

平成25年11月6日

## ホテルのメニュー表示に係る関係団体への要請について

現在、ホテルが提供する料理等のメニュー表示に関して、実際使われていた食材と異なる表示が行われていたことが大きな問題となっていることを受け、消費者庁は、別紙のとおり、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）の不当な表示の考え方及びメニュー表示等の食品表示に係るこれまでの違反事例（考え方及び事例集）を取りまとめるとともに、関係団体に対して、傘下の事業者に別紙の考え方及び事例集を周知させること等を要請しました。

**【本件に対する問合せ先】**

消費者庁表示対策課 担当者：松川、杉浦  
電話：03(3507)8800（代表）

## 景品表示法の不当表示の考え方及びメニュー表示等の食品表示に係る過去の違反事例

## 1 景品表示法について（別添1）

## (1) 目的

景品表示法は、「商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護すること」を目的としている。

## (2) 規制の対象となる者

景品表示法において規制の対象となる者は、商品・サービスを供給する事業者である。

## (3) 規制の対象となる表示

景品表示法において規制の対象となる「表示」は、事業者が商品又は役務の供給の際に顧客を誘引するために利用するあらゆる表示である。紙に記載されたものやインターネットによるものはもちろんのこと、口頭によるものも表示に該当する。

## (4) 違反行為（不当表示）の要件

商品・サービスの広告等に記載される品質や価格についての情報は、一般消費者が商品・サービスを選択する際の重要な判断材料であり、一般消費者に正しく伝わる必要がある。このことから、商品・サービスの品質や価格について、実際のものよりも著しく優良又は有利であると一般消費者に誤認される表示が行われると、一般消費者による商品・サービスの自主的かつ合理的な選択が妨げられることになる。

このため、景品表示法では、一般消費者に誤認される表示を不当表示として禁止している。なお、この際に、不当な表示を行った者の故意・過失は要しない。

## 【不当表示の概要】

- ① 商品・サービスの品質、規格その他の内容についての不当表示  
（第4条第1項第1号/優良誤認表示）
- ② 商品・サービスの価格その他の取引条件についての不当表示  
（第4条第1項第2号/有利誤認表示）
- ③ 特定の商品・サービスについて内閣総理大臣が指定（告示）した不当表示  
（第4条第1項第3号/指定告示表示）

## 【参考】品質、規格、その他の内容とは、次のようなものをいう。

- 品質：原材料、純度、添加物、効果、効能、性能、鮮度、栄養価等
- 規格：国等が定めた規格（例：JIS）、等級、基準等
- その他の内容：有効期限、製造方法等

なお、商品、サービスの内容に関する表示のうち、瘦身効果や空気清浄機能等のような効果、性能に関する表示について、消費者庁は、優良誤認を招く不当な表示にあたるかどうかを判断する材料として、その表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を事

業者に求めることができる。その結果、当該資料が提出されないときは、不当表示とみなされる（不当景品類及び不当表示防止法第4条第2項の運用基準—不実証広告規制に関する指針（平成15年10月28日））。

(5) 違反行為に対する措置

消費者庁長官は、景品表示法違反被疑事件に対して調査を行い、違反する行為があるときは、その行為を行った事業者に対し、景品表示法第6条の規定に基づき、一般消費者に与えた誤認を排除すること、その行為の差止め、再発防止のために必要な事項などを命じること（措置命令）ができ、措置命令を行った際はその内容を公表する。なお、措置命令を行うに当たっては、当該事業者に対し、あらかじめ、書面による弁明、証拠の提出の機会が与えられる。

また、各都道府県においても景品表示法が運用されている。都道府県知事は、景品表示法違反する行為があると認めるときは、その行為を行った事業者に対し、景品表示法第7条の規定に基づき、行為の取りやめなどに必要な事項を指示することができる。さらに、違反者が指示に従わない場合などには、消費者庁長官に対して適当な措置を採ることを求めることができる。

2 料理等のメニュー表示における景品表示法上の留意点

景品表示法による不当表示の規制は、不当に顧客を誘引することを防止し、一般消費者の自主的かつ合理的な商品・サービスの選択を確保することを目的として行われるものであるから、景品表示法第4条第1項第1号に規定する「著しく優良であると示す」表示に当たるか否かの判断は、業界の慣行や表示を行う事業者の認識によるのではなく、表示の受け手である一般消費者に「著しく優良」と認識されるか否かという観点から判断される。料理等を提供する事業者が、顧客を誘引する手段として、実際のものよりも著しく優良であると、一般消費者に誤認される表示をした場合には、景品表示法上問題となる。

事業者が提供する料理の食材等は、商品・サービスの内容に当たるところ、商品・サービスの品質、規格その他の内容についての表示のうち、次の表示に該当するものは優良誤認表示として禁止されている（別添2）。

