CLEANFOOD™

HIRYU ORIGINAL FOOD PHILOSOPHY & STANDARD

食療食学®に基づく、HIRYU独自の食の理念・食品選定基準

生命を尊重し、健康を育み、地球の未来を守る食。

Version 1.0 - 2026.10.29

株式会社HIRYU

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。

HIRYUが掲げる「食療食学®」の理念を基盤に、VEGAN、ORGANIC、GLUTEN-FREE、NON-CHEMICAL、NON-GMOの5つの基本原則を統合し、食料の生産から加工、流通、調理、消費に至るまで、地球環境と生命への影響を考慮する。

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。

自然環境と人間の健康が互いに深く関係していることを認識し、地球上の多様な生命が共存できる未来を目指して、食のあり方を継続的に改善するための基準である。

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、それぞれが独立して存在しているわけではない。

動物、植物、微生物、土壌、水、大気などが複雑に関係し合い、生態系を形成している。

人間もまた、その生態系の一部であり、ほかの生命と自然環境の働きによって生存している。

しかし、現代の食料生産と消費は、温室効果ガスの排出、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。

一方で、食料生産は人間が生きるために必要不可欠であり、食料の安定供給や生産者の生活を守ることも重要である。

だからこそ、食料生産そのものを否定するのではなく、その方法を見直し、必要な栄養と安定した供給を確保しながら、環境への負荷を少しでも軽減していくことが求められる。

CLEANFOOD™は、その課題に対するHIRYUの提案である。

植物性食品の活用、農薬・化学肥料への依存低減、不要な添加物の削減、適切な栄養管理、食品ロスの削減など、実践可能な取り組みを積み重ねる。

すべての環境負荷をなくすことはできない。

また、特定の農法や食品が、あらゆる環境条件において最も優れていると断定することもできない。

それでも、科学的知見を学び、生産者と協力し、消費者と情報を共有しながら、よりよい方法を追求し続けることには意味がある。

地球環境を少しでもよくすること。

それがCLEANFOOD™の最も重要な目的である。

第3章｜5つの基本原則

---

01. VEGAN｜完全植物性

動物性原材料を使用しないことを原則とする。

肉、魚介類、卵、乳製品、蜂蜜、鰹節、ゼラチン、その他動物由来の原材料や調味料を使用せず、植物性食品を中心とした食を推進する。

これは、動物性食品を摂取する人々を否定するものではない。

植物性食品を選択する機会を増やし、食料生産における資源利用や環境負荷を見直すとともに、動物の生命と福祉にも配慮するための取り組みである。

02. ORGANIC｜自然環境と調和する農業

農薬・化学肥料への依存を減らし、土壌、生物多様性、水資源、生態系への影響に配慮した農業を追求する。

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。

ただし、農薬を使用しないことのみをもって、環境負荷が必ず小さくなるとは判断しない。

収穫量、土壌への影響、水やエネルギーの使用、生物多様性、栽培の持続可能性なども考慮する。

また、CLEANFOOD™におけるORGANICは、HIRYUが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について有機JAS認証を取得していることを意味しない。

有機JAS認証を受けていない農産物を、有機認証品として表示することはしない。

03. GLUTEN-FREE｜グルテン不使用

小麦、大麦、ライ麦など、グルテン関連疾患の原因となるタンパク質を含む穀物およびその原材料を使用しないことを原則とする。

小麦グルテンだけでなく、大麦やライ麦に含まれる関連タンパク質にも配慮し、グルテンを原因とする健康上の問題を抱える人々にも、食の選択肢を広げることを目指す。

また、HIRYUでは、小麦粉の代替として国産玄米粉の活用を積極的に推進する。

玄米が持つ食物繊維、ビタミン、ミネラルなどの栄養的特性を生かしながら、国産米の需要拡大、国内農業の振興、輸入小麦への依存低減を通じて、日本の食料安全保障にも貢献することを目指す。

