

お客様各位

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ

使用食材とメニュー表示が異なっていたことに関するお詫びとお知らせ

このたび、株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズでは、2013 年 10 月 22 日以降の食品表示に関する一連の報道を受け、メニュー表記について内部調査を実施しておりましたが、その結果、当社が運営する 2 カ所のホテルで実際の食材と異なったメニュー表記があることが判明いたしました。

お客様をはじめ、関係の皆様にはご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。今般の事態を厳粛にかつ重く受け止め、信頼回復に向けて社員一丸となり、再発防止に誠実に取り組んで参る所存です。なお、当該ホテルでは、現在は適切なメニュー表示にて営業を行っております。

【再発防止策】

- (1) 総支配人、販売部門、企画広報部門、サービス部門、調理部門、調達部門が一致結束して魅力ある商品を正しくメニューやチラシに表記して提供するように、相互にチェックする体制を強化します。書面による確認はもとより、定期的なメニュー会議を実施し、関係部門の責任者がメニュー内容、使用食材についての情報を共有します。
- (2) 内部監査体制を強化し、食品表示に関する諸法規やガイドラインの変更、納入先様からの情報をチェックし、全ての関係部門が情報を共有できる仕組みを構築します。
- (3) 従業員に向けての啓発活動として、景品表示法などの諸法規・ガイドラインに関する講習会を実施し、再び不適切な表記や表記漏れを起こさぬよう万全を期します。

【お客様への対応】

- (1) 堺 1～4 に該当するメニューをご利用のお客様には、お詫びのしるしとしてホテル・アゴーラ リージェンシー堺でご利用いただける、お 1 名様あたり額面 3,000 円の「お食事券」を謹呈させていただきます。宴会・団体様ご利用の場合はホテルより主催者様にご連絡を差し上げる形で、個人でのご利用の場合は下記（４）のお客様窓口にて対応させていただきます。
- (2) その他の事例につきましては、提供いたしましたお食事の内容自体には問題が無いことから、お食事券謹呈の対象外とさせていただきます。
- (3) ホームページ、ホテル館内へ「お詫びとお知らせ」を掲示いたしました。
- (4) 当該ホテルにお客様窓口を設置いたしました。

【お客様窓口】

- (1) ホテル・アゴーラ リージェンシー堺
開設時間 平日 10：00～18：00
電話 0120-552-543
E メール ski-inquiry@agoraregency-sakai.com
- (2) ホテル・アゴーラ大阪守口
開設時間 平日 10：00～18：00
電話 0120-291-142
E メール info@hotelagora-moriguchi.com

