



テナント店舗におけるレストランメニュー表示と

異なった食材の使用について

この度、関西国際空港にてテナントが運営するレストランにおいて、メニュー表示と異なる食材を使用し、お客様に料理の提供をしていた事が判明いたしました。

本件につきまして、当該メニューは既に適正な表示に切り替えて提供しております。

この度の事態を重く受け止め、今後、再発防止および管理体制の再徹底を一層強化し、お客様からの信頼回復に努めてまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

記

○ 判明内容

海老、梅でメニュー表示と異なった食材の使用が判明いたしました。

販売店舗：

- 第 1 ターミナルビル 「浪華」・・・株式会社 関西インフライトケイタリング
 - ・メニュー名：紀州梅うどん・そば
 - ・価格：650 円（税込）
 - ・内容：「紀州梅」と表示しているものが、中国産梅で和歌山県内にて製造された梅干を使用
⇒和歌山県産の梅に食材変更
 - ・販売数：8,408 食
 - ・販売時期：2012 年 1 月 1 日～2013 年 11 月 1 日
- 第 1 ターミナルビル 「紅虎餃子房」・・・際コーポレーション 株式会社
 - ・メニュー名：芝エビのチリソース
 - ・価格：1,380 円（税込）
 - ・内容：「芝エビ」と表示しているものが、バナメイエビを使用
⇒メニュー表記を「エビのチリソース」に変更
 - ・販売数：3,900 食
 - ・販売時期：2011 年 4 月 1 日 ～ 2013 年 10 月 22 日
- 第 2 ターミナルビル 「SKYTERIA」、「SORATERIA」
・・・株式会社 クリエイト・レストランツ・ホールディングス
 - ・メニュー名：桜えびのかき揚げうどん
 - ・販売価格：690 円（税込）2012 年 11 月 23 日～2013 年 1 月 12 日
790 円（税込）2013 年 1 月 13 日～2013 年 10 月 23 日
 - ・内容：「桜えび」と表示しているものが、アミエビを使用



⇒食材を「桜えび」に変更

・販売数:5,926 食

・販売時期:2012 年 11 月 23 日 ～ 2013 年 10 月 28 日

○ 判明経緯

今般のメニュー表示に関する報道を受け、10 月 23 日(水)より、関西空港および伊丹空港内における全レストランに調査を実施しましたところ、11 月 11 日(月)に全ての調査結果がまとまり、上記の通り、関西空港内にて、実際に使用されていた食材と異なるメニュー表示が判明いたしました。

○ 主な原因および再発防止策

レストランについては、サービスおよび安全衛生管理などを中心に確認を行ってまいりましたが、メニュー表示については、原材料にまで踏み込んだ確認が不十分でした。また、レストランの従業員および、お取引先への教育、周知徹底も充分ではございませんでした。

今後は、弊社レストラン担当と各運営会社担当が双方に情報を共有するとともに、原材料まで含めた定期的な確認体制を構築いたします。

○ お客様への対応

お客様にはご利用状況を御確認させていただいたうえで、当該店舗にて代金を返金させていただきます。

○ お客様からのお問い合わせ先

＜浪華＞

株式会社 関西インフライトケイタリング

電話番号:072-456-6370 /6355

受付時間:午前 9 時～午後 5 時 (平日 月～金)

＜紅虎餃子房＞

際コーポレーション 株式会社 飲食事業本部

電話番号: 03-5453-7798

受付時間:午前 9 時～午後 6 時

＜SKYTERIA・SORATERIA＞

株式会社 クリエイト・レストランツ・ホールディングス

お問合せ窓口

電話番号:0120-025-685

受付時間:午前 10 時～午後 5 時 (平日 月～金)