

『食材について』

- 当BBQ施設にて取り扱っている食材は素材別に個別包装となっております。
肉と魚介類につきましては、安全面に配慮し冷凍状態で仕入を行っております。提供する際には、基本は前日より冷蔵解凍を行い安全管理に努めております。
- 食材の提供は、原則として保冷材付きのクーラーバッグに入れ保冷状態を保った状態で当日お客様にお渡し致します。
- 食材は、常に保冷バッグに入れた状態を保っていただき、食材を長時間温度が高い場所に放置しないようご注意ください。
- 食材は出来るだけお早目に調理してお召し上がり下さい。
- 食材はご利用時間内にBBQ施設にてお召し上がり下さい。
食材をお持ち帰りいただく事は安全衛生上禁止とさせていただきます。お持ち帰りになった食材に関しては当方としては一切の責任を負いかねます。
- 食材は十分に火を通してからお召し上がり下さい。目安は肉の内部の温度が75度で1分間以上加熱することです。
- 食材を焼く際は必ず調理用のトングをご使用下さい。直接口に触れる箸で生肉等を触らないようにして下さい。
- お客様の食材のご利用、管理方法に起因する問題については、当方は一切の責任を負いかねますので予めご了承下さい。

2018年7月

運営会社：株式会社デジサーフ
本件に関するお問い合わせ先：デジキューカスタマーセンター