



報道関係各位

2014年12月22日
日本マクドナルド株式会社

日本マクドナルド 公式 Web サイト「マクドナルド 食の安心ひろば」にて ビーフパティが出来るまでを公開

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「マクドナルド 食の安心ひろば」において、食材紀行「第2回 ビーフ篇」と題して“私たちがお答えします。”①「オーストラリア農場」篇、②「オーストラリア加工工場」篇、③「日本ビーフパティ工場」篇の3篇の映像と画像入り記事レポートを含む、「ビーフパティ」に関する情報を12月22日(月)より公開いたしました。(サイト URL <http://www.mcdonalds.co.jp/safety/index.html>)

映像では、農場のオーナーや工場の品質責任者がインタビュー形式で、お客様からのお問い合わせに回答しています。「オーストラリア農場」篇では、牛の飼育環境や健康状態などを管理するトレーサビリティについてなど、「オーストラリア加工工場」篇では、ハンバーガー用の肉に加工されるまでの品質管理について、「日本ビーフパティ工場」篇では、輸入されてきた牛肉がビーフパティになるまでの品質管理などについて詳しく説明しております。

また同時に、「マクドナルド 食の安心ひろば」内の Q&A サイト「見える、マクドナルド品質」でも、「ビーフ」に関する Q&A を 5 問追加いたしました。「保存料・防腐剤を使っていますか?」「ミミズ肉が使われているって本当ですか?」などのお客様からの問い合わせに、映像、イラスト、担当者インタビューを使用し、わかりやすく回答しています。

今回、「ビーフ」に関する農場や工場の映像を公開することで、お客様にマクドナルドの製造工程と品質管理についてより詳しく知っていただき、安心してビーフを使った商品をお楽しみ頂きたいと考えております。

＜映像一例＞



当社オフィシャルホームページでは、「マクドナルド 食の安心ひろば」において、今後、更に内容を充実させ、その他の食材につきましても、順次映像を公開していく予定です。

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。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

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

■マクドナルド 食材紀行「第2回 ビーフ篇」 “私たちがお答えします。”(全3篇)

①「オーストラリア農場」篇

ビーフパティに使用する牛を飼育しているオーストラリアにあるレニーリー農場に関する「オーストラリア農場」篇。
「牛は何を食べて育っていますか?」「牛はどう管理していますか?」の質問を農場のオーナーが回答している。



【画像イメージ】

②「オーストラリア加工工場」篇

牛をハンバーガー用の肉に加工する、Teys Australia 社の食肉加工の工場に関する「オーストラリア加工工場」篇。
「保存料・防腐剤を使っていますか?」「衛生管理について教えてください。」の質問を工場の品質担当者、第三者機関の研究所担当者が回答している。



【画像イメージ】

③「日本ビーフパティ工場」篇

日本にあるビーフパティの加工工場「スターゼン」に関する「日本ビーフパティ工場」篇。
「ビーフパティの肉は何ですか?」「牛肉の産地は証明できますか?」「検査内容について教えてください。」の質問を工場長、品質管理担当者が回答している。



【画像イメージ】

■新たに追加された Q&A

■新たに追加された Q 一覧 (5 問)

Q1	保存料・防腐剤を使っていますか?
Q2	牛肉の産地は証明できますか?
Q3	ミミズ肉が使われているって本当ですか?
Q4	ビーフの産地を見せてもらえますか?
Q5	パティに使っている牛肉の部位はなんですか?



【画像イメージ】

■「マクドナルド 食の安心ひろば」 (<http://www.mcdonalds.co.jp/safety/index.html>)

【マクドナルド 食の安心ひろば】



<http://w.mdj.jp/vgt>

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」、Q&A サイト「見える、マクドナルド品質」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。