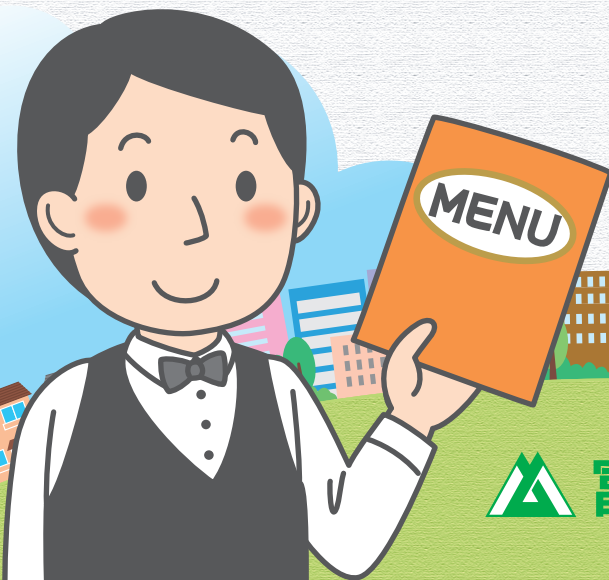


事業者
向け

景品表示法の正しい知識 メニュー・料理等の表示のポイント



はじめに

消費者であれば、誰もがより良い商品・サービスを求めます。

品質や価格は、消費者にとって、商品・サービスを選択する際の重要な判断材料であるため、その表示内容は、正しく分かりやすく表示されていることが大切です。

実際よりも良く見せかけたり、お得だと見せかける表示は、消費者の適切な商品・サービスの選択を妨げることにつながるため、景品表示法などの法律によって、表示についてのルールが定められています。

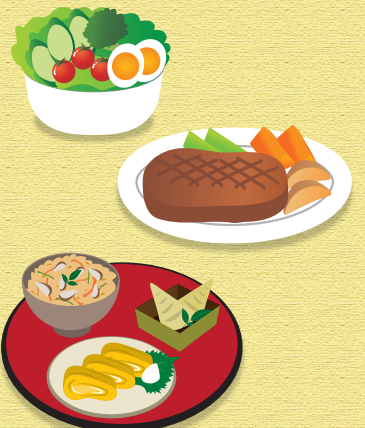
最近、ホテルや百貨店、レストランが提供するメニュー・料理等の食品表示について、実際に使われていた食材と異なる表示が行われていた事例が見られ、表示に対する消費者の信頼が損なわれる事態が生じていますが、こうしたメニュー・料理等の表示も、景品表示法の対象になります。

このパンフレットは、メニュー・料理等の表示に関する景品表示法上の考え方について、飲食店等の事業者のみなさんが分かりやすいようにまとめたものです。ぜひご活用ください。



目次 index

- 景品表示法の概要 1
- 景品表示法の対象となる表示 2
- メニュー・料理等の表示が不当な表示にならないためには 3
- 表示の適正化に向けて 4
- 不当な表示につながりやすい事例
 - 肉類に関するQ&A 5~7
 - 魚介類に関するQ&A 8~10
 - 農産物に関するQ&A 11
 - 小麦製品、飲料に関するQ&A 12~13
- 参考となるホームページやお問合せ先 裏表紙



景品表示法の概要

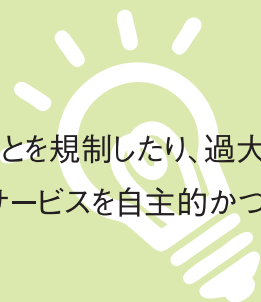
景品表示法は、「**不当な表示の禁止**」と「**過大な景品類の提供の禁止**」^{*}について定めています。

※「過大な景品類の提供の禁止」の詳しい内容については、消費者庁のホームページなどをご確認ください。

景品表示法とは？

[正式名称] 不当景品類及び不当表示防止法

景品表示法は、商品・サービスの品質、内容、価格等を偽って表示することを規制したり、過大な景品類の提供を制限したりすることなどにより、消費者がより良い商品・サービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守るための法律です。



