平成１６年（排）第１２号

排　除　命　令　書

埼玉県上尾市宮本町４番２号
株式会社ベルーナ
同代表者　代表取締役　安　野　　清

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　株式会社ベルーナは，「カレーなる旅」と称するレトルトパウチ食品の取引に関し，一般消費者の誤認を排除するために

(1) 平成１５年１月ころから平成１６年２月ころまでの間，通信販売用カタログに掲載した広告において行った，同広告に記載した地方の名産品又は特産品が主たる具材に用いられていないにもかかわらず，あたかも，同名産品又は特産品が用いられているかのような表示

(2) 平成１３年６月ころから平成１６年２月ころまでの間，同社がインターネット上に開設しているホームページに掲載した広告において行った，具材の選定，スパイスの調合等の調理法が，有名レストランで修行し，テレビ番組に出演したなどの経歴を有する料理人によって考案されたものでないにもかかわらず，あたかも，同料理人によって考案されたかのような表示

は，いずれも事実と異なるものであり，かかる表示は，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，当委員会の承認を受けなければならない。

２　株式会社ベルーナは，今後，レトルトパウチ食品の取引に関し，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させなければならない。

3　株式会社ベルーナは，今後，レトルトパウチ食品の取引に関し，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。

4　株式会社ベルーナは，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　株式会社ベルーナ（以下「ベルーナ」という。）は，肩書地に本店を置き，通信販売業等を営む事業者である。

2　ベルーナは，６０種類のカレーにより構成される「カレーなる旅」と称するレトルトパウチ食品（以下「カレーなる旅」という。）について，平成１３年６月ころ以降，通信販売用カタログを一般消費者に送付し，また，インターネット上に開設したホームページに広告を掲載するなどして，一般消費者から，電話，ファクシミリ等により注文を受け付け，毎月，それぞれ５種類のカレーを１２か月間配送することにより，これを販売している。

3　ベルーナは，カレーなる旅について

(1) 平成１５年１月ころから平成１６年２月ころまでの間，「いきいき家族２００３春号」，「いきいき家族２００３夏号」とそれぞれ題する通信販売用カタログに掲載した広告（別添写し１及び２）において，「ご当地の新鮮な素材を使ったカレーで日本各地を巡る」及び「②日本各地の素材をいかしたカレー」と記載し，また，「いきいき家族２００３秋号」と題する同カタログに掲載した広告（別添写し３）において，「日本各地の名産品・特産品をふんだんに盛り込んだオリジナルカレー」，「日本各地の名産品を生かしたカレー」等と記載するとともに，当該各カタログに掲載した広告において

ア　「北海道オホーツクのカレー　１月　厳寒の海で育った新鮮な幸を、贅沢に使い尽くしたシーフードカレーです。」等と記載し，かつ，カレーの名称として「活きホタテカレー」等と

イ　「南国九州のカレー　３月　まだ肌寒いこの季節、身も心も暖まるカレーはいかが。南国九州から届いた素材が自慢です。」と記載し，かつ，カレー

の名称として「鹿児島ポークカレー」等と

ウ　「伊豆の海の幸カレー　６月　優れた海産物が自慢の伊豆は、国内有数のリゾート地。」と記載し，かつ，カレーの名称として「伊豆の海老カレー」等と

エ　「信州長野の新鮮カレー　１２月　食材のアレンジの絶妙さは、長野のお家芸。」と記載し，かつ，カレーの名称として「赤倉トマトカレー」等と

(2) 平成１３年６月ころから平成１６年２月ころまでの間，同社がインターネット上に開設しているホームページに掲載した広告（別添写し４）において，有名レストランで修行し，テレビ番組に出演したなどとする料理人の経歴を紹介するとともに，「料理人の知識とアイデア、そして時間を惜しみなく注いで、お店でもご家庭でも決して味わえないカレーメニューの数々を生み出して頂きました。」等と記載し，かつ，同料理人のコメントとして，「スパイスの調合を考えるだけで、かなり時間を使いましたね」，「肉、魚、野菜など素材に合わせてソースの濃度から変えるんです。野菜なら素材のおいしさを引き出すために薄味に仕上げるとか」，「カレーとの相性ということを一番に考えて選びました」等と

