

2013年11月13日

お客様各位

藤田観光株式会社

メニュー等の表示に関するお詫びと今後の対応について

この度、当社、子会社、マネジメントコントラクト契約先（MC）（総称として当社グループ）合計56施設で、他社事例を受けて調査を行った結果、以下の通り、お客様にメニューやホームページ等における表示と異なった食材をご提供していたことを確認いたしました。

加えて、フランチャイズ契約先（FC）12施設につきましても、同様に調査を行いましたので、参考としてご報告いたします。

長年にわたりご利用頂いたお客様をはじめ関係各位に対し、大変ご迷惑をおかけいたしましたことを深く反省し、心よりお詫び申し上げます。

また、調査対象施設が多数に亘り本件の開示が大変遅くなりましたことも、併せて深くお詫び申し上げます。

当社グループといたしましては、本件を真摯に受け止め、今一度「社是」の精神に立ち返りお客様第一主義を徹底し、オール藤田ホスピタリティマインド「いつも、ありがとうのいちばん近くに。」に沿って、信頼の回復に全力を尽くしてまいり所存であります。併せて具体的な再発防止策や社内処分を含めた対応を取ってまいりますので、何卒ご理解の上、ご支援・ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

記

**1. 調査の内容**

(1) 調査の対象と結果

	当社グループ計
調査対象の施設数	56
問題のあった施設数	19
調査対象の品目数（名寄せ前）	24, 134
問題のあった品目数（名寄せ後）	70
問題のあった提供食数	180, 992

(参考)

FC計
12
9
3, 797
19
20, 269

(注1) FC各社の調査結果につきましては添付の参考資料をご覧ください。お客様対応、再発防止策等につきましては、各社にて別途決定の上必要に応じ開示する予定です。

(注2) 上記以外で同時に調査を行いました、テナント22店と朝食提携店1店につきましては、調査中の1社を除き、問題がなかったとの報告を受けております。

(2) 調査結果の主な内容

調査結果のうち、ご提供数が 10,000 食を超えるものは次の通りです。(提供数順)

	表示	ご提供したもの	提供食数	理由
1	「埼玉県の契約農家から届く小松菜の煮浸し」	「契約農家以外からの小松菜の煮浸し」	41,862食 (朝食の総喫食者数)	当初は埼玉県の契約農家から仕入れたものをご提供しておりましたが、次第に契約農家以外からの仕入れが増えていたものです。
2	「サーモン」(鮭)	「トラウト」(鱒)	34,241食	仕入商品名に沿ってご提供しておりましたが、今回調査したところ、原材料には「トラウトサーモン」との表示がありました。改めて仕入先に照会したところ、海水中で養殖された鱒であると確認しました。
3	「牛乳」	「低脂肪乳」	30,740杯 (仕入量からの換算)	適切な表示に対する、認識が不足しておりました。
4	牛肉	「牛ステーキ・ロース」	16,138食	適切な表示に対する、認識が不足しておりました。
		「国産牛」 (1,559食)		
		「ニュージーランド産 またはオーストラリア産」 (304食)		
5	「岩海苔」	「黒海苔」	13,411食	「岩海苔」で発注していたものの、「黒海苔」が納品されていることに気付かなかったものです。
6	「地鶏」	JAS法(日本農林規格)で定める「地鶏」でない鶏	13,366食	「地鶏」がJAS法(日本農林規格)で特定されていることへの知識・認識が不足しておりました。

なお、上記以外で

- ・表示「甘海老」→ご提供「バナメイ海老」(5,985食)、
- ・表示「車海老」→ご提供「ブラックタイガー」(2,367食)
- ・表示「有機野菜」・「オーガニック野菜」→ご提供「過半が有機ではない野菜」(4,042食)
- ・表示「床節」→提供「鮑(あわび)」(3,487食)

といったものもありました。

その他詳細につきましては、添付資料①をご覧ください。

### (3) 調査方法

10月22日時点でのレストランにおけるすべてのメニュー、過去3か月の婚礼・宴会におけるすべてのメニュー上の商品24,134品目について、表示と提供商品とに相違がないかを確認いたしました。確認方法は、メニュー上の商品名と材料発注表、納品書、食品検収表の突合せによるものです。

