

不当なメニュー表示をしていた飲食店運営事業者に 景品表示法に基づく措置命令

東京都は、本日、飲食店を運営する以下の事業者に対し、景品表示法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

1 事業者の概要

名称：株式会社ダイナック（設立：平成30年1月※、法人番号：4011101082815）

所在地：東京都新宿区新宿一丁目8番1号

代表者：代表取締役 田中 政明

店舗名：ダイナミックキッチン&バー 響 お台場店

※株式会社ダイナック（昭和33年3月設立、法人番号7011101012050）は、持株会社体制への移行により株式会社ダイナックホールディングスと株式会社ダイナックに分割し、分割後の株式会社ダイナック（法人番号4011101082815）が、平成30年7月1日付けで飲食店の経営等の事業を承継した。

2 違反事実の概要

(1) 対象役務

「ダイナミックキッチン&バー 響 お台場店」と称する飲食店において提供する料理

(2) 表示媒体

店舗におけるメニュー

(3) 不当表示の概要（同法第5条第1号（優良誤認）に該当）

別表「表示期間」欄記載の期間の大部分の間、下表のような不当表示を行っていた。

	表示内容	実際
牛肉を使用する料理 （別表 No1～2）	鹿児島県産の黒毛和牛を使用しているかのように表示	和牛の定義に該当しないアメリカ合衆国産の牛肉を使用
豚肉を使用する料理 （別表 No3～9）	国産の豚肉を使用しているかのように表示	カナダ産の豚肉を使用
卵を使用する料理 （別表 No10）	地鶏の卵を使用しているかのように表示	地鶏の定義に該当しない鶏の卵を使用
ねぎを使用する料理 （別表 No11～12）	「九条葱」と称するねぎを使用しているかのように表示	^{わけぎ} 「分葱」と称するねぎを使用

3 命令の概要

- 事業者が行った表示は景品表示法に違反するものである旨を一般消費者に周知徹底すること。
- 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。
- 今後、同様の表示を行わないこと。

詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/>



（問合せ先）
生活文化局消費生活部取引指導課
電話：03-5388-3066

【参考】 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法） 抜粋

（不当な表示の禁止）

第五条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、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し、又は事実に相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
- 二～三 （省略）

（措置命令）

第七条 内閣総理大臣は、第四条の規定による制限若しくは禁止又は第五条の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。その命令は、当該違反行為が既になくなつている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

- 一 当該違反行為をした事業者
- 二 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人が合併により消滅したときにおける合併後存続し、又は合併により設立された法人
- 三 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人から分割により当該違反行為に係る事業の全部又は一部を承継した法人
- 四 当該違反行為をした事業者から当該違反行為に係る事業の全部又は一部を譲り受けた事業者

（権限の委任等）

第三十三条 内閣総理大臣は、この法律による権限（政令で定めるものを除く。）を消費者庁長官に委任する。

2～10 （省略）

- 11 第一項の規定により消費者庁長官に委任された権限に属する事務の一部は、政令で定めるところにより、都道府県知事が行うこととすることができる。

別表

No	店舗名	料理名	表示期間	表示媒体	表示内容
1	お台場店	「鹿児島黒牛溶岩石ステーキ」	平成29年11月1日から 平成30年8月13日まで	宴会用 メニュー	「【富士】～「和牛」「寿司」「天ぷら」和食を愉しむ宴～」と称するコース料理の一品目として「鹿児島県 鹿児島黒牛溶岩石ステーキ」と記載。
2	お台場店	「鹿児島黒牛ステーキ」	平成29年11月1日から 平成30年8月13日まで	宴会用 メニュー	「【煌】～鹿児島黒牛ステーキと雲丹の石焼飯を食す宴～」と称するコース料理の一品目として「鹿児島県 鹿児島黒牛ステーキ」と記載。
(以上を「牛肉を使用する料理」という。)					
3	お台場店	「響喜豚ロース炙り」	平成29年1月1日から 平成30年5月23日まで	共通ブランド メニュー	「《群馬県林牧場 響喜豚》」と記載した上で、「響喜豚ロース炙り」と記載。
4	お台場店	「響喜豚骨付きロース炙り」	平成29年1月1日から 平成30年5月23日まで	共通ブランド メニュー	「《群馬県林牧場 響喜豚》」と記載した上で、「響喜豚骨付きロース炙り」と記載。
5	お台場店	「響喜豚のポッサム」	平成29年1月1日から 平成30年5月23日まで	共通ブランド メニュー	「《群馬県林牧場 響喜豚》」と記載した上で、「響喜豚のポッサム」と記載。
6	お台場店	「響喜豚とゴーヤのチャンプル」	平成29年6月6日から 同年9月25日まで	日替わりメニュー	「《豚》 群馬県 林牧場 『響喜豚』」と記載した上で、「響喜豚とゴーヤのチャンプル」と記載。
7	お台場店	「響喜豚 ローストポーク」	平成29年6月6日から 同年9月25日まで	日替わりメニュー	「《豚》 群馬県 林牧場 『響喜豚』」と記載した上で、「響喜豚ローストポーク」と記載。
8	お台場店	「響喜豚の蒸籠蒸し」	平成29年1月1日から 同年2月28日まで	「宴会の献立」と称する宴会用メニュー	「燦」と称するコース料理の一品目として、「群馬県 『林牧場』」と記載した上で、「響喜豚と庄内産ノーザンルビー（じゃが芋）の蒸籠蒸し」と記載。