それぞれ記載することにより，あたかも，当該商品のうち，１月，３月，６月及び１２月に配送されるカレーについて，前記通信販売用カタログに掲載した広告に記載した地方の名産品若しくは特産品が主たる具材に用いられており，又は具材の選定，スパイスの調合等，当該商品の調理法が，有名レストランで修行し，テレビ番組に出演したなどの経歴を有する料理人によって考案されたかのように表示しているが，実際には，当該商品は，食品加工業者が，任意に調達した具材を用いるなどして，自ら考案して製造していたものであって，例えば，平成１５年３月に配送された「鹿児島ポークカレー」の豚肉はデンマーク王国産，平成１５年６月に配送された「伊豆の海老カレー」のエビはインドネシア共和国産であるなど，前記各月のカレーのうち，一部を除き，前記通信販売用カタログに掲載した広告に記載した地方の名産品又は特産品が主たる具材に用いられているものではなく，また，当該商品の調理法が同料理人によって考案されたものではなかった。

法　令　の　適　用

上記事実によれば，ベルーナは，カレーなる旅の内容について，不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律（平成１５年法律第４５号）附則第２条の規

定により，同法附則第１条ただし書に規定する施行の日前に係る表示にあっては，実際のものよりも著しく優良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をしていたものであり，かかる行為は，同施行の日前に係る表示についてなお従前の例によることとされる改正前の景品表示法第４条第１号の規定に，また，同施行の日以後に係る表示にあっては，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り，かかる行為は，同施行の日以後に係る表示について適用することとされる景品表示法第４条第１項第１号の規定に，それぞれ違反するものである。

よって，主文のとおり命令する。

平成１６年７月１３日

公　正　取　引　委　員　会

委員長

委　員

委　員

委　員

委　員

（縮小したもの）

別添写し１



（縮小したもの）

別添写し２



（縮小したもの）

別添写し３

おいしい秋みつけた！ カレーライス

食欲をそそる辛さと旨み！ 全国各地の名物カレーで 日本一周の味めぐり。

おいしさ60種類



シェ山田（本名 山田純）

フランス料理店 シェヤマダ（兵庫県西宮市）代表取締役

昭和35年9月24日大阪生まれ。大阪あべの辻調理専門学校卒業、同フランス校卒業後、数々の有名レストランで修行の後、1988年シェヤマダを開業。

温めるだけの簡単調理。自宅で全国のカレー食べ比べ。

日本各地の名産品・特産品をふんだんに盛り込んだオリジナルカレーを、年間60種類お届けします。楽しくて美味しい『カレーなる旅』へ、さあ出発！

ビリッとスパイシーな辛さの後に、コクと旨味がじわっと広がる…。そんなカレーの美味しさを、たっぷりお楽しみいただけるのが『カレーなる旅』です。日本各地の名産品を生かしたカレーや、その土地ならではの味覚を再現したカレーなど、全てオリジナルのカレーを全60種お届けします。ほうれん草入りインド風カリーあり、マイルドに仕上げた欧風ビーフカレーあり、いわしつみれ入り和風カレーあり…と、味のバリエーションも豊富。スパイスも使う素材に合わせて調合し、素材とスパイスがお互いを引き立て合う味わいに仕上げました。1袋約200gで、ボリュームもたっぷりです。しかも、オリジナルレトルトパックなので、温めるだけの簡単調理。ご飯はもちろん、パンやナンに合わせても美味しくお召し上がりいただけます。

