

お取引先 各位

平成 26 年 7 月 5 日  
株式会社高島屋 MD本部  
食料品・食堂ディビジョン

高島屋グループ全店 食品催事  
産地・あいまい表示等のお問合せ体制強化に向けて(お願い)

一連の食品誤表示問題をうけて、高島屋グループでは、全店の食品催事における産地・あいまい表示等のチェック体制をさらに強化するとともに、店頭でお客様から産地等のお問合せにすぐお答えできる体制づくりを徹底してまいります。ご出店・ご出品いただくお取引先皆様のご理解・ご協力を、よろしくお願ひ申し上げます。

■お取引先へのお願い

**催事ご出店の場合 ⇒ 産地証明書等(※)を必ずご持参ください。**

[売上仕入(消化)お取引]

(貴社販売員さんが店頭で保管をお願いします)

**催事ご出品の場合 ⇒ 産地証明書等(※)をお取引1週間前までに  
店担当者宛に必ずFAXしてください。**

[伝票仕入(買取)お取引]

(※) = ア)は必須。イ)は扱いがある場合のみ。いずれも貴社発行書類でなく、仕入元もしくは第三者機関による最新年月日の書類でお願いいたします。

ア)、「貴社の代表商品」ならびに「JAS法で産地表示が義務付けられている加工食品(別紙1)」は、主要原材料の産地証明書(もしくは納品書)。

\* 主要原材料=お客様視点で例えばカニ弁当なら“カニ”とその商品特徴を表す食材。

イ)、「生鮮品(精肉・鮮魚・野菜果物等)」は、産地証明書(もしくは納品書)

■ご注意点

1. 各店での事前チェックで産地証明書等が確認できない場合、貴社にご相談の上、確認できるまで販売を一時中止させていただく場合がございます。
2. 「特選」「〇〇賞受賞」など商品価値観を誇張するあいまい表示(別紙2)についても、その根拠を示す資料等のご用意を必ずお願いいたします。それら書類がない場合は、必ず事前にバイヤーや店担当者にご相談ください。

■実施日

平成25年12月1日以降開催の催事から

■お問合せ

本件に関して、何かご不明な点や、各店担当者の連絡先がご不明な場合は、お気軽に下記までご連絡ください。

(株)高島屋 MD本部 食料品・食堂ディビジョン 食料品催バイヤー 宛  
電話 03-3668-7297 FAX 03-3668-7302 10時~18時、水・日休、  
\*催バイヤー離席の場合、電話出た者に催バイヤーの携帯番号をお尋ねください。

以上、よろしくお願ひいたします。

## 別紙1

## 原料原産地表示が必須な加工食品(22 食品群)

## ●農産加工品(9 品目)

食品群	加工食品の例
乾燥きのこ類、乾燥野菜、乾燥果実	乾しいたけ、かんぴょう、干し柿
塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜、塩蔵果実	塩蔵きのこ
ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	ゆでたけのこ、生あん
異種混合したカット野菜、カット果実その他、野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	カット野菜、カットフルーツミックス
緑茶及び緑茶飲料	煎茶、ほうじ茶、緑茶飲料
もち	まるもち、切りもち
いり(さや)落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	いりさや落花生、いり大豆
こんにゃく	板こんにゃく、玉こんにゃく
黒糖及び黒糖加工品	黒糖みつ、黒糖菓子

## ●畜産加工品(5 品目)

食品群	加工食品の例
調味した食肉(※)	タレ漬けた牛肉
ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	蒸し鶏、ゆで卵
表面をあぶった食肉	鶏ささみのたたき
フライ種として衣をつけた食肉(※)	衣をつけた豚カツ用の食肉
合挽肉その他異種混合した食肉	牛豚合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)

## ●水産加工品(7 品目)

食品群	加工食品の例
素干魚介類・塩干魚介類・煮干魚介類及び、こんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類	あじ開き干し、しらす干、板のり
塩蔵魚介類、塩蔵海藻類	塩かずのこ、塩蔵わかめ
調味した魚介類及び海藻類(※)	まぐろしょうゆ漬、もずく酢
こんぶ巻	こんぶ巻
ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	ゆでだこ、釜揚げしらす
表面をあぶった魚介類	かつおのたたき
フライ種として衣をつけた魚介類(※)	衣をつけたフライ用のかき

## ●その他(1 品目)

食品群	加工食品の例
農・畜・水産物間での生鮮食品の異種混合品	鍋物セット(魚介類と野菜のセット等)、ねぎま串

## 個別の品質表示基準で原料原産地の表示が規定されているもの(4 品目)

個別の品質表示基準	加工食品の例
農産物漬物品質表示基準	ぬか漬、しょうゆ漬、梅干し
うなぎ加工品品質表示基準	うなぎ蒲焼
削りぶし品質表示基準	かつお削りぶし
野菜冷凍食品品質表示基準	冷凍野菜ミックス

