

# メニュー表示に関するQ&A

～メニュー・料理等の「表示」の基本的な考え方～

## 基本となる考え方

景品表示法が禁止する『優良誤認表示』に該当するか否かについては、下記①②の2つの観点から、個別の事案ごと、具体的な表示ごとに判断します。

### 1 「消費者がその表示から受ける印象・認識」と「実際のもの」との間に差がある

- 社会常識 ●用語等の一般的な意味
- 社会的に定着している他法令等の定義・基準・規格などを考慮のうえ判断します。

### 2 その表示が、商品・サービスの内容について「著しく優良である」と示している

- 商品・サービスの性質 ●消費者の知識水準
- 取引の実態 ●表示の方法 ●表示の対象となる内容などを考慮しながら、消費者が実際のものについて「正しく認識していれば、その商品・サービスに誘引されることは通常ない」と認められる誇大表示になっているか否かにより判断します。

## 表示における注意点

### 規制対象

規制の対象となるポイントは、「事実と異なる表示」だけではありません。表示を見た消費者に優良だと誤認されるか否かという観点から判断します。

### 消費者の目線

消費者は表示全体を見るもの。  
文字だけでなく、写真や宣伝文句など  
“表示全体から受ける印象・認識”で判断していることを念頭に置きましょう。

### 誇張の可否

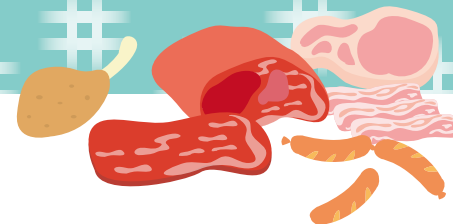
広告などにおけるある程度の「誇張」は許容されます。  
しかし、社会通念の限度を超えて、  
消費者の選択に影響を与えるような誇張は問題となります。

### 違反事由

問題となる表示をした場合、事業者の故意過失は関係ありません。  
消費者に優良誤認を与えてしまったら、  
速やかにその表示を改めなければなりません。

# メニュー表示に関するQ&A

## 肉類について



**Q1** 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。

<解説>

料理名として「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示した場合、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、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。

<ポイント>

「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を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、景品表示上問題となるものではありません。

<注目>

一般的に、牛の成形肉については、使用する結着剤によってアレルギーを引き起こす素材が含まれているものもあり、食品衛生法では、特定アレルギーについて表示を義務付けています。

★「ステーキ」とは、一般に、肉や魚の厚めの切り身を焼いた料理、特にビーフステーキの略称とされています。

**Q2** 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。

<解説>

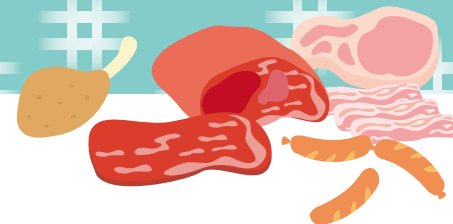
「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示した場合、一般消費者は、その料理のことを、一定の飼育方法により脂肪が細かく交雑した状態になった牛の生肉の切り身を焼いた料理と認識すると考えられるため、牛脂注入加工肉を焼いた料理について「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示することは、景品表示法上問題となります。

<ポイント>

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。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。

# メニュー表示に関するQ&A

## 肉類について



**Q3** 飲食店において、牛脂注入加工肉を焼いた料理のことを「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示することは景品表示法上問題となりますか。

**A** 問題となります。

<解説>

「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示した場合、Q1の説明のとおり、この表示に接した一般消費者は、牛脂注入等の加工をしていない牛の生肉の切り身を焼いた料理であると認識するものと考えられます。したがって、実際には、牛脂注入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は、景品表示法上問題となります。

<参考違反事例>

消費者庁は、平成25年12月19日、「牛ロース肉のステーキ」等と記載することにより、あたかも、記載された料理に牛の生肉の切り身を使用しているかのように示す表示について、実際には、生鮮食品に該当しない牛脂その他の添加物を注入した加工食肉製品を使用していたものであったとして、ホテル業等を営む事業者に対して景品表示法の規定に基づく措置命令を行っています。

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums_1.pdf)

**Q4** 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。

<解説>

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、実際のもものと異なるものを表示していることとなります。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。

