CLEANFOOD™

HIRYU FOOD PHILOSOPHY & STANDARD

地球環境・健康・食料安全保障のための食の理念と品質基準

生命を尊重し、健康を育み、食料を守り、地球の未来をつくる。

株式会社HIRYU

Version 1.0 — 2026.11.03

第1章｜CLEANFOOD™の定義

CLEANFOOD™（クリーンフード）とは、株式会社HIRYUが提唱する、地球環境の保全、人間の健康、生命の尊重、持続可能な食料生産、食料安全保障の強化を目的とした、独自の食の理念および食品の選定・品質管理基準である。

VEGAN（完全植物性）、ORGANIC（自然環境と調和する農業）、GLUTEN-FREE（グルテン不使用）、NON-CHEMICAL（化学調味料・合成添加物不使用）、NON-GMO（非遺伝子組換え）の5つの基本原則を掲げ、食料の生産から加工、流通、調理、消費に至るまで、生命と地球環境への影響を考慮する。

さらに、HIRYUの登録商標「食療食学®」の理念に基づき、栄養学的な知見を日々の食生活に取り入れ、健康の維持・増進と持続可能な食料供給の両立を目指す。

CLEANFOOD™は、単に特定の食品や原材料を排除するための基準ではない。

食品がどのように生産され、どのような栄養を持ち、誰に届けられ、生命や自然環境にどのような影響を与えるのか。

そして、その食料を将来の世代にも安定して届けることができるのか。

何を食べるかだけでなく、どのように生み出され、生命と地球に何を残すのか。

その問いに向き合うことをCLEANFOOD™の出発点とする。

第2章｜CLEANFOOD™を提唱する目的

地球上の生命は、土壌、水、大気、植物、動物、微生物などの複雑な関係によって支えられている。

人間もまた、その生態系の一部であり、自然環境から得られる食料によって生命を維持している。

しかし、現代の食料生産と消費は、気候変動、森林減少、水質汚染、土壌の劣化、生物多様性の損失、食品廃棄など、さまざまな環境問題と関係している。

同時に、異常気象、国際紛争、人口構造の変化、輸送網の混乱、生産資材の輸入依存などにより、食料の安定供給が脅かされる可能性も高まっている。

食料は、健康のためだけでなく、生命を維持するために必要不可欠なものである。

いかに栄養価の高い食品であっても、必要とする人々に届かなければ、その価値を十分に発揮できない。

だからこそ、食品の品質と栄養を高めるだけでなく、環境負荷を軽減しながら、安定的かつ持続的に生産・供給できる仕組みを構築することが重要である。
CLEANFOOD™は、健康、環境、食料生産、供給体制を個別の問題として捉えず、ひとつのつながりとして考える。

地球環境を少しでもよくすること。

必要な栄養を、必要とする人々へ届けること。
次の世代にも食料を生産し続けられる社会を残すこと。
これらをCLEANFOOD™の目的とする。

第3章｜5つの基本原則

01. VEGAN｜完全植物性

肉、魚介類、卵、乳製品、蜂蜜、鰹節、ゼラチンなど、動物由来の原材料および調味料を使用しないことを原則とする。
植物性食品の活用を通じて、動物の生命と福祉に配慮し、食料生産に必要な土地、水、飼料、エネルギーなどの資源利用を見直す。
また、穀物、豆類、野菜、果物、種実類などを組み合わせ、健康維持に必要な栄養素を適切に摂取することを目指す。
ただし、完全植物性であることだけで、栄養バランスや環境への優位性が保証されるものではない。
栄養の充足、生産方法、資源利用などを総合的に考慮する。