カレーは体に優しいスパイスたっぷりのヘルシーな料理でもあります。「カレーなる旅」で、日本一周の味めぐりをお楽しみください。

北海道オホーツクのカレー 1月

厳寒の海で育った新鮮な幸を、贅沢に使い尽くしたシーフードカレーです。

オホーツク鮭つくね カレー×2袋
流氷のアサリと蛤のカレー×2袋
毛ガニカレー×2袋
網走イカリングカレー×2袋
新鮮牧場ビーフカレー×3袋

雪の東北カレー 2月

東北各県からネミングされた、ユニークなカレーシリーズ。北海の幸を、是非とも一賞味下さい。

福島行列のポークカレー×2袋
青森ねぶたカレー青火リ×3袋
秋田美人ビーフカレー×3袋
仙台こだわりカレー×3袋
山形カレーショックのカレー×2袋

南国九州のカレー 3月

まだ肌寒いこの季節、身も心も暖まるカレーといえば…やっぱり。南国九州から旨い！と届いた素材が自慢です。

宮崎地鶏チキンカレー×2袋
鹿児島ポークカレー×2袋
天文館ハンピーチキンカレー×2袋
長崎洋食ビーフカレー×2袋
博多の芋焼酎キーマカレー×2袋

港横浜カレー 4月

早くから西洋の文化を取り入れてきた横浜。異国情緒溢れるカレーをすべて制覇するチャンスです。

横浜洋館スペシャルビーフカレー×2袋
湘のタンカレー×2袋
鎌倉ビーフカレー×2袋
横浜関東洋食カレー×2袋
横浜鉄道チキンカレー×2袋

ロマンティック神戸カレー 5月

神戸ならではの洗練されたカレーは、昔から人々に愛され続けています。

青葉ホットドライカレー×2袋
神戸のスパイシーカレー×3袋
北野ロードビーフカレー×2袋
神戸元町レトロビーフカレー×2袋
神戸異人館カレー×2袋

伊豆の海の幸カレー 6月

優れた海産物が自慢の伊豆は、国内有数のリゾートとリラックスしてご賞味下さい。

伊豆の海老カレー×2袋
伊豆のたこカレー×2袋
熱海のいわしつみれカレー×2袋
清水のマグロカレー×2袋
太平洋白身魚カレー×2袋

銀座カレー通り 9月

一流料理店が軒を連ねる銀座。フランス流カレーから音楽かしいあの味までをまるごとセット。

銀座フランス風バターカレー×2袋
欧風ビーフカレー×2袋
熟成度機ビーフカレー×3袋
魯山通りビーフ&ベジタブルカレー×2袋
銀座フランス風カレー×2袋

名古屋金の鯱カレー 8月

独自の食文化を持つ名古屋を極めてこそ、真の食通。名古屋らしい味のハーモニーをお試しください。

ビーフ&シーズンカレーたがね×2袋
ビーフ&ベジタブルカレーよわ×2袋
マイルドなごやカレー×3袋
ビーフ&マッシュルームカレーだるや×2袋
ビーフカレーテックスたるや×3袋

札幌北の大地カレー 11月

札幌の老舗ホテルが繰り出すカレーは、地元のみならず全国的にも人気。旅行気分も味わえます。

銀河の札幌アスパラカレー×2袋
どさんこビーフカレー×2袋
農場のポークカレー×2袋
森と木のチキンカレー×2袋
草原のコーンカレー×2袋

信州長野の新鮮カレー 12月

食材のアレンジの絶妙さは、長野のお家芸。まさに出点といえる逸品。

善光寺マトカレー×2袋
信州野菜カレー×3袋
椎茸・高原のハヤシビーフ×3袋
白馬キーマカレー×2袋
八方尾根山里のビーフカレー×2袋

menu

シェ山田監修 カレーなる旅

申込番号 06-01

※電話・ハガキ・FAXでお申込みの際には「申込番号06-01・カレーなる旅」とご提示ください。

カレー価布金（年12回コース）

月々2,980円

送料無料

賞味期間／常温1年間

お申込み頂いた月から、1年間お届けいたします。

※写真は盛付参考例です。カレーの色等が写真と異なる場合がございますが、ご了承ください。

カレーなる旅

カレーなる旅誕生秘話

フレンチのシェフであるシェ山田氏と、食通で放送作家の池田氏がゴルフ後のクラブハウスで交わしたふとした会話から生まれた企画『カレーなる旅』。日本全国各地の食材を使って生まれた60種類ものカレー。その誕生の秘密とは？ 商品はこちらです

