

2014年7月27日

株式会社レストラン京王

レトルトカレー「新宿カレー ビーフ」、一部商品の不具合に関するお詫びとお知らせ

株式会社レストラン京王（本社：東京都府中市、社長：山岸 真也）が販売するレトルトカレー「新宿カレー ビーフ」におきまして、一部商品に加圧加熱殺菌処理がされていないものがあることが判明いたしましたので、下記の通り回収させていただきます。お手元に当該商品がございましたら、お召し上がりになりませんようお願い申し上げます。

お客様をはじめ関係の皆さまに対しまして、大変ご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申し上げます。

今回の事態を厳粛にかつ重く受け止め、二度とこのような事態を起さぬよう、全力を挙げて再発防止に取り組んでまいります。

## 記

### 1. 回収対象商品

レトルトカレー「新宿カレー ビーフ」（200g）賞味期限 2016年3月25日（株式会社ニチレイフーズ山形工場製）

※なお、上記以外の「新宿カレー」シリーズは対象外です。

### 2. 経緯

7月22日（火）カレーショップ C&C 新宿本店にて、店頭に陳列されている「新宿カレー ビーフ」のうち、11個のレトルトパウチ袋が膨張していることを、店長が発見。7月24日（木）製造元の株式会社ニチレイフーズに連絡。7月25日（金）株式会社ニチレイフーズより、レトルトパウチ袋の外観や袋内面のカレー色素沈着状況から、これらの現品は加圧加熱殺菌処理がされていないことが判明したとの連絡を受領。7月26日（土）当社は多摩府中保健所に届出、株式会社ニチレイフーズは中央区保健所、山形県食品安全衛生課に届出。

### 3. 原因

当該商品は、包装工程で自動小箱包装機にて箱詰め包装されます。この自動小箱包装機が不調であったことから、工場作業員が加圧加熱殺菌前の商品を用いて調整したところ、調整に用いた加圧加熱殺菌前の商品が出荷用商品に誤って混入したものとされます。

### 4. 再発防止策

加圧加熱殺菌前の製品の混入を発生させないため、自動小箱包装機の調整には必ずダミー商品を用いるなど、株式会社ニチレイフーズに再発防止を徹底させます。

また、当社が定期的に行っている工場視察における製造ラインの点検チェックを強化するとともに、店舗および倉庫担当者の目視等でのチェックを徹底します。

## 5. 健康への影響

加圧加熱殺菌処理を経由していない商品については、健康を害する可能性が考えられます。なお、現時点でお客様からの健康被害のお申し出はありません。

## 6. お客様への対応

店頭や HP にて告知するとともに、ギフトを購入されたお客様に対しても、個別にご連絡させていただきます。

また、下記送付先へ送料着払いでご送付いただくか、直接、店頭にお持ちいただければ、代替商品と交換させていただきます。

送付先：〒183-0055 東京都府中市府中町2-1-14 京王府中2丁目ビル5階  
株式会社レストラン京王 経営管理部 総務担当

## 7. お客様からのお問い合わせ先

株式会社レストラン京王 経営管理部 総務担当

代表電話 042-336-5211

受付時間 9:00～18:00

以上

### 〈参考〉

#### 1. 対象商品

株式会社ニチレイフーズ山形工場で2014年3月25日に製造（賞味期限2016年3月25日）した「新宿カレー ビーフ」（200g）10,590個

#### 2. 当該商品の販売状況

上記対象商品から未販売の3,082個を除いた以下の（1）～（4）が回収対象

（1）C&C店舗での直接販売	1,169個
（2）サマーギフトセット販売	5,832個
（3）飲食店への卸売り	267個
（4）小売店への卸売り	240個