

日本マクドナルド 新たに「ポーク」に関する Q&A を拡充 Q&A サイト「見える、マクドナルド品質」にて

日本マクドナルド株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長兼 CEO:サラ・エル・カサノバ)は、当社オフィシャルホームページ内にて開設した『Q&A サイト「見える、マクドナルド品質」～品質について、お話しします～』において、10月29日(水)からの「とんかつマックバーガー」レギュラー販売開始に伴い、マクドナルドの多くのメニューに使用されている「ポーク」に関する Q&A を10月22日(水)より追加いたしました。

新たに追加された Q&A では、「とんかつマックバーガー」や定番メニューの「てりやきマックバーガー」、「ソーセージマフィン」などの原料として使用されている「ポーク」に関して、産地や加工国、徹底した品質管理体制、製造工程などをお答えしております。実際にお客様サービス室に日々寄せられているお客様の声をもとに、商品の品質および品質管理に関する質問への回答を公開することで、安心して「ポーク」を使ったメニューをお楽しみいただければと存じます。



※画像はイメージです。

■新たに追加された Q 一覧 (計 8 問)

Q1	ポーク(豚肉)を使っている商品って何があるの？
Q2	ポーク(豚肉)はどこ産なの？
Q3	ポーク(豚肉)は安全なの？
Q4	どんな風に育てられた豚なの？
Q5	「てりやきマックバーガー」に使っているテリヤキパティはどうやって作っているの？
Q6	朝マックの「ソーセージマフィン」などに使っているソーセージパティはどうやって作っているの？
Q7	とんかつパティはどうやって作っているの？
Q8	「とんかつマックバーガー」は今回レギュラー化したって聞いたけど、以前と何が変わったの？

当社オフィシャルホームページでは、8月7日(木)から商品の品質および品質管理に関する Q&A を開設しました。現在、「チキン」、「ビーフ」、「ポテト」をテーマとした質問を掲載し、サイトの公開以来、10週間で約212万件のアクセスがあり、多くのお客様にご覧いただいております。今後、更に内容を充実させ、その他の食材につきましても、順次公開していく予定です。

商品の品質や、安心・安全への取り組みをお客様にお伝えする一環として、当社オフィシャルホームページ内に掲載を開始した、商品の原材料の『最終加工国』および『主要原料原産国』一覧、食材紀行「第1回チキンマックナゲット篇」と共に、マクドナルドが提供する商品情報をわかりやすくお伝えし、安心して美味しく召し上がっていただければと考えております。

■Q&A サイト「見える、マクドナルド品質」 (<http://www.mcdonalds.co.jp/safety/index.html>)

日本マクドナルドは、これからも高品質で安全なお食事をお届けするため、「すべてを、お客様のために」の方針のもと、最善を尽くしてまいります。

<一般のお客様のお問い合わせ先>

マクドナルド公式ホームページ <http://www.mcdonalds.co.jp/>