ただし、グルテンを含む食品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。

食品の栄養的価値と健康への影響は、個人の体質、健康状態、摂取量、食生活全体のバランスなどによって異なる。

CLEANFOOD™は、グルテンを含む食品や食文化を否定するのではなく、健康と持続可能な食料生産の両面から、より多様な食の選択肢を提案するものである。

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、合成香料などを使用しないことを基本とする。

素材が本来持つ風味、色彩、香り、栄養的特性を生かした食品づくりを追求する。

ただし、天然由来であれば必ず安全、合成された物質であれば必ず有害という考え方は採用しない。

食品の安全性は、物質の性質、摂取量、使用条件、科学的な評価に基づいて判断する。

NON-CHEMICALは、食品に化学物質が存在しないことを意味するものではなく、HIRYUが定める化学調味料・合成添加物を使用しない方針を示す名称である。

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。

原材料の由来や生産情報を重視し、種子、生産方法、品種の多様性、消費者の選択の自由に配慮する。

ただし、遺伝子組換え食品が一律に健康や環境に有害であると断定するものではない。

科学的な評価を尊重するとともに、HIRYUが採用する食品選定方針として、非遺伝子組換え原材料を選択する。

第4章｜農産物の選定と品質管理

HIRYUでは、農産物の生産方法と品質を重視し、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して仕入れている。