○ 商品・サービスの品質、規格その他の内容について、実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に示す表示

○ 商品・サービスの品質、規格その他の内容について、事実に相違して他の事業者のものよりも著しく優良であると一般消費者に示す表示

なお、「著しく」とは、当該表示の誇張の程度が、社会一般に許容される程度を超えて、一般消費者による商品・サービスの選択に影響を与える場合をいい、「著しく優良であると示す」表示か否かは、表示上の特定の文章、図表、写真等のみからではなく、表示の内容全体から一般消費者が受ける印象・認識により総合的に判断される。

また、料理等の食材等に係る表示のほか、価格や取引条件等に関する表示が有利誤認表示として問題となる場合もあるので留意する必要がある。

景品表示法に関するパンフレットは次のURLからダウンロードできます。  
<http://www.caa.go.jp/representation/index.html>

### 3 食品表示に係るこれまでの違反事例一覧

(注) 平成16年4月から平成25年10月までの事例。いわゆる「健康食品」に関するものを除く。措置命令日が平成21年8月までのものは公正取引委員会によるものである。命令書等の資料は、消費者庁によるものは消費者庁ウェブサイト(トップページ)の「表示対策」から、公正取引委員会によるものは、公正取引委員会ウェブサイト(トップページ)の「審決等データベース」から入手可能である。

#### (1) メニュー表示に関するもの(別添3)

No.	措置年月日	内容	違反の種類
1	17.11.15	牛肉料理の原材料に関する不当表示	優良誤認
2	20.12.16	飲食店で提供する料理の原材料に関する不当表示	優良誤認
3	21.3.31	飲食店で提供する料理の原材料に関する不当表示	優良誤認
4	21.6.22	飲食店で提供する料理の原材料に関する不当表示	優良誤認
5	22.12.9	飲食店で提供される料理の原材料に関する不当表示	優良誤認
6	23.3.4	牛肉料理の原材料に関する不当表示	優良誤認
7	23.10.28	生食用かきを用いた料理の殺菌状態に関する不当表示	優良誤認
8	24.10.18	宿泊プラン利用者に提供されていたあわびの品種等に関する不当表示	優良誤認

(注) 「ビーフステーキ」「ステーキ」の表示についての考え方は、別添4参照。

#### (2) メニュー表示以外で食品に関するもの

No.	措置年月日	内容	違反の種類
1	16.6.30	かにの種類に関する不当表示	優良誤認
2	16.7.13	レトルトカレーの具材等に関する不当表示	優良誤認
3	16.10.4	菓子の原材料に関する不当表示	優良誤認
4	18.1.24	菓子の原材料に関する不当表示	優良誤認
5	18.3.23	食品のりの原材料に関する不当表示	優良誤認
6	18.3.29	水産加工食品の原材料に関する不当表示	優良誤認
7	18.6.15	ズワイガニ詰合わせ商品の原産国に係る不当表示	優良誤認
8	19.3.26	観光土産品であるチョコレート原材料に係る不当表示	優良誤認
9	19.5.18	牛肉詰め合わせ商品の内容に関する不当表示	優良誤認
10	19.12.14	馬肉の霜降り表示に関する不当表示	優良誤認
11	20.5.13	キャビアの品質及び原産国に関する不当表示	優良誤認 原産国
12	20.6.17	ミネラルウォーターの内容に関する不当表示	優良誤認
13	20.12.5	レモン果汁100%使用商品の原材料に関する不当表示	優良誤認
14	20.12.10	コーヒーの原材料に関する不当表示	優良誤認

No.	措置年月日	内容	違反の種類
15	21. 6. 15	冷凍コロッケの原材料に関する不当表示	優良誤認
16	21. 11. 10	おにぎりの具材の原産地に関する不当表示	優良誤認
17	22. 3. 29	うなぎ蒲焼・うなぎの原料原産地に関する不当表示	優良誤認
18	22. 4. 8	牛の内臓商品の原材料に関する不当表示	優良誤認
19	22. 10. 13	焼き菓子の原材料に関する不当表示	優良誤認
20	22. 11. 30	水産物の原産国に関する不当表示	原産国
21	22. 12. 8	農作物の化学肥料の使用に関する不当表示	優良誤認
22	23. 2. 22	加工食品のメニュー内容及び販売価格に関する不当表示	優良誤認 有利誤認
23	23. 3. 3	牛肉加工食品の原材料に関する不当表示	優良誤認
24	23. 3. 10	はちみつの採蜜国に関する不当表示	原産国
25	23. 6. 14	塩の製造方法等に関する不当表示	優良誤認
26	23. 9. 9	干しそばの原材料に関する不当表示	優良誤認
27	24. 9. 28	天然はちみつの原産国に関する不当表示	原産国
28	24. 12. 20	ペットボトル入り飲料水の公的認証に関する不当表示	優良誤認

