

「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」に対する意見募集における御意見の概要及び御意見に対する考え方

原案該当箇所	意見の要約	考え方
全般について		
全般	役に立つ事例集にするために、行政だけではなく、有識者、事業者及び顧客となる消費者の意見に耳を傾け、精度を高めるべきである。(団体)	各方面からの様々な御意見を取り入れ、慎重に検討した結果、「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」(以下、「本考え方」といいます。)のとおり取りまとめました。
全般	Q & Aには誰が見ても明らかな優良誤認ばかりが挙げられており、グレーゾンについての記載がないので、事業者としては全く参考にならないのではないか。(事業者)	本考え方のQ & Aの事例は、昨秋から、ホテル・旅館・百貨店・レストラン等で問題となった表示等の事例を参考に作成したものです。これらの事例について景品表示法上問題となり得るか否かを示すことにより、事業者における表示についての自主点検を促し、表示から受ける一般消費者の印象・認識と実際のものとの間に差があるか否かを御確認いただくとともに、景品表示法上問題とならないように表示していただけるように本考え方を策定しました。
全般	原案においては、JAS法及び品質表示基準、食品衛生法等食品表示に係る他の法令・規定との整合が不明瞭な点も見受けられる。本考え方の成案を策定するに当たっては、これらの既存の規定等と大きく乖離することのないように慎重に検討していただきたい。(団体)	御意見を踏まえ、原案を修正し、本考え方を策定しました。 詳細は、本考え方の各Q & Aを御覧ください。
全般	事業者が表示を行う際に注意すべき何らかの目安や基準を示すべきではないか。水産物であれば「魚介類の名称のガイドライン」により、ブランド肉であれば「和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン」により表示すること、	景品表示法は、特定の用語、文言等の使用を一律に義務付けたり、禁止したりするものではなく、また、表示に関する一律の基準等を定めるものでもありません。景品表示法上問題となり得るかは、その表示全体から受ける一般消費

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	<p>というように事業者が表示する際の根拠を示すべきではないか。(地方公共団体)</p>	<p>者の印象・認識を基準として、その表示が実際のものよりも著しく優良であると示すものといえるか否かが個別具体的に判断されます。</p> <p>他法令の規定や、他法令に関するガイドライン、公正競争規約における定義・基準・規格等は、これらの定義・基準・規格等に準拠して商品・サービスが提供されていることが社会的に定着していると認められる場合には、これによって、一般消費者の印象・認識が形成されているといえることから、景品表示法上問題となり得るかの判断に当たって参考となり得る他法令等がある場合には、各設問の脚注において、それぞれ言及しています。</p> <p>詳細は、本考え方の各Q & Aを御覧ください。</p>
全般	<p>外食におけるメニュー表示については、詳細かつ画一的な規制にはなじまないものとする。顧客への嘘や誇大表現を行わないことを監視しつつ、外食事業者や業界団体からも意見を聴取し、メニュー表示に当たっての基本的な考え方を示していただくことを要望する。(事業者)</p>	<p>御意見を踏まえ、本考え方では、具体的事例において景品表示法上問題となり得るかを示すとともに、Q-1として、景品表示法上の基本的な考え方に関する問いを追加しました。</p>
全般	<p>食品表示に関して消費者の信頼が著しく損なわれている現状に鑑み、消費者庁には、景品表示法の厳正な執行を要望する。(団体)</p>	<p>消費者庁では、引き続き、景品表示法を厳正に執行してまいります。</p>
全般	<p>レストランのメニュー等については、消費者庁が関係者を集めるなどして、早急に公正競争規約等を作成すべきである。(団体)</p>	<p>消費者庁としても、業界の自主的なルール作りを積極的に支援してまいります。</p>
第2について		
第2	<p>メニュー・料理等の食品表示は容器包装の加工食品のJAS法や食品衛生法</p>	<p>御意見を踏まえ、原案を修正しました。</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	<p>で規定された義務表示とは異なり、一般消費者に誤認を与えなければ原則として自由に表示することができることを記載すべきである。(団体)</p>	<p>詳細は、本考え方の第3を御覧ください。</p>
第2	<p>原案では、メニュー・料理等の食品表示に特有の、あるいは特徴的な記載や例示がない。せめて、メニュー・料理等に関する抽象的判断基準を示すべきではないか。(事業者)</p>	<p>御意見を踏まえ、メニュー・料理等の食品表示に関する景品表示法の基本的な考え方をQ-1として追加しました。</p> <p>詳細は、本考え方Q-1を御覧ください。</p>
第2	<p>「科学的、客観的にみて、表示されたものよりも実際のものが上回っているか否かではなく、一般消費者にとって、実際のものと異なる当該表示によって、実際のものも『優良』であると認識され、誘引されるか否かによって判断される」としているが、科学的、客観的にみて、表示されたものよりも実際のものが上回っている場合には、不当表示には当たらないと考えるべきである。(団体、事業者)</p>	<p>表示内容と実際のものが科学的に等価であれ、いずれが優良であるとも判断できない場合であれ、一般消費者にとって実際のものも著しく優良であると認識される表示が行われれば景品表示法上問題となります。</p> <p>例えば、公正取引委員会は、健康食品の原材料であるビタミンCについて、天然由来のものとは化学合成により製造されたものとの間の栄養学的な評価に関わりなく、アセロラ果実から得られたビタミンCを使用しているとの事実と反する表示が行われた事例(平成16年(排)第14号(平成16年7月29日))や、コピー用紙について、コピー用紙そのものとしての品質(白さ、インクの乗り、強度等)の優劣に関係なく、環境に配慮した商品としての訴求点に係る古紙パルプの利用率について実際のもを大幅に上回って100%使用等と表示した事例(平成20年(排)第28号ないし第35号(平成20年4月25日))において、景品表示法の規定に基づく排除命令を行っています。</p>
