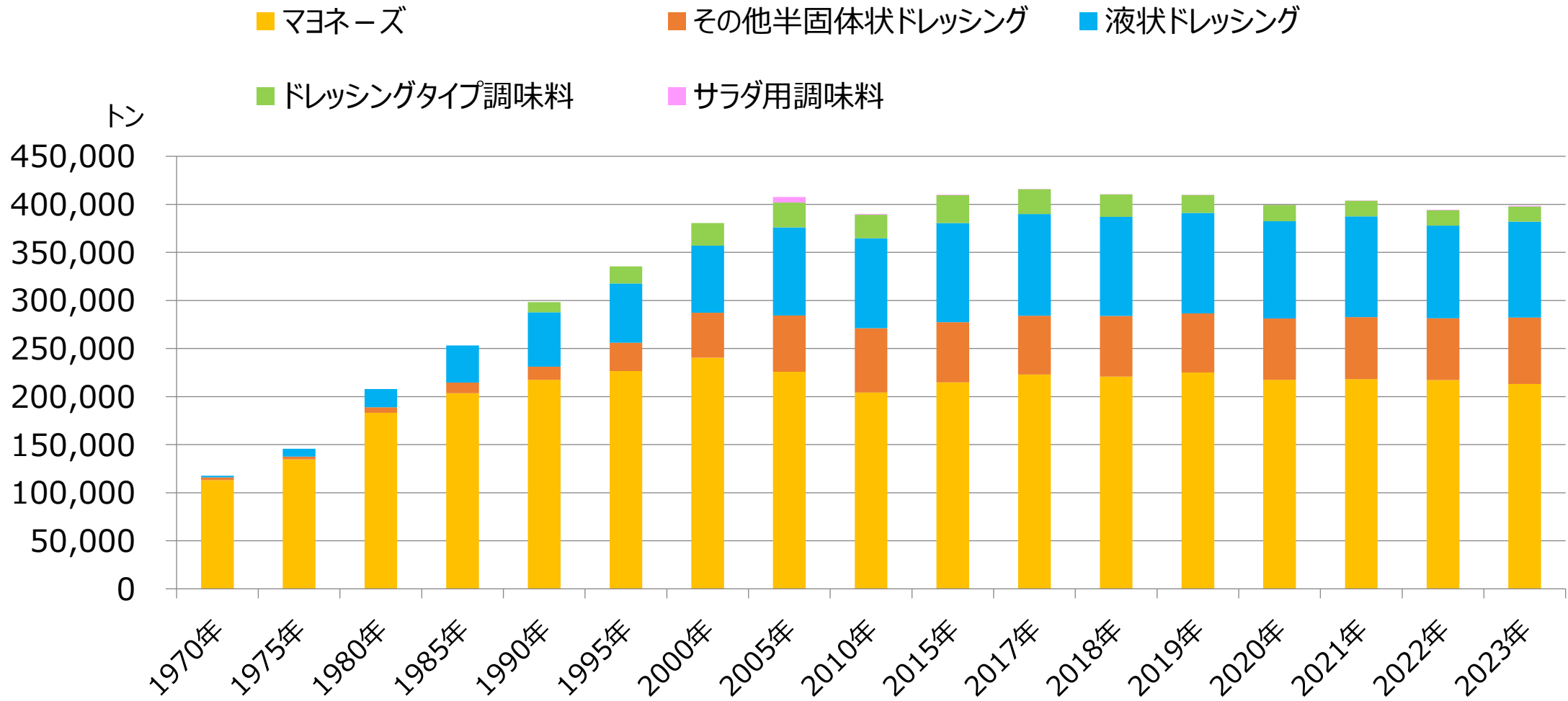
- ◇ 食品表示基準では別表第3において「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」として定義
- ◇ ドレッシング類の表示に関する公正競争規約では第2条において「ドレッシング類」として定義



