

お客様各位

平成 25 年 12 月 2 日
株式会社スイートスタイル

商品及び店内表記に関するお知らせ

平素よりモンタボーをご利用いただき、誠にありがとうございます。
この度、モンタボーにおいて、プライスカード及びホームページ、店内バナーへの表記につきまして、自社にて調査を行いましたところ、一部、その表記に不適切なものがあることが判明いたしました。

モンタボーご利用のお客様をはじめ、関係各位の皆様に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。

当該のプライスカード及びホームページ、店内バナーへの表記につきましては、適正な表示を行うよう、早急に切り替えを行ってまいります。

今回の事態を厳粛に受け止め、今後このようなことを再発させない管理体制を構築してまいります。何卒ご理解賜りますよう、お願い申し上げます。

記

1. 該当商品及び店舗バナー詳細につきまして
別紙リストをご参照お願い申し上げます。
2. 再発防止策につきまして
社内関係部署及び材料調達各種取引企業様と密に連携し、情報共有することにより、再発防止を徹底いたします。

以上

<別紙>不適切な表記であった内容 詳細一覧

①商品プライスカード、ホームページへの表記

該当：店舗により異なります。

調査前		変更後 表記方法 (変更した内容のみ記載)	変更理由
商品名	商品コメント (該当部分に下線)		
特製ガーリックフランス	モンタボー <u>特製ガーリックバター</u> をたっぷり塗り ました。	—	実際には「ガーリックマーガリン」を使用しております。
フルーツ・ライ・ブロード	<u>ライ麦・全粒粉</u> を使用。クルミ、レーズン、オレンジピールをふんだんに入れました。薄くスライスして召し上がれ。	—	実際には全粒粉ではないライ麦粉を使用しております。
クロワッサン・フェルマンテ・オ・プール	<u>発酵バター</u> を折り込んで、丁寧に仕上げました。	—	実際には「発酵乳が入ったマーガリン」を使用しております。
北海道ポテトの フランククロワッサン	北海道産 <u>ポテト</u> と <u>ジューシーフランク</u> の おいしさがつまっています。	<u>ポテトの ソーセージ</u> クロワッサン	・北海道産以外のじゃがいもも使用しております。 ・JAS法では「フランク」は直径が20mm以上必要ですが、現在は直径15mm～20mmのソーセージを使用しております。 ※同内容にて「北海道産ポテト」とコメント表記しておりました「ほくほくポテトのガーリックバター風味」につきましても、同様に変更いたしました。
あらびきフランク	ジューシーなあらびき <u>フランク</u> をふんわり生地 で包みました。	あらびき <u>ソーセージ</u>	JAS法では「フランク」は直径が20mm以上必要ですが、現在は直径15mm～20mmのソーセージを使用しております。 ※同内容にて「フランク」と表記しておりました商品はすべて同様に変更いたしました。
とろりんクリームパン ～ <u>生カスタード</u> ～	ホイップクリームを混ぜたカスタードクリームを たっぷりとつめました。	とろりんクリームパン ～ <u>カスタード</u> ～	動物性原料から作った「生クリーム」ではなく、植物性主体の「ホイップクリーム」を混ぜているため、「生」とは訴求できないため
かりんとうどーナツ ～ <u>生キャラメル</u> ～	キャラメルの上品な香りが くせになるおいしさです。	かりんとうどーナツ ～ <u>キャラメル</u> ～	食品表示マニュアルより、 『客観的な根拠に基づかない「生」の表示は望ましくない』との見解となっており、「生クリーム」を使用していないため

②店内バナーへの表記

該当：一部店舗となります。

該当バナーへの掲載文面	対応方法	変更理由
天然素材のこだわり！ 天然素材だから安心！	バナーの張替を行い、 文章を削除いたしました。	天然と呼ぶことが難しいと判明したため
「水・塩」は天然物を使用しております		・水は浄化水を使用しております。 ・塩は天然の海水を原料としているが、天然と呼ぶことが難しいと判明したため
添加物を一切入れていないので、・・・		添加物を一切使っていないとは言えないため