

ドレッシング類の表示に関する  
公正競争規約

*Dressing*



全国ドレッシング類公正取引協議会

## ◆ドレッシング類の表示に関する公正競争規約

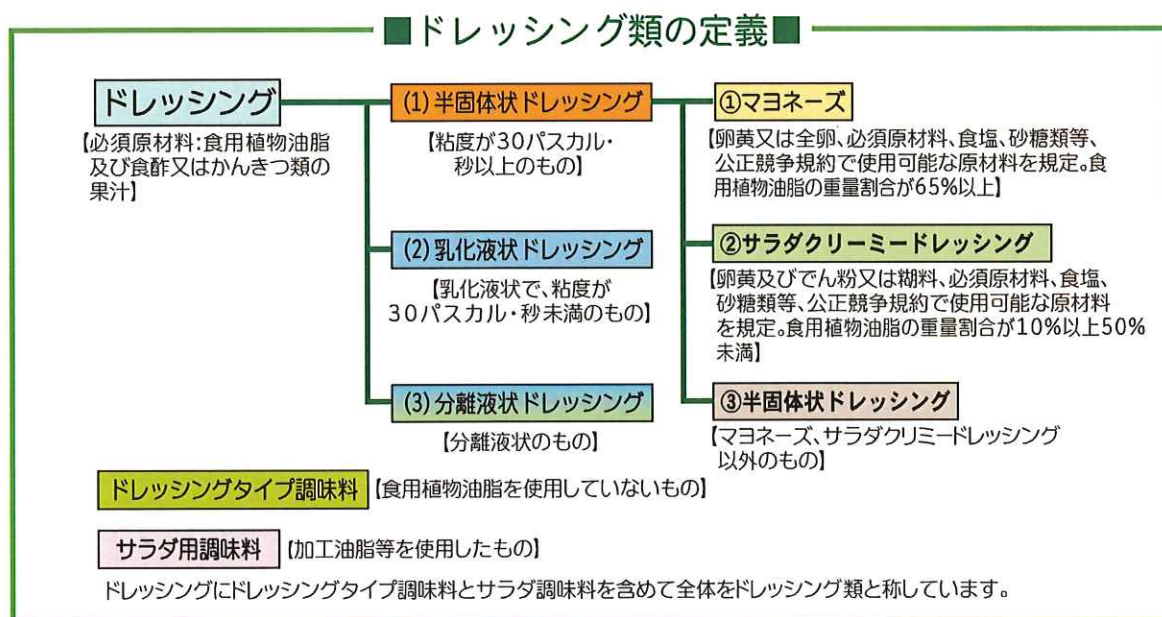
### 目的

消費者が購入するドレッシング類製品の品質・内容等を誤認せずに自主的、合理的に選択できるようにして、その製造事業者等の公正競争の確保を目的としています。

【根拠:不当景品類及び不当表示防止法 制定時期:平成19年3月】

### 主な内容

ドレッシング類の取引について製造事業者等が行う表示に関して、ドレッシング類の定義と基準、必要表示事項、特定事項の表示基準、特定用語の使用基準、不当表示の禁止等を定めています。



### 規約の社会的な効果

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、信頼が高まります。
2. 商品選択に役立つ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、消費者が分かりやすくなります。
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ます。
4. 表示に関する関係法令はすべて包含されます。

