

消表対第592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号に規定する不当な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、貴社が運営するホテル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。）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 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、平成25年1月から同年10月30日までの間、「都ホテルニューアルカイク」と称するホテル内の「アゼリア」と称する飲食店において提供する「土日祝日ランチバイキング」等の「ランチバイキング」と称する本件料理について、同ホテル内に備え置いたチラシに「牛ロース肉のステーキ」と記載するなど、別表「ホテル等施設名」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「記載」欄記載のとおり記載をすることにより、あたかも、当該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をしていたこと。

イ 実際には、別表「記載」欄記載の料理にあつては、いずれも、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こと。

ウ 前記アの表示は、前記イのとおりであつて、本件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ホテルシステムズに周知徹底しなければならない。

- (3) 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)記載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) 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、ホテル業等を営む事業者である。
- (2) 近鉄は、ホテル等施設を設け、ホテル等の営業に関する一切の役務の提供に係る業務を大阪市天王寺区上本町六丁目1番55号に本店を置く株式会社近鉄ホテル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、本件料理の広告の表示内容を決定している。
- (3) 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、平成25年1月から同年10月30日までの間、「都ホテルニューアルカイク」と称するホテル内の「アゼリア」と称する飲食店において提供する「土日祝日ランチバイキング」等の「ランチバイキング」と称する本件料理について、同ホテル内に備え置いたチラシ（別添写し）に「牛ロース肉のステーキ」と記載するなど、別表「ホテル等施設名」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「記載」欄記載のとおり記載をすることにより、あたかも、当該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をしていた。  
イ 実際には、別表「記載」欄記載の料理にあつては、いずれも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。

## 3 法令の適用

前記事実によれば、近鉄は、自己が供給する本件料理の取引に関し、本件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、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つて、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、この処分があつ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

ホテル等施設名	料理名	表示期間	表示媒体	記載
シェラトン都ホテル大阪（大阪市天王寺区上本町六丁目1番55号）内の「トップオブミヤコ」と称する飲食店	ランチバイキング	平成20年12月から平成25年10月30日までの間	料理表示プレート	牛ロース肉のグリル The steak of beef loin
			左記ホテル内に備え置いたチラシ	牛ロース肉のグリル
天王寺都ホテル（大阪市阿倍野区松崎町一丁目2番8号）内の「エトワール」と称する飲食店	「Lunch エトワール・バイキング」等のランチバイキング	平成20年4月から平成25年10月30日までの間	ウェブサイト	サーロインステーキ（鉄板焼き）
			料理表示プレート	サーロインステーキ 鉄板焼き
			左記ホテル内に備え置いたチラシ	サーロインステーキ
ウェスティン都ホテル京都（京都市東山区三条臈上）内の「アクアブルー」と称する飲食店	「オータムビュッフェ」等のバイキング	平成24年11月から平成25年2月及び同年7月から同年10月30日までの間	料理表示プレート	ビーフステーキ
都ホテルニューアルカイク（兵庫県尼崎市昭和通二丁目7番1号）内の「アゼリア」と称する飲食店	ランチチョイスバイキング	平成25年1月から同年10月30日までの間	ウェブサイト	牛ロース肉の網焼き又は牛ロース肉のグリル
			メニュー	
同上	「土日祝日ランチバイキング」等のランチバイキング及び「平日ディナーバイキング」等のディナーバイキング	同上	ウェブサイト	牛ロース肉の鉄板焼き又は牛ロース肉のステーキ
			左記ホテル内に備え置いたチラシ	
沖縄都ホテル（那覇市松川40）内の「祇園」と称する飲食店	秋風御膳	平成25年9月から同年10月30日までの間	ウェブサイト	牛肉ときのこのしゃぶしゃぶ
			メニュー	牛肉と木の子のしゃぶしゃぶ
			左記ホテル内に備え置いたパンフレット	

