

フーディーズ株式会社に対する排除命令について

平成21年3月31日
公正取引委員会

公正取引委員会は、フーディーズ株式会社が運営する「焼肉酒家傳々」、「焼肉茶房傳々」及び「傳々分家」と称する飲食店が提供している料理に係る表示について調査を行ってきたところ、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）の規定に違反する事実が認められたので、本日、同法第6条第1項の規定に基づき、同社に対して、排除命令（別添排除命令書参照）を行った。

1 関係人の概要

事業者名	所在地	代表者
フーディーズ株式会社	東京都中央区月島二丁目10番2 - B106	代表取締役 高矢 俊之

2 排除命令の概要

(1) 違反事実の概要

フーディーズ株式会社は、同社が運営する「焼肉酒家傳々」、「焼肉茶房傳々」及び「傳々分家」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、次のような表示を行っていた。

表示期間	平成19年6月ころから（「傳々分家」については平成20年3月ころから）平成20年9月ころまで
表示媒体	自社ウェブサイト
表示内容	「ワイの店でお出ししているのは但馬牛一本。兵庫の幼馴染の牛飼いかからエエとこだけをその日のうちに仕入れるワケや。それもただの但馬牛ちゃうで。但馬牛の中でも厳しい基準を満たした「格付等級A5」以上の神戸ビーフを使こてるからそりゃもう間違えなく美味しい！」と記載することにより、あたかも、牛の正肉を用いる料理に「但馬牛」の中でも厳しい基準を満たした「神戸ビーフ」を用いているかのように、また、牛の内臓を用いる料理に「但馬牛」のものを用いているかのように表示
実 際	当該料理に用いられた牛の正肉の大部分が「神戸ビーフ」ではなく、牛の内臓のほとんどすべてが「但馬牛」のものではなかった。

(2) 排除措置の概要

ア 前記(1)の表示は、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すものである旨を公示すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

問い合わせ先	公正取引委員会事務総局経済取引局取引部景品表示監視室 電話 03-3581-3377（直通）
ホームページ	http://www.jftc.go.jp

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、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(昭和二十二年法律第五十四号)の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、もつて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、次の各号に掲げ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、又は事実に相違して当該事業者と競争関係にあ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ことにより、不当に顧客を誘引し、公正な競争を阻害するおそれがあると認められる表示
- 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競争関係にあ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ため、不当に顧客を誘引し、公正な競争を阻害するおそれがあると認められる表示
- 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、公正な競争を阻害するおそれがあると認めて公正取引委員会が指定するもの

2 (省略)

(排除命令)

第六条 公正取引委員会は、第三条〔景品類の制限及び禁止〕の規定による制限若しくは禁止又は第四条第一項〔不当な表示の禁止〕の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。その命令(以下「排除命令」という。)は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、することができる。

2及び3 (省略)

平成 21 年 (排) 第 23 号

排 除 命 令 書

東京都中央区月島二丁目 10 番 2 - B 106

フーディーズ株式会社

同代表者 代表取締役 高 矢 俊 之

公正取引委員会は、上記の者に対し、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）第 6 条第 1 項の規定に基づき、次のとおり命令する。

主 文

- 1 フーディーズ株式会社（以下主文において「フーディーズ」という。）は、同社が運営する別表の「店舗名」欄記載の飲食店で一般消費者に提供している料理の内容に関し、一般消費者の誤認を排除するために、平成 19 年 6 月ころから（ただし、「傳々分家」と称する飲食店については平成 20 年 3 月ころから）平成 20 年 9 月ころまでの間、同社がインターネット上に開設したウェブサイトにおいて行った、あたかも、牛の正肉を用いる料理に「但馬牛」と称する牛の正肉の中でも厳しい基準を満たした「神戸ビーフ」と称するものを用いているかのように、また、牛の内臓を用いる料理に「但馬牛」と称する牛の正肉が得られた牛のものを示す表示は、事実と異なるものであり、かかる表示は、当該料理の内容について、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すものである旨を速やかに公示しなければならない。この公示の方法については、あらかじめ、当委員会の承認を得なければならない。
- 2 フーディーズは、今後、別表の「店舗名」欄記載の店舗で提供している料理又はこれと同種の料理の取引に関し、前項の表示と同様の表示が行われることを防止するために必要な措置を講じ、これを自社の役員及び従業員に周知徹

