

株式会社近鉄旅館システムズ

「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関する調査結果
および
（株）近鉄旅館システムズその他施設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31日、株式会社近鉄旅館システムズが運営する、「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ご報告申し上げ、その後、引き続き同旅館にて調査を実施いたしましたのでご報告申し上げます。また、当社が運営する他施設においても食材産地などの不適切な表示が判明いたしましたので、あわせて下記の通り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、改めて心よりお詫び申し上げます。

記

I. 「奈良 万葉若草の宿 三笠」における継続調査の結果について

1. 判明した事実および原因

「奈良 万葉若草の宿 三笠」（奈良市川上町728-10）におきまして、食材産地などの不適切な表示について、引き続き調査した結果、判明した事実は別紙1の通りです。

2. 今後の対応・再発防止策

- *一連の行為に関わった前料理長および現料理長は、本日、更迭いたしました。
- *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、新料理長が月1回、メニューおよび食材の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。

3. 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

II. （株）近鉄旅館システムズが運営する「奈良 万葉若草の宿 三笠」以外の4施設で判明した事実

1. 判明した事実および原因

（株）近鉄旅館システムズが運営する別紙2の4施設におきまして、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。

判明した事実は別紙2のとおりです。

2. 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31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、メニューおよび食材の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。

3. 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、ご利用の内容に応じて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ることとしております。

※橿原観光ホテルにつきましては、10月31日付発表資料ではご返金しないこととしておりましたが、ご利用の内容に応じてご返金いたします。

4. お客様からのお問い合わせ先

施設名	住所	電話番号
橿原観光ホテル	橿原市久米町862	0744-22-3235
青蓮寺レークホテル	名張市青蓮寺峯の山1652	0595-63-6211
百楽荘	奈良市百楽園3丁目1-3	0742-45-0281
あやめ館	奈良市あやめ池北1丁目34-17	0742-45-0185

(以上)

【別紙1】

メニュー表示と異なった食材を提供した内容の一覧

	種別		メニュー名	不適切な表示	表示開始時期	対象商品	ご利用者数	販売価格	原因	対策
1	発表済	産地	和牛朴葉焼き	「華ごよみ会席」の一品として提供しておりました「朴葉焼き」につきまして、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（成型肉）を提供しておりました。	平成25年9月	ミニ会席 華ごよみ会席	ミニ会席 約380人 華ごよみ会席 約840人	ミニ会席 4,500円 華ごよみ会席 6,300円	現料理長は当該肉を「和牛」と認識しておりました。発注は「ステーキ」と記載した用紙をファックスし、「やわらかサーロイン」と記載された納品書に押印していましたが、納品時の箱のラベルは確認していませんでした。 これまで「朴葉焼き」と記載していたものをあえて「和牛朴葉焼き」に変更したのは、お客様が何の朴葉焼きかわからないと思い「和牛」を加えました。	10月29日以降、伊賀牛を提供しております。
2	発表済	産地	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「和牛ステーキ」につきまして、すべて伊賀牛で提供しているはずでしたが、一部のお客様にオーストラリア産牛肉（成型肉）を提供しておりました。	平成25年10月	バンビ御膳	約30人	3,150円	平成25年9月12日の料理撮影の際、現料理長は料理人に「安い方で（現料理長の認識では伊賀牛ではなく、安い方の和牛という意味）」と指示し、撮影に使用しました。その料理人は実際のメニュー提供も「安い方（この料理人の認識はオーストラリア産）」を使用すると思い調理、提供しました。（他の料理人は「伊賀牛」で提供しておりました）	10月29日以降、すべて伊賀牛を提供しております。
3	発表済 一部追加	産地	吉野葛餅	修学旅行の夕食に提供しておりました「葛餅」につきまして、修学旅行誘致用のパンフレット等には「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22年9月	修学旅行	約23,200人	(※)		来年度の修学旅行については吉野葛を仕入れて提供します。
				鍋料理等の一品として提供しておりました「葛餅」につきまして、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22年9月	柳生鍋	約1,200人	8,400円	営業部門からの提案で「吉野葛餅」を提供することとしましたが、前料理長は吉野産ではない「葛粉」を使用し、それを営業部門に報告していませんでした。	10月29日よりメニューには「葛餅」と表示。11月1日より吉野葛を仕入れて提供しております。
				夏休みの企画商品「ファミリープラン」の一品として提供しておりました「葛餅」につきまして、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7月	ファミリープラン	約260人	5,250円	(理由) 前料理長は修学旅行用の夕食に関しては「ならめぐり」でしたので「吉野」を付けたほうが良いと考えました。	メニュー通りの食材を提供いたします。
4	新規	産地	大和肉鶏鍋	修学旅行の夕食の一品として提供しておりました鍋料理につきまして、修学旅行誘致用のチラシには「大和肉鶏鍋」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22年9月	修学旅行	約1,800人	(※)	修学旅行の夕食メニューは営業部門からの提案で「大和肉鶏」を使用することとしましたが、前料理長は当初から「大和肉鶏」ではなく「京地鶏」やブラジル産の鶏肉を使用し、それを営業部門に報告しておりました。 (理由) 仕入れに時間がかかると聞いたため	来年度の修学旅行については大和肉鶏を仕入れて提供します。
5	発表済 一部追加	産地	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「唐揚げ」につきまして、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		約21,400人			
				夏休みの企画商品「ファミリープラン」の一品として販売しておりました「唐揚げ」につきまして、メニューには「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7月	ファミリープラン	約260人	5,250円	「ファミリープラン」のメニューは営業部門からの提案で「大和地鶏の唐揚げ」を提供することとしましたが、前料理長は大和肉鶏ではない鶏肉を使用し、それを営業部門に報告していませんでした。	今後はメニュー通りの食材を提供いたします。
6	発表済	産地	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、一部で地元野菜を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	旬の和会席 伊賀牛会席 など	約3,000人	8,400円	現料理長は「大和野菜」というブランドを知らず、「奈良の野菜」という意味で使用してよいと認識しておりました。	10月29日以降、メニューから「大和野菜」の文字を削除しました。

