

平成25年11月22日

お客様各位

白兔会館

支配人 下田 顕久

白兔会館ジオパーク会席における食材の不適切な表示について（お詫び）

「白兔会館」においては、このたびお客様に料理をお出しする際、下記のとおり食材について広報用チラシの表示と異なる産地の食材を用いておりました。このことは、お客様の当施設に対する信頼を裏切る行為であり、誠に申し訳なく、ここに深くお詫びいたします。

当会館としましては、今後二度とこのようなことを起こさないよう、万全の注意を払い業務を遂行して参りますので、ご容赦くださいますよう宜しくお願い申し上げます。

記

1 内容等

平成24年6月に販売を開始した1泊2食付き会席プラン「山陰海岸ジオパーク会席」（10品）のメニューの内、次のとおり産地の異なる食材を提供していました。

（これまで約500食を提供）

- （1）「但馬牛ローストビーフの巻物（兵庫県）」と表示していましたが、実際は、平成24年6月から平成25年10月の間、「鳥取県産牛」を提供していました。
- （2）「若狭グジ（甘鯛）酒蒸し（京都府）」と表示していましたが、仕入れができない時は他県産のグジ（甘鯛）を提供していました。

2 原因

- （1）但馬牛ローストビーフについては、平成24年6月より「山陰海岸ジオパーク会席」プランの販売を開始しましたが、当初は売れ行きが少なく但馬牛の少量仕入れが困難であったため、鳥取県産牛に変更しました。しかしながら、鳥取県産牛に変更した段階でメニュー変更が必要になったにもかかわらず、変更していませんでした。
- （2）若狭グジ（甘鯛）については、チラシには季節により内容が変更となることを表示していましたが、提供する際にはお客様に十分な説明を行っていませんでした。
- （3）支配人の管理監督が行き届いていなかったため、メニューを作成する管理部門と調理部門の現場の実態を十分に把握しておらず、今回の事態となりました。

3 対応

(1) 但馬牛につきましては、平成 25 年 10 月 28 日より表示のとおり但馬牛を用いております。

(2) 若狭グジ（甘鯛）につきましては、季節により内容が異なることを充分説明のうえ提供しております。

なお、該当商品を利用されたお客様には、利用状況が確認でき次第、返金等の対応をいたします。

4 再発防止策

職員一同が宿泊施設の運営に係る法律（景品表示法、J A S 法）等への知識・理解を深めるとともに、従業員の食材表示に関する各自の果たすべき役割を再確認し、責任を持って職務を遂行します。

また、食材管理を徹底するとともに、仕入れを業者任せにするのではなく、調理人がチェック可能な体制を構築します。

5 本件に関するお客様からのお問い合わせ

連 絡 先 白兔会館

電話番号 (0857) 23-1021

受付時間 10:00～17:00