そのなかには、有機JAS認証を取得している農産物も、取得していない農産物も存在する。

有機JAS認証を取得していないことだけを理由に、生産者の取り組みや農産物の価値を否定するものではない。

一方で、HIRYUがすべての農地や栽培工程を直接監督し、農薬・肥料の使用履歴を独自に完全検証することはできない。

そのため、生産者や仕入先からの申告、栽培記録、提供資料などによって把握した情報と、HIRYU自身が確認した検査結果を区別して管理する。

HIRYUの自主検査

HIRYUでは、農産物の品質を多角的に評価するため、以下の4項目について自主検査を実施している。

1. 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として測定する。

測定値は、試料の状態、pH、温度、測定方法などによって変動するため、条件を統一して評価する。

2. 硝酸態窒素（NO_3^-）

農産物中の硝酸態窒素の量を測定する。

硝酸態窒素は植物の生育に必要な窒素栄養と関係し、その蓄積量は施肥、品種、日照、栽培条件などの影響を受ける。

測定値は、作物ごとの特性や栽培条件を踏まえて評価する。

3. 水素イオン濃度指数（pH）

農産物の酸性・アルカリ性の状態を把握し、品質評価や酸化還元電位の解釈に活用する。

4. 放射性物質

放射性物質の検査を実施し、対象核種の測定結果を食品の安全管理に活用する。

検査では、測定対象、検出限界、適用される基準などを踏まえて評価する。

自主検査の位置づけ

これら4項目の検査は、農産物の品質や状態を把握するためのものであり、農薬や化学肥料の使用履歴、残留農薬の有無を直接証明するものではない。

そのため、検査結果のみを根拠に「農薬不使用」「残留農薬ゼロ」「化学肥料不使用」と判定することはしない。

HIRYUでは、得られる栽培情報と自主検査の結果を組み合わせ、あらかじめ定めた管理方針に基づいて農産物を選定する。

確認できないことを、確認できたと表示しない。

それもCLEANFOOD™が重視する品質管理の原則である。

第5章｜食療食学®との関係

食は、生命を維持するための基本であり、人間の身体を構成し、健康を支える重要な要素である。

HIRYUは、食を単に空腹を満たすためのものではなく、栄養、健康、生活環境、自然との関係まで考えるべきものと捉えている。

CLEANFOOD™は、HIRYUの「食療食学®」の理念を、食品の選定、品質管理、調理、レシピ開発、食生活の提案へと具体化するものである。

栄養素の種類と量、身体への必要性、食品の組み合わせ、調理による変化などを考慮し、科学的知見に基づく食生活を追求する。

また、食事による健康の維持・増進を重視しながらも、特定の食品や食事方法によって病気が必ず予防・治癒できると保証するものではない。

健康を支える食と、地球環境を守る食を、別々のものとして考えない。

それが、食療食学®とCLEANFOOD™を結びつける基本理念である。

第6章｜HIRYU style RECIPEへの展開

HIRYU style RECIPEは、CLEANFOOD™の5原則と食療食学®の理念に基づいて開発するレシピである。

おいしさや調理のしやすさだけではなく、栄養の充足、食材の組み合わせ、身体への必要性、環境への配慮を重視する。

必要に応じて、エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなどを算出し、年齢や性別、身体の状態などに応じた栄養上の課題を評価する。

また、完全植物性の食生活で特に確認が必要となるビタミンB12などの栄養素についても、適切な摂取方法を検討する。

レシピに使用する食品の品質と栄養の両面から、継続的に改善を行う。

第7章｜食文化と多様な価値観の尊重

CLEANFOOD™は、その基準に該当しない食品、農業、食文化、食生活を否定するものではない。

世界には、それぞれの地域の風土、歴史、宗教、文化、生活環境に根ざした多様な食が存在している。

また、年齢、健康状態、経済状況、食料へのアクセスなどによって、適切な食の選択は異なる。

動物性食品、小麦を含む食品、慣行栽培の農産物、食品添加物を使用した食品なども、それぞれの条件のもとで社会に役割を持っている。

CLEANFOOD™は、これらを一律に危険、不健康、環境破壊的であると判断するものではない。

また、CLEANFOOD™の基準に適合していることのみをもって、すべての食品よりも栄養価や安全性、環境性能が優れていると主張するものでもない。

HIRYUが目指すのは、異なる価値観を対立させることではなく、食について考え、選択できる機会を増やすことである。

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、それぞれの環境のなかで、できることから地球環境と健康に配慮した選択を重ねていく。

その多様な取り組みを尊重する。

第8章｜科学的知見と情報の透明性

CLEANFOOD™は、科学的知見、測定結果、生産者からの情報、実際の環境への影響を重視する。

科学的に確認されている事実、研究段階の仮説、HIRYU独自の判断、将来目指す目標を明確に区別する。

また、検査を実施したことと、安全性や健康効果が証明されたことを混同しない。

食品の選定基準や管理方法については、科学技術の進歩、新しい研究結果、生産環境の変化などに応じて継続的に見直す。

CLEANFOOD™は、一度定義すれば完成するものではない。

より正確な知識と、よりよい技術を取り入れながら進化させていく理念である。

第9章｜CLEANFOOD™の社会的使命

食料を生産する人、加工する人、届ける人、調理する人、食べる人。

そのすべてが、食を通じて地球環境と関わっている。

一人の食の選択が、直ちに地球環境を大きく変えるわけではない。

しかし、その選択が積み重なれば、需要が変わり、生産方法が変わり、社会の仕組みが変わる可能性がある。

HIRYUは、CLEANFOOD™を通じて、生産者と消費者をつなぎ、環境と健康に配慮した食品が、特別なものではなく日常の選択肢となる社会を目指す。

そのために、食品の販売だけでなく、レシピの開発、栄養情報の提供、環境問題の啓発、生産者の取り組みの紹介などを継続していく。

CLEANFOOD™は、特定の人だけが実践する理想ではない。

できることから始め、改善を積み重ね、よりよい未来をともにつくるための提案である。

第10章｜CLEANFOOD™が目指す未来

食べることは、生きること。

そして、生きることは、ほかの生命や地球環境と関わり続けること。

私たちは、自然から多くの恵みを受け取っている。

その恵みを次の世代へ引き継ぐために、食のあり方を考え、選び、行動する。

大切なのは、完全な答えを持つことではない。

現状に満足せず、知ることをやめず、よりよい方法を探し続けることである。

生命を尊重し、健康を育み、地球の未来を守る食。

CLEANFOOD™は、地球環境を少しでもよくするために、HIRYUが提唱する食の理念である。

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 - 2026.10.29