02. ORGANIC｜自然環境と調和する農業

土壌、水、微生物、生物多様性などを尊重し、農薬・化学肥料への依存を減らした、持続可能な農業を追求する。
HIRYUでは、化学合成農薬・化学肥料を使用しないことに加え、有機JAS制度で使用が認められる農薬についても原則として使用しない栽培方法を目標とする。
また、自然の養分循環や生態系の働きを生かし、外部からの農業資材に過度に依存しない栽培技術の研究と普及を推進する。
これは、地球環境への負荷の低減に加え、輸入肥料などの供給が不安定になった場合にも、生産を継続できる農業の選択肢を増やすための取り組みである。
ただし、農薬や肥料を使用しないことだけで、安全性、品質、収穫量、環境性能の優位性が証明されるわけではない。
生産性、土壌の状態、水資源、エネルギー消費、地域の自然条件などを踏まえ、科学的な評価と改善を続ける。

また、CLEANFOOD™におけるORGANICは、目指す農業の理念を示すものであり、すべての取扱農産物が有機JAS認証を受けていることを意味しない。

03. GLUTEN-FREE｜グルテン不使用

小麦、大麦、ライ麦など、グルテンおよびグルテン関連タンパク質を含む穀物と、その原材料を使用しないことを原則とする。
小麦のグリアジン、大麦のホルデイン、ライ麦のセカリンなどは、セリアック病の人に健康上の問題を引き起こす。
CLEANFOOD™は、こうした食品への配慮を必要とする人々の食の選択肢を広げることを目指す。
同時に、HIRYUでは小麦粉の代替として国産玄米粉の利用を推進する。
玄米の食物繊維、ビタミン、ミネラルなどの栄養的特性を活用するとともに、国産米の新たな需要を創出し、国内の稲作を支える。
米粉を利用した麺、餅、菓子、パンなどの加工食品を開発し、国内市場に加えて海外市場への展開を目指す。
これにより、国内の米の生産基盤を維持・拡大し、日本の食料自給率向上に貢献する。
ただし、小麦、大麦、ライ麦がすべての人にとって有害であると主張するものではない。
また、原材料にグルテンを使用しないことと、製造工程における交差接触がないことを区別し、必要な品質管理を行う。

04. NON-CHEMICAL｜化学調味料・合成添加物不使用

化学調味料、合成着色料、合成保存料、合成香料など、HIRYUが定める対象添加物を使用しないことを原則とする。
素材本来の味、香り、色彩、栄養的特性を生かし、不要な加工や添加物への依存を避ける。
ただし、天然由来の物質が必ず安全であり、合成された物質が必ず有害であると考えるものではない。
食品の安全性は、物質の性質、使用条件、摂取量、科学的根拠などに基づいて評価する。

05. NON-GMO｜非遺伝子組換え

遺伝子組換え原材料を使用しないことを原則とする。
原材料の由来、生産方法、種子の多様性、消費者の選択の自由を尊重する。
ただし、遺伝子組換え食品が一律に危険であると主張するものではなく、科学的評価を尊重したうえで、
HIRYU独自の食品選定方針として非遺伝子組換え原材料を採用する。

第4章｜農産物の選定と自主検査

HIRYUでは、生産者や仕入先から得られる情報をもとに、農薬・化学肥料を使用しない方針で栽培された農産物を優先的に選定している。

有機JAS認証の取得の有無だけで判断せず、生産者の取り組み、栽培方法、品質、環境への配慮などを重視する。
ただし、すべての農地や栽培工程をHIRYUが直接確認することはできない。
そのため、生産者からの申告、栽培記録、各種資料と、HIRYUが測定した検査結果を区別する。
HIRYUでは、農産物について次の4項目の自主検査を実施している。

酸化還元電位（ORP）
農産物の酸化還元状態を把握するための指標。

硝酸態窒素（NO_3^-）
作物中の硝酸態窒素量を測定し、品種や栽培条件などを考慮して評価するための指標。

水素イオン濃度指数（pH）
農産物の酸性・アルカリ性を把握し、品質評価や酸化還元電位の解釈に利用する指標。

放射性物質
対象核種について測定し、検出限界や適用される食品安全基準などを踏まえて評価する検査。
これらの検査は品質を多角的に把握するためのものであり、農薬や肥料の不使用、残留農薬ゼロ、食品の健康効果を直接証明するものではない。
HIRYUは、検査で確認できた事実と、確認できない事項を明確に区別し、情報の透明性を重視する。

