

三宅島パッションフルーツとろびか丸 表示に関するガイドライン

三宅島パッションフルーツブランド化推進協議会

(目的)

第1 本ガイドラインは、一般社団法人三宅島農業振興会が有し、三宅島パッションフルーツブランド推進協議会がこれを管理・運営する団体商標「三宅島パッションフルーツ とろびか丸 (以下、とろびか丸)」について、表示する場合に、同商標の適正な使用のため、表示者が遵守すべき事項を定める。

(表示の定義)

第2 ここで示す表示とは、「三宅島パッションフルーツとろびか丸団体商標権使用規程 (以下、使用規程)」に基づき生産・出荷された商品について行う広告・宣伝行為等や、とろびか丸を原料として飲食店で提供する料理、製造される加工品にとろびか丸の名前を利用する行為等を言う。

(生鮮のとろびか丸の表示)

第3 生鮮のとろびか丸の広告、宣伝行為にあたっては、とろびか丸が「生鮮のパッションフルーツ」として団体商標を取得していること、また、使用規程に従い、栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示していることがわかるように記載すること。

2 小売店など店頭販売で、他産地のパッションフルーツと、とろびか丸を並べて販売する際は、エリアを分ける、パーテーションで区切る等、混合しないような処置を施すこと。

(とろびか丸を原料にした飲食店でのメニューの表示)

第4 飲食店でメニューに使用する際、メニュー名にとろびか丸を利用することができ、また原材料としてとろびか丸を利用していることも記載できる。その際は、とろびか丸が使用規程に従い、栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示していることがわかるように記載すること。

2 原料としてパッションフルーツを使うメニューで、メニュー名にとろびか丸の名称を利用する場合は、原則、原料に利用したパッションフルーツのうち100%がとろびか丸であること。

(とろびか丸を原料にした加工品における表示)

第5 加工品に使用する場合は、原材料としてとろびか丸を利用していることは記載できる。その際は、とろびか丸が使用規程に従い、栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示していることがわかるように記載すること。

ただし、とろびか丸の使用許可を受けた農業者や団体が、自社製品を利用して加工品の販売を行う際には、商品名に「とろびか丸」の名前を利用することができる。その場合は、使用規程の別記様式1「団体商標使用許可申請書」に、その旨を記載して提出すること。

2 原料としてパッションフルーツを使うメニューで、メニュー名にとろびか丸の名称を利用する場合は、原則、原料に利用したパッションフルーツのうち100%がとろびか丸であること。

(その他)

第6 本ガイドラインに定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

附則

本ガイドラインは、令和7年3月21日から施行する。

(別添)

とろびか丸 表示の例について

1. 生鮮のとろびか丸の商品販売 POP 等、販売促進資材等への表示について

<悪い例>

× 「とろびか丸は伊豆諸島で露地栽培したパッションフルーツです!」と記載する

⇒とろびか丸は「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」ので、記載内容が間違っている。この場合は、産地が三宅島でないこと、施設栽培を行っていないことが間違っています。

× 「とろびか丸は糖度 20 度以上のパッションフルーツに名付けられる名前です」と記載

⇒「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」ので、記載内容が間違っている。この場合、使用規程に 20 度以上の商品に名付けられるという条件はないので、間違っている。

× パッションフルーツ以外の農産物を「とろびか丸」の名前で販売する

⇒当然ダメです。

× 通販サイトに「とろびか丸」の使用規程に定めた基準を満たしていない商品を出荷しており、同一のページ内で広報目的と証して「とろびか丸」の取組や団体商標について解説している。

⇒とろびか丸の出荷規格ではない商品が、「とろびか丸」であると捉えられるような、紛らわしい表現の一切は禁止しています。

<改善が必要な例>

△ 直売所で、商品に「とろびか丸」のみ記載されている

⇒小売店の場合は売り場での商品 POP やショップカード、出荷資材を活用して、「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」という情報の補足を行うこと。

△ 無地の段ボールに、自作のシール等で「とろびか丸」と記載して出荷する

⇒パンフレットやチラシを同封するなど出荷資材を利用して、「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」という情報の補足を行うこと。

△ 「とろびか丸は三宅島で作られたパッションフルーツです」とだけ記載されている
⇒使用規程に従っている表示ではあるが、「栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品である」ことについての記載がないので、出荷資材を活用して、「栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」という情報の補足をすること。

<良い例>

○ 「とろびか丸は三宅島で作られたパッションフルーツで、一定の栽培・出荷基準をクリアした農家さんが出荷する商品にのみ付けられる名前です」という一連の記載

○ 商品名が「三宅島パッションフルーツ とろびか丸」、商品説明として「とろびか丸は、一定の栽培条件をクリアした農家さんの出荷するパッションフルーツに付けられる名前です」と分けて記載。

⇒分けて記載も可能。また、今回の記載内容では「出荷条件」が抜けているが、「一定の基準を達成した農家さんが出荷している」という大意が伝われば問題ないものとする。詳細な基準については具体的な文章を添えて、事前に協議会事務局まで問い合わせること。

