

各 位



平成26年12月24日
名古屋市昭和区白金三丁目18番13号
株式会社 木 曾 路
取締役社長 松 原 秀 樹
(コード番号 8160 東証1部・名証1部)
問合せ先 取締役企画部長 大 橋 浩
(TEL. 052-872-1811)

メニュー表示の適正化に関する第三者委員会調査報告書の受領並びに再発防止について

弊社は、平成26年8月14日付で、弊社が運営する一部の店舗におけるメニュー表示と異なる食材の使用について、公表いたしました。その社内調査の検証並びに再発防止の提言を委託するため、同年9月10日付で第三者委員会を設置し、昨日、同委員会から調査報告書を受領いたしましたので、お知らせいたします。

(調査報告書の内容につきましては添付資料をご参照ください。)

第三者委員会の調査報告書においては、今回の不適切な表示の原因は、銘柄牛の仕入れと販売の照合システムの不備であり、背景事情としては、①弊社社内のコンプライアンス（法令遵守体制）が不十分であり、また、②弊社での食材の原価管理が現場の実態に沿わないという問題がある旨のご指摘を頂きました。

また、再発防止策として、①原価管理の見直しと②社員の法令遵守意識の向上対策は、特に重点的に行われる必要があるとのご提言を頂きました。なお、弊社では未発表の新たな不正表示等事案や、同事案に関与した料理長4名以外の者が組織的に関与していたといったご指摘はありませんでした。

弊社では、今回のメニュー表示に関する問題を受け、速やかに仕入・販売実績の確認や棚卸検査等、店舗の食材管理の厳密なモニタリングを開始し、また、本部によるメニュー等表示物の表示審査手続きの再確認を行い、外部講師によるメニュー表示に関する社内講習会を開催いたしました。

体制面では、内部監査部門の増員、内部通報の社内窓口の変更や社外（弁護士）窓口の開設、コンプライアンス委員会を新設し、表示問題を含めた法令遵守全般に渡る態勢強化を図りました。

また、店舗の原価管理業務の適正化のため、メニューレシピの総点検、牛ロースをはじめとした食材管理基準の見直し、メニュー切替時の食材取扱基準の変更等を行い、今後、原価管理基準（目標）等の見直しを行います。

その他、法令遵守に関わる従業員教育プログラムの改定や社内情宣活動の強化によって従業員の知識・意識の向上を図り、現場管理指導に当たる営業部門の増員やマニュアル整備等も検討してまいります。

弊社は、今後同様の事案を発生させない様、調査報告書のご指摘を真摯に受け止め、ご提言を踏まえた再発防止策を更に実施し、お客様他関係各位の信頼回復に向けて全力で取り組んでまいります。

なお、本件が業績に与える影響については、現時点では不明であります。業績予想の修正が必要と判断される場合は速やかに公表いたします。

以 上