

食品の不当表示に対する景品表示法に基づく排除命令及び警告一覧
(平成21年度上期)

平成21年9月30日
消費者庁表示対策課

1 排除命令

- (1) ズワイガニのかに肉使用を標ぼうするコロッケに関する不当表示（日本水産(株)：21.6.15)
- (2) 飲食店で提供する料理の原材料に関する不当表示（(株)庄屋フードシステム：21.6.22)

2 警告

- 三河湾で水揚げされたエビ使用を標ぼうするえびせんべいに関する不当表示（石崎製菓(有)：21.7.1)

1 排除命令

No	事件名	事 件 概 要	違反法条
1	平成 21 年 (排)第 27 号 (21.6.15) 日本水産(株)	日本水産(株)は、「ずわいがにコロッケ」と称する調理冷凍食品を全国 11 の生活協同組合連合会等を通じて一般消費者に販売するに当たり、遅くとも平成 19 年 4 月ころから平成 21 年 2 月ころまでの間、当該商品の包装袋の表面及び両側面に「ずわいがにコロッケ」と、同裏面に「原材料名」と記載の上、「ずわいがに」と記載することにより、あたかも、当該商品の原材料にズワイガニのかに肉を用いているかのように表示をしているが、実際には、当該商品の原材料に、ベニズワイガニのかに肉を用いたものであった。	第 4 条 第 1 項 第 1 号
2	平成 21 年 (排)第 28 号 (21.6.22) (株)庄屋フ ードシステム	<p>(株)庄屋フードシステムは、「庄屋」と称するファミリーレストラン 54 店舗において一般消費者に料理を提供するに当たり、</p> <p>① 平成 18 年 7 月ころから平成 21 年 6 月ころまでの間、48 店舗で一般消費者に提示したメニューにおいて、例えば、平成 21 年 3 月ころのメニューにあつては「庄屋のお米を届けていただいている契約農家のみなさん。(長崎県江迎町)」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。◎お米は長崎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、また、平成 18 年 7 月ころから平成 21 年 3 月ころまでの間、インターネット上に開設したウェブサイトにおいて、「【米】RICE お米は長崎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、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、長崎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しているが、実際には、当該料理に、長崎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。</p> <p>② 平成 18 年 7 月ころから平成 21 年 6 月ころまでの間、48 店舗で一般消費者に提示したメニューにおいて、例えば、平成 21 年 3 月ころのメニューにあつては「田中農園の皆さんと安全・安心の野菜たち。(長崎県島原市)」と記載して、野菜の生産者の写真を掲載するとともに、「島原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、長崎県エコファーム認定農場、島原「田中農園」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、長崎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用いているかのように表示しているが、実際には、当該料理に、長崎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用いていたのは、ほうれん草及び水菜だけであった。</p> <p>③ 平成 18 年 7 月ころから平成 21 年 6 月ころまでの間、48 店舗で一般消費者に提示したメニューにおいて、例えば、平成 21 年 3 月ころのメニューにあつては「つばき窯の製塩風景。(長崎県五島市)」と記載して、製塩風景の写真を掲載するとともに、「ミネラル豊富な五島灘からの贈り物。◎塩は薪釜を使って昔ながらの製法で作る五島「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、長崎県五島灘の海水を汲み上げて昔ながらの方法により長崎県五島地方で製造されたものを用いているかのように表示しているが、実際には、当該料理に、長崎県五島灘の海水を汲み上げて長崎県五島地方で製造されたものを用いていたのは、寿司酢を用いた料理だけであった。</p>	第 4 条 第 1 項 第 1 号

2 警告

事件名	事 件 概 要	関係法条
石崎製菓(有) (21.7.1)	<p>石崎製菓(有)は、えびを原材料に使用したせんべい（以下「えびせんべい」という。）を一般消費者に販売するに当たり、平成18年11月ころから平成19年12月ころまでの間、7種類のえびせんべいを掲載したリーフレットにおいて、及び平成20年1月ころから同年9月ころまでの間、6種類のえびせんべいを掲載したリーフレットにおいて、「朝一番に水揚げされた三河湾の新鮮な素材をすぐおせんべいに。」「身がよく締まり、独特の甘みをもった「あかしゃ海老」は、三河湾で朝一番に漁獲され、数時間後には海老せんべいに姿を変えています。」「愛知県三河湾の新鮮素材をふんだんに使った12種（6種類のえびせんべいを掲載したリーフレットにあっては「11種」）のおいしさ」及び「三河湾で水揚げされたあかしゃえび、松いかを使用した、旨味たっぷりの本格派。」と記載することにより、あたかも、当該リーフレットに掲載されたえびせんべいの原材料に三河湾で水揚げされたえびのみを使用しているかのように表示しているが、実際には、「えびとチーズ」、「えびと梅」、「ごまみそ」及び「えびとごぼう」とそれぞれ称するえびせんべいの原材料に海外で水揚げされたえびのみを、「大海老」と称するえびせんべいの原材料として使用したえびの一部に海外で水揚げされたえびを、「磯の香り」と称するえびせんべいの原材料として使用したえびの一部に国内の三河湾以外の地域で水揚げされたえびを、それぞれ使用しているものであった。</p>	第4条 第1項 第1号