

輸入加工食品について

平成20年2月20日

代表取締役 藤本 飛呂

今、話題になっている輸入加工食品の話をしましょう。

日本人はつい最近まで「安全・安心」と言いながらも、実際は「安さ」を重要視して危険から目をそらして来ました。昨年のミートホープ事件も同じ原因です。そろそろ心の底から反省すべきです。

私達は香港五つ星ホテルグレードの高級品を東京で作りに続けて来ました。しかし、大多数のホテルやレストランは、正しく作られた私達の商品よりも、安いだけを取り柄の輸入品を選択しました。利益を多くする為に、お客様の信用を裏切って来たのです。その現実在って、私達の努力は A「安全」・A「安心」・A「味」を料理長や支配人に説得することでした。良心的なお客様は「高くても良い品物を選ぼう」と言って下さいました。その様な方々が増えることで、私達の業績が上がって来たのです。

皆様、超一流のホテルで飲茶を召し上がって、「美味しくない」と感じたことがありますか？一般消費者がスーパーや生協で1円でも安い商品を選ぶように、超一流と呼ばれるホテルの多くは A・A・A を無視して自先の利益を優先して来たのです。

現実問題、農薬餃子事件が起きてから私達に注文が殺到しています。メディアや消費者が中国製点心を拒否しているから、彼等は大変慌てています。

私は考えています。身の回りのムダ遣いを節約してでも安全な食品を選ぶべきです。我が国よりも賃金の低い国が、我が国よりも衛生管理や人事管理が劣っているのは分かり切ったことです。「食品に毒を入れる」なんて考えられません。学校で銃を乱射するのと同様です。命に直結する食品を「安い」という理由で、わざわざ発展途上国に作らせるというのは誤った経営判断です。私は上海人ですが、今のところ、中国で生産する気はありません。【MADE IN TOKYO】。私達は中国から招いた技術者に徹底的に衛生教育を施し、東京の衛生レベルで仕事をさせています。トイレの使い方から、日常の道徳まで教え込みます。中国各地から集められた100人近くのコックさんが、それぞれの能力と努力に見合う報酬を得ながら真剣に働いています。食品産業従事者としての自覚を十分に持つ彼等が悪事を働く心配は全くありません。

一般消費者の皆様が、食品の判断基準を A・A・A に戻して戴けたら国内の食品加工会社が元気になる筈です。大手企業の中国シフトの結果、地場産業がすたれ、地方の皆様は本当に困っています。建前だけではなく、本当に実行して下さい。

我が国は健康を真剣に考えるお客様が増えています。私達は宮崎・鹿児島等で野菜を作り、豚を育て、安心出来る材料確保に努力しています。化学調味料を使わないと原価は確実に上がります。しかし、私達は材料を選び、基本に忠実な味作りをして、化学調味料なしに最高の料理を提供するレストラン経営に命がけで挑戦しています。小籠包だけでなく、前菜からデザートまで最も理想的な料理で構成される……。それが妹にやらせている銀座飛雁閣です。私はこんなレストランが他にもあったら良いなと思います。私は心のこもったサービスが、此れからの日本に絶対必要だと確信しています。銀座飛雁閣では仕事の接待で利用して戴くよりも、大切なご家族やお友達と豊かな食事時間をお過ごし戴きたいと思ひます。

愛・睦み・慈しみ・和み・労りわりが Key Words です。