

(別紙1)

No.	内容	該当施設	該当部門	判明した事実の内容	不適切な表示時期	
①	牛脂注入肉	札幌グランドホテル	宴会・外商部門	平成23年8月3日に改正された景品表示法の内容を十分に把握しておらず、委託製造をしていた札幌グランドホテル特製幕の内弁当内の「牛肉ステーキ」、ステーキ弁当内の「牛肉ステーキ」、月替り弁当メニュー内の「道産牛サイコロステーキ」にインジェクションビーフ(脂肪注入肉)を使用。	平成24年6月15日～平成25年11月6日	
		札幌パークホテル	テラスレストラン「ピアレ」・「キタラ」	平成23年8月3日に改正された景品表示法の内容を十分に把握しておらず、「焼き立てステーキ食べ放題」、「ワンプレートステーキ付きバイキング」、「北海道牛ビーフステーキランチ」(ピアレ)、「牛肉グリルセット」(キタラ)に道産牛のインジェクションビーフ(脂肪注入肉)使用。	平成23年8月3日～平成25年10月31日	
			四川料理「桃源郷」	平成23年8月3日に改正された景品表示法の内容を十分に把握しておらず、コース料理内の「牛ロース肉のブラックペッパー炒め」、「牛ロース肉のピリ辛炒め」にインジェクションビーフ(脂肪注入肉)を使用。	平成23年8月3日～平成25年10月31日	
		ホテルコムズ福岡	宴会部門	平成23年8月3日に改正された景品表示法の内容を十分に把握しておらず、「サーロインステーキ和風おろしポン酢」にインジェクションビーフ(脂肪注入肉)を使用。	平成23年8月3日～平成25年10月31日	
		足柄ハイウェイレストラン	富士見茶屋	平成23年8月3日に改正された景品表示法の内容を十分に把握しておらず、「牛ステーキ串」にインジェクションビーフ(脂肪注入肉)を使用。	平成23年8月3日～平成25年11月5日	
②	フレッシュジュース	札幌グランドホテル	「ノーザンテラスダイナー」	アメリカ産の冷凍100%ジュース(ストレート)を瞬間冷凍した非加熱のものを使用していたが、非加熱であれば解凍ジュースはフレッシュジュースと表記しても問題ないと認識し、「フレッシュオレンジジュース」「フレッシュグレープフルーツジュース」と表記。	平成18年12月1日～平成25年10月24日	
③	各種海老	エアラインホテル	中国料理「SHISEN」	コース及び小盆中盆で提供していた「車海老のチリソース煮」「車海老の辛味炒め」「車海老の天ぷら」「芝海老のチリソース煮」「芝海老の塩味炒め」「芝海老の天ぷら」において、それぞれ車海老にはブラックタイガーを、芝海老にはバナメイエビを使用していたが、業界の慣習で、小さい海老を「芝海老」、大きい海老を「車海老」と表示していた。	時期不明～平成25年10月27日	
④	産地	苫小牧ゴルフリゾート72	クラブハウス内レストラン	産地を特定した食材発注を行っておらず、納品のパッケージが「北の山菜」であったため、北海道産と誤認をして、「熟々山菜たぬきそば(北海道の香り高い山菜入り)」に、中国産山菜を使用。	平成24年4月1日～平成25年10月25日	
		札幌グランドホテル	北海道ダイニング「ビッグジョッキ」	産地を特定した食材発注を行っておらず、函館に在る製造会社から仕入れたものであったため、函館産イカであるものと誤認をして、「函館産イカ使用 旨味凝縮イカの塩辛」に、函館産に限定されていない国産のイカを使用。	平成24年7月1日～平成25年10月25日	
⑤	産地(一時的)	札幌グランドホテル	北海道ダイニング「ビッグジョッキ」	「北海道産大豆使用 北海道産大豆の甘みが生きている豆腐」、「北海道産大豆使用 栄養満点、カラダに優しい花おから」において、当初は北海道産を使用していたが、使用食材をアメリカ産に変更した際に、調理とサービス側の連携が悪くメニュー表記に北海道産の表記が残ってしまった。	平成25年7月1日～平成25年10月25日	
				「上富良野産ボークのしゃぶしゃぶ」において、当初は上富良野産豚を使用していたが、当該レシピにおいて使用するには脂身が多いため、脂身が少なく赤身が多いカナダ産三元豚へ使用食材を変更した際に、調理とサービス側の連携が悪くメニュー表記に上富良野産の表記が残ってしまった。	平成25年10月5日～平成25年10月31日	
				「中札内田舎鶏のロースト」において、供給量が減ったため岩手県産あべどりへ使用食材を変更した際に、調理とサービス側の連携が悪くメニュー表記が残ってしまった。	平成25年10月1日～平成25年10月31日	
				「丘珠産新玉ねぎのグリル」、「岩見沢産南瓜」において、季節により提供が困難になり、他の道産野菜で対応した際に、調理とサービス側の連携が悪くメニュー表記が残ってしまった。	平成24年10月21日～平成25年8月31日	