不当な表示には大きく分けて**3つの種類**があります。

1

優良誤認表示

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

2

有利誤認表示

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

3

その他 誤認されるおそれのある表示

一般消費者に誤認されるおそれがあるとして内閣総理大臣が指定する不当表示

📖 このパンフレットでは、メニュー・料理等の表示について問題となる「**優良誤認表示**」を中心に説明します。

景品表示法違反があったときは

景品表示法に違反する行為が行われている疑いがある場合、消費者庁や都道府県は、関連資料の収集、事業者への事情聴取などの調査を実施します。調査の結果、違反行為が認められると、事業者に弁明の機会を付与した上で、違反行為の差止めなど必要に応じた「措置命令」を行います。措置命令に従わない場合には、罰則が科せられます。



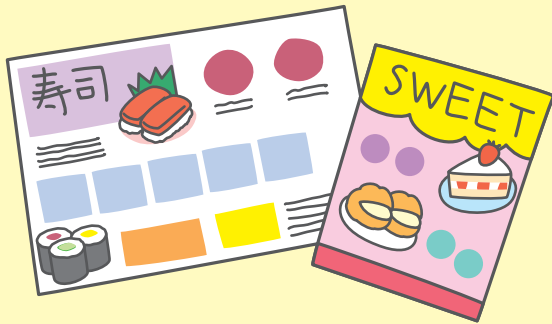
景品表示法の対象となる表示

ポイント

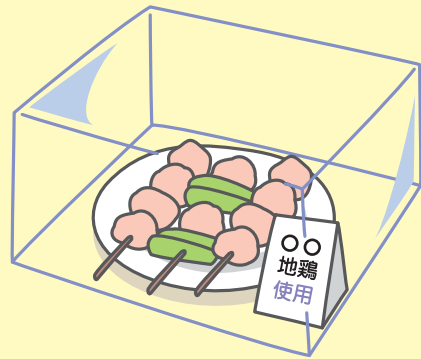
景品表示法では、消費者を誘引する手段として用いられる様々な表示が規制の対象になります。この表示には、**口頭での説明**も含まれます。

表示の例

チラシ／パンフレット



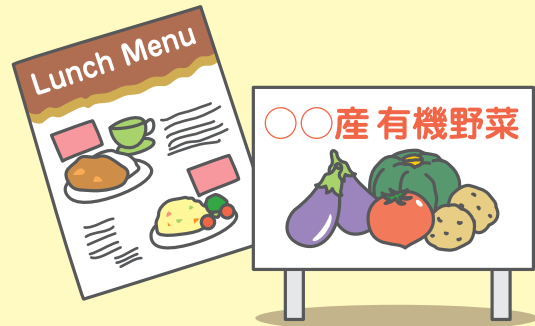
店頭サンプル



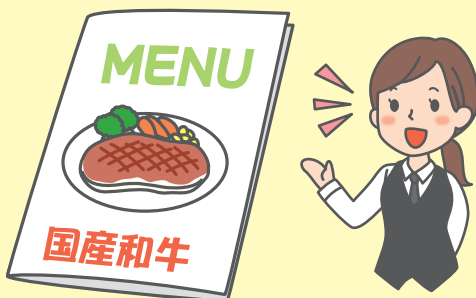
テレビ／ラジオCM



ポスター／看板



店内のメニュー／口頭での説明



インターネット上の広告



メニュー・料理等の表示が不当な表示にならないためには

景品表示法が禁止する「優良誤認表示」に該当するかどうかについては、次の2点から個別具体的に判断されます。

- 1 実際のもとのその表示から受ける一般消費者の印象・認識との間に差が生じるといえるか否か
- 2 その表示が商品・役務の内容について著しく優良であると示す表示といえるか否か

上記の2点に当てはまる場合、**故意・過失の有無に関係なく**、景品表示法が禁止する「優良誤認表示」に該当します。

① については……

- 社会常識
 - 用語等の一般的意味
 - 社会的に定着していると認められる他法令等における定義・基準・規格
- などを考慮して判断されます。



② については……

表示内容全体から一般消費者が受ける印象・認識を基準として判断されます。具体的には、

- 商品・役務の性質
- 表示の方法
- 一般消費者の知識水準
- 表示の対象となる内容
- 取引の実態

などを考慮して、「一般消費者が実際のもを正しく認識していれば、通常、その商品・役務を選択することはない」と認められる程度の表示といえるか否かによって判断されます。



最近の法改正の動き

景品表示法の改正(平成26年6月改正、平成26年12月施行)により、事業者にはコンプライアンス体制の確立を図ることが求められています(次頁参照)。

また、平成28年からは不当表示に対する抑止力を高めるとともに、一般消費者の被害の回復を促進することを目的として、課徴金制度が導入されます。(平成26年11月改正、1年6月以内に施行)

