

2013年11月8日

お客様各位

株式会社 高山グリーンホテル

メニュー表示と異なった食材を使用していたことに関するお詫びとお知らせ

このたび、株式会社 高山グリーンホテルでは、中華料理「天京楼」レストラン厨房で提供した3商品で、メニュー表示と異なった品種の食材を使用してお客様に提供していた事実が判明致しました。

ご利用のお客様をはじめ関係の皆様に対しまして、多大なご迷惑おかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。

当社といたしましては、このような事態を重く受け止め、今後、再発防止に全力で取り組んで参ります。

なお、現在は上記メニュー表示を、適切な表示に変更して営業を行っております。

記

1. 事実が判明した経緯

昨今の食品表示に関する問題の拡がりに鑑み、現行メニュー表示に関して社内調査を実施した結果、上記事実が判明致しました。

2. 判明した商品

平成8年 中華料理店開業時より今日まで

芝海老⇒バナメイエビ 車海老⇒バナメイエビ系 伊勢海老⇒ロブスター

3. 主な原因

- (1) メニューを作成・食材を発注する調理部門、仕入れをする資材部門、メニュー表示をするレストラン部門の間において、情報伝達と連携の不備がありました。
- (2) 景品表示法・JAS法の理解不足、知識不足から、表示についての認識が誤っておりました。

4. 再発防止策

- (1) 調理担当、資材担当、レストラン担当、さらには仕入れ業者との間で情報伝達を密にするとともに、使用食材と表示を相互にチェックする体制をさらに強化します。具体的には、ブランド・名称などが誤表示にならないよう、原案を作成したメニュー内容について、事前に使用予定の食材との照合を徹底します。

- (2) チラシやメニューブック、WEBなどを含むすべての表示媒体への表示に関するチェック機能をさらに強化します。
- (3) 景品表示法・JAS法に関する社内講習会を実施し、従業員の知識の向上を図るとともに、メニュー表示に関する重要性を理解させ意識を高めてまいります。

5. お客様からのお問い合わせ先

株式会社 高山グリーンホテル

電話番号 0577-33-5500 (代表) サービス推進本部まで