# メニュー表示に関するQ&A

## 肉類について

**Q5** 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。

<解説>

「××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。

<参考違反事例>

消費者庁は、平成22年12月9日、「よく味の染みた京地鶏と京豆腐に、とろとろ半熟卵を乗せた“鶏すき焼き”」等と記載することにより、あたかも、京地鶏の肉及び半熟卵を用いているかのような表示について、実際には、当該料理に用いられた鶏肉は京地鶏の肉ではなくブロイラーの肉であった、また、一定期間だけは半熟卵は用いられていなかったとして、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措置命令を行っています。

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/101209premiums\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/101209premiums_1.pdf)

## 魚介類について



**Q6** 飲食店で提供する料理の材料としてブラックタイガーを使用していますが、クルマ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。

**A** 問題となります。

<解説>

ブラックタイガーとクルマエビとは異なる魚介類であり、ブラックタイガーとクルマ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、クルマエビではないブラックタイガーを料理の材料として使用しているにもかかわらず、クルマエビを使用している旨をメニュー等に表示することは、実際のもの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。

<参考違反事例>

消費者庁は、平成25年12月19日、「車海老」と記載することにより、あたかも、記載された料理にクルマエビを使用しているかのように示す表示について、実際には、クルマエビよりも安価で取引されているブラックタイガーを使用していたものであったとして、旅館を運営する事業者に対して景品表示法の規定に基づく措置命令を行っています。

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums_1.pdf)

# メニュー表示に関するQ&A

## 魚介類について



**Q7** 飲食店で提供する料理の材料として外国産のオーストラリアミナミイセエビ(ザリガニのような大きなはさみのないもの)を使用していますが、伊勢志摩地方の風景写真とともに、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。

**A** 問題となります。

<解説>

飲食店において、伊勢志摩地方の風景写真とともに、イセエビを使用している旨の表示から、一般消費者は、その飲食店において提供される料理には、伊勢志摩産のイセエビが使用されているものと認識すると考えられます。したがって、伊勢志摩産のイセエビではない外国産のオーストラリアミナミイセエビを料理の材料として使用しているにもかかわらず、このような表示をすると、景品表示法上問題となります。

なお、飲食店が実際には外国産のオーストラリアミナミイセエビを使用しているにもかかわらず、あえて伊勢志摩産のイセエビを使用しているかのような表示をしているのは、その飲食店が、実際のものをそのまま表示するよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。

**Q8** 飲食店で提供する料理の材料として沖縄近海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、沖縄近海産の魚だけでなく、沖縄近海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。

<解説>

沖縄近海産の魚を使用している旨の表示から、一般消費者は、沖縄近海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、沖縄近海産以外の魚も使用しているにもかかわらず、沖縄近海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。

なお、飲食店が、実際には沖縄近海産以外の魚を使用しているにもかかわらず、あえて沖縄近海産の魚を使用している旨の表示をしているのは、その飲食店が、実際のものをそのまま表示するよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。



# メニュー表示に関するQ&A

## 魚介類について



**Q9** 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。

<解説>

「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」などを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と考えられます。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。

\*「鮮魚」とは、一般に、新しい魚、いきのよい魚とされています。

（『広辞苑』1591頁）

**Q10** 飲食店で提供する料理の材料としてフカヒレ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、人工フカヒレを使用したいわゆるフカヒレ風の食材を使用しています。景品表示法上問題となりますか。

**A** 問題となります。

<解説>

フカヒレを使用している旨の表示から、一般消費者は、サメのヒレから作られたフカヒレを使用した料理が提供されるものと認識するか、少なくとも使用されているものがいわゆるフカヒレ風の食材であるとは認識しないと考えられます。このため、フカヒレ風の食材を使用しているにもかかわらず、フカヒレ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。

なお、飲食店が、実際には人工フカヒレを使用しているにもかかわらず、あえてフカヒレを使用している旨の表示をしているのは、その飲食店が、実際のものでそのままするよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。

# メニュー表示に関するQ&A

## 農産物について



Q11

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。

<解説>

「△△(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。

なお、飲食店が、実際には、△△(地域名)野菜以外の野菜を多く使用しているにもかかわらず、あえて「△△(地域名)野菜使用」との表示をしているのは、その飲食店が、実際のもをそのまま表示するよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。

