

平成30年5月22日

株式会社エー・ピーカンパニーに対する景品表示法に基づく措置命令について

消費者庁は、本日、株式会社エー・ピーカンパニーに対し、同社が供給する「チキン南蛮」、「月見つくね」、「塩つくね」及び「椎茸つくね南蛮」と称する料理に係る表示について、景品表示法に違反する行為（同法第5条第1号（優良誤認）に該当）が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令（別添1ないし3参照）を行いました。

1 違反行為者の概要

名 称 株式会社エー・ピーカンパニー（法人番号 6010401066278）
所 在 地 東京都港区芝大門二丁目10番12号KDX芝大門ビル9階
代 表 者 代表取締役 米山 久
設立年月 平成13年10月
資 本 金 4億9551万円（平成30年5月現在）

2 措置命令の概要

(1) 対象料理

- ア 「宮崎県日南市塚田農場」及び「宮崎県日向市塚田農場」と称する店舗（以下これらを併せて「本件店舗①」という。）において提供する「チキン南蛮」、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理（以下これらを併せて「本件料理①」という。）
- イ 「鹿児島県霧島市塚田農場」と称する店舗（以下「本件店舗②」という。）において提供する「チキン南蛮」、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理（以下これらを併せて「本件料理②」という。）
- ウ 「宮崎県日南市じとっこ組合」、「宮崎県日向市じとっこ組合」及び「～宮崎日南 幻の地鶏焼～ じとっこ」と称する店舗（以下これらを併せて「本件店舗③」という。）において提供する「チキン南蛮」及び「椎茸つくね南蛮」と称する料理（以下これらを併せて「本件料理③」という。）

(2) 対象表示

ア 表示の概要

- (7) 表示媒体
メニュー

(イ) 表示期間

a 本件料理①及び本件料理②

平成29年4月17日から同年8月22日までの間

b 本件料理③

平成28年9月1日から平成29年9月3日までの間

(ウ) 表示内容

a 本件料理①

例えば、メニューに次のとおり記載することにより、あたかも、本件料理①に地鶏を使用しているかのように示す表示をしていた。

- 表紙において、「地鶏一筋」と記載された印影を掲載（別紙1-1）
- 2ページ及び3ページにおいて、「地鶏は野生の旨味」、「在来鶏の血統『地鶏』はほんの一部」、「限られた農家しか生産が許されないみやざき地頭鶏」等と記載した上で、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の写真、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗①で料理として提供されるまでの流通過程を示した図等を掲載（別紙1-2）

b 本件料理②

例えば、メニューに次のとおり記載することにより、あたかも、本件料理②に地鶏を使用しているかのように示す表示をしていた。

- 表紙において、「地鶏一筋」と記載された印影を掲載（別紙2-1）
- 2ページ及び3ページにおいて、「地鶏は野生の旨味」、「在来鶏の血統『地鶏』はほんの一部」、「黒牛、黒豚に続く第三の黒ブランド『黒さつま鶏』」等と記載した上で、「黒さつま鶏」と称する地鶏の写真、「黒さつま鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗②で料理として提供されるまでの流通過程を示した図等を掲載（別紙2-2）

c 本件料理③

例えば、メニューに次のとおり記載することにより、あたかも、本件料理③に地鶏を使用しているかのように示す表示をしていた。

- 2ページ及び3ページにおいて、「じとっこ組合」、「安全安心で美味しい『みやざき地頭鶏』を毎日皆様の元へ、お届けするために。」等と記載した上で「みやざき地頭鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗③で料理として提供されるまでの流通過程を示した図、「じとっこ組合 加盟養鶏農家」と題した「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の養鶏農家の一覧等を掲載（別紙3-1）
- 4ページ及び5ページにおいて、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の大きなイラスト、「みやざき地頭鶏組合之印」と記載された印影等

を掲載した上で「宮崎でも限られた農家しか生産が許されていないみやざき地頭鶏」、「『本物の地鶏』は、ほんの一部」、「噛めば鶏の味わいがジューシーに広がる」等と記載（別紙3-2）

- 本件料理③を掲載したページにおいて、「宮崎名物ひむか南蛮㊦題」と記載（別紙3-3）

イ 実際

- (7) 本件料理①及び本件料理②

「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理にはほとんどブロイラーを、それぞれ使用していた。

- (1) 本件料理③

「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「椎茸つくね南蛮」と称する料理には地鶏ではない親鶏等を、それぞれ使用していた。

(3) 命令の概要

ア 前記(2)アの表示は、それぞれ、前記(2)イのとおりであって、それぞれ、対象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旨を一般消費者に周知徹底すること。

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。

【本件に対する問合せ先】

消費者庁表示対策課

電話：03（3507）9233

ホームページ：http://www.caa.go.jp/

塚田農場
tsukata nojo 2017

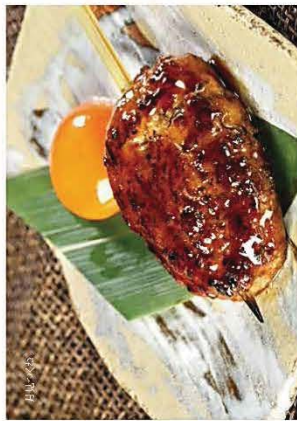


逸品

根元を煮たたく料理二題

🍴 塩つくね 四八〇 [100円]

🍴 月見つくね 五三〇 [100円]



塩つくね



🍴 とんこつ焼き 五八〇 [100円]

豚こぶと鶏皮をトーストしたお肉は旨味豊満。たこ汁もあめしりほろほろの旨味です。

🍴 黒焼きそば 六八〇 [100円]

シメシメな麺と旨味あふれる汁。

🍴 揚げ出し豆腐 四八〇 [100円]

🍴 エリノキバター 五〇〇 [100円]

醤油焼き



チキン南蛮

自家製 鶏皮タルタル
🍴 チキン南蛮 六八〇 [100円]
〔鶏皮と鶏皮入り 二八〇 [100円]〕

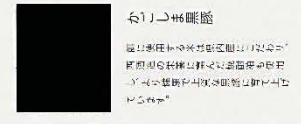
当店第一世の逸品「チキン南蛮」は、くまの鶏皮の旨味と鶏皮の旨味を堪能できる。お肉の旨味と鶏皮の旨味を堪能できる。お肉の旨味と鶏皮の旨味を堪能できる。



黒豚焼餃子

ひとつひとつ毎日手包み
🍴 黒豚焼餃子 四八〇 [100円]

かじりも黒豚の旨味を味わって。シメシメな肉汁が旨味を生かしています。



かじりも黒豚

塩は唐辛子と火の旨味を三つにひとつ。黒豚の旨味を生かして、黒豚の旨味を生かして。かじりも黒豚の旨味を生かして。

豚皮を手作り
🍴 卵焼き 四八〇 [100円]

豚皮を丸ごと活用
🍴 めんたい卵焼き 五三〇 [100円]