		札幌グランドホテル	チャイニーズダイニング「黄鶴」	メニュー脚注に「黄鶴では北海道産小麦を使用した麺を使用しています」と記載し、当初はすべての麺に北海道産を使用していたが、調理上切れやすいという問題があったため炒麺のみアメリカ産小麦麺へ変更したが、調理とサービス側の連携が悪くメニュー表記の修正をしていなかった。	平成24年9月19日～平成25年10月31日	
				ルームサービス	「北海道野付産帆立貝の塩ラーメン」において、当日の入荷状況によっては、提供する際に表記と異なることがあったが、メニュー表記には北海道野付産の表記となっていた。	平成25年7月1日～平成25年10月25日
				ノーザンテラスダイナー	「日高産鮭の塩焼き」「旨み凝縮 北海道産きのこベーコンの栄養満点スープ」「函館産イカ使用イカの塩辛」において、当初はそれぞれの産地の食材を使用する予定だったが、それぞれ北海道産の鮭、北海道産ではないきのこ、函館産に限定されていない国産のイカに使用食材を変更した際に、調理とサービス側の連携が悪くメニュー表記を変更していなかった。	平成25年6月16日～平成25年10月25日
				札幌パークホテル	テラスレストラン「キタラ」	「北海道産浅瀬と北寄貝のチャウダースープ」に、原材料の欠品が生じた際に一時的に中国産の冷凍物を使用していたが、メニュー表記を変更していなかった。
⑥	メニューと異なる食材	札幌グランドホテル	ガーデンダイニング「環楽」	宴会プラン内の「道産和牛ステーキデミグラスソース」に、北海道産ホルスタイン種の牛を使用していたが、ホルスタイン種は国産牛と表記しなければいけないという認識がなく、和牛と表記していた。	平成25年4月1日～平成25年10月24日	
			チャイニーズダイニング「黄鶴」	期間限定で実施しているテーブルバイキング内の「前菜三種の盛り合わせ」、「あわびの醤油味煮込み」、「あわびのクリーム煮込み」において、過去からの慣習により表記を変更しないまま、トップシェルを使用していた。	時期不明～平成25年11月1日	
			宴会部門	「沖縄産アグー豚」において、本調査の中で、発注内容と納品内容とが異なっていたことが判明し、沖縄産アグー豚とは異なった食材を提供していた。	平成24年4月1日～平成25年11月5日	
				「生寿司(活帆立貝)」において、むき身を使用(生)していたが、むき身であっても鮮度が高いものは「活」として使用しても問題ないと誤った認識で表記していた。	平成23年4月1日～平成25年10月31日	
		札幌パークホテル	四川料理「桃源郷」	宴会料理内の「ふかひれと蟹と湯葉のスープ」、「ふかひれと蟹肉のスープ」において、過去からの慣習であり、流通も一般的であったため、本物のふかひれに人工ふかひれを加えて提供をしていた。	時期不明～平成25年10月31日	
				ランチ・ディナーテーブルバイキング内の「ふかひれスープ」「蟹味噌入りふかひれ煮込み」「蟹肉入りふかひれ煮込み」において、過去からの慣習であり、流通も一般的であったため、本物のふかひれに人工ふかひれを加えて提供していた。	時期不明～平成25年11月5日	
			テラスレストラン「ピアレ」	「本日入荷した季節の新鮮な旬彩ピアレサラダ、旬魚のサラダまたはパルマハムサラダ、野菜たちのバーニャカウダ、鮮魚のカルパッチョトスカナーナオリヴオイル ガーリック風味」において、日曜日でも入荷がない際等に、当日入荷ではない食材を使用していたが、表記を変更しなかった。	平成24年4月1日～平成25年10月31日	
			エアラインホテル	中国料理「SHISEN」	「宮崎産牛ロースのSHISEN特製醬炒め」を提供の際、宮崎産牛が入荷できない場合には他産地の国産牛を使用していた。	時期不明～平成25年11月5日
			「カニ肉入りふかひれスープ」「カニ卵入りふかひれスープ」において、過去からの慣習であり、流通も一般的であったため、ふかひれと人工ふかひれを加えて使用していた。	時期不明～平成25年11月5日		

注:

- ①伊勢海老について: 当社においてはイセエビ科に属しているエビを「伊勢海老」と表示しております。
- ②大正エビについて: 「大正海老」はクルマエビ科の海老であり、種名ではなく商品名であります。札幌グランドホテルでは、クルマエビ科に属するホワイトエビを「大正海老」と称して問題がないものと認識し、表記しております。
- ③成形肉について: 札幌グランドホテル、札幌パークホテル、ホテル大阪ベイタワーでは、同一固体の同一ヒレ部位を結着した肉は「ヒレ肉」と表示しております。