# 景品表示法の概要

景品表示法は、消費者の自主的かつ合理的な商品及び役務の選択を確保するため、一般消費者に誤認される表示や過大な景品類の提供を制限及び禁止している。

## 景品表示法第4条(不当な表示の禁止)

優良誤認(4条  
1項1号)



商品又は役務の品質、規格その他の内容についての不当表示

### 不実証広告規制(4条2項)

商品・役務の効果、性能に関して、優良誤認に該当する表示か否かを判断するため必要があると認めるときは、事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。

⇒ 事業者が合理的な根拠を示す資料を提出しない場合には、当該表示は優良誤認表示とみなされる。

有利誤認(4条  
1項2号)



商品又は役務の価格その他の取引条件についての不当表示

誤認されるおそれのある表示(4条1項3号)



商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがあると認められ内閣総理大臣が指定する表示

- 1 無果汁の清涼飲料水等についての表示
- 2 商品の原産国に関する不当な表示
- 3 消費者信用の融資費用に関する不当な表示
- 4 不動産のおとり広告に関する表示
- 5 おとり広告に関する表示
- 6 有料老人ホームに関する不当な表示

○不当景品類及び不当表示防止法(昭和 37 年法律第 134 号)(抜粋)

(不当な表示の禁止)

第 4 条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

二・三 (略)

## メニュー表示に関するこれまでの違反事例

※ 会社名をA社、B社等とする等、公表資料の内容に修正を加えている。



## A社に対する排除命令について

平成17年11月15日

公正取引委員会

公正取引委員会は、A社が提供する牛肉料理に関する表示について調査を行ってきたところ、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）の規定に違反する事実が認められたので、本日、同法第6条第1項の規定に基づき、同社に対して、排除命令を行った。

### 1 関係人の概要（略）

### 2 排除命令の概要

#### (1) 違反事実の概要

A社は、平成17年3月8日から同年9月6日までの間、自社が経営する飲食店において、一般消費者に提供した「ビーフステーキ焼肉ソースランチ」、「ひとくちビーフステーキ焼肉ソースランチ」、「ひとくちステーキ&ハンバーグランチ」、「ひとくちビーフステーキ焼肉ソース」又は「ひとくちビーフステーキペッパーソース」と称する5種類の料理（注）について、別表のとおり、あたかも、当該料理に使用している肉は、牛の生肉の切り身であるかのように表示していたが、実際には、牛の成型肉（牛の生肉、脂身等を人工的に結着し、形状を整えたもの）であった。

（注）「ひとくちステーキ&ハンバーグランチ」については、「ハンバーグ」と称する部分を除く。

#### (2) 排除措置の概要

ア 前記表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである旨を公示すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底させること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

表示媒体ごとの表示期間及び表示内容	<p><b>1 ランチ用メニュー</b>  <b>【表示期間】</b>                      平成17年3月8日から同年9月6日までの間  <b>【表示内容】</b>                      3種類の料理について、その写真を掲載するとともに、「ビーフステーキ焼肉ソースランチ」、「ひとくちビーフステーキ焼肉ソースランチ」又は「ひとくちステーキ&amp;ハンバーグランチ」と記載</p>
	<p><b>2 デイナー用メニュー</b>  <b>【表示期間】</b>                      平成17年3月8日から同年9月6日までの間  <b>【表示内容】</b>                      2種類の料理について、その写真を掲載するとともに、「ひとくちビーフステーキ焼肉ソース」又は「ひとくちビーフステーキペッパーソース」と記載</p>
	<p><b>3 ランチ用ポスター</b>  <b>【表示期間】</b>                      平成17年3月8日から同年9月6日までの間  <b>【表示内容】</b>                      2種類の料理について、その写真を掲載するとともに、「ビーフステーキ焼肉ソースランチ」又は「ひとくちビーフステーキ焼肉ソースランチ」と記載</p>
	<p><b>4 デイナー用ポスター</b>  <b>【表示期間】</b>                      平成17年3月8日から同年9月6日までの間  <b>【表示内容】</b>                      1種類の料理について、その写真を掲載するとともに、「ひとくちビーフステーキペッパーソース」と記載</p>
	<p><b>5 新聞折り込みチラシ</b>  <b>【表示期間】</b>                      平成17年3月10日及び同年6月16日  <b>【表示内容】</b>                      2種類の料理について、その写真を掲載するとともに、「ビーフステーキ焼肉ソースランチ」又は「ひとくちビーフステーキペッパーソース」と記載</p>
<b>実際</b>	<p>前記5種類の料理に使用している肉は、牛の成型肉（牛の生肉、脂身等を人工的に結着し、形状を整えたもの。）であった。</p>