サラダ用調味料

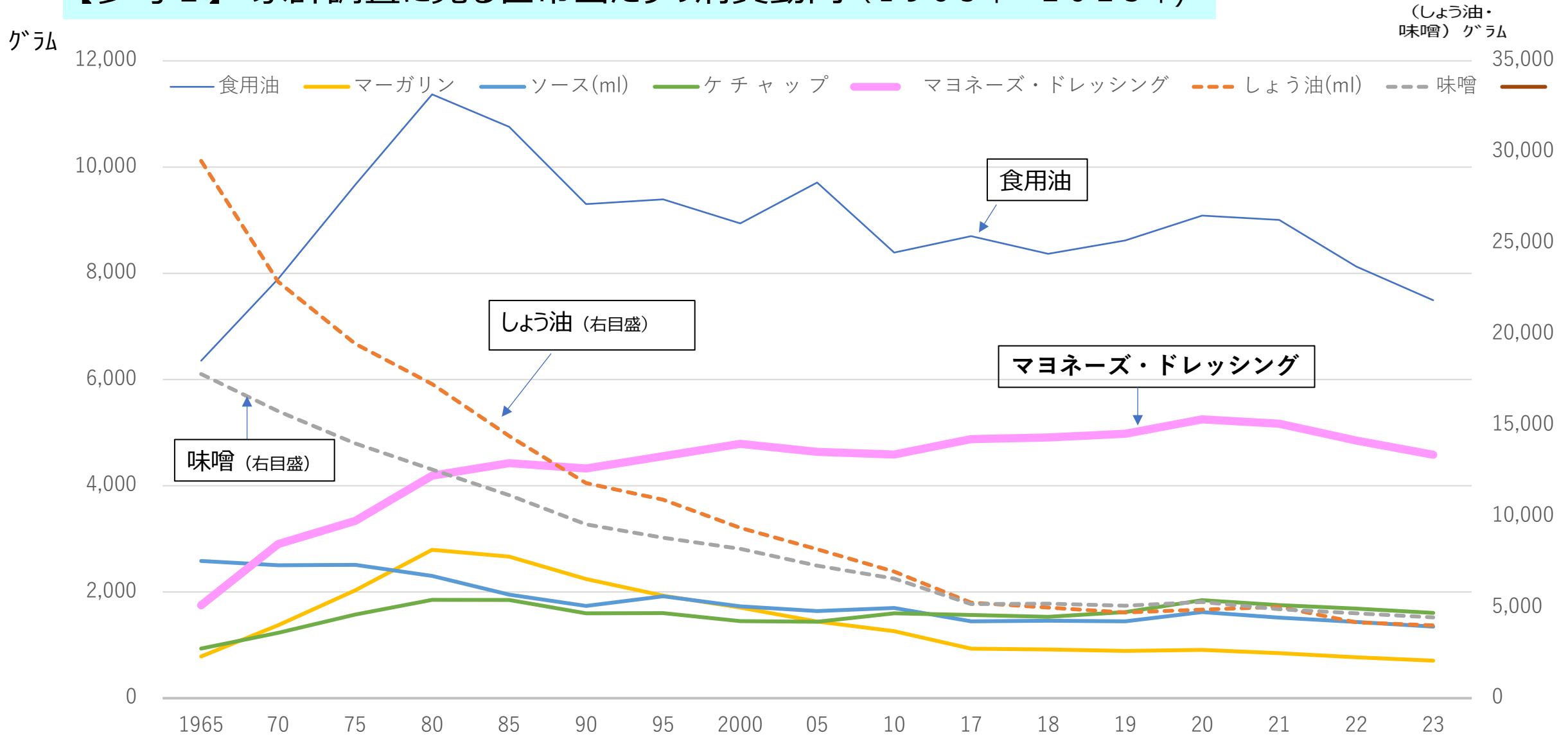
【食酢又はかんきつ類の果汁、食塩、砂糖類、香辛料、加工油脂等を調製した液状、半固体状又は粉状の調味料であって、主としてサラダに使用】

ドレッシング類の種類別生産量の推移（1970年～2023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）

