

2013年11月1日

各位

ガステックサービス株式会社
ホスピタリティー事業本部
総支配人 宮川直樹

メニュー表示に関するお詫びとお知らせ

このたび、当社が運営するホテルアークリッシュ豊橋（豊橋市）、チャイニーズダイニング CHiNCHiN（豊川市）、四川省麻婆豆腐専門店謝謝名豊店（豊橋市）においてメニュー表示と異なった食材の使用並びに適切でないメニュー表示のあったことが判明いたしました。

お客様をはじめ、関係の皆様にご迷惑をおかけ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、事態を厳粛かつ重く受け止め今後二度とこのようなことが起きないよう経営陣・従業員一丸となり、お客様第一の原点に立ち戻り信頼回復に全力で取り組んでまいります。

今回判明した事実およびその原因、再発防止策は下記のとおりです。

記

1. 判明した経緯

このたびマスコミ等で問題となっております使用食材の不適切な表示に関する一連の報道を受け社内調査を行った結果、当社においても次に記載の事実のあることが判明いたしました。

2. 内容

(1) 異なった食材の使用

【チャイニーズダイニング CHiNCHiN】

- ・芝海老のチリソース（提供期間：2011年12月1日～2013年10月28日）
- ・大正海老と銀杏のあっさり炒め（提供期間：2013年9月1日～10月27日）
- ・地産 三河赤鶏のバンバンジー冷麺（提供期間：2013年8月22日～10月28日）

【四川省麻婆豆腐専門店謝謝名豊店】

- ・芝海老と卵のチリソース煮（提供期間：2005年3月25日～2013年10月28日）

芝海老の代わりにバナメイエビを、大正海老の代わりにホワイト海老を、三河赤鶏の代わりに三河鶏（錦爽鶏）を使用しておりました。

(2) 適切でないメニュー表示

【ホテルアークリッシュ豊橋】

・自家製ソーセージ、自家製ハム、自家製ベーコン（提供期間：2008年9月3日～2013年10月28日）

・自家製パン（提供期間：2008年9月3日～2013年10月28日）

ソーセージ、ハム、ベーコンについては、当社総料理長オリジナルレシピによる委託製造をしており、当社としては自家製との認識で表示しておりました。自家製パンについては、14種類のうち4種類既製品を提供しておりました。

3. 主な原因

(1) メニューを作成する過程で調理部門、購買部門、レストランサービス部門の情報伝達の仕組みとそのチェック体制に不備がありました。

(2) 景品表示法・JAS法の理解・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) 調理部門、購買部門、レストランサービス部門の連携による使用食材と表示についてのチェック体制を見直し、ご提供する商品の内容とメニュー表示を事前に照合・確認できるよう徹底いたします。

(2) 景品表示法・JAS法に関する社内講習会を実施し、経営陣・従業員の知識の向上を図ります。

5. お客様への対応

異なった食材の使用に該当する料理（芝海老、大正海老、三河赤鶏の表示があったもの）をお召し上がりになったお客様には、代金を返金させていただきます。下記「本件に関するお問い合わせ先」までご連絡ください。

6. その他

今後更に社内調査を行い、新たな事実が判明した場合は、速やかに発表いたします。

以上

本件に関するお問い合わせ先（受付時間 10:00～17:00）
ガステックサービス株式会社 ホスピタリティ事業本部
TEL.0532-51-1101（ホテルアークリッシュ豊橋 内）
担当／小田・山崎