

2013年11月6日

報道機関 各位

株式会社阪急阪神ホテルズ

阪急阪神第一ホテルグループ加盟ホテルからの報告について

阪急阪神第一ホテルグループの加盟ホテルの「東京第一ホテル米沢」より、当社宛にメニュー表示に関する調査結果の提示がございましたので、ご報告させていただきます。

1. 東京第一ホテル米沢からの報告の概要

別紙の通り

2. 当社と東京第一ホテル米沢との契約内容について

(1) 契約先

契約先 : 株式会社ナウエル

ホテル名 : 東京第一ホテル米沢

(2) 契約内容

フランチャイズ契約※

※当社のチェーン契約形態

フランチャイズ契約とリファーラル契約の2種類がございます。

両契約とも、オーナー様がホテルを所有して経営と運営を行い、当社がサービスや施設点検等のノウハウ提供や送客支援により、オーナー様をバックアップする形態となっております。

相違点

*フランチャイズ契約 : オーナー様が当社のブランド名を使用

*リファーラル契約 : オーナー様が独自のブランド名を使用

【東京第一ホテル米沢との契約における主な支援内容】

- ・ サービス・施設水準点検
- ・ 販売促進（集客・送客）業務
- ・ 宣伝告知業務
- ・ 合同社員研修
- ・ 責任者会議の開催（チェーンホテル全社合同での営業報告会議）
- ・ メニュー開発コンテスト
- ・ 営業資料の集計・発送

(3) 契約期間 : 1986年12月17日～2016年12月16日

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 06-6377-5822 06-6372-8724（直通）

別紙

2013年11月6日

東京第一ホテル米沢

メニュー表示と異なった食材を提供した内容等の一覧

No.	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
1	宴会場	<ul style="list-style-type: none"> ・芝海老のフリット甘酢ピリ辛炒め ・大正海老のピリ辛香草炒め 	<ul style="list-style-type: none"> ・芝海老にバナメイ海老を使用 ・大正海老に車海老を使用しておりました。 	696名	平成25年9月1日～10月25日
2	宴会場	<ul style="list-style-type: none"> ・御造里（伊勢海老） ・御造里（栄螺） ・御造里（牡丹海老） 	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢海老にフランス産ロブスターを使用 ・栄螺にアカニシ貝を使用 ・牡丹海老に赤エビを使用しておりました。 	ロブスター (24名) 栄螺・牡丹海老 (77名)	平成25年9月1日～10月25日
3	宴会場	<ul style="list-style-type: none"> ・和牛ロース煎り焼き ・ブラックペッパーソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・和牛に交雑種を使用しておりました。 	142名	平成25年9月1日～10月25日
4	レストラン	<ul style="list-style-type: none"> ・テリヤキチキンライス （パルメザンチーズとオリーブオイル仕上げ） ・本日の鮮魚のグリル ・米沢牛（ほほ肉）の大和煮定食 ・ミックスプロシエット （米沢牛・天元豚・地鶏） 	<ul style="list-style-type: none"> ・パルメザンチーズにグラナパダーノチーズを使用 ・市場が休みの際は、前日入荷の魚を使用 ・米沢牛ほほ肉に米沢牛すね肉を使用 ・地鶏に岩手県産五穀味鶏を使用しておりました。 	チーズ (335名) 鮮魚 (874名) 大和煮 (348名) 地鶏 (11名)	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズ 平成24年 8月～平成25年10月25日 ・鮮魚 平成24年 8月～平成25年10月25日 ・大和煮 平成24年 5月～平成25年10月25日 ・地鶏 平成24年11月～平成25年10月25日