第2	<p>『著しく優良であると示す』表示に当たるか否かは、業界の慣行や表示を行う事業者の認識により判断するのではなく、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(誤認されるか否か)という観点から判断</p>	<p>今後も、消費者の目線で消費者行政に邁進してまいりたいと存じますので、引き続き、御支援いただければ幸いです。</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	される。」という考え方に賛成する。(団体)	
第2	「なお、『著しく優良であると示す』表示か否かの判断に当たっては、表示上の特定の文章、図表、写真等から一般消費者が受ける印象・認識ではなく、表示内容全体から一般消費者が受ける印象・認識が基準となる。」と記載されているが、原案では、具体的事例としてのQ & Aが示されており、その中の質問に対し回答は「問題となります。」と全て結論付けている。Q & Aの回答はどのような位置付けになるのか。(団体)	<p>本考え方の各Q & Aは、具体的な例を取り上げて、それに関する景品表示法上の考え方を説明することで、不当表示の未然防止を図るものであるため、端的に、景品表示法上問題となるかどうかという答え方をしているものです。</p> <p>このため、各Q & Aでは、表示が実際と異なることもって景品表示法上問題となります、としています。実際にも、事業者が任意に積極的に表示した内容が実際と異なる場合には、通常、優良誤認表示となるか、そうなる可能性が極めて高いものと考えます。</p>
第2	仕入先の言葉を信じて表示した場合であっても、表示を行った事業者が措置命令の対象になることを記載してはどうか。(個人)	本考え方の第2の5(1)において、「不当な表示を行った者の故意・過失は問わない。」と明記しています。
第4全般(旧第3全般)について		
第4全般 (旧第3全般)	省庁が策定したガイドラインや公正競争規約ではなく、一部の業界団体のガイドラインを引用すると、事業者が把握しなくてはいけない「業界団体」が増え、正式見解が分からなくなることが懸念される。(事業者)	御意見を踏まえ、原案を修正しました。 詳細は、本考え方の各Q & Aを御覧ください。
第4全般 (旧第3全般)	「実際と異なる場合には、通常、景品表示法上問題(優良誤認表示)となります」の「通常」の記述は曖昧であり、判断を示しているとはいえ混乱をもたらすものである。(団体)	御意見を踏まえ、原案を修正しました。 詳細は、本考え方の各Q & Aを御覧ください。
第4全般	「表示の仕方によっては問題となります。」と述べるだけでは、問題なのか否	御意見を踏まえ、原案を修正しました。

原案該当箇所	意見の要約	考え方
(旧第3全般)	<p>かが明確でないため、景品表示法上問題となるか否かを端的に示すべきである。 (個人)</p>	<p>詳細は、本考え方の各Q & Aを御覧ください。</p>
<p>第4全般 (旧第3全般)</p>	<p>「問題ある」ことだけを示すのではなく、どう表示すればいいのか、具体的な例を提示して欲しい。(事業者)</p>	<p>景品表示法は、特定の用語、文言等の使用を一律に義務付けるものではありませんので、事業者に対し、具体的にどのような表示をすべきかを示すものではありません。</p> <p>表示をするか否か、どのような表示をするかは、事業者の任意であって、消費者と事業者の間には情報の質・量等に格差が存在するところ、自己の供給する商品・サービスの内容を一番よく知っているのは、まさにその商品・サービスを供給する事業者であるため、事業者は、その商品・サービスの実際と異なる範囲で自由に表示をする(又は表示をしない)ことが可能です。このため、不当な表示にならないようにするためには、自己の供給する商品・サービスの需要者と考えられる者(消費者)の立場に立って、自己の行う広告・表示の全体から一般消費者がどのような印象・認識を持つかを考えた上で、その商品・サービスの実際の内容などと比べて、顧客に誤解されないようにする(顧客に誤解されるような誤った情報や大げさな情報は伝えない)ということが肝要です。本考え方の第3を御参照ください。</p>
<p>第4全般 (旧第3全般)</p>	<p>本考え方の中に表示方法の問い合わせ先を明記して欲しい。(事業者)</p>	<p>御意見を踏まえ、原案を修正しました。 詳細は、本考え方Q-1の末尾を御覧ください。</p>
<p>肉類全般 (Q-2 (旧Q-1) ~ Q-7 (旧Q-8)) について</p>		
<p>Q-2 (旧Q-</p>	<p>加工肉の種類(成形肉使用、インジェクション加工肉使用等)までメニュー</p>	<p>御意見のとおり、景品表示法は、特定の用語、文言等の使用を一律に義務付</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
1)～Q-7(旧Q-8)	に明瞭に記載する必要があるとは思わない。一般消費者に一枚の肉を焼いたものと誤認させない表示であれば問題ないのではないかと。(個人)	<p>けるものではありませんので、「成形肉使用」や「インジェクション加工肉使用」と明瞭に記載することが義務付けられているものではありません。料理の食材として牛の成形肉やインジェクション加工肉を使用しているにもかかわらず、あたかも、牛の生肉の切り身を焼いた料理であるかのように示す表示が景品表示法上問題となりますので、牛の生肉の切り身であると一般消費者に誤認されないような表示であれば景品表示法上問題となりません。「成形肉使用」や「インジェクション加工肉使用」等の記載は、牛の生肉の切り身であると一般消費者に誤認されないような表示とする方法を例示したものであり、これらの表示を義務付けるものではありません。</p> <p>上記の趣旨を明確にするため、原案旧Q-1と旧Q-3を修正しました。詳細は本考え方Q-2とQ-3を御覧ください。</p>
