

消表対第591号  
平成25年12月19日

近畿日本鉄道株式会社

代表取締役 小林 哲也 殿

消費者庁長官 阿南 久

(公印省略)

不当景品類及び不当表示防止法第6条の規定に基づく措置命令

貴社は、貴社が供給する料理及び「おせち料理」と称する商品の取引について、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号。以下「景品表示法」という。）第4条第1項の規定により禁止されている同項第1号及び同項第3号の規定に基づく「おとり広告に関する表示」（平成5年公正取引委員会告示第17号）第1号に該当する表示を行っていたので、同法第6条の規定に基づき、次のとおり命令する。

1 命令の内容

(1) 貴社は、貴社が運営する旅館等施設において一般消費者に提供する料理（以下「本件料理」という。）及び貴社が運営する「奈良 万葉若草の宿 三笠」と称する施設（以下「三笠」という。）において販売する「おせち料理」と称する商品（以下「本件商品」という。）に係る表示に関して、次に掲げる事項を速やかに一般消費者に周知徹底しなければならない。この周知徹底の方法については、あらかじめ、消費者庁長官の承認を受けなければならない。

ア(ア) 貴社は、本件料理を一般消費者に提供するに当たり、例えば、遅くとも平成25年6月頃から同年8月頃までの間、三笠において提供する「ファミリープラン」と称する本件料理について、「じゃらんnet」と称する旅行情報ウェブサイトにおいて、「大和地鶏の唐揚げ」及び「大和地鶏唐揚げ」と記載することにより、あたかも、当該記載された料理に「大和地鶏」と称する地鶏の肉を使用しているかのように示す表示をしていたなど、別表1「旅館等施設名」欄記載の施設において提供する同表「料理名」欄記載の本件料理について、同表「表示期間」欄記載の期間に、同表「表示媒体」欄記載の媒体において、同表「表示内容」欄記載の表示をしていたこと。

イ(イ) 実際には、例えば、前記「大和地鶏の唐揚げ」及び「大和地鶏唐揚げ」と称する料理にあつては「地鶏肉の日本農林規格」（平成11年農林水産省告示第844号）の定義に該当しない鶏肉を使用するなど、それぞれ別表1「実際」欄記載のとおりであったこと。

- イ(7) 貴社は、本件商品を一般消費者に販売するに当たり、平成24年12月頃に送付したチラシにおいて、例えば、「車海老」と記載することにより、あたかも、本件商品にクルマエビを使用しているかのように示す表示をしていたなど、別表2「表示内容」欄記載の表示をしていたこと。
- (4) 実際には、例えば、前記「車海老」と称する料理にあつては、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するなど、それぞれ別表2「実際」欄記載のとおりであったこと。
- ウ(7) 貴社は、遅くとも平成25年2月頃から同年11月12日までの間、「楽天トラベル」と称する旅行情報ウェブサイトにおいて、「大和肉鶏」、「県畜産技術センターが『名古屋種』や『シャモ』などをかけ合わせ開発した奈良独自の地鶏です。」、「三笠では『大和肉鶏鍋』や『つみれ鍋』としてお召し上がりいただいております。」と記載することにより、あたかも、当該期間中に、三笠において「大和肉鶏」と称する地鶏を使用した「大和肉鶏鍋」又は「つみれ鍋」と称する料理（以下「大和肉鶏料理」という。）を提供することができるかのように表示していたこと。
- (4) 実際には、三笠においては、平成25年2月頃以降、「大和肉鶏」と称する地鶏を仕入れておらず、大和肉鶏料理を提供していなかったこと。
- エ(7) 前記ア(7)及びイ(7)の表示は、それぞれ前記ア(4)及びイ(4)のとおりであつて、本件料理及び本件商品の内容について、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り、景品表示法に違反するものであること。
- (4) 前記ウ(7)の表示は、前記ウ(4)のとおりであつて、大和肉鶏料理について、取引を行うための準備がなされていない場合の大和肉鶏料理についての表示であり、景品表示法に違反するものであること。
- (2) 貴社は、今後、本件料理又はこれと同種の料理及び本件商品又はこれと同種の商品の取引に関し、前記(1)記載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、これを貴社の役員及び従業員並びに株式会社近鉄旅館システムズに周知徹底しなければならない。
- (3) ア 貴社は、今後、本件料理又はこれと同種の料理及び本件商品又はこれと同種の商品の取引に関し、前記(1)ア及びイ記載の表示と同様の表示を行うことにより、当該料理及び当該商品の内容について、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。
- イ 貴社は、今後、本件料理又はこれと同種の料理の取引に関し、前記(1)ウ記載の表示と同様の表示を行うことにより、取引を行うための準備がなされていない場合の当該料理の表示をしてはならない。
- (4) 貴社は、前記(1)に基づいて行った周知徹底及び前記(2)に基づいて採った措置について、速やかに文書をもって消費者庁長官に報告しなければならない。