## B社に対する排除命令について

平成20年12月16日  
公正取引委員会

公正取引委員会は、B社が運営する「Z」と称するホテル（以下「Z」という。）内で、同社が運営する「Y」と称する飲食店が提供していた料理に係る表示について調査を行ってきたところ、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）の規定に違反する事実が認められたので、本日、同法第6条第1項の規定に基づき、同社に対して、排除命令を行った。

### 1 関係人の概要（略）

### 2 排除命令の概要

#### (1) 違反事実の概要

B社は、同社が運営する「Y」と称する飲食店において料理を一般消費者に提供するに当たり、以下のとおりの表示を行っていた。

#### ア 牛肉を用いる料理について

表示期間	平成19年2月ころから平成20年9月ころまで	平成20年4月ころから同年9月ころまで
表示媒体	メニュー	Zの正面玄関の前に設置した掲示板等に掲示したポスター
表示内容	【例えば、平成20年7月ころから同年9月ころまでの間に一般消費者に提示したメニュー】 「特選前沢牛サーロインステーキのグリエ ポテトニョッキとミロトン」及び「特選前沢牛フィレステーキのグリエ ポテトニョッキとミロトン」と記載することにより、あたかも、牛肉を用いる料理に前沢牛の肉を用いているかのように表示	「「ミシュランガイド東京 2008」にてホテルレストランでは最高レベルの2ツ星を獲得した「Y」フレンチ・ダイニングではオーガニック野菜や厳選された前沢牛を用いたフレンチをスタイリッシュな店内にてお楽しみいただけます。」と記載することにより、あたかも、牛肉を用いる料理に前沢牛の肉を用いているかのように表示
実 際	当該料理に用いられた牛肉の大部分は前沢牛の肉ではなかった。	

## イ 野菜を用いる料理について

表示期間	平成20年4月ころから同年9月ころまで
表示媒体	Zの正面玄関の前に設置した掲示板等に掲示したポスター
表示内容	「『ミシュランガイド東京 2008』にてホテルレストランでは最高レベルの2ツ星を獲得した「Y」フレンチ・ダイニングではオーガニック野菜や厳選された前沢牛を用いたフレンチをスタイリッシュな店内にてお楽しみいただけます。」と記載することにより、あたかも、野菜を用いる料理にオーガニック野菜を用いているかのように表示
実 際	当該料理に用いられた野菜の大部分はオーガニック野菜ではなかった。

## ウ ボタンエビを用いる料理について

表示期間	平成20年7月ころから同年9月ころまで
表示媒体	メニュー
表示内容	「北海道産ボタン海老のマリネ 紫蘇とジンジャーの香り」と記載することにより、あたかも、当該料理に用いているボタンエビは北海道産のものであるかのように表示
実 際	当該料理に用いられたボタンエビはすべてカナダ産のものであった。

## (2) 排除措置の概要

ア 前記表示は、一般消費者に対し実際のものよりも著しく優良であると示すものである旨を公示すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

## C社に対する排除命令について

平成21年3月31日  
公正取引委員会

公正取引委員会は、C社が運営する「X」、「W」及び「V」と称する飲食店が提供している料理に係る表示について調査を行ってきたところ、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）の規定に違反する事実が認められたので、本日、同法第6条第1項の規定に基づき、同社に対して、排除命令を行った。

### 1 関係人の概要（略）

### 2 排除命令の概要

#### (1) 違反事実の概要

C社は、同社が運営する「X」、「W」及び「V」と称する飲食店において料理を一般消費者に提供するに当たり、次のような表示を行っていた。

表示期間	平成19年6月ころから（「V」については平成20年3月ころから）平成20年9月ころまで
表示媒体	自社ウェブサイト
表示内容	「ワイの店でお出ししているのは但馬牛一本。兵庫の幼馴染の牛飼いかからエエとこだけをその日のうちに仕入れるワケや。それもただの但馬牛ちゃうで。但馬牛の中でも厳しい基準を満たした「格付等級A5」以上の神戸ビーフを使こてるからそりやもう間違えなく美味しい！」と記載することにより、あたかも、牛の正肉を用いる料理に「但馬牛」の中でも厳しい基準を満たした「神戸ビーフ」を用いているかのように、また、牛の内臓を用いる料理に「但馬牛」のものを用いているかのように表示
実 際	当該料理に用いられた牛の正肉の大部分が「神戸ビーフ」ではなく、牛の内臓のほとんどすべてが「但馬牛」のものではなかった。

#### (2) 排除措置の概要

- ア 前記(1)の表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである旨を公示すること。
- イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。
- ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