(※) = 加熱調理した者及び調理冷凍食品に該当するものを除く。

## 別紙 2

## あいまい表示について (TQS-C-I-1-(11))

消費者に誤認を与えるような商品表示や広告は、公正な取引を阻害するものです。根拠が無く著しく優良であるかの表示等は、不当景品類及び不当表示防止法等で規制されています。しかし、法規制を受けないまでも消費者に誤認与える可能性がある「あいまいな文言」について、その根拠を明確にすることを目的とした、高島屋自主基準は以下の通りです。

あいまいな文言	ことばの意味(広辞苑より)	高島屋基準	基準書
特選	特別に選抜すること。特別に選抜されたもの。		
特撰	特に入念に作ること。また作られたもの。念を入れて選び出したもの。		
極上	きわめて上等なこと。最もすぐれていること。また、その物。	ランクを表現している言葉である。よって比較するランクが存在し業界又はメーカーの基準があること。	必要
最高級	最…一番すぐれていること。第一。もつとも。高級…階級や品質・程度などの高いこと。		
逸品	すぐれた品。絶品。		
手作り	自ら作ること。自身で製造すること。また、その物。手製。	生産工程を見て機械製造と違う工程を確認し機械で製造した商品とは、明かに違う何かがあること。	必要
手延べ	手延び…てのばし。	JAS法の「乾めん類の品質表示基準」に基づくこと。	—
寒風	冬の寒い風。		
こだわり(こだわること)	こだわる…些細な点にまで気を配る。思い入れする。	原材料、作り方が普通とは違う基準があること。	必要
厳選	厳重な基準によって選ぶこと。	原材料が普通とは違う基準があること。	必要
出来たて、焼きたて	今、出来あがって間もない(焼いたばかりの)こと。また、そのもの。	店内厨房で作って(焼いて)1時間まで。	—
減塩	醤油・味噌などの食塩の含有量を少なめにする。	健康増進法に基づく「栄養表示基準」に基づく。	必要
低糖	甘味が低いこと。		必要
特製	特別につくこと。また、その品物。特別製。	特別の基準が必要。	必要
老舗	先祖代々から続いて繁盛している店。また、それによって得た顧客の信用・愛顧。	3代100年続いている店。	—
元祖	ある物事を初めてしだした人。創始者。	創業の証明と始めたといえる根拠が必要。	必要
本家	おおもとになる家筋。いえもと。宗家。	家系図が必要。	—
総本家	多くの分家の分かれ出たものと家。おおもとの本家。		—
名菓	名のある菓子。すぐれた菓子。	名のある菓子として業界や消費者から認知されていること。	—
銘菓	特別な名をもつ有名な菓子。	特別な名をもつ有名な菓子として業界や消費者から認知されていること。	—
王室御用達	王室や宮内庁に許可を得て用品を納めること。	証明書が必要。	必要
金賞受賞、〇〇大臣賞受賞	展覧会・コンクールなどで最も優れたものに与えられる賞。	受賞した年度を表示する。	必要
吟醸	酒・醤油・味噌など吟味した原料を用いて念入りに醸造すること。	酒は酒業法、味噌は公正競争規約にて規定。醤油には規定なし。	必要
土蔵〈蔵囲い〉は掲載ナシ	四面を土や漆喰で塗った倉庫。	商標として登録しないと誤解されやすい。	—
蔵出し茶	蔵出し…貯蔵してあった酒などの蔵。	蔵に貯蔵していない場合は使用しない。	—
甘口	酒・醤油・味噌などの口あたりの甘いもの。	業界基準あり。	必要
中辛(ちゅうがら)	七味唐辛子で辛さが大辛と小辛の間のももの	業界又はメーカーの基準に基づく。	必要
辛口	酒などの口あたりの辛いもの。		
トロ	とろりとする舌ざわりからマグロの腹側の脂肪に富んだ部分。あいは、大とろ・中とろに分け、大とろの方がより脂肪に富んだ部分。	まぐろのみで使用。豚トロについては部位を指定することで使用可。	—
一夜干し	一夜(いちや)…日暮れから夜明けまで。	さっと干したものの総称で天日、機械干しはどちらでもいい。	—
新〇〇〈新物〉	新…今年のあらたな収穫、製造。	開きや缶詰でない一次産品のみで使用し、その年、その産地で収穫されている間。	—
新米	今年収穫した米。今年米。	収穫した年内について使用可(JAS法 玄米及び精米品質表示基準に基づく)。	必要
朝掘り、朝採れ	夜明けからしばらくの間に、掘ったり、採ったりしたもの。	いつ採ったかを明記し、当日の朝とって店に直納したもの。	—
産地を商品の表示につかう	(産地)物品を産出する土地。	JAS基準。生産量を確認し、品質管理状況シートの入手が必要。	—