

景品表示法による不当表示の規制について

1 景品表示法の目的

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。

2 規制対象となる商品・サービス

全ての商品・サービスが規制対象となる。

3 規制対象となる表示

包装・容器上の表示、チラシ、テレビCM、インターネット広告のほか、商品そのもの、店内の掲示、店内で提示される印刷物（メニュー等）、口頭での説明など、あらゆる方法による表示が含まれる。

また、宣伝、説明だけではなく、商品名・料理名も規制の対象である。

4 禁止される表示

(1) 優良誤認表示（法第4条第1項第1号）

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

(2) 有利誤認表示（法第4条第1項第2号）

商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は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取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、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

(3) その他の不当表示

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て内閣総理大臣が指定するもの

（指定されている不当表示の例）

- 商品の原産国
- おとり広告（不動産、その他の商品）
- 無果汁の清涼飲料水等に係る果汁使用割合についての表示

飲食業者に対するメニュー表示等に係る措置事例

No	事件名	事 件 概 要	措置
1	平成 17 年 (排)第 12 号 (17. 11. 15) (株)フォルクス	(株)フォルクスは、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、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。	排除 命令
2	平成 19 年 (排)第 40 号 (19. 12. 14) (株)モンテローザ	(株)モンテローザは、同社が営む「N 白木屋」、「月の宴」、「うさぎの宴」、「かみふうせん」、「白木屋」及び「美食厨房白木屋」と称するすべての店舗で馬肉を用いた料理を一般消費者に提供するに当たり ① N 白木屋にあっては、平成 16 年 10 月ころから平成 18 年 10 月ころまでの間、メニューにおいて、「カナダ産厳選 とろ馬刺し通の極みの旨ざくら」と、また、店舗周辺で配布したチラシ及び新聞折り込みチラシにおいて、「厳選 とろ馬刺し 通の極みの旨ざくら」と ② 月の宴にあっては、平成 17 年 9 月ころから平成 18 年 8 月ころまでの間、メニューにおいて、「<月の宴自慢のカナダ産極上馬刺>霜降りとり桜刺し」及び「霜降りとり桜刺し」と ③ かみふうせんにあっては、平成 17 年 4 月ころから平成 18 年 10 月ころまでの間、メニューにおいて、「かみふうせん自慢の極上馬刺 霜降りとり桜刺し とり桜はとろけるようなやわらかさ、口の中に広がる甘みと旨味、舌ざわりのまろやかさは絶品です。」及び「かみふうせんお手軽にぎり寿司（ハカン）」として「とり桜」と、また、同年 3 月ころから同年 10 月ころまでの間、店舗周辺で配布したチラシ及び新聞折り込みチラシにおいて、「かみふうせん自慢の極上馬刺 霜降りとり桜刺し」と ④ 白木屋にあっては、平成 17 年 9 月ころから平成 18 年 10 月ころまでの間、メニューにおいて、「カナダ産 厳選 とろ馬刺し通の極みの旨ざくら」と、また、店舗周辺で配布したチラシ及び新聞折り込みチラシにおいて、「厳選 とろ馬刺し 通の極みの旨ざくら」と ⑤ 美食厨房白木屋にあっては、平成 17 年 9 月ころから平成 18 年 10 月ころまでの間、メニューにおいて、「カナダ産 厳選 とろ馬刺し通の極みの旨ざくら」と、また、店舗周辺で配布したチラシ及び新聞折り込みチラシにおいて、「厳選 とろ馬刺し 通の極みの旨ざくら」とそれぞれ記載することにより、あたかも、各店舗で提供する馬肉料理に用いている馬肉は、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馬肉であるかのように示す表示をしているが、実際には、馬肉に馬脂を注入する加工を行ったものであった。	排除 命令