豚皮を丸ごと活用した卵焼きは、豚皮の旨味を生かして、豚皮の旨味を生かして。



豚皮焼き

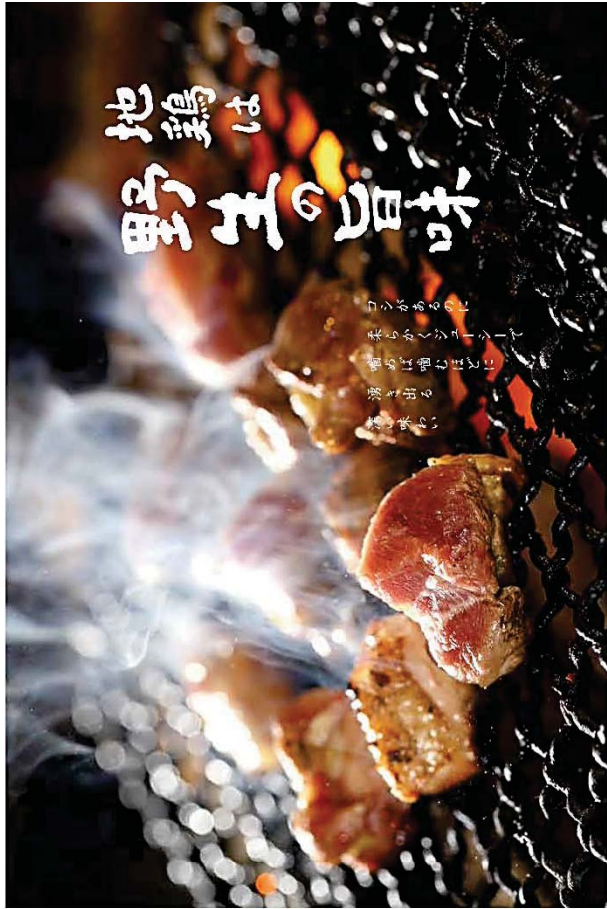


島田龍崎の
飛鷹たまり卵

飛鷹たまり卵とは、お肉の旨味を生かして、お肉の旨味を生かして。お肉の旨味を生かして、お肉の旨味を生かして。

塚田農場
tsukada noho 2017





産地的な旨みと 香りと酸味の脂

「鶏肉の旨味は皮の油分が主で、皮が厚いと旨味が増える。皮を焼くと脂が溶け出し、酸味と香りが立つ。また、皮の油分が肉に染み渡り、肉の旨味も引き出される。」



しんやるとはらう、弾力 噛むたびに香りと味

「鶏肉の弾力は皮の硬さによる。皮を焼くと硬くなり、噛むたびに香りと味が引き出される。また、皮の硬さが肉の旨味を引き出す。」



旨味と酸味の皮

「鶏肉の旨味は皮の油分が主で、皮が厚いと旨味が増える。皮を焼くと脂が溶け出し、酸味と香りが立つ。また、皮の油分が肉に染み渡り、肉の旨味も引き出される。」

在来鶏の良質「地鶏」は人の節

の産地。日本の鶏肉生産量は約1億羽で、そのうち在来鶏は約1000万羽。在来鶏は、自然環境で育てられ、肉質が柔らかく、旨味豊かである。また、皮が厚く、酸味と香りが立つ。地鶏は、自然環境で育てられ、肉質が柔らかく、旨味豊かである。また、皮が厚く、酸味と香りが立つ。

産地	産地	産地	産地	産地
名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地
名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地
名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地	名産地 名産地 名産地



鶏肉「鶏肉」は絶く 鶏肉「鶏肉」は絶く

「鶏肉の旨味は皮の油分が主で、皮が厚いと旨味が増える。皮を焼くと脂が溶け出し、酸味と香りが立つ。また、皮の油分が肉に染み渡り、肉の旨味も引き出される。」

自然環境で育てられた鶏肉

「鶏肉の旨味は皮の油分が主で、皮が厚いと旨味が増える。皮を焼くと脂が溶け出し、酸味と香りが立つ。また、皮の油分が肉に染み渡り、肉の旨味も引き出される。」

鶏肉の旨味は 皮に由来する

鶏肉の旨味は皮の油分が主で、皮が厚いと旨味が増える。皮を焼くと脂が溶け出し、酸味と香りが立つ。また、皮の油分が肉に染み渡り、肉の旨味も引き出される。

鶏肉の旨味は皮の油分が主で、皮が厚いと旨味が増える。皮を焼くと脂が溶け出し、酸味と香りが立つ。また、皮の油分が肉に染み渡り、肉の旨味も引き出される。

鶏肉の旨味は皮の油分が主で、皮が厚いと旨味が増える。皮を焼くと脂が溶け出し、酸味と香りが立つ。また、皮の油分が肉に染み渡り、肉の旨味も引き出される。

逸品

炭火で炙ったつくねお串立

⑧ 塩つくね 四八〇 [税別]

⑨ 月見つくね 五三〇 [税別]



月見つくね

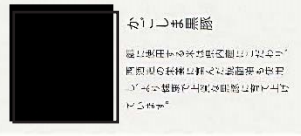


黒豚焼餃子

ひとつひとつ手巻き

⑩ 黒豚焼餃子 四八〇 [税別]

かじま黒豚の風味を効いて、
シメーナーの肉々ら食感に仕上がっています。



かじま黒豚

豚は神性ある生き物と信じられ、
黒豚の良質は群を異にする。
かじま黒豚の味は、肉質に響いて
こころまで。



とんかつ

⑪ とんかつ焼き 五八〇 [税別]

豚くまの「とんかつ」は、生肉は新鮮で、
たこ焼き器でじっくり焼くのが特徴です。

⑫ 黒焼きそば 六八〇 [税別]

うどんの皮を黒く焼きあげます。

⑬ 揚げ出し豆腐 四八〇 [税別]

⑭ エリノギバタ¹
醤油焼き 五〇〇 [税別]



チキン南蛮

自製黒糖マルタル

⑮ チキン南蛮 六八〇 [税別]

[チキン南蛮 二八〇 (税別)]

宮崎第一黒豚の良質「チキン南蛮」は、
白焼の皮も柔らかく、肉質は甘く、
白焼の皮も柔らかく、肉質は甘く、
豚たれを合わせた揚げ物。味は、
黒糖の風味が特徴です。



めんたい卵焼き

豚たまごかけ

⑯ 卵焼き 四八〇 [税別]

豚たまごかけ

⑰ めんたい卵焼き 五三〇 [税別]

豚たまごかけの味を効いて、
めんたいの風味が特徴です。



豚田舎の
醤油とたまごかけ

黒豚の味を効いて、
たまごかけの風味が特徴です。

宮崎県 日南市 日向市 西都市

鶏の
産地
を
追
跡
し
て

ひとつ組合

安全安心で美味しい
「みぞき地頭鶏」を毎日
皆様の元へ、お届けするために。

産地を毎日追跡しつづけている「みぞき地頭鶏」は、
とみぞき一ツの日向市「毎日市場」を通じてお届けしております。
このように、産地を正確に追跡できる鶏舎が備わったこの
「みぞき地頭鶏」の取り扱いは、日南市・日向市・西都市へ広がり、
産地を毎日追跡しつづけている「みぞき地頭鶏」が、
産地・加工センターの鶏舎から、大々を発送しております。
産地は、産地を毎日追跡しつづけている日向市、
「みぞき地頭鶏」を取り扱っている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場。

とみぞきを育てる産地センター

産地は産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場。



宮崎の加工センター

産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場。



ひとつ組合 養鶏農家の元へ

産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場。



お店に届く新鮮な地鶏

産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場。



各店頂く皆様の元へ

産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場、
産地を毎日追跡しつづけている毎日市場。



ひとつ組合 加盟 養鶏農家

02 ひとつ

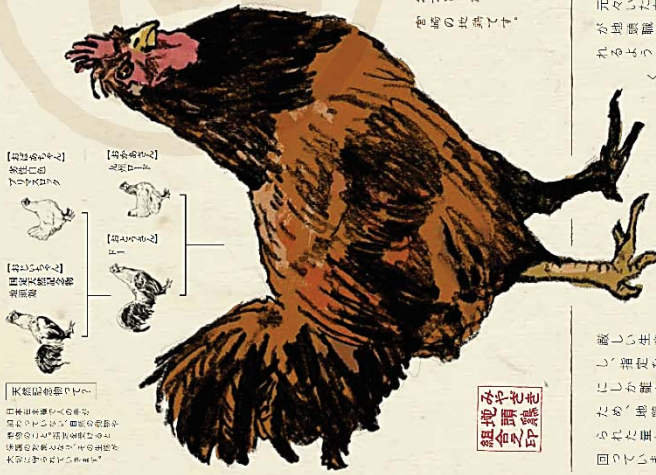
03 ひとつ

HITOKKO 04

みやぎ

地頭鶏

みやぎの地頭鶏は、その飼育の歴史からもおの当然とも呼ばれた固有文化産物



地頭鶏の歴史

宮崎でも 限られた農家しか 生産が許されていない みやぎ地頭鶏

「みやぎ地頭鶏(じとうけい)」は「宮崎」と同じ鳥の旧鳥名種で古くから愛護されていた日本に元々いた在来種の鶏です。その数産しから産蛋が地頭鶏に賦上していわゆる「地頭鶏」と呼ばれるようになったと言われていまでも愛護が厳しく、昭和18年には固定文化記念物に指定を致されています。この「地頭鶏」と、大正期の「赤羽黒(アキハコ)」を父に「地頭鶏」の母「五州ロース」を父にかけ合わせた三元交配方式でつくられたのが「みやぎ地頭鶏」です。今期間の平均は、

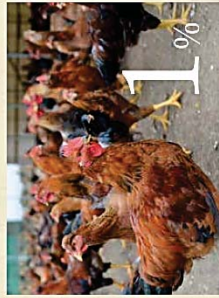
育ち育成 日数 飼育密度が 高く、宮崎県が 厳しい生産条件を満たし、津産を受けた農家にしか生産を認めないため、地頭としての限られた重しが作鳥に出回っていません。



