

2013年10月22日

各位

株式会社阪急阪神ホテルズ

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

このたび、株式会社阪急阪神ホテルズでは、当社が運営する8ホテルおよび1事業部の23店舗、47商品で、メニュー表示と異なった食材を使用してお客様に料理を提供していた事実が判明いたしました。判明した商品は別紙一覧表のとおりです。

ご利用のお客様をはじめ関係の皆さまに対しまして、大変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。

当社といたしましては、このような事態を惹き起こしましたことを重く受け止め、今後、再発防止に全力で取り組んで参ります。

記

1. 事実が判明した経緯

昨今の食品表示に関する問題の拡がりに鑑み、自主的に社内調査を行っておりましたところ、上記事実が判明いたしました。

2. 主な原因

- (1) 各ホテル・事業部において、メニューを作成する調理担当、食材を発注する購買担当、メニュー表示を担当するレストラン・宴会（サービス）担当、さらには食材を納品する仕入業者との間で、情報伝達と連携に不備がありました。
- (2) その結果、メニューを新たに作成・変更する際に、メニューブックなどの表示への反映を行なう作業過程に遺漏が生じました。
- (3) 景品表示法・JAS法の理解不足、知識不足により、表示についての認識が誤っておりました。

3. 再発防止策

- (1) 調理担当、購買担当、レストラン・宴会（サービス）担当、さらには仕入業者との間で情報伝達を密にするとともに、使用食材と表示を相互にチェックする体制をさらに強化します。具体的には、産地・ブランド・名称などが誤表示にならないよう、原案を作成したメニュー内容について、あらかじめ使用予定の食材との照合を徹底します。
- (2) チラシやメニューブック、WEBなどを含むすべての表示媒体への表示に関するチェック機能をさらに強化します。
- (3) 景品表示法、JAS法に関する社内講習会を実施し、従業員の知識の向上を図るとともに、メニュー表示に関する重要性を理解させ意識を高めてまいります。

4. ご利用のお客様への対応について

当該商品をご利用いただきましたお客様には、ご利用状況をお伺いした上で、商品ごとに定めた金額を返金させていただきます。

5. お客様からのお問合せ先（いずれも平日（土日祝を除く）10：00～18：30）

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| (1)第一ホテル東京シーフォート | 03-5460-4424 |
| (2)吉祥寺第一ホテル | 0422-21-9853 |
| (3)ホテル阪急インターナショナル | 06-6377-3606 |
| (4)大阪新阪急ホテル（レストラン） | 06-6372-3554 |
| （宴会） | 06-6372-9520 |
| (5)ホテル阪神 | 06-6344-7985 |
| (6)宝塚ホテル | 0797-85-2608 |
| (7)六甲山ホテル（レストラン） | 078-891-0301 |
| （宴会） | 078-891-0473 |
| (8)京都新阪急ホテル | 075-343-5315 |
| (9)当社がホテル外にて運営しているレストラン | |
| フェリエ（宝塚大劇場内） | 0797-85-2608（宝塚ホテル） |
| ポプラ（関西学院会館内） | 0797-85-2608（宝塚ホテル） |
| フローラ（阪神競馬場内） | 0797-85-2608（宝塚ホテル） |
| パティオ（大阪市立大学病院内） | 0797-85-2809（レストラン事業部） |

