

全国B.M.C.(全国宴会支配人協議会)からの月1回の通信です。

内容:

・「食材誤表示」と「偽装」

・九州いいね!

九州 B.M.C.

編集後記

「食材誤表示」と「偽装」

我々が気をつけなければいけない、食品に関する法律で代表的なものは次のようなものがあります。

- ① 不正競争防止法
商品の原産地や品質、製造方法の虚偽表示を禁じる。
- ② 食品衛生法
食材や加工食品の規格・表示基準を定める。ただ飲食店やレストランのメニュー、料理には適用されない。
- ③ 景品表示法
不当表示や不当景品から消費者を保護するのが目的。レストランで提供する牛肉の産地を偽ると、同法に抵触

する可能性がある。

特に①が重要で、みそ漬の牛肉の産地を偽った「船場吉兆」は、同法違反罪で関係者に刑事罰が科されました。

解釈の難しいものもあり、たとえば「鮮魚」については、今の冷凍技術を考えれば、解凍した魚に鮮度が無いとは言いつれないし、JAS法でいう「生鮮食品」には解凍した魚が含まれています。

②の食品衛生法上も冷凍の魚は「鮮魚介類」に分類されています。また鮮度を保つための冷凍技術とも言えます。しかしながら結論から言うと、偽装とされるのは、実

際よりも著しく優良であるかのように装い、不当に客を誘導する「優良誤認」があったか否かということだと思います。消費者から見て違和感があれば、違法ではなくとも改める必要があるのではないのでしょうか。

今回の責任は、調理担当者でも、メニュー表示担当者でもありません。会社としてのコンプライアンス(法令順守)に対する認識の甘さ、及びリスク管理の甘さから来た事象だと思います。

誤表示・偽装については、百貨店のお節にまで広がりました。

さらに楽天の価格操作が取り沙汰されています。これは景品表示法の「二重価格表示」に抵触します。

セール直前に商品の値上げをしたということです。販売価格ありきで、割引率から逆算して定価を決めたのでしょうか。

以下に、小学館の日本大百科全書の説明を引用します。

『安売りをを行うスーパーマーケットなどが、「通常価格」のような比較対照価格と「値引き価格」とする実際の販売価格を、店頭で併記して販売すること。商品を割安にみせることで拡販をねらう方法であるが、実際に販売されたことのない価格を「通常価

格」としたうえで線で消し、もとの価格のように見せかけるケースもあるとして、公正取引委員会が監視している。公正取引委員会は正当な比較対照価格を、「セール開始以前に衣料品など季節商品は1か月、食料品などは2か月続けて販売していた価格」としている。そうでない価格表示をした企業には、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号、「景品表示法」「景表法」と略す)違反で警告し、悪質な場合は排除命令を出す。不況と過当競争は、二重価格表示を生む温床になりやすい。』

我々の周りにも似たような例を見かけます。

消費者がホテルを見る目が厳しくなっています。従来消費者がホテルに求めていたものは、高レベルのサービスと高品質でした。ところが、収益を守るためにサービスが低下しました。さらに品質すら信用できないとしたら、ホテルを利用する人はいなくなるのではないのでしょうか。

各社、今回の事例を他山の石として、まずは徹底的に再点検してください。

全国BMC
会長 伊藤 保

九州いいね!

皆さん、こんにちは。九州 B.M.C.の安徳です。昨日、私の大好きな野球の日本シリーズも終わり東北の楽天イーグルスが見事、日本一になりました。我が福岡ソフトバンクホークスはシーズン中盤で失速してしまい、クライマックスにも行けず4位と悲しい結果に終わりました。ちなみに私はホークスが過去に3度日本一になった中で二度、福岡ヤフオクドームでの日本シリーズ最終戦を観戦して美酒を味わいました(自慢)。同じ東北で言いますと7月の全国 B.M.C.若手コンペティションでも打倒東北で頑張ったので