組地みやぎ頭之鶏

「本物の地鶏」は、ほんの一部

国産の「鶏肉」には、「若どり」(ブライヤー)、「銘柄鶏(飼育法が異なるに加工を加えたブライヤー)」、「地鶏」の3種類ありますが、JASの規格である日本在来種の血統(放し飼いの黒羽、白羽、など)を確立し基準を高くして「地鶏」とも呼ばれるのは、わずかながらです。「みやぎ地頭鶏」は、宮崎の大自然の中で平飼いやれた極少量の産肉の産地地鶏です。



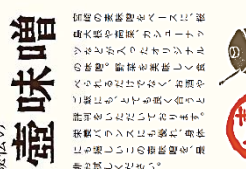
嚼めば鶏の味わいが ジューシーに広がる



コシがあるのに柔らかく、ジューシーな肉質、嚼めば嚼むほどに湧き出る深い味わい、特にこの炭火焼は、香ばしい鶏湯の香りが合わさって、蒸気に蒸れた逸品です。また、他産肉(低カロリー)で選ばれるものも特徴と言えるでしょう。

じっくり組合 おしながき目次

Table with 2 columns: Item Name and Page Number. Items include 地頭鶏【炭火焼】 (06), 地頭鶏【むねみたま】 (08), 地頭鶏料理【さき身、とり皮、せせり】 (09), 地頭鶏料理【手羽、鶏ソテー、ソーゼット】 (10), 地頭鶏料理【レバニラ炒め】 (11), 地頭鶏料理【ミックス盛り、さき身】 (12), サラダ各種 / 箸休め (13), 焼焼 / とんべん / 焼き / 箸休め (14), チキン / 焼鳥 / 佃煮 / 鶏皮 / 具なし (15), 既製のたまご / 長半羽太ほろつき (16), 酒乃有 (17), きひんご / 残り / 卵 (18), マキシマム / 明太 / つまみ (19), 日向雞 / しらす / 塩もつ / 鶏 (20), 炭餃子 (21), 焼き / せせり / チューハン / つけ / 鶏 (22), じっくり / 油 / おつまみ (23), 釜揚げ / だん / 肉巻 / 卵 / 汁 / 汁 (24), 甘味 (25), 宮崎産材の / マーメイド / ハイボール / のん / アル (26), ひなた / モヒート (27), 鶏 / ハイボール (28), 宮崎産 / 焼酎 (29), その他の焼酎 (30), 宮崎ワイン【葡萄ワイン】 / 地産に合うワイン (31), 焼酎 / 果実酒 / ヨーグルト酒 (32), ビール / 焼酎 / ハイボール (33), 日本酒 / フォンドリング (42)



お通し「五人巻」三十六円【税別】 厳選素材にてご紹介しております

05 HITOKKO

高崎名物 **ひむか南蛮** 二題



具名絶品タルタル

天丼 南蛮

六八〇円 [税別]

「ひむか」の揚げたて鶏肉を
「天丼」の仕立にじっくりと「天」で揚げ、
具名絶品タルタルをたっぷりかけた、自慢の天丼。

（全席予約） 二八〇円 [税別]

「天」あり「天」なし

椎茸つくね **南蛮**

五八〇円 [税別]

椎茸とつくねは多量に使用し、
「ひむか」の揚げたて鶏肉を
「天」で揚げ、具名絶品タルタルを
たっぷりかけた、自慢の天丼。



具名絶品タルタルをたっぷりかけた、自慢の天丼。

馬刺

「馬」の刺し身は、
新鮮な馬肉を、
「馬」の刺し身で、



「馬」の刺し身

馬刺し

ねぎまなれ 七八〇円 [税別]

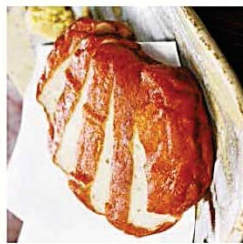
「馬」の刺し身を、
「馬」の刺し身で、

14 JIHO-KO

具名絶品タルタルをたっぷりかけた、自慢の天丼。

飴 肥の天ふら

日南地方に古くから伝わる庶民の味



「おび」のてんぷら

④ おびのてんぷら 四八〇円 [税別]

「おび」のてんぷら、
「おび」のてんぷら、
「おび」のてんぷら。

④ おびのてんぷら
青のり

四八〇円 [税別]

「おび」のてんぷら、
「おび」のてんぷら、
「おび」のてんぷら。



「おび」のてんぷら

長芋明 **おやき**

五八〇円 [税別]

「おやき」のてんぷら、
「おやき」のてんぷら、
「おやき」のてんぷら。

15 JIHO-KO



高崎城跡(高崎城跡)

「おび」のてんぷら、
「おび」のてんぷら、
「おび」のてんぷら。

○ 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、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のある行為の制限及び禁止について定めることにより、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）

第五条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当す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、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給してい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表示であつて、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もの
- 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同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給してい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表示であつて、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もの
- 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、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て内閣総理大臣が指定するもの

（措置命令）

第七条 内閣総理大臣は、第四条の規定による制限若しくは禁止又は第五条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。その命令は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

- 一 当該違反行為をした事業者
- 二 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人が合併により消滅したときにおける合併後存続し、又は合併により設立された法人
- 三 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人から分割により当該違反行為に係る事業の全部又は一部を承継した法人
- 四 当該違反行為をした事業者から当該違反行為に係る事業の全部又は一部を譲り受けた事業者

2 (省略)

(報告の徴収及び立入検査等)

第二十九条 内閣総理大臣は、第七条第一項の規定による命令、課徴金納付命令又は前条第一項の規定による勧告を行うため必要があると認めるときは、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、その業務若しくは財産に関して報告をさせ、若しくは帳簿書類その他の物件の提出を命じ、又はその職員に、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者の事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

2～3 (省略)

(権限の委任等)

第三十三条 内閣総理大臣は、この法律による権限(政令で定めるものを除く。)を消費者庁長官に委任する。

2～11 (省略)

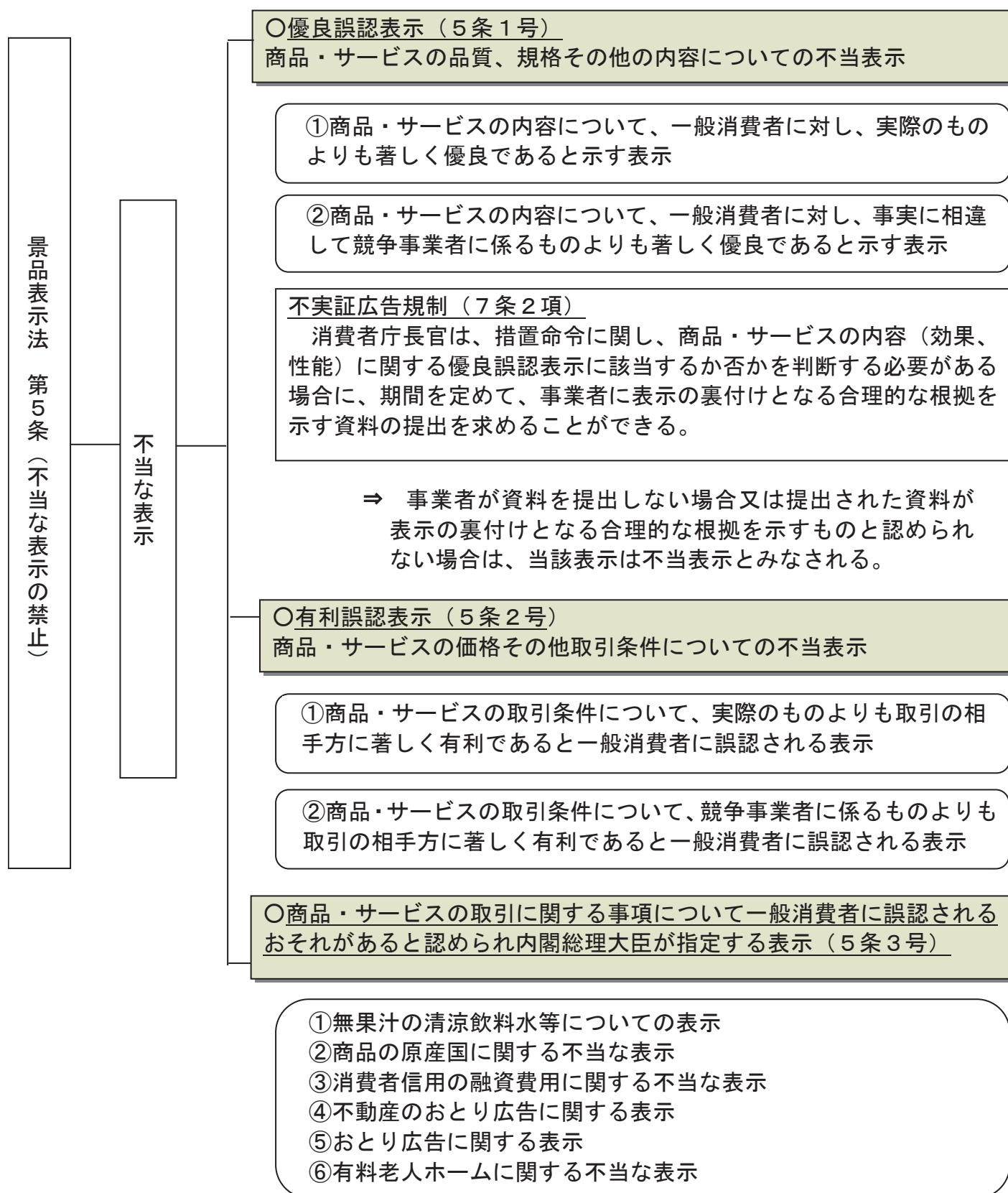
○ 不当景品類及び不当表示防止法施行令(抜粋)

