# 八、九重味淋株式会社に対する件

昭和五〇年（排）第一三号

排除命令

愛知県碧南市浜寺町二丁目一一番地
九重味淋株式会社
右代表者　代表取締役　石川泰彦

公正取引委員会は、右の者に対し、不当景品類及び不当表示防止法第六条第一項の規定に基づき、次のとおり命令する。

主文

一　九重味淋株式会社は、その販売する「新味りん」と称する調味料について、一般消費者の誤認を排除するために、すみやかに、当該商品は、ぶどう糖に清酒かす、みりんかす、しょうちゅう等から造った香味液を加え、更に、グルタミン酸ソーダ、香料等を添加して短期間に製造された調味料であつて、みりんではなく、また、原料として澱粉含有穀類は使用しておらず、醸造されたものでなく、「天然」と称することができるものではない旨を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。

二　同社は、今後、その販売する「新味りん」と称する調味料及びこれと同種の商品について、当該商品のラベル、パンフレット、説明書その他これらに類似する物に、みりんであると一般消費者に誤認される表示をしてはならない。

三　同社は、第一項に基づいて行った公示について、すみやかに、文書をもつて、当委員会に報告しなければならない。

## 事　実

一　九重味淋株式会社（以下「九重味淋」という。）は、肩書地に本店を置き、みりん、リキュール類等の酒類及び調味料の製造販売業を営む事業者である。

二　九重味淋は、昭和四七年一〇月から、自社工場において製造した三〇〇ミリリットル入りびん詰の調味料を「九重の味」の商標で、「新味りん」と称して、一般消費者を対象とし、関東地域、中部地域、中国地域及び四国地域に販売している。

三　九重味淋は、三〇〇ミリリットル入りびん詰の胴張りラベル（別添写一）及び肩張りラベル（別添写二）のそれぞれの中央部に大きく「新味りん」と記載したうえ、胴張りラベルに「伝統ある醸造技術を十二分に生かした……天然調味料」、「原料は澱粉含有穀類」と表示し、あたかも、当該商品が、もち米に米こうじ、しょうちゅう又はアルコール等を加えて長期間糖化熟成させたみりんであるかのように表示している。

四　しかるに、当該商品は、ぶどう糖を主原料とし、これに清酒かす、みりんかす、しょうちゅう等を圧搾ろ過した香味液を加え、更に、グルタミン酸ソーダ、香料等を添加して攪拌混合し、短期間に製造された調味料であつて、みりんではない。

また、原料として澱粉含有穀類は使用しておらず、醸造されたものでなく、「天然」と称することができるものではない。

## 法　令　の　適　用

前記事実によれば、九重味淋は、当該商品の品質について、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表示をしているものであつて、かかる行為は、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、不当景品類及び不当表示防止法第四条第一号の規定に違反するものである。

よつて、主文のとおり命令する。

昭和五〇年一〇月九日

公正取引委員会

委員長　高橋俊英

委員　橋本徳男

委員　呉文二

委員　瀧川正久

委員　青山春樹

別添写一


九重味淋
新味りん
〈九重の味〉新味りんは、醸造の伝統ある醸造技術を十二分に生かした清冽な天然調味料です。
○原料は米麹米自然塩と蒸白米百分の一で特分その他の栄養分は含有しております。
○本品はどんな料理にも、ご使用していただけます。うなぎの蒲焼、鍋もの、おでん、そば
つゆ、煮物、魚の煮つけ等、日本料理はもちろん中華料理、洋食料理にも、お使いください。
○ご注意……防腐剤を使っておりませんので開栓後は必ず冷蔵庫に保管してください。
九重味淋株式会社〈食品部〉
愛知県碧南市浜寺町

別添写二


新味りん