

# @陈赫 你代言的沈阳这家火锅店卖的“农家五花肉”是调制肉，你知道吗

行业协会：有误导消费者的嫌疑 律师：贤合庄涉嫌虚假宣传



贤合庄卤味火锅沈阳于洪新玛特店。

## 多方声音

### 厂家：调制肉是碎猪肉组合的

4月26日，贤合庄沈阳于洪新玛特店工作人员向辽沈晚报记者出具了未拆封的“天丰源精选五花肉”，外包装显示等配料表包括猪五花肉、饮用水、食用盐、味精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠和碳酸氢钠等配料，生产厂家为辽阳天兴肉类食品厂。

4月27日，该厂负责人接受辽沈晚报记者采访。他明确表示，该厂确实有一些调制五花肉产品通过销售渠道被沈阳贤合庄火锅店购买，“调制五花肉的生产过程就是用碎猪肉重新组合生产猪五花肉，生产方式和产品都有许可证”。

### 行业协会：有误导消费者的嫌疑

4月26日，辽宁省饭店餐饮协会火锅委主席仲平表示，“调制肉制造要经滚揉、搅拌、调味或预加热等工序，第一道工序就是滚揉加水，这个加水的过程会让肉纤维发生膨胀，味道改变，这就是调制肉的口感不如原切肉的原因之一。”

“一般调制肉的价格要比原切肉低30%。”仲平说，一些小火锅店和自助餐为了追求客源，采用调制肉做原料，而且菜单上并不标明，也不向顾客讲明调制肉和原切肉的区别，利用价格优势与使用“原切肉”的火锅店竞争并取胜。

“菜谱上标明是农家五花肉，使用的却是调制五花肉，有误导消费者的嫌疑。”仲平表示，“菜谱上写农家五花肉，给我的第一感觉这是一份来自农家、没有经过工业化加工的猪肉，如果商家用调制肉五花肉做原料，有误导消费者的嫌疑。”

仲平表示，针对此事，行业协会将召开会议，规范火锅行业的经营行为，比如要在菜谱中标明肉的原料到底是原切肉还是调制肉，让消费者有知情权和选择权。

### 律师：贤合庄涉嫌虚假宣传

辽宁卓政律师事务所律师王汉农表示，贤合庄以“农家五花肉”一类明显带有误导性陈述的内容向消费者出售“调制五花肉”，其行为涉嫌虚假宣传。

“根据《消费者权益保护法》和《民法典》合同编的规定，商家应当如实向消费者告知商品的品名、产地、生产时间等内容。”王汉农律师表示，贤合庄菜单上的“农家”表述属于对产地的描述，但实际上商品系通过工业手段加工制成，与商家所述内容不一致。

他表示，消费者如因商家虚假宣传而发生纠纷，可以向消费者协会投诉或向市场监督管理部门进行举报，还可向法院提起诉讼，要求商家退货并支付至少3倍的惩罚性赔偿。

### 版权所有 违者必究

总值班：孙泽锋  
 一版编辑：赫巍巍  
 一版美编：冯漫

零售  
 专供报



6 935970 566666

近日，一段“沈阳于洪新玛特贤合庄五花肉20分钟煮不熟”的视频在网上引发关注。视频中男子称自己点的是“猪五花肉”，服务员给上的却是“合成肉”。该品牌火锅店是明星陈赫持股并代言。



菜单上的农家五花肉。

### 体验：肉片肥瘦分明 一扯就开

4月26日中午，辽沈晚报记者来到贤合庄沈阳于洪新玛特店实地体验。通过手机点餐系统点了两盘涉事的“农家五花肉”，每盘12元，一盘不到10片肉。

开锅后，记者将一盘肉下锅，几分钟后肉熟透，并无“煮不熟”的现象，入口也没有“咬不动”之感，但瘦肉和肥肉规则地分开。另一盘肉放在桌上自然解冻，用筷子轻轻一扯，“农家五花肉”肥瘦分离，界线分明。

对于这盘“农家五花肉”的口感，记者感觉比较特别，它不像杀猪菜中的五花肉片那般好吃，却也不难吃，总体而言更像是肉制品的味道，几乎品不出五花肉特有的鲜美。

在相邻的餐桌旁，6位50多岁的老朋友围坐了一圈，他们恰好也点了一盘“农家五花肉”。记者上前询问时，他们已将这盘肉吃光。问起口感，一位大娘表示“吃了一辈子肉，没吃过这样的肉”。