シェ山田（本名：山田英則） フランス料理店 シェヤマダ（茨城県西茨城）代表取締役



「肉・魚・野菜、何を素材に作るか？
スパイスの調合のしかたやカレーの濃度も違ってくるんです。」

昭和35年9月24日、大阪生まれ大阪あべの辻調理師専門学校卒、同フランス校卒業後、数々の有名レストランで修行の後、1993年シェヤマダを開業。朝日放送の『ワイドABC』ではトーク上手で料理の楽しさを伝授。

池田 潔二（本名：同じ） 放送作家



「ごはんにかける汁ではなくて、パスタや魚など、自分なりの食べ方を見つける
のも楽しいですね。」

昭和30年12月10日、大阪生まれ。早稲田大学文学部卒15年続いた関西の人気グルメ番組『おふからアベニュー』は、食通で知られる池田氏が構成を担当。現在KBS京都『お助けラジオレギュラー番組で活躍中

お2人の対談の前に・・・で、どうしてワインのお店でカレーなのか？！

なぜなら、『MyWineClubスタッフがとてもカレー好きだから！！』
MyWineClubスタッフは考えました。
『もしかしたら、ワイン好きな人はカレー好きかもしれない！』
よく考えると、味がなんとなく複雑な所も、香りが良いと言うことも、楽しみ方の要素的には似ているかも・・・。
と思われなくもないですかね？という訳で、この全国巡りのカレー年間企画の販売を開始しました！シェ山田さんと池田さんの会話から生まれた全国の特色ある素材を使用した『カレーなる旅』。
大人から子供まで皆さんにお楽しみいただけたら嬉しいです！

6/19(火)～6/25(月)までのプレゼント企画でカレーアンケートを実施しました。はたして大胆な仮説は証明されたのでしょうか？！ →アンケート結果・皆さんからの声はこちらをクリック！

■ カレーなる旅誕生秘話



クラブハウスで食べたカレー。日暮からゴルフを通じても親交の厚いお2人が、ラウンドアップ後の食事の際にカレーを注文したことから、今回お届けするカレーの企画はスタートしました。「こんなカレーがあったら」「こんなカレーを食べたい」と語る池田氏に、料理人のプライドを刺激され始めるシェ山田氏・・・。こうして、お2人のアイデアと工夫がいっぱいつまった「カレーなる旅」は誕生したのです。

池田　「あれはどこのコンペへ行った時だっけ？」
シェ山田　「京都ですよ」
池田　「そうだ、2人でカレーを注文して」
シェ山田　「池田さんが、せっかく京都でカレーを食べているんだからもっと京都っぽいカレーがあってもいいよね、って おっしゃって」
池田　「インドは例で、世界でちっともカレーが食べられている国は日本だからね。全国各地にある素材を使って、それぞれの地方の特色が出たカレーがあってもいい」
シェ山田　「日本にカレーが紹介されてからもう1世紀以上経っていますからね」
池田　「すでにカレーは国民食なわけでしょ」
シェ山田　「子供から大人まで人気が高いですし」
池田　「クラブハウスのメニューにもあるしね」
シェ山田　「あはは」
池田　「北海道の海の幸や信州の高原野菜など、その土地にちなんだ食材を使ったオリジナルカレーを作ったら喜ばれるじゃないかと」
シェ山田　「池田さんが食べたいカレーなんじゃないですか？」
池田　「もちろん（笑）。自分で食べたくなるカレーじゃないと考える意味がない」
シェ山田　「そうですよね。でも、かなり無謀な注文もありましたよ。いちご や温泉とか」
池田　「いや、あれは冗談」
「コンペは一回り飛んだけど」
シェ山田　「そこで2人してカレーを食べたから、今回の企画が生まれたんですよね。」
池田　「まさにカレーなる旅の始まりだった、というわけだ。」



ゴルフ場でのお食事の会話から誕生した「カレーなる旅。」池田氏から出されるアイデアにやや翻弄され気味のシェ山田氏だったのですが、そこは数々の有名レストランでの修行後、1993年に「シェヤマダ」を開業、テレビ等の番組でも活躍中の実力人気シェフ。料理人の技術とアイデア、そして時間を惜しみなく注いで、お店でもご家庭でも決して味わえないカレーメニューの数々を生みおとして頂きました。完成したカレーを食べながら、まずまずお2人の会話が弾みます。