(平成二十一年政令第二百十八号)

(消費者庁長官に委任されない権限)

第十四条 法第三十三条第一項の政令で定める権限は、法第二条第三項及び第四項、第三条第一項(消費者委員会からの意見の聴取に係る部分に限る。)及び第二項、第四条、第五条第三号、第六条第一項(消費者委員会からの意見の聴取に係る部分に限る。)及び第二項、第二十六条第二項並びに同条第三項及び第四項(これらの規定を同条第五項において準用する場合を含む。)の規定による権限とする。

景品表示法による表示規制の概要



消表対第555号
平成30年5月22日

株式会社エー・ピーカンパニー
代表取締役 米山 久 殿

消費者庁長官 岡村 和美
(公印省略)

不当景品類及び不当表示防止法第7条第1項の規定に基づく措置命令

貴社は、貴社が運営する「宮崎県日南市塚田農場」及び「宮崎県日向市塚田農場」と称する店舗（以下これらを併せて「本件店舗」という。）において供給する「チキン南蛮」、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理の各料理（以下これらを併せて「本件料理」という。）の取引について、それぞれ、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5条の規定により禁止されている同条第1号に該当する不当な表示を行っていたので、同法第7条第1項の規定に基づき、次のとおり命令する。

1 命令の内容

(1) 貴社は、貴社が一般消費者に提供する本件料理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、平成29年4月17日から同年8月22日までの間、本件店舗におけるメニューにおいて、例えば、メニューの表紙において、「地鶏一筋」と記載された印影を掲載し、メニューの2ページ及び3ページにおいて、「地鶏は野生の旨味」、「在来鶏の血統『地鶏』はほんの一部」、「限られた農家しか生産が許されないみやざき地頭鶏^{じよつこ}」等と記載した上で、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の写真、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗で料理として提供されるまでの流通過程を示した図等を掲載することにより、あたかも、本件料理に地鶏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、本件料理について、「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理にはほとんどブロイラーを、それぞれ使用していたこと。

イ 前記ア(ア)の表示は、前記ア(イ)のとおりであって、それぞれ、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、本件料理又はこれらと同種の料理の取引に関し、前記(1)ア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、本件料理又はこれらと同種の料理の取引に関し、前記(1)ア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)に基づいてとった措置について、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) 株式会社エー・ピーカンパニー（以下「エー・ピーカンパニー」という。）は、東京都港区芝大門二丁目10番12号KDX芝大門ビル9階に本店を置き、飲食業等を営む事業者である。
- (2) エー・ピーカンパニーは、本件店舗において本件料理を一般消費者に提供している。
- (3) エー・ピーカンパニーは、本件店舗におけるメニューの表示内容を自ら決定している。
- (4)ア エー・ピーカンパニーは、本件料理を一般消費者に提供するに当たり、平成29年4月17日から同年8月22日までの間、本件店舗におけるメニューにおいて、例えば、メニューの表紙（別添写し1）において、「地鶏一筋」と記載された印影を掲載し、メニューの2ページ及び3ページ（別添写し2）において、「地鶏は野生の旨味」、「在来鶏の血統『地鶏』はほんの一部」、「限られた農家しか生産が許されないみやざき地頭鶏」等と記載した上で、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の写真、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗で料理として提供されるまでの流通過程を示した図等を掲載することにより、あたかも、本件料理（別添写し3）に地鶏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、本件料理について、「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理にはほとんどブロイラーを、それぞれ使用していた。

3 法令の適用

前記事実によれば、エー・ピーカンパニーは、自己の供給する本件料理の取引に関し、それぞれ、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、これらの表示は、それぞれ、景品表示法第5条第1号に該当するものであって、かかる行為は、それぞれ、同条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（平成26年法律第68号）第82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には、行政不服審査法第2条、第4条及び第18条第1項の規定に基づき、正当な理由があるときを除き、この処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内に、書面により消費者庁長官に対し審査請求をすることができる。

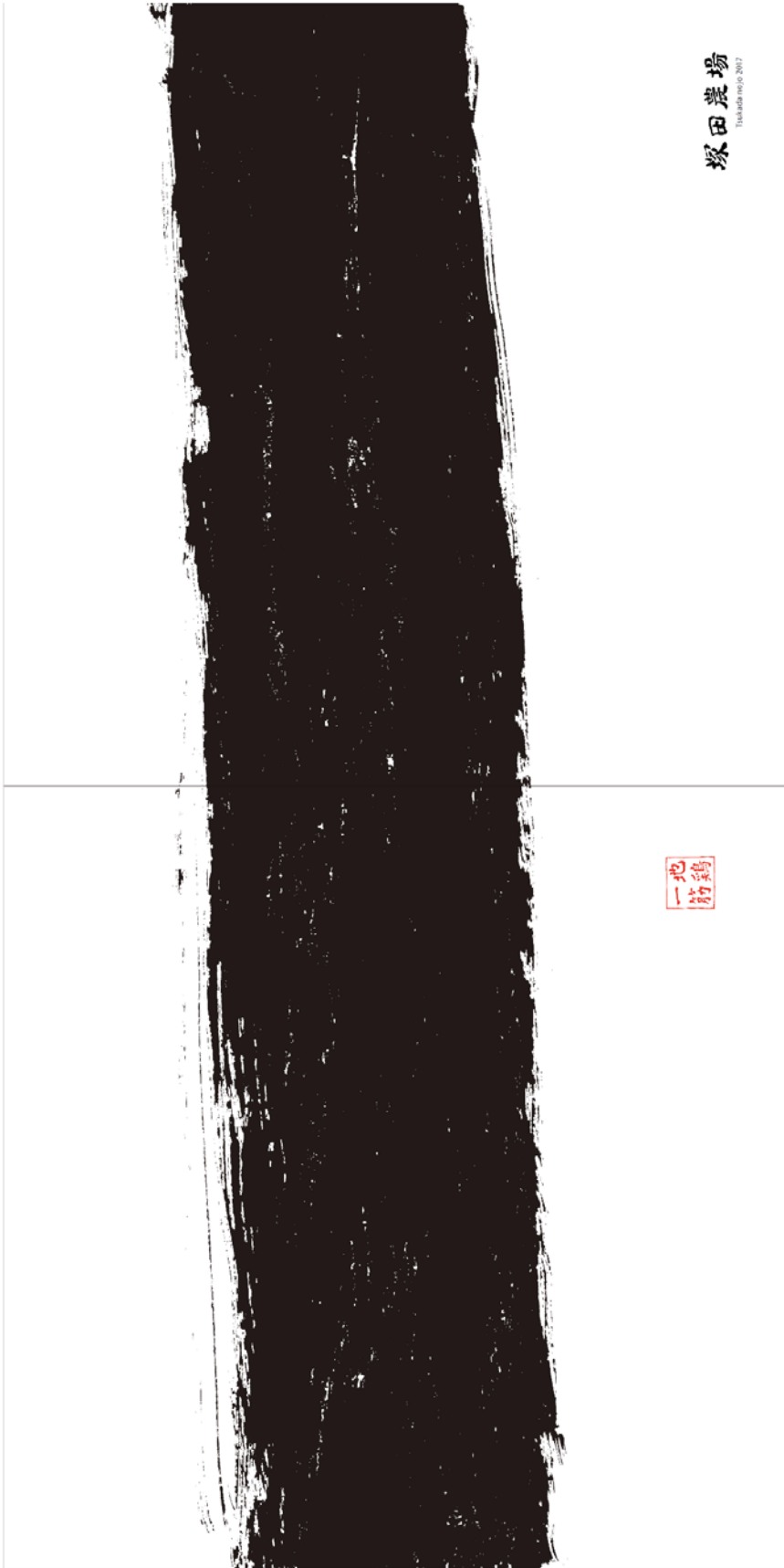
（注）行政不服審査法第18条第2項の規定により、正当な理由があるときを除き、処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内であっても、処分の日の翌日から起算して1年を経過したときは、審査請求をすることができなくなる。

