# 十八、あいち赤だし味噌株式会社に対する件

昭和五〇年（排）第二三号

排除命令

名古屋市中区栄一丁目一六番七号
あいち赤だし味噌株式会社
右代表者　代表取締役　佐藤光明

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　あいち赤だし味噌株式会社は、その販売する「あいちの新みりん」及び「あいちの味みりん」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、次の事項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。

(一)「あいちの新みりん」は、ぶどう糖、水あめ等に酵素を加えた濃縮液に、うるち米等に米こうじ、酵母、食塩等を加え醗酵させた醗酵液、グルタミン酸ソーダ等を加えて製造された調味料であつて、みりんではなく、また、「醸造一〇〇％」、「主原料は澱粉含有穀類」と称することができるものではなく、「特撰」、「糖分その他の栄養分は一・五倍量を含有」の表示は何ら根拠のないものである旨

(二)「あいちの味みりん」は、「あいちの新みりん」と同じ濃縮液及び醗酵液にアルコールを加えて製造された調味料

であつて、みりんではなく、また、「醸造一〇〇%」と称することができるものではない旨

二　同社は、今後、その販売する「あいちの新みりん」及び「あいちの味みりん」と称する調味料並びに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つた公示について、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　あいち赤だし味噌株式会社（以下「あいち赤だし」という。）は、肩書地に本店を置き、しょう油、みそ等の調味料の卸売業を営む事業者である。

二　あいち赤だしは、キッコウトミ株式会社に製造させた三〇〇ミリリットル及び五五〇ミリリットル入りびん詰の調味料の発売元として昭和四四年七月から「あいちの新みりん」と称し、また、五五〇ミリリットル入りびん詰の調味料を昭和四九年一月から、同じく二五〇ミリリットル入りびん詰を昭和五〇年一月から「あいちの味みりん」と称して、一般消費者を対象とし、関東地域に販売している。

三　あいち赤だしは、「あいちの新みりん」三〇〇ミリリットル入りびん詰の胴張りラベル（別添写一の㈠）、肩張りラベル（別添写一の㈡）及び五五〇ミリリットル入りびん詰の胴張りラベル（別添写二）のそれぞれの中央部に大きく「新みりん」と記載したうえ、胴張りラベルに「醸造一〇〇%」と表示し、更に、「主原料は澱粉含有穀類」、「本味淋と同じ調味成分」、「糖分その他の栄養分は一・五倍量を含有」と記載し、三〇〇ミリリットル肩張りラベルに「特撰」と表示し（以上の表示のうち、昭和五〇年四月以降三〇〇ミリリットルのラベルの「醸造一〇〇%」の語を「醸造品」に変更した。）、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。

また、「あいちの味みりん」五五〇ミリリットル入りびん詰の胴張りラベル（別添写三）及び二五〇ミリリットル入りびん詰の胴張りラベル（別添写四）の中央部に大きく「味みりん」と記載したうえ、五五〇ミリリットルの胴張りラベルに「醸造一〇〇%」と表示し、あたかも、当該商品が、みりんに味が付加されたものであるかのように表示している。

四　しかるに、「あいちの新みりん」は、ぶどう糖、水あめ等に酵素を加えた濃縮液に、うるち米等に米こうじ、酵母、食塩等を加え醸酵させた醸酵液、グルタミン酸ソーダ等を加えて製造された調味料であつて、みりんではない。

また、「醸造一〇〇%」、「主原料は澱粉含有穀類」と称することができるものではなく、「特撰」、「糖分その他の栄養分は一・五倍量を含有」の表示は何ら根拠のないものである。

また、「あいちの味みりん」は、「あいちの新みりん」と同じ濃縮液及び醸酵液にアルコールを加えて製造された調味料であつて、みりんではなく、また、「醸造一〇〇%」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、あいち赤だしは、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

