

お詫びとご報告

平素より「秋川溪谷 瀬音の湯」をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

この度、「瀬音の湯」施設内のレストラン『川霧』にて提供したローストビーフ丼について、メニュー表記と異なる牛肉が使用されていた事実が確認されました。

実際には秋川牛を一部ないし全部使用していなかったにもかかわらず、メニューには「秋川牛のローストビーフ丼」と表記しておりました。

ご購入いただいた皆様は無論、従前から秋川牛を納品していただいた業者様、更には弊社をご愛顧いただいた皆様の信頼をも裏切ることとなり、誠に申し訳ございませんでした。弊社一同、心よりお詫び申し上げます。

上記事象が確認された後、速やかにローストビーフ丼の提供を中止し、他のメニュー確認いたしました。

併せて、下記のとおり事実の調査を行い、再発防止策を講じたうえ、関係者の処分を行いました。

引き続き社員教育を徹底し、弊社一丸となって再発防止と皆様の信頼回復に努める所存です。

改めて深くお詫び申し上げます。

2022年12月7日

秋川溪谷瀬音の湯 運営管理 新四季創造株式会社

専務取締役/COO 飯塚政広

- 【販売店舗】 秋川溪谷 瀬音の湯 レストラン「川霧」
〒190-0174 東京都あきる野市乙津 565
- 【対象商品】 「秋川牛のローストビーフ丼」 1500円(税込)
- 【対象販売期間】 2022年9月16日～2022年11月12日（内誤表記期間 9月末頃～11月12日）
- 【販売数】 約700点
- 【調査内容】
- 2022年9月16日より、「秋川牛のローストビーフ丼」として販売提供を開始いたしましたが、発注の遅れ等により秋川牛の確保が困難となり、徐々に秋川牛の使用割合が減少し、同月末には全てオーストラリア産牛肉が使用されるようになりましたが、メニューには「秋川牛のローストビーフ丼」との表記が継続される事態となりました。
調理責任者はかかる事態を認識していたものの、上席への相談や報告を怠っておりました。厨房スタッフはメニュー表は修正済みと考えており、ホールスタッフは実際に「秋川牛」が使用されているものと思っておりました。

2 11月12日になり、お取引先様からメニュー表記の誤りのご指摘をいただきました。これを受け速やかにローストビーフ丼の提供を中止し、メニューからも削除した上で調査を開始いたしました。

結果、調理責任者が事前に納入業者様や上席に相談せず、弊社内でも事態を認識することもないまま本件が推移したことが判明いたしました。

社員教育を実施してはりましたが、誠に遺憾ながら、未だこれが十分でなかったものと判断いたします。また、上司による商品管理も十分でなく、これもこの度の事態を招いた一因と判断いたしました。

【原因】 商品管理の不徹底，法令遵守及びお客様第一主義の意識の欠如
社内コミュニケーション不足

【再発防止策】 今後は、納入業者様と納品量及びスケジュールを綿密に打ち合わせ、内容をスタッフ間で共有するようにいたします。仕入伝票等の管理も徹底いたします。
また、秋川牛を使用した商品には、牛肉の個体識別番号をメニュー表に明記することとします。店内メニュー及びホームページ等での表記方法は十分に社内で協議し、事案によっては事前に各専門家に確認いたします。
また法令遵守とお客様第一主義を確実にすべく、日頃よりスタッフに報告・連絡・相談をより徹底させるとともに、社内教育も徹底いたします。

【処分内容】 この度の事態を受け、以下の処分を実施いたします。

- ① 専務取締役・・・・・・役員報酬の10%を3か月間減額
- ② レストラン店長・・・・戒告処分
- ③ 調理責任者・・・・・・戒告処分

お問い合わせ先 秋川溪谷 瀬音の湯
Tel 042-595-2614 10～21時
Fax 042-595-3121
e-mail seoto@shinsiki.tokyo.jp
担当 渡邊