

マヨネーズの表示に関する
アンケート報告書概要

2005年8月10日

(社)全国消費生活相談員協会関東支部 「食の研究会」

はじめに

BSE発生に伴う牛肉在庫対策事業をめぐる不正事件をはじめ、生鮮食品の原産地や加工食品の原料原産地の虚偽表示が次々と明るみに出ました。今なお、虚偽表示事件は後を絶たず、表示の信用性を疑いたくなります。とは言うものの食品を買う時には包装やラベルなどに書かれた品質表示やこだわり表示などは大切な情報です。

(社)全国消費生活相談員協会関東支部「食の研究会」は表示について勉強を続けてきました。今回は、どこのお宅にも常備されているマヨネーズ及びマヨネーズ様商品(以下マヨネーズ類という)に特化してその表示を読み、アンケートを実施することにしました。

数あるドレッシング類の中で、最も使われているのはマヨネーズです。減少傾向にあるものの平成15年度生産量は全体の約60%を占めています。小売店の店頭には、健康志向を反映して、原材料の卵・酢・植物油などへのこだわりをアピールするもの、「コレステロールゼロ」「カロリーカット」をうたうものなど多種類のマヨネーズ類が並んでいます。一見マヨネーズに見えるマヨネーズ類の「品名」の欄を見ると、「マヨネーズ」「半固体状ドレッシング」「乳化液状ドレッシング」「サラダ用調味料」「サラダクリーミードレッシング」とさまざまに表示されています。品名はJAS法の品質表示基準による分類です。

アンケート実施の目的は、マヨネーズ類の品名の違いに気付いていたか、選ぶ基準は何か、表示を読むか、表示は分かりやすいか十分かなどをアンケート調査し、冊子にまとめ、問題点や改善点が見つければ業界に提言したいと考えています。

4. 何グラム入りを買いますか。また、何ヶ月で使い切りますか。

・(500g、300g、250g、その他)

・(1ヵ月、2ヶ月、3ヶ月、その他)

5. 何を基準にマヨネーズ類を選びますか。(複数回答)

a. 味 b. 値段 c. カロリー d. コレステロール

e. 安全性(遺伝子組換えなどの原材料、添加物等) f. メーカー g. コマーシャル

h. その他()

6. 必ず見る表示項目はどれですか。(複数回答)

a. 品名 b. 原材料名 c. 内容量 d. 賞味期限 e. 保存方法

f. メーカー g. 栄養成分 h. こだわり情報(原材料等)

i. こだわり情報(カロリー・コレステロール等)

j. その他()

7. マヨネーズ類の現在の表示はわかりやすいと思いますか。

a. わかりやすい b. わかりにくい

7-1 b. と答えた人は、どういうところが問題だと思いますか。

情報が多すぎる

言葉の解説が必要(例: 非GMO、PHF、ジアシルグリセロールなど)

(具体的に)

もっと他にほしい情報がある

(具体的に)

外袋を捨てると情報がなくなる

8. 最近是非常に多くのマヨネーズ類が販売されていますが、多くの種類が必要と考えますか。

a. 今くらいでよい b. もっと少なくてよい c. もっと多いほうがよい

8-1 c. と答えた方はどのようなものがほしいですか。

(具体的に)

9. あなたの性別・年齢は?

a. 女性 b. 男性 ()歳代

10. 家族構成は?(本人を含む)

~9歳 ()人、 10歳代 ()人、 20歳代 ()人

30歳代 ()人、 40歳代 ()人、 50歳代 ()人

60歳代 ()人、 70歳以上()人

ありがとうございました。

調査の方法

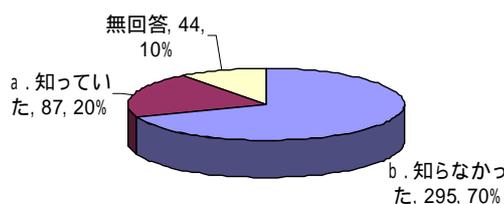
- 実施期間：2005年1月15日～2月5日
- 調査対象：(社)全国消費生活相談員協会 関東支部会員 677名
- 有効回収数(率)：426 (61.9%)
- 調査方法：郵送