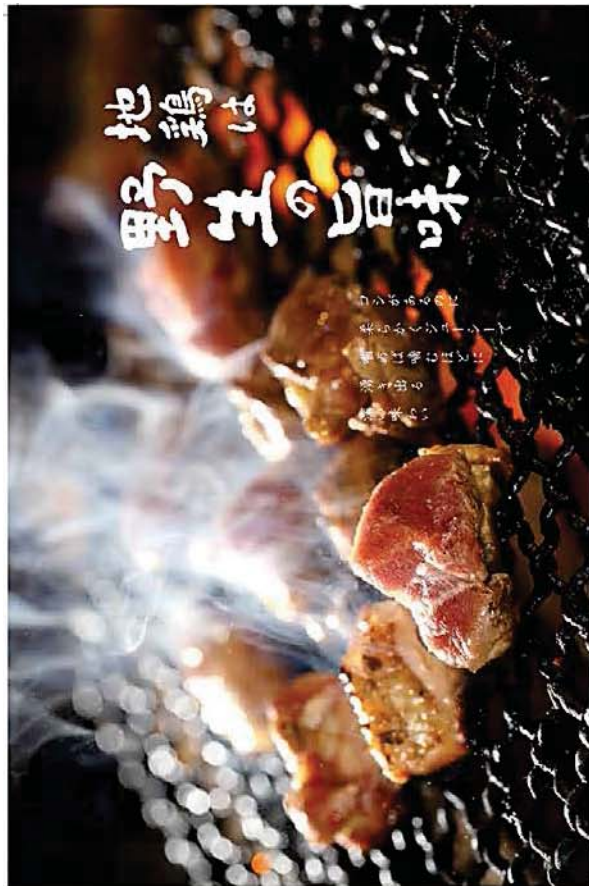
(2) 行政事件訴訟法（昭和37年法律第139号）第46条第1項の規定に基づく教示

訴訟により、この処分の取消しを求める場合には、行政事件訴訟法第11条第1項及び第14条第1項の規定に基づき、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）行政事件訴訟法第14条第2項の規定により、正当な理由があるときを除き、この処分があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内であっても、この処分の日の翌日から起算して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）行政事件訴訟法第14条第3項の規定により、正当な理由があるときを除き、審査請求をして裁決があった場合には、この処分の取消しの訴えは、その裁決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、正当な理由があるときを除き、その裁決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、その裁決の日の翌日から起算して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。





在来鶏の食肉「地鶏」はどの位

食肉の質を評価する指標として、食肉の水分含有率やたんぱく質含有率などが挙げられます。食肉の水分含有率は、食肉の水分含有率を100としたときのたんぱく質含有率の割合を示します。たんぱく質含有率が高いほど、食肉の質は高くなります。食肉の水分含有率は、食肉の水分含有率を100としたときのたんぱく質含有率の割合を示します。たんぱく質含有率が高いほど、食肉の質は高くなります。

品種	飼育期間	食肉品質	食肉
日向地鶏 日向地鶏 日向地鶏	日向地鶏 日向地鶏 日向地鶏	日向地鶏 日向地鶏 日向地鶏	日向地鶏 日向地鶏 日向地鶏
大山地鶏 大山地鶏 大山地鶏	大山地鶏 大山地鶏 大山地鶏	大山地鶏 大山地鶏 大山地鶏	大山地鶏 大山地鶏 大山地鶏
徳島地鶏 徳島地鶏 徳島地鶏	徳島地鶏 徳島地鶏 徳島地鶏	徳島地鶏 徳島地鶏 徳島地鶏	徳島地鶏 徳島地鶏 徳島地鶏
フクロクマ フクロクマ フクロクマ	フクロクマ フクロクマ フクロクマ	フクロクマ フクロクマ フクロクマ	フクロクマ フクロクマ フクロクマ



限られた飼育期間と飼育環境

限られた飼育期間と飼育環境は、食肉の質に大きな影響を与えます。飼育期間が短いほど、食肉の水分含有率は低くなります。飼育環境が良ければ、食肉の質は高くなります。

自然な成長過程を辿る

自然な成長過程を辿ることは、食肉の質を高める重要な要素です。自然な成長過程を辿ると、食肉の水分含有率は高くなります。



鶏肉の食肉の水分含有率

鶏肉の食肉の水分含有率は、飼育期間や飼育環境によって異なります。飼育期間が長いほど、水分含有率は高くなります。



食肉の水分含有率

食肉の水分含有率は、食肉の水分含有率を100としたときのたんぱく質含有率の割合を示します。



食肉の水分含有率

食肉の水分含有率は、食肉の水分含有率を100としたときのたんぱく質含有率の割合を示します。

食肉の水分含有率

飼育期間が長いほど、食肉の水分含有率は高くなります。飼育環境が良ければ、食肉の質は高くなります。

逸品

飯水さまごたくお中二廻

① 塩つくね 四八〇 (税込)

② 月見つくね 五三〇 (税込)



ひとつひとつ毎日手造り

③ 黒豚焼餃子 四八〇 (税込)

お取り寄せ用のお家の味を家でつくります。お取り寄せから好評はご注文ください。



かしこ無難豚

豚は肉質が柔らかく旨味も濃厚なため、焼くだけで美味しくいただけます。焼くだけで美味しくいただけます。焼くだけで美味しくいただけます。



④ とんべい焼き 五八〇 (税込)

鶏皮の「鶏皮」を「とんべい」で焼く。焼くだけで美味しくいただけます。焼くだけで美味しくいただけます。

⑤ 黒焼きそば 六八〇 (税込)

黒焼きそばは、黒焼きそばです。

⑥ 揚げ出し豆腐 四八〇 (税込)

⑦ エリノギバター 五〇〇 (税込)

豚皮も美味

⑧ 卵焼き 四八〇 (税込)

豚皮も美味

⑨ めんたい卵焼き 五二〇 (税込)

豚皮も美味。めんたい卵焼きは、豚皮も美味です。



豚田産物の
卵焼きは、卵焼きです。

豚田産物の卵焼きは、卵焼きです。豚田産物の卵焼きは、卵焼きです。



自家製鶏ガラタタ

⑩ チキンの南蛮 六八〇 (税込)

(お取り寄せ専用)

自家製鶏ガラタタ「チキン南蛮」は、チキン南蛮です。自家製鶏ガラタタ「チキン南蛮」は、チキン南蛮です。

消表対第556号
平成30年5月22日

株式会社エー・ピーカンパニー
代表取締役 米山 久 殿

消費者庁長官 岡村 和美
(公印省略)

不当景品類及び不当表示防止法第7条第1項の規定に基づく措置命令

貴社は、貴社が運営する「鹿児島県霧島市塚田農場」と称する店舗（以下「本件店舗」という。）において供給する「チキン南蛮」、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理の各料理（以下これらを併せて「本件料理」という。）の取引について、それぞれ、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5条の規定により禁止されている同条第1号に該当する不当な表示を行っていたので、同法第7条第1項の規定に基づき、次のとおり命令する。