Q-2(旧Q-1)～Q-7(旧Q-8)	一枚の生肉を焼いた料理であると一般消費者が誤認するおそれがありますとあるが、「一般消費者が『誤認』する」という問題は指摘していても、それがなぜ「優良」誤認に当たるのか、ということが全く示されていない。加工食肉は生肉をより美味しく食べられるように加工しており、生肉より評価の高いものもある。「優良」誤認に当たるか否かの判断を明確にしてほしい。(個人)	<p>『優良』については、商品・役務の品質等について、科学的、客観的にみて、表示されたものよりも実際の方が上回っているかどうかではなく、一般消費者にとって、実際のもとは異なる当該表示によって、実際のものよりも『優良』であると認識され、誘引されるかどうかによって判断され(本考え方第2の5(2))ます。</p> <p>本考え方Q-2では、飲食店において、料理名として「ビーフステーキ」等との表示に接した一般消費者は、牛の生肉の切り身を焼いた料理が提供されると認識し、その認識に基づいて料理を選択していると考えられますので、実際には、成形肉を使用している場合には、景品表示法上問題となるとの考え方を示しているものです。</p> <p>なお、料理に加工食肉を使用している場合であって、その加工食肉が生肉を</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
		<p>より美味しく食べられるように加工しているものであるということが事実であれば、その旨を強調して表示しても、景品表示法上問題となるものではありません。</p> <p>また、公正取引委員会は、平成17年11月15日、「牛肉を用いた料理に使用する牛肉には、主として、牛の生肉の切り身（以下「正肉」という。）及び成型肉（牛の生肉、脂身等を人工的に結着し、形状を整えたもの。）があるところ、一般消費者には、一般に正肉を用いた料理の方が成型肉を用いた料理よりも良質のものとして好まれる状況にあるほか、正肉は、成型肉に比し高値で取引されている。」との事実を認定した上、料理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」等と表示することにより、あたかも、当該料理に用いている牛肉は牛の生肉の切り身であると認識される表示について、実際には、牛の成型肉であったとして、飲食店を営む事業者に対して景品表示法の規定に基づく排除命令を行っています（平成17年（排）第12号（平成17年11月15日））。</p>
Q-2（旧Q-1）～Q-7（旧Q-8）	<p>原案旧Q-4では、「牛脂注入加工肉は、牛の肉を加工したものであり、JAS法では、『加工食品』としての『食肉製品』に該当し」とされているが、JAS法の「加工」の定義をもって加工肉を単に「ステーキ」と表示することが適切ではないとするのであれば、成形肉ではなくとも、あらかじめ食塩などで調味した一枚肉を焼いた場合もJAS法では加工を行った食肉製品に該当するため、単に「ステーキ」と表示すべきではなく、「調味加工」が行われている旨を明瞭に記載することが必要であるということにはならないか。（事業者）</p>	<p>本考え方では、料理名として「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示する場合、この表示に接した一般消費者は、牛の生肉の切り身を焼いた料理と認識すると考えられるため、牛の成形肉や牛脂注入加工肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示することは、一般消費者に誤認されるおそれがあり、景品表示法上問題となる旨を明らかにしたものです。</p> <p>上記の趣旨を明確にするため、原案旧Q-1と旧Q-3を修正しました。詳細は本考え方Q-2とQ-3を御覧ください。</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
Q-2 (旧Q-1) について		
Q-2 (旧Q-1)	<p>「成形肉」にも、①通常ステーキに利用されないような部位を寄せ集めたものから、②肉の部位はサーロインであるものの形や重量が僅かに規格に満たないために部分的にサーロイン肉を結着させてサーロイン肉として販売されるもの、まで様々なものがある。①を「ステーキ」と呼ぶのは一般消費者の認識に反するかもしれないが、②を「ステーキ」と呼ぶことは一般消費者の認識に反するとまではいえないのではないか。このような意味で、原案の『一枚肉の切り身』を焼いた料理」という定義は狭すぎると考えられる。また、②のような場合に「ステーキ」と表示したからといって、消費者が「著しく優良」と誤認するかも疑問である。有良誤認表示は事実と表示が異なれば常に成立するものではなく、「著しく優良」と誤認されて初めて成立するのであるから、仮に原案のように「ステーキ」を狭く定義するのであれば、かかる定義から外れる場合であっても「著しく優良」の要件に該当しないために優良誤認ではない場合があることを具体例を示しつつ明記すべきである。例えば、「サイコロステーキ」は元々一枚肉を焼いたものでないことが消費者にとっても明らかなので、「サイコロステーキ」の場合には成形肉をその旨明示せずに用いても優良誤認表示に該当しないとすることが考えられる。(弁護士)</p>	<p>料理名として「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示する場合、この表示に接した一般消費者は、牛の生肉の切り身を焼いた料理と認識すると考えられます。</p> <p>このため、牛の成形肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示することは、一般消費者に誤認されるおそれがあるものといえます。</p> <p>なお、サイコロステーキであっても、写真等を含めた表示内容全体から、一般消費者が牛の生肉の切り身を焼いた料理と認識する場合において、実際には、成形肉を使用していたときは、景品表示法上問題となります。</p>