## 2 事実

- (1) 近畿日本鉄道株式会社（以下「近鉄」という。）は、大阪市天王寺区上本町六丁目1番55号に本店を置き、旅館業等を営む事業者である。
- (2) 近鉄は、旅館等施設を設け、宿泊、宴会役務の提供、料飲物の提供その他当該旅館等施設の営業に関する一切の役務の提供に係る業務を奈良市川上町728番地の10に本店を置く株式会社近鉄旅館システムズに委託して行わせており、同社は当該委託に基づき、本件料理及び本件商品の広告の表示内容を決定している。
- (3) ア(ア) 近鉄は、本件料理を一般消費者に提供するに当たり、例えば、遅くとも平成25年6月頃から同年8月頃までの間、三笠において提供する「ファミリープラン」と称する本件料理について、「じゃらんnet」と称する旅行情報ウェブサイト（別添写し1）において、「大和地鶏の唐揚げ」及び「大和地鶏唐揚げ」と記載することにより、あたかも、当該記載された料理に「大和地鶏」と称する地鶏の肉を使用しているかのように示す表示をしていたなど、別表1「旅館等施設名」欄記載の施設において提供する同表「料理名」欄記載の本件料理について、同表「表示期間」欄記載の期間に、同表「表示媒体」欄記載の媒体において、同表「表示内容」欄記載の表示をしていた。
  - (イ) 実際には、例えば、前記「大和地鶏の唐揚げ」及び「大和地鶏唐揚げ」と称する料理にあつては「地鶏肉の日本農林規格」の定義に該当しない鶏肉を使用するなど、それぞれ別表1「実際」欄記載のとおりであった。イ(イ) 近鉄は、本件商品を一般消費者に販売するに当たり、平成24年12月頃に送付したチラシ（別添写し2）において、例えば、「車海老」と記載することにより、あたかも、本件商品にクルマエビを使用しているかのように示す表示をしていたなど、別表2「表示内容」欄記載の表示をしていた。
  - (イ) 実際には、例えば、前記「車海老」と称する料理にあつては、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するなど、それぞれ別表2「実際」欄記載のとおりであった。(4) ア 近鉄は、遅くとも平成25年2月頃から同年11月12日までの間、「楽天トラベル」と称する旅行情報ウェブサイト（別添写し3）において、「大和肉鶏」、「県畜産技術センターが『名古屋種』や『シャモ』などをかけ合わせ開発した奈良独自の地鶏です。」、「三笠では『大和肉鶏鍋』や『つみれ鍋』としてお召し上がりいただいております。」と記載することにより、あたかも、当該期間中に、三笠において大和肉鶏料理を提供できるかのように表示していた。
  - イ 実際には、三笠においては、平成25年2月頃以降、「大和肉鶏」と称する地鶏を仕入れておらず、大和肉鶏料理を提供していなかった。

## 3 法令の適用

- (1) 前記2(3)の事実によれば、近鉄は、自己が供給する本件料理及び本件商品の取引に

関し、本件料理及び本件商品の内容について、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、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表示をしていたものであり、この表示は、景品表示法第4条第1項第1号に該当するものであって、かかる行為は、同項の規定に違反するものである。

- (2) 前記2(4)の事実によれば、近鉄は、取引の申出に係る大和肉鶏料理に関し、取引を行うための準備がなされていない場合の大和肉鶏料理についての表示を行っていたものであり、この表示は、景品表示法第4条第1項第3号の規定に基づく「おとり広告に関する表示」第1号に該当するものであって、かかる行為は、同項の規定に違反するものである。

#### 4 法律に基づく教示

- (1) 行政不服審査法（昭和37年法律第160号）第57条第1項の規定に基づく教示  
この処分について不服がある場合は、行政不服審査法第6条の規定に基づき、この処分があったことを知った日の翌日から起算して60日以内に、書面により消費者庁長官に対し異議申立てをすることができる。
- (2) 行政事件訴訟法（昭和37年法律第139号）第46条第1項の規定に基づく教示  
訴訟により、この処分の取消しを求める場合は、行政事件訴訟法の規定により、この処分があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内に、国（代表者法務大臣）を被告として、この処分の取消しの訴えを提起することができる。
- (注1) この処分があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内であっても、この処分の日から1年を経過すると、この処分の取消しの訴えを提起することができなくなる。
- (注2) 異議申立てをして決定があった場合には、この処分の取消しの訴えは、その決定があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内に提起することができる。ただし、その決定があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内であっても、その決定の日から1年を経過すると、この処分の取消しの訴えを提起することができなくなる。