## D社に対する排除命令について

平成21年6月22日  
公正取引委員会

公正取引委員会は、D社が運営する和食のファミリーレストランである「U」と称する飲食店（以下「U」という。）が提供している料理に係る表示について調査を行ってきたところ、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）の規定に違反する事実が認められたので、本日、同法第6条第1項の規定に基づき、同社に対して、排除命令を行った。

### 1 関係人の概要（略）

### 2 排除命令の概要

#### (1) 違反事実の概要

D社は、九州地区に出店しているUの54店舗において一般消費者に料理を提供するに当たり、以下のとおりの表示を行っていた。

#### ア 米を用いる料理について

表示期間	平成18年7月ころから平成21年6月ころまで	平成18年7月ころから平成21年3月ころまで
表示媒体	別表1（略）及び別表2（略）記載の48店舗（以下「48店舗」という。）で一般消費者に提示したメニュー	インターネット上に開設したウェブサイト
表示内容	<p>【例えば、平成21年3月ころ別表2記載の店舗で提示したメニューの裏面】 「Uのお米を届けていただいている契約農家のみなさん。（〇〇県▽▽町）」と記載して、米の生産者の写真を掲載するとともに、「お米はおいしい天日乾燥米。◎お米は〇〇の契約農家で作る安心なお米を使用しています。しかも昔ながらの天日干しのお米ですから、ひと味違うおいしさです。」と</p> <p>それぞれ記載することにより、あたかも、米を用いる料理に、〇〇県に所在する契約農家が生産した天日により乾燥させたものを用いているかのように表示</p>	「【米】RICE お米は〇〇の契約農家で作られた有機米を使用。昔ながらの天日干しで、一味ちがうおいしさです。」と
実 際	米を用いる料理に、〇〇県に所在する契約農家が生産した天日により乾燥させたものを用いていたのは、3店舗にすぎないものであった。	

#### イ 葉野菜を用いる料理について

表示期間	平成18年7月ころから平成21年6月ころまで
表示媒体	48店舗で一般消費者に提示したメニュー
表示内容	<p>【例えば、平成21年3月ころ別表2（略）記載の店舗で提示したメニューの裏面】 「T農園の皆さんと安全・安心の野菜たち。（〇〇県XX市）」と記載して、野菜の生産者の写真を掲載するとともに、「XXのエコファーム認定農場から直送の安心野菜。◎ほうれん草や水菜などの葉野菜は、〇〇県エコファーム認定農場、XX</p>

	「T農園」から直送する新鮮野菜。有機肥料を使った低農薬の安全、安心な野菜です。」と記載することにより、あたかも、葉野菜を用いる料理に、〇〇県に所在する同県からエコファームに認定された農場で有機肥料を使用して低農薬で栽培したものをを用いているかのように表示
実 際	葉野菜を用いる料理に、〇〇県に所在する生産者が有機肥料を使用して低農薬で栽培したものをを用いていたのは、ほうれん草及び水菜だけであった。

#### ウ 塩を用いる料理について

表示期間	平成18年7月ころから平成21年6月ころまで
表示媒体	48店舗で一般消費者に提示したメニュー
表示内容	【例えば、平成21年3月ころ別表2（略）記載の店舗で提示したメニューの裏面】「つばき窯の製塩風景。（〇〇県〇〇市）」と記載して、製塩風景の写真を掲載するとともに、「ミネラル豊富な〇〇灘からの贈り物。 ◎塩は薪釜を使って昔ながらの製法で作る〇〇「つばき窯」の天然海水塩を使用。」と記載することにより、あたかも、塩を用いる料理に、〇〇県〇〇灘の海水を汲み上げて昔ながらの方法により〇〇県〇〇地方で製造されたものをを用いているかのように表示
実 際	塩を用いる料理に、〇〇県〇〇灘の海水を汲み上げて〇〇県〇〇地方で製造されたものをを用いていたのは、寿司酢を用いた料理だけであった。

#### (2) 排除措置の概要

- ア 前記表示は、一般消費者に対し実際のものよりも著しく優良であると示すものである旨を公示すること。
- イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。
- ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

## Ｅ社に対する景品表示法に基づく措置命令について

平成 22 年 12 月 9 日  
消 費 者 庁

消費者庁は、Ｅ社（以下「Ｅ」という。）が、同社が運営する飲食店において提供していた料理の取引について、景品表示法第 4 条第 1 項の規定により禁止されている同項第 1 号（優良誤認）の規定に該当する表示を行っていた事実が認められたため、本日、同法第 6 条の規定に基づき、同社に対し、措置命令を行ったので公表する。

