

# ラベルバンク新聞

発行所  
株式会社ラベルバンク  
大阪市淀川区西中島5-12-8  
新大阪ローズビル4F  
TEL: 06-6838-7090  
FAX: 06-6838-7091  
http://label-bank.co.jp/  
support@label-bank.co.jp

## 第82号

今回のコラムテーマは「外食」のメニュー名と、不当表示についてです。

2年前の2013年秋にメニュー名の不当表示問題が起きた後、消費者庁は表示適正化に向けた会議、意見交換会を行い、翌2014年春には「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」を公表しました。

別の流れではありますが、同じく2014年春から外食のアレルゲン表示に関する検討会が消費者庁で開かれ、同2014年末には「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告」が発表されています。その後2015年4月に食品表示基準が施行されました。

外食の食品表示に対する関心が高まっているのは、ここ2年間の背景があるからではないかと思えます。まずは適正化のきっかけとなったと思われる、外食と食品表示、とりわけ不当表示についてまとめてみたいと思います。

### 不当表示の基本

みなさんもご存じのとおり、次のような表示が不適切とされていたと思います。

## 外食メニューと不当表示について

「牛の成形肉のメニューに『ステーキ』と表示すること」  
「有機野菜を一部使用したメニューに『一部使用とは表示せず』『有機野菜』と表示すること」

「実際よりも著しく優良と誤認させる表示である」として不当表示とされるのですが、詳細な事例については消費者庁が「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」にまとめてあります。ここでは、その基本的な考え方をお伝えしよう、とまとめてみました。

- ① 表示と実際とが異なること。
- ② 表示と実際とが異なることを一般消費者が知っていれば、そのメニューに惹きつけられないこと。

そして「①表示と実際とが異なること」は「モノが異なる」「量が異なる」の2つに分けて考えることができます。先ほどの例でいえば、次のようになります。

- ・牛の成形肉は、ステーキではない(モノが異なる)
- ・有機野菜は、そのメニューの一部にしか使われていない(量が異なる)

食品表示の仕事をすると、その表示方法は

正しいかといった視点も必要なのですが、「表示と実際とが適切に対応しているか」といった視点がより大切であると言えます。

ここでは「表示と実際とが適切に対応しているか」の視点に対し、モノと量の2種類の考え方をあげましたが、次に外食メニューの不当表示問題で出てきたキーワードに当てはめてみます。

### モノの視点

「それは〇〇と呼べるものか？」

- ・定義や規格があるもの(例: 銘柄、産地、契約農家、海老、ステーキ、生クリーム、地鶏、有機等)
- ・客観的な根拠が必要なもの(例: フレッシュ、手作り、自家製、朝獲り等)

### 量の視点

「それはどの程度であるか？」

- ・使用したメニューの割合(例: 表示した産地、有機等の原材料を使用したメニューの一部である)
- ・原材料中の使用割合(例: 同種類の原材料のうち、表示した産地、有機等の原材料が一部である)

といった具合です。加工食品の場合には、「メニュー」を「製品」と置き換えて読んでみてください。

### 不当表示を起こさないために

最後に、不当表示を起こさないため、予防するために3つのポイントにまとめてみました。

1. 必要性を認識すること
2. ルールを知ること
3. 実態を把握すること

最も難しいのは、継続性が重要になる3番目の「実態を把握すること」です。それには、1番目で必要性を認識する、といった指導者レベルからの取り組みが必要となります。

基本的な対策は食品表示のそれと同じですが、やはり自社業務にとって「仕入原材料のチェックに必要な視点を設定することか」と思います。その対策などで、不当表示を起こさない仕組みはある程度できあがると思われるので、まだ取り組んでいない方はご検討ください。

なお、外食でのアレルゲン表示は、不当表示対策と比較にならないほど高い管理レベルを求められます。メニュー別に原材料規格書をまとめて管理すること、そして最終メニューの規格書(配合表)を管理することは加工食品と同じなのですが、計画生産である加工食品と異なり、注文生産である外食ならではの管理(実態を把握すること)の難しさがあります。

とはいえ、外食は店舗の雰囲気そのものを楽しめるなど、娯楽の1つでもあると言えるでしょう。その店舗も規模も大小様々です。不当表示は起こさないことは大前提として、アレルゲン表示などそれ以上の利便性の提供については、できることから始めるといった考え方がよいのでは、と思います。

参考: メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について  
http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140328prelims\_4.pdf



# HALAL MARKET IN JAPAN

今月もインドネシアからインターンとして来てくれた Rina さんによるコラムをお届けしますのでぜひご覧ください。

Muslims are requested to consume only halal foods which mean foods that are permissible for Muslims to eat or drink under Islamic Shari`ah (law). With the recent increasing global demand, food industry is the largest industry that is mostly seeking for halal. However, it is pretty challenging to prepare Halal food in non-Islam countries like Japan.

According to Yusof Md Shazlinda and Shutto Nuriyoki (2014) and Halal Gourmet Japan, currently, there are 49 halal food shops and 526 muslim friendly restaurants across Japan. The numbers however, concentrated mainly at Tokyo. In rural areas, Muslims will have to place orders via internet or phone calls. Table 1 shows number of halal foods stores and muslim friendly restaurant in Japan.

**Table 1: Number of halal foods stores and muslim friendly restaurant in Japan**

Perfecture	Halal Food Stores	Muslim Friendly Restaurant
Tokyo	22	289
Other Prefectures	27	237
Total	49	526

To ensure the product or the restaurant are halal, some company make an effort to apply halal certification to get halal certificate. After they get halal certificate, they allow to put halal logo on their labeling or their restaurants. By the logo the product can get more credibility from muslim customer.

In Japan, there are several organizations, companies, or association that offer halal certification service, beside that they also offer education service about halal knowledge. Their efforts to help food industries in Japan meet demand and requirement of halal market in Japan.

There are two types of halal certificate which valid in Japan such as international halal certificate and local halal certificate. International halal certificate can be valid for international and Japanese market, meanwhile local halal certificate only can be valid for Japanese market. Local halal certification process is adjusted based on Japanese market circumstances which consist of several standards that should be fulfilled, there are:

## 1. Food ingredients

All ingredients used for halal menu are halal.

## 2. Storage

All food ingredients used for halal menu are stored separately from cooking utensils used for non halal menu.

## 3. Cooking method

Halal menu is prepared using cooking utensil which are used only for halal menu.

## 4. Reservation

Some restaurants require reservation for halal menu.

## 5. Alcohol and non halal menu

Alcohol and non halal menu might be available for non muslim customer. Beside that, probably there will be some criteria or steps that should be followed by company when they want to register their menu or product to get local halal certificate.

I think by increasing number of halal food store or muslims friendly restaurant in Japan will increase more number of muslim tourist from around the world especially from South East Asia such as Indonesia and Malaysia, beside tourist, it will also increase number of students that decide to study in Japan. During internship, i can learn a lot about food labeling and write articles about halal which give me other perspective and comparison between two different countries. I' m so happy to stay in Japan.

Yusof Md Shazlinda and Shutto Nuriyoki. 2014. "The Development of Halal Food Market in Japan: An Exploratory Study" International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814011434>  
Halal Gourmet Japan <https://www.halalgourmet.jp>



## 今月の「お気に入り」言葉

人間は、それぞれ考え方やものの見方が違うのが当然である。  
その違いを認め合い、受け入れられる広い心を持つことが大切である。

(新渡戸 稲造)