6. 添付資料 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」

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

施設名	提供場所等	メニュー名	誤表示の内容	ご利用人数	販売期間
第一ホテル東京 シーフォート	グランカフェ	鮮魚のムニエル	メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。	43,153	2012年4月1日 ~ 2013年7月30日
吉祥寺 第一ホテル	一寿し	旬鮮魚のお造り三種盛合せ (お造り 鮮魚三種盛合せ)	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「鮮魚」と表示しておりましたが、3種のうち1種に冷凍マグロを使用しておりました。	884	2012年8月1日 ~ 2013年8月13日 (なでしこ寿司会席) 2012年8月1日 ~ 2013年8月13日 (匠寿司会席) 2013年7月1日 ~ 2013年8月13日 (寿司会席 舞鶴)
ホテル阪急 インター ナショナル	ルームサービス	フレッシュオレンジジュース フレッシュグレープフルーツジュース	メニューには「フレッシュオレンジジュース」「フレッシュグレープフルーツジュース」と表示しておりましたが、ストレートジュースを提供しておりました。	1,042	2007年4月1日 ~ 2013年7月1日
ホテル阪急 インター ナショナル	春蘭門	霧島ポークの上海式醤油煮込み (上海名物霧島ポークの醤油煮込み)	コース料理の一品として提供しておりました。メニューには「霧島ポーク」と表示しておりましたが、仕入先が産地の異なるポークを納品していたことが判明いたしました。	311	2012年9月1日 ~ 2013年3月31日 (コース「瑞鳳」) 2012年11月1日 ~ 2013年1月31日 (コース「口福」) 2013年3月1日 ~ 2013年9月9日 (コース「美梅」)
大阪 新阪急 ホテル	宴会場	芝海老とイカのクリスタル炒め	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「芝海老」と表示しておりましたが、バナメイ海老を提供しておりました。	44	2011年4月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	ビーツ	ビーフステーキ フライドポテト添え	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「ビーフステーキ」と表示しておりましたが、牛脂注入牛肉を提供しており、その旨を明記しておりませんでした。	873	2012年8月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	モンスレー	魚市場直送の鮮魚を X.O醬炒めで	コース料理の一品として提供しておりました。メニューには「魚市場直送の鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。	3,726	2006年3月11日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	レインボー	ビーフオムライス 自然卵の半熟オムライスに 黒毛和牛ロース肉が入った デミグラスソースを	メニューには「自然卵」と表示しておりましたが、自然卵に液卵を混ぜて使用しておりました。	2,057	2010年4月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	シーファー	津軽地鶏のマリネ 胡麻風味	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「津軽地鶏」と表示しておりましたが、地鶏ではない銘柄鶏「津軽鶏」を提供しておりました。	1,239	2011年4月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル		若鶏の照り焼き 九条ねぎのロティと共に	上記と同じパーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「九条ねぎ」と表示しておりましたが、一般的な青ねぎ、白ねぎを提供しておりました。	1,153	2011年6月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	シーファー	津軽地鶏のマリネ イタリア風	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「津軽地鶏」と表示しておりましたが、地鶏ではない銘柄鶏「津軽鶏」を提供しておりました。	786	2011年4月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	シーファー	柔らか地鶏のバンバンジー	メニューには「地鶏」と表示しておりましたが、地鶏ではない銘柄鶏「津軽鶏」を提供しておりました。	1,144	2011年4月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	シーファー	マンゴースムージー ミルク仕立て (フレッシュマンゴーとバナナアイス をブレンドしました)	メニューには「フレッシュマンゴー」と表示しておりましたが、冷凍カットマンゴーをミキサーにかけて、提供しておりました。	444	2011年4月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	シーファー	苺とチョコの シュー・ア・ラ・モード …手作りチョコソースとあわせて…	メニューには「手作りチョコソース」と表示しておりましたが、仕入れた既製品を提供しておりました。	684	2011年4月1日 ~ 2013年7月31日
大阪 新阪急 ホテル	関西文化サロン	クラゲのレッドキャビア添え	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「レッドキャビア」と表示しておりましたが、マスの魚卵ではなく、トビウオの魚卵を提供しておりました。	514	2013年6月1日 ~ 2013年7月31日
ホテル 阪神	香虎	特選飲茶コース 有機野菜のプチサラダと 前菜二種盛り合わせ	コース料理の一品として提供しておりました。メニューには「有機野菜」と表示しておりましたが、一部有機野菜ではない野菜を提供しておりました。	414	2012年7月1日 ~ 2013年7月4日

施設名	提供場所等	メニュー名	誤表示の内容	ご利用人数	販売期間
宝塚ホテル	宴会場	やわらかビーフソテー 赤ワインソース	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「やわらかビーフ」と表示しておりましたが、牛脂注入牛肉を提供しており、その旨を明記していませんでした。	232	2013年4月1日 ~ 2013年5月31日
宝塚ホテル	くすのき ・デューク	フレッシュオレンジジュース	メニューには「フレッシュ」と表示しておりましたが、ストレートジュースを提供しておりました。	62	2010年10月1日 ~ 2013年6月30日
宝塚ホテル	ザ・ガーデン	柔らか牛肉の鉄板焼き ナムルとコチジャンライス添え	メニューには「柔らか牛肉」と表示しておりましたが、牛脂注入牛肉を提供しており、その旨を明記していませんでした。	3,129	2013年7月1日 ~ 2013年7月31日
宝塚ホテル	フェリエ (宝塚大劇場内)	鮮魚とオマール海老の ミルフィーユ アンチョビ入りヴァンプソース	コース料理の一品として提供しておりました。メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。	791	2013年5月31日 ~ 2013年7月8日
宝塚ホテル	フェリエ (宝塚大劇場内)	サイコロステーキと鮮魚の フリッター 完熟トマトのフォンデュソース	コース料理の一品として提供しておりました。メニューには「サイコロステーキ」、「鮮魚」と表示しておりましたが、牛脂注入牛肉、冷凍保存した魚をそれぞれ提供しており、牛脂注入牛肉使用の旨を明記していませんでした。	985	2013年5月31日 ~ 2013年7月8日
宝塚ホテル	ポプラ (関西学院会館内)	和洋御膳(ステーキ) ※土日祝日のみ手書き表示	弁当の一品として提供しておりました。土日祝日のみ、店頭手書きメニューボードに内容の一品を「ステーキ」と表示しておりましたが、牛脂注入牛肉を提供しており、その旨を明記していませんでした。	1,041	2012年9月1日 ~ 2013年7月28日
宝塚ホテル	フローラ (阪神競馬場内)	手捏ね煮込みハンバーグ定食	メニューには「手捏ね」と表示しておりましたが、既製品を仕入れ、提供しておりました。	650	2012年6月2日 ~ 2013年9月29日
六甲山ホテル	宴会場	鮮魚と六甲山ホテル 自家菜園野菜の天婦羅	婚礼パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を使用しており、また、「六甲山ホテル自家菜園野菜」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。	1,165	2011年4月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル		海の幸とお肉の炭火焼 小山農園の焼き野菜を添えて	上記と同じ婚礼パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「小山農園の焼き野菜」と表示しておりましたが、一部小山農園以外の野菜を提供しておりました。		
六甲山ホテル		六甲山ホテル自家菜園野菜の フレッシュサラダ	上記と同じ婚礼パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「六甲山ホテル自家菜園野菜」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。		
六甲山ホテル	宴会場	スモークサーモン 自家菜園のサラダを添えて	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「自家菜園のサラダ」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。	553	2010年10月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル		鮮魚のエスカベシュ レモン風味	上記と同じパーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。		
六甲山ホテル		鮮魚のテリーヌ	上記と同じパーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。		
六甲山ホテル		鮮魚のポワレと温野菜 サルサソース	上記と同じパーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。		
六甲山ホテル	宴会場	ノルウェー産サーモンマリネ 自家菜園のサラダを添えて	パーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「自家菜園のサラダ」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。	420	2010年10月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル		鮮魚のエスカベシュ バルサミコ風味	上記と同じパーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。		
六甲山ホテル		鮮魚のポワレとブルブラン 香草風味	上記と同じパーティ料理の一品として提供しておりました。メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。		

