

報道関係者各位

株式会社近鉄ホテルシステムズ
株式会社近鉄旅館システムズ

(株)近鉄ホテルシステムズ運営ホテルにおける牛脂注入牛肉を用いたメニューの表示漏れ
「檀原観光ホテル」における成形肉を用いたメニューの表示漏れ
「奈良 万葉若草の宿 三笠」における食材産地などの不適切な表示 について

去る10月22日に、株式会社阪急阪神ホテルズが使用食材問題を公表されたことを受け、私ども両社におきましても料理に使用する食材とメニュー表示等が適正であるか再確認いたしました結果、下記の事実が判明いたしましたので、ご報告申し上げます。

ご利用頂きましたお客様に、大変ご心配とご迷惑をおかけいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます。

記

I. (株)近鉄ホテルシステムズ運営ホテルにおける牛脂注入牛肉を用いたメニューの表示漏れ (株式会社近鉄ホテルシステムズ)

1. 判明した事実

一部のホテルで、バイキングコースあるいはメニューのひとつとして、牛脂注入牛肉を調理した「ビーフステーキ」等をご提供してはりましたが、「加工肉」である旨の表示を行っていませんでした。

2. 該当するホテルと提供形態など

ホテル名	店舗名	形態	表示方	提供開始時期	延べご利用者数
ウェスティン都 ホテル京都	アクアブルー	ランチバイキング ディナーバイキング	ビーフステーキ	平成24年11月	22,173名
シェラトン都 ホテル大阪	トップオブミヤコ	ランチバイキング	牛ビーフステーキ	平成20年12月 (※)	187,734名 (85,374名)
天王寺都ホテル	エトワール	ランチバイキング	ステーキ	平成20年4月 (※)	133,582名 (52,788名)
都ホテル ニューアルカニック	アゼリア	ランチバイキング ディナーバイキング	牛ロースステーキ	平成25年1月	16,004名
沖縄都ホテル	祇園	牛肉と木の子のしゃぶしゃぶ		平成25年9月	360名
大阪国際交流センター ホテル	パソナー	牛ロースステーキ 牛フィレスステーキ等		平成23年3月 (※)	13,908名 (12,121名)

(※) 平成23年8月3日、「加工肉」である旨の表示が必要との景品表示法の「表示に関するQ&A」の追加があった。「延べご利用者数」の()内は、同日以降の延べご利用者数。

3. 原因

*平成23年8月3日、景品表示法の「表示に関するQ&A」の追加にて、「成形肉・牛脂等注入加工肉を使用した料理の表示に関するQ&A」が追加されておりましたが、これを把握しておりませんでした。

4. 今後の対応・再発防止策

*各ホテルとも、「牛肉ステーキ」等と表示する場合は、牛脂注入牛肉を使用しないことといたしました。

*常に適正なメニュー表示がなされるよう、関係する従業員全員が景品表示法やJAS法などの研鑽に努めます。

*今後、本部にてメニュー作成およびチェックのガイドラインを作成し、月1回、総支配人、運営管理部長（購買担当管轄）、総料理長で、相互確認を実施します。また、その結果を本部へ報告することとします。さらに、本部リスク管理室が、定期的に各ホテルをチェックいたします。

5. お客様へのご返金

今回の事案につきましては、お客様を誤認させる意図はなく産地の表示などにも誤りが無かったことから、お客様へのご返金を行わないこととしております。

6. お客様からのお問い合わせ先

- (1) ウェスティン都ホテル京都（京都市東山区粟田口華頂町1）
075-771-7151（人事総務部）
- (2) シェラトン都ホテル大阪（大阪市天王寺区上本町6-1-55）
06-6773-6038（運営管理部）
- (3) 天王寺都ホテル（大阪市阿倍野区松崎町1-2-8）
06-6628-3252（運営管理部）
- (4) 都ホテルニューアルカイク（尼崎市昭和通2-7-1）
06-6488-4950（運営管理部）
- (5) 沖縄都ホテル（沖縄県那覇市松川40）
098-887-1101（運営管理部）
- (6) 大阪国際交流センターホテル（大阪市天王寺区上本町8-2-6）
06-6773-8181（代表）

Ⅱ. 「榎原観光ホテル」における成形肉を用いたメニューの表示漏れ

(株式会社近鉄旅館システムズ)

1. 判明した事実

「榎原観光ホテル」(榎原市久米町862) 1階レストラン「ミランドール」におきまして、「ステーキ&海老フライセット」と「ビーフカツサンド」の食材に成形肉を使用していましたが、メニューに成形肉である旨の表示を行っていませんでした。

