

「レストラン メニュー」表記と異なった

食材を使用していたことに関するお詫びとお知らせ

この度、三越伊勢丹グループの百貨店、関連会社において、「レストラン メニュー」表記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。

このような事態を招いたことにつきまして、お客さまをはじめ、多くの皆様に対して心からお詫び申し上げます。この件につきましては、本日、消費者庁へ報告いたしました。既に、当該の「レストラン メニュー」表記については、提供の中止もしくは適正な表記に切り替えて提供させていただいております。

今回の事態を厳粛に受け止め、防止のための管理体制をお取組先とともに構築して参る所存でございます。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

記

I. 経緯及び判明した事実

昨今のメニュー表記に関する報道を受け、10月23日(水)より、弊社グループの百貨店(26店舗)や関連会社のすべてのレストランにおいて、メニュー表記と使用食材の調査を実施した結果、「芝海老」と表示している海老に「バナメイエビ」、「宮崎県産」と表示している豚に「岩手県産」を使用しているなど、「レストラン メニュー」表記と異なった食材の使用が判明いたしました。

- ・百貨店 (8店舗) : レストラン数13、メニュー数49
 - ・関連会社 (1施設) : レストラン数1、メニュー数3
- ※詳細につきましては、【別添一覧表】をご確認ください。

II. 誤表記の原因

- ① 弊社グループにおきましては、従来より、弊社レストラン部門担当者、レストラン運営会社に属する当該レストラン店長との間で、サービス及び施設・備品・清掃などの衛生に関わる点検を定期的に行ってまいりました。しかしながら、「レストラン メニュー」表記については、原材料にまで踏み込んだ確認が十分では、ありませんでした。
- ② 関連する法令についての、弊社従業員及びレストラン運営会社従業員への教育・周知徹底が、十分になされておりました。

III. 再発防止策

- ① 今後、弊社担当者とレストラン店長との定期的なミーティングを行う際に、「レストラン メニュー」表記についても内容の確認をいたします。また、弊社担当者とレストラン運営会社の調理・仕入部門担当者との間で、新たに定期的なミーティングを行うこととし、「レストラン メニュー」表記の厳密な点検を行います。
- ② 今後、新規メニューの導入やメニュー表記の変更を行う場合には、店長・調理部門担当者、弊社レストラン部門担当者・品質管理部門担当者が連携し、「レストラン メニュー」表記の内容と使用している原材料の確認を行います。
- ③ 食品衛生法、JAS法、景品表示法など関連する法令につきまして、レストラン・調理部門を含む従業員に、週・月次単位での周知徹底する体制を作ります。

IV. お客さまへのご対応について

お客さまには、ご利用状況をご確認させていただいた上で、当該店舗にて代金を返金させていただきます。

V. 本件に関するお客さま対応窓口

- | | |
|---|---------------------------|
| (1) (株)三越伊勢丹 新宿パークシティ伊勢丹II
(株)伊勢丹会館
電話番号：0120-511-158
受付時間：午前10時半～午後6時 | 「維新號」
「グリル満天星」 |
| (2) (株)三越伊勢丹 三越日本橋本店
電話番号：0120-3254-82
受付時間：午前10時～午後6時 | 「特別食堂」 「カフェウイーン」 「グリル満天星」 |
| (3) (株)三越伊勢丹 伊勢丹府中店
電話番号：0120-091-011
受付時間：午前10時～午後6時 | 「桃源酒家」 「北京烤鴨」 「新宿つな八」 |
| (4) (株)三越伊勢丹 伊勢丹浦和店
電話番号：048-834-1111 (大代表)
受付時間：午前10時30分～午後7時30分 | 「南国酒家」 「新宿つな八」 |
| (5) (株)三越伊勢丹 伊勢丹相模原店
電話番号：042-740-1111 (大代表)
受付時間：午前10時～午後7時 | 「南国酒家」 |
| (6) (株)札幌丸井三越 札幌三越店
電話番号：0120-705-282
受付時間：午前10時～午後6時 | 「銀座トリコロール」 |
| (7) (株)仙台三越 仙台三越店
電話番号：0120-04-3254
受付時間：午前10時～午後6時 | 「銀座トリコロール」 |
| (8) (株)高松三越 高松三越店
電話番号：0120-024-433
受付時間：午前10時～午後6時 | 「カフェウイーン」 |

本件に関する報道の皆様のお問合せは
(株)三越伊勢丹ホールディングス業務本部総務部コーポレートコミュニケーション担当 広報・IRまでお願いいたします。
TEL：03-5843-6041 FAX：03-5843-6040