種別		メニュー名	不適切な表示	表示開始時期	対象商品	ご利用者数	販売価格	原因	対策	
7	発表済	産地	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「奈良のっぺ」につきまして、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	修学旅行	約21,400人	(※)	修学旅行の夕食メニューは営業部門からの提案で、地元野菜を使った「のっぺ」を提供することとしておりましたが、前料理長は「奈良のっぺ」は「大根・人参・小芋・厚揚げ・コンニャクを薄味で焚く料理」であり、使用する野菜は地元産でなくてもよいと認識しておりました。	来年度の修学旅行については地元野菜を仕入れて提供します。
8	発表済	産地	大和野菜木の子	本年10月から販売を開始した「パンビ御膳」の一品として提供しておりましたハンバーグのソースにつきまして、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」は存在しておりませんでした。	平成25年10月	パンビ御膳	約30人	3,150円	現料理長は「大和野菜」というブランドを知らず、「奈良の野菜」という意味で使用してよいと認識しておりました。	10月29日以降、メニューから「大和野菜」の文字を削除しました。
9	発表済	産地	京葱	会席料理の一品として提供しておりました鍋料理の「葱」につきまして、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。	平成22年9月	伊賀牛しゃぶしゃぶ 伊賀牛すきやき	約1,900人	8,400円	前料理長が「白葱」のことを「京葱」と呼んでいました。納品書には「白葱」と記載されていましたが、京都産ではありませんでした。	10月29日以降、メニューに「白葱」と記載しています。
10	新規	産地	三輪素麺	修学旅行の夕食メニューとして提供しておりました「素麺」につきまして、修学旅行誘致用のパンフレットには「三輪素麺」と表示しておりましたが、三輪素麺とは異なる素麺を使用しておりました。	平成22年9月	修学旅行	約23,200人	(※)	営業部門からの提案で「三輪素麺」を使用することとしていましたが、前料理長は「三輪素麺」ではない、納品書に「白峰そうめん」と記載された長崎県原産の素麺を使用し、そのことを営業部門に報告しておりました。	今後はメニュー通りの食材を提供いたします。
				夏休みの企画商品「ファミリープラン」の一品として販売しておりました「素麺」につきまして、メニューには「三輪素麺」と表示していましたが、三輪素麺とは異なる素麺を使用しておりました。	平成23年7月	ファミリープラン	約260人	5,250円		今後はメニュー通りの食材を提供いたします。
11	新規	産地	お米	会席料理のなかで提供する御飯につきまして、メニューには「北海道産ひとめぼれ・新潟産こしひかり」または「国産米ひとめぼれ」と表示していましたが、「北海道産ななつぼし・宮城産ひとめぼれ・新潟産こしひかり」の3種類を使用しておりました。	不明	主な会席料理	不明	メニューにより異なる	産地名とブランドを混同して記載していました。	10月1日からすべてのメニューに「国産米」と表示しています。
12	発表済	食材	からすみ松葉 鳥賊からすみ	おせち料理の一品として提供しておりました「からすみ」につきまして、メニューには「からすみ松葉」「鳥賊からすみ」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「唐千寿」を使用しておりました。	平成25年正月	おせち料理	65人	25,000円	前料理長は「からすみ」ではない人造からすみと認識して使用し、それを「からすみ」と呼んでもよいと認識していました。	平成26年正月のおせち料理は販売中止しました。 今後はメニュー通りの食材を提供します。
13	発表済	食材	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。					前料理長は車海老を「焼海老」として発注していました。納品書にも「焼海老」と記載しており、見た目も「車海老」と認識しておりました。	