## 2. 主な原因

これらの齟齬を生じた原因の主なものは、以下の通りと考えております。

- (1) メニュー表記における事業所長等、各施設責任者の決裁を管理監督する体制が不十分。
- (2) とりわけ調理、料飲部門における
  - ① 表示したものを正しく提供する意識・責任感の不足と手順の不徹底。
  - ② 商品知識不足。
  - ③ 景品表示法、JAS 法等の関連法令、諸規制の知識・理解不足。

## 3. 調査開始段階での対応

調査開始の段階で緊急対応として、メニュー等において表示されているものとご提供するものとをまず合致させることを優先し、以下を指示いたしました。

- ① 表示されているものをご提供すること。
- ② ご提供する食材が表示通りか確認できないものは、裏付けが明確なものへ変更する。  
もしくは、該当する表現を削除すること。
- ③ 根拠が曖昧な表示を削除すること。

なお、上記緊急対応を指示したものについても、今回の調査にあたっては対応前の表示を確認し、問題があった場合については調査結果の数に含めております。

## 4. 再発防止策

本件を真摯に受け止め、今一度、社是の精神に立ち返ってお客様第一主義を徹底し、オール藤田ホスピタリティマインド「いつも、ありがとうのいちばん近くに。」に沿って、お客様の信頼を回復するために以下の再発防止策を定めました。

### 【すでに実施したもの】

#### (1) メニュー等、表示決定ルールの厳格化

メニュー等、料飲に関わる表示については事業所長等、各施設責任者の責任ではありますが、今後はこれに加え本社監督部署として、料飲指導担当が法務担当、広報担当とともに再確認の上、最終決定に関与することとします。

(11月1日より既に社内規定を変更しております。)

### 【今後実施するもの】

#### (2) 適正な提供を確保するためのルールの新設

業務フローとして、現在も購買(仕入)、調理、接客の間で産地等の情報を共有・確認しておりますが、今回適正な提供を確保するための「ルール」を追加し実行を徹底します。

#### (3) 教育の徹底

- ① 全従業員を対象とした階層別の研修に、関係法令の講義を組み込みます。(人事)
- ② 調理・料飲担当従業員を対象とした研修に、商品知識に関わる講義を組み込みます。(料飲指導)

#### (4) ガバナンスの強化

##### ① リスク管理委員会の関与

各施設で行っている月次の定例点検の中に、表示の適正さの確認を追加し、月次で報告を求めるとともに、四半期毎に行っているリスク管理委員会で定期的に確認します。

##### ② CSR推進室の関与

定期的な施設監査においてはこれまで食中毒防止など、安全衛生の観点に重点を置いて行ってきましたが、今後は表示についても重点的に点検する項目として織り込みます。

## 5. お客様への今後の対応

添付資料①の商品については、原則、当該商品の単価相当額を現金・クーポンなどお客様がご満足頂けるような形でご返金させていただきます。なお、お一人当たりの単価相当額が少額(100円程度)のものにつきましては、公益法人等への寄付等も検討します。

(1) 婚礼・宴会のご両家、主催者の方々へは、当方から逐次ご連絡を差し上げ、お詫び申し上げますとともに、ご返金等の対応をさせていただきます。

(2) 該当する商品をご利用頂き、以下の当社窓口へご連絡いただいたお客様へは、お詫びを申し上げ、ご利用状況を確認させて頂いた上で、ご返金等の対応をいたします。

お客様の問合せは、11月18日(月)より添付資料②のとおり、当社各施設の窓口にて全日ご対応いたします。

## 6. 社内処分

代表取締役社長・代表取締役副社長	月額報酬の50%を減額	6か月間
管理管掌常務取締役	月額報酬の30%を減額	3か月間
その他取締役	月額報酬の20%を減額	1か月間

また、業務執行部分の責任については、社内基準に則り別途処分を決定し実施いたします。

### (補足)

なお、6月5日、同17日に他ホテルにおける問題事例が報道されたことを受けて、6月18日に当社グループ各事業所に対して注意喚起し、「メニュー等で産地・銘柄を表示する場合は、取引業者からの産地・銘柄証明を取得すること」、「一時的にもメニュー表示と異なる食材をお出しすることのない」よう、本社より指示しておりました。

10月22日、他ホテルでの問題が報道されたことを受けて、今回の調査を開始し、以上を確認、終了したものです。今後万が一新たに問題を確認した場合は、遅滞なく開示いたします。

### 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先

藤田観光株式会社 企画グループ 広報担当  
電話番号 03(5981)7703

以上

メニュー表示食材と実際に使用された食材の一覧表(直営)

