

2013年11月10日

株式会社江陽グランドホテル

## 使用食材とメニュー表示が異なっていたことに関するお詫びとお知らせ

昨今の使用食材問題を受け、弊ホテルにおきましても、メニュー表示等につきまして調査をいたしました結果、一部料理メニューで使用食材を正確に表示していなかったことが判明いたしました。

これまでご利用いただきましたお客様には、大変ご迷惑をお掛けしておりましたことを重く受け止め、ここに謹んでお詫び申し上げます。

また、今回の事態を真摯に受け止め、深く反省するとともに、より一層の管理体制を強化し、再発防止に向けまして全力で取り組む所存でございます。

## 記

### 1. 誤表記の内容

場所	メニュー表示	表示と異なった内容	訂正
レストラン 中国飯店 龍天江	<u>芝海老</u> の炒め <u>芝海老</u> の衣揚げ <u>芝海老</u> のフリース煮込み <u>芝海老</u> のマヨネーズソース炒め <u>芝海老</u> とカシューナッツの炒め <u>芝海老</u> とブロッコリーの炒め	天然ピンクエビを使用 (ブラジル産)	(メニュー表示の変更) 左記下線部 (芝海老) → <u>小海老</u> に全て訂正

## 2. 訂正実施期日

平成25年10月25日より、全て「小海老」と改めさせて頂きました。

## 3. 原因

- ・景品表示法等関係法規に対する理解・知識の不足
- ・中華調理業界の慣習上「小さい海老」を「芝海老」との呼称で呼ぶものとした顧客側・消費者意識と照らし合わせての弊ホテルの誤った認識、及び「品質・仕入れ値等が同等品以上であれば表示食材以外での代替えも問題ないもの」としてしまった弊ホテルの誤った認識・判断
- ・メニュー作成および表記に関する、弊ホテルのチェック体制の不足

## 4. 再発防止策

- ・ 食材の購入取引・帳票取り扱い時における詳細な食材表示添付作業の徹底  
(トレーサビリティ精度の向上)
- ・ 使用食材とメニュー表記に関するチェック体制の強化  
(資材部、調理部、メニュー作成担当者の3重での徹底したチェック)
- ・ 総支配人・営業支配人・管理部門サイドでの社内抜き打ちチェックの実施

以上

お問い合わせ先

営業支配人 花 谷

営業 三 浦

TEL 022-267-5111