

お詫びとご報告

この度、当社が出店いたしました「ビーガングルメ祭り」において、当社の管理不備により、動物性原料である乳成分を含む申請外の商品が、試食提供品の一部に混入する事態が発生いたしました。

ビーガングルメ祭りは、「動物性食品を一切使用しない」という明確な理念のもと開催されているイベントで

あり、ご来場のお客様はその前提を信頼して会場内の商品をお選びになっています。そのような場において、乳成分を含む商品が試食提供品の一部に混入したことは、イベントの趣旨およびお客様の信頼を損なう重大な事態であり、深くお詫び申し上げます。

現時点で確認している事実は以下の通りです。

- 発生日時：2026年4月26日 正午頃
- 内容：子ども用として持参していた乳成分を含む菓子が、試食提供品の一部に混入
- 混入量：当該商品1パックの約4分の1程度
- 該当アレルギー：乳成分

当該商品は、事前に事務局へ申請していた商品ではなく、当日会期前の事務局の原材料チェック後に、試食提供した乳成分を含むものでした。

販売目的のものではなかったとはいえ、会場内に申請外の商品を持ち込み、さらに試食提供品と明確に分離管理できていなかったことは、当社の確認体制および管理体制の不備によるものです。

特に、乳成分は食物アレルギーをお持ちの方にとって健康被害につながる可能性のある重要なアレルギーです。

本件を重く受け止め、対象時間帯に試食をされたお客様で、体調不良やご不安な点がございましたら、下記窓口までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

【お問い合わせ窓口】

株式会社Kyoto Fermentation Lab

メール:

電話：080-4183-4676

受付時間：10:00-17:00(平日)

今後は、再発防止のため、以下の対応を徹底いたします。

- ・ イベント会場内に申請外の商品および私物食品を持ち込まないこと
- ・ 試食提供品、販売商品、スタッフ用食品を完全に分離管理すること
- ・ 出店前に持ち込み物および提供物の確認を複数名で行うこと
- ・ アレルゲンおよび動物性原料に関する確認体制を強化すること
- ・ ビーガン対応イベントにおける管理基準を改めて見直すこと

この度は、ご来場のお客様、主催者様、関係者の皆様に多大なるご迷惑とご不安をおかけしましたことを、心より深くお詫び申し上げます。

今後は同様の事態を二度と起こさぬよう、管理体制を根本から見直し、再発防止に努めてまいります。

2026年4月29日

株式会社Kyoto Fermentation Lab

代表 パタキ 香来