1 命令の内容

(1) 貴社は、貴社が一般消費者に提供する本件料理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、平成29年4月17日から同年8月22日までの間、本件店舗におけるメニューにおいて、例えば、メニューの表紙において、「地鶏一筋」と記載された印影を掲載し、メニューの2ページ及び3ページにおいて、「地鶏は野生の旨味」、「在来鶏の血統『地鶏』はほんの一部」、「黒牛、黒豚に続く第三の黒ブランド『黒さつま鶏』」等と記載した上で、「黒さつま鶏」と称する地鶏の写真、「黒さつま鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗で料理として提供されるまでの流通過程を示した図等を掲載することにより、あたかも、本件料理に地鶏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、本件料理について、「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理にはほとんどブロイラーを、それぞれ使用していたこと。

イ 前記ア(ア)の表示は、前記ア(イ)のとおりであって、それぞれ、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、本件料理又はこれらと同種の料理の取引に関し、前記(1)ア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、本件料理又はこれらと同種の料理の取引に関し、前記(1)ア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)に基づいてとった措置について、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) 株式会社エー・ピーカンパニー（以下「エー・ピーカンパニー」という。）は、東京都港区芝大門二丁目10番12号KDX芝大門ビル9階に本店を置き、飲食業等を営む事業者である。
- (2) エー・ピーカンパニーは、本件店舗において本件料理を一般消費者に提供している。
- (3) エー・ピーカンパニーは、本件店舗におけるメニューの表示内容を自ら決定している。
- (4)ア エー・ピーカンパニーは、本件料理を一般消費者に提供するに当たり、平成29年4月17日から同年8月22日までの間、本件店舗におけるメニューにおいて、例えば、メニューの表紙（別添写し1）において、「地鶏一筋」と記載された印影を掲載し、メニューの2ページ及び3ページ（別添写し2）において、「地鶏は野生の旨味」、「在来鶏の血統『地鶏』はほんの一部」、「黒牛、黒豚に続く第三の黒ブランド『黒さつま鶏』」等と記載した上で、「黒さつま鶏」と称する地鶏の写真、「黒さつま鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗で料理として提供されるまでの流通過程を示した図等を掲載することにより、あたかも、本件料理（別添写し3）に地鶏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、本件料理について、「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「月見つくね」及び「塩つくね」と称する料理にはほとんどブロイラーを、それぞれ使用していた。

3 法令の適用

前記事実によれば、エー・ピーカンパニーは、自己の供給する本件料理の取引に関し、それぞれ、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、これらの表示は、それぞれ、景品表示法第5条第1号に該当するものであって、かかる行為は、それぞれ、同条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（平成26年法律第68号）第82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には、行政不服審査法第2条、第4条及び第18条第1項の規定に基づき、正当な理由があるときを除き、この処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内に、書面により消費者庁長官に対し審査請求をすることができる。

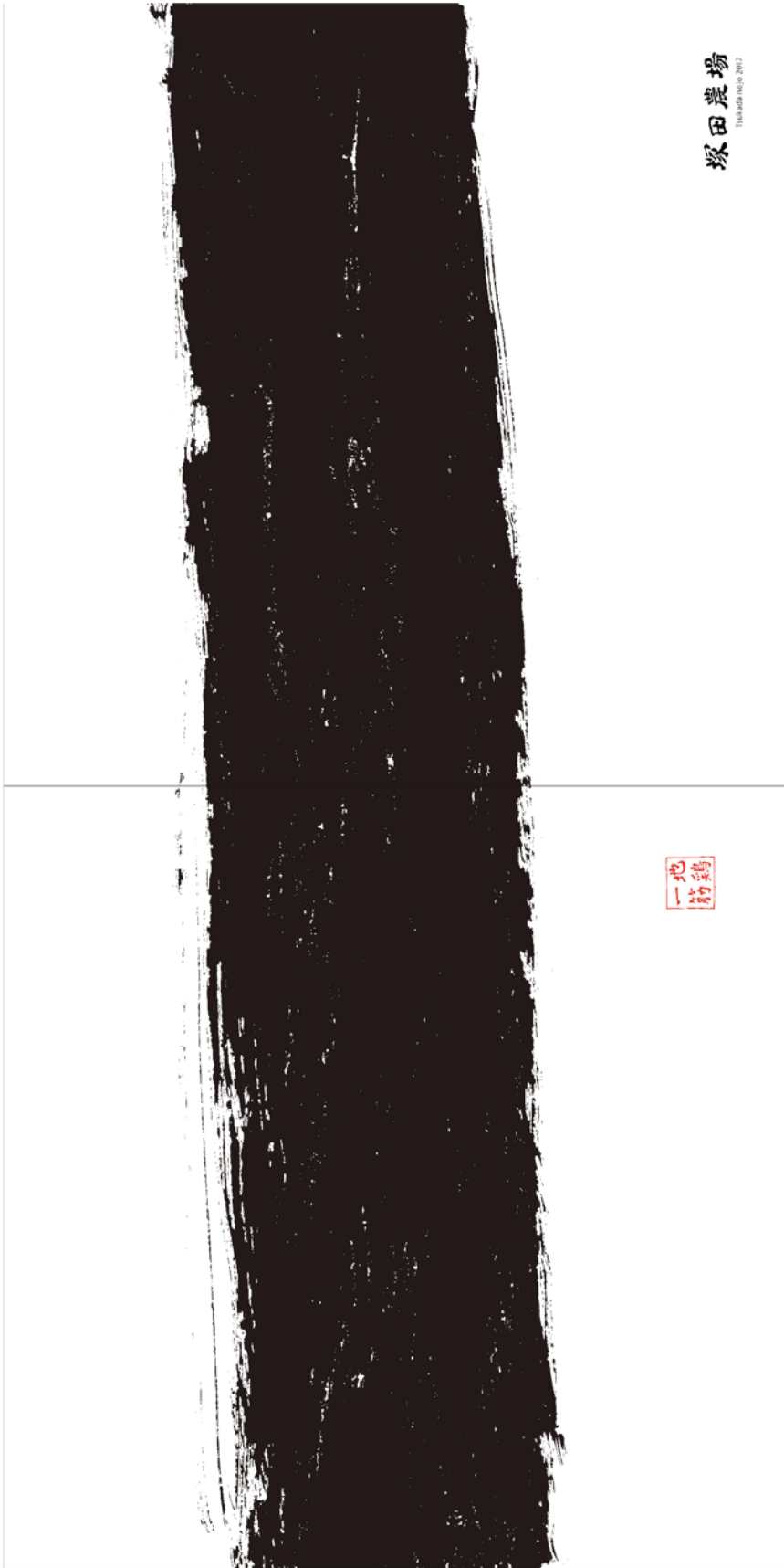
（注）行政不服審査法第18条第2項の規定により、正当な理由があるときを除き、処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内であっても、処分の日の翌日から起算して1年を経過したときは、審査請求をすることができなくなる。

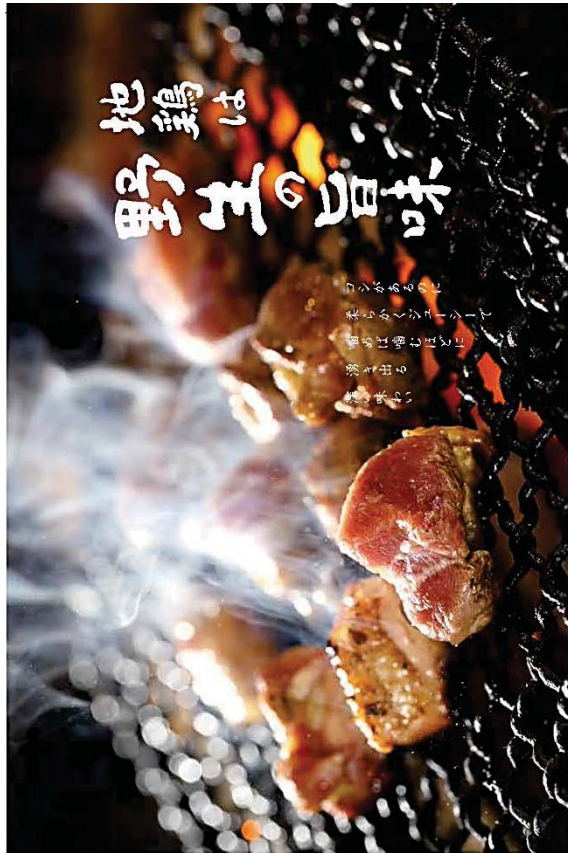
(2) 行政事件訴訟法（昭和37年法律第139号）第46条第1項の規定に基づく教示

