

2013年10月28日

報道機関各位

株式会社阪急阪神ホテルズ

メニュー表示と異なった食材を使用していた件について
(調査の流れ 及び 個別のメニューに関する詳細な調査内容に関するご説明資料)

10月24日(木)16時より開催いたしました「メニュー表示と異なった食材を使用していた件」に関する記者会見において、ご説明の不十分であった調査方法の流れについてまとめました。

また、ご質問の多かった「霧島ポーク」など6件については、対象者に改めて聴き取り調査を行い、詳細な経緯が確認できましたので、下記のとおり報告いたします。

記

(1) これまでの調査の流れについて

1. 実施期間

6月24日(月) ～ 10月15日(火)

2. 調査担当者

総料理長、総務人事部長、購買担当課長

3. 調査対象者

各ホテルの調理長並びに各店舗のシェフ(調理責任者)以上の役職者101名

4. 調査内容

- ・ 確認できる可能な限りのメニュー表示に対する使用食材の確認
- ・ 使用食材に対する納品書・発注書・商品規格書による裏付け
- ・ 表示と使用食材が異なっていた場合の原因と経緯の確認
- ・ 弁護士によるリーガルチェック

5. 調査・報告の流れ

6月24日(月)	同業他社の問題情報に基づく調査の開始
～ 7月15日(月)	調理部門による全メニュー確認、調査対象メニューの抽出
～ 7月31日(水)	食材・産地などの確認
～ 9月25日(水)	上記で確認の取れなかった商品についての聞き取り調査、 納品書・発注書・商品規格書との照合による再調査
10月 7日(月)	消費者庁への第一報
～ 10月15日(火)	弁護士によるリーガルチェック、対象となる47品目の決定
10月18日(金)	消費者庁への報告
10月22日(火)	ニュースリリース
10月24日(木)	前回会見

(2) 追加ヒアリング「メニュー表示と異なった食材を使用していた件」について

1. 実施期間

10月25日(金)～28日(月)

2. ヒアリング調査実施者

取締役社長 出崎 弘

3. 調査対象：下記6件の項目

「霧島ポーク」「芝海老」「九条ねぎ」「手作りチョコソース」「沖縄まーさん豚」「そば(信州)」

4. ヒアリング対象人数

延べ人数 26名(内4名が複数案件の対象となっているため対象人数は22名)

5. ヒアリング内容詳細

詳細は別紙

以 上

本件に関する報道各位からのお問合せは、

株式会社阪急阪神ホテルズ 総務人事部(広報)までお願いいたします。

電話番号 06-6377-5822(直通)

06-6372-8724(直通)

< 別紙 >

メニュー表示と異なった食材を提供した内容の中で今回再調査をした6案件

No.	施設名	提供場所等	メニュー名	誤表示の内容	ご利用 人数	販売期間	再ヒアリング 対象者	ヒアリング調査内容
1	ホテル阪急 インター ナショナル	春蘭門	霧島ボークの 上海式醤油煮込み (上海名物霧島ボークの 醤油煮込み)	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「霧島ボーク」と表示しておりましたが、仕入 先が産地の異なるボークを納品していたことが判明いた しました。	311	2012年9月1日 ～ 2013年3月31日 (コース「瑞鳳」) 2012年11月1日 ～ 2013年1月31日 (コース「口福」) 2013年3月1日 ～ 2013年9月9日 (コース「美梅」)	調理担当者 1名 購買担当者 1名	<ヒアリング調査内容> ・調理担当者がアレルギー表示関係の確認のため仕入先に規格書提出を以前 から求めていましたが、本年9月に再確認をしたところ、神戸のボークであること を仕入先が認めました。
2	大阪 新阪急 ホテル	宴会場	芝海老とイカの クリスタル炒め	パーティ料理の一品として提供しておりました。 メニューには「芝海老」と表示しておりましたが、バナメイ 海老を提供しておりました。	44 (3件)	2011年4月1日 ～ 2013年7月31日	宴会セールス担当者1名 調理担当者 3名	<ヒアリング調査内容> ・調理担当者は、バナメイ海老であることは認識していたが、小さなサイズの海老 は芝海老と称するものと誤認識していました。
3	大阪 新阪急 ホテル	シーファー	若鶏の照り焼き 九条ねぎのロティと 共に	上記と同じパーティ料理の一品として提供しておりました。 メニューには「九条ねぎ」と表示しておりましたが、一般的 な青ねぎ、白ねぎを提供しておりました。	1,153	2011年6月1日 ～ 2013年7月31日	サービス担当者 5名 調理担当者 2名	<ヒアリング調査内容> ・調理担当者は、九条ねぎが手に入らない時には、白ネギや葉物野菜を代替品 として使用し、その際に購買担当者はサービス担当へその旨を伝えていました。 ・もし、メインである若鶏の原材料が変更されたならばともかく、添え野菜の内容 変更まではお客様にお伝えなくても問題ないだろうとサービス担当者が判断しま した。
4	大阪 新阪急 ホテル	シーファー	苺とチョコの シュー・ア・ラ・モード …手作りチョコソースとあ わせて…	メニューには「手作りチョコソース」と表示しておりました が、仕入れた既製品を提供しておりました。	684	2011年4月1日 ～ 2013年7月31日	サービス担当 3名 営業企画担当 1名	<ヒアリング調査内容> ・メニュー販売当初は、既製品のチョコソースをかけた苺のシュー・ア・ラ・モード に、チョコレートリキュールとコーヒークリームを混ぜたソースをピッチャーに入れ て提供しており、リキュールとクリームを混ぜるひと手間に着目し「手作りチョコ ソース」と表示しました。 ・その後、ソースをご希望されないお客様が多いことや、手間もかかるため、ピッ チャーに入れたチョコレートソースの提供を止めましたが、その際に、変更すべき メニューに反映できていませんでした。 ・以後の担当者も「手作りチョコソース」が商品名ではなく、メニューに記載されて いる補足的な説明文であったため、意識できていませんでした。
5	レストラン 事業部	パティオ (大阪市立大学 医学部附属病院 内)	沖縄まーさん豚 ひと口豚カツ御膳	メニューには「沖縄まーさん豚」と表示しておりましたが、 沖縄産でない豚を提供しておりました。	215	2013年1月4日 ～ 2013年7月10日	調理担当者 2名 購買担当者 1名	<ヒアリング調査内容> ・この沖縄豚を使用し始めたのは、同事業部の三木サービスエリア(三木SA)の レストランで、その後、当レストランでも提供を開始しました。 ・しばらくして三木SAでこの商品の販売を終了した際、納入業者が誤って当レスト ランも商品の取扱いが終了したと解釈し、別の産地の国産豚が納品されるようにな っておりました。 ・その事情を知らずに調理担当者がまーさん豚であると思って発注をし続けてい たものの、実際には沖縄豚ではない国産豚の納入を受けていました。
6	レストラン 事業部	パティオ (大阪市立大学 医学部附属病院 内)	天ざるそば(信州)	メニューには「信州」と表示しておりましたが、信州産でな いそばを提供しておりました。	8,919	2010年5月1日 ～ 2010年9月30日 2011年5月1日 ～ 2013年7月10日	サービス担当者 2名 調理担当者 4名	<ヒアリング調査内容> ・メニューを開発した担当者は、採用したそばのサンプル品に信州の地名の記載 があり、メニューに「信州」と表示しました。