9	お台場店	「響喜豚肩ロースの鉄板焼き」	平成29年3月1日から 平成30年5月31日まで	「宴会の献立」と称する宴会用メニュー	「燦」と称するコース料理の一品目として、「群馬県『林牧場』」と記載した上で、「響喜豚肩ロースと〔春キャベツ/ズッキーニ/庄内野菜/オレンジ白菜※〕の鉄板焼き」と記載。※季節により野菜が変更
(以上を「豚肉を使用する料理」という。)					
10	お台場店	「比内地鶏 地卵の卵焼き」	平成29年7月1日から 平成30年8月13日まで	共通グランドメニュー	「比内地鶏 地卵の卵焼き」と記載。
(以上を「卵を使用する料理」という。)					
11	お台場店	「山形牛スジと九条葱の牛ぺい焼き」	平成29年1月1日から 平成30年8月13日まで	共通グランドメニュー	「山形牛スジと九条葱の牛ぺい焼き」と記載。
12	お台場店	「京鴨と九条葱の巻き揚げ」	平成30年1月16日から 同年3月14日まで	共通季節メニュー	「京鴨と九条葱の巻き揚げ」と記載。
(以上を「ねぎを使用する料理」という。)					

※表示例については別添資料参照

【 富士 】

～「和牛」「寿司」「天ぷら」
和食を愉しむ宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。
本日のコースは、旬の素材をお愉しみいただけるおすすめのコースです。
お品書きを紹介させていただきます。

前菜五種盛り合わせ

佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐
生ハムと野菜のサラダ
本日の刺身三種盛り合わせ
サーモンマリネ いくら乗せ
旬菜のお浸し

鹿児島県 鹿児島黒牛溶岩石ステーキ

海老と庄内産野菜の天ぷら

握り寿司と巻き寿司盛り合わせ

本日の甘味



【 煌 】

～鹿児島黒牛ステーキと
雲丹の石焼飯を食す宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。
本日のコースは、旬の素材をお愉しみいただけるおすすめのコースです。
お品書きを紹介させていただきます。

食前酒

プレミアムモルツ香るエール/スパークリングワイン
オレンジジュース/グレープフルーツジュース
ウーロン茶

前菜五種盛り合わせ

直送生野菜・白身魚の南蛮漬け
旬菜のお浸し・生ハムのサラダ
佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐

刺身三種盛り合わせ

鹿児島県 鹿児島黒牛ステーキ

鱧とレタスの冷製含め煮

鹿児島県 さつま育ちの香潤鶏天ぷら

雲丹と香味海苔の石焼飯

本日の甘味



肉 特撰

〈山形牛サーロイン・赤身肉食べ比べ〉
山形牛サーロイン、山形牛赤身肉の二種をステーキで。
(各 七五毛 計 一五〇g) 四三〇〇

山形牛サーロインステーキ 一〇〇g 三〇〇〇
一五〇g 四五〇〇

サーロインは肉のキレが細かく、適度な霜降りがあります。しっかりと焼いた肉は、香りにわたった時の柔らかさなど、まるでかき氷が山形牛の特徴。

山形牛赤身肉ステーキ 一〇〇g 二六〇〇
一五〇g 三九〇〇

赤身肉は本来あるべき牛肉の味を、煮込んでおく存在です。しっかりと焼いた肉は、口に入れた時の肉の旨み、食べ応えのある強力が特徴です。

山形牛と旬菜の水煙蒸し 二六〇〇

厚切り山形牛リブロースのすき焼き 二六〇〇
三〇〇g 三八〇〇

〈群馬県林牧場響喜豚〉

骨付き部分のロースは取れる部分に限られており、骨から出る旨みなど、やわらかさが特徴。神楽酒味噌、葉わさびの醤油付け二種の風味でお楽しみ頂けます。

響喜豚ロース炙り 一五〇g 一四〇〇

響喜豚骨付きロース炙り 三〇〇g 二二〇〇

響喜豚のポッサム 二一五g 一八〇〇

〈山梨県八ヶ岳「中村農場」甲斐路軍鶏〉

軍鶏独特の歯ごたえと美味しさ、繊細な旨味を堪能できます。一・二五日の日数をかけて飼育し、大衆と乳脂層を育てているため、やわらかく旨味のある肉質が特徴です。

甲斐路軍鶏骨付きモモ肉炙り 一〇〇g 一六〇〇

甲斐路軍鶏入り鶏つくね焼 一三〇〇



●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
*表示価格は全て税抜き価格です。

酒 菜

山芋とろろ焼き 八八〇

大力納豆の油揚げ挟み焼き 九〇〇

インカのみぎめ芋コロッケ 九〇〇

響喜豚とキャベツのメンチカツ 九八〇

比内地鶏地卵の卵焼き 一〇〇〇

烏賊一夜干し炙り 一一〇〇

山形牛スジと九条葱の牛べい焼き 一一〇〇

日向鶏チキン南蛮 一二〇〇

まぐろ尾の身ステーキ 一三〇〇

群馬県林牧場響喜豚肉じゃが 一四〇〇

●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
*表示価格は全て税抜き価格です。

『本日の刺身』

鱈	《しまがっお》	刺身	一三〇〇円
鱈	《すずき》	刺身	一三五〇円
間八	《かんぱち》	刺身	一四〇〇円
天然真鯛	《まだい》	刺身	一五〇〇円
金目鯛	《きんめだい》	刺身	一六〇〇円
『本日の逸品』			
千葉県 日暮農園産 枝豆 『湯上り娘』			七〇〇円
茸のアヒージョ			九〇〇円
インカのめざめコロッケ			九〇〇円
鮪尾の身ステーキ			一三〇〇円

『肉逸品』

《牛》 山形県産 『山形牛』			
山形牛サーロインステーキ	一〇〇g	三〇〇〇円	
《豚》 群馬県 林牧場 『響喜豚』			
響喜豚とゴーヤのチャンプル		一〇〇〇円	
響喜豚 ローストポーク		一三〇〇円	
響喜豚のカムジャタン くえごま香る韓国風煮込料理		一五〇〇円	
『石釜炊き込み飯』			
紅ずわい蟹石釜炊き込み飯		一九〇〇円	
雲丹と鮑《あわび》石釜炊き込み飯		三五〇〇円	
く炊き上がりに五〇分程お時間を頂戴致します			
《本日の味噌汁》			
○ 本日のあら汁		五〇〇円	
○ 京都 京桜味噌	赤出汁	四〇〇円	
○ 長野 信州味噌	白出汁	四〇〇円	

※表示価格は全て税抜き価格です。

さん
燦

響喜豚と菜彩鶏の
ダブルメインを食す宴

四、三〇〇円(税込)

フリードリンクプラン 六、〇〇〇円(税込) (二時間三〇分)

前菜三種盛り合わせ

岩手県 岩手県郷土料理 麦かけ汁
山形県 庄内産 玉こんにやく えごま辛子和え
佐賀県唐津市 響喜豚産地
群馬県高崎市 ざる豆腐産地 ざる豆腐 天草釜炊き天日塩添え

本日の刺身三種盛り合わせ

鰯と味丸大根の朴葉味噌焼き

**響喜豚と庄内産ノーザンルビー(じゃが芋)の
蒸籠蒸し胡麻ポン酢**

群馬県
「林牧場」

山形県 庄内産 蕪と柿日和(干し柿)の塩麴和え

岩手県 菜彩鶏の山椒七味天ぷら

青森県 牛蒡きんぴら蕎麦

甘味

さん
燦

響喜豚鉄板焼きと春の野菜を食す宴

四、三〇〇円(税込)

フリードリンクプラン 六、〇〇〇円(税込) (二時間三〇分)

前菜二種盛り合わせ

千葉県神楽村 菜花と京揚げのお浸し
「坂巻菜園」
佐賀県唐津市 響喜豚産地
群馬県高崎市 ざる豆腐産地 ざる豆腐 天草釜炊き天日塩添え

真鯛入り本日の刺身三種盛り合わせ

群馬県
「林牧場」

岩手県 響喜豚肩ロースと春キャベツの鉄板焼き
さいさいとり すりおろし野菜味噌だれ

山形県 庄内産 アスパラとトマトの天ぷら
天草釜炊き天日塩添え

徳島県 岩もずく酢

山形県 山菜おろし蕎麦

甘味

京鴨

〔きょうがも〕

徹底した品質環境のもとで
育てられた京鴨は鴨独特の臭みが少なく、
ほどよい弾力をもつ身質。脂は融点が低く、
口の中に入ればとろけていくほどである。

京鴨と京芋の
白子ゲ 一三〇〇



京鴨と聖護院蕪の
白味噌煮 一三〇〇



京鴨のたたき
有馬山椒餡 一四〇〇



京鴨と九条葱の
巻き揚げ 一二〇〇



● 食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
*料理画像はイメージです。*表示価格は全て税抜き価格です。