なお、本件は、公正取引委員会による調査の結果を踏まえて当庁が措置命令を行うものである。

### 1 Eの概要（略）

### 2 措置命令の概要

#### (1) 違反事実の概要

##### ア 対象商品

Ｅが運営する「Ｓ」と称するホテル内で、同社が運営する「Ｒ」と称する飲食店において提供していた「春の行楽いろどり弁当」と称する料理

##### イ 対象となる表示

平成 22 年 4 月 1 日から同月 27 日までの間、来店者に提示したメニュー、駅等において配布したチラシ、自社ウェブサイト及び同年 3 月 31 日に配布した新聞折り込みチラシにおける「よく味の染みた京地鶏と京豆腐に、とろとろ半熟卵を乗せた“鶏すき焼き”」等の、対象商品の鶏すき焼きには京地鶏の肉及び半熟卵を用いている旨の表示。

##### ウ 調査結果

対象商品の鶏すき焼きに用いられていた鶏肉は京地鶏の肉ではなく、ブロイラーの肉であり、また、平成 22 年 4 月 1 日から同月 12 日までの間、半熟卵は用いられていなかった。

前記イの表示により、一般消費者は、当該料理の鶏すき焼きには京地鶏の肉及び半熟卵が用いられていると誤認するものであり、これらの表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである（関係法条：景品表示法第 4 条第 1 項第 1 号）。

#### (2) 命令の概要

ア 前記(1)の表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである旨を公示すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。



## F社に対する景品表示法に基づく措置命令について

平成23年3月4日  
消費者庁

消費者庁は、本日、F社（以下「F」という。）に対し、同社の運営する飲食店において提供する料理に関する表示について、景品表示法第6条の規定（同法第4条第1項第1号（優良誤認））に基づき、措置命令（別添参照（略））を行ったので公表する。

なお、本件は、公正取引委員会（公正取引委員会事務総局近畿中国四国事務所中国支所）による調査の結果を踏まえて当庁が措置命令を行うものである。

### 1 Fの概要（略）

### 2 措置命令の概要

#### (1) 違反事実の概要

##### ア 対象商品

Fが運営する飲食店「Q」において提供する以下の料理

##### (ア) 霜降ステーキ料理

- ① 霜降サーロインステーキ
- ② 同ステーキを用いる料理

##### (イ) 健康ステーキ料理

- ① 健康ステーキ
- ② 同ステーキを用いる料理

##### イ 対象となる表示

遅くとも平成17年頃以降、店内メニュー（別紙1（略））、自社ウェブサイトメニュー（別紙2（略））及び新聞折り込みチラシ（別紙3（略））において、以下のとおり記載。

- (ア) 霜降ステーキ料理について、例えば、店内メニューにあつては、その写真を掲載するとともに、「霜降サーロインステーキ」等と表示。
- (イ) 健康ステーキ料理については、例えば、店内メニューにあつては、その写真を掲載するとともに、「健康ステーキ」等と表示。

○ 霜降ステーキ料理の店内メニュー表示（例）



○ 健康ステーキ料理の店内メニュー表示（例）



ウ 調査結果

霜降ステーキ料理に用いた牛肉は、牛脂を注入する加工を行ったものであり、また、健康ステーキ料理に用いた牛肉は、牛の横隔膜の部分の肉を食用のりで貼り合わせる加工を行ったものであった。

前記イの表示により、一般消費者は、霜降ステーキ料理には「霜降り」といわれる一定の飼育方法により脂肪が細かく交雑した状態になった牛肉が用いられていると、また、健康ステーキ料理には牛の生肉の切り身が用いられていると、それぞれ誤認するものであり、これらの表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである（関係法条：景品表示法第4条第1項第1号）。

(2) 命令の概要

ア 前記(1)イの表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである旨を周知徹底すること。

- イ 再発防止策を講じること。
- ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

平成23年10月28日  
消費者庁

## G社に対する景品表示法に基づく措置命令について

当庁は、本日、G社（以下「G」という。）に対し、自ら運営する店舗を通じて提供した生食用かきを用いた料理に関する表示について、景品表示法第6条の規定（同法第4条第1項第1号（優良誤認））に基づき、措置命令（別添参照（略））を行いましたので公表します。

### 1 Gの概要（略）

### 2 措置命令の概要

#### (1) 違反事実の概要

##### ア 対象商品

「P」等と称する店舗を通じて一般消費者に提供する生食用かきを用いた料理

##### イ 対象表示

#### (ア) 表示例 新聞折り込みチラシ

（平成22年10月22日配布）

「無菌生かき乱れ喰い祭！！」、「マイクロバブルとオゾンによる殺菌システムで無菌化」等の表示

#### (イ) 表示媒体 新聞折り込みチラシ、ポスター等 （詳細は別表参照）（略）

#### (ウ) 表示期間 平成22年9月頃～同年12月頃 （詳細は別表参照）（略）

##### ウ 実際

Gは、細菌が全く存在しない生食用かきの仕入れ、又は細菌の無い状態にするための特別な加工を行っておらず、対象商品は、細菌の全く無い状態では提供されていなかった。

#### (2) 命令の概要

ア 前記(1)イの表示は、対象商品の内容について、一般消費者に対し実際のものよりも著しく優良であると示すものであり、景品表示法に違反するものである旨を、一般消費者へ周知徹底すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