シェフおすすめの  
食べ放題メニュー

20周年  
記念  
MENU



カナダ産オマール海老のグリル



桜海老としらす、春野菜のペペロンチーノ



牛ロース肉のステーキ

5月5日  
こどもの日限定

シェフと一緒に作る  
ミニホットケーキ



丸ごと鯛一匹アクアパッツア

「土日祝日ディナーバイキング」

大人 ¥4,300 シルバー ¥3,600 お子様 ¥2,200

「土日祝日ランチバイキング」

大人 ¥3,000 シルバー ¥2,300 お子様 ¥1,500

「平日ディナーバイキング」

大人 ¥2,900 シルバー ¥2,200 お子様 ¥1,500

※シルバー70歳以上 お子様(4歳~小学6年生)



フロッキー&チーズの  
ファウンテン

消表対第593号  
平成25年12月19日

株式会社阪急阪神ホテルズ  
代表取締役 藤本 和秀 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号に規定する不当な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、貴社が運営するホテル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。）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 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、平成24年7月1日から平成25年7月4日までの間、貴社が運営する「ホテル阪神」と称するホテル内の「香虎」と称する飲食店において提供する「特選飲茶コース」と称する本件料理について、店頭に掲示したメニューに「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、当該記載された料理に有機野菜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「ホテル等施設名」欄記載のホテル等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 実際には、例えば、前記「有機野菜のプチサラダと前菜二種盛合せ」と称する料理にあつては「有機農産物の日本農林規格」（平成12年農林水産省告示第59号）の定義に該当しない野菜を使用するなど、それぞれ別表「実際」欄記載のとおりであったこと。

ウ 前記アの表示は、前記イのとおりであつて、本件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に周知徹底しなければならない。
- (3) 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)記載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) 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) 株式会社阪急阪神ホテルズ（以下「阪急阪神ホテルズ」という。）は、大阪市北区芝田一丁目16番1号に本店を置き、ホテル業等を営む事業者である。
- (2) 阪急阪神ホテルズは、自社が運営するホテル等施設において提供する本件料理の広告の表示内容を自ら決定している。
- (3) ア 阪急阪神ホテルズは、本件料理を一般消費者に提供するに当たり、例えば、平成24年7月1日から平成25年7月4日までの間、貴社が運営する「ホテル阪神」と称するホテル内の「香虎」と称する飲食店において提供する「特選飲茶コース」と称する本件料理について、店頭に掲示したメニュー（別添写し）に「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、当該記載された料理に有機野菜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「ホテル等施設名」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「有機野菜のプチサラダと前菜二種盛合せ」と称する料理にあつては「有機農産物の日本農林規格」の定義に該当しない野菜を使用するなど、それぞれ別表「実際」欄記載のとおりであった。

## 3 法令の適用

前記事実によれば、阪急阪神ホテルズは、自己が供給する本件料理の取引に関し、本件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、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つて、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

ホテル等施設名	料理名	表示期間	表示媒体	表示内容	実際
ホテル阪神（大阪市福島区福島五丁目6番16号）内の「香虎」と称する飲食店	特選飲茶コース	平成24年7月1日から平成25年7月4日までの間	店頭に掲示したメニュー	「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	プチサラダには、有機農産物の定義（注1）に該当しない野菜を使用していた。
大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田一丁目1番35号）内の宴会場	中国料理ランチ	平成23年4月1日から平成25年7月31日までの間	パンフレット	「芝海老とイカの炒め物」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	シバエビよりも安価で取引されているバナメイを使用していた。
大阪新阪急ホテル内の「ビーツ」と称する飲食店	パーティプラン P1 a n B 及び C	平成24年8月1日から平成25年7月31日までの間	チラシ	「ビーフステーキ フライドポテト添」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。
「シーファー」（大阪市北区芝田一丁目1番4号）と称する飲食店	土・日・祝日限定 同窓会プラン	平成23年4月1日から平成25年7月31日までの間	同上	「津軽地鶏のマリネ 胡麻風味」と記載することにより、あたかも、記載された料理に「津軽地鶏」と称する地鶏の肉を使用しているかのように示す表示	地鶏の定義（注2）に該当しない鶏肉を使用していた。
同上	同上	遅くとも平成23年12月頃から平成25年7月31日までの間	同上	「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	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。

