

平成 25 年 1 月 17 日

各 位

会社名 株式会社 タカハシエンタープライズ
代表者名 代表取締役社長 亀島 裕
問合せ先 広報課 原田 圭佑
Mail relations.department@mgchildren.com

インターネットにおける事実と異なる報道に関するお知らせ

1 月 15 日、インターネット上において弊社、また弊社の主要取引先である株式会社エムグラント・フードサービス様に対する事実と異なる報道がありましたことにつきまして、下記の通りお答えいたします。

尚、本件に関しまして弊社店舗、エムグラントサービス様に直接お電話を頂くことは業務に支障をきたすためお断りしております。お問い合わせの際は必ず上記メールアドレスまでお問い合わせください。

内容によりましてはご返答を致しかねる場合もございますのでご了承の上ご連絡ください。

また、弊社直営店舗における無断での撮影や録音などの行為、お食事以外の目的でのご来店は固くお断りしております。

万一店舗においてそのような行為が認められた場合は営業妨害とみなし、しかるべき対処をさせていただきますのでご承知おきください。

取材等の申し込みは事前に上記までメールにてお問い合わせください。

記

・業務用スーパーで肉を買っていた事実について

発注ミスなどにより冷凍食品などをやむなく同等の食材を小売業者から調達した事実はありますが

本件に関しましては「肉を買った」のではなく小売業者様から「肉を買ってほしいと勧められた」というインターネット上での事実を曲げた誤報です。

肉の誤発注による不足分の調達先につきましては、近隣店舗からの貸借という形で対応して参りました。

よって、そのような事実は一切ございません。

・労働時間や労務問題に関しまして

弊社亀島がエムグラントフードサービスで勤務していた際の雇用関係は「経営者と一体的な立場」であり、残業などの概念は当てはまりません。

また Blog に表記してありました労働時間に関しましては、他店舗への移動時間や、ホームセンターや厨房機器店などへの買い出し、夜間店舗セキュリティ警報発砲時の立会い、機器入れ替えなどの工事の立会い、ショッピングモールにおけるテナント会議、業者やスタッフとの折衝、面談（会食やレクリエーションを含む）を含む要職として費やした時間であり、タイムカード管理された社員とは立場が異なるため労務上全く問題がございません。

・店舗における病傷などにつきまして

重要な事故に関しましては福岡県警にすべて届け出済みであり、現在インターネット上で出回っております「労災適用すべき業務上における事故」「飲酒運転による事故」などの事実はご一切ございません。

疫病に関しましては、診察を行っていただいた福岡南保健所にカルテが残っておりますので

必要であれば診断書などをディスクローズさせていただきます。

よって、店舗運営において病傷などのリスクを抱えた事実は一切ございません。

・腐ったブロッコリー・割れたハンバーグ、傷んだ肉などの提供につきまして

代表の亀島がエムグラントフードサービス勤務時にそのような商品を提供した事実は一切ございません。

弊社が 4 月から運営しております店舗に関しましては、前任の店長、マネージャーの権限で運営されていたため、4 月以前の運営状況については弊社では一切の情報がございません。

弊社が運営権を取得してからは、代表の亀島が調理場とサラダ場に張り付き、エムグラントフードサービス様のご担当者様にもご協力いただき、衛生管理マニュアル「賞味期限管理表」「官能チェック表（時間帯ごとに定期的に検食）」「冷凍冷蔵庫の温度チェック表」に合わせ、大腸菌群や食材の状態や設備の保清が保たれているかなどを月次で抜き打検査するシステムなどを完全稼働させ、その基準に満たない商品はお客様の手元に届く前に腐敗や傷み、食感(味)

を必ずチェックし、基準に満たない商品はすべて破棄することを徹底しております。

よって、4月以降弊社が不適切な商品をお客様に提供された事実は一切ございません。

・閉店前にお客様を断った、冷たくした事実につきまして

この問題におきまして、アルバイトを主体とするサービス産業においても難しい

問題であると認識しております。

弊社店舗にても4月から6月にかけてそのような事実が確認されましたので該当者に指導いたしました。改善が認められなかったため、労使間で話し合いの上退職していただきました。

現在はそのような運営の事実は全くございません。

・サラダバーの内容・カレー肉の量につきまして

代表の亀島がエムグラントフードサービス勤務時にそのような商品を提供した事実は一切ございません。

弊社が4月から運営しております店舗に関しましては、前任の店長、マネージャーの方針でBlogの内容の商品を提供したのではないかと推測しております。

キャベツに関しましては、品質に問題があったと思いますが、他の商材に関しましては

当時の店長、マネージャーのご方針であり、それが「サラダバー」というお考えではなかったのかと推測しております。

それにつきまして、あくまでも「楽しさの演出を」というスローガンを掲げていた弊社亀島の個人的な考え方として

「けんの食べ放題は、縁日や幼いころ父親に連れて行ってもらったホテルのランチバイキングを足して3で割ったような面白いものにしたい」

という考えのもと

メインのサラダバーにはひと手間加えた惣菜や Mix サラダ、手作りドレッシング、手作りサラダ

場外に「縁日コーナー」と称した、たこ焼きやたい焼き、温かいおうどん、な

どの提供を開始しました。

サラダバーの指標はなく、プレーンの春雨を出すことが悪いわけではなく、弊社亀島が

「地域の特性を生かし、より良く、また、スタッフが思わず食べたくくなるようなワクワクする商品を展開しよう」

と店舗独自での取り組みを行ってきた次第です。

カレーに関しましては、調理工程に奥が深く、肉の量だけでなく攪拌や灰汁の取り方で粘度やうまみが全く異なります。

弊社が運営を始めてお肉自体も増量しましたが、その後の工程もすべて見直し「けん」らしいとろみのある美味しいカレーをご提供できるよう指導を続けてまいりました。

以上