法律等の概要は → <http://www.caa.go.jp/representation/index.html>

表示の適正化に向けて

(コンプライアンス体制の確立)

不当な表示が発生する主な原因は……

- 事業者のコンプライアンス(法令・社会規範の遵守)意識の欠如
- 景品表示法の趣旨・内容の不徹底

[改正景品表示法第7条第1項]

事業者に表示等の管理上の措置を講じることを義務付け

事業者は、その規模や業態、取り扱う商品・役務の内容等に応じて、下記に示す事項に沿うような具体的な取組みを行う必要があります。

事業者が構すべき表示等の管理上の措置の内容 [指針[※](内閣府)]

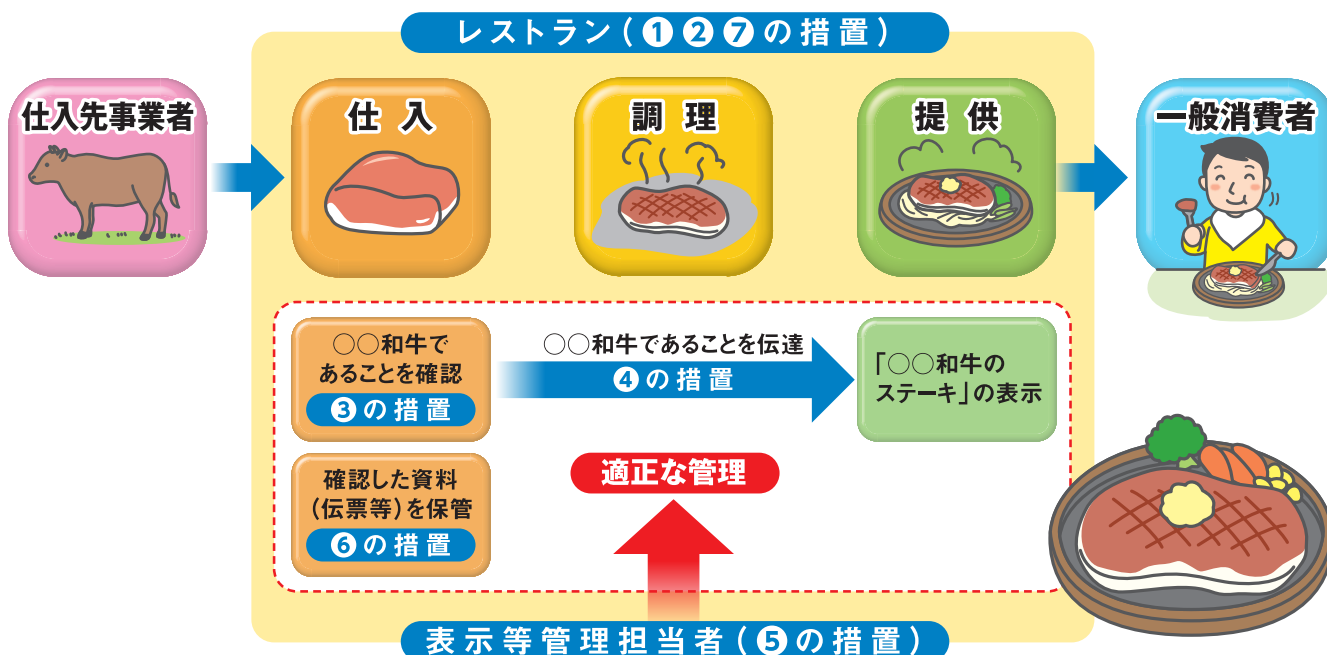
- 1 景品表示法の考え方の周知・啓発
- 2 法令遵守の方針等の明確化
- 3 表示等に関する情報の確認
- 4 表示等に関する情報の共有
- 5 表示等を管理するための担当者等を定めること
- 6 表示等の根拠となる情報を事後的に確認するために必要な措置を採ること
- 7 不当な表示等が明らかになった場合における迅速かつ適切な対応



※「事業者が構すべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針」

たとえば…

「〇〇和牛のステーキ」と表示するレストランの措置の具体例



肉類に関するQ&A

Q

飲食店において、牛の成形肉[※]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。

※牛の生肉、脂身、内臓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。結着肉、圧着肉ともいわれる。

A

問題となります。

説明

料理名として「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、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。