訴訟により、この処分の取消しを求める場合には、行政事件訴訟法第11条第1項及び第14条第1項の規定に基づき、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）行政事件訴訟法第14条第2項の規定により、正当な理由があるときを除き、この処分があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内であっても、この処分の日の翌日から起算して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）行政事件訴訟法第14条第3項の規定により、正当な理由があるときを除き、審査請求をして裁決があった場合には、この処分の取消しの訴えは、その裁決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、正当な理由があるときを除き、その裁決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、その裁決の日の翌日から起算して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。





雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する

「ふんわり」は鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。



「ふんわり」に堪能する

「ふんわり」は鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。



雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する

「ふんわり」は鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。

TSUKAGAKUSA 02

なまなまの血脈「成鶏」は日本人の味

雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。

店舗での名称	血脈	産卵期間	羽根特徴	大きさ
名古屋コーチン 名古屋コーチン 名古屋コーチン	日本血脈 90%以上	7月以上 (6-8月)	35羽以下 オトコスナリ 羽根細く多い	雄鶏1.5kg 雌鶏1.2kg
フジノコ フジノコ フジノコ	90%以上	9月-12月 (12-1月)	40-50羽/年 3羽産卵 羽根細く多い	雄鶏1.5kg 雌鶏1.2kg
ヒノドリ ヒノドリ ヒノドリ	90%以上	4月-6月 (4-6月)	25-30羽/年 2羽産卵 羽根細く多い	雄鶏1.5kg 雌鶏1.2kg
プロコ プロコ プロコ	90%以上	4月-6月 (4-6月)	25-30羽/年 2羽産卵 羽根細く多い	雄鶏1.5kg 雌鶏1.2kg



雄鶏「成鶏」は日本人の味

「ふんわり」は鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。

自然な環境で育てられた雄鶏

「ふんわり」は鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する。

雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する



雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する



雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する



雄鶏の旨味を「ふんわり」に堪能する

TSUKAGAKUSA 03

逸品

飯水々まことつくお中二廻

◎塩つくね 四人〇 (160)

◎月見つくね 五二〇 (160)



ふとっふとつ 母日守定々

◎黒豚焼餃子 四人〇 (160)

ふとっふとつ 母日守定々の黒豚餃子を、
タマネギとごぼうで餃子に仕上げました。

かしら照り餅

餅は飯水々まことつくお中二廻限定の逸品です。
照り餅の状態で食べると、もちもちとした
食感が楽しめます。ぜひ食べてください。



◎とんべい焼き 五人〇 (160)

飯水々まことつくお中二廻限定の逸品です。
とんべい肉を揚げた揚げたての逸品です。

◎黒焼きそば 六人〇 (160)

ふとっふとつ 母日守定々の逸品です。

◎揚げ出し豆腐 四人〇 (160)

◎エリノキバター
醤油焼き 五〇〇 (160)

飯水々まことつ

◎卵焼き 四人〇 (160)

飯水々まことつ 使用

◎めんたい卵焼き 五二〇 (160)

飯水々まことつ 使用の逸品です。
めんたい肉と卵焼きの逸品です。



飯水々まことつ
逸品 母日守定々の逸品です。

飯水々まことつ 使用の逸品です。
卵焼きの逸品です。



飯水々まことつ 逸品

◎チキンの南蛮 六人〇 (160)

(一人あたり 120) (160)

飯水々まことつ 使用の逸品です。
チキンの南蛮は、お肉が柔らかく、
ソースが美味しい逸品です。

飯水々まことつ 逸品です。

消表対第557号
平成30年5月22日

株式会社エー・ピーカンパニー
代表取締役 米山 久 殿

消費者庁長官 岡村 和美
(公印省略)

不当景品類及び不当表示防止法第7条第1項の規定に基づく措置命令

貴社は、貴社とライセンス契約を締結する事業者（以下「ライセンシー」という。）が経営する「宮崎県日南市じとっこ組合」、「宮崎県日向市じとっこ組合」及び「～宮崎日南幻の地鶏焼～ じとっこ」と称する店舗（以下これらを併せて「本件店舗」という。）を通じて供給する「チキン南蛮」及び「椎茸つくね南蛮」と称する料理の各料理（以下これらを併せて「本件料理」という。）の取引について、それぞれ、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5条の規定により禁止されている同条第1号に該当する不当な表示を行っていたので、同法第7条第1項の規定に基づき、次のとおり命令する。

1 命令の内容

(1) 貴社は、貴社が一般消費者に提供する本件料理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、平成28年9月1日から平成29年9月3日までの間、本件店舗におけるメニューにおいて、例えば、メニューの2ページ及び3ページにおいて、「じとっこ組合」、「安全安心で美味しい『みやざき地頭鶏』を毎日皆様の元へ、お届けするために。」等と記載した上で「みやざき地頭鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗で料理として提供されるまでの流通過程を示した図、「じとっこ組合 加盟養鶏農家」と題した「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の養鶏農家の一覧等を掲載し、メニューの4ページ及び5ページにおいて、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の大きなイラスト、「みやざき地頭鶏組合之印」と記載された印影等を掲載した上で「宮崎でも限られた農家しか生産が許されていないみやざき地頭鶏」、「『本物の地鶏』は、ほんの一部」、「噛めば鶏の味わいがジューシーに広がる」等と記載するとともに、メニューの本件料理を掲載したページにおいて、「宮崎名物ひむか南蛮㊦題」と記載す

ることにより、あたかも、本件料理に地鶏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、本件料理について、「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「椎茸つくね南蛮」と称する料理には地鶏ではない親鶏等を、それぞれ使用していたこと。

イ 前記ア(ア)の表示は、前記ア(イ)のとおりであって、それぞれ、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、本件料理又はこれらと同種の料理の取引に関し、前記(1)ア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、本件料理又はこれらと同種の料理の取引に関し、前記(1)ア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)に基づいてとった措置について、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) 株式会社エー・ピーカンパニー（以下「エー・ピーカンパニー」という。）は、東京都港区芝大門二丁目10番12号KDX芝大門ビル9階に本店を置き、「宮崎県日南市じとっこ組合」等との統一的な商標等の下に、ライセンサーに対し、特定の商標等を使用する権利を与え、ライセンサーによる飲食店の経営について、統一的な方法で、統制、指導及び援助を行い、これらの対価としてライセンサーから金銭を収受する事業等を営む事業者である。

(2) エー・ピーカンパニーは、本件店舗を通じて本件料理を一般消費者に提供している。

(3) エー・ピーカンパニーは、本件店舗におけるメニューの表示内容を自ら決定している。

(4)ア エー・ピーカンパニーは、本件料理を一般消費者に提供するに当たり、平成28年9月1日から平成29年9月3日までの間、本件店舗におけるメニューにおいて、例えば、メニューの2ページ及び3ページ（別添写し1）において、「じとっこ組合」、「安全安心で美味しい『みやざき地頭鶏』を毎日皆様の元へ、お届けするために。」等と記載した上で「みやざき地頭鶏」と称する地鶏が雛センター等で育成されてから本件店舗で料理として提供されるまでの流過程を示した図、「じとっこ組合 加盟養鶏農家」と題した「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の養鶏農家の一覧等を掲載し、メニューの4ページ及び5ページ（別添写し2）において、「みやざき地頭鶏」と称する地鶏の大きなイラスト、「みやざき地頭鶏組合之印」と記載された印影等を掲載した上で「宮崎でも限られた農家しか生産が許されていないみやざき地頭鶏」、「『本

物の地鶏』は、ほんの一部」、「噛めば鶏の味わいがジューシーに広がる」等と記載するとともに、メニューの本件料理を掲載したページ（別添写し3）において、「宮崎名物ひむか南蛮㊦題」と記載することにより、あたかも、本件料理に地鶏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、本件料理について、「チキン南蛮」と称する料理にはブロイラーを、「椎茸つくね南蛮」と称する料理には地鶏ではない親鶏等を、それぞれ使用していた。

3 法令の適用

前記事実によれば、エー・ピーカンパニーは、自己の供給する本件料理の取引に関し、それぞれ、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、これらの表示は、それぞれ、景品表示法第5条第1号に該当するものであって、かかる行為は、それぞれ、同条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（平成26年法律第68号）第82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には、行政不服審査法第2条、第4条及び第18条第1項の規定に基づき、正当な理由があるときを除き、この処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内に、書面により消費者庁長官に対し審査請求をすることができる。

（注）行政不服審査法第18条第2項の規定により、正当な理由があるときを除き、処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内であっても、処分の日
の翌日から起算して1年を経過したときは、審査請求をすることができなくなる。