2. 原因

*平成23年8月3日、景品表示法の「表示に関するQ&A」にて、「成形肉・牛脂等注入加工肉を使用した料理の表示に関するQ&A」が追加されておりましたが、これを把握していませんでした。

3. 今後の対応・再発防止策

- *「ステーキ」「ビーフ」等と表示する場合は、成形肉を使用しないことといたしました。(10月31日発注分から変更。)
- *常に適正なメニュー表示がなされるよう、関係する従業員全員が景品表示法やJAS法などの研鑽に努めます。
- *総支配人、支配人、料理長が月1回、メニューチェックを実施します。さらに、近鉄旅館システムズが定期的にチェックいたします。

4. お客様へのご返金

今回の事案につきましては、お客様を誤認させる意図はなく産地の表示などにも誤りが無かったことから、お客様へのご返金は行わないこととしております。

5. お客様からのお問い合わせ先

「榎原観光ホテル」(榎原市久米町862)

0744-22-3235

Ⅲ. 「奈良 万葉若草の宿 三笠」における食材産地などの不適切な表示

(株式会社近鉄旅館システムズ)

1. 判明した事実

「奈良 万葉若草の宿 三笠」(奈良市川上町728-10)におきまして、メニューの表示と異なる食材を使用していた事実が判明いたしました。

現時点で判明している内容は別紙のとおりです。

2. 原因

*メニュー(献立)の作成を料理長に一任し、支配人他のチェックが機能しておりませんでした。

*今回の不適切表示に関与したと推定される料理長は2名であり、現在、聞き取り調査を進めております。(前料理長：平成6年から本年9月まで在任、現料理長：本年9月就任)

3. 今後の対応・再発防止策

*館内でのメニュー表示につきましては、10月30日までに全て是正いたしました。

*総支配人、支配人、料理長が月1回、メニューチェックを実施します。さらに、近鉄旅館システムズが定期的にチェックいたします。

4. お客様へのご返金

メニュー表示と異なる食材を用いた料理をご利用頂きましたお客様には、お食事料金をご返金させていただきます。なお、ご連絡が可能なお客様につきましては、当館からご連絡申し上げますこととしております。

5. お客様からのお問い合わせ先

「奈良 万葉若草の宿 三笠」(奈良市川上町728-10)

0742-22-5471

(以上)

【別紙】

メニュー表示と異なった食材を提供した内容等の一覧

メニュー名	不適切な表示	提供開始時期
和牛朴葉焼き	会席料理の一品として提供しておりました。メニューには、「和牛朴葉焼き」と表示していましたが、オーストラリア産牛肉を使用した成形肉を提供しておりました。	平成25年9月
和牛ステーキ	本年10月から販売を開始した「バンビ御膳」の一品として提供しておりました。メニューには、「和牛ステーキ」と表示していましたが、オーストラリア産牛肉を使用した成形肉を提供しておりました。	平成25年10月
吉野葛餅	修学旅行の夕食および鍋料理の一品として提供しておりました。修学旅行誘致用のパンフレットおよび鍋料理のメニューには、「吉野葛餅」と表示していましたが、吉野産とは異なる葛粉を使用しておりました。	平成23年4月
大和肉鶏の唐揚げ	修学旅行の夕食の一品として提供しておりました。修学旅行誘致用のパンフレットには、「大和肉鶏の唐揚げ」と表示していましたが、大和肉鶏とは異なる鶏肉を使用しておりました。	平成23年4月
大和野菜	会席料理の一品として提供しておりました。メニューには、「大和野菜吹き寄せ」、「大和野菜煮」と表示していましたが、一部で地元の野菜は使用していましたが、大和野菜は使用していませんでした。	平成25年8月
奈良のっぺ (地元野菜の煮物)	修学旅行の夕食の一品として提供しておりました。修学旅行誘致用パンフレットには、「奈良のっぺ(地元野菜の煮物)」と表示していましたが、すべてに地元野菜を使用していない場合もございました。	平成23年4月
大和野菜木の子	本年10月から販売を開始した「バンビ御膳」の一品として提供しておりました。メニューには、「大和野菜木の子」と表示していましたが、大和野菜に「きのこ」は存在していませんでした。	平成25年10月
京葱	会席料理の一品として鍋料理を提供しておりました。そのメニューには、「京葱」と表示していましたが、「京葱」は造語で存在せず、白葱を使用しておりました。	不明
からすみ松葉 烏賊からすみ	おせち料理の一品として提供しておりました。メニューには、「からすみ」と表示していましたが、タラ・サメの卵を使用したからすみ風味の商品を使用しておりました。	平成25年正月
車海老	おせち料理の一品として提供しておりました。メニューには、「車海老」と表示していましたが、ブラックタイガーを使用しておりました。	平成25年正月