# Dressing

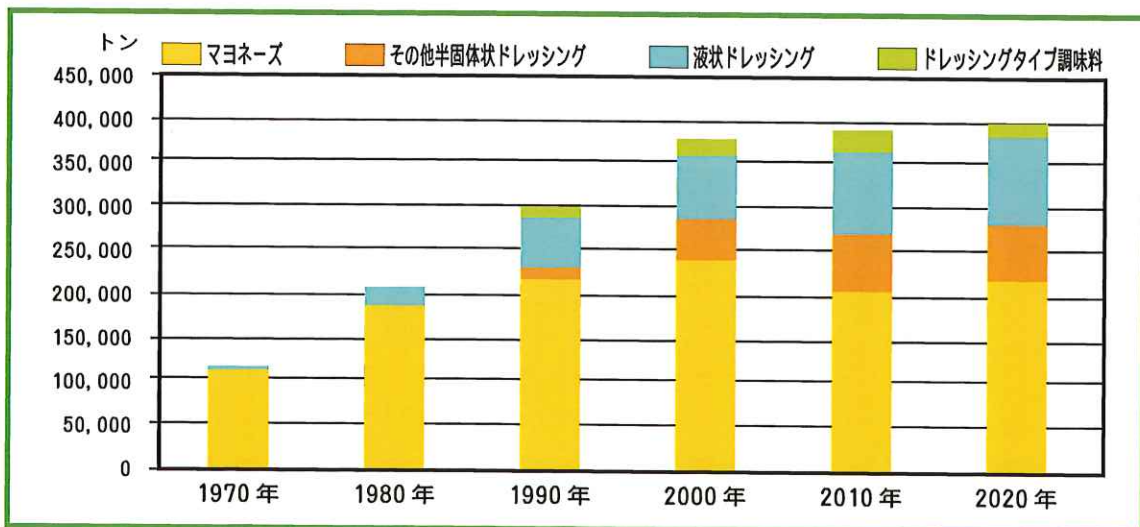
## ドレッシング類の表示例

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 ※中間原材料製造地 (原料原産地名) ※添加物  
 香辛料/調味料 (アミノ酸)、香辛料抽出物、  
 (一部に卵・大豆・リンゴを含む) アレルゲンの一括表示例  
 内 容 量 350 g 内容重量 g(kg) 又は液状のものは ml(l)  
 賞味期限 2021.10.5 記載箇所を表示して他の枠外箇所の表示も可  
 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 ○○株式会社 東京都中央区銀座○-○-○  
 製 造 所 ○○県○○市○○町 1-1 (←注：枠外での表示も可)

- (注：1. 原材料名は重量割合の多い順から記載します。  
 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表示ができます。  
 (上記の例)  
 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。

## ドレッシング類の種類別生産量

◆生産量は、製品種類の多様化とともに大幅に増加し、近年は需要や用途のすそ野がさらに広がっています。



## 特定事項の表示基準の例

- ◆**特色ある原材料を使用している旨**：当該原材料の割合が100%でない場合、使用割合の表示が必要。
- ◆**特定の原材料の種類又は品種名を冠する場合**：当該種類又は品種の原材料使用が必要で、香料のみの使用での表示は出来ない。
- ◆**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」等は、食品表示基準に従った表示が必要。

## 特定用語の使用基準の例

- ◆**「ノンオイルドレッシング」の用語**：ドレッシングタイプ調味料のうち、製品100g中の脂質3g未満に限り表示が可能。脂質0.5g以上の場合は「原材料に食用油脂が不使用」と「脂質が原材料の〇〇〇等に由来」の旨の表示が必要。
- ◆**「無添加」の用語**：無添加の原材料名等が明記され、全ての製造工程で当該原材料等の不使用が確認できる場合に限り表示が可能。
- ◆**「手づくり」の用語**：全ての製造工程（原材料の加工工程は除く。）が手作業で製造される場合に限り表示が可能。
- ◆**「特選」、「高級」、「デラックス」等の用語**：当該商品が同種の製品に比べて特に優れている合理的根拠を説明できる場合に限り表示が可能。

## 不当表示の禁止の例

- ◆**定義に合致しない商品に合致すると誤認されるおそれがある表示**  
「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」の字の大きさが著しく小さい、又は字体・色が著しく異なる表示
- ◆**特定事項又は特定用語の基準に合致しない表示**（例：単なる無添加等）
- ◆**合理的根拠がなく実際より著しく優良と誤認のおそれのある表示**  
（例：「老舗」、「元祖」、「本格」等）
- ◆**使用していない原材料名を連想させる表示**
- ◆**原材料名記載のない原材料を連想させる「〇〇風味」等、味や香りを連想させる表示**