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、一般消費者を誤認させるおそれがあるものといえます。

したがって、実際には、牛の成形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は、景品表示法上問題となります。

このため、牛の成形肉を焼いた料理を「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示する場合には、あわせて、例えば、「成形肉使用」、「圧着肉を使用したものです。」等と料理名の近傍又は同一視野内に明瞭に記載するなど、こ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な表示にする必要があります。

そのような表示を「ビーフステーキ」、「ステーキ」との文字と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などの場合は、牛の生肉の切り身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ので、明瞭に記載したとはいえません。

一方、「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るものではありません。



肉類に関するQ&A

Q

飲食店において、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」、「さし入りビーフステーキ」と表示してもよいでしょうか。

A

問題となります。

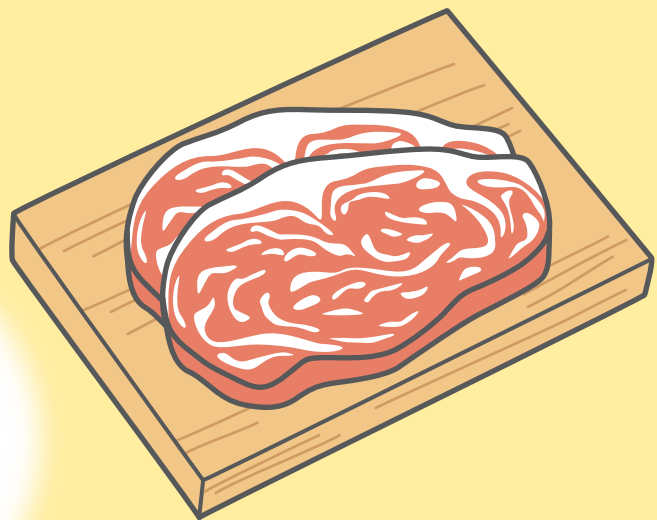
説明

「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、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生肉の切り身を焼いた料理であると認識すると考えられます。

一方、牛脂注入加工肉は、牛脂に、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す。

このため、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キ」、「さし入りビーフステーキ」と表示すると、景品表示法上問題となります。

したがって、インジェクション加工肉を焼いた料理を「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示する場合には、あわせて、例えば、「インジェクション加工肉使用」等と料理名の近傍又は同一視野内に明瞭に記載するなど、この料理が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生肉の切り身を焼いたものであると一般消費者に誤認されないような表示にする必要があります。



Q

飲食店のメニューに「国産和牛のステーキ」と表示していますが、実際には、国産和牛ではなく、オーストラリア産の牛肉を使用しています。景品表示法上問題となりますか。

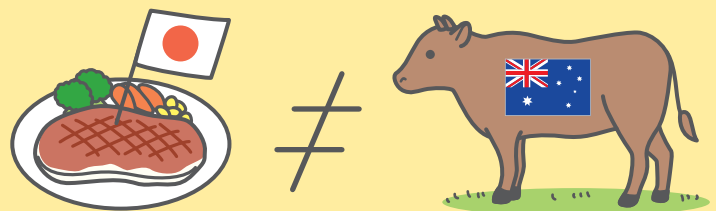
A

問題となります。

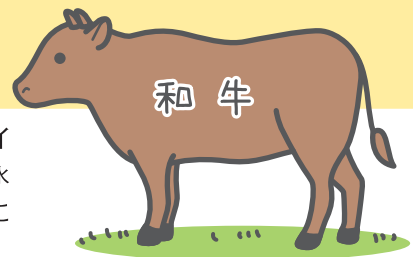
説明

和牛ではない牛肉を「和牛」と表示することや、国産でないオーストラリア産の牛肉を「国産」と表示することは、実際のものとは異なるものを表示していることになります。

したがって、和牛でないものを「和牛」と表示したり、国産でないものを「国産」と表示したりすると、景品表示法上問題となります。



和牛については、「和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン(和牛・黒豚)」(平成19年3月26日 18生畜第2676号 農林水産省生産局長通知)及び「食肉の表示に関する公正競争規約」において、規格が定められています。



Q

飲食店のメニューに「××地鶏のグリル」と表示していますが、実際には、××地鶏ではなく、単なる国産鶏肉を使用しています。景品表示法上問題となりますか。

A

問題となります。

説明

「××地鶏のグリル」との表示から、一般消費者は、「××地鶏」を使用した料理が提供されると認識するものと考えられます。このため、××地鶏以外の鶏肉を使用しているにもかかわらず、「××地鶏のグリル」と表示することは、実際のものとは異なる表示をしていることになります。

したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。



魚介類に関するQ&A



飲食店で提供する料理の材料としてアメリカンロブスターを使用していますが、イセエビを使用している旨をメニュー等に表示しても景品表示法上問題ありませんか。



問題となります。

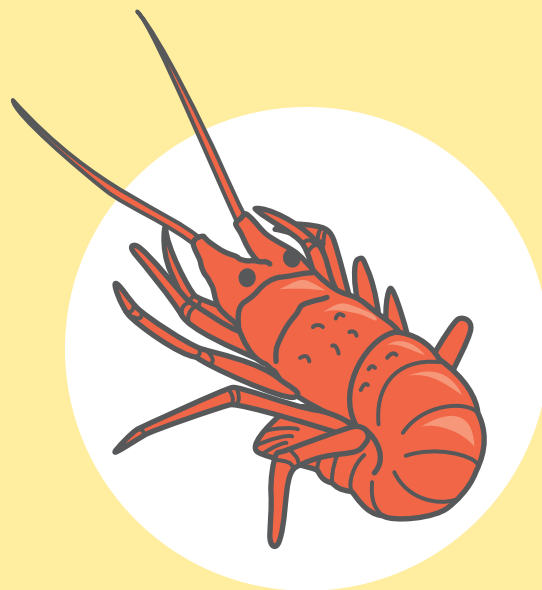
説明

アメリカンロブスターとイセエビとは異なる魚介類であり、アメリカンロブスターとイセエビが同じものであるとは一般消費者に認識されていないと考えられますので、イセエビではないアメリカンロブスターを料理の材料として使用しているにもかかわらず、イセエビを使用している旨をメニュー等に表示することは、実際のもとは異なるものを表示していることとなります。

したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。

●その他の不当な表示となる場合

表 示	実 際
イセエビ	オーストラリアミナミイセエビ
シバエビ	バナメイエビ
クルマエビ	ブラックタイガー



生鮮食品を小売店等で販売する場合、JAS法では「名称」等の表示事項を記載することが義務付けられています。魚介類の名称については、「魚介類の名称のガイドライン」(平成19年7月水産庁策定)などを参考に、一般的な名称を記載することになります。「魚介類の名称のガイドライン」(平成19年7月水産庁策定)では、その他の参考文献として次のものが挙げられています。

- 『日本産魚名大辞典』(日本魚類学会編)
- 『日本近海貝類図鑑』(三宅貞祥)
- 『日本産魚類検索(第3版)』(中坊徹次)
- 国語辞典、百科事典、公的機関による刊行物等



飲食店で提供する料理の材料としてサーモントラウトを使用していますが、キングサーモンを使用している旨をメニュー等に表示しても景品表示法上問題ありませんか。

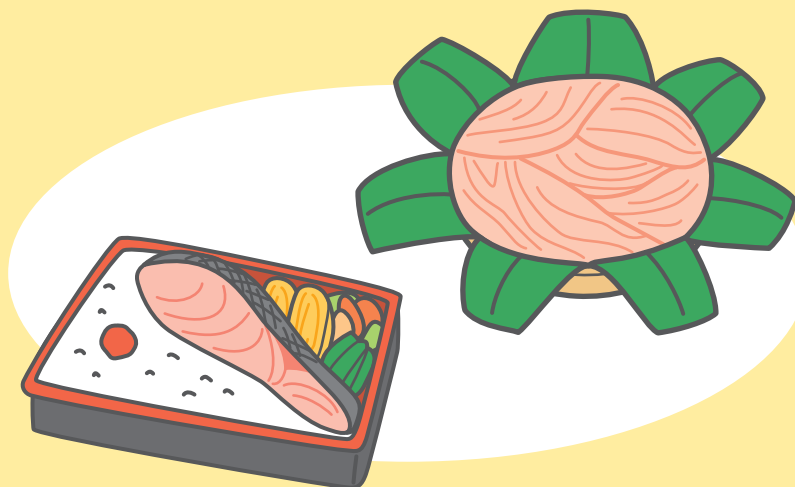


問題となります。

説明

料理の材料としてキングサーモンを使用している旨のメニュー等の表示から、一般消費者は、その料理にはキングサーモンが使用されているものと認識すると考えられます。また、キングサーモンとサーモントラウトは、いずれもサケ科サケ属に分類される魚ですが、それぞれ異なる魚介類であり、一般消費者においても、キングサーモンとサーモントラウトとは異なるものと認識しているものと考えられます。