Q-2 (旧Q-1)	<p>「ビーフステーキ」等と表示した場合、仮に「成形肉使用」等との記載を併記していても、消費者にとっては、ビーフステーキ（一枚の牛肉の切り身）のイメージが強く、消費者が誤認する可能性が高い。そのため、牛の成形肉を使用しているにもかかわらず、「ビーフステーキ」「ステーキ」と表示した場合は、「成形肉使用」等の記載があるか否かにかかわらず、優良誤認表示とすべきで</p>	<p>その料理に牛の成形肉を使用していたとしても、「成形肉使用」等と料理名の近傍又は同一視野内に明瞭に記載している場合など、その料理の食材が成形肉ではない牛の生肉の切り身であると一般消費者に誤認されないように表示されていれば、景品表示法上問題となりません。</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	ある。(団体)	
Q-2 (旧Q-1)	<p>「ハンバーグステーキ」と表示されている場合において、一般消費者が牛の一枚肉と認識するというのは、一般的な認識と乖離しているのではないか。(団体、事業者、個人)</p>	<p>「ハンバーグステーキ」など、その表示内容全体から、一般消費者が、その料理が牛の生肉の切り身を焼いた料理であると認識することはないと考えられる場合には、その料理に牛の成形肉を使用していたとしても、景品表示法上問題となりません。</p> <p>上記の趣旨を明確にするため、原案を修正しました。詳細は本考え方Q-2を御覧ください。</p>
Q-2 (旧Q-1)	<p>成形肉である旨等を「明瞭に記載している」と判断できる文字サイズについて、景品表示法の既存のQ&Aでは「商品名と同一ポイントで記載」という目安が示されているが、今回の「外食メニュー表示に関するQ&A」では、「極端に小さい文字で記載した場合は明瞭に記載したとは言えない」となっており、文字サイズに関する条件が緩和されている。</p> <p>この緩和が外食メニューのみに限定したもので、それ以外の表示については、従来の目安(=商品名と同一ポイント)が維持されるのか不明確であるため、適用範囲を明示頂きたい。(事業者)</p>	<p>既存のQ&Aでは、明瞭に記載している場合の例として、「商品名と同一ポイントで商品名近傍に併記する」場合が挙げられておりますが、同Q&Aにおいても、「商品名と同一ポイントで商品名近傍に併記する」場合でなければ明瞭に記載されているとはいえないとしているものではありません。</p> <p>本考え方においても、「商品名と同一ポイントで商品名近傍に併記する」場合には、明瞭に記載されているといえるとの考え方を変更しているものではありません。本考え方では、明瞭に記載されているとはいえない例として、同一視野にない掛け離れたところに記載したり、極端に小さい文字で記載したりする場合を挙げて説明しているものです。</p>
旧Q-2について		

原案該当箇所	意見の要約	考え方
旧Q-2	<p>原案Q-2において、成形肉の料理を単に「ビーフ」などに表示することが景品表示法上問題となるとしていること、また、成形肉を使った料理に対して「成形肉使用」といった表示を求めていることは妥当である。(個人)</p> <p>食材が成形肉であることを明瞭に記載することにより、「ビーフ」、「健康ビーフ」、「やわらかビーフ」、「ビーフ(やわらか加工)」と表示しても問題ないのであれば、「表示の仕方によっては問題となります。」という答えにすべきではないか。また、明瞭に記載すれば表示が可能なのか、問題があるのか、明確に示すべきである。(個人)</p> <p>牛肉の成形肉を使用している料理について、「ビーフ」という畜種を示す表示まで制約する理由はないのではないかと。(団体)</p> <p>「ビーフ」という表現だけで違反になるとすると、「ビーフシチュー」、「ビーフカレー」、「ビーフストロガノフ」、「ビーフハンバーグ」、「ビーフコロッケ」、「青椒牛肉絲(チンジャオロース)」、「牛肉のしぐれ煮」、「牛カルビ」、「ローストビーフ」まで違反になり、規制の範囲が広過ぎるのではないかと(牛脂注入加工肉についても同様)。(弁護士)</p>	<p>「ビーフ」等の表示は、飲食店で提供する料理の名称としては一般的ではないため、原案旧Q-2を削除しました。</p> <p>「成形肉」、「ビーフステーキ」等に関する表示については、本考え方Q-2、Q-3、Q-4を御覧ください。</p>
Q-3	<p>原案旧Q-4では、牛脂注入加工肉を焼いた料理を「ステーキ」と表示することが景品表示法上問題であるとされているのであるから、原案旧Q-3で「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」を重ねて景品表示法上問題とする必要はないのではないかと。原案旧Q-3の説明ではむしろ、「霜降り」、</p>	<p>本考え方Q-3は、「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、この表示から一般消費者はその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の肉を焼いた料理であると認識するものと考えられ、牛脂注入加工肉を焼いた料理について、「霜降りビーフステー</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	<p>「さし入り」との表示が景品表示法上問題となると説明しているように読めるので、かえって「ビーフ」、「ステーキ」の部分は問題ないかのように読め、混乱を招くように思われる。原案旧Q-3は削除するか、あるいは原案旧Q-3においても「ビーフ」、「ステーキ」という表示が景品表示法上問題となる旨を明記すべきである。(弁護士)</p>	<p>キ」、「さし入りビーフステーキ」と表示することは、景品表示法上問題となるとの考え方を示したものです。</p> <p>なお、「霜降り」や「さし入り」との表示がなくとも、牛脂注入加工肉を焼いた料理について「ビーフステーキ」などと、あたかも、牛の生肉の切り身を焼いた料理であるかのように示す表示は、景品表示法上問題となります。</p>