■レストランメニュー 不適切表記一覧

企業	店舗	屋号	取組先	メニュー表記と異なる内容	単価(税込)	数量	販売期間	
三越伊勢丹	新宿 パークテイセム2	維新號	株式会社維新號	バナメイエビを使用しているが、小さいエビを芝えび、大きなものを大正えびとして表記。 ①芝えびのチリソース ②芝えびの四川風炒め ③芝えびとちんげん菜の炒め ④芝えびの塩味炒め ⑤芝えびの衣揚げ ⑥大正えびのチリソース ⑦大正えびの四川風炒め ⑧大正えびのトウチ炒め ⑨大正えびのマヨネーズソース ⑩大正えびと旬野菜の塩味炒め	2100円～ 2520	約3,500	7年	
	三越日本橋本店	特別食堂	東京會館	大海老天重の内容として「大正えび2本」と表記していたが、大正えび科に属するバナエビを使用していた。	2,940円	6,443	2012年11月1日～ 2013年10月27日	
		カフェウィーン	セントス列機	モンブランの菓を「欧州産」と表記したが、マロンクリームの一部が中国産、上部に飾った渋皮菓が中国産であった。	525円	11,988	2010年9月～2013年10月31日	
		グレル満天星	株式会社ファインフードシステムズ	牛フィレ肉 結着剤で接合し四角く整形したものを提供していたが、加工肉と言う表記をしていなかった。 ①牛テキキ丼 ②牛テキキ丼セット ③ひれステーキ	①1995円 ②2625円 ③3360円	39,900	2004年10月8日～2013年11月4日	
	伊勢丹府中店	桃源酒家	株式会社星商事	「芝海老」と表記したが、バナメイエビを使用				
				①卵入り芝海老のチリソース煮	1,313			
				芝海老入りつゆそば	1,280			
				芝海老入り焼そば 又は 揚げそば	1,260			
				芝海老のから揚げ	2,415			
				芝海老のチリソース煮	2,205			
				芝海老入り蒸し餃子	630			
	芝海老のすり身揚げ団子	630						
芝海老とブロッコリー炒め	2,415							
芝海老の甘酢かけ	2,205							
芝海老と豆腐の煮込み	2,205							
コースⅠ 芝海老のチリソース煮	3,675							
コースⅡ 芝海老のすり身揚げ団子	4,725							
コースⅢ 芝海老のから揚げ黒酢和え	6,300							
桃コース 芝海老のチリソース煮	6,300							
桃源コース 芝海老のチリソース煮	12,600							
伊勢丹相模原店	北京烤鴨	株式会社井産業	「芝海老」と表記したが、バナメイエビを使用					
			芝えびのチリソースとミニチャーハンのセット	1,323				
			芝えびのチリソースと鶏の唐揚げセット	1,365				
			芝えびとカニ入りのレタスチャーハン	998				
			芝えびのチリソース	924				
芝えびのチャイナマヨネーズ	924							
新宿つな八	株式会社網八	ばくらい(ホヤとコノタの塩辛) ホヤ:北海道・ロシア、コノタ:国産・最終加工岐阜県を「宮城」と表記	525	331	2010年12月～			
伊勢丹浦和店	南国酒家	株式会社南国酒家	豚 「宮崎県産」表記⇒実際は「岩手県産」					
			ハーブ豚の黒酢酢豚	1,500				
			ハーブ豚の酢豚	1,500				
ハーブ豚の広東風煮込中国野菜添え	1,200							
新宿つな八	株式会社網八	ばくらい(ホヤとコノタの塩辛) ホヤ:北海道・ロシア、コノタ:国産・最終加工岐阜県を「宮城」と表記	525	510	2010年5月～			
伊勢丹相模原店	南国酒家	株式会社南国酒家	豚 「宮崎県産」表記⇒実際は「岩手県産」					
			ハーブ豚の黒酢酢豚	1,575				
			ホイコーロー	1,575				
			広東風煮込み	1,575				
			ひき肉のレタス包み	1,050				
			肉団子の甘酢かけ	1,365				
ハーブ豚のスライス特性ガーリックソース	1,050							
札幌丸井三越	札幌三越	銀座トリコロール	株式会社トリコロール	マロンタルトの菓の表記をフランス産とするも、タルトの上のせている渋皮菓は「国産」。	550	182	2013年9月1日～11月1日	
仙台三越	仙台三越	銀座トリコロール	株式会社トリコロール	マロンタルトの菓の表記をフランス産とするも、タルトの上のせている渋皮菓は「中国産」。	550	364	2013年9月5日～10月30日	
高松三越	高松三越	カフェウィーン	セントレストタ機	「ステーキランチ」の牛肉に脂肪注入肉を使用していたが、「加工肉」と表記せず。	1,575	1,130	2011年6月1日～2013年10月	
伊勢丹会館	伊勢丹会館	グレル満天星	株式会社ファインフードシステムズ	牛フィレ肉 結着剤で接合し四角く整形したものを提供していたが、加工肉と言う表記をしていなかった。				
				牛テキキ丼	1,995			
				フィレビードライカレー	1,890			
フィレステーキ	3,570							