

2013年6月24日

お客さま各位

軽井沢プリンスホテル  
ウエスト

## 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、当ホテルの宴会場ならびにレストラン中国料理「桃李」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 宴会場および中国料理「桃李」

対象商品 (1)「蒸し鶏と高原野菜のパリパリサラダトマト風味」

提供期間 2013年3月1日(金)～6月6日(木) <昼営業時>

ご利用人数 149名

内 容 グループランチの一部として提供した「蒸し鶏と高原野菜のパリパリサラダトマト風味」において、メニュー・ホームページ・チラシには「高原野菜」と表示しておりましたが、水菜は高原をイメージさせる長野県産ではなく茨城県産を提供しておりました。

(2)「白身魚と信州野菜の黒豆ソース炒め」

提供期間 2013年3月1日(金)～6月6日(木) <昼営業時>

ご利用人数 149名

内 容 グループランチの一部として提供した「白身魚と信州野菜の黒豆ソース炒め」において、メニュー・ホームページ・チラシには「信州野菜」と表示しておりましたが、赤ピーマンは高知県産を提供しておりました。

(3)「海老とベビーホタテ、信州野菜の香り炒め」

提供期間 2013年3月1日(金)～6月6日(木) <昼営業時>

ご利用人数 327名

内 容 グループランチの一部として提供した「海老とベビーホタテ、信州野菜の香り炒め」において、メニュー・ホームページ・チラシには「信州野菜」と表示しておりましたが、人参は千葉県産を提供しておりました。

(4)「高原キャベツの桜海老チャーハン」

提供期間 2013年3月1日(金)～6月6日(木) <昼営業時>

ご利用人数 327名

内 容 グループランチの一部として提供した「高原キャベツの桜海老チャーハン」において、メニュー・ホームページ・チラシには「高原キャベツ」と表示しておりましたが、高原をイメージさせる長野県産ではなく愛知県産を提供しておりました。

場 所 中国料理「桃李」  
対象商品 (1)「甘い高原キャベツと彩り野菜のジャージャー麺」  
提供期間 2013年4月1日(月)～6月6日(木) <昼営業時>  
ご利用人数 68名  
内 容 メニュー・ホームページ・チラシには「甘い高原キャベツと彩り野菜のジャージャー麺」と表示していましたが、高原キャベツは高原をイメージさせる長野県産ではなく、愛知県産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。  
レストラン部門内ならびにマーケティング戦略部門において、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・知識の向上を定期的に図ります。

## 6. 本件に関するお客さまからのお問合せ

【連絡先】軽井沢プリンスホテル「お客さま窓口」  
電話番号 0120-228-332  
受付時間 10:00 A.M.～5:00 P.M.

以上