Q-3	<p>牛脂注入加工肉を「ステーキ」と表示してはならないということは、賛成する。しかしながら、インジェクションビーフを使用した料理におけるメニューの表記方法が、「インジェクション加工肉使用」という例示になっているのは、メニューの性格上、消費者の感覚にそぐわない。メニューの雰囲気を壊さない範囲で加工されたことが消費者に分かるように、「霜降り加工ビーフ」「さし入り加工ビーフ」などと表現することは問題とならない旨を明確にしてほしい。(事業者)</p>	<p>景品表示法は、特定の用語、文言等の使用を一律に義務付けるものではありませんので、「インジェクション加工肉使用」と明瞭に記載することが義務付けられているものではありません。料理の食材としてインジェクション加工肉を使用しているにもかかわらず、あたかも、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の肉を焼いた料理であるかのように示す表示が景品表示法上問題となりますので、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の肉を焼いた料理であると一般消費者に誤認されないような表示であれば景品表示法上問題となりません。</p> <p>「霜降り加工ビーフ」や「さし入り加工ビーフ」等の記載であっても、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の肉を焼いた料理であると一般消費者に誤認されないような表示であれば景品表示法上問題となりません。</p>
旧Q-5		
旧Q-5	<p>「アレルギー物質を使用していません」などと強調して表示しているような場合でなければ、成形肉を焼いた料理に「安心・安全」、「徹底した品質管理」などと表示しただけでは、一般消費者に著しく優良であると誤認される表示と</p>	<p>成形肉を利用している場合のアレルギー表示については、景品表示法上問題となるか否かに関わりなく、積極的な対応が求められることから、原案旧Q-5を削除し、本考え方Q-2でアレルギー表示に関する注意事項を明記しました。</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	<p>はいえないのではないかと。また、アレルギー表示が積極的に行われていないから「品質管理」が徹底されておらず、「安心・安全」ではなく、それを表示することが景品表示法上問題となるというのは規制として行き過ぎではないか。(弁護士、事業者、団体、個人)</p>	
Q-6 (旧Q-7) について		
Q-6 (旧Q-7)	<p>原案旧Q-6では景品表示法上問題となる理由として、「一般的に、和牛は、これに該当しない牛肉よりも、高価で取引されています。したがって、和牛でないものを『和牛』と表示すると、景品表示法上問題（優良誤認表示）となります。」とされているが、原案旧Q-7では、「××地鶏という特定の鶏肉を使用していることを強調することで顧客を誘引していると考えられますので、それが実際と異なる場合には、通常、景品表示法上問題（優良誤認表示）となります。」とされている。優良性の判断基準について、顧客の誘引性なのか、価格などの価値なのか、根拠（表現）を同じにすべきではないか。(地方公共団体)</p>	<p>景品表示法上問題となるか否かについての考え方をより分かりやすくするため、原案を修正しました。</p> <p>詳細は、本考え方Q-5とQ-6を御覧ください。</p>
Q-7 (旧Q-8) について		
Q-7 (旧Q-8)	<p>一般消費者のほとんどが耳にしたことのないと思われる「マグレ・ド・カナール」なる鴨胸肉の名称を引用した本設問の設定自体が疑問である。飲食店のメニューに「鴨南蛮」と表示している場合において、合鴨肉を使用することが景品表示法上問題となるかなど、より一般的な事例に設問を改めるべきである。(団体、個人)</p>	<p>比較的特別な材料については、一般的な考え方を示すことが必ずしも適当ではなく、むしろ、具体的な表示ごとに判断する必要があります。このため、御意見を踏まえ、原案旧Q-8の設問を修正しました。</p> <p>詳細は、本考え方Q-7を御覧ください。</p>
Q-8 (旧Q-9) について		

原案該当箇所	意見の要約	考え方
Q-8 (旧Q-9)	魚介類の名称のガイドラインにおいて表示すべきではないとされている魚種名の表示を不適切であるとするは理解できるが、推奨は推奨であって、同ガイドラインの名称が市場における取引の前提になっているわけではないと考えられる。したがって、「それを前提に市場で取引がなされています。」の文言を削除するとともに、事業者間取引の実態について検証していただき、前提となっていないならば、サプライチェーンの各段階において正しい情報の伝達が行われるように同ガイドラインの周知・普及を図っていただきたい。(事業者)	他法令の規定や、他法令に関するガイドライン、公正競争規約における定義・基準・規格等は、これらの定義・基準・規格等に準拠して商品・サービスが提供されていることが社会的に定着していると認められる場合には、これによって、一般消費者の印象・認識が形成されているといえることから、景品表示法上問題となり得るかの判断に当たって参考となり得る他法令等がある場合には、本考え方のQ&Aの脚注において、これらに言及しています。 このため、誤解が生じることのないようにするため、魚介類の名称のガイドラインは、脚注で記載しました。
Q-9 (旧Q-10) について		
Q-9 (旧Q-10)	アメリカンロブスターと呼ばれて日本に輸入されているものには、オマール海老(ザリガニ)とフロリダイセエビ(イセエビ)がある。オマール海老(ザリガニ)を「イセエビ」と表示するのは間違いなく大きな問題であるが、イセエビ科イセエビ属に分類されるフロリダイセエビ(イセエビ)は、「イセエビ」と表示しても問題ないのではないか。(事業者)	御意見を踏まえ、原案旧Q-10を修正し、本考え方Q-10として、オーストラリアミナミイセエビに関する設問を追加しました。 詳細は、本考え方Q-9とQ-10を御覧ください。
