

2013年6月24日

お客さま各位

ザ・プリンス パークタワー東京

## メニュー表示と異なった食材を使用していたことに関するお詫びとお知らせ

この度、当ホテルのレストラン「焼き鳥 とり芝」において、メニュー表示と異なった食材を使用した料理を提供していた事実が判明いたしました。

ご利用いただきましたお客さまをはじめ関係の皆さまには、多大なご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。

当ホテルといたしましては、今般の事態を厳粛にかつ重く受け止め、今後、従業員一同、再発防止に向けて全力で取り組んでまいります。

なお、今般の事態を把握した後、速やかに、メニュー表示を見直し、現在は適切な表示で営業を行っております。

詳細は、下記のとおりです。

### 記

#### 1. ご提供した場所、対象商品、提供期間など

場 所	レストラン（焼き鳥 とり芝でご提供）
対象商品	(1)「地鶏串焼き」
提供期間	2006年4月11日(火)～2013年6月5日(水)
ご利用人数	94,880名
内 容	メニュー・ホームページには「地鶏の串焼き」と表示しておりましたが、地鶏ではなくいわい鶏を提供しておりました。
	(2)「地鶏の立田揚げ」
提供期間	2006年4月11日(火)～2013年6月5日(水)
ご利用人数	824名
内 容	メニュー・ホームページには「地鶏の立田揚げ」と表示しておりましたが、地鶏ではなくいわい鶏を提供しておりました。
	(3)「地鶏串焼き5種盛り合わせ」
提供期間	2006年4月11日(火)～2013年6月5日(水)
ご利用人数	22,314名
内 容	メニュー・ホームページには「地鶏串焼き5種盛り合わせ」と表示しておりましたが、地鶏ではなくいわい鶏を提供しておりました。

#### 2. 判明した経緯

グランドプリンスホテル新高輪のレストランをご利用いただきましたお客さまから、メニュー表示と異なった食材を使用しているのではないかとのご投稿が、他社予約WEBサイトにあり、その後、当ホテルにおいても社内調査を実施した結果、上記の事実が判明いたしました。

#### 3. 対 応

(1) 判明後直ちに、監督官庁に報告いたしました。

(2) プリンスホテルのホームページ、当該レストランのホームページおよび店頭・店内に「お詫び

とお知らせ」を掲出させていただいております。

- (3) 6月24日から「お客さま窓口」を開設し、ご連絡を頂戴したお客さまには、ご利用状況をお伺いしたうえで代金を返金させていただきます。

#### 4. 原因

- (1) メニューを作成する調理部門、食材の発注・仕入れをする購買部門、メニュー表示をするレストラン部門の間において、情報伝達の仕組みに不備がありました。
- (2) 従業員の景品表示法・JAS法の理解不足・知識不足から、表示についての認識が誤っていました。

#### 5. 再発防止策

- (1) 調理部門・購買部門とレストラン部門との連携による使用食材と表記のチェック体制をさらに強化いたします。  
産地、ブランド、固有名称などが誤表記にならないよう、調理部門が作成したメニュー内容と購買部門が発注・仕入れをする食材を事前に照合したうえ発注するとともに、メニュー表示を行うレストラン部門とも、その情報を共有し、連携してまいります。
- (2) チラシ・メニュー等の表示に関するチェック機能をさらに強化いたします。  
レストラン部門内において、店内のメニュー、WEBやチラシに表示する内容とご提供するメニューを事前に照合・確認いたします。
- (3) 景品表示法・JAS法に関する社内講習会を実施し、グループワークを中心に従業員の意識・知識の向上を図ります。

#### 6. 本件に関するお客さまからのお問合せ

【連絡先】ザ・プリンス パークタワー東京

電話番号 03 - 5400 - 1111

受付時間 10:00 A.M. ~ 6:00 P.M.

以上