平成24年10月18日

## H社に対する景品表示法に基づく措置命令について

消費者庁は、本日、H社（以下「H」という。）に対し、景品表示法第6条の規定に基づき、措置命令（別添参照（略））を行いました。

Hが提供していた宿泊プランに係る表示について、景品表示法に違反する行為（同法第4条第1項第1号（優良誤認）に該当）が認められました。

なお、本件は、当庁及び公正取引委員会（公正取引委員会事務総局近畿中国四国事務所四国支所）による調査の結果を踏まえ、当庁が措置命令を行うものです。

### 1 Hの概要（略）

### 2 措置命令の概要

#### (1) 対象役務

「ブランド食材を堪能♪媛っ子地鶏+坊ちゃん島あわび★」と称する宿泊プラン（以下「本件宿泊プラン」）という。）

#### (2) 対象表示

##### ア 表示媒体

(ア) 自社ウェブサイト（H本館のウェブサイト）

(イ) 旅行情報サイト（I S I Z E旅行byじゃらん、楽天トラベル等）

##### イ 表示期間

遅くとも平成23年3月12日から平成24年6月1日までの間

（一部の旅行情報サイトにあっては、平成24年2月29日まで）

##### ウ 表示内容 別紙参照（略）

- 「ブランド食材を堪能♪媛っ子地鶏+坊ちゃん島あわび★」
- 「愛媛の2大ブランド食材を使った会席料理が味わえる」
- 「坊っちゃん島アワビと地鶏のコラボ♪堪能してください！」
- 「一、坊っちゃん島あわび陶板焼き」

#### (3) 実際

本件宿泊プランの利用客に提供していたあわびは、ぼっちゃん島あわび<sup>1</sup>ではなく、交雑種の外国産養殖あわびであった。

(4) 命令の概要

ア 前期(2)の表示は、本件宿泊プランの内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものであり、景品表示法に違反するものである旨を、一般消費者へ周知徹底すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

---

<sup>1</sup> エゾアワビという高級品に分類される品種のあわびであり、松山市の島しょ部で養殖されている。

景品表示法（表示関係）Q & A （一部抜粋）<sup>1</sup>

## Q 5 3

牛の成形肉（※1）を焼いた料理のことを「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示してもよいでしょうか。

※1…牛の生肉、脂身、横隔膜等に酵素添加物や植物たん白等を加えるなどして人工的に結着し、形状を整えたもの。成型肉、結着肉、圧着肉ともいわれる。

A. 食肉関連事業者や食品の専門家は、牛の成形肉が「生鮮食品」の「肉類」には該当せず、「加工食品」の「食肉製品」に該当し、牛の生肉、脂身、横隔膜等に酵素添加物や植物たん白等を加えるなどして人工的に結着し、形状を整えたものであるということを十分理解できているかもしれませんが、これを「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示した場合、この表示に接した一般消費者は、「生鮮食品」の「肉類」に該当する「一枚の牛肉の切り身」を焼いた料理と認識します。そもそも、牛の成形肉は「生鮮食品」の「肉類」に該当する牛の生肉の切り身ではありませんから、牛の成形肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「〇〇ステーキ」、「ステーキ」のように、「生鮮食品」の「肉類」に該当する一枚の生肉を焼いた料理と認識される表現を用いると、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）に該当し、景品表示法上問題となります。

## Q 5 4

牛の成形肉を焼いた料理のことを「ステーキ」とは表示せず、「ビーフ」、「健康ビーフ」、「やわらかビーフ」、「ビーフ（やわらか加工）」と表示してもよいでしょうか。

A. 牛の成形肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「〇〇ステーキ」のように表示すると、景品表示法上問題となる考え方はQ 5 3で示したとおりです。

牛の成形肉を焼いた料理について、「ステーキ」の表現は使わないものの、「ビーフ」、「健康ビーフ」などと表示した場合、この表示に接した一般消費者は、牛の肉を用いた料理であると認識します。牛の成形肉は、牛の肉を加工したものであり、「加工食品」としての「食肉製品」に該当します。牛の成形肉は、もともとは牛の肉であったものの、「生鮮食品」の

