「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

二　もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。）

三　［略］

［略］

［略］

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

次に掲げるものをいう。

一　食用植物油脂（香味食用油を除く。以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「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

二　［略］

［略］

「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあっては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

二　もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。）

三　［同上］

［同上］

［同上］

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

次に掲げるものをいう。

一　食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第四のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「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

二　［同上］

［同上］