

主 文

- 1 本件控訴を棄却する。
- 2 控訴費用は控訴人の負担とする。

事 実 及 び 理 由

5 第1 控訴の趣旨

- 1 原判決を取り消す。
- 2 被控訴人の請求を棄却する。

第2 事案の概要

10 (以下、控訴人(原審被告)を「被告」と、被控訴人(原審原告)を「原告」という。その他の略称は、特記しない限り、原判決の例による。)

1 事案の骨子

15 本件は、原告が、消費者庁長官(処分行政庁)が令和5年10月26日付けで原告に対してした不当景品類及び不当表示防止法(令和5年法律第29号による改正前のもの。以下、原判決と同様に「法」という。)7条1項の規定による措置命令の取消しを求める事案である。その骨子は、次のとおりである。

(1) 法の骨子

ア 法5条1号

20 事業者に対し、自己の供給する商品の品質、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す表示であって、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(優良誤認表示)を禁止している。

イ 法7条1項(権限の委任につき法33条)

25 消費者庁長官は、前記アに違反する行為につき、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等を命ずることができるものとしている。

ウ 法7条2項(同上)

前記イの命令に関し、消費者庁長官は、事業者がした表示が前記アの優良誤認表示に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該事業者に対し、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料（合理的根拠資料）の提出を求めることができ、当該事業者が合理的根拠資料を提供しないときは、当該表示を優良誤認表示とみなすものとしている。

(2) 本件措置命令

原告は、「A」と称する糖質カット炊飯器（本件商品）を一般消費者に販売していたところ、消費者庁長官は、本件商品につき原告がした原判決別表別添写し1～7の各広告表示（本件各表示）について、原告が合理的根拠資料を提出しなかったため、法7条2項の規定により、法5条1号に該当する表示（優良誤認表示）とみなされるとして、令和5年10月26日付けで、原告に対し、法7条1項の規定による措置命令（本件措置命令）をした。

消費者庁長官は、本件措置命令の前提として、本件各表示につき、「あたかも、本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯することにより、①通常の炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がりで、②米飯に含まれる糖質（でんぷん）が、45%カットできるかのように示す表示をしていた」と認定した（本件認定。上記①及び②の各符号は、本判決で付したものである。本件認定のうち上記①及び上記②の各部分を、それぞれ、「炊き上がり認定部分」、「糖質カット認定部分」ということがある。）上で、炊き上がり認定部分の裏付けとなる合理的根拠資料が原告から提出されなかったとして、法7条2項に基づき、本件各表示を優良誤認表示とみなしたものである。

(3) 原判決及び不服申立て

原告は、本件各表示は、一般消費者において、本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯することにより、通常の炊飯機能で炊飯した米飯とは別のタイプの米飯が炊き上がるとの印象又は認識に至る表示であると認定するのが適切であり、消費者庁長官による本件認定（炊き上がり認定部分）は誤りであり、本件

認定を前提とする本件措置命令は違法であると主張して、その取消しを求めている。

5 原判決は、要旨、①商品等の品質等について事業者がどのような表示をしたかについての消費者庁長官による認定に誤りがある場合には、当該事業者は当該認定に係る当該商品等の品質等を裏付ける合理的な根拠を有していか
10 るべきであるとはいえないし、また、一般消費者が当該認定に係る当該商品等の品質等を認識することによる被害が生じるおそれもないから、このような場合には、法7条2項の規定を適用する前提を欠き、当該表示を優良誤認表示とみなして行った措置命令は違法であるとした上で、②本件各表示は、本件認定のうち炊き上がり認定部分に相当する表示をしたものとはいえないから、法7条2項の適用の前提を欠き、同項の規定により優良誤認表示に該当するとみなすことができず、本件措置命令は違法であると判断して、原告の請求を認容した。