ホテル等 施設名	料理名	表示期間	表示媒体	表示内容	実際
「シー ファー」	パーティプ ラン 【ス タANDARD プラン】	平成23年 4月1日か ら平成25 年7月31 日までの間	チラシ	「津軽地鶏のマリネ イ タリア風」と記載するこ とにより、あたかも、記 載された料理に「津軽地 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	地鶏の定義 (注2)に 該当しない 鶏肉を使用 していた。
同上	柔らか地鶏 のバンバン ジー	同上	メニュー チラシ	「柔らか地鶏のバンバン ジー」と記載すること により、あたかも、記載 された料理に地鶏の肉を 使用しているかのように 示す表示	同上
同上	苺とチョコ のシュー ア・ラ・モ ード	同上	メニュー	「苺とチョコのシュー ア・ラ・モード シュー アイスに苺と生クリーム を加えた甘さがたまら ない一品。手作りチョコ ソースとあわせてどう ぞ。」と記載すること により、あたかも、記載 された料理に手作りの チョコレートソースを 使用しているかのように 示す表示	市販されて いる業務用 のチョコ レートソー スを使用し ていた。
千里阪急 ホテル (大阪府 豊中市新 千里東町 2-1) 内の宴会 場	D r i n k P l a n A	平成19年 1月1日か ら平成25 年10月2 7日までの 間	リーフ レット	「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 発泡性ワインを使用し ているかのように示す表示	「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 ものを使用 していた。
	D r i n k P l a n B	平成22年 2月1日か ら平成25 年10月2 7日までの 間			
宝塚ホテ ル(兵庫 県宝塚市 梅野町1 -46) 内の宴会 場	宝塚ホテル のパーティ プラン A プラン	平成25年 3月25日 から同年5 月31日ま での間	チラシ	「やわらかビーフソテー 赤ワインソース」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 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。

ホテル等施設名	料理名	表示期間	表示媒体	表示内容	実際
宝塚ホテル内の「ザ・ガーデン」と称する飲食店	グルメサマーバイキング	平成25年6月7日から同年7月31日までの間	チラシ	「柔らか牛肉の鉄板焼きナムルとコチジャンライス添え」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。

(注1)「有機農産物の日本農林規格」において、次の方法で生産された農産物とされている。

- ① たい肥等で土作りを行い、種まき又は植え付けの前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用しない
- ② 土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させる
- ③ 農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減
- ④ 遺伝子組換え技術を使用しない

(注2)「地鶏肉の日本農林規格」(平成11年農林水産省告示第844号)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

中国料理  
Xiang-Hu  
香虎

特選飲茶コース



有機野菜のプチサラダと前菜二種盛合せ

ふかひれの姿煮込み

揚げ物二種盛合せ  
(鶏の唐揚げ・ハムスイコー)

本日のおすすめ点心六種盛合せ

- ◆五目あんかけ焼きそば  
又は
- ◆しば漬け入り五目炒飯

本日のプチデザート三種盛合せ

■ ¥4,800 ■  
(税金・サービス料込み)

※写真はイメージです。

消表対第594号  
平成25年12月19日

株式会社阪神ホテルシステムズ  
代表取締役 橋本 裕之 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号に規定する不当な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「ザ・リッツ・カールトン大阪」と称するホテル（以下「ザ・リッツ・カールトン大阪」という。）及びザ・リッツ・カールトン大阪内で運営する「香桃」と称する飲食店（以下「香桃」という。）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。）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 貴社は、ザ・リッツ・カールトン大阪において本件料理を一般消費者に提供するに当たり、

(ア) 例えば、平成18年4月1日から平成25年7月22日までの間、「イン・ルーム・ダイニング」と称するルームサービス（以下「ルームサービス」という。）において提供する「車海老のチリソース煮」と称する本件料理について、メニューに「車海老のチリソース煮」と記載することにより、あたかも、当該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をしていたなど、別表1「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、メニューにおいて、同表「表示内容」欄記載の表示をしていたこと。

(イ) 実際には、例えば、前記「車海老のチリソース煮」と称する本件料理にあつては、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1「実際」欄記載のとおりであったこと。

イ 貴社は、香桃において本件料理を一般消費者に提供するに当たり、

(ア) 例えば、平成19年12月1日から平成25年7月22日までの間、「車海老

のチリソース煮」と称する本件料理について、来店者に提示したメニューに「車海老のチリソース煮」と記載することにより、あたかも、当該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をしていたなど、別表2「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、来店者に提示したメニューにおいて、同表「表示内容」欄記載の表示をしていたこと。