結果概要

今回マヨネーズ類のアンケートを行うにあたって、まず食の研究会のメンバーが店頭でできるだけマヨネーズ類を買い集めてみることにした。するとすぐに20を越えるマヨネーズ類が集まった。品名欄を見ると、我々がマヨネーズを思っていたものも5種類の表示に分かれていることがわかった。この他にネット上でマヨネーズ類の情報を探してみると、大口の流通ルートに乗っていないと思われる60種類以上の商品を発見することができた。これらのことから「マヨネーズ」とひと括りにして調査することは困難に思えたが、あえて「マヨネーズ類についてのアンケート」とし、「マヨネーズ類」の定義も「小売店の店頭で一見マヨネーズと見える商品」というあいまいな表現のままとした。

スーパーマーケットなどで手にとって見ることのできるマヨネーズ類の「品名」は、「マヨネーズ」「半固体状ドレッシング」「乳化液状ドレッシング」「サラダクリ ミードレッシング」「サラダ用調味料」と5種類の表示がされていたため、まず「品名」の表示がこのように多様であることを知っていたかと質問した(問1)。これには約70%の人が「知らなかった」と答えている。

N=426		
項目	件数	%
b. 知らなかった	295	69.2
a. 知っていた	87	20.4
無回答	44	10.3
合計	426	100.0



JAS法の品質表示基準はかなり厳格に定められており、「マヨネーズ」の位置付けは「ドレッシング」の一種である(問1の表参照)。ドレッシングのうち粘度が30Pa・s以上のものを「半固体状ドレッシング」と呼び、さらにこの中が「マヨネーズ」「サラダクリ ミードレッシング」「半固体状ドレッシング」の3つに細分化されている。「ドレッシング」には他に「乳化液状ドレッシング」と「分離液状ドレッシング」がある、といった具合である。「マヨネーズ」の定義は『半固体状ドレッシングのうち、卵黄または全卵を使用し、かつ、必須原材料(食用植物油および食酢もしくはかんきつ類の果汁)、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)及び酸味料以外の原材料を使用していないものをという。』となっている。このため、砂糖類の代わりに蜂蜜を使っているあるメーカーは、マヨネーズと表示で

きないことになっている。さらに、一見マヨネーズと見えてもドレッシングですらなく、「調味料」に分類されるものもありややこしい。このように複雑な表示基準は一体誰のためにあるのかと考えさせられる。

次にいつも使っているマヨネーズ類は何かを聞いたところ（問2）「マヨネーズ」と答えた人が約80%であった。（品名欄を確かめた上で答えるように依頼したが、後で述べるように外袋を捨てると賞味期限以外の情報はなくなるため、使っている途中の人がわざわざ店まで行って調べたかどうかは確実ではない。）さまざまな商品が出回っているが、「マヨネーズ」が他を大きく引き離して最も多く使われている結果となった。

問3のマヨネーズ類の用途は予想通りポテトサラダが一番多かった。しかし、その他のサラダにも多く使われており、他にもさまざまに工夫して使い道を広げている様子が見えた。

問4の何グラム入りを買うかという質問には、500グラム入りという答えが一番多かった。問5で値段を基準に選ぶ人がかなりいることからみて、割安と判断しての選択かと思われる。続けて聞いた何ヶ月で使い切るかという質問には、2ヶ月という答えが一番多く半数近くおり、3ヶ月という答えが35%であった。メーカーが求める「開栓後1ヶ月以内に食べる」ことは必ずしも守られていないようである。1ヶ月で使い切ると答えた人は27.6%であった。