Q-12 について		
Q-12	消費者庁が「サザエ」よりも「赤西貝」が安価で取引されている市場の実態を確認しているならば、その旨を記載すべきである。確認していない場合は、本設問に関して一般消費者が優劣についての認識を持つとされる根拠(裏付け)を示すべきである。(個人)	景品表示法上問題となるか否かについての考え方をより分かりやすくするため、原案を修正しました。 詳細は、本考え方Q-12を御覧ください。
Q-14 について		

原案該当箇所	意見の要約	考え方
Q-14	<p>「房総あわび」との名称は、房総海域（千葉県沿岸海域）で生産（水揚げ）されるアワビ類一般を示すものと考えられる。千葉県沿岸海域で水揚げされるアワビは、クロアワビ・メガイアワビ・マダカアワビの3種類あり、これら3種とも房総海域で生産（水揚げ）されれば「房総あわび」と称することが適当であると思われる。原案では、房総海域で水揚げされるクロアワビのみを「房総あわび」と表示できるとの誤解を招くおそれがあるため、適当でない。（地方公共団体）</p>	<p>御意見を踏まえ、原案を修正しました。</p> <p>詳細は、本考え方Q-14を御覧ください。</p>
Q-15について		
Q-15	<p>「サーモントラウト」はその形態が一般的に認知されている「ニジマス」とは大きくかけ離れており、陸封型のニジマスと同一表記で販売されると余計に消費者に混乱を招くおそれがある。（事業者）</p> <hr/> <p>消費者が一般にイメージするニジマスは、湖や川で釣ったり、つかみ取りで取り、串を打って塩焼き等で食されることが多く、体長が20～30cmで身の色が白い淡水魚である。これに対して、サーモントラウトは、標準和名はニジマスであるが、水産庁の魚介類の名称ガイドラインに記載されているように降海型のため、海で育った海水魚である。出荷されるものは体長が50cm以上あり、サケ類特有の身色・食味を持った魚であり、ニジマスよりも他のサケ類と同様の調理法で供される魚である。（事業者）</p>	<p>本考え方の各Q&Aの問いは、料理店で提供する料理に使用している材料をあえて強調しているが実際のもとは異なる表示をしている場合に、景品表示法問題となるか否かという趣旨のものであることから、これを明確にするため、原案を修正しました。</p> <p>また、一般的な料理の名称として確立しているものについての考え方も明示しました。</p> <p>詳細は、本考え方Q-15を御覧ください。</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	<p>標準和名の「サケ」に限定した定義にされると、キングサーモン（標準和名マスノスケ）を使用したサーモンステーキや、ベにぎけ（標準和名ベニサケ）を使用したさけ粕漬けなども景品表示法上問題となることになる。消費者にとって優良誤認になるのかという視点で、見直しをすべきである。（事業者）</p> <p>消費者が一般的に「サーモン」の名前で親しんでいるのは鮭ではなくサーモントラウトである。「鮭弁当」や「スモークサーモン」、「サーモンの寿司」は料理名として消費者に定着しており、「サーモン」が主に安価な料理の名称に使用されてきたという実態からすれば、鮭であるかのように表示することで顧客を誘引しようとしているとは考え難い。したがって、サーモントラウトを「サーモン」と表示しても景品表示法上問題とはならないと考えるべきである。（事業者、個人）</p> <p>ニジマスを用いているのにシャケ弁当と呼んでいたことには本当に驚かされた。テレビ報道などではシャケ弁を「サーモントラウト弁」と呼んだら馴染みがないから誰も買わないという意見を採り上げていたが、それこそ「シャケ」だから買っているともいえる。今流通しているシャケ弁が好きな人はサーモントラウト弁であっても購入するはずである。他の「価値の高いもの」と勘違いするような表記をやめればいだけで、「サーモントラウト」が消費者に受け入れられないと考えるなら「マス」などと表記すればよい。価値が高いものと勘違いするような表記は偽装どころか詐欺であり、今回の食品表示の適正化は消費者に安心と安全を提供できるものといえ、賛成である。（個人）</p>	

原案該当箇所	意見の要約	考え方
Q-15	<p>青森県の海峡サーモン（ドナルドソン・ニジマスを海面養殖したもの）や信州サーモン（長野県水産試験場が開発したニジマスとブラウントラウトを交配した一代限りの養殖品種）等、各地の生産者の努力により、サーモンが養殖され「サケ」よりも高い価格で販売され消費者に受け入れられているが、これらの事実と、標準和名「ニジマス」を「サーモン」と表示することは優良誤認表示であるとする案は、現実と大きく乖離していると思われる。（事業者、地方公共団体）</p>	<p>例えば、信州サーモンを使用している旨の表示から、一般消費者は、「信州サーモン」というブランド商品が使用されている料理が提供されると認識するものと考えられます。そして、実際に、「信州サーモン」を使用している場合には、景品表示法上問題となりません。</p>
Q-17について		
Q-17	<p>魚介類に関するQ&Aにおいて、Q-17で駿河湾産の魚だけを使用したもののみ「駿河湾産〇〇」と表示できるとされているが、駿河湾産以外の魚が1種類でも入っていれば、景品表示法上問題となるのか。</p> <p>また、農産物では、Q-23で「△△（地域名）野菜使用」との表示から、「『△△（地域名）野菜』だけが使用されている、または△△（地域名）で生育・収穫された野菜のみが使用されていると認識するか、少なくとも使用している野菜の多くが△△（地域名）野菜か△△（地域名）で生育・収穫された野菜であると認識する」とされている。一般消費者の魚介類に対する認識が、農産物より厳しいとした理由はあるか。（地方公共団体）</p>	<p>本考え方の各Q&Aの問いは、料理店で提供する料理に使用している材料をあえて強調している表示を想定しているものです。