添付資料①

NO.	施設名	店舗名	メニュー表示食材	「誤表示の内容」→「実際に使用された食材」	メニュー名	提供数	販売期間		
1	①	ホテル椿山荘東京	カメリア	オーガニック	「オーガニック」と表示しておりますが、入荷できない日は、一部オーガニックを使用しておりませんでした。	オーガニックオニオングラタンスープ	41	2012/7 ~ 2013/4	
2			フォレスト				170	2013/2 ~ 2013/10	
3			ザ・ビストロ	大地鶏	「大地鶏」→「大山鶏」	大地鶏肉のロースト タイムのある季節野菜添え 特製グレイビーソース	269	2013/6 ~ 2013/6	
4			カメリア	秋田桃豚	「秋田桃豚」→「椿山ポーク」	秋田桃豚サーロイン、アカンヤ蜂蜜と椀ツブのスマーク、山芋のグリルとフルーツトマド飾り	255	2011/3 ~ 2013/10	
5			ル・ジャルダン	甘海老	「甘海老」→「バナメイ海老」	甘海老と茄子のサンドウッチ	5,985	2013/9 ~ 2013/10	
6			無茶庵	岩海苔	「岩海苔」→「黒海苔」	岩海苔おろし蕎麦、仕上げ岩海苔おろし蕎麦、岩海苔辛味大根おろし蕎麦、3種のそば(内1種岩海苔そば)	13,411	2009/1 ~ 2013/10	
7			無茶庵	大地鶏	「大地鶏」→「大山鶏」	大地鶏焼き、地鶏のから揚げ	1,116	2008/12 ~ 2013/10	
8			(五慶庵)木春堂	賀茂茄子	「米茄子」に変更しておりますが、表示の変更をしておりますでした。	賀茂茄子の鳴焼き	2,671	2010/6 ~ 2013/10	
9			ルームサービス	バルマ産生ハム	「バルマ産生ハム」→「サンダニエール産生ハム」	バルマ産生ハム、2色のアスパラガス添え	2	2013/9 ~ 2013/10	
10			みゆき	大地鶏	「大地鶏」→「大山鶏」	大地鶏つくね焼き 堀川半勇大地鶏鍋込み	1,121	2010/9 ~ 2013/5	
11			ザ・ビストロ	フランス産フォアグラ	「フランス産フォアグラ」→入荷ができない日は、異なる産地のフォアグラ	フランス産フォアグラのソテーとホロボ鳥のロースト	539	2013/9 ~ 2013/10	
12			ル・ジャルダン ル・マーキエ	有機野菜	「有機野菜」→過半が有機ではない野菜を使用しております。	有機野菜のスティック	3,561	2009/2 ~ 2013/10	
13			イル・テアトロ	地鶏	「地鶏」→入荷できない日は、一部地鶏ではない鶏を使用しております。	地鶏のコンソメスープ	1,192	2012/9 ~ 2013/10	
14			フォレスト	自家製クロワッサン	「自家製」→生地はフランス産の既製品を使用しております。	自家製クロワッサン	156	2013/9 ~ 2013/10	
15			自家製パン		「自家製パン」→3種類のうち1種類(クロワッサン)は、既製品の冷凍生地を使用しております。	自家製パンとスープセット	2,469	2013/1 ~ 2013/10	
16		地鶏	「地鶏」→「信玄鶏」	地鶏吟醸焼き、地鶏煮、地鶏の柚庵焼き、地鶏山椒焼き、地鶏柚子胡椒焼き、地鶏と冬瓜のスープ吹きほか	4,471	2013/7 ~ 2013/10			
17		大地鶏	「大地鶏」→「大山鶏」	大地鶏	220	2013/7 ~ 2013/10			
18		信玄地鶏	「信玄地鶏」→「信玄鶏」	信玄地鶏の唐揚げ、信玄地鶏柚庵焼き、信玄地鶏山椒焼き、信玄地鶏の竜田揚げ、信玄地鶏西京焼きほか	2,595	2013/7 ~ 2013/10			
19	②	シビックスカイレストラン椿山荘	レストラン	牛ロースステーキ	牛ロースステーキ	627	2013/6/2 ~ 2013/10		
20			婚礼	和牛フィレ肉	「和牛」→「国産牛」	1,559	2011/9 ~ 2013/10		
21	③	太閤園		岡山名産茶そば	「岡山名産」→「静岡産」	798	2013/7 ~ 2013/7		
22				割烹龍筆	阿波地鶏	「阿波地鶏」→「阿波尾鶏」	666	2013/10 ~ 2013/10	
23	④	京都国際ホテル		宴会	京漬物	「京漬物」→一部異なる産地の漬物を使用しております。	468	2013/8 ~ 2013/10	
24				アゼリア	平目	「平目」→入荷できない日は、一部「吾平目」を使用しております。	537	2013/8 ~ 2013/9	
25	⑤	カメリアヒルズ カントリークラブ	レストラン	地元市場でその日に水揚げされた新鮮な魚介類	天候等で入荷できない日は、一部異なる産地の魚介類を使用しております。	68	2013/8 ~ 2013/9		
26				特製キムチ	「特製キムチ」→市販のキムチを使用しております。	特製キムチ	747	2013/1 ~ 2013/10	
27	⑥	能登カントリークラブ	レストラン	牛ヒレステーキ	「牛ヒレステーキ」→「牛脂注入加工肉」	13,212	2007/3 ~ 2013/10		
28	⑦	新宿ワシントンホテル	マンハッタンテーブル	スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	1,672	2010/9 ~ 2013/10		
29			パロン				74	2012/3 ~ 2013/10	
30	⑧	有明ワシントンホテル		宴会プラン	スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	204	2013/6 ~ 2013/8	
31					燻製サーモン	「燻製サーモン」→「トラウトサーモン」	1,449	2011/3 ~ 2013/10	
32					桜色サーモン	「桜色サーモン」→「トラウトサーモン」	398	2011/3 ~ 2013/10	
33				婚礼	近海旬のお造り	「近海旬のお造り」→近海で獲れる魚は5種類のうち1種類(真鯛)のみ使用しております。	975	2012/10 ~ 2013/10	