Q12

飲食店で提供する料理の材料として九条ねぎ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、一般的なねぎを使用しています。景品表示法上問題となりますか。

A

問題となります。

<解説>

九条ねぎを使用している旨の表示から、一般消費者は、一般的なねぎとは異なる「九条ねぎ」という種類・品種のねぎ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、一般的なねぎを使用しているにもかかわらず、九条ねぎ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。

<参考違反事例>

消費者庁は、平成25年12月19日、「若鶏の照り焼き 九条ねぎのロティと共に」と記載することにより、あたかも、記載された料理に九条ねぎを使用しているかのように示す表示について、実際には、九条ねぎよりも安価で取引されている青ねぎ又は白ねぎを使用していたものであったとして、ホテル業等を営む事業者に対して景品表示法の規定に基づく措置命令を行っています。

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums_1.pdf)

# メニュー表示に関するQ&A

## 農産物について

**Q13** 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。

### <解説>

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。

\*有機農産物とは、登録認定機関から認定を受けた生産者が、「有機農産物の日本農林規格」で定める次の方法により生産した農産物とされています。

### <参考違反事例>

消費者庁は、平成25年12月19日、「有機野菜のプチサラダと前菜二種盛合せ」と記載することにより、あたかも、記載された料理のうち、プチサラダには有機野菜を使用しているかのように示す表示について、実際には、プチサラダには、有機農産物の定義に該当しない野菜を使用していたものであったとして、ホテル内の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措置命令を行っています。

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums_1.pdf)

## その他のQ&A

**Q14** 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。

### <解説>

「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。

なお、飲食店が、実際には、市販品のパンを提供しているにもかかわらず、あえて「自家製パン」との表示をしているのは、その飲食店が、実際のもをそのまま表示するよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。





# メニュー表示に関するQ&A

## その他のQ&A



**Q15** 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。

<解説>

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。

なお、飲食店が、実際には、手作業が加わっていないものを使用しているにもかかわらず、あえて手打ち麺を使用している旨の表示をしているのは、その飲食店が、実際のもをそのまま表示するよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。

\*「手打ち麺」については、「生めん類の表示に関する公正競争規約」第4条第1項第1号において「手打ち」の定義が定められています。

**Q16** レストランで提供する飲料として「牛乳」と表示していますが、実際には、低脂肪牛乳を提供しています。景品表示法上問題となりますか。

**A** 問題となります。

<解説>

「牛乳」との表示から、一般消費者は、一般的には、スーパー等の小売店で販売されている牛乳\*1と同規格のものが提供されると認識するものと考えられます。このため、低脂肪牛乳\*2を提供しているにもかかわらず、「牛乳」と表示することは、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。

なお、飲食店が、実際には低脂肪牛乳を提供しているにもかかわらず、あえて「牛乳」との表示をしているのは、その飲食店が、実際のもをそのまま表示するよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。

\*1「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」において定義や成分規格等が定められており、「牛乳」は、重量百分率で無脂乳固形分が8.0%以上、乳脂肪分が3.0%以上等とされています。

\*2「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」において、「低脂肪牛乳」は、重量百分率で無脂乳固形分が8.0%以上、乳脂肪分0.5%以上1.5%以下等とされています。

# メニュー表示に関するQ&A

## その他のQ&A



**Q17** 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。

**A** 問題となります。

<解説>

「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。

<参考違反事例>

消費者庁は、平成25年12月19日、「シャンパン」と記載することにより、あたかも、「シャンパン」と称する発泡性ワインを提供しているかのように示す表示について、実際には、「シャンパン」と称する発泡性ワインよりも安価で取引されているものを提供していたものであったとして、ホテル業等を営む事業者に対して景品表示法の規定に基づく措置命令を行っています。

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums_1.pdf)

**Q18** 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。

**A** 問題となります。

<解説>

「フレッシュジュース」との表示から、一般消費者は、その場で果物が搾られて作られたものとい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。

なお、飲食店が、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使用しているにもかかわらず、あえて「フレッシュジュース」との表示をしているのは、その飲食店が、実際のもものをそのまま表示するよりも、その方が売上げが伸びると期待しているからと考えられます。

\* 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。また、「果実飲料品質表示基準」では、果実飲料（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示が定められており、第6条において、「生、フレッシュ、その他新鮮であることを示す用語」を表示してはならないこととされています。