第5章｜食療食学®と栄養管理

人間の身体は、日々の食事から得られる栄養素によって維持されている。
食は、生命の維持、身体の成長、健康の保持、生活の質に深く関わる。
HIRYUは「食療食学®」の理念に基づき、食を健康の維持・増進の基盤として捉え、科学的な栄養管理を重視する。
CLEANFOOD™は、この理念を食品の選定、品質管理、レシピ開発、調理、食生活の提案へと具体化する。
特に、完全植物性の食生活において不足や摂取不足が生じる可能性のあるビタミンB12、ビタミンD、カルシウム、鉄、亜鉛などの栄養素についても、必要量と実際の摂取状況を確認する。
食事による健康の維持・増進を目指す一方、特定の食品や食事法によって、あらゆる病気を予防・治癒できると主張するものではない。

第6章｜HIRYUの食卓とHIRYU style RECIPE

HIRYUの食卓は、CLEANFOOD™と食療食学®の理念を、毎日の食生活で実践する取り組みである。
HIRYUでは、スタッフと子供たちの健康維持・増進を目的に、5つの基本原則に沿った食品を選び、栄養を考慮した食事を提供している。
献立では、植物性タンパク質、ビタミン、ミネラル、食物繊維、必須脂肪酸などの摂取状況を重視する。

とりわけ、タンパク質、ビタミンB12、ビタミンD、カルシウム、鉄、亜鉛、葉酸、ビタミンCの8項目を重点的な栄養管理の対象とする。
HIRYU style RECIPEでは、食材の栄養成分、使用量、調理方法、食品の組み合わせなどを検討し、おいしさと栄養、環境への配慮の両立を目指す。
また、健康診断や栄養評価などから得られる情報を、適切な範囲で献立の改善に役立てる。
HIRYUの食卓は、完成された食生活の正解を提示するものではない。
日々の食事を実践し、栄養を確かめ、よりよい献立へと改善し続ける取り組みである。

第7章｜食料安全保障と日本食料自給率向上計画

食料安全保障とは、すべての人が、健康な生活を送るために必要な良質な食料を、合理的な価格で安定的に入手できる状態を確保することである。
その実現には、国内農業の生産力を高めるとともに、安定的な輸入、備蓄、加工、物流、販売などを組み合わせた強靭な供給体制が必要となる。
HIRYUは、CLEANFOOD™の理念を実際の食料生産と供給に展開するため、独自の「日本食料自給率向上計画」を推進する。
本計画は、食料の調達力、物流機能、販売データ、ITシステム、農業技術を統合し、環境負荷の低減と国内生産力の強化を同時に実現することを目指す。

1. 国内農業生産の拡大

北海道を起点に、自然環境と調和する栽培技術を研究・実践し、国内の農産物生産力を強化する。
北海道で確立した技術や事業モデルを、地域の自然条件に応じて全国へ展開することを目指す。

2. 輸入資材への依存低減

農薬・化学肥料への依存を低減し、土壌の養分循環や微生物など自然の働きを活用した栽培技術の研究と普及を進める。
収穫量や品質を安定させながら、外部資材の供給変動に対応できる農業の選択肢を増やす。

3. スマート農業と技術革新

人工知能（AI）、ロボット、自動化設備、栽培データなどを活用し、農業生産の効率化、省力化、品質管理の高度化を目指す。
また、植物工場、陸稲、海藻養殖など、多様な生産技術の研究・導入を検討し、自然資源と先端技術の両立を追求する。

