

報道関係各位

2018年1月11日

JRタワーホテル日航札幌の5施設

札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろ HACCP)プレミアムステージ認証

JR北海道ホテルズ株式会社(代表取締役社長 石見誠嗣)が経営・運営するJRタワーホテル日航札幌(北海道札幌市中央区北5条西2丁目5番地 総支配人 中島浩一)は、このたび、館内の5施設が「札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろ HACCP)プレミアムステージ認証」を受けました。

さっぽろ HACCP は、グローバルスタンダードな衛生管理システム「HACCP」に取り組む飲食店などを認証する札幌市の制度です。HACCPでは、食品を調理・製造する各段階において、どのような危害が発生する恐れがあるのかをあらかじめ分析し、その結果に基づき、どの段階でどのような対策を講じれば、より安全な製品を得ることができるかを考えます。その上で、安全を確保するために特に重要な工程について、問題がないことを十分な頻度で確認することで、提供するすべての食品の安全性を担保することができます。(札幌市ホームページより引用)

JRタワーホテル日航札幌では2016年11月にHACCPプロジェクトメンバーを選出し、約1年間の準備を経て、2017年12月19日に行われた認証審査会によって館内の5施設(カフェ「セリーナ」(1階)、レストラン&バー「SKY J」(35階)、スカイレストラン「丹頂」(35階)、「スカイバンケットルーム」(36階)、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」(札幌ステラプレイス9階)が「さっぽろ HACCP プレミアムステージ認証」として承認され、2018年1月1日付けの認証書を授受いたしました。

今回の認定を受け、衛生管理や衛生教育などの取り組みを引き続き徹底し、お客様に安全かつ高品質のお料理を提供するために、最善の努力をして参ります。



【JRタワーホテル日航札幌について】

北の玄関口・JR札幌駅直結という抜群のアクセスに加えて、北海道で1番の高層タワーというロケーションで、美しい眺望に抱かれてやすらぎと感動のひとときを過ごせるのが大きな魅力。札幌駅の地下から湧出した天然温泉を使用した22階スカイリゾートスパ「ブラウラン」(ご利用は18歳以上)には、ジェットバスやサウナなどの多彩な温浴施設や、美容と健康を意識したメニューが揃うカフェ、エステティックサロン(女性限定)と美容室を併設。北海道出身の三國清三シェフがプロデュースするフレンチレストラン「ミクニ サッポロ」をはじめとした4箇所のレストランでは、北海道の新鮮な食材を使用した魅力あふれるお料理をご堪能いただけます。(2003年5月31日開業、客室数350室、料飲施設4店、バンケットルーム3会場)



住所: 〒060-0005 北海道札幌市中央区北5条西2丁目5番地

電話: 011-251-2222(ホテル代表)、FAX: 011-251-6370

アクセス: JR札幌駅(南口)直結・徒歩3分、新千歳空港よりJR快速エアポートで37分

Web サイト <http://www.jrhotels.co.jp/tower/>

■報道関係の方からのお問い合わせ先

JR北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 広報 大嶋 弥生

TEL.011-251-6325 / FAX.011-218-6672 marketing@jrhotels.co.jp ※ご取材や写真送付をご希望の際は、お気軽にお申し付けください。