# Dressing

- ◆合理的な根拠のない表示:「〇〇成分多量」、「〇〇をたっぷり」、「〇〇不使用」、「生」、「新鮮」、「フレッシュ」、「絞り(取り・摘み)たて」、「天然」、「自然」、「ナチュラル」、「純粋」、「〇〇のレシピ」(〇〇は個人名等)
- ◆受賞又は推奨の誤認のおそれがある表示:「有名シェフ推奨」、「高級ホテル御用達」等
- ◆地域名が主要原材料の産地か、商品製造地かの判別が困難な表示:「〇〇ドレッシング」(〇〇は地域名)等
- ◆実際のもの又は競争関係にある事業者のものよりも著しく優良又は有利と誤認されるおそれがある表示:「完全」、「完璧」、「本物」、「有名シェフの味」、「高級ホテルの味」等

## マヨネーズ・ドレッシングの一口メモ

### ●マヨネーズ

食用植物油、卵、食酢又はかんきつ類の果汁に、食塩や砂糖類、香辛料、調味料など、定められた原材料を加えて乳化させた半固体状のもの。こくがあり、独特のソフトな口あたりが特徴。生野菜をはじめ、ゆでた野菜や肉、魚介類などのポイルドサラダに、又、マカロニやフルーツにもよく合います。ムニエルやフライのソースにも利用できます。

### ●サラダクリーミードレッシング

マヨネーズによく似た低カロリータイプのドレッシング。マヨネーズと同様に使うことができます。

### ●タルタルソース

マヨネーズなどをベースにし、みじん切りにしたきゅうりのピクルス、ピーマン、玉ねぎなどを混ぜ、香辛料を加えて仕上げています。えびやかきなど魚介類のカクテルやフライによく合います。

### ●フレンチドレッシング

乳化タイプと分離タイプがあります。食用植物油、食酢又はかんきつ類の果汁に、こしょう又はパプリカを加えて仕上げたさっぱりした風味が特徴。生野菜のサラダに適しています。

### ●イタリアンドレッシング

フレンチドレッシングに似たタイプですが、ワインビネガーで風味をつけたり、オニオンやガーリックなどの香辛料をきかせているのが特徴。生野菜や肉料理に合います。

### ●サウザンアイランドドレッシング

マヨネーズをベースに、細かく刻んだ野菜やピクルス、トマトケチャップを加えた甘味のあるドレッシング。生野菜やゆでた野菜、マカロニ、蒸した魚や鶏肉に合います。

### ●シーザーサラダドレッシング

チーズ、アンチョビー、ガーリックの風味を特徴とする、乳化液状のドレッシングです。レタスなどの生野菜によく合います。

### ●コールスロドレッシング

細かく刻んだ生キャベツ用の、甘味と酸味が強く、スパイスをきかせたドレッシング。マヨネーズタイプのものと乳化液状ドレッシングの2種類があります。

### ●ドレッシングタイプ調味料

食用植物油を原材料として使用していない、いわゆるノンオイルドレッシングです。生野菜、ゆで野菜、海藻などの調味料としてドレッシングと同じように使用されます。

.....【マヨネーズ・ドレッシングの歴史】.....

18世紀半ば、フランスのリシュリュー公爵が地中海のメノルカ島（現スペイン領）のマオンという港町で「オリーブ油と卵黄とレモン汁」を混ぜたソースをかけた肉料理を食したところ、大変おいしかったためそのレシピをパリに持ち帰り、これがその後、ヨーロッパ、アメリカ等へ普及したとの説が有力です。もともとの語源はマオンのソースで、これが仏語でマオンネーズ、英語でマヨネーズとなりました。日本で初めてマヨネーズが製造・販売されたのは1925年（大正14年）です。戦前は高級品であったのでそれほど生産量は多くなかったの



ですが、戦後の高度経済成長期にはいわゆる食の洋風化に伴い飛躍的に生産・消費が伸びました。ちなみに、日本で初めて液状のドレッシング（フレンチドレッシング）が発売されたのは1958年（昭和33年）です。



## Dressing



【ドレッシング類の会員証紙（公正マーク）】

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ます。

協議会は、この規約に参加する製造事業者等で構成され、規約の周知、相談受付、遵守状況調査、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

—————【公正競争規約についてのご相談・お問い合わせ先】—————

### 全国ドレッシング類公正取引協議会

〒104-0061 東京都中央区銀座3-8-15 中央ビル  
TEL : 03-3563-3590 FAX : 03-3563-3592