

平成 25 年 11 月 7 日
ホテル白萩 支配人 和賀 修治

お客様各位

メニュー表記と異なる食材使用に関するお詫びとお知らせ

この度、当ホテルの宴会メニュー及びレストランメニュー等で、表記と異なった食材を使用し、料理を提供していた事実が判明いたしました。

ご利用を頂きましたお客様、関係各所の皆様に多大なご迷惑をお掛けいたしましたことを深くお詫び申し上げます。当ホテルといたしましては、今後二度とこのようなことがないよう従業員の食材表示に関する意識の徹底とチェック体制のさらなる強化に努めて取り組んでまいります。

なお、詳細については、下記のとおりとなります。

記

1 対象商品、内容など

- (1) 宴会料理メニュー、レストランメニューで表記している『芝エビのチリソース煮』の『芝エビ』を、一般流通の『バナメイエビ』を代替え食材として調理、提供をしていました。
(誤表記の期間 平成 21 年 3 月 3 日～平成 25 年 10 月 29 日)
- (2) 特選ランチメニューにあった『牛肉のミニステーキ』に脂肪分を補った食材を使用しながら、『加工牛肉』の表記をせずに調理、提供をしていました。
(誤表記の期間 平成 25 年 10 月 1 日～平成 25 年 10 月 29 日)

2 判明した経緯

報道各社でメニュー表記について報道があり、当ホテルにおいても内部調査を実施した結果、上記事実が判明いたしました。

3 対応

この事態を把握した後、当ホテル白萩のホームページ上でお詫びとお知らせの文書を掲載するとともに、メニュー表記につきましては、適切な表示のものに切り替え、営業を行っております。

4 原因

- (1) 中国料理界では、エビを大きさによって分類し、小さいむきエビという意味の『蝦仁(シャーレン)』を『芝エビ』と呼ぶ慣習があったため、誤表記の認識が無いまま料理を提供していました。
- (2) 対象商品の誤表記について従業員の景品表示法・JAS 法の理解不足、知識不足から表記についての認識が誤っていました。
- (3) メニューを作成する調理部門、メニューを表示する部門等において、情報伝達の仕組みに不備がありました。

5 再発防止策

メニューを作成する調理部門、メニューを表示する部門等の連携による使用食材表記のチェック体制の強化を図ります。また、監督官庁のご指導を仰ぎながら、お客様に誤解を与える事の無いように適切な対応をしてまいります。

6 本件に関するお客様からのお問い合わせ

(連絡先) ホテル白萩 営業企画課

電話番号 022-265-3412

E-mail: info@hotel-shirahagi.com

受付時間 午前 10 時より午後 5 時