(イ) 実際には、例えば、前記「車海老のチリソース煮」と称する本件料理にあつては、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 前記ア(ア)及びイ(イ)の表示は、それぞれ前記ア(イ)及びイ(イ)のとおりであつて、本件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、従業員及びラグジュアリー・ホテル・インターナショナル・ジャパン株式会社に周知徹底しなければならない。

(3) 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)記載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) 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) 株式会社阪神ホテルシステムズ（以下「阪神ホテルシステムズ」という。）は、大阪府北区梅田二丁目5番25号に本店を置き、ホテル業等を営む事業者である。

(2) 阪神ホテルシステムズは、阪神ホテルシステムズの本店に所在するザ・リッツ・カールトン大阪の営業に関する一切の役務の提供に係る業務を東京都港区新橋四丁目5番1号に本店を置くラグジュアリー・ホテル・インターナショナル・ジャパン株式会社に委託して行わせており、同社は当該委託に基づき、本件料理の広告の表示内容を決定している。

(3) ア 阪神ホテルシステムズは、ザ・リッツ・カールトン大阪において本件料理を一般消費者に提供するに当たり、

(ア) 例えば、平成18年4月1日から平成25年7月22日までの間、ルームサービスにおいて提供する「車海老のチリソース煮」と称する本件料理について、メニュー（別添写し1）に「車海老のチリソース煮」と記載することにより、あたかも、当該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をしていたなど、別表1「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、メニューにおいて、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「車海老のチリソース煮」と称する本件料理にあっては、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1「実際」欄記載のとおりであった。
- イ 阪神ホテルシステムズは、香桃において本件料理を一般消費者に提供するに当たり、
- (ア) 例えば、平成19年12月1日から平成25年7月22日までの間、「車海老のチリソース煮」と称する本件料理について、来店者に提示したメニュー（別添写し2）に「車海老のチリソース煮」と記載することにより、あたかも、当該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をしていたなど、別表2「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、来店者に提示したメニューにおいて、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「車海老のチリソース煮」と称する本件料理にあっては、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。

### 3 法令の適用

前記事実によれば、阪神ホテルシステムズは、自己が供給する本件料理の取引に関し、本件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、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。

### 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

料理名	表示期間	表示内容	実際
車海老のチリソース煮	平成18年4月1日から平成25年7月22日までの間	「車海老のチリソース煮」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。
中国セット	同上	同上	同上
自家製パン各種	平成18年4月1日から平成25年10月23日までの間	「自家製パン各種(ホワイトトースト・ライ麦入りトースト・バターロール)」と記載することにより、あたかも、記載されたパンは、ザ・リッツ・カールトン大阪が製造しているものであるかのように示す表示	記載されたパンは他社が製造したものであった。
コンチネンタルブレックファースト	同上	「自家製パン(ホワイトトースト・ライ麦入りトースト・バターロール)」と記載することにより、あたかも、記載されたパンは、ザ・リッツ・カールトン大阪が製造しているものであるかのように示す表示	同上
アメリカンブレックファースト	同上	同上	同上
ザ・リッツ・カールトンブレックファースト	同上	同上	同上

別表 2

料理名	表示期間	表示内容	実際
車海老のチリソース煮	平成19年12月1日から平成25年7月22日までの間	「車海老のチリソース煮」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。
車海老の揚げ物マヨネーズソース和え	同上	「車海老の揚げ物 マヨネーズソース和え」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	同上
車海老の豆板醤ソース炒め	同上	「車海老の豆板醤ソース炒め」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	同上
車海老と春雨の土鍋煮込み	同上	「車海老と春雨の土鍋煮込み」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	同上
車海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて	同上	「車海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて」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	同上
車海老の甘辛炒め クンポースタイル	同上	「車海老の甘辛炒め クンポースタイル」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	同上
芝海老 チャーシュー入り炒飯	同上	「芝海老 チャーシュー入り炒飯」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	シバエビよりも安価で取引されているバナメイを使用していた。
芝海老、隠元豆、百合根、木くらげの炒め	同上	「芝海老、隠元豆、百合根、木くらげの炒め」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	同上
芝海老とカシューナッツの炒め	平成25年6月3日から同年7月22日までの間	「芝海老とカシューナッツの炒め」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	同上