<注意が必要な例>

○ 「当会では独自の取組として、三宅島パッションフルーツ とろびか丸のうち、2Lサイズ以上のA級品を『特級品』として販売しています。」と記載する。

⇒組織や農家個人の取組として、パッション部会の等級規格表に基づき選別を行ったうえで、独自の規格を追加することは可能である。

ただし、パッション部会の等級規格表に基づく選別を行わずに、独自の出荷規格で選別を行ったものを「とろびか丸」として出荷することは出来ないので注意すること。

NGな例：

× 「当農園では独自の出荷規格で選別しており、三宅島パッションフルーツ とろびか丸のうち、Lサイズ (110g) 以上のA級品を『スペシャル』として販売しています。」と記載する。

⇒Lサイズの区分が、部会の等級規格表を遵守していないので、表示違反となる。

2. とろびか丸を利用した飲食店でのメニューへの表示について

<悪い例>

× メニューに「伊豆諸島産とろびか丸を使った…」とだけ記載する

⇒とろびか丸は「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」ので、記載内容が間違っている。この場合は、産地が三宅島でないことが間違っており、出荷に条件がある旨も述べられていない。

× 別の産地から仕入れたパッションフルーツを使用したメニューに「とろびか丸」の名前を使用する。

⇒ダメ。産地偽装です。

× 三宅島で露地栽培されたパッションフルーツを使用したメニューに「とろびか丸」の名前を使用する。

⇒とろびか丸は「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」ので、記載内容、もしくは出荷者からの情報が間違っている。

場合によっては、三宅島内で出荷者の照会が必要となるので、とろびか丸を購入する業者は、入荷した商品と購入先について、必要に応じて開示できるよう準備しておくこと。

<改善が望ましい例>

△ 「三宅島産パッションフルーツの〇〇…」というメニューに、「とろびか丸使用」とポイントで記載がある。

⇒「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」などの情報を補足することが望ましい。

<良い例>

○ メニューに「とろびか丸」を使用し、同一のページに「とろびか丸は三宅島で作られたパッションフルーツで、一定の栽培・出荷基準をクリアした農家さんが出荷する商品にのみ付けられる名前です」という一連の記載をする。

○ コース料理の1つとしてメニューに記載し、提供の際に口頭でとろびか丸について説明する。または、店内POP等でとろびか丸の説明をする。

⇒デザインや店舗のブランディングの関係で、場合によってはメニュー上に記載が難しい場合もある。その際は、店舗内に利用食材としてとろびか丸の説明POPを設けたり、提供の際に口頭で説明するなどして対応可能である。

(次頁に続く)

口頭説明の際は、

- ・ 三宅島産のパッションフルーツである
 - ・ 一定の基準をクリアした三宅島の農家さんが出荷している
- の2点について触れることとする。

3. とろびか丸を利用した加工品での表示について

<悪い例>

× パッケージに「伊豆諸島産とろびか丸を使った…」と記載する

⇒とろびか丸は「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」ので、記載内容が間違っている。この場合は、産地が三宅島でないことが間違っており、出荷に条件がある旨も述べられていない。

× 別の産地から仕入れたパッションフルーツを使用した加工品の、商品ラベルやパッケージに「とろびか丸」の名前を使用する。

⇒ダメ。産地偽装です。

× 三宅島で露地栽培されたパッションフルーツを使用した商品に「とろびか丸」の名前を使用する。

⇒とろびか丸は「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」ので、記載内容、もしくは出荷者からの情報が間違っている。

場合によっては、三宅島内で出荷者の照会が必要となるので、とろびか丸を購入する業者は、入荷した商品と購入先について、必要に応じて開示できるよう準備しておくこと。

<改善が望ましい例>

△ 「三宅島産パッションフルーツの○○…」という加工品に、「とろびか丸使用」とポイントで記載がある。

⇒「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷する商品のみを示す」などの情報をラベル内に補足することが望ましい。スペースやデザイン上厳しい場合は、商品説明POPなどで補足していただけるとありがたい。

△ 商品名に「とろびか丸」を使う、またはパッケージにシールなどで「とろびか丸」を記載する。

⇒とろびか丸の商標は生鮮のパッションフルーツでのみ登録しており、加工品で記載することは望ましくない（2025年3月31日現在）。一方で、加工品は生鮮のパッションフルーツが収穫できない時期にも商品名をPRできるため、積極的な活用が望まれる。

そこで、加工品での商標取得までの経過措置として、本ガイドライン第5にあるように、一定のルール内を設けて活用できるようにしている。詳細については、事前に協議会事務局まで問い合わせること。

<良い例>

○ 商品名には「とろびか丸」の名前は使わず、パッケージの一部に「とろびか丸 使用」「とろびか丸は三宅島のパッションフルーツで、一定の基準をクリアしたものだけを原料として出荷しています」と記載する。

4. その他の場面におけるとろびか丸の表示について

★三宅村役場等の島内関係団体が、イベント出展する際などに島内の取組として「とろびか丸」を紹介する際には、積極的に活用していただきたい。

また、ご紹介いただく際は、

1. 団体商標であること
2. 三宅島のパッションフルーツであること
3. 「使用規程に従い栽培や出荷条件を満たした生産者が出荷するパッションフルーツである」「一定の条件をクリアしたパッションフルーツにつけられる名前である」など、基準をクリアした商品であること

の3点について触れ、消費者の誤解を避ける取組に協力いただきたい。