⑶　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、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が65％以上のものをいう。

⑷　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（加工でん粉を含む。）又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、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及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が10％以上50％未満のものをいう。

⑸　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30パスカル・秒未満のものをいう。

⑹・⑺　（略）

⑻　サラダ用調味料

（略）

ア　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するもの

イ　（略）

3・4　（略）

⑶　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）、酸味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あって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65％以上のものをいう。

⑷　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（加工でん粉を含む。）又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、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あって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10％以上50％未満のものをいう。

⑸　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。

⑹・⑺　（略）

⑻　サラダ用調味料

（略）

ア　食酢又はかんきつ類の果汁、食塩、砂糖類、香辛料、加工油脂等を原材料として調製した液状、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するもの

イ　（略）

3・4　（略）

（必要表示事項）

第3条　事業者は、ドレッシング類の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）に定めるところにより、ドレッシング類の容器包装に、次に掲げる事項を一括して、外部から見やすい場所に邦文で明瞭に表示しなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30㎠以下のものについては、保存の方法（ただし、常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないものに限る。）、原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）、添加物（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）及び原産国名の表示事項を省略することができる。

⑴・⑵　（略）

⑶　添加物

⑷・⑸　（略）

⑹　保存の方法

⑺　（略）

⑻　事業者の氏名又は名称及び住所

⑼　製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

⑽　（略）

2　栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）をいう。）の量及び熱量の表示は、施行規則に定めるところにより表示しなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30㎠以下のものについては、栄養成分の量及び熱量（栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）の表示事項を省略することができる。

（必要表示事項）

第3条　事業者は、ドレッシング類の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）に定めるところにより、ドレッシング類の容器又は包装に、次に掲げる事項を一括して、外部から見やすい場所に邦文で明りょうに表示しなければならない。ただし、容器又は包装の表面積が30㎠以下のものについては、原材料名、賞味期限又は消費期限及び保存方法の表示事項を省略することができる。

⑴・⑵　（略）

⑶・⑷　（略）

⑸　保存方法

⑹　（略）

⑺　製造者等の氏名又は名称及び住所

⑻　（略）