

ゼンショーグループの焼肉チェーンはこんな取り組みを行っています

徹底した衛生管理

輸入牛肉は、国際的な衛生基準の認証（HACCP）を取得した優れた工場で加工されたものに限定しています。衛生担当の社員が定期的に工場を訪れ、衛生チェックや細菌検査を実施しています。

充実した検査体制

ゼンショーグループには細菌検査の専門部署があり、専門の社員が検査を行っています。当社が提供する肉は、ゼンショーの検査センターで検査しており、問題があった場合は、その肉は全て廃棄します。

<<お客様へのお願い安全に美味しく召し上がっていただくために>>

当社では入念な安全対策をとってお客さまに商品を提供していますが、それでも生肉には菌などが付着している場合があります。

安全においしく召し上がっていただくために、以下の点にご注意ください。

1. 肉を焼く場合は、お箸とは別の**専用のトング**をお使いください。
2. 肉は**よく焼いて**お召し上がりください。



牛ぎゅうあん庵

焼肉
いらばん