【参考1】 家計調査に見る世帯当たりの消費動向（1965年～2023年）



(注) 総務省「家計調査」：1世帯(2人以上世帯)当たりの年間購入数量

【参考2】 マヨネーズ・ドレッシング市場の最近の特徴

マヨネーズ（シェア54%）

近年は、健康訴求タイプの半固体状ドレッシングの増加で、マヨネーズの生産量は横ばい傾向にあるが、**サラダ**だけでなく、**ハンバーガー**、**お好み焼き**、**おにぎり**、**お寿司**、**ピザ**、**スナック菓子**等の具材や料理の隠し味（**チャーハン**、**ホットケーキ**、**厚焼き玉子**等）、さらに油の代わりに**炒めもの**にも利用、また、**パン**や**冷凍食品**にも加工用食材としても利用。

注）シェア（%）は2023年の生産量ベース。

その他の半固体状ドレッシング（17%）

カリーフライ°などの**健康訴求型商品**が増加、用途もマヨネーズ同様に拡大。

液状ドレッシング（25%）

野菜用調味料としてだけでなく、肉・魚料理などの**料理用調味料**としてバラエティ豊かな商品が増加。

ドレッシングタイプ調味料（ノンオイル、4%）

健康志向に対応した様々な種類の**ノンオイルドレッシング**が普及。用途も拡大。

規約の概要

(1) 必要表示事項（一括表示：裏面）【規約第3条】

◇ マヨネーズの表示例

名 称	マヨネーズ	※スラッシュ（原材料と添加物を区分して表示）
原材料名	食用植物油脂（国内製造）、卵黄、醸造酢、食塩、 香辛料／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）	※中間原材料製造地（原料原産地名） ※ 添加物
内 容 量	350g	👉 内容重量g（kg）又は液状のものはml（ℓ）
賞味期限	2025.3.31	👉 記載箇所を表示して他の枠外箇所の表示も可能
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存してください。	
製 造 者	〇〇株式会社 東京都中央区銀座〇-〇-〇	
製 造 所	〇〇県〇〇市〇〇町1-1（←注：枠外での表示も可能）	

- 注：1. 原材料名は使用したものを重量割合の多い順から表示します。
2. 原料原産地名は、事項欄を別に設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して、上記の例のように表示できます。
3. 製造者と製造所が同じ法人の場合、製造所の名称は省略できます。
4. 製造所固有記号を使用の場合は、製造所の住所は記載しないことも可能です。
5. 一括表示は邦文で明瞭に、文字は原則8ポイント以上の大きさを表示します。
6. 上記以外にも栄養成分表示、容器包装の分別回収の識別表示等について、関係法令等に即した表示が必要です。

(2) 特定の事項を強調表示する場合の基準【規約第4条】

◇ 特色ある原材料を使用している旨

☞ 当該原材料の使用割合が100%でない場合、使用割合が記載されているかどうか。

◇ ドレッシング類が有機加工食品である旨

☞ 有機JASの認定を受けているかどうか。

◇ 原材料の種類又は品種名を商品名に関する場合

☞ 香料のみの使用の原材料を商品名に冠していないかどうか。

◇ 特定の栄養成分の含有の有無又は量の多寡に関する事項

☞ 「高」、「豊富」、「含む」、「強化」、「ゼロ」、「低」、「減」等を表示する場合は、食品表示基準に従い表示されているかどうか。

◇ 保健機能食品（特保、機能性食品等）に係る表示に関する事項

☞ 食品表示基準、健康増進法に係る内閣府令の規定に従い、表示されているかどうか。

(3) 特定の用語を使用する場合の基準【規約第5条】

◇ 「ノンオイルドレッシング」又はこれに類似する用語

- ☞ ドレッシングタイプ調味料のうち、製品100 g 中の脂質が3 g 未満のものに限り表示できる。このうち、脂質が0.5 g 以上ある場合は、「原材料に食用油脂を使用していない旨」及び「脂質は原材料の○○等に由来する旨」を表示する必要。

