

# 理想の味を届けるために 食の安全・安心の第一歩 としてHACCP認証を取得

東京・銀座の高級広東料理レストラン「飛雁閣」は業務用點心を製造する亜細亜食品が運営する直営店。飛雁閣、亜細亜食品のどちらもHACCP認証を取得し安全・安心が担保された設備で、厳選した素材を使った「本物の味」を追求している。



**東** 京・銀座8丁目の目抜き通りに面したビルに完全予約スタイルの広東料理レストラン「銀座 飛雁閣」がある。2008年9月にオープンして早々、SQF2000（食品の安全と品質を同時に管理する包括的なマネジメント規格）とHACCP認証を取得した。当時、アジア圏のレストランとしてはあまり例のない認証を取得した理由を藤本飛呂社長はこう語る。

「最高の料理を提供するために、お客さまが過ごすホールの衛生管理はもちろん、厨房、オフィス、納品業者などの管理も欠かせません。お客さまの目には触れない部分を清潔に保つのは、私どもの最低かつ最も重要な義務と考えています。そのことを客観的に裏付けるためにSQF2000とHACCP認証を取得しました」



亜細亜食品  
藤本飛呂 代表取締役

**水・空気・音・香りまでも管理されたレストラン**

レストランの入り口に立つてまず驚くのは、中国料理レストラン特有の厨房から漂う油のにおいが一切ないこと。「水・空気・音・香りまでも管理する」という同店のポリシーの表れだ。店内はシャンデリアが明るく輝き、壁にはマリー・ローランサンや『エステル、小姓の扮装』が掛けられている。グランドピアノとオーディオセットが置かれ、欧州文化を感じさせる優雅な調度品で飾られている。いわゆる



中国料理レストランの雰囲気ではない。そして、英語・フランス語などさまざまな言語に対応できるスタッフが運ぶ広東料理は、美と健康に配慮した一皿。「契約農家の産品や産地直送による新鮮で安全な食材・調味料を使い、低糖質で、化学調味料

2008年のオープン早々SQF2000とHACCP認証を取得した「銀座 飛雁閣」の店内



亜細亜食品の點心の包み作業は熟練の職人による手作業。同社はSQF2000/HACCP認証を取得した工場を誇りを込めて「超級厨房」と呼んでいる。詳細は→



を全排した料理を提供していません。銀座 飛雁閣が料理研究と情報発信のプロジェクトだからこそできること。私たちの料理を通して、安全と品質の低下が見られる世界の中国料理界に警鐘を鳴らしたい（藤本社長）

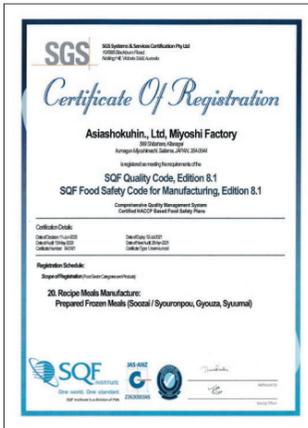
会食は満足感をゴールとした総合芸術と考える藤本社長は、同店を理想的な中国料理レストランにするため、①美と健康の源となる食、②食材・調味料へのこだわり、③美食が極まるく

つろぎの時間という「3つの責任」を掲げて、料理とサービスのクオリティを追求している。

**本物の點心を広めるために「厨房」を設立**

銀座 飛雁閣を運営するのは、焼売・餃子・春巻きなど業務用點心を製造する亜細亜食品だ。その特徴は「本物の小籠包」を日本に広めたいと願った藤本社長が1995年に確立した「超級厨房」にある。工場ではなくあえて厨房と呼ぶのは、10年以上の職歴を持つ複数の担当職人がその都度、具材の味を確認した後に一つ一つ手包みしていくからだ。この厨房で作られる點心や中華食材の種類は360点以上にもなる。

同社の點心の特徴は、素材と水を吟味し、化学調味料と酸化油を使わずに作る「味と食感」にある。



亜細亜食品「SQF2000」認証の登録証明書。SQF(Safe Quality Food)は、HACCPに基づく国際認証規格で世界的な信頼性が高い

藤本社長によると、厨房で作った「本物のおいしさ」をそのまま高級ホテルや一流レストランに届けることができるのは、高度な冷凍技術を開発したからだ。「業務用の點心は通常、蒸して（加熱して）から冷凍し、流通後、それを店内で解凍して焼いたり蒸したりしてお客さまに提供します。でも、それでは味が落ちてしまったため、当社の點心は生のまま（加熱せず）高度な急速冷凍技術によっておいしさを逃さず出荷しています。冷凍前、加熱の工程がないため、より厳しい衛生管理と品質管理が必要なのです」（藤本社長）。

同社の厨房は早い段階から衛生管理と品質管理を徹底してきたが、日本でHACCPの制度化が決まる10年以上も前の08年9月、SQF2000とHACCP認証を取得した。きっかけは同社の點心の評判が高まり、米国の企業から引き合いがあったことだ。取引相手は品質と価格には満足したが、HACCPに基づいて製造された製品という条件を付

けた。

「衛生管理と品質管理には自信がありました。米国に輸出するためには、第三者機関のお墨付が必要となり、SQF2000/HACCP認証を取りました。日本でも今後さらに厳しく食の安全が問われるようになることが予測されましたし、社員の職人のモラル高揚のためにも役立つHACCP認証は、食の安全安心のための第一歩になると考えたのです」（藤本社長）

第三者機関から認証を受ける際、設備や製造工程にはほとんど手を加える必要がなかったが、新たに衛生管理計画を作成し、それに沿って適切に管理されたことを記録するという手順が加わった。その記録が製品のトレーサビリティ（履歴管理）になっている。

亜細亜食品の厨房で作られる本物の點心と銀座 飛雁閣の広東料理は、日本の消費者の健康を守り、安全・安心な食文化を創っていく。

料理長特選のオードブル。全て契約農家や産地から直送された安心の食材を使う。一切の化学調味料を排し、美と健康に配慮

