原材料名	内容量	食酢
使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。 一　食用植物油脂は、「食用植物油脂」と表示する。 二　一の規定にかかわらず、食用植物油脂にあっては、「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高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する食用植物油脂が一種類であるときは、「食用植物油脂」の文字及び括弧を省略することができる。 三　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をもって表示する。 四　三の規定にかかわらず、「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高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。 五　「砂糖類」は、「砂糖類」、「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高いものから順に表示し、「砂糖及び砂糖混合果糖」、「ぶどう糖果糖混合液糖」、「砂糖液糖」及び「ぶどう糖液糖」にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、「砂糖及び砂糖混合果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」及び「ぶどう糖液糖」にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」にあっては「砂糖・ぶどう糖液糖」と、「砂糖及び砂糖混合果糖液糖」にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、「砂糖混合高果糖液糖」にあっては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。 六　食用植物油脂、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「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表示する。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。	第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、半固体状ドレッシングにあっ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っては内容積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して表示する。	

名称	風味調味料
黒酢にあっては「米黒酢」と、米黒酢にあっては「米麦黒酢」と、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあっては「穀物酢」と、ぶどう酢にあっては「ぶどう酢」と、穀物酢及びぶどう酢以外の果実酢にあっては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあっては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢の原料として使用した原材料のうち野菜酢（野菜を使用した醸造酢をいう。）と表示することができる。 醸造酢一リットル当たりの使用量 八十グラム 百三十グラム 二百六十グラム 三百グラム 三百三十グラム 五百七十グラム 百十グラム（搾汁の重量とする。） 三十グラム	第三条第一項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、第三条第一項の表の添加物の項の規定にかかわらず「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。 野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類 甘しょ ばれいしょ かぼちゃ たまねぎ にんじん トマト さとうきび 蜂蜜	「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあっては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。 表1 算式 （使用する粉末の風味原料の重量（g）×使用する粉末の風味原料の固形物含有率（%））÷製品の内容量（g）×100 表2 風味原料 かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物 かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物 そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出濃縮物 さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出濃縮物 あじぶしの粉末及び抽出濃縮物 いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物 種類名 かつお かつお等 さば あじ いわし