被告が、これを不服として控訴した。

15 2 本件に係る法令の定め等、前提事実並びに争点及び争点に関する当事者の主張の概要

後記3のとおり、当審における被告の補充主張の要旨を付加するほかは、原判決「事実及び理由」欄の第2の1から3までに記載のとおりであるので、これを引用する。

20 3 当審における被告の補充主張の要旨

(1) 商品等の品質等について事業者がした表示の意味内容に関する判断基準

ア 商品等の品質等について事業者がした表示の意味内容の認定は、法7条2項による合理的根拠資料の提出を求める前提となるものであるから、優良誤認表示に該当する疑いがあれば足り、優良誤認表示に該当する高度の蓋然性は要しない。

そして、当該疑いが認められるか否かを判断する前提としては、「当該商

品等についてさほど詳しい情報・知識を有していない、通常レベルの消費者、一般レベルの常識のみを有している消費者」を基準として、当該表示の内容全体についてどのような印象又は認識に至るかに基づいて判断すべきであり、10人中2、3人の誤認のおそれがあれば、その表示には問題があると考えらるべきである。このような解釈は、法1条が、一般消費者の利益の保護を目的として、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」のある行為を規制するものとしていることと整合する。

イ 本件認定全体の趣旨について

消費者庁長官が本件認定をした趣旨は、本件各表示につき、「米飯に含まれる糖質（でんぷん）を45%カットすること」を実現しながら、一般常識として両立が困難と考えられる「通常の炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」を実現するものとして、優良品性を強調する表示であると認められるからである。そのため、炊き上がり認定部分と糖質カット認定部分は表裏一体である。

原判決は、炊き上がり認定部分のみを評価対象としており、上記の構造を適切に評価していない。

ウ 炊き上がり認定部分における「炊き上がり」の意義について

「炊き上がり」とは、米飯の炊き上がった状態を意味する。炊き上がり認定部分における「通常の炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」とは、通常の炊飯機能で炊飯した米飯の炊き上がった状態と同様であることを意味し、原審で主張した水分量及び水分の割合のほか、公的機関により提示され、一般にも広く浸透している以下の項目により説明することができ、これを前提とすると、一般常識に照らして「可食部100グラム当たりの水分量が60グラム程度であるほか、味、見た目（外観）、香り、粘り、硬さに異常が見られず、しんがなく、著しい炊きむら、著しいこげ、びしょつきがない状態」と説明することができる。

(ア) 農林水産省等において、米飯の食味評価の項目として、味だけではなく、
外観、香り、硬さ、粘り等が指摘されている（乙６８、６９）。

(イ) 日本産業規格（ＪＩＳ）における「電子がま及び電子ジャー」の規格と
して、炊飯性能については、「しんがなく、また、著しい炊きむら、著しい
5 焦げ、びしょつきがないこと」が挙げられている（乙７０）。

(2) 本件各表示について

ア 以下のとおり、本件各表示により、一般消費者は、本件認定のとおりの表
示がされているとの印象又は認識に至るものであり、現に、同旨の苦情が消
費生活センターに多数寄せられている（乙７３）。

10 イ 本件各表示は、いずれも、糖質カット機能と、「美味しさそのまま」等の文
言を強調するものである。

このうち、後者は、前記(1)ウで述べたところに照らせば、一般消費者に対
し、味、見た目、香り、粘り、硬さ等の美味しさの要素が通常の炊飯機能で
炊飯した米飯と同様であるとの印象を与えるものであり、調理後の画像等か
15 らは、水分量の問題や、上記要素に係る異常等（炊きむら、びしょつき等）
はうかがわれない。一方で、本件各表示において、通常の炊飯機能で炊飯し
た米飯との炊き上がりの状態の違いを示す説明はされていない。したがって、
一般消費者は、本件各表示から、本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯した
米飯の炊き上がった状態と通常の炊飯機能で炊飯した米飯の炊き上がった
20 状態には、糖質が４５％削減されている点以外には違いがないとの印象又は
認識に至るものといえる。

