

日本マクドナルド タイのチキン加工工場の映像を公開 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」※において、タイでチキン商品の加工を行う「カーギル・ミート・タイランド社 サラブリー工場」に関する映像 2 編と画像入り記事レポートを含むコンテンツを 9 月 12 日(金)より公開いたしました。

映像は「マクドナルド食材紀行」と題し、「6 つのこだわり編」では、工場内で行われている徹底した衛生・品質管理の様子を、「工程編」では鶏肉からチキンマックナゲットが作られるまでの流れを公開しております。

7 月 25 日(金)に当社にて、チキン商品を全てタイ製に切り替えた際に、お客様から「なぜタイ製なのか」「タイ製は安全なのか」といったお問い合わせを多くいただきました。今回、タイの加工工場の映像と画像入り記事レポートを含むコンテンツを公開することで、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、安心してチキン商品をお楽しみ頂きたいと考えております。

<映像一例>



【チキン加工工場 外観】



【厳格な衛生管理】



【美味しさの秘訣】



【世界トップクラスの研究施設】

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。日々寄せられている実際のお客様の声を元にご質問にお答えしています。現在、「チキン」、「ビーフ」をテーマとした質問を掲載しております。サイトの公開以来、1 か月間で約 150 万件のアクセスがあり、多くのお客様にご覧頂いております。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知っていただく一環として、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。

※9 月 12 日(金)、『Q&A サイト「品質管理について、お話しします」』は、『Q&A サイト「見える、マクドナルド品質」』にリニューアルいたしました。今後も映像や画像を使用し、お客様の声を元に、より分かりやすい情報開示を目指してまいります。

＜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/>