

報道関係者各位

2013年11月8日

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

当社運営ホテルの食材メニュー表示に関するお詫びとお知らせ

このたび、ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社では、当社運営ホテルにてご提供している全てのメニューを調査したところ、一部のメニューにおいて、表示と異なった食材を使用していることが下記のとおり判明いたしました。

ご利用いただいたお客様をはじめ、関係の皆様には多大なるご迷惑をお掛けいたしましたことを深くお詫び申し上げます。

提供中のメニュー内容につきましては、改めて確認し、メニュー表示と食材に齟齬のないようメニュー内容の是正を行いました。今回の事態について、お客様をはじめ関係の皆様の信頼に背くような行為を行ってしまったことを深く反省し、重ねてお詫び申し上げるとともに、今後は、お客様の信頼回復に向けて、仕入れや食材管理の徹底、ご提供時の説明の改善に努め、再発防止に徹底して取り組んでまいります。

記

1. 判明した事実

実際に使用された食材とメニュー表示に相違がありました。(詳細は別紙のとおり)

- ・ステーキに関する表示 (2 ホテル)
- ・海老に関する表示 (1 ホテル)
- ・牛乳およびジュースに関する表示 (4 ホテル)
- ・産地に関する表示 (2 ホテル)

2. 事実判明の経緯

食品表示に関する一連の報道を受けて、当社運営の全ホテルにおいて食材とメニュー表示を調査したところ、今般の事実が判明いたしました。

3. 主な原因

- 1) 景品表示法等の理解不足、知識不足、さらに平成23年8月3日に追加された「表示に関するQ&A」の追加の把握が不十分でした。

例：牛脂注入加工肉を使用しておりましたが、加工肉の表示をせず「ステーキ」と表示しておりました。

「芝海老」と表示しておりましたが、バナメイエビを使用しておりました。

2) 産地表示については不適切な記載をチェックする体制に不備がありました。

例：新潟県山北産赤蕪漬けを山形県あつみ産赤蕪漬けに変更しておりましたが、表示の変更をしておりませんでした。

4. お客様への今後の対応について

本件の食材誤表示に該当するメニューのレシート、クレジット利用控え等を該当のホテルにお示しいただいた場合、各ホテルフロントにて1回のご利用につきランチ利用券または朝食無料券を1枚お渡しいたします。該当するホテル及びメニューの詳細については、別紙をご覧ください。

5. 再発防止策

- 1) 外部専門家によるグループ全体での景品表示法、JAS法に関する研修を実施し、メニュー表示に関する重要性への理解を高めてまいります。
- 2) レストラン及び宴会の調理、サービス及び購買の各担当と仕入れ業者との情報共有を密に行い使用食材とメニュー表示が適切であるかのチェック体制を構築いたします。

なお、本件に関する社内処分については厳正に対応する予定です。

以上

本件に関する問い合わせ先

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

チェーンホテルズマーケティング本部（広報） 担当：鈴木／増井

電話：03-6268-0493（受付時間：平日 10:00～17:00）

実際に表示した食材、表示と異なる内容の一覧

別紙

ホテル名	提供場所	表示した食材名	表示と異なる内容	提供期間	お客様への対応※
チサン ホテル & コンファレンスセンター新潟	レストラン「彩巴-IROHA-」	ステーキ	牛脂等注入加工肉を使用	2010年5月～2013年10月30日	ランチ利用券
	バンケット(宴会)				
	レストラン「彩巴-IROHA-」	新潟ブランド柳がれい一夜干し(ディナーのみ)	北海道産かれいを岩手で加工した食材を使用	2013年7月25日～2013年10月30日	
		村上産鮭の酒びたし(ディナーのみ)	国内産、主に北海道産の鮭を村上で加工した食材を使用	2013年7月25日～2013年10月30日	
	新潟県山北産赤蕪漬	山形県あつみ産赤蕪漬を使用	2013年10月11日～2013年10月30日		
ロワジュールホテル 豊橋	コーヒーショップ「フォーシーズンズ」	ステーキ	牛脂等注入加工肉を使用	2013年7月6日～10月20日(土日祝のみ)	ランチ利用券
オキナワ マリオット リゾート & スパ	沖縄焼肉「琉仙」 中国料理・琉球中華「琉華邦」	島野菜のナムル等	一部県外産野菜を使用	2012年2月1日～2013年10月24日	ランチ利用券
		芝海老	パナメイエビを使用	2006年4月1日～2013年10月24日	
	「オールスターブッフェ」のブッフェ	島野菜のピクルス、地場野菜を使ったパスタ等(ディナーのみ)	一部県外産野菜を使用	2012年2月1日～2013年10月24日	
		島豚のしゃぶしゃぶ、島豚の鉄板焼き(ランチのみ)	沖縄産以外の豚肉を使用	2013年9月1日～2013年10月24日	
チサン イン 佐野藤岡インター	レストラン(朝食)	牛乳	「低脂肪乳」を使用	2012年8月15日～2013年10月31日	朝食無料券
チサン イン 土浦阿見	レストラン(朝食)	牛乳	「低脂肪乳」を使用	2012年10月1日～2013年10月29日	朝食無料券
チサン ホテル 広島	レストランGIRASOLE(ジラソーレ/朝食)	牛乳	加工乳を使用	2009年3月1日～2013年11月1日	朝食無料券
ロワジュールホテル 上越	レストラン「アレグロ」	生オレンジジュース等	市販の100%ジュースを使用	2010年12月15日～2013年10月25日	ランチ利用券
	レストラン「妙高」	フレッシュオレンジジュース等			

※本件の食材誤表示に該当するメニューのレシート、クレジット利用控え等を該当のホテルにお示しいただいた場合、各ホテルフロントにて1回のご利用につきランチ利用券または朝食無料券を1枚お渡しいたします。