</p> <p>このため、「〇〇産の魚」については、その魚を使った料理を本日のおすすめ等として強調して提供する場合が基本的には想定されますので、その料理に〇〇産以外の魚が含まれている場合には、一般消費者の料理の選択に通常影響を与えるものと考えられ、景品表示法上問題とならないことは基本的には想定し難いと考えられます。</p> <p>他方、野菜については、メイン料理の添え物として提供される場合も含め、様々な提供方法が想定されますので、一般消費者の料理の選択に与える影響も個別事案ごとに千差万別であり、△△産以外の野菜がどの程度まで「多く」使用されていると景品表示法上問題となるのかについても、個別事案ごとに判断されることとなりますので、このようなく説明>となっています。</p> <p>本考え方Q-1のとおり、景品表示法上問題となるか否かは、あくまで個別の事案ごと、具体的な表示ごとに判断されますので、例えば、本日のおすすめ</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
		<p>のサラダとして、あえて「△△（地域名）野菜使用」と強調して示している場合には、Q-17と同様の考え方となります。</p>
Q-18について		
Q-18	<p>冷凍マグロのように、冷凍した魚であっても「鮮魚」と表示することは景品表示法上問題とならないはずであり、冷凍する方が鮮度を保つことにもつながることから、冷凍した魚を「鮮魚」と表示することが景品表示法上問題とならないことを明確にすべきである。なお、JAS法においても、冷凍した魚を「生鮮食品」としている。（事業者）</p>	<p>御意見を踏まえ、原案を修正しました。 詳細は、本考え方Q-18を御覧ください。</p>
Q-18	<p>原案では、「鮮魚」との文言に加えて、「今朝市場で買い付けた」などの表示をした場合、それが事実と異なるときは景品表示法上問題となるとしているが、市場に何日も置かれている場合もあり、必ずしも「今朝市場で買い付けた」から鮮度が良いわけではない。あくまで事実として鮮度が良いといえるか否かで判断すべきである。（事業者）</p>	<p>景品表示法における「優良」については、商品・役務の品質等について、科学的、客観的にみて、表示されたものよりも実際のものが上回っているか否かではなく、一般消費者にとって、実際のものとは異なる表示によって、実際のものよりも「優良」であると認識され、誘引されるか否かによって判断されます。</p> <p>「鮮魚」という文言に加えて、又はこれに替えて、メニューや店内の表示において、「今朝市場で買い付けた」などと、使用している魚の新鮮さについて強調した表示をすると、あたかも、通常の方法で鮮度が維持された魚よりも新鮮な魚を使用しているように一般消費者に認識されると考えられます。</p> <p>したがって、このような表示をしていながら、実際には、表示された事実とは異なる場合には、景品表示法上問題となります。</p>
Q-19について		
Q-19	<p>原案では、「レッドキャビア」と表示している事例が設問とされているが、「レ</p>	<p>御意見を踏まえ、原案の設問を変更し、キャビアを使用している旨をメニュー</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
	<p>「ドキャビア」という言葉自体が一般消費者にそれほど浸透しているわけではないから、設問の事例として不適當ではないか。(団体)</p>	<p>一等に表示している事例の設問としました。 詳細は、本考え方Q-19を御覧ください。</p>
Q-20について		
Q-20	<p>実際にはカラスミではないものについて、「カラスミ風」と表示することは景品表示法上問題となるのか。(事業者)</p>	<p>例えば、「カラスミ風」との表示から、一般消費者は、本物のカラスミではないものが使用されていると認識するものと考えられます。このため、実際にも、カラスミ風の食材を使用している場合には、景品表示法上問題となりません。</p>
Q-21について		
Q-21	<p>フカヒレと人工フカヒレを混合した食材を使用する場合において、料理名の付近に「フカヒレ〇%含む」との表示をすれば、料理名としてフカヒレ(例：ふかひれスープ)との表示をすることは可能か。(事業者、地方公共団体)</p>	<p>料理名の近傍又は同一視野内に「フカヒレ〇%含む」と明瞭に記載するなど、その表示内容全体から、その料理にサメのヒレから作られたフカヒレだけが使用されていると一般消費者に誤認されないような表示となっている場合であれば、「ふかひれスープ」との表示が直ちに景品表示法上問題となりません。</p>
Q-23について		
Q-23	<p>「使用している野菜の多くがこれら以外の野菜である場合には」とあるが、「多く」の基準はどの程度か。(事業者)</p>	<p>景品表示法上問題となるか否かについては、表示全体から一般消費者が受ける印象・認識を基準に、メニュー等の表示の方法、その料理等が提供される飲食店等の種類等も考慮して判断されます。このため、ある料理について「△△(地域名)野菜使用」と記載されている場合に、それ以外の野菜をどの程度使用していると問題となるかは、個別の事案ごと、具体的な表示ごとに判断されます。 Q-17の意見と考え方とも御参照ください。</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
Q-24について		
Q-24について	<p>「九条ねぎ」は、九条で作ったねぎではなく（京都以外でも広く栽培されている。）、特定のねぎの品種・種類のことである。（事業者）</p>	<p>御意見を踏まえ、原案を修正し、「九条ねぎ」は特定のねぎの品種・種類のねぎである旨を明確にしました。</p> <p>なお、地名を含む農産物の名称については、個々の農産物ごとにその内容が異なると考えられますので、基本的には、個別の事案、具体的な表示ごとに判断されます。</p>
Q-27について		