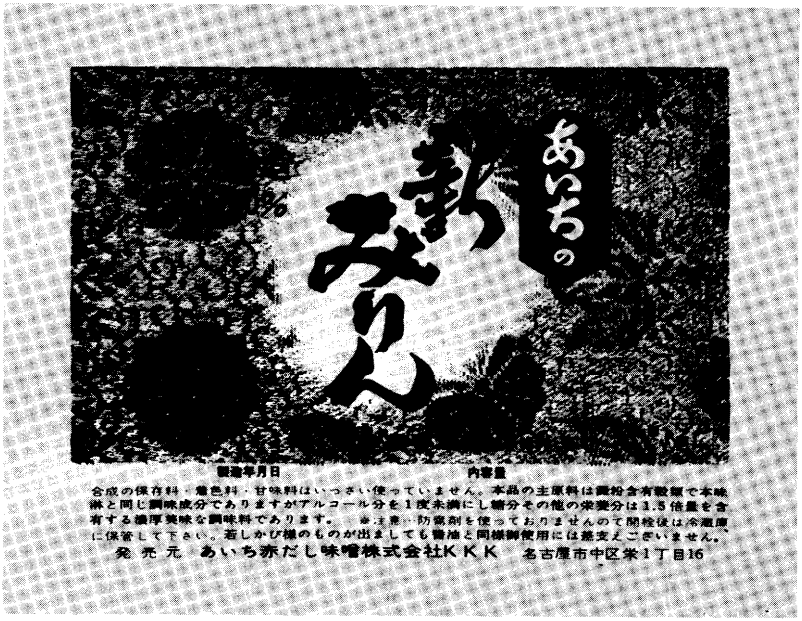
委員長　高橋俊英

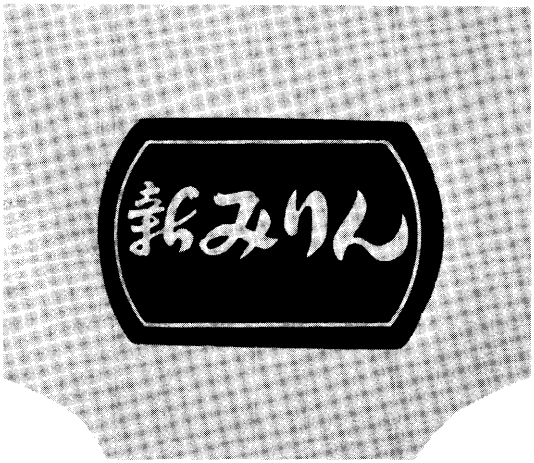
委員　青山正春

委員　瀧川文男

委員　呉本徳二

委員　橋久樹


あいちの
新みりん
製造年月日
内容量
合成の保存料・着色料・甘味料はいっさい使っていません。本品の主原料は醸造含有数種で本味林と同じ調味成分でありますがアルコール分を1度未満にし糖分その他の栄養分は1.5倍量を含有する醇厚美味な調味料であります。　ホウ素・防腐剤を使っておりませんので開栓後は冷蔵庫に保管して下さい。若しかび様のものが出ましても醤油と同様御使用には差支えございません。
発売元　あいち赤だし味噌株式会社ＫＫＫ　名古屋市中区栄1丁目16


新みりん

別添写二




醸造年月日　　内容量

合成の保存料・着色料・甘味料はいっさい使っていません。本品の主原料は澱粉含有穀類で本味淋と同じ調味成分でありますがアルコール分を1度未満にし糖分その他の栄養分は1.5倍量を含有する濃厚美味な調味料であります。　※注意…防腐剤を使っておりませんので開栓後は冷蔵庫に保管して下さい。若しかび様のものが出ましても醤油と同様御使用には差支えございません。

発売元　あいち赤だし味噌株式会社ＫＫＫ　名古屋市中区栄1丁目16

別添写三




醸造年月日　　内容量

本品は米、コーンを発酵させて製造したアルコール含有の新しい調味料です。酒税の関係で食塩が入っておりますがみりんと同様にご使用下さい。糖度がみりんの1.2倍量ありますので少し控えめにご使用下さい。

発売元　あいち赤だし味噌株式会社ＫＫＫ　名古屋市中区栄1丁目16




製造年月日　　内容量

本品は米・コーンを発酵・糖化して製造したアルコール含有の新しい調味料です。
食塩が入っておりますが僅かですので使用方法は本みりんと同じで差支えありません。開栓後冷蔵庫に入れる必要はありません。

発売元　あいち豊だし味噌株式会社ＫＫ　名古屋市中区栄1丁目16