

2013年11月25日

お客さま各位

東京プリンスホテル

## 「海苔」の表示に関するお詫びとお知らせ

この度、当ホテルの和食「清水」において、「海苔」に関するメニューで、表示と異なった食材を使用してお客さまに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、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	和食「清水」
対象商品	お祝い御膳「味噌汁（岩海苔）」
提供期間	2013年5月8日～2013年5月16日 ※5月9日および13日は宴会場「ゴールデンカップ」を使用して「特別和食堂」 として営業
ご利用人数	357名
内 容	メニュー・チラシには「味噌汁（岩海苔）」と表示しておりましたが、「岩海苔」ではなく「有明産磯のり（乾海苔）」を提供していました。

#### 2. 判明した経緯

当社が運営するサンシャインシティプリンスホテルにおいて、「岩のり」を発注したところ、「有明産磯のり（乾海苔）」が納品されていたことに購買担当者が気づき、これを受けて、全ての施設を調査した結果、今般の事態が判明いたしました。

#### 3. 原 因

「岩のり」に関する定義を十分理解しておらず、「岩のり」を発注していたものの、「岩のりに該当しない商品」が納品されていることに気付かなかったこと。

#### 4. 対 応

- (1) 判明後直ちに、監督官庁に報告のうえ、レストラン内の表示を回収いたしました。
- (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) 11月25日から「お客さま窓口」を設置し、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。

#### 5. 再発防止策

- (1) メニュー作成を担当する調理部門、食材の発注・仕入れを担当する購買部門、店内表示を担当

するレストラン部門との連携による使用食材と表示のチェック体制をさらに強化いたします。  
(2) 景品表示法、JAS 法および関係法令等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】 東京プリンスホテル「お客さま窓口」

電話番号 03-3432-1111 (代表電話番号)

受付時間 10:00A.M.~6:00P.M.

以 上