Q-27	<p>原案Q-23（「△△（地域名）野菜使用」と表示する事例）のように、「有機野菜を使用したサラダ」などと表示した場合にあっては、その多くが有機野菜であれば、有機野菜以外のものが使用されていても景品表示法上問題となるとはいえないのではないか。（地方公共団体）</p>	<p>有機野菜を使用した料理を提供することを強調して表示する飲食店を利用しようとする一般消費者においては、有機野菜を使用している旨の表示から、有機野菜以外の野菜が一部でも含まれている料理が提供されるものとは認識せず、全ての野菜が有機野菜である料理が提供されるものと期待すると考えられますので、一部でも有機野菜以外の野菜を使用した料理が提供される場合には、景品表示法上問題となります。</p>
Q-28について		
Q-28	<p>多店舗展開をしている外食事業者では、安全な食品を安定して提供するため、その店舗内ではなく、自社工場や仕様書発注による委託加工で料理を作っていることがある。このような多店舗展開をしている外食事業者が「自家製」と表示したとしても、一般消費者は、その店舗で作っていると認識しないのではないか。（事業者）</p>	<p>本考え方Q-28では、飲食店で提供する料理として「自家製パン」と表示する場合についての考え方を示しています。</p> <p>一方、「自家製」と表示することで一般消費者がどのような印象・認識を抱くかは、商品・サービスごとに、また、それらの広告・表示の内容等によって異なるものと考えられますので、個別の事案ごと、具体的な表示ごとに判断されます。</p> <p>なお、「自家製」との記載に加えて、その内容をより具体的・明確に示すこと</p>

原案該当箇所	意見の要約	考え方
		で、一般消費者に誤認されることのない表示であれば、景品表示法上問題となりません。
Q-29について		
Q-29	全行程において機械を使用している場合と、手打ち工程を大事にしつつ、一部の工程のみで機械を使用している場合とは区別すべきであり、一部でも機械を使用した場合に「手打ち麺」を使用している旨を表示することが景品表示法上問題となるとすべきではない。(団体)	御意見を踏まえ、原案を修正しました。 詳細は、本考え方Q-29を御覧ください。
Q-30について		
Q-30	いわゆるコンパウンドタイプのものを使用した場合に、「生クリーム」と表示することが景品表示法上問題となるのかを明確に示すべきである。また、どのような要件を満たせば、コンパウンドタイプのことを、「生クリーム」と表示しても景品表示法上問題とならないのかも具体的に示すべきである。(事業者)	景品表示法は、特定の用語、文言等の使用を一律に義務付けたり、禁止したりするものではなく、特定の用語等に関する一律の基準等を定めるものでもありません。景品表示法上問題となり得るかは、その表示全体から受ける一般消費者の印象・認識を基準として、その表示が実際のものよりも著しく優良であると示すものといえるか否かが個別具体的に判断されます。
Q-30	一部でも乳脂肪分が含まれている場合は、ホイップクリームを使用しているとしても、景品表示法上問題とまではいえないのではないか。(事業者、地方公共団体)	本考え方Q-30は、飲食店で提供する料理の材料として、実際にはホイップクリームを使用しているにもかかわらず、あえて生クリームを使用していると強調して表示している場合には、景品表示法上問題となるとの考え方を示したもので、この点をより分かりやすくするため、原案を修正しました。
Q-30	「生クリーム」は「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」において定義されていないのに、なぜホイップクリームを使用することが問題となるのか。(事業者)	これ以外の表示については、景品表示法の基本的な考え方(本考え方Q-1)に基づき、個別の事案、具体的な表示ごとに判断されます。

原案該当箇所	意見の要約	考え方
Q-31について		
Q-31	<p>飲食店で提供する料理の材料として、カマンベールチーズを含む複数のチーズを使用しているも、カマンベールの特徴が明確に出ているのであれば、例えば「カマンベールチーズのピザ」のような料理名をメニュー等に表示することがある。この場合、料理名以外の表示部分で、カマンベールチーズを100%使用していると一般消費者に誤認させないように表示していれば、料理名として「カマンベールチーズのピザ」と表示していても、景品表示法上問題とならないと理解してよいか。(事業者)</p>	<p>その料理の材料として、カマンベールチーズを100%使用していない場合であっても、料理名の近傍又は同一視野内にその他の種類のチーズを使用している旨を明瞭に記載するなど、その料理にカマンベールチーズが100%使用されていると一般消費者に誤認されないような表示となっているときは、「カマンベールチーズのピザ」との表示が直ちに景品表示法上問題となりません。</p>
Q-32について		
Q-32	<p>設問では、表示が「牛乳」で実際が「低脂肪乳」のメニュー表示の事例としているが、関係する製品の規格等については、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令における「牛乳」及び「低脂肪牛乳」のみに言及している。</p> <p>「低脂肪牛乳」と「牛乳」が乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の規格等に照らして異なるものであることは明らかであるが、成分調整牛乳、加工乳及び乳飲料における「低脂肪乳」と「牛乳」との関係は、説明が煩雑となり分かりにくくなるおそれがある。本問については、「牛乳」と「低脂肪牛乳」との関係に絞って記述するのが分かりやすいと思われる。(団体)</p>	<p>景品表示法上の考え方をより分かりやすく示すため、原案を修正しました。詳細は、本考え方Q-32を御覧ください。</p>
Q-35について		

原案該当箇所	意見の要約	考え方
Q-35	<p>加工品として果実飲料を流通させる場合には、JAS法において「フレッシュ」という用語の使用を禁止しているにもかかわらず、原案において、飲食店では、既製品のオレンジジュースや紙パックのジュースを使用しているメニューに「フレッシュジュース」と表示することが景品表示法上問題とならないとしていることは適当でない。(団体)</p>	<p>御意見を踏まえ、原案を修正しました。 詳細は、本考え方Q-35を御覧ください。</p>