料理名	表示期間	表示内容	実際
芝海老のオムレツ 香港スタイル	平成25年6月3日から同年7月22日までの間	「芝海老のオムレツ 香港スタイル」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	シバエビよりも安価で取引されているバナメイを使用していた。
芝海老のサクサク揚げ	同上	「芝海老のサクサク揚げ」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	同上
チャイニーズティールランチ	平成21年1月1日から平成25年7月22日までの間	「車海老、帆立貝柱、中国野菜の炒め」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。
タオファ	同上	「車海老 帆立貝柱 烏賊の葱生姜煮込み」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	同上
シェフランチ	同上	「車海老と季節野菜の炒め」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	同上
ヤンチン	同上	「車海老のキンモクセイソース炒め」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	同上
ファミリートリートチャイニーズブッフェ	平成20年9月15日から平成25年7月22日までの間	「芝海老の揚げ物 マヨネーズソース」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	シバエビよりも安価で取引されているバナメイを使用していた。
同上	同上	「芝海老のチリソース煮」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	同上
同上	同上	「芝海老と野菜の炒め」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	同上
同上	同上	「芝海老入りオムレツ」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示	同上

中国料理 **Chinese**



こちらのメニューは中国料理「香桃（シャンタウ）」よりご用意させていただきます。  
 The menu below will be prepared at our Chinese Restaurant, "Xiang Tao".

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:30 p.m.

特選飲茶をはじめ、コース料理もご用意する本格館山車料理。  
 おすすめの中国酒、中国茶とともにお楽しみいただけます。

For Chinese food connoisseurs Xiang Tao offers up a wonderful selection of it's menu especially for In-Room Dining.  
 Cantonese cuisine prepared by our team of Chinese chefs straight from the wok to your room  
 with options to choose both a la carte or try our set menus prepared  
 with the best of the season's local and imported ingredients.

中国料理 **前菜 Appetizer** 中国料理

- ◆ 蒸し鶏の老酒塩味 ¥2,700  
*Steamed chicken, Chinese rice wine*
- ◆ 香桃風五種前菜盛り合わせ ¥3,500  
*Five kinds of Appetizer*

中国料理 **スープ・飲茶 Soup and Dim Sum** 中国料理

- ◆ 最高級燕の巣、蟹肉、蟹卵入りスープ ¥8,500  
*Supreme bird's nest soup with crab and crab eggs*
- ◆ 鶏肉、ザーサイ、筍、椎茸、豆腐入りスパイシーソース ¥2,000  
*Spicy sour soup, chicken, chinese pickles, bamboo shoot, tofu*
- ◆ 蒸入り海老蒸し餃子(3個) ¥1,100  
*Steamed shrimp pot sticker, Bamboo shoot (3pcs)*
- ◆ 鶏、椎茸入り豚肉揚げ春巻(3個) ¥1,000  
*Deep-fried pork, Bamboo shoot, Shitake mushroom spring roll (3pcs)*

中国料理 **メインディッシュ・麺・飯 Main dish, Noodle and rice** 中国料理

- |  | スモールサイズ<br>(Small size) | レギュラーサイズ<br>(Regular size) |
|--|-------------------------|----------------------------|
| ◆ 老鶏の唐揚げ <span style="float: right;">¥1,600</span><br><i>Deep-fried chicken</i>  | ¥1,600                  | ¥3,000                     |
| ◆ 串海老のチリソース煮 <span style="float: right;">¥2,100</span><br><i>Stir-fried kuruma shrimp with Chili sauce</i>                             | ¥2,100                  | ¥4,200                     |
| ◆ 広東風豚蹄 <span style="float: right;">¥1,700</span><br><i>Sweet and sour pork</i>  | ¥1,700                  | ¥3,300                     |
| ◆ マーホー豆腐 <span style="float: right;">¥1,350</span><br><i>Simmered bean curd, spicy chili sauce</i>                                     | ¥1,350                  | ¥2,700                     |
| ◆ 海老と気焼入り炒飯 <span style="float: right;">¥1,200</span><br><i>Fried rice with Shrimps and Barbecued pork</i>                             | ¥1,200                  | ¥2,300                     |
| ◆ 白身魚、海老、椎茸、烏賊入りあんかけ焼きそば <span style="float: right;">¥1,500</span><br><i>Fried noodles with Fish fillet, Shrimp, Scallop and Squid</i> | ¥1,500                  | ¥2,700                     |

