二、(有)日本イバックに対する件

昭和六一年(排)第四号

排除命令

東京都渋谷区神南一丁目五番四―二〇三号
有限会社日本イバック
右代表者　取締役　射場宏祐

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　有限会社日本イバックは、「レーザー5」と称する包丁の取引に関し、広告(別添写し)を掲載した雑誌「週刊新潮」(昭和六一年二月二七日号)の購読者である一般消費者の誤認を排除するために、当該包丁の切れ味の持続、材質及び英国王室御用達に関する事項についての当該広告の記載内容が、いずれも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。

二　同社は、今後、包丁の取引に関し、新聞、雑誌、ビラその他これらに類似する物による広告をするときは、本件事実と同様の記載をすることにより、切れ味の持続、材質及び英国王室御用達に関する事項について、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はならない。

三　同社は、今後一年間、包丁の取引に関し、新聞、雑誌、ビラその他これらに類似する物による広告をしたときは、直ちに、当委員会にその広告物を提出しなければならない。

四　同社は、第一項に基づいて行った公示について、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

一　有限会社日本イバック（以下「日本イバック」という。）は、肩書地に本店を置き、日用品、健康器具等の通信販売業を営む事業者である。

二　日本イバックは、グレートブリテン及び北部アイルランド連合王国（以下「英国」という。）において製造された「レーザー5」と称する包丁の販売について、雑誌「週刊新潮」（昭和六一年二月二七日号）に広告（別添写し）を掲載することにより、同雑誌の購売者である一般消費者に広告した。

三　日本イバックは、前記広告において、当該包丁について、

(一)　切れ味の持続

切れ味について、「使えば使うほど切れ味が冴える……」、「通常の家庭での使用では二五年間は切れ味が落ちないと立証されました。」等と記載し、あたかも、当該包丁は、使用するにしたがって切れ味が向上し、また、研がなくても二五年間切れ味が落ちないかのように表示しているが、実際には、その切れ味は、研がずに使用すれば低下することは免れないものである。

(二)　材　質

刃の材質について、「英国宇宙局が開発した画期的素材〝マルテン・サイト・ステンレス〟」と記載しているが、実際には、当該素材は、英国宇宙関係当局が開発した画期的なものではなく、通常のステンレス包丁に使用されているものである。

(三) 英国王室御用達

英国王室御用達について、「英国王室御用達の逸品」等と記載しているが、実際には、当該包丁は、英国皇太子夫妻に贈呈されたことがあるものの、英国王室御用達の指定を受けた商品ではない。

法令の適用

前記事実によれば、日本イバックは、「レーザー5」と称する包丁の品質その他の内容について、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るものであって、かかる行為は、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。

よって、主文のとおり命令する。

昭和六一年一一月一二日

公正取引委員会

委員長 高橋元

委員 宗像善俊

委員 妹尾明

委員 海原公輝

委員 宮代力

別添写し

ミディのコーナ

■英国クイン・アワード賞■英国工業大臣賞■フランス調理士会賞■EC商品向上委員会賞など授賞（25年間保証書付き）

研がなくても切れ味保証！
英国王室御用達の逸品

■使えば使うほど切れ味が冴える：その秘密は

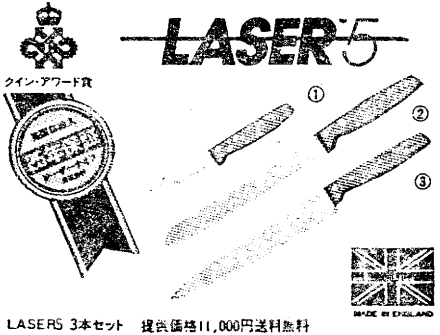
英国宇宙局が開発した画期的素材〝マルテン・サイト・ステンレス〟の採用がその第1の秘密です。この新素材は錆びず、折れず、曲がらず、最高の切れ味を誇ります。通常の家庭での使用では25年間は切れ味が落ちないと立証されました。

刃の角度に第2の秘密が

18度～19度の角度と微妙にうねる角度を与え、エッジに特殊なギザギザを刻み込むことによって、切るたびにエッジが研れていく、これが研がなくても切れ味が落ちない理由なのです。

■英国王室御用達の最高級品

145年の伝統を誇るヨーロッパ最大の包丁メーカ英国ウィスタル、リチャードソン社が開発、英国王室御用達はもとより〝クイーン、アワード賞〟をはじめ数数の賞を受けた最高級品です。



LASER5 3本セット　提供価格11,000円送料無料

■レーザー5 三点セットで料理の腕が上がります

①ペティナイフ（野菜の皮ムキ等小物用）刃長75㎝

②ブレッドナイフ（パン、ハム等用）刃長20㎝

③クックナイフ（肉、魚、野菜等：万能用）刃長20㎝

■プロの調理士にひっぱりダコ

昨年は試験的に、調理士、栄養士に限って販売してきましたが圧倒的な売れ行きで一般消費者にまで商品が廻らず、迷惑をかけたのですが、今回、日本イバックの努力により販売できるようになりました。この機会にぜひお求め下さい。

お申し込み、お問い合せ、カタログ請求は上記日本イバックへ