34					手打ちフィットチーネ	「手打ち」→手打ちではないものを使用しております。	142	2011/1 ~ 2013/10	
35					スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	722	2009/10 ~ 2013/10	
36	⑨	桜木町ワシントンホテル		ベイサイド	サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	458	2011/5 ~ 2013/10	
37					カマンベールチーズ	「カマンベールチーズ」→カマンベール含有率7%のチーズを使用しております。	1,118	2013/9 ~ 2013/10	
38					和牛	「和牛」→「外国産」	150	2011/5 ~ 2013/10	
39					和牛	「和牛」→「外国産」	105	2013/2 ~ 2013/10	
40					スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	304	2011/5 ~ 2013/10	
41					スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	21	2013/9 ~ 2013/10	
42	⑩	伊勢佐木町ワシントンホテル		アクアマリン	サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	63	2013/10 ~ 2013/10	
43					ボンジューズ	「デミソース」→「和風ステーキソース」	288	2013/8 ~ 2013/10	
44					フカヒレ	「フカヒレ」→「フカヒレタチ」(人工フカヒレ)	22	2013/1 ~ 2013/8	
45					雲仙ポーク	「雲仙ポーク」→入荷できないときは、一部「長崎県産豚」を使用しております。	71	2013/7 ~ 2013/7	
46	⑪	長崎ワシントンホテル	宴会場・三十三間堂		サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	4,116	2009/11 ~ 2013/7	
47						車海老	「車海老」→「天使の海老」	296	2013/5 ~ 2013/7
48						牛ステーキ	「牛ステーキ」→「牛脂注入加工肉」	331	2013/8 ~ 2013/10
49	⑫	ホテルグレイスリー札幌	蔵園		カマンベールチーズ	「カマンベールチーズ」→カマンベール含有率7%のチーズを使用しております。	810	2011/12 ~ 2013/10	
50						牛ロース	「牛ロース」→「牛脂注入加工肉」	105	2013/7 ~ 2013/10
51						埼玉県の契約農家から届く小松菜	一部契約農家以外のお小松菜を使用しております。	41,862	2012/9 ~ 2013/10
52	⑬	ホテルグレイスリー銀座	ボンサルーテ		本日の入荷野菜	一部本日入荷した野菜以外の野菜を使用しております。	46	2013/3 ~ 2013/10	
53						淡路の漁港より「毎朝」直送	一部「毎朝」直送された魚以外の魚を使用しております。	317	2009/12 ~ 2013/10
54	⑭	ホテルグレイスリー田町	ボンサルーテカフェ		スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	19,141	2008/10 ~ 2013/10	
55						銀魚	「サーモン」→「トラウトサーモン」	61	2013/10 ~ 2013/10
56	⑮	ベイサイドホテル アジュール 竹芝		婚礼	活け帆立	「活け帆立」→生食用冷凍帆立を使用しております。	1,081	2013/9 ~ 2013/11	
57					パティメメニュー	秋鮭	「秋鮭」→「トラウトサーモン」	3,355	2013/9 ~ 2013/11
58						サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	645	2011/4 ~ 2013/10
59	⑯	ホテルフジタ福井		婚礼	合鴨煮	「合鴨」→「マグレドカナル」	1,038	2013/4 ~ 2013/10	
60					床節	「床節」→「鮎」	3,487	2011/4 ~ 2013/10	
61					宴会	スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	285	2013/9 ~ 2013/10
62				銀魚	「サーモン」→「トラウトサーモン」	56	2013/10 ~ 2013/10		
63	⑰	箱根ホテル小涌園		紅葉	御殿場産地養鶏	「御殿場産」→「静岡県産」	236	2013/5 ~ 2013/10	
64					フォンテンブロー	地鶏	「地鶏」→「地養鶏」	1,480	2011/7 ~ 2013/10
65						車海老	「車海老」→「フラックタイガー」	1,891	2009/4 ~ 2013/10
66						車海老のニューバーグ バイクーズに詰めて、車海老のペニエ 自家製タルソースと共に、シェフこだわりの真鯛・車海老・ホタテ入りブイヤベース	476	2011/8 ~ 2013/5	
67				鉄板焼 詩仙	北海道産雲丹	「北海道産」→ロシア産雲丹を北海道で加工したものを使用しております。	65	2013/4 ~ 2013/10	
68	⑱	伊東小涌園		緑湯	伊豆地魚干物	「伊豆地魚」→入荷できない日は、一部異なる産地の魚を使用しております。	2	2013/8 ~ 2013/8	
69					ウイスタリアンクラブ ヴェルデの森	ウイスタリアンクラブ	「福庭うどん」→「福庭風うどん」	1,638	2012/12 ~ 2013/10
70	⑲				牛乳	「牛乳」→「低脂肪乳」(乳飲料)	30,740	2008/12 ~ 2013/11	
71							180,992		