No	事件名	事 件 概 要	措置
3	平成 19 年 (排)第 41 号 (19. 12. 14) (株)村さ来本社	(株)村さ来本社は、同社が運営するフランチャイズ・システムにおける「村さ来」と称するすべての店舗で馬肉を用いた料理を一般消費者に提供するに当たり ① 平成 18 年 4 月ころから同年 9 月ころまでの間、メニュー、ウェブサイト及び店舗周辺で配布したチラシにおいて、「国産霜降り馬刺」と ② 平成 18 年 10 月ころから平成 19 年 3 月ころまでの間、メニュー、ウェブサイト及び店舗周辺で配布したチラシにおいて、「国産霜降り馬刺し」とそれぞれ記載することにより、あたかも、各店舗で提供する馬肉料理に用いている馬肉は、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馬肉であるかのように示す表示をしているが、実際には、馬肉に馬脂を注入する加工を行ったものであった。	排除 命令
4	平成 19 年 (排)第 42 号 (19. 12. 14) マルシェ(株)	マルシェ(株)は、同社が運営するフランチャイズ・システムにおける「八剣伝」、「酔虎伝」及び「居心伝」と称する一部の店舗で馬肉を用いた料理を一般消費者に提供するに当たり ① 八剣伝にあつては、平成 17 年 9 月ころから平成 19 年 5 月ころまでの間、メニューにおいて、「とろ馬刺」と ② 酔虎伝にあつては、平成 17 年 9 月ころから平成 19 年 5 月ころまでの間、メニューにおいて、「とろ馬刺」と ③ 居心伝にあつては、平成 17 年 5 月ころから平成 19 年 5 月ころまでの間、メニューにおいて、「極トロ馬刺し」と ④ 酔虎伝チェーン店に関するウェブサイトにおいて、平成 17 年 9 月ころから平成 19 年 5 月ころまでの間、「とろ馬刺し」と それぞれ記載することにより、あたかも、各店舗で提供する馬肉料理に用いている馬肉は、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馬肉であるかのように示す表示をしているが、実際には、馬肉に馬脂を注入する加工を行ったものであった。	排除 命令

No	事件名	事 件 概 要	措置
5	平成 20 年 (排)第 54 号 (20.12.16) 日本ヒルトン(株)	日本ヒルトン(株)は、同社の「ヒルトン東京」と称するホテル内で運営する「トゥエンティワン」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 ①(7) 例えば、平成 19 年 2 月ころから平成 20 年 9 月ころまでの間、同店で一般消費者に提示したメニューにおいて、「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 (イ) 平成 20 年 4 月ころから同年 9 月ころまでの間、ヒルトン東京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において、「「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 ッ星を獲得した「トゥエンティ ワン」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 それぞれ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していたが、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。 ② 前記①(イ)のとおり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していたが、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。 ③ 平成 20 年 7 月ころから同年 9 月ころまでの間、同店で一般消費者に提示したメニューにおいて、「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していたが、実際には、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。	排除 命令

No	事件名	事 件 概 要	措置
6	平成 21 年 (排) 第 28 号 (21. 6. 22) (株) 庄屋フードシステム	(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 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っては「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】R I C E 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、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。 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っては「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を用いていたのは、ほうれん草及び水菜だけであった。 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っては「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を用いていたのは、寿司酢を用いた料理だけであった。	排除 命令

焼肉業者における焼肉メニュー表示の適正化について

平成 22 年 10 月 7 日
消 費 者 庁

消費者庁は、焼肉業者が加盟する団体に対して、ロース以外の部位の肉を提供する料理に「〇〇ロース」等の表示を行うことが景品表示法に違反することを伝え、傘下焼肉業者への周知及び指導を求めた。

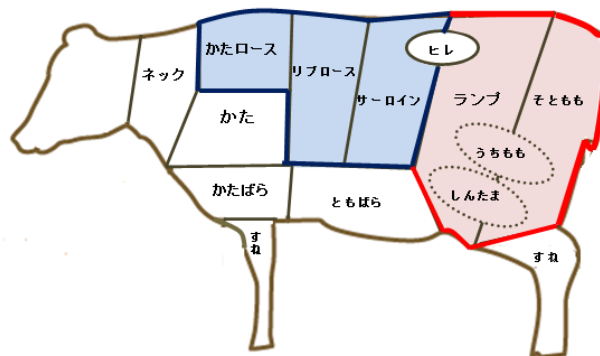
1 焼肉業者のメニュー表示の実態

消費者庁が、事業者の焼肉料理のメニューで「和牛ロース」等と表示している料理で実際にはロースの部位でない「ランプ」、「そともも」等のもも肉が使用されているとの情報提供を受けて、景品表示法によって調査を行ったところ、焼肉業者で、メニュー上「〇〇ロース」等と表示している料理で、実際にはもも肉等ロース以外の部位の肉を使用しているものがあることが判明した。