底しなければならない。

- 3 フーディーズは、今後、別表の「店舗名」欄記載の店舗で提供している料理又はこれと同種の料理の取引に関し、第1項の表示と同様の表示を行うことにより、当該料理の内容について、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す表示をしてはならない。
- 4 フーディーズは、第1項に基づいて行った公示及び第2項に基づいて採った措置について、速やかに文書をもって当委員会に報告しなければならない。

事 実

- 1 フーディーズ株式会社（以下「フーディーズ」という。）は、肩書地に本店を置き、飲食店を営む事業者である。
- 2 (1) フーディーズは、別表の「時期」欄記載の時期以降、同表の「店舗名」欄記載の飲食店において一般消費者に焼肉等の料理を提供している。
(2) 「但馬牛」とも称される「兵庫県産但馬牛」は、兵庫県内を出生地とし、特定の農家で肥育されること等の条件を満たした黒毛和種の牛の正肉（以下「但馬牛」という。）を称するものとされ、「神戸ビーフ」は、但馬牛のうち、未經産牛又は去勢牛のものであること、一定の脂肪交雑があること等の条件を満たしたもの（以下「神戸ビーフ」という。）を称するものとされており、これらの正肉は一般的に高級品として認識されている。このため、これらの正肉及びその正肉が得られた牛の内臓を用いた料理は、一般消費者に好まれる傾向にある。
- 3 フーディーズは、平成19年6月ころから（ただし、「傳々分家」と称する飲食店については平成20年3月ころから）平成20年9月ころまでの間、前記2(1)記載の飲食店で提供した料理について、同社がインターネット上に開設したウェブサイト（別添写し）において、「ワイの店でお出ししているのは但馬牛一本。兵庫の幼馴染の牛飼いかからエエとこだけをその日のうちに仕入れるワケや。それもただの但馬牛ちゃうで。但馬牛の中でも厳しい基準を満たした「格付等級A5」以上の神戸ビーフを使こてるからそりゃもう間違えなく美味しい！」と記載することにより、あたかも、牛の正肉を用いる料理に但馬牛の中でも厳しい基準を満たした神戸ビーフを用いているかのように、また、牛の内臓を用いる料理に

但馬牛が得られた牛のものを用いているかのように示す表示をしているが、実際には、当該料理に用いられた牛の正肉の大部分が神戸ビーフではなく、牛の内臓のほとんどすべてが但馬牛が得られた牛のものではなかった。

法 令 の 適 用

前記事実によれば、フーディーズは、別表の「店舗名」欄記載の飲食店で提供する料理の内容について、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すことにより、不当に顧客を誘引し、公正な競争を阻害するおそれがあると認められる表示をしていたものであって、かかる行為は、景品表示法第4条第1項第1号の規定に該当するものである。

よって、主文のとおり命令する。

平成21年3月31日

公 正 取 引 委 員 会

委員長 竹 島 一 彦

委員 濱 崎 恭 生

委員 後 藤 晃

委員 神 垣 清 水

別表

店舗名	時期
焼肉酒家傳々	平成15年12月ころ
焼肉茶房傳々	平成18年10月ころ
傳々分家	平成20年3月ころ

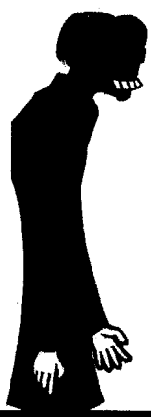
ワディーズ株式会社

- トップページ
- お知らせ
- 登場人物
- 自慢の但馬牛
- 店舗紹介
- 楽天ショップ
- 取材申込
- 会社概要
- 生産者様へ
- 求人情報
- ダウンロード
- お問い合わせ

自慢の但馬牛

当店は神戸肉流通推進協議会指定店です。

仕入れのジョナサンより



ワイの店でお出ししているのは但馬牛一本。兵庫の幼馴染の牛飼いからエエとこだけをその日のうちに仕入れるワケや。それもただの但馬牛ちゃうで。但馬牛の中でも厳しい基準を満たした「格付等級A5」以上の神戸ビーフを使こてるからそりゃもう間違えなく美味しい！

目利き30年のこのジョナサン、ウソはつかん。騙されたと思ってとにかく1回食べに来てや〜！

神戸ビーフの詳細はこちら → 神戸肉流通推進協議会 <http://www.kobe-niku.jp/>