【お客様からのお問い合わせ先】

添付資料②

	施設名	電話番号	担当部署	受付時間 (平日・土日祝)
①	ホテル椿山荘東京	03-3943-1898	料飲事務所	9:00～21:00
②	スカイレストラン シビック椿山荘東京			
③	太閤園	06-6353-9535	企画課	10:00～19:00
④	京都国際ホテル	075-222-1123	総務課	10:00～17:30
⑤	カメリアヒルズカントリークラブ	0438-75-4000	総務課	9:00～17:00
⑥	能登カントリークラブ	0767-28-3155	総務課	9:00～17:00
⑦	新宿ワシントンホテル	03-3344-6127	お客様窓口	9:00～19:00
⑧	東京ベイ有明ワシントンホテル	03-5564-0115	総務課	9:00～19:00
⑨	桜木町ワシントンホテル	045-683-3113	総務課	9:00～19:00
⑩	伊勢佐木町ワシントンホテル			
⑪	長崎ワシントンホテル	095-828-2031	総務課	9:00～19:00
⑫	ホテルグレイスリー札幌	011-251-3230	総務課	9:00～19:00
⑬	ホテルグレイスリー銀座	03-6858-1001	総務課	9:00～19:00
⑭	ホテルグレイスリー田町			
⑮	アジュール竹芝	03-3437-5566	営業課	9:00～19:00
⑯	ホテルフジタ福井	0776-27-8801	総務課	9:00～19:00
⑰	箱根ホテル小涌園	0120-37-5890	お客様窓口	9:00～19:00
⑱	伊東小涌園			
⑲	ウイスタリアンライフクラブ ヴェルデの森 (藤田グリーン・サービス(株))	0460-82-2266 (03-5319-4274)	お客様窓口	8:00～21:00 (9:00～19:00)

藤田観光株式会社  
お客様専用ダイヤル  
電話：0120-169-966  
受付時間：9:00～19:00  
(平日・土日祝)

メニュー表示食材と実際に使用された食材の一覧表 (FCワシントンホテル)