したがって、料理の材料としてキングサーモンを使用している旨を表示しながら、実際には、サーモントラウトを使用している場合には、景品表示法上問題となります。



ポイント

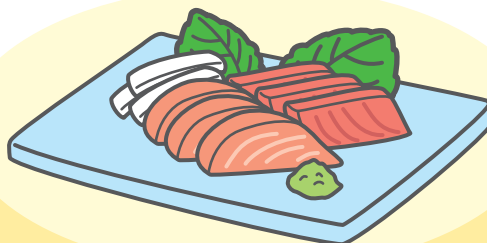
一方、一般的な料理の名称として確立しているものであって、かつ、その食材がその料理に現に広く使われていることが社会的に定着している場合など、一般消費者が、その料理等の選択において、それらの食材の違いに通常影響されないと認められる場合には、その料理等の名称を単に表示するだけで直ちに景品表示法上問題となるものではありません。

したがって、一般的な料理の名称として確立している「ます寿司」、「サケ弁当」、「サケおにぎり」、「サケ茶漬け」の材料として、一般に「さけ」、「サーモン」として販売されているものを使用している場合には、単に「ます寿司」、「サケ弁当」、「サケおにぎり」、「サケ茶漬け」と表示することで、直ちに景品表示法上問題となるものではありません。

魚介類に関するQ&A

Q

飲食店で提供する料理の材料として富山湾産の魚を使用している旨をメニュー等に表示していますが、実際には、富山湾産の魚だけでなく、富山湾産以外の魚も使用しています。景品表示法上問題となりますか。



A

問題となります。

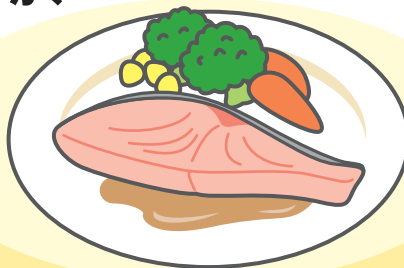
説明

富山湾産の魚を使用している旨の表示から、一般消費者は、富山湾で水揚げされた魚のみを使用した料理が提供されると認識するものと考えられます。このため、富山湾産以外の魚も使用しているにもかかわらず、富山湾産の魚を使用している旨をメニュー等に表示することは、実際のものと異なる表示をしていることとなります。

したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。

Q

飲食店のメニューとして「鮮魚のムニエル」と表示していますが、このほか特に使用している魚の新鮮さを強調した表示はしていません。実際には、解凍した魚を使用していますが、景品表示法上問題となりますか。



A

問題となりません。

説明

「鮮魚」との表示から一般消費者が抱く認識・期待は様々であると考えられますが、一般的には、単に「鮮魚」との表示から、一般消費者はその飲食店において提供される料理において使用される魚が新鮮なものであると認識するものと考えられますので、解凍した魚をその料理に使用している場合に「鮮魚」と表示しても、このことによって直ちに景品表示法上問題となるものではありません。

しかしながら、例えば、「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、「港で採れたて」、「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かのように一般消費者に認識されることが考えられます。

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（例えば、「港で採れたて」や「今朝市場で買い付けた」ではない場合）には、景品表示法上問題となります。

農産物に関するQ&A

Q

飲食店のメニューに「△△(地域名)野菜使用」と表示していますが、実際には、△△(地域名)野菜だけでなく、それ以外の野菜を多く使用しています。景品表示法上問題となりますか。

A

問題となります。

説明

「△△(地域名)野菜使用」との表示から、一般消費者は、△△(地域名)野菜のみが使用されている、又は△△(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ものと考えられます。

したがって、「△△(地域名)野菜使用」との表示をしていながら、実際には、△△(地域名)野菜や△△(地域名)で生育・収穫された野菜を使用していなかったり、使用している野菜の多くがこれら以外の野菜であったりする場合には、景品表示法上問題となります。



Q

飲食店で提供するサラダの材料として有機野菜を使用している旨をメニュー等に表示していますが、実際には、一部の野菜は有機野菜ではありません。景品表示法上問題となりますか。