**中国セット Chinese set menu**  
 ¥10,000

香桃風五種前菜盛り合わせ、鶏、木耳の細切り入りとみみスープ、蒸し物、魚、三種、串海老のチリソース煮、  
 広東風豚蹄、海老と気焼入り炒飯、フルーツ入りマンゴープリン、ウーロン茶

*Assorted appetizer, Abalone, bamboo shoot, judd's ear soup, Three kinds of steamed dim sum  
 Stir-fried kuruma shrimp with Chili sauce, Sweet and sour pork,  
 Fried rice with Shrimps and Barbecued pork, Mango pudding, Oolong tea*

中国料理 **デザート Dessert** 中国料理

- ◆ ココア入り杏仁豆腐 ¥1,800 ◆ マンゴープリン ¥1,700  
*Almond jelly, Fruits* *Mango pudding*

中国料理 **特選中国銘茶 Chinese tea** 中国料理

- ◆ 花茶(ジャズミンチャイ) ¥1,000 ◆ 烏茶(プーアール茶) ¥1,000  
*Jasmine tea* *Puer Tea*

中国料理 **中国酒 Chinese liquor** 中国料理

- ◆ 紹興花雕酒古越龍山下年 180ml ¥ 3,500 ◆ 香露酒 60ml ¥ 1,200  
*Shaoxing xiaohuang wine* *Xing Lu Gao*  
750ml ¥12,600 750ml ¥ 7,500  
*long shan 10 years old*

※別途送料あり。税を別途お見積りしております。サービス料は別途お見積りいたします。  
 Prices include tax. 12% service charge will be added to your bill.

## 海鮮 SEAFOOD 海鮮

	小盆 Small
帆立貝柱、茸、野菜のXOソース炒め Stir-fried scallop, mushroom and vegetables with XO sauce XO高野豆腐炒め	Y3,350
ソフトシェルクラブの揚げ物 ジンジャーチリソース 花巻揚げパン添え Deep-fried soft shell crab, Chinese bread with ginger chili sauce ソフトシェルクラブ	Y3,350
車海老の豆板醤ソース炒め Stir-fried Kuruma prawns with spicy bean sauce 車海老炒め	Y3,000
海の幸と春雨入り 葱生姜風味 土鍋煮込み Steamed seafood, glass noodles, ginger and leek in clay pot 海の幸と春雨炒め	Y3,900
白身魚の揚げ物 蟹卵入りスープかけ Braised white fish filet in crab eggs soup 白身魚炒め	Y3,850
車海老のチリソース煮 Braised Kuruma prawns with chili sauce 車海老炒め	Y4,200
車海老の揚げ物 マヨネーズソース和え Deep-fried Kuruma prawns with mayonnaise sauce 車海老炒め	Y4,200
鮑、烏賊、グリーンアスパラガスのXOソース炒め Stir-fried abalone, squid and green asparagus with XO sauce XO高野豆腐炒め(海鮮類)	Y6,100
姿鮑のオイスターソース煮 Braised whole abalone with oyster sauce 鮑と高野豆腐炒め	Y6,100
岩手県古浜産極上干し鮑の姿煮込み 野菜添え Braised superior dried whole "Yoshihama" abalone and vegetables 鮑と高野豆腐炒め	時価 Market Price

香港では、広東料理を中心に中国各地のお料理をお楽しみいただけます。  
当店で使用しているお米は、すべて国産米です。  
Xiang Tao Restaurant features Cantonese cuisine, as well as other regions specialties.  
Rice we use at our restaurant was all grown in Japan.

お会計には、税金が含まれております。 サービス料10%も別途追加させていただきます。  
Prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.