すが圧倒的な力で東北 B.M.C.が三連覇を達成されました。それともう一つ東北の事でお話したいのは私、今年の4月に東日本大震災のボランティアで一週間宮城県の南三陸町へ行って参りました。往復バスで片道約27時間と長時間でしたが思った程にしんどくはありませんでした。ただ、南三陸町をバスの車窓越しに見た時は社内全員が絶句する程、何も変わらないテレビで見覚えのあるそのままの光景でした。翌日から2日間漁業支援のお手伝いでメカブやワカメの加工のお手伝いをしましたが震災で人手が足りない

地元の方は話されていました。是非とも皆さんも機会を作って東北に足を運んで現状を見て感じてほしいと思います。私は九州 B.M.C.の納涼懇親会でこの話をさせて頂いて将来起こる可能性のある地震時の避難訓練の必要性、具体的には津波が来たときどの場所に避難するかなどを想定して行うことや小型のライトやホイッスル(自分の居場所を知らせる為)を常に携帯することなどの重要性をお伝えしました。皆さん、行動するのは今です!九州いいね!で始めたのですが、東北いいね!になってしまいましたので

全国 B.M.C.

2013-2014 年度会長

ホテルグランヴィア広島
伊藤 保

〒732-0822
広島市南区松原町
1 番 5 号

TEL:
082-262-1111

FAX:
082-262-4050

E-MAIL:
t_ito@hgh.co.jp

Web サイト

URL:
<http://www.e-bmc.com/>

ここからは九州、福岡の自慢を紹介いたします。福岡の食べ物として知名度があるのは「ラーメン」、「明太子」、「水炊き」が御三家で他にも鍋、おきょう、筑前煮などが有名です。中でも日本一は福岡のお土産と言えは辛子明太子で生産量日本一、次に日本茶の高級茶玉露の生産が日本一、それとたけのこ生産量が日本一とは知りませんでした。ちなみにたけのこ消費量の80%以上は中国からの輸入だそうです。次に福岡に来たら一度は行かれたことがあるかと思いますが屋台の件数日本一。最盛期は過ぎたものの現在でも福岡県内に約160件、全国の屋台の40%を占める程で福岡市の繁華街、中洲や天

神、長浜ラーメンで有名な長浜に集中しています。メニューも多彩でラーメンやおでん、焼鳥、鉄板焼きといった定番メニューからカクテルを提供するバー屋台、北九州には私も言ったことがありませんがおぼろ専門の屋台もあるそうです。興味のある方は一度覗いてみたらいかですか?交通で言うと福岡空港の年間の離発着回数が14万回と滑走路一本の空港で日本一。ただ、デメリットもあり滑走路1本への故に離発着に待たされることが多く遅れが発生するのは計算しておいた方が良いでしょう。それと日本一ではありませんがアクセスは地下鉄で博多駅まで5分、中心地の天神までは11分と日本

一便利と呼ばれています。ほかにもGW人出日本一の博多どんたくや7月開催の博多山笠はご存知だと思います。今回はバタバタ福岡を紹介しましたが九州には魅力ある都市がたくさんありますので是非、お越しください。最後に、九州 B.M.C.は現在ホテル会員35社、賛助会員87社加盟戴いています。これからは我々ホテル業界が元気に情報発信できるよう切磋琢磨して行きたいと思います。

九州 B.M.C.会長
安徳 喜久雄会長

編集後記

消費増税が実施されることになりました。婚礼や宴席は経過措置法の対象となるということでしたが、ホテル協会及びBIAからは、具体的な対応策が紹介されることはありませんでした。またこの先すぐに10%にアップします。次回はしっかり対策を立てられるように、BMCから発信をしようと思います。

朝ドラのあまちゃんが終わりました。そして「ごちそうさん」

が始まりました。料理がテーマなので我々も非常に興味があるところです。

「美味しい料理を作るのは、笑顔を見たいから」。サービスも同じです。世の中を笑顔でいっぱいにしましょう。

先日、東京 BMC の例会でシンポジウムに参加しました。東京 BMC は積極的に勉強会を開催しているようです。他の地区も負けないように、取り組んでください。

消費増税に関するアンケートのご協力ありがとうございました。

■「いいね!」の予定
11月・・・九州(今回掲載)
12月・・・名古屋(次回掲載)
1月・・・北陸

次回名古屋 B.M.C. 浅野会長です。宜しくお願ひします。