

お客様各位

「来来亭に関する一部報道について」

2025年6月13日
株式会社 来来亭

拝啓 平素は、各別のご愛顧を賜り、厚くお礼申し上げます。

本年6月9日に来来亭浜松幸店で提供した小ラーメンの中に害虫が混入していたことを内容とする動画がSNS上にアップロードされ、同投稿の関連する報道が行われています。

お客様に多大なご迷惑とご心配をおかけいたしましたことを改めてお詫び申し上げますとともに、弊社が実施した調査によって確認した事実と再発防止策等について、下記のとおりご報告申し上げます。

記

1. 事実発覚の経緯

本年6月8日、午後6時00分頃、お客様より小ラーメンに異物が混入しているとのご指摘をいただきました。

ご指摘を受けた従業員は、目視にて、具材を別容器に取り分けた上で、複数回目視での確認を試みましたが、異物の存在は確認できず、商品を廃棄しました。

翌日、SNS上に投稿された動画にて、弊社（本部）が知ることとなり、直ちに調査に着手し、該当店舗の特定に至りました。

2. 事実発覚後の対応

来来亭浜松幸店の無期限閉店を決定し、所管の保健所へ報告を行うとともに、専門業者の依頼、また協力のもと、衛生検査と建物の隙間対策に着手しました。

本年6月11日には保健所による現地確認を行っております。

3. 調査結果

(1) 混入した害虫について

保健所、害虫駆除業者及び専門家にSNS上にアップロードされた動画を提供の上、検討を依頼しましたが、害虫の特定には至りませんでした。

もっとも、混入した可能性のある害虫及び想定される混入経路は以下のとおりであり、想定し得る混入経路を根絶し、以下に実施する再発防止策を実施することで、全ての異物混入を防止する策を講じて参ります。

(2) 混入した可能性のある害虫及び想定される混入経路について

① 「ネギハモグリバエ」

ネギハモグリバエがラーメンに使用するカットネギに付着しており、従業員がそのことに気がつかぬままに、お客様に提供してしまった可能性が考えられます。

このような可能性が考えられたため、弊社にて、浜松幸店にて使用されたネギの検査を実施しましたが、店舗内で保管されていたネギにネギハモグリバエの付着は確認できませんでした。

加えて、弊社は、取引業者及び工場に検査を依頼し、工場にて保管済みの検体の調査を実施しましたが、ネギハモグリバエの付着は発見できませんでした。

② 「センチクバエ」

チャーシューを炊き上げた後チャーシューを冷ましている間、チャーシューをカットした後盛り付けるまでの間、また提供後食事までの間等の極めて短時間に、センチクバエが、チャーシューに幼虫を産み付けた可能性が考えられます。

なお、このような可能性が考えられたため、保健所の検査の際に、チャーシューの調理から注文を受けて提供するまでの流れを確認していただきましたが、弊社では、店舗にて生の肉を形成して、チャーシューを炊き上げるため、生肉からの混入はあり得ないとの回答を得ています。

③ その他の可能性

その他、具材に寄生虫が付着していた可能性も完全に否定することはできません（なお、各仕入れ業者にヒアリング等によると、生肉に寄生虫が付着した状態での出荷はあり得ないとの回答を得ています。）また、可能性は極めて低いですが、ネギセンチュウが混入した可能性も否定できません。

4. 再発防止策

(1) 衛生管理の徹底

より一層、清掃、洗浄、検査を周知徹底し、各店舗に対して、適切に衛生管理を行っていることが確認できる体制、人員配置の実施を徹底いたします。

また、各店舗に対して、害虫対策の実施、及び、侵入対策の強化を指示し、監督を徹底いたします。

さらに、チャーシューを冷ます時間に必ず放冷可能なカバーをかけること、以前にも増してチャーシューの切り置きを行わないことの周知を実施し、短時間であっても全ての容器に蓋を付けることの指導及び監督を徹底して参ります。

(2) 各店舗への指導の徹底

本件発覚の直後に、全店舗に対し、衛生管理及び提供前の目視確認の徹底を指示しました。また、全店舗に衛生管理研修を実施いたします。

さらに、本件において従業員が異物混入の疑われる商品を廃棄した事実を重く受け止め、異物混入の指摘を受けた場合のマニュアルを徹底するよう、改めて、社内研修を実施いたします。

5. 結語

今回、商品を提供してしまったお客様には、誠に申し訳なく、心よりお詫びいたします。また、日頃から来来亭をご愛顧いただいている全国のお客様に多大なるご心配とご迷惑をお掛けしたことを深くお詫び申し上げます。

今後より一層の衛生管理向上を企業義務として捉えて信頼回復に努めてまいります。

敬具