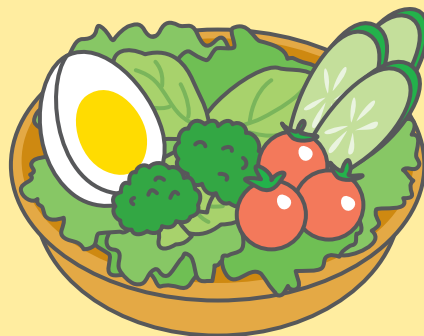
A

問題となります。

説明

サラダの材料として有機野菜を使用している旨の表示から、一般消費者は、有機野菜のみを使用したサラダが提供されると認識すると考えられます。このため、有機野菜以外の野菜も使用しているにもかかわらず、サラダの材料として有機野菜を使用している旨をメニュー等に表示することは、実際のものとは異なる表示をしていることとなります。

したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。



小麦製品、飲料に関するQ&A

Q

飲食店で提供する料理として「自家製パン」と表示していますが、実際には、市販品のパンを提供しています。景品表示法上問題となりますか。

A

問題となります。

説明

「自家製パン」との表示から、一般消費者は、一般的には、その店舗で一から丁寧に作り上げたパンが提供されていると認識するものと考えられます。このため、市販品のパンが使用されているにもかかわらず、「自家製パン」と表示することは、実際と異なる表示をしていることとなります。

したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。



Q

飲食店で提供する料理の材料として手打ち麺を使用している旨をメニュー等に表示していますが、実際に使用しているのは、機械打ちによる麺で、手作業は加わっていません。このような表示は景品表示法上問題となりますか。

A

問題となります。

説明

手打ち麺を使用している旨の表示から、一般消費者は、機械打ちによる麺で、手作業の加わっていないものが提供されるとは認識しないものと考えられます。このため、機械打ちによる麺で、手作業が加わっていないものが使用されているにもかかわらず、手打ち麺を使用している旨をメニュー等に表示することは、実際と異なる表示をしていることとなります。

したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。





レストランで提供する飲料として「シャンパン」と表示していますが、実際には、スパークリングワインをコップに注いで提供しています。景品表示法上問題となりますか。



問題となります。

説明

「シャンパン」との表示から、一般消費者は、フランスのシャンパーニュ地方において、特定の基準に沿って製造された発泡性のワインであって、一般的に他の発泡性のワイン(スパークリングワイン)と比較して、高級感が期待できるものと認識するものと考えられます。このため、一般的な発泡性のワインを提供しているにもかかわらず、「シャンパン」と表示することは、実際のものとは異なる表示をしていることとなります。したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。



飲食店で提供する飲料として「フレッシュジュース」と表示していますが、実際には、既製品のオレンジジュースや紙パックのジュースをコップに注いで提供しています。景品表示法上問題となりますか。



問題となります。

説明

「フレッシュジュース」との表示から、一般消費者は、その場で果物を搾って作った新鮮感のある果実飲料が提供されると認識するか、少なくとも既製品のオレンジジュースや紙パックのジュースが提供されるとは認識しないものと考えられます。このため、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にもかかわらず、「フレッシュジュース」と表示することは、実際のものとは異なる表示をしていることとなります。したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。



参考となるホームページやお問合せ先

景品表示法などについて、ご不明な点などがありましたら、以下のホームページをご覧ください。

参考となるホームページ



- 消費者庁ホームページ(表示対策)

<http://www.caa.go.jp/representation/index.html>

食品表示等問題対策専用ページ

<http://www.caa.go.jp/representation/syokuhyou/index.html>

- 一般財団法人 全国公正取引協議会連合会ホームページ

<http://www.jfftc.orj/index.html>

表示に関するご相談などがありましたら、以下の窓口にお問合せください。

お問合せ先



富山県 〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号

- 県民生活課 (景品表示法関係) **TEL.076-444-3129**

- 農産食品課 (JAS法関係) **TEL.076-444-8816**

- 生活衛生課 (食品衛生法関係) **TEL.076-444-3230**

- 健康課 (健康増進法関係) **TEL.076-444-3222**



平成27年6月までに、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した「食品表示法」が施行されます。「食品表示法」全般については、農産食品課までお問合せください。

(食品表示法施行後も、従来の分担に応じて各担当課が相談を受け付けます。)

このパンフレットは、**富山県庁県民生活課ホームページ**からもご覧いただけます。
<http://www.pref.toyama.jp/cms.sec/1711/index.html>