また、他の多くの焼肉業者でも、同様の行為が行われていること、さらに、焼肉業者の間では、「〇〇ロース」等は料理名を意味し、ロース以外の部位の肉を使った焼肉料理について料理名として「〇〇ロース」等と表示しても構わないという認識があることが判明した。

<メニュー表示と実際の内容の例>

- メニューに「和牛ロース」と記載した料理では、国産和牛の「もも」、「そともも」又は「ランプ」（ 部分の肉）を使用していた。
- メニューに「和牛上ロース」と記載した料理では、国産和牛の「かたロース」、「リブロース」又は「サーロイン」（ 部分の肉）を使用していた。



【本件に対する問い合わせ先】

消費者庁表示対策課 担当者：植木、會田

電話 03-3507-9233

ホームページ <http://www.caa.go.jp/>

2 景品表示法上の考え方

肉の販売については、現実には、スーパー等の小売店においては、「ロース」と表示されているものは、ロースの部位の肉が販売されている。同様に、スーパー等の小売店においては、焼肉用の肉についても「〇〇ロース」と表示されているものは、ロースの部位の肉が販売されている。このような部位表示は、昭和52年に制定された食肉小売品質基準で定められて定着している。また、料理店でも、ステーキ、トンカツ等の料理名に「〇〇ロース」等と表示されていれば、その料理にはロースの部位の肉が使用されている。

このような状況の下、消費者は、「〇〇ロース」等といえばロースの部位であると認識しており、焼肉用の肉においても「〇〇ロース」等と表示されていればロースの部位の肉が使用されると認識する。焼肉業者の間で、「〇〇ロース」等が料理名を意味し、ロース以外の部位の肉を提供する料理の料理名として「〇〇ロース」等と表示することが常識とされているとしても、消費者は、「〇〇ロース」と表示されていれば、それはロースの部位の肉が使用されていると認識することとなる。

したがって、もも肉等、ロース以外の部位の肉を使用しているにもかかわらず、メニューに「〇〇ロース」等と記載することは、焼肉料理の内容について、一般消費者に対して実際のものよりも著しく優良であると示す表示をするものであり、景品表示法第4条第1項第1号に違反する。

3 消費者庁の対応

前記1のような状況の下で、焼肉業者における表示の適正化を行うためには、調査対象となった焼肉業者の固有の問題として措置を採るよりも、実際にはロース以外の部位の肉を使用した焼肉料理に「〇〇ロース」等と表示することが景品表示法に違反する不当表示であることを焼肉業者間に周知し、焼肉業者間での、「〇〇ロース」等は料理名であり、実際にロース以外の部位の肉を提供する料理に「〇〇ロース」等と表示しても構わないという認識を改めること、また、消費者に対して、このような不当な表示が行われていることについての情報提供を行うことが必要である。

このため、関係団体に対して、実際にロース以外の部位の肉を提供する料理に「〇〇ロース」等と表示することが景品表示法に違反することを伝え、傘下焼肉業者への周知及び指導を求めた。消費者庁としては、今後、改善状況について注視し、同種の景品表示法に違反する表示が続いていると認められた場合には、違反事業者に対して厳正に対処する。

(申入れ先団体)

○ 事業協同組合全国焼肉協会

不当景品類及び不当表示防止法（抜粋）

（昭和三十七年法律第百三十四号）

（目的）

第一条 この法律は、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する。

（不当な表示の禁止）

第四条 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 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は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取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、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
- 三 前二号に掲げるもののほか、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て内閣総理大臣が指定するもの

2 （省略）

景品表示法による表示規制の概要

