

品質表示基準の見直しについて

「ドレッシング及び

ドレッシングタイプ調味料」

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準の見直し について（案）

平成２０年３月５日

農 林 水 産 省

1 趣旨

「ＪＡＳ規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成１７年８月農林物資規格調査会決定）に基づき、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６６７号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

ドレッシングの日本農林規格の見直しとの整合性を図る等の観点から、定義を整理する改正を行う。

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６６７号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																												
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準 (趣旨) 第１条 (略) (定義) 第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ドレッシング</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの ２ (略)</td></tr> <tr> <td>ドレッシングタイプ調味料</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>マヨネーズ</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、<u>酸味料及び香辛料抽出物</u>以外の原材料を使用していないもので、<u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が６．５％以上のものをいう。</u></td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの ２ (略)	ドレッシングタイプ調味料	(略)	半固体状ドレッシング	(略)	乳化液状ドレッシング	(略)	分離液状ドレッシング	(略)	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、 <u>酸味料及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が６．５％以上のものをいう。</u>	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準 (趣旨) 第１条 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第２条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ドレッシング</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調整し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの ２ １にピクルスの細片等を加えたもの</td></tr> <tr> <td>ドレッシングタイプ調味料</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。） ２ １にピクルスの細片等を加えたもの</td></tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、粘度が３０Pa・s以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が３０Pa・s未満のものをいう。</td></tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。</td></tr> <tr> <td>マヨネーズ</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、調味料（アミノ酸等）<u>及び酸味料以外の原材料</u>を使用していないものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調整し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの ２ １にピクルスの細片等を加えたもの	ドレッシングタイプ調味料	次に掲げるものをいう。 １ 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。） ２ １にピクルスの細片等を加えたもの	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が３０Pa・s以上のものをいう。	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が３０Pa・s未満のものをいう。	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、調味料（アミノ酸等） <u>及び酸味料以外の原材料</u> を使用していないものをいう。
用 語	定 義																												
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの ２ (略)																												
ドレッシングタイプ調味料	(略)																												
半固体状ドレッシング	(略)																												
乳化液状ドレッシング	(略)																												
分離液状ドレッシング	(略)																												
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、 <u>酸味料及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が６．５％以上のものをいう。</u>																												
用 語	定 義																												
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 １ 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調整し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの ２ １にピクルスの細片等を加えたもの																												
ドレッシングタイプ調味料	次に掲げるものをいう。 １ 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。） ２ １にピクルスの細片等を加えたもの																												
半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が３０Pa・s以上のものをいう。																												
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が３０Pa・s未満のものをいう。																												
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。																												
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、調味料（アミノ酸等） <u>及び酸味料以外の原材料</u> を使用していないものをいう。																												

サラダクリーミー ドレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のもの</u> をいう。
--------------------	---

サラダクリーミー ドレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料 <u>及び着色料以外の原材料</u> を使用していないものをいう。
--------------------	--

（表示の方法）
第3条 （略）

（表示の方法）
第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称
加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあつては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と記載すること。

(2) 原材料名
加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからキまでに規定するところにより記載すること。

ア 食用植物油脂は、「食用植物油脂」と記載すること。

イ アの規定にかかわらず、食用植物油脂にあつては、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することができる。この場合において、記載する食用植物油脂が1種であるときは、「食用植物油脂」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

ウ 食酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称で記載すること。

エ ウの規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することができる。この場合において、記載する醸造酢が1種であるときは、「醸造酢」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

オ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、記載する砂糖類が1種である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

カ 食用植物油脂、醸造酢、かんきつ類の果汁、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(表示禁止事項) 第4条 (略)	キ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 (3) 内容量 加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、半固体状ドレッシングにあつては内容重量をグラム又はキログラムの単位で、乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容体積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。 (表示禁止事項) 第4条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語（製品100g中の脂質量が3g未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合を除く。）は、これを表示してはならない。
--------------------------------	--