

反省と挑戦

今日、弊社 HP を開かれた貴方は、実は今まで弊社とは全く関係を持ちたくなかったに違いありません。私達を理解して戴かなければ、取引は上手く参りません。少し、私達の説明をお読み下さい。

10 年前から私共が主張していた通り、味や安全・安心 (A3) を軽視した点心 Business は完全に破たんしてしまいました。

業界のプロとして、先ず「味」を知らなければなりません。日本の高級ホテルは殆ど全てが今回の 2 社と取引をして参りました (勿論ホンの一部は弊社の商品も採用されて居ります)。従って、日本では、殆ど良い点心は食べられない訳です。そこで香港に足を運ぶことになります。勿論、格安ツアーでは大陸からの輸入物を食べさせられますから、出来ればプライベートでいらして戴きたいものです。香港以外は遅れていますから、例え上海でも五つ星ホテルで臭いエビを食べさせられる公算が大です。味が分かって来たら、次は安全・安心 (衛生) です。私はその町 (省・県) の衛生レベルを飛行場のトイレで判断します。言い換えれば、そのエリアには飛行場より衛生的な公衆便所はないのです。たとえば大連・青島等は最悪と言えます。もっとローカルでは、当然レベルが落ちます。流石に成田・羽田・関西等は高水準です。衛生観念・遵法意識・職務忠実意識に欠ける労働者 (時給 40～70 円) だ作る食品が A3 を満たしている訳がありません。パッケージでゴマかしてもパッケージ自体に毒が付いていたりします。今、お考え下さい。「今まで皆様は悪夢の様な仕事をして来られたのです。自己の利益の為に味・安全・安心から目をそむけて来られたのです。」10 年前から言い続けて参った私達にはそういう権利があります。

私達は彼らよりも洗練された技術を持つプロ達に衛生観念・職務忠実意識を十分に教育し、時給換算 1,000 円以上の人件費を支払っています。

何時でも工場視察にお出掛け下さい。「超級厨房」とはレストラン厨房を大きく、衛生的に改善した厨房という意味です。(勿論レストランには大掛かりな急速凍結設備はありません)。

私達の商品は加熱調理にホンの少し熟練を要します。電子レンジだけでは済みません。しかし、一般主婦の方でもマニュアル通りにやれば、完全に出来上がります。決して難しくは有りません。

私達の商品が、他メーカーとどう違うか？エビ蒸し餃子（401：鮮蝦餃）を例にとって説明します。

鮮？餃は香港点心の華（香港人は他に叉焼包、魚翅餃子・広東焼売・咸水角等を好みます）。名店は力を入れるべきです。

皮は浮き粉を中心に配合し、蒸し上げた時には、半透明になります。急速冷凍庫がないと、少し冷凍は難しいようです。でも、注文を受けてから調理しては遅くなりますし、見込みで作り、冷蔵して置けば、エビの臭みが出る公算が大です。点心は急速凍結しないと鮮度が保てません。

弊社の皮は香港スタンダードよりも少し柔らかめです。和菓子に近づけています。

次に具材の説明をします。勿論主体はエビです。保冷剤の入ったエビは最低ですネ！！最近東南アジアのエビが少し良くなったようですが、一時は全くダメでした。バナメイ種が良いと思います。産地としては高級ホテルで使われるエクアドルがベストだと考えます。弊社の401鮮蝦餃はこのエクアドル産ムキエビ「WONDER」の31/40サイズ（1ポンド：450gに31/40匹入っているサイズ）を100%使います。ジェイティーフーズの天心坊シリーズ（国産で値段も弊社と同等）の61/71（産地不詳）を除き、輸入ものでも国産ものでも、200/300から71/90までで、産地は当然東南アジアです。確認します。エビの判断は保冷剤の有無が大問題で、種（勿論ブラックタイガーはダメです）、産地とブランド（味や食感）、サイズで行います。

次に調理です。弊社では化学調味料を一切使いません。鮮蝦餃は召し上がる時、タレ等は一切つけないものです。デリケートな味付けが必要で、商品管理も安定していなければ良品は提供されません。

皮を伸ばすのは中華包丁で押さえて回転させる、力と熟練を要する作業。勿論包み作業は手作りです。弊社ではバットに厨师名が表示され、急速冷凍の後、検品され、金探を通った後に袋詰めされます。厨师の製造個数、不良品数は毎日データとして保存されます。私達は袋を見れば、誰が何日に作ったか分かります。

クドクド説明しました。申し訳ありません。これが私達会社です。あとは実際に味見して下さい。相互理解・感性共有なしに円満な取引は出来ません。