(注) メニューにより人数は重複する

(※) 修学旅行は非公表

【別紙2】

1. 榎原観光ホテル(榎原市久米町862)

	種別	メニュー名	不適切な内容	表示開始時期	対象商品	ご利用者数	販売価格	原因	対策
1	発表済	ステーキ&海老フライセット	レストラン「ミランドオル」におきまして食材に成形肉を使用していましたが、「ステーキ&海老フライセット」の名称で提供しておりました。	平成23年11月	—	809名	3,360円	景品表示法の料理の表示に関する認識が不足しており、把握していませんでした。	10月31日納品分から「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いたしました。
2	発表済	ビーフカツレツ	レストラン「ミランドオル」におきまして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がありませんでした。	平成23年11月	—	236名	1,680円		
3	新規	牛フィレ肉のローストビーフ 牛フィレ肉のステーキ	宴会、披露宴のコースの食材として成形肉を使用しておりましたが、「牛フィレ肉のローストビーフ」につきましては、メニューに成形肉である旨の表示がなく、「牛フィレ肉のステーキ」につきましてはステーキの名称で提供しておりました。	平成23年8月	(披露宴)	2,215名	15,000円～		
				平成23年8月	(宴会)	3,315名	3,500円～		

2. 青蓮寺レークホテル(名張市青蓮寺峯の山1652)

	種別	メニュー名	不適切な内容	表示開始時期	対象商品	ご利用者数	販売価格	原因	対策
1	新規	鮭の伊勢芋山かけ	「式年遷宮記念会席」の一品として提供しておりました「伊勢芋山かけ」につきまして、伊勢芋ではなく、山芋を使用しておりました。	平成25年9月	式年遷宮記念会席	87名	6,300円	当初は伊勢芋を使用していました。平成25年9月以降、伊勢芋が在庫切れのため、山芋を使用しておりました。	10月27日以降、メニューを「鮭の山芋とろろかけ」に変更しました。

3. 百楽荘(奈良市百楽園3丁目1-3)

	種別	メニュー名	不適切な内容	表示開始時期	対象商品	ご利用者数	販売価格	原因	対策
1	新規	キャビア	会席料理の中で添え物として使用しておりました「キャビア」につきまして、メニューには「キャビア」と表示しておりましたが、「ランプフィッシュ卵(ランプフィッシュキャビア)」を使用しておりました。	平成24年2月	四季、長寿の膳等	1,955名	四季 8,900円 長寿の膳 6,900円	料理長が「キャビア」と表記をしてよいと認識しておりました。	8月1日以降、「キャビア」および「ランプフィッシュ卵」は使用していません。

4. あやめ館(奈良市あやめ池北1丁目34-17)

	種別	メニュー名	不適切な内容	表示開始時期	対象商品	ご利用者数	販売価格	原因	対策
1	新規	焼き物	会席料理の焼物で使用しておりました「海老」につきまして、メニューには「車海老」と表示しておりましたが、「ブラックタイガー」「バナメイエビ」「天使のエビ」を使用しておりました。	平成22年9月	石焼会席、法事会席等	24,712名	法事会席 8,452円 石焼会席 10,269円	料理長がメニューの見栄えを良くするため、食材と異なる表示をしておりました。	10月28日以降、車海老を提供しております