一方で、炊飯の構造に係る通常の炊飯器との相違点に関する記載は、全体
として、ウェブページ全体の下方等に表示されているのみであり、また、で
んぷんの付着の有無による米飯の状態の違いは一般消費者にとって明らか
25 ではない。上記の各記載により、一般消費者が、通常の炊飯機能で炊飯した
米飯との「炊き上がり」の違いを認識することは困難である。

原判決は、「一般消費者」の理解を誤り、上記の困難を適切に評価していない。

第3 当裁判所の判断

1 当裁判所も、本件各表示は、「本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯すること
により、通常の炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」となる旨を表示す
るものではなく、この点において本件商品の品質等が著しく優良である旨を表示
するものとはいえず、法7条2項の規定の適用の前提を欠き、本件各表示を優良
誤認表示とみなすことができないにもかかわらずされた本件措置命令は違法で
あり、原告の請求は理由があるものと判断する。その理由は、後記2のとおり、
当審における被告の補充主張に対する判断を付加するほかは、原判決「事実及び
理由」欄の第3（当裁判所の判断）の1及び2に記載のとおりであるので、これ
を引用する。

2 当審における被告の補充主張について

(1) 被告の主張

被告は、本件認定全体の趣旨に関し、本件各表示は、「米飯に含まれる糖質
（でんぷん）を45%カットすること」（糖質カット認定部分）を実現しながら、
一般常識として両立が困難と考えられる「通常の炊飯機能で炊飯した米飯
と同様の炊き上がり」（炊き上がり認定部分）を実現するものとして、優良品を
強調する表示と認められ、炊き上がり認定部分と糖質カット認定部分は表裏一
体である旨を主張し、一般消費者は、本件各表示により、本件認定のとおり
の印象又は認識に至るものであると主張する。

(2) 本件各表示の中核的内容について

本件各表示は、本件商品の糖質カット炊飯機能により炊飯された米飯につい
て、表現のバリエーションはあるものの、いずれも、「美味しさそのまま」と
「糖質（最大）45%カット」を連結して強調して表現しており、本件各表示
の中核的な内容は、「美味しさそのまま」と「糖質（最大）45%カット」の両

立を実現した旨を表現したものといえる。そして、本件各表示における前者の表現は、「美味しさ（おいしさ）」との文言で統一されており、「炊き上がり」との文言は、本件各表示を通じて用いられていない。

前記 1 で引用する原判決「事実及び理由」欄の第 3 の 2 (3)（17 頁 4 行目～10 行目）において述べるとおり、「美味しさ」は主観的・抽象的内容に関する表示にすぎず、この文言のみから、直ちに一般消費者が本件商品の品質等について著しい優良性を認識するとはいい難い。また、「美味しさそのまま」の文言についても、「そのまま」であるのは飽くまで「美味しさ」であることから、本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯することにより、糖質が削減されたとしても、一般的な炊飯器や本件商品の通常の炊飯機能で炊飯した米飯と比較して味が劣るものではないことをアピールする表現にとどまるものである。

(3) 炊き上がり認定部分における「炊き上がり」の意義等について

ア 被告は、「炊き上がり」は米飯の炊き上がった状態を意味するとした上で、炊き上がり認定部分における「通常の炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり（炊き上がった状態）」の意義につき、公的機関の提示する項目等に沿って、「①可食部 100 グラム当たりの水分量が 60 グラム程度であるほか、②味、見た目（外観）、香り、粘り、硬さに異常が見られず、③しんがなく、著しい炊きむら、著しいこげ、びしょつきがない状態」と説明することができる旨を主張する。

なお、上記の各項目には、「味」が含まれるところ、被告の主張は「炊き上がり」の概念に、主観的・抽象的内容としての「美味しさ」以外に、客観的に検証可能な要素（すなわち、裏付けとなる合理的な根拠を示すことが可能な要素）が存在する旨を主張する趣旨と解される。

イ しかしながら、本件各表示は、その全体を通じて「炊き上がり」との文言をほとんど使用していない（本件表示 4 及び本件表示 5 に、「炊き上がりのお米の『おいしさの感じ方』にかなりの個人差がある」、「お米は、品種・収

