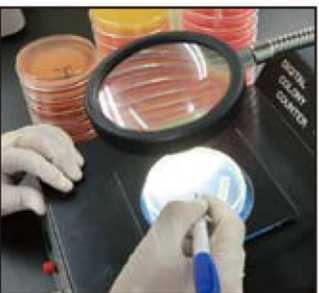


安心安全宣言

当チェーンの食品衛生管理の仕組み



工場による
自主検査実施。



当社独自の
抜きとり検査。



店内の
衛生管理の徹底。

まな板、包丁、温度管理にいたるまで店内の衛生管理におきまして徹底した指導・実施・確認を行っています。

当店の食肉は菌検査に合格したもののみを使用しております。

当チェーンでは、全ての食肉において、厳しい衛生管理及び、検査基準に合格したお肉のみ販売しており、生食用の肉の販売については従来より行っておりません。なお、店内調理・衛生管理におきましても徹底した指導実施・確認を行っておりますので、どうぞご安心して今後もじゅうじゅうカルビをご利用いただきますよう、お願い申し上げます。

当店からお客様へのお願い



お肉を焼くときには
箸(はし)を使わず
必ずトングを
使用してください。



トング