以上

ホテル・アゴーラ リージェンシー堺
総支配人 赤間 潤志
ホテル・アゴーラ大阪守口
総支配人 前田 倫男

【調査結果】

調査の結果、ホテル・アゴーラ リージェンシー堺で 8 品目、ホテル・アゴーラ大阪守口で 5 品目の誤表記の事実が確認されました。

(1) ホテル・アゴーラ リージェンシー堺

提供場所		内容	人数	提供期間
1	宴会場	一部の宴会メニューにて天然フカヒレと併用して、食感を高めるために使用する食材である「人工フカヒレ（ゼラチン等が原料）」のみを使って、「フカヒレスープ」を提供していました。	76	2012 年 10 月から 2013 年 10 月まで
2	レストラン 「龍鳳」	レストラン法要メニュー（6,930 円）の一部「サザエのオイスターソース煮」で、「アカニシ貝」を使用していました。	201	2012 年 10 月から 2013 年 10 月まで
3	レストラン 「龍鳳」	レストラン法要、慶事メニュー（6,930 円）ならびに、5 月 6 月に販売したコース料理（1,848 円～9,240 円）の一部として、「紀州地鶏」「紀ノ川鶏」と表示して提供していたメニューで、一般の鶏肉を使用していました。	1,755	2012 年 10 月から 2013 年 10 月まで
	宴会場	各種宴会メニューにおいて、「紀州地鶏と松の実、小松菜のロール仕立て」「紀州地鶏の網焼きバルサミコソース」などに表示して提供していたメニュー（4,500 円～8,000 円）で、地鶏ではない鶏肉を使用していました。	2,603	2013 年 4 月から 2013 年 10 月まで
4	宴会場 (婚礼料理)	婚礼メニュー（16,748 円）において、「伊勢海老のビスク カブチーノ仕立て」と表示して提供していたメニューで、「パナメイエビ」を原料とするスープ食材を使用していました。	1,752	2012 年 10 月から 2013 年 11 月まで
5	宴会場	「中華ちまき」「中華おこわ」「蓮の葉包み御飯」などに表示していたメニューで、中国産もち米を使用していたにもかかわらず、中国産との表記をしておりませんでした。	1,156	2012 年 10 月から 2013 年 10 月まで
6	レストラン 「theLOOP」「龍鳳」 「theLOOP annex」	「牛肉のステーキ」「牛ロース肉のステーキ」「牛ロース肉の甘辛炒め」「牛ロース肉のオイスターソース炒め」などに表示していたメニューで、牛脂注入肉を使用しておりましたが、その旨を明記していませんでした。	12,499	2013 年 1 月から 2013 年 10 月まで
7	レストラン 「龍鳳」	「伊勢海老の金沙炒め」として表示して提供していたメニューで、イセエビ科に属する、フロリダ産、キューバ産ロブスターを使用していました。	63	2012 年 10 月から 2013 年 10 月まで
	宴会場	各種宴会メニューにおいて、「伊勢海老と海の幸の盛り合わせ」「赤座海老と伊勢海老のフリカッセ」「伊勢海老の殻焼きグラタン粒マスタード風味」などに表示して提供していたメニューで、イセエビ科に属する外国産ロブスターを使用していました。	917	2012 年 10 月から 2013 年 11 月まで
8	レストラン 「the LOOP」「ラ・プリマ」 「龍鳳」 「なにわ」（鉄板焼除く） 「the LOOP annex」	牛肉の端部などを結着処理して形を整えて用いていましたが、成形肉としての表示なく販売していました。	不明	2012 年 10 月から 2013 年 10 月まで

(2) ホテル・アゴーラ大阪守口

提供場所		内容	人数	提供期間
1	レストラン 「麗花」旧「桃華」	「中華ちまき」、などに表示していたメニューで、中国産もち米を使用していたにもかかわらず、中国産との表記をしておりませんでした。	3,696	2011 年 9 月から 2013 年 10 月まで
2	レストラン 「麗花」旧「桃華」 「こよみ」旧「四季彩」 「the LOOP」 旧「パークビュー」 「Sizzling」（鉄板焼含む） 旧「RPR」 宴会場	「伊勢海老チリソース」「伊勢海老のあら汁」「伊勢海老パスタ」などに表示していたメニューで、イセエビ科に属する外国産のロブスターを使用していました。	2,540	2011 年 9 月から 2013 年 10 月まで
3	宴会場	「海の幸と新鮮ハーブのサラダ（スズキ ホタテ貝 車海老 アワビ）」などに表示していたメニューで、クルマエビ科に属する有頭海老を使用していました。	106	2013 年 6 月から 2013 年 8 月まで
4	レストラン 「麗花」旧「桃華」	「チリ鮑と茸のホワイトソース煮込み」「チリ鮑のクリーム煮」などに表示していたメニューで、正式名称である「ロコ貝」との表示を行っていませんでした。	2,373	2011 年 10 月から 2013 年 10 月まで
5	レストラン 「Sizzling」（鉄板焼除く） 旧「RPR」 宴会場	牛肉の端部などを結着処理して形を整えて用いていましたが、成形肉としての表示なく販売していました。	不明	2011 年 9 月から 2013 年 10 月まで