

2013年11月15日

お客様各位

株式会社パレスエンタープライズ  
パレスホテル大宮  
パレスホテル立川

### ご提供した商品とメニュー表示が異なっていたことについてのお詫びとお知らせ

このたび、弊社におきましてメニューの調査を行いましたところ、下記のとおり実際にご提供した商品とメニュー表示が異なっていたことが判明いたしましたので、ご報告申し上げます。

ご利用いただきましたお客様をはじめ関係者の皆様に、多大なご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。

弊社といたしましては、この度の事態を重大かつ厳粛に受け止め、お客様の信頼回復と再発防止に全力で取り組んでまいります。

#### 記

#### 1. 異なったメニュー表示の内容

##### 【パレスホテル大宮】

施設名	メニュー名	使用食材	提供期間
中国レストラン 瑞麟	「芝海老のチリソース」 「芝海老入り炒飯」など	バナメイ海老	2007年4月～2013年6月
	「車海老のチリソース」 「車海老とブロッコリーの炒め」など	ブラック タイガー	2007年4月～2013年6月

##### 【パレスホテル立川】

施設名	メニュー名	使用食材	提供期間
中国レストラン 瑞麟	「芝海老のチリソース」 「芝海老と豆腐の煮込み」など	バナメイ海老	2007年4月～2013年6月
	「車海老のチリソース」 「車海老の黒豆ソース」など	ホワイト タイガー	2007年4月～2013年6月

## 2. 原因

- (1) 景品表示法等の関係法令に関する知識や理解の不足により、表示について誤った認識をしておりました。
- (2) メニューの作成・表示に係る調理、購買、営業の各部門間において、使用食材が適切にメニュー表示されているかをチェックする体制に不備がありました。

## 3. 再発防止策

### (1) 社内教育の徹底

メニュー表示の重要性について理解を深めるために、担当者に対し景品表示法等関係法令の社内講習会を実施し、メニュー作成に関する知識と意識の向上を図ります。

### (2) チェック体制の強化

- ①メニューの新規作成や変更が生じた際には、調理、購買、営業の各担当者が使用食材と表示内容との照合を徹底して行い、担当役員が承認する体制を確立いたします。
- ②チラシやメニューブック、WEBなどを含むすべての表示媒体への表示に関するチェック機能をさらに強化します。

## 4. 本件に関するお客様からのお問い合わせ窓口

・パレスホテル大宮

◎048-647-3300 (代表)

・パレスホテル立川

◎042-527-1111 (代表)

受付時間 10:00～17:00

以 上