<sup>1</sup> 消費者庁 HP よくある質問コーナー

<http://www.caa.go.jp/representation/keihyo/qa/hyoujiqa.html>

「肉類」ではありません。したがって、牛の成形肉のことを「ビーフ」、「健康ビーフ」などと表現する場合には、「生鮮食品」の「肉類」に該当する肉を用いた料理であると一般消費者に誤認されないように、例えば、「成形肉使用」、「圧着肉を使用したものです。」というように、この料理の食材が成形肉であることを明瞭に記載する必要があります。明瞭に記載するというのは、例えば、商品名と同一ポイントで商品名近傍に併記するなど、一般消費者が当該料理について「生鮮食品」の「肉類」に該当する「一枚の肉」を焼いたものと誤認しないように表示することをいいます。「ビーフ」、「健康ビーフ」の文字と掛け離れたところに記載したり、小さい文字で記載したりするような場合には、景品表示法上問題となります。

また、「やわらかビーフ」という表示に接した一般消費者は、「やわらかく調理した牛の肉の料理である」と認識しますから、上記と同様に、この料理の食材が成形肉であることを明瞭に記載する必要があります。

そして、「ビーフ」の真横に、「(成形肉使用)」の代わりに「(やわらか加工)」というように、何らかの加工を施したことを示すつもりで事業者が記載をしたとしても、この表示に接した一般消費者は、「牛の肉を何らかの方法でやわらかく調理した料理」と認識し、成形肉を用いた料理と認識することは困難です。したがって、成形肉を焼いた料理のことを「ビーフ(やわらか加工)」と表示しても、この料理の食材が成形肉であることを明瞭に記載したことにはならず、景品表示法上問題となります。

#### Q55

牛脂等注入加工肉(※2)を焼いた料理のことを「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示してもよいでしょうか。

※2…牛脂や馬脂に、水、水あめ、コラーゲン、植物性たん白、PH調整剤、酸化防止剤、増粘多糖類等を混ぜ合わせたものを「インジェクション」という注射針が針山になったような機械により、牛肉や馬肉に注入し、人工的に霜降り状の肉質に変質させ、形状を整えたもの。「インジェクション加工肉」等ともいわれ、牛肉に牛脂等を注入した「牛脂注入加工肉」や馬肉に馬脂等を注入した「馬脂注入加工肉」等がある。

A. 「食肉関連事業者や食品の専門家は、牛脂等注入加工肉が「生鮮食品」の「肉類」には該当せず、「加工食品」の「食肉製品」に該当し、牛脂や馬脂に、水、水あめ、コラーゲン、植物性たん白、PH調整剤、酸化防止剤、増粘多糖類等を混ぜ合わせたものを「インジェクション」という注射針が針山になったような機械により、牛肉や馬肉に注入し、人工的に



霜降り状の肉質に変質させ、形状を整えたものであり、「インジェクション加工肉」等ともいわれるものであるということを十分理解できているかもしれませんが、これを「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示した場合、この表示に接した一般消費者は、当該料理のことを、一定の飼育方法により脂肪が細かく交雑した状態になった牛や馬の肉を焼いた料理であると認識します。したがって、「加工食品」の「食肉製品」に該当する牛脂等注入加工肉のことを「霜降」、「霜降り肉」、「トロ肉」等と表現して、これを焼いた料理について、「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示すると、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）に該当し、景品表示法上問題となります。

#### Q56

牛脂注入加工肉を焼いた料理のことを「霜降りビーフステーキ」等と表示すると景品表示法上問題となることは分かりましたが、では、具体的にどのように表示すれば問題ないでしょうか。

A. 牛脂注入加工肉を焼いた料理について、「霜降り」等の表示を行うと、景品表示法上問題となるという考え方はQ55で示したとおりです。牛脂注入加工肉を焼いた料理について、「霜降り」の表現は使わないものの、「ビーフステーキ」、「やわらかビーフステーキ」と表示した場合、この表示に接した一般消費者は、牛の肉を焼いた料理であると認識します。牛脂注入加工肉は、牛の肉を加工したものであり、「加工食品」としての「食肉製品」に該当します。牛脂注入加工肉は、もともとは牛の一枚肉を使用したのですが、加工を施すと「生鮮食品」の「肉類」には該当しません。したがって、牛脂注入加工肉のことを「ビーフステーキ」、「やわらかビーフステーキ」と表現する場合には、例えば、「牛脂注入加工肉使用」、「インジェクション加工肉を使用したものです。」というように、この料理の食材が牛脂注入加工肉であることを明瞭に記載すれば、直ちに景品表示法上問題となることはないでしょう。明瞭に記載するというのは、例えば、商品名と同一ポイントで商品名近傍に併記するなど、一般消費者が当該料理について「生鮮食品」の「肉類」に該当する「一枚の肉」を焼いたものと誤認しないように表示することをいいます。「ビーフステーキ」、「やわらかビーフステーキ」の文字と掛け離れたところに記載したり、小さい文字で記載し、一般消費者が視認困難な場合には、景品表示法上問題となります。