問5何を基準にマヨネーズ類を選ぶかという設問には「味」と答えた人が最も多く253名（約60%）いた。

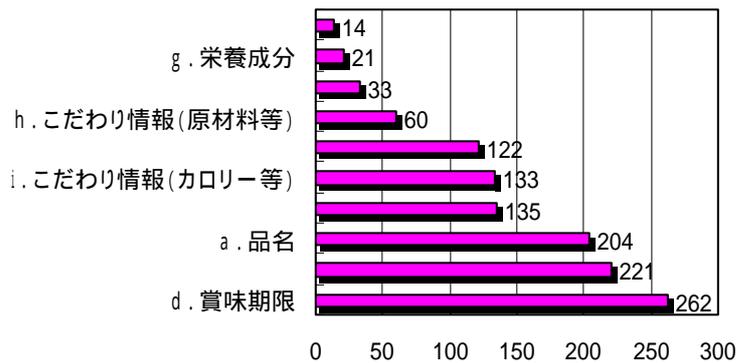
問6必ず見る表示は？の設問に対する答えは「賞味期限」がトップであった。現在すべての加工食品に期限表示が義務付けられているため、消費者も必ず見る習慣がついているものと思われる。次が「メーカー」「品名」（商品名と混同か？）となっている。問5で選ぶ基準の1位が「味」だったので、メーカー名と商品名でほぼ味が決まると考えるとうなずける結果である。以下、「原材料名」、「こだわり情報（カロリー・コレステロール等）」、「内容量」が約30%ずつで並んでいる。「こだわり情報」でも（原材料等については）（カロリー・コレステロール等）より少なく、約半数となっている。「保存方法」、「栄養成分」を見ている人は少数派だった。

N=426

項目	件数	%
d. 賞味期限	262	61.5
f. メーカー	221	51.9
a. 品名	204	47.9
b. 原材料名	135	31.7
i. こだわり情報(カロリー等)	133	31.2
c. 内容量	122	28.6
h. こだわり情報(原材料等)	60	14.1
e. 保存方法	33	7.7
g. 栄養成分	21	4.9
j. その他	14	3.3
合計	1205	282.9

問7でマヨネーズ類の表示はわかりやすいかと聞いたところ、「わかりにくい」が約60%であった。商品を知る手がかりである表示が過半数の人からわかりにくいと思われることは問題である。

わかりにくい点のトップは「外袋を捨てると情報がなくなる」で、わかりにくいと答えた人のうち約80%が指摘している。これは工夫次第で解決できることではないのか、メーカーへの希望として伝えることとしたい。次に「言葉の解説が必要」が約25%あった。原材料の中に知らない言葉があり判断できないというものである。中には今回設問に入る前に情報として伝えた『品質表示基準に基づく分類』の複雑さを、わかりにくさとして挙げた人もいた。「情報が多すぎる」は約17%あった。

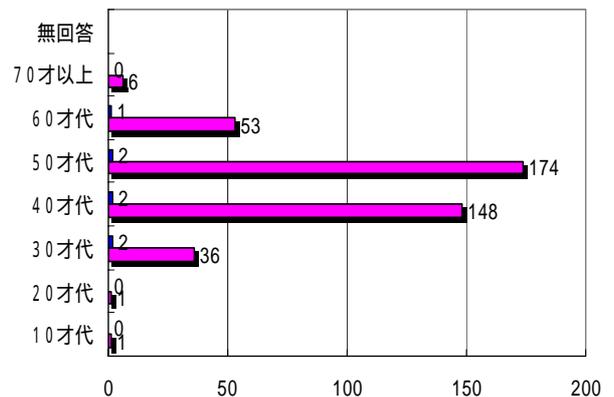


問8でマヨネーズ類の種類が多さについて聞いたが、今くらいでよいが約半数、もっと少なくてよいが43%、もっと多いほうがよいはずか3.8%だった。

問9. あなたの性別・年齢は？（回答者）

N=426

年齢	a. 女	b. 男	合計	%
10才代	1	0	1	0.2
20才代	1	0	1	0.2
30才代	36	2	36	8.5
40才代	148	2	148	34.7
50才代	174	2	173	40.6
60才代	53	1	53	12.4
70才以上	6	0	6	1.4
無回答			8	1.9
合計	419	7	426	100.0



今回のアンケートは、(社)全国消費生活相談員協会の関東支部会員を中心に調査したため性別・年代に片寄りがあるが(問9)、ふだん家事に従事している中心層とも言える。その回答者の多くがマヨネーズ類の表示がわかりにくいと指摘したことを重くとらえたい。