4. 国内農産物の需要創出

国産米、玄米粉、豆類、野菜などの利用を拡大し、食品加工や新商品開発を通じて国内農業の需要を創出する。
VEGAN RICE®、VEGAN BEAN®、SAFE GREEN™などの取り組みを発展させ、生産者と消費者を結ぶ。
国産玄米粉などを利用した食品の海外展開も推進し、国内の生産基盤を支える。

5. 生産・加工・流通・販売の一体化

農産物の栽培計画から収穫、加工、在庫管理、物流、販売までを一体的に設計する。
販売実績、需要予測、在庫情報などを活用し、収穫物の販売機会を増やし、供給不足や過剰在庫を抑える。
これにより、生産者の安定した経営と、消費者への継続的な供給の両立を目指す。

6. 備蓄と供給体制の強化

気候変動、災害、国際情勢などによる食料供給の変動に備え、国内生産、輸入調達、物流、適切な備蓄を組み合わせた供給体制を整備する。
備蓄については、食品の保存性、品質維持、保管費用、需要動向などを踏まえ、持続可能な仕組みを構築する。

7. 食品ロスの削減

食品の賞味期限、販売実績、需要予測をもとに、段階的な価格調整やレシピ提案を行い、販売機会の最大化と食品ロスの削減を目指す。
生産された食料を、可能な限り無駄にせず、必要とする人へ届ける仕組みを整える。
食料自給率の向上とは、単に国内の生産量を増やすことだけではない。
生産された食料が、適切に加工され、保管され、必要とする人々へ届き、無駄なく消費されることまでを含めた取り組みである。
HIRYUは、生産から消費までをつなぐ供給体制の構築を通じて、日本の食料安全保障に貢献することを目指す。

第8章｜生産者と地域社会との共生

CLEANFOOD™は、消費者の健康や地球環境だけでなく、食料を生産する人々の生活や地域社会の持続可能性も重視する。
農業生産を将来にわたって維持するには、生産者が継続的に経営できる仕組みが必要である。
そのため、生産者との協力、契約栽培、需要に応じた生産計画、適正な取引、農業技術の普及などを通じて、持続可能な農業経営を支援する。
また、農業の省力化と組織化を進め、特定の個人の経験や労働力に過度に依存しない生産体制を目指す。

さらに、食品の生産、加工、調理、販売などの事業を通じて、地域の雇用創出や多様な人々の社会参加に貢献する。

第9章｜多様な食品と食文化の尊重

CLEANFOOD™は、その基準に該当しない食品、農法、食文化、食生活を否定するものではない。
世界には、地域の自然条件、歴史、文化、経済状況などに応じた多様な食のあり方が存在している。
また、食料安全保障の実現には、多様な生産方法、調達先、流通経路を確保することも重要である。
CLEANFOOD™は、特定の食品だけが健康的であり、特定の農法だけが環境に優れていると断定しない。
科学的知見と社会の変化に応じて、自らの基準についても継続的に見直していく。
すべての人が同じ食生活を選ぶ必要はない。
一人ひとりが、それぞれの環境の中で、できることから健康と地球環境に配慮した食を選択する。
その多様な取り組みを尊重する。

第10章｜CLEANFOOD™の使命

食べることは、生きること。
そして、食料を生産し続けられることは、生命の未来を守ることでもある。
人間の健康と地球環境の保全は、持続可能な食料供給があってこそ成り立つ。
どれほど優れた食品を開発しても、それを必要とする人々に届けられなければ意味がない。
また、現在の生産によって次の世代が食料を生産できなくなれば、持続可能な社会とはいえない。
HIRYUは、食の選択、栄養管理、農業生産、食品加工、物流、販売をひとつのつながりとして捉え、地球環境への負荷を少しでも軽減しながら、必要な食料を安定して届けられる社会を目指す。
生命を尊重し、健康を育み、食料を守り、地球の未来をつくる。
それがCLEANFOOD™の理念である。

CLEANFOOD™
FOR LIFE, HEALTH & EARTH
生命、健康、そして地球のために。
株式会社HIRYU
Version 1.0 — 2026.11.03