食の信頼向上をめざす会
2010.12.7

食品表示

唐木英明

1

問題と課題

1）事実：食肉小売店での「ロース」は「ロース部位」を指す

2）消費者庁の推測：　消費者は「ロースは最高の肉」と認識している

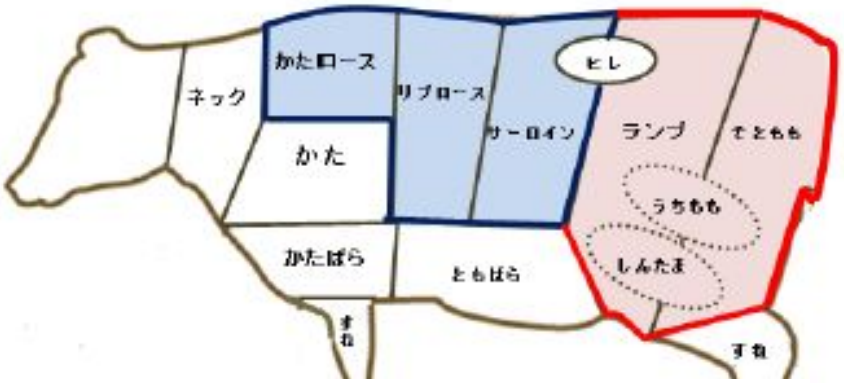
●消費者がロース、サーロイン、ヒレ、ランプ、モモ、などの価値を正確に判断しているという根拠は？　ロースでも品質はさまざまである事実を認識しているのか？

3）事実：焼肉店では「〇〇ロース」表示はモモなどロース以外の部位を含む

●商品を脂身が少ないロースと脂身が多いカルビに分けることは全国的に、歴史的に、焼肉店で行われ、社会的受容があるのでは？

2

小売店は「部位表示」
焼肉店の「ロース」は赤身肉（青と赤）



焼肉店の「カルビ」は脂身が多い肉（白と青と赤）

3

4）消費者庁の推測：　消費者は焼肉店で「〇〇ロース」と表示されているのを見てロース部位と誤解する。

これは「優良誤認」だから、部位表示を求める

●大部分の消費者は焼肉店にロースとカルビしかないことを認識しているのではないか？

●焼肉店のロースには上ロース、中ロース並ロースなどの分け方があるが、消費者はこれが品質を表すことを知っているのではないか？

●焼肉店のロースが食肉小売業でのロースとは違う部位であることに文句を言う消費者がどのくらい居るのか？

●カルビもあらゆる部位を含むが、これは部位表示を求めないのか？ロースだけ部位表示をして、カルビはしないことが消費者にわかりやすい表示なのか？混乱や誤解を招かないか？

4

それではどうするのか？

同じ「ロース」という言葉でも
食肉小売店と焼肉店では意味が違う

それは「カルビ」も同じ

歴史と伝統と国民の理解がある焼肉店用語
品質は特上・上・中・並みなどで表示

食肉小売店と焼肉店の用語を
一致させる必要（消費者の要望）があるのか？

「伝統」「と情報開示」の両立については
焼肉業界の広報活動で十分ではないか？

5

消費者は賢い

・ほとんどの消費者が一般的な常識を持っている
・表示や広告は目安に過ぎないことも理解している（もちろん悪意の嘘は許さない）
・値段と品質を比較して賢い買い物をしている

どの程度の要望があったら対策をとるのか慎重に考える必要があるのでは？
・焼肉表示問題で消費者の意見を聞いたのか？

6