別表 1

旅館等施設名	料理名	表示期間	表示媒体	表示内容	実際
三笠（奈良市川上町728番地）	ファミリープラン	遅くとも平成25年6月頃から同年8月頃までの間	「じゃらんnet」と称する旅行情報ウェブサイト	「大和地鶏の唐揚げ」及び「大和地鶏唐揚げ」と記載することにより、あたかも、記載された料理に「大和地鶏」と称する地鶏の肉を使用しているかのように示す表示	地鶏（注1）の定義に該当しない鶏肉を使用していた。
			お品書き	「大和地鶏唐揚げ」と記載することにより、あたかも、記載された料理に「大和地鶏」と称する地鶏の肉を使用しているかのように示す表示	
同上	ミニ会席及び華ごよみ会席	平成25年9月1日から同年10月28日までの間	お品書き	「和牛朴葉焼き」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	生鮮食品に該当しない加工食肉製品（成型肉）を使用していた。
同上	バンビ御膳	平成25年10月1日から同年10月25日までの間	同上	「和牛ステーキ」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	一部について、生鮮食品に該当しない加工食肉製品（成型肉）を使用していた。
樞原観光ホテル（奈良県樞原市久米町862）内の宴会場	宝珠	遅くとも平成23年8月頃から平成25年9月29日までの間	料理プランメニュー表	「牛フィレ肉のステーキ」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	生鮮食品に該当しない加工食肉製品（成型肉）を使用していた。

旅館等施設名	料理名	表示期間	表示媒体	表示内容	実際
榎原観光ホテル内の「ミランドオル」と称する飲食店	ステーキ&海老フライセット	平成23年11月頃から平成25年10月29日までの間	メニュー	「ステーキ」及び「牛フィレ肉のステーキ」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	生鮮食品に該当しない加工食肉製品（成型肉）を使用していた。
同上	ビーフカツサンド	同上	同上	「ビーフカツサンド」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	同上
百楽荘（奈良市百楽園3丁目1番3号）	四季の膳及び長寿の膳	平成24年2月頃から平成25年7月31日までの間	お品書き	「キャビア」と記載することにより、あたかも、記載された料理にキャビア（注2）を使用しているかのように示す表示	キャビアよりも安価で取引されているランプフィッシュ卵の塩漬けを使用していた。
あやめ館（奈良市あやめ池北1丁目34番17号）	法事用会席及び石焼会席	平成22年9月頃から平成25年10月27日までの間	同上	「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	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又はバナメイを使用していた。

（注1）「地鶏肉の日本農林規格」において、次の方法で飼育された鶏とされている。

- ① 指定された在来種由来の血液百分率が50パーセント以上
- ② ふ化日からの飼育期間が80日以上
- ③ 28日齢以降は平飼いでかつ1平方メートル当たり10羽以下で飼育されたもの

（注2）キャビアとは、チョウザメ類の卵巣から薄膜を取り除き、卵を粒に分離して洗浄した上で塩蔵するなどの加工を施した食品である。

別表 2

表示内容	実際
「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	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。
「からすみ松葉」と記載することにより、あたかも、記載された料理にボラの卵巣で作られるからすみを使用しているかのように示す表示	からすみよりも安価で取引されているタラ及びサメの卵等から作られる加工食品を使用していた。
「烏賊からすみ」と記載することにより、あたかも、記載された料理にボラの卵巣で作られるからすみを使用しているかのように示す表示	同上

エリア: 奈良県 &gt; 奈良・斑鳩・天理 &gt; 奈良・大和郡山

[旅館]宿番号: 346470

## 新プラン「【夏得】【大皿料理】4名様限定..」登場！ 奈良万葉若草の宿 三笠

ハイラス [日じゃらんポイントが使える宿](#)

近鉄線奈良駅から車で8分。JR線奈良駅から車で13分。名阪自動車道天理ICから車で20分。

[MAP](#)[空室検索・予約](#)[PC・ケータイに戻る](#)[この宿をクリップする](#)[宿のメルマガに登録する](#)[基本情報](#)[料金・宿泊プラン一覧](#)[フォトギャラリー](#)[新着トピックス](#)[周辺観光情報](#)[クチコミ](#)

## | 新着トピックス

本ページ内の記事内容は宿泊施設が更新しています。

[記事内容について\(必ずお読みください\)](#)宿泊施設からのお知らせ一覧  
(120)

## ◆開催期間

[2014年1月 \(4\)](#)[2013年12月 \(5\)](#)[2013年11月 \(3\)](#)[2013年10月 \(4\)](#)[2013年9月 \(5\)](#)

## ◆カテゴリ

[イベント・フェア \(5\)](#)[新プラン \(90\)](#)[新オープン・リニューアル \(1\)](#)[食事・改善 \(1\)](#)[館内メンテナンス \(1\)](#)[その他 \(10\)](#)[お得情報 \(12\)](#)[施設ブログ \(40\)](#)