消費者にとってわかりやすい表示、商品の選択に役立つ表示のあり方について今後も研究を続ける必要性を感じた。

市販マヨネーズ類の表示例一覧表

No.	商品名	品名	原材料名	栄養成分表示	商品説明
1	マヨネーズ (生活クラブ生協)	マヨネーズ	食用菜種油(遺伝子組換えでないものを分別) 卵黄 醸造酒(りんご酢、米酢) 食塩 砂糖 香辛料	100g当たり エネルギー 719kcal タンパク質 2.2g 脂質 78.5g 炭水化物 0.5g ナトリウム 673mg 食塩相当量 1.71g	調味料(アミノ酸等)を使っていない
2	マヨネーズ (キューピー)	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む) 卵黄 醸造酒(りんごを含む) 食塩 調味料(アミノ酸) 香辛料	12g当たり エネルギー 82kcal タンパク質 0.3g 脂質 9.0g 炭水化物 0.1g ナトリウム 86mg オレイン酸 4.2g リノール酸 2.3g リノレン酸 0.6g 食塩相当量 0.2g	・健康に良いとされるオレイン酸が多く含まれ必須脂肪酸のリノール酸とリノレン酸もバランスよく含まれている ・新鮮な卵黄が「コク」と「うま味」を作ります。 ・自社で醸造したりんご酢やモルト酢をほどよくブレンド
3	マスタード マヨネーズ (キューピー)	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む) 醸造酒(りんごを含む) 卵黄 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸)	15g当たり エネルギー 105kcal タンパク質 0.4g 脂質 11.6g 炭水化物 0.1g ナトリウム 115mg 食塩相当量 0.3g	・独自の製法で辛子の風味を生かしたもの ・使用している卵黄は独自の技術と衛生管理のもとで割卵し、加熱殺菌している
4	Super Rich マヨネーズ	マヨネーズ	食用植物油脂(大豆油、なたね油) 卵黄 醸造酢(醸造酢、りんご酢) 食塩 砂糖 香辛料	15g当たり エネルギー 98kcal タンパク質 0.5g 脂質 10.7g 炭水化物 0.03g ナトリウム 115mg 食塩相当量 0.28g ヨウ素 0.08g	ヨード卵「光」で作りました。 限定農場から3日活たまご。 おいしさこだわり。 鮮度こだわり。 無添加マヨネーズ。
5	コープ自然派 マヨネーズ (生協連)	マヨネーズ	なたね油 卵黄 米酢 食塩 砂糖	14g当たり エネルギー 99kcal タンパク質 0.3g 脂質 9.9g 炭水化物 0.2g ナトリウム 118mg 食塩相当量 0.3g	非GMOなたね油使用 国産純米酢使用 エサ(非GMO・PHF)からこだわりを持った卵黄を使用 砂糖は洗双糖を使用 化学調味料不使用

No.	商品名	品名	原材料名	栄養成分表示	商品説明
6	ピュアセレクト マヨネーズ 紅花マヨネーズ (味の素)	マヨネーズ	食用植物油(ベニ花) 卵 醸造酒(りんご酢、玄米黒酢) 糖質(水飴、砂糖) 食塩 調味料(アミノ酸) レモン果汁 香辛料	15g当たり エネルギー 110kcal タンパク質 0.24g 脂質 11.0g 炭水化物 0.33g ナトリウム 110mg 食塩相当量 0.28g オレイン酸 4.1g リノール酸 5.6g	とれて3日以内の国産新鮮たまごだけを使用しています。 良質なベニ花油岳を選んで使用しています。 りんご酢、玄米黒酢を選んで使用しています。 まろやかな酸味のおいしさ 健康に良いと言われるリノール酸、オレイン酸がたっぷり含まれていま
7	紅花マヨネーズ (株)ナチュラル グループ本社	マヨネーズ	食用植物油(ベに花油) 醸造酒 卵黄 糖類(水飴、砂糖) 食塩 香辛料 タンパク加水分解物(原材料の一部にりんご、豚を含む)	14g当たり エネルギー 100kcal タンパク質 0.2g 脂質 10.9g 炭水化物 0.3g 食塩相当量(Na換算) 0.2g オレイン酸 73g	四季のリズム 一番搾りのハイオレインベに花油を原料油脂中に100%使用 醸造りんご酢と新鮮な卵黄が見事に調和したマイルド感いっぱいのマヨネーズです 毎日の食卓にヘルシーな風味をお届けします
8	せいきょう マヨネーズ (ユニオンソース 株式会社)	マヨネーズ	なたね油 全卵 醸造酢 食塩 砂糖 香辛料 タンパク加水分解物	10g当たり エネルギー 73kcal タンパク質 0.2g 脂質 7.8g 炭水化物 0.4g ナトリウム 64mg 食塩相当量 0.16g	産直卵を100%使用 油脂はなたね圧搾一番絞りを使用。 着色料、保存料、乳化剤、増粘剤、化学調味料は不使用
9	タルタルソース (キューピー)	半固体状 ドレッシング	食用植物油脂 ピクルス 卵 醸造酢 ブドウ糖果糖液糖 食塩 レモン果汁 香辛料 ワイン 調味料(アミノ酸) でんぷん 増粘剤(キサンタンガム) 酸味料 (原材料の一部に小麦・大豆・りんご・豚肉を含む)	15g当たり エネルギー 72kcal タンパク質 0.3g 脂質 7.4g 炭水化物 1.1g ナトリウム 135mg 食塩相当量 0.3g	