施設名	提供場所等	メニュー名	誤表示の内容	ご利用人数	販売期間
六甲山ホテル	宴会場	ノルウェー産サーモンマリネ 自家菜園ハーブサラダ添え	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「自家菜園ハーブサラダ」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。	386	2010年10月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル	レトワール	神戸牛フィレ肉又は ロース肉のグリエ 地元産野菜を添えて	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「地元産野菜」と表示しておりましたが、一部地元産以外の野菜を提供しておりました。	52	2011年9月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル		ホテル自家菜園のサラダ オリジナルヴィネグレットで	上記と同じコース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「ホテル自家菜園のサラダ」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。		
六甲山ホテル	レトワール	ホテル自家菜園のサラダ オリジナルドレッシング	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「ホテル自家菜園のサラダ」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。	216	2011年9月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル	レトワール	オードブルバリエ レトワール風 ホテル菜園の無農薬野菜を 添えて	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「ホテル菜園の無農薬野菜」と表示しておりましたが、一部ホテル菜園以外の野菜を提供しておりました。	1,050	2011年9月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル		鮮魚のポワレ サフラン風味のスープ仕立て	上記と同じコース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。		
六甲山ホテル	レトワール	レトワール風オードブル ホテル菜園の無農薬サラダを 添えて	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「ホテル菜園の無農薬サラダ」と表示しておりましたが、一部ホテル菜園以外の野菜を提供しておりました。	308	2011年9月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル		オマール海老のポアレ 季節の地元野菜と共に	上記と同じコース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「地元野菜」と表示しておりましたが、一部地元以外の野菜を提供しておりました。		
六甲山ホテル	トップオブロッコー	パルマ産生ハムと 自家菜園のサラダ	メニューには「自家菜園のサラダ」と表示しておりましたが、一部自家菜園以外の野菜を提供しておりました。	46	2012年4月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル	トップオブロッコー	Fresh Orange Juice Fresh Grapefruit Juice	メニューには「Fresh Orange Juice」「Fresh Grapefruit Juice」と英語表示しておりましたが、ストレートジュースを提供しておりました。	21	2013年4月1日 ~ 2013年7月15日
六甲山ホテル	ジギスカン	ホテル菜園の野菜を使った シェフの気まぐれサラダ	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「ホテル菜園の野菜」と表示しておりましたが、一部ホテル菜園以外の野菜を提供しておりました。	28	2013年7月1日 ~ 2013年7月15日
京都 新阪急 ホテル	ロイン	鮮魚の鉄板焼き	コース料理の一品として提供しておりました。 メニューには「鮮魚」と表示しておりましたが、冷凍保存した魚を提供しておりました。	38	2013年4月1日 ~ 2013年6月30日
レストラン 事業部	パティオ (大阪市立大学 医学部附属病院内)	沖縄まーさん豚 ひと口豚カツ御膳	メニューには「沖縄まーさん豚」と表示しておりましたが、沖縄産でない豚を提供しておりました。	215	2013年1月4日 ~ 2013年7月10日
レストラン 事業部	パティオ (大阪市立大学 医学部附属病院内)	天ざるそば(信州)	メニューには「信州」と表示しておりましたが、信州産でないそばを提供しておりました。	8,919	2010年5月1日 ~ 2010年9月30日 2011年5月1日 ~ 2013年7月10日