## 最新の記事

[・新プラン「【冬得】【早得割30】海の幸♪」登場！](#)[・新プラン「【冬得】【早得割30】味噌汁立」登場！](#)[・新プラン「【冬得】【早得割30】柔らかなお」登場！](#)[・新プラン「【冬得】【早得割30】柔らかなお」登場！](#)[・新プラン「【早得10】メリークリスマス♪」登場！](#)[・新プラン「これを見つけたら幸運、6日間」登場！](#)[・旅行情報誌「じゃらんMOOKシリーズ」に掲載中！](#)[・新プラン「【秋得】【早得割】第65回花」登場！](#)[・研修生から見た奈良万葉若草の宿 三笠が愛される魅力](#)[・新プラン「【夏前割】伊賀牛と松茸会席」登場！](#)

## 宿泊施設からのお知らせ一覧

[<< 新プラン「【夏得】【お子...」 | 記事一覧 | 新プラン「【夏前割】【6...」 >>](#)

## 新プラン「【夏得】【大皿料理】4名様限定..」登場！

2013年7月1日(月)～

[新プラン]

更新: 2013/08/13 21:39



【夏得】奈良の食材をふんだんに使った大皿料理！ファミリープラン♪【4名様限定】【1日3組限定】

三輪そうめん♪大和地鶏の唐揚げ、柿の葉寿司、吉野葛餅など奈良の食材を取り入れた大皿料理に舌鼓♪

## 【特典】

?ご夕食時 大人には生ビール1杯・小人にはジュース1本付

## 【夕食献立】

お造り盛り合わせ(大皿盛り)  
伊賀牛冷しゃぶサラダ(大皿盛り)  
三輪素揚げ(大皿盛り)  
大和地鶏唐揚げ・ポテト・オニオンリング(大皿盛り)  
鮎の塩焼き  
茶碗蒸し  
柿の葉寿司  
吸い物  
御飯  
香物  
デザート  
吉野葛餅  
\* お料理内容が変更になる場合がございます。

\* このプラン「小学生」も「幼児(食事・布団あり)」も、大人と同じ食事内容ですのでご注意ください。

\* 4名様限定プランとなっております。大人の方4名でもOK♪



別添写し2  
(縮小したもの)

平成 24 年度

万葉若草の宿 三笠

# おせち料理



25,000円 (消費税込)

(4人~5人前)

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>一、からすみ松茶</li> <li>一、花蓮根梅酢</li> <li>一、赤魚味噌漬</li> <li>一、床節旨煮</li> <li>一、紅白千代呂喜</li> <li>一、椿鱈旨煮</li> <li>一、帆立貝照焼</li> <li>一、新筍土佐煮</li> <li>一、百合根甘露煮</li> <li>一、栗甘露煮</li> <li>一、蛸菜煮</li> <li>一、黒豆</li> <li>一、式の重</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>一、鮭鱈市松巻</li> <li>一、小鯛笹漬</li> <li>一、鮭鱈市松巻</li> <li>一、スモークサーモン</li> <li>一、いくら</li> <li>一、松茸慈姑</li> <li>一、梅人参</li> <li>一、松茸布巻</li> <li>一、令鴨スモーク</li> <li>一、令鴨スモーク</li> <li>一、薄紅完熟梅</li> <li>一、花餅</li> <li>一、駄の子</li> <li>一、車海老</li> <li>一、紅白蒲鉾</li> <li>一、手毬餅</li> <li>一、鯛蓋抽子</li> <li>一、田作り</li> <li>一、手綱紅白</li> <li>一、お多福五甘煮</li> <li>一、鳥臍からすみ</li> <li>一、叩き牛蒡</li> <li>一、市松錦玉子</li> <li>一、市松巻</li> <li>一、六子月冠</li> <li>一、パイ月旨煮</li> <li>一、柿博多</li> <li>一、若鶏チーズ照焼</li> <li>一、かつお運根</li> <li>一、はや昆布巻</li> <li>一、参の重</li> <li>一、四十一品</li> </ul> |
|--|---|

**ご予約受付**

**万葉若草の宿 三笠**  
**TEL0742-22-5471**  
 予約受付係  
**フロント 社**

☆ご予約締切日

**12月25日**まで<限定販売>につきお早めにお申込下さい

●お渡し日 [宅配便にてお届けさせていただきます]

**12月31日**

\*道路状況により配達が遅れる場合がございます。

奈良の食と歴史



こちらでは三笠でお召し上がりいただいております奈良独自の料理や特産物などについて、解説をいたしております。

大和肉鶏

県畜産技術センターが「名古屋種」や「シャモ」などをかけ合わせ開発した奈良独自の地鶏です。プロイラーにくらべ、イノシン酸・グルコース・グルタミン酸等を多く含み、シューシーで旨みと歯ごたえのある鶏肉です。

三笠では「大和肉鶏鍋」や「つみれ鍋」としてお召し上がりいただいております。