No.	商品名	品名	原材料名	栄養成分表示	商品説明
10	チーズマヨ (キューピー)	半固体状 ドレッシング	食用植物油脂(大豆を含む) 卵 チーズ 食塩 砂糖 全粉乳 でんぷん 調味料(アミノ酸) 香辛料	15g当たり エネルギー 110kcal タンパク質 0.3g 脂質 11.6g 炭水化物 0.3g ナトリウム 100mg 食塩相当量 0.3g	マヨネーズと相性が良いCHEDDAR チーズとゴーダチーズを使用 パン・サンドイッチに、ディップソー ス、オープン料理に
11	ポテマヨ (味の素)	半固体状 ドレッシング	食用植物油脂 卵黄 醸造酢(りんご酢) 砂糖 食塩 レモン果汁 調味料(アミノ酸等) 香辛料 チキンエキス(ゼラチンを原材料の 一部に含む)	100g当たり エネルギー 650kcal タンパク質 2.2g 脂質 71g 炭水化物 1.0g ナトリウム 1300mg 食塩相当量 3.3g	・主素材の卵、油、酢を特に選んで 使い、品質の良いマヨネーズタイプ を作っている ・あえもの用こいくちタイプ
12	松田の マヨネーズタイプ (株)ななくさの郷 (松田マヨネーズ)	半固体状 ドレッシング	食用なたね油(遺伝子組換えでない) 卵 りんご酢 食塩 蜂蜜 香辛料(マスタード・こしょう)	100g当たり エネルギー 706kcal タンパク質 2.0g 脂質 77.2g 炭水化物 0.7g ナトリウム 517mg	・100%自然を大切に ・農のある確かな暮らし ・国内農業支援のため、なたね油の うち10%は国内産を使用しています
13	マヨドレ (日清)	半固体状 ドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 還元水飴 食塩 でん粉 凝縮洋梨果汁 増粘剤(キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等) 濃縮人参汁 野菜エキス 酵母エキス ベニ花色素 香辛料	15g当たり エネルギー 81kcal タンパク質 0g 脂質 8.6g 炭水化物 1.0g ナトリウム 150mg コレステロール 0mg	卵を使わずに作りました コレステロールゼロ さらにカロリー控えめ! 植物性素材だから安心