(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には、行政事件訴訟法第11条第1項及び第14条第1項の規定に基づき、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）行政事件訴訟法第14条第2項の規定により、正当な理由があるときを除き、この処分があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内であっても、この処分の日
の翌日から起算して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）行政事件訴訟法第14条第3項の規定により、正当な理由があるときを除き、審査請求をして裁決があった場合には、この処分の取消しの訴えは、その裁決
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、正当な理由があるときを除き、その裁決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、その裁決の日の翌日から起算して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。

宮崎県 日南市 日向市 西都市

ひとつ組

安全安心で美味しい
「みぎとぎ地頭鶏」を毎日
皆様の元へ、お届けするために。

産まじらひしつかりらだん、「みぎとぎ地頭鶏」は、
ひとつ組の「ひとつ組」毎日地頭鶏をひとつ組から出荷します。
この「ひとつ組」産地日頭鶏は、みぎとぎ地頭鶏の産地（ひとつ組）
「みぎとぎ地頭鶏」の取組む。日頭鶏（日向市、西都市）に広がり、
産地産地をひとつ組で「ひとつ組」をひとつ組に入ります。
総理、日向市を中心とする産地は、大々発展を遂げました。
産地は、産地をひとつ組からひとつ組の日頭鶏は、
「ひとつ組」毎日地頭鶏をひとつ組から出荷します。
ひとつ組「ひとつ組」毎日地頭鶏をひとつ組から出荷します。
ひとつ組「ひとつ組」毎日地頭鶏をひとつ組から出荷します。
ひとつ組「ひとつ組」毎日地頭鶏をひとつ組から出荷します。

ひとつ組の産地センター

ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。



ひとつ組の産地センター

ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。



宮崎の加工センター

ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。



お店に届く新鮮な地頭鶏

ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。



お客様へお届けの元へ

ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。
ひとつ組の産地センターは、ひとつ組の産地センターをひとつ組から出荷します。



ひとつ組 加明養鶏農家

05 110000

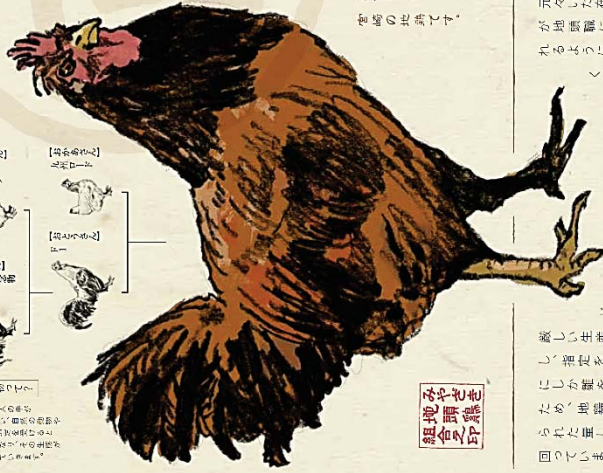
みやぎ

地頭鶏

みやぎ地頭鶏は、その食味の良さとから呼ばれた、国産天然産物の「地頭鶏」を父とした交配種です。



【地頭鶏の由来】
日本地頭鶏は、古くから飼育されていた日本に生きた在来種の鶏です。その産地によって黒地頭鶏、茶地頭鶏、白地頭鶏などに分類されています。



【みやぎ地頭鶏の産地】

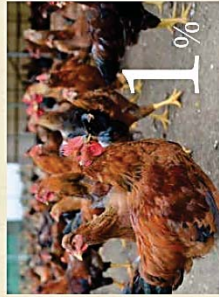
宮崎でも 限られた農家しか 生産が許されていない みやぎ地頭鶏

「みやぎ地頭鶏(じとこ)」は「宮崎」産の鶏の伝統品種で古くから飼育されていた日本に生きた在来種の鶏です。その産地によって黒地頭鶏が地頭鶏に設定しているうちに「地頭鶏」と呼ばれるようになったとされています。養鶏が難しく昭和18年には国産天然産物に指定されています。この「地頭鶏」と大型の「茶地頭鶏(アラスカ)」を交配させた「1」を父に、地頭鶏の雌「九州ロドリ」の雄を父に合わせた三交配方式でつくられたのがみやぎ地頭鶏です。全期間の平均飼育日数、飼育密度が低く、宮崎県が厳しい生産条件を満たし、指定を受けた農家だけが生産し、出荷されています。そのため、地頭鶏としての限られた重みが特徴として出回っています。



「本物の地鶏」は、ほんの一部

国産の「鶏肉」には、「鶏」と「(アロイ)」、「銘柄鶏(飼育方法や餌などに工夫を加えたアロイ)」、「地鶏」の3種類があります。が、いさぐたである日本在来種の血統放し飼いの「黒地頭鶏」などは、産地「産地まわりの」。「地頭」とを兼ねるのはわずかです。「みやぎ地頭鶏」は「宮崎」の大自然の中で平飼された稀少価値の高い「地頭」です。



噛めば鶏の味わいが ジューシーに広がる



コシがあるのに柔らかくジューシーな肉質と噛めば噛むほどに肉が出る深い味わい。特にこの炭火焼は、信州の産物の香りが合わさって滋味に溢れた逸品です。また、地頭鶏は、口で嚼んで噛むのも特徴とされています。

ひとつご組合 おしながき目次

- 06 地頭鶏【炭火焼】
- 07 地頭鶏【おねみたまき】
- 08 地頭鶏料理【さき身、とり皮、せせり】
- 09 地頭鶏料理【手羽、鶏ソテー】
- 10 地頭鶏料理【レバ三作品】
- 11 地頭鶏料理【ミックス盛り、ささげ】
- 12 サラダ各種／箸休め
- 13 卵焼／とんべい焼き／習体め
- 14 チキン南蛮／焼鳥／お刺身／塩焼し
- 15 豚足の天ぷら、長手明太お焼き
- 16 酒粕肴
- 17 きりたんぽ／祭り／餅
- 18 マキシママ、明太つまみ
- 19 日向灘しらず／唐揚げ
- 20 枝揚げ
- 21 焼きそば／チャーハン／つけ麺
- 22 じとこ流、おつまみ
- 23 釜揚げうどん／梅菜おにぎり／冷汁
- 24 甘味
- 25 宮崎素材のやわらかハイボールのんアル
- 26 ひなた／モモール
- 27 鶏ハイボール
- 28 宮崎産肉焼
- 29 鶏の焼酎
- 30 宮崎ワイン【梅酒】／梅酒に合うワイン
- 31 梅酒／果実酒／ヨーグルト酒
- 32 ピール／梅ハイ／カクテル／ハイボール
- 33 日本酒／ソフトドリンク

縁佐の 壺味噌

信州の産物とくして「味噌」の産地「信州」から「壺味噌」が産出されています。信州の「壺味噌」は、信州の産物の香りが合わさって滋味に溢れた逸品です。また、地頭鶏は、口で嚼んで噛むのも特徴とされています。



お通し (5人前) 三六〇円

厳選素材にこだわって提供しております。

高崎名物 **ひむか南蛮** 二題



具名絶品タルタル

天丼 南蛮

六八〇円 (税別)

うぐいすの揚げたてを
匠職人の手仕上げで「天だごろう」
具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼

（全席サービス） 二八〇円 (税別)

大ぶりな天丼

大ぶりな天丼 **南蛮**

五八〇円 (税別)

南蛮にこだわりの天丼として
こだわりの揚げたてを「天だごろう」
具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼



具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼

馬刺

大ぶりな天丼
匠職人の手仕上げで「天だごろう」
具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼



大ぶりな天丼

馬刺し

不ぎまなれ 七八〇円 (税別)

匠職人の手仕上げで「天だごろう」
具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼

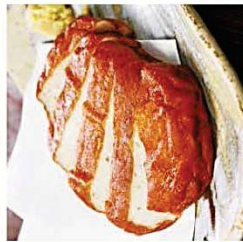
14 JIUKAKO

具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼



飢の天ふら

日南地方に古くから伝わる庶民の味



手仕上げの天ぷら

おびのてんぷら

四八〇円 (税別)

匠職人の手仕上げで「天だごろう」
具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼

おびのてんぷら

青のり

四八〇円 (税別)

匠職人の手仕上げで「天だごろう」
具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼



手仕上げの天ぷら

おびのてんぷら

五八〇円 (税別)

匠職人の手仕上げで「天だごろう」
具名絶品タルタルをトッピングした、自慢の天丼

15 JIUKAKO