另几位大叔大娘纷纷表示，“这肉肯定是和以

前吃的五花肉不一样，但哪里不一样也不好说，总之就是口感不太一样”、“算了算了，都吃了了……”

“你家这农家五花肉用的是什么肉？”4月26日，辽沈晚报记者找到该店王姓经理询问。

“这是猪肉！”王经理表示。“这肉为什么会肥瘦分离这么明显？”记者追问。

王经理未正面回答，只表示这道菜符合国家食品安全标准。

在记者的要求下，他搬来一块未拆包装的肉砖，产品名称为“速冻调制猪五花肉”，生产商为辽阳天兴肉类食品厂。

王经理表示，他们家卖的“农家五花肉”是压缩冷冻的，也就是把肥肉瘦肉一层层压合冷冻成肉砖。

### 本报私信三名艺人未获回复

在贤合庄沈阳于洪新玛特店内，墙上张贴着多张艺人海报。辽沈晚报记者向店员问起艺人陈赫、李晨、朱桢与贤合庄的关系，店员表示该店是加盟店，艺人是为贤合庄代言。

今年4月11日，贤合庄一份声明的落款为“成都市贤合庄品牌管理有限公司”。记者通过企业信用信息公示系统查询，发现该公司法定代表人、股东及出资信息中并无陈赫等艺人的名字，系统显示该公司两个股东之一为“福建省贤合庄餐饮投资管理有限公司”，认缴出资额为147万元。

再查询“福建省贤合庄餐饮投资管理有限公司”，记者仍未找到艺人名字，系统显示该公司两个股东之一为“福建贤合庄品牌管理合伙企业(有限合伙)”；继续查询“福建贤合庄品牌管理合伙企业(有限合伙)”，合伙人包括多名自然人股东和企业法人，自然人股东中出现了陈赫、朱桢的名字。

4月26日中午11时许，本报记者通过抖音平台向陈赫、李晨、朱桢发送私信，询问网曝的“贤合庄五花肉为合成肉”一事，截至4月27日下午5时未获回复。

### 省市区三级监管部门介入调查

4月26日，辽沈晚报记者来到沈阳市于洪区市场监督管理局迎宾路市场监督管理所了解情况。

该所所长表示，省市区三级市场监管



贤合庄卤味火锅沈阳于洪新玛特店的农家五花肉肥瘦界限分明，用筷子一扯就开。

理局都在关注此事，目前监督所正在调查，已经到店调查并调取了产品检验报告。

他出具的辽阳灯塔市食品检验检测中心出具的检验报告显示，辽阳天兴肉类食品厂送检的样品名称为“调制猪五花肉”，到样日期为2020年7月16日，检验项目包括形态、色泽、铅、组织结构、杂质等7项。检验结论为：依据SB/T 10379-2012 GB 2762-2017 检验标准，所检项目符合标准要求。

对于贤合庄沈阳于洪新玛特店出售的农家五花肉实为调制肉，是否涉嫌以次充好，误导消费者的问题，他表示会在近期给出相关结论。

### 质疑：不是笨猪肉，干吗写“农家”？

对于贤合庄沈阳于洪新玛特店“农家五花肉”菜品采用“调制五花肉”一事，辽沈晚报记者随机采访了多位沈阳市民。

市民王女士表示，“看到农家五花肉这个菜名，第一感觉它是五花肉，就是猪肉切开肥瘦相间的那种嘛，农家给我的感觉是这道菜的用料是笨猪肉，而不是养殖场的。”

“如果端上来的是调制五花肉，你会怎么想？”记者解释了何为“调制五花肉”并问。“感受肯定是不太好，既然不是笨猪肉，就不要强调农家了，菜单上干吗要写农家呢？奔着笨猪肉点的这道菜，心里当然会觉得上当了。”她说。

市民曲先生表示，“首先农家说明它是绿色的，是笨猪肉；其次五花肉，谁都知道是五花三层肥瘦相间的猪肉。菜单上光是农家五花肉这五个字，给我的感觉就是特别香，特别好吃，要是端上来调制五花肉，觉得是在侮辱我的智商……”

本版图文由辽沈晚报特别报道组采写