No.	商品名	品名	原材料名	栄養成分表示	商品説明
14	キューピーゼロ ノンコレステロール カロリー50%オフ (キューピー)	半固体状 ドレッシング	食用植物油脂(大豆を含む) 醸造酢(りんごを含む) 卵 食塩 糖類(水飴、砂糖) 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料 酵母エキス	15g当たり エネルギー 51kcal タンパク質 0.3g 脂質 5.4g 炭水化物 0.4g ナトリウム 180mg コレステロール 0mg 食塩相当量 0.4g	・コレステロールがゼロ「キューピー クリティカル製法」「特許 第3081038 号」 ・カロリーはマヨネーズの約1/2(五 訂成分表との対比) ・マヨネーズのおいしさはそのままの 新しいタイプの製法です
15	ピュアセレクト ハーブ (味の素)	サラダク リーミード レッシング	食用植物油脂(なたね油、コーン 油) 糖類(水あめ、砂糖) 卵黄 醸造酢 でんぷん 食塩 レモン果汁 調味料(アミノ酸) 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料	15g当たり エネルギー 52kcal タンパク質 0.27g 脂質 4.9g 炭水化物 1.7g ナトリウム 16mg 食塩相当量 0.4g	・油の量を約半分に控えることにより カロリーを従来のマヨネーズの1/2に しました。 卵=とれて3日以内の国産新鮮たま ごだけを使用しています 油=良質で軽い風味の菜の花油と コーン油だけを選んで使用していま す 酢=じっくりねかせた熟成ブレンド酢 を選んで使用しています
16	ピュアセレクト スーパー ローカロリー カロリー70%カット (味の素)	サラダク リーミード レッシング	食用植物油脂(なたね油) 卵黄 醸造酢 でんぷん 食塩 砂糖 レモン果汁 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料 酸味料 調味料(アミノ酸等) (りんごを原材料の一部に含む)	15g当たり エネルギー 31kcal タンパク質 0.3g 脂質 2.8g 炭水化物 1.1g ナトリウム 200mg 食塩相当量 0.5g	・マヨネーズは生ものです。だから素 材の鮮度や品質が大切。ピュアセレ クトは主素材の卵・油・酢を特に選ん で使い「安心」と「新鮮なおいしさ」を 届け続ける「これから」のマヨネーズ ブランドです。 ・油の量を30%以下に控えることに よりカロリーを従来のマヨネーズと比 べて70%カットしました ・契約農場で生まれた、とれたて3日 以内の国産新鮮たまごだけを使用し ています ・菜の花油だけ

No.	商品名	品名	原材料名	栄養成分表示	商品説明
17	エコナ マヨネーズタイプ 保健機能食品(特定 保健用食品) (花王)	サラダ用 調味料	植物性加工油脂 卵黄 醸造酢 食塩 砂糖 香辛料 グリセリンエステル 調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 酸化防止剤(ビタミンE) クエン酸 酵素 (原材料の一部に大豆、りんごを含む)	15g当たり エネルギー 98kcal タンパク質 0.4g 脂質 10.6g 炭水化物 0.2g ナトリウム 126mg (食塩相当量) 0.3g ジアシルグリセロール 8.0g (関与成分)	体に脂肪がつきにくい。 体脂肪が気になる方に マヨネーズの味をそのままに。 良質の国産卵黄を使用しコクのある シッカリした味に仕上げました。 お酢には美味しさを一層引き立てる ブレンドビネガーを使用しました。
18	サラダクリーム (キューピー)	乳化液状ド レッシング	食用植物油脂(大豆を含む) 醸造酒(りんごを含む) 卵黄 食塩 ブドウ糖 果糖液糖 調味料(アミノ酸) でんぷん 増粘多糖類(キサンタンガム) 香辛料	15g当たり エネルギー 63kcal タンパク質 0.3g 脂質 6.7g 炭水化物 0.3g ナトリウム 135mg 食塩相当量 0.3g	マヨネーズ(卵黄型)対比(15g当 たり) エネルギー 100kcal タンパク質 0.4g 脂質 6.7g 炭水化物 0.3g ナトリウム 135mg 食塩相当量 0.3g ・カロリーはマヨネーズの約2/3
19	ピュアセレクト サラリア (味の素)	半固体状ド レッシング	食用植物油脂(菜種油、コーン油) 植物ステロールエステル 卵 水あめ 醸造酢 食塩 調味料(アミノ酸) レモン果汁 香辛料 (大豆を原材料の一部を含む)	15g当たり エネルギー 110kcal タンパク質 0.24g 脂質 11g 炭水化物 0.48g ナトリウム 100mg (食塩相当量) 0.26g (関与成分) 植物ステロールエステル 植物ステロールと 884mg	