◇ 「無添加」又はこれに類似する用語

- ☞ 何が無添加か明記され、全ての製造工程で当該原材料・添加物が使用されていないことが確認できる場合のみ使用可。

◇ 手作りである旨の用語

- ☞ 全ての製造工程（原材料の加工工程は除く。）において手作業により製造されたものに限る。

◇ 「特選」、「高級」、「デラックス」又はこれらに類似する用語

- ☞ 当該商品が同種の商品に比べて特に優れていることを合理的根拠をもって説明できる場合のみ表示できる。

(4) 不当表示の禁止【規約第6条】

※合理的根拠がない、事実と相違している、品質が実際のものより著しく優良、他社よりも著しく優良又は有利であると誤認される表示等

◇ 定義に合致しない商品にあたかも合致するかのよう誤認されるおそれのある表示

「マヨネーズタイプ」又は「ドレッシングタイプ」と表示する場合、「タイプ」の文字の大きさが「マヨネーズ」又は「ドレッシング」の文字の大きさに比べて著しく小さい（75%未満）、又は字体・色が著しく異なる表示が該当。

【例】 タイプの文字が小さい

× マヨネーズ^{タイプ}

タイプの色が異なる

× マヨネーズ^{タイプ}

改行している（一続きになっていない）

× ○○ドレッシング
ノンオイル

× ○○ドレッシング
タイプ

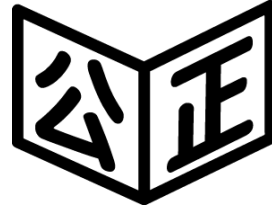
(4) 不当表示の禁止（続き）【規約第6条】

- ◇ 使用していない原材料名を連想させる表示
- ◇ 原材料名に記載されていない原材料を連想させる表示「○○風味」等、味や香りを連想させる表示
- ◇ 生、新鮮、フレッシュ、絞り（摘み・取り）たて、天然、自然、ナチュラル、純粋、○○のレシピ（○○は個人名）
- ◇ ○○ドレッシング（○○は地域名）
地域名が主要原材料の産地なのか製造地なのか判別が困難
- ◇ 完全、完璧、本物、有名シェフ推奨、有名シェフの味、高級ホテル御用達、高級ホテルの味

【 ドレッシング類の表示の公正競争規約の社会的効果 】

- ① 不当表示の排除や強調表示の基準化によって、消費者の誤認がなくなり、信頼が高まる。
- ② 商品選択に役立つ情報となる原材料の特色や商品特性の表示に基準を設けることによって、消費者にとって分かりやすくなる。
- ③ 消費者に喜ばれる良質な商品を届ける事業者の取組が評価される。
- ④ 表示に関する関係法令はすべて包含される。

【 ドレッシング類の会員証紙（公正マーク） 】



※公正マークは、多くの場合、容器包装の一括表示欄の下部、又はJASマーク付製品の場合はその隣接する場所に表示されている。

- (1) 会員は、規約に従い適正な表示をしているドレッシング類の容器、包装等の見やすい場所に会員証紙（公正マーク）を表示することができる。
- (2) 会員は事前に版下案を協議会に届け出て、専門委員会での審査・確認を受ける。

【全国ドレッシング類公正取引協議会の活動】

協議会は、この規約に参加する事業者等で構成され、規約の周知や相談の受付、規約の遵守状況等の調査、官公庁との連絡、会員への情報提供等を行っています。

【全国ドレッシング類公正取引協議会 会員】

(令和6年3月現在)

- ◇ (株)アサムラサキ
- ◇ 味の素(株)
- ◇ エスエスケイフーズ(株)
- ◇ オリエンタル酵母工業(株)
- ◇ キューピー(株)
- ◇ ケンコーマヨネーズ(株)
- ◇ コスモ食品(株)
- ◇ (株)ジャパンフォアグラ
- ◇ 寺岡有機醸造(株)
- ◇ 徳島産業(株)
- ◇ 日清オイリオグループ(株)
- ◇ (株)万城食品
- ◇ (株)ピエトロ
- ◇ ビッグシェフ(株)
- ◇ フンドーキン醤油(株)
- ◇ マルボシフーズ(株)
- ◇ 丸和油脂(株)
- ◇ (株)Mizkan
- ◇ ユウキ食品(株)
- ◇ 理研ビタミン(株)
- ◇ 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会