

平成 25 年 11 月 12 日

お客様各位

カラカミ観光グループ 定山溪ビューホテル  
洞爺サンパレス  
ニュー阿寒ホテル  
ホテル古賀の井  
コガノイベイホテル  
晴海グランドホテル※  
ホテルコスモスクエア国際交流センター※  
(※株式会社マックスパート運営ホテル)

#### 一部メニューの誤表示に関するお詫び

このたび、カラカミ観光株式会社では、当社が運営する 7 事業部でメニュー表記に誤りがありましたのでお知らせいたします。ご利用のお客様をはじめ関係者の皆様に対しまして、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まいります。なお、現在は適切な表示を行っております。

#### 1. 事実が判明した経緯・誤表記の内容

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まいりましたところ、実際の使用食材「牛脂注入肉」を「ステーキ」または「牛肉」と表示しておりました。

#### 2. 誤表示の原因

- (1) 当社の各ホテル・事業部においてメニューを作成する調理担当、食材を発注する仕入担当、メニュー表示を担当するレストラン・料飲担当との間で情報伝達と連携の不備、コンプライアンス上のメニュー表記に対する内部統制、監視体制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、メニュー表などの表示への作業過程に遺漏が生じました。
- (3) 景品表示法及びこれに関する関係各庁解釈指導について常日頃から理解把握しようとする姿勢が不足していたため、平成 23 年 8 月 3 日、景品表示法の「表示に関する Q & A」の追加にて、「成形肉・牛脂等注入加工肉を使用した料理の表示に関する Q & A」が追加されておりましたが、これを把握しておりませんでした。

#### 3. 再発防止策

- (1) 内部統制の強化を図るとともに、監視体制を整えて再発防止に努めます。具体的には、各ホテルで作成した原案のメニュー内容の確認チェックを調理統括部が行い、さらに業務管理室が、コンプライアンス上問題ないかどうかを確認します。

- (2) チラシやメニュー表、WEBなどを含む全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、食品衛生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. 本件に関するお問合せ先

カラカミ観光株式会社 総務部 011-598-3225

以上