参考資料

No.	施設名	店舗名	メニュー表示食材	「誤表示の内容」→「実際に使用された食材」	単品メニュー名	提供数	販売期間		
1	① 青森ワシントンホテル	三十三間堂	田子にんにく	「田子にんにく」→「部異なる産地のにんにくを使用しておりました。」	田子にんにく姿揚げ	293	2010/1	～	2013/10
2			稲庭うどん	「稲庭うどん」→「稲庭風うどん」	天ざるとにぎり寿司御膳(蕎麦又は稲庭うどん・寿司5貫)、稲庭うどん、温かい稲庭うどんに天ぷら5品、冷たい稲庭ざるうどんに天ぷら5品、稲庭うどん(温・冷)とお寿司5貫、稲庭うどん(温・冷)とお寿司3貫	1,354	2010/1	～	2013/10
3			サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	サーモンのレモンバターソテー	81	2013/9	～	2013/10
小計						1,728			
4	② 会津若松ワシントンホテル	ガスライト	手作りウィンナー	「手作りウィンナー」→「既製品ウィンナー」	手作りウィンナーポイル	803	2008/11	～	2013/10
5			芝海老	「芝海老」→「パナメイ海老」	芝海老シーザーサラダ、芝海老のマカロニグラタン、シュリンプカクテル	711	2012/2	～	2013/10
6			インドネシア産エスカルゴ	「フランス産エスカルゴ」→「インドネシア産エスカルゴ」	エスカルゴ ブルゴーニュ風 フランス産	139	2012/6	～	2013/10
7		宴会	秋鮭	「秋鮭」→「トラウトサーモン」	秋鮭	522	2013/9	～	2013/10
小計						2,175			
8	③ 宝塚ワシントンホテル	シャンゼリゼ	スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	スモークサーモンのサラダ仕立て	3,538	1993/4	～	2013/10
9		島家	和牛ヒレ肉	「和牛」→「国産牛」	ステーキ膳 和牛ヒレ肉	2,250	2007/7	～	2013/10
10		ガスライト	パルマ産生ハム	「イタリア パルマ産生ハム」→「イタリア産生ハム」	イタリアパルマ産生ハム&フルーツ	2,460	1993/4	～	2013/10
11			サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	ズワイガニ身のサーモン巻き	10	2013/9	～	2013/10
12			有機栽培コーヒー	「有機栽培コーヒー」→「有機栽培ではないコーヒー」	有機栽培のコーヒー	290	2008/12	～	2013/11
小計						8,548			
13	④ 鶴岡ワシントンホテル	ラピュタ	若鶏	「若鶏」→「鶏肉」	若鶏唐揚げ	248	2013/10	～	2013/10
14			サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	サーモンの刺身、サーモンとアボカドのティンパル	3,667	2012/1	～	2013/11
小計						3,915			
15	⑤ 佐世保ワシントンホテル	桜川	車海老	「車海老」→「パナメイ海老」	車海老	1,216	2013/10	～	2013/10
小計						1,216			
16	⑥ 八戸ワシントンホテル	三十三間堂	サーモン	「サーモン」→「トラウトサーモン」	サーモンのパッテラ寿司	316	2012/3	～	2013/10
小計						316			
17	⑦ 燕三条ワシントンホテル	宴会	牛ロース肉	「牛ロース肉」→「牛脂注入加工肉」	牛ロース肉のステーキ中華風ソース	2,190	2011/3	～	2013/9
小計						2,190			
18	⑧ 帯広ワシントンホテル	チャイナテラス 桃園	スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	スモークサーモン	144	2007/4	～	2013/11
小計						144			
19	⑨ 立川ワシントンホテル	カフェ・ド・パリ	スモークサーモン	「スモークサーモン」→「トラウトサーモン」	スモークサーモンとやわらか葱のカネロニ仕立て	37	2012/10	～	2012/11
小計						37			
各施設の単純合計						20,269			

【お客様からのお問合せ先】

① 青森ワシントンホテル	017-775-7111
② 会津若松ワシントンホテル	0242-22-6130
③ 宝塚ワシントンホテル	0797-87-1771

④ 鶴岡ワシントンホテル	0235-25-0111
⑤ 佐世保ワシントンホテル	0956-32-8011
⑥ 八戸ワシントンホテル	0178-46-3111

⑦ 燕三条ワシントンホテル	0256-66-2000
⑧ 帯広ワシントンホテル	0155-23-5111
⑨ 立川ワシントンホテル	042-548-4111