■ スパイスの調合

シェ山田　「カレーと言ったら、まずはスパイス」
池田　「スパイスって味付けのためだけじゃなく色付けや香り付けの目的もあるんでしょ。」
シェ山田　「それぞれの目的のスパイスを組み合わせて、1つのルーを作っていくんです。スパイスだけでも、レシピのパターンは無限にあります。」
池田　「さらに、使い素材に合ったスパイスの組み合わせを決めのきゃならない。それだけでも大変な作業だったんじゃない？」
シェ山田　「スパイスの調合を考えるだけで、かなり時間を使いましたね。」
池田　「日本人好みの組み合わせ、というのもあるからね。」
シェ山田　「日本人は香りに敏感でしょ。あまりスパイスの香りが強調されてもいけませんし、さらに食材の味が活きている本来の味や風味を大切にしますよね。ですから、素材とルーがお互いを引き立てあうようなバランスにしなければならないんです。」
池田　「スパイスだけではなく、隠し味にも色々なものを使うでしょ。」
シェ山田　「マイルドな味にするにはすり下ろしたリンゴやバナナ、蜂蜜などを用います。フルーツは香り付けになる素材ですね。プレーンヨーグルトを入れればさわやかな味になります。またココを出したければワインなどを入れてもいいですし」
池田　「生クリームやウスターソース、トマトなどもよく使われる」
シェ山田　「そういった隠し味も、やはり素材が生きてこその味付けなんです。肉、魚、野菜など素材に合わせてソースの濃度から変えるんです。野菜なら素材の美味しさを引き出すために薄味に仕上げるとか」
池田　「今回の『カレーなる旅』には、そういったシェ山田さんがフレンチで培われた素材を大切にする技術が随所にでている、というわけだ。」
シェ山田　「数字羅列の連続。味はノートにレシピを書いているだけじゃ分かりませんから」
池田　「そこが料理人の一番辛いところだ。作って味見してみなきゃ分からない」





■ 厳選された食材

池田　「素材だけでも、海の幸ならホタテやエビ、マグロなど何種類も出てね」
シェ山田　「その辺が また、考えどころなんです。それぞれにダシがでますから、その自然の旨味を大切にしたいですし」
池田　「肉なら肉で、調理する上でのコツがあるん」
シェ山田　「肉って言っても脂身の少ない部分を選べば、アクが少なくて済みます。ラム肉の場合は2～3時間煮込んだものを使うと、アクがもっとでにくいんです。素材によって調理のコツはあります」
池田　「『カレーなる旅』には全国各地の特色ある素材が取り上げられていて、見ているだけでも楽しいものに仕上がったね」
シェ山田　「カレーとの相性ということを一番に考えて選びました」
池田　「組み合わせで驚いたのは、1月の牡つくねだね」
シェ山田　「5月にはイワシのつみれも使いました。個白身つみれの食感をカレーで味わってみたかった」
池田　「鶏などのスープもそうだけど、ダシをきかせると、味わいがより深いものになる」
シェ山田　「魚介類のダシは、日本人にはもっともなじみのある味ですからね。」
池田　「5月の神戸はビーフ、12月の信州は野菜。こういうカレーなら、各地のイメージもよく伝わるし、日本ならではのカレーという感じがするね」
シェ山田　「各地の名産品だけではなく、その地のイメージをよく表しているメニューもありますよ」
池田　「いろんなカレーを研究してみたの？」
シェ山田　「全国のカレーをリサーチしていくと面白い組み合わせもあるんですよね。素材の選び方もですが、スパイスのレシピをはじめ、極めれば極めるほど奥が深くなるのがカレーという料理なんです」
池田　「話を聞けば聞くほど、食べてみたくなるカレーだね。ネーミングも面白い！。2月の秋田美人ビーフカレーなんてのはいいね。美人シェフが作ってたんで」
シェ山田　「あの、ボクが考えたんですけど」
池田　「あっそうだった」
シェ山田　「毎月5種類の個性的なカレーを、みなさんにも味わっていただきたいです。」

ご注文ページはこちらから　今しかできない カレーなる旅

（縮小したもの）

別添写し4