穫時期・保存方法などによって炊き上がりに差が生まれる」といった一般論が記載されている程度である。乙 7 1・2 5、2 6、3 1 頁)。本件各表示は、本件商品の炊き上がった米飯の食味等について本件商品の品質等を表現する場面においては、「美味しさそのまま」等として、一貫して、主観的・抽象的内容としての「美味しさ」という表現を用いており、これを超えて「炊き上がった状態」について表現しているとはいえない。

ウ 被告主張の前記ア①～③の各項目を前提としても、これらの各項目は、主観的・抽象的内容としての「美味しさ」との関係でも、「美味しさ」を形成する要素を分析的に説明したものとして位置づけることが可能ではある（被告が前記ア②の各項目の根拠として提出した農林水産省作成の資料〔乙 6 8 の 1〕にも、人が最終的に感じる美味しさは、食味のほかに価格・経験・感情等の要素が相互に絡み合って認知される旨の記載がある。）。

しかし、一般消費者は、本件各表示における「美味しさ」等の表現から、上記の各項目を包摂した主観的・抽象的な（上位）概念としての「美味しさ」を直接認識するものと考えられ、上記の細分化された各項目、さらにこれらを総合した被告主張の「炊き上がり」の概念を認識するものとは考え難い。

エ 一方で、「炊き上がり」の概念について、前記イ及びウで述べた「美味しさ」の要素を捨象し、文字どおり、単に「米飯の炊き上がった状態」として理解すると、前記 1 で引用する原判決「事実及び理由」欄の第 3 の 2 (2) ア～キにおいて個別に検討したとおり、本件各表示においては、「本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯することにより、通常の炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」となることを直接示す文言はなく、かえって、糖質カット機能により炊飯された米飯について、通常の炊飯機能により炊飯された米飯との差異につき、糖質成分ないしその付着等に関する差異や、これを実現するための調理工程等の差異が指摘されているのであって、一般消費者が、本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯した米飯の状態につき、「通常の炊飯

機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」となると認識するとはいえない。
また、本件各表示のうち、炊飯された米飯の写真や、使用する米の種類及び
水分量に関する個別の記載等も、前記1で引用する原判決「事実及び理由」
欄の第3の2(3)に記載のとおり、いずれも、「通常の炊飯機能で炊飯した米
飯と同様の炊き上がり」となることを誤信させるものとはいえないところで
ある。

以上によれば、一般消費者は、本件各表示により、本件商品の糖質カット
機能を用いて炊飯された米飯につき、その「美味しさ（そのまま）」につき認
識することはあっても、これを超えて、「通常の炊飯機能により炊飯された
米飯と同様の炊き上がり」が得られることについて認識するとはいえない。

オ これに対し、被告は、本件各表示につき、いずれも、糖質カット機能と、
「美味しさそのまま」等の文言を強調するものであり、①「美味しさそのま
ま」等の文言が、味、見た目、香り、粘り、硬さ等の要素が通常の炊飯機能
で炊飯した米飯と同様であるとの印象を与えるものであることを前提とし
て、②調理後の画像等からは、水分量の問題や、上記要素に係る異常等（炊
きむら、びしょつき等）はうかがわれず、本件各表示において、炊き上がり
の状態の違いを示す説明はされていないことや、③炊飯の構造に係る通常の
炊飯器との相違点に関する記載や、でんぷんの付着の有無による米飯の状態
の違いにより、一般消費者が通常の炊飯機能で炊飯した米飯との「炊き上
がり」の違いを認識することは困難であることから、本件各表示は、炊き上
がり認定部分を表示している旨を主張する。

しかしながら、前記ウで述べたとおり、被告の主張する前記ア①～③の各
項目が「美味しさ」を形成する要素を分析的に説明したものとして位置付け
得ることを前提としても、「美味しさそのまま」等の文言は主観的・抽象的内
容の表現にとどまる。また、前記(2)で述べたとおり、「糖質（最大）45%カ
ット」との一体性を前提としても、一般消費者は、「糖質カット」による糖質

成分の差異等を前提とした上で、主観的・抽象的内容としての「美味しさそのまま」（一般的な炊飯器や本件商品の通常の炊飯機能で炊飯した米飯と比較して味が劣るものではない旨のアピール）を認識するにとどまり、これを超えて、本件商品の品質等について、「糖質（最大）４５％カット」を実現しながら、これと両立困難と考えられる「通常の炊飯機能により炊飯された米飯と同様の炊き上がり」も実現するという著しい優良性を認識するおそれがあるとはいえない。

この点、被告は、本件認定と同旨の苦情が消費生活センターに多数寄せられている旨を主張する。しかしながら、上記のとおり、「美味しさそのまま」等の文言が主観的・抽象的内容の表現にとどまることを前提とすると、本件商品を実際に使用した一般消費者の苦情は、前記ア①～③の各項目を指摘するものも含め、米飯の「美味しさ」に関する主観的な評価としての性質を帯びるものというべきであり、苦情の存在から本件認定の正当性が裏付けられるものとはいえない。

以上によれば、被告の主張する上記①の前提は採用することができない。また、被告の上記②及び③の各主張は、上記①の主張を前提とするものと解され、この点で前提を欠くものといわざるを得ない。

(4) 結論

以上を総合すると、本件各表示により、一般消費者は、①「糖質カット」による糖質成分の差異等を前提とした上で、②主観的・抽象的内容としての「美味しさそのまま」（一般的な炊飯器や本件商品の通常の炊飯機能で炊飯した米飯と比較して味が劣るものではない旨のアピール）を認識するにとどまり、上記①及び②の両立を前提としても、本件商品の品質等について著しい優良性を認識するおそれがあるとはいえない。

前記１で引用する原判決「事実及び理由」欄の第３の２(4)のとおり、本件各表示は、いずれも、「本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯することにより、

通常の炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」となる旨を表示するものではなく、本件商品の品質等が著しく優良である旨を表示するとはいえない。これを敷衍すれば、本件認定は、「炊き上がり」の概念を採用することにより、本件各表示の意味内容（一般消費者の認識の対象）自体を誤って認定したものというほかない。

被告の前記(1)の主張は、採用することができない。

(5) 法7条2項の解釈等について

なお、被告は、商品等の品質等について事業者がした表示の意味内容に係る認定につき、①法7条2項による合理的根拠資料の提出の求めの前提となるものであり、優良誤認表示の疑いがあれば足り、高度の蓋然性は要しない旨や、②当該疑いが認められるか否かを判断する前提としては、「当該商品等についてさほど詳しい情報・知識を有していない、通常レベルの消費者、一般レベルの常識のみを有している消費者」を基準とすべきである旨を主張する。

しかしながら、前記(3)ウで述べたところに照らせば、「当該商品等についてさほど詳しい情報・知識を有していない、通常レベルの消費者、一般レベルの常識のみを有している消費者」は、本件各表示の文言をそのまま受容し、主観的・抽象的内容としての「美味しさそのまま」を直接認識するものと考えられ、これを超えて「通常炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」を認識するものとはいえない。

一方で、単に「米飯の炊き上がった状態」としての「炊き上がり」との関係においては、前記(3)エのとおり、本件各表示における糖質カット機能により炊飯された米飯と通常炊飯機能により炊飯された米飯との差異の指摘により、一般消費者が、本件商品の糖質カット炊飯機能で炊飯した米飯の状態につき、「通常炊飯機能で炊飯した米飯と同様の炊き上がり」となると認識するとはいえない。

被告の上記主張は、前記(4)の判断を左右するものではない。

第 4 結論

以上によれば、原告の請求は理由があり、これと同旨の原判決は相当であるから、本件控訴を棄却することとして、主文のとおり判決する。

5

東京高等裁判所第 1 1 民事部

裁判長裁判官

三 木 素 子

10

裁判官

前 澤 達 朗

15

裁判官

坂 庭 正 将