

すしを科学する

「新鮮で、おいしい本格江戸前すしを、気軽に召し上がっていただきたい」。私たちは、創業以来50年以上にわたり、すし一筋に歩んできました。その基本姿勢が、“すしを科学する”こと。勤や経験に頼っていたすしの世界に、科学的根拠に基づく経営をいち早く導入。蓄積したデータを徹底的に分析することで、食材の仕入れから、店舗での衛生管理に至るまで、最善の手法を取り入れています。

第8回 「衛生管理」を“科学”する

食品衛生で有効な手段は、加熱調理すること。

生ネタを取り扱う江戸前すしでは、それができません。

そこで私たちは、新鮮で安全なおすしを、安心して召し上がっていただくために、「衛生管理を科学」しています。

ポイント① 見えない敵との闘い

すしの衛生管理上、最大の敵は、見えない細菌やウイルス。だからこそ、科学的根拠に基づいた管理手法が必須です。私たちは、「温度」と「時間」の管理を中心とした最適な手法を確立。いつでもどの店舗でも、鮮度の良い安全な商品作りを実現しています。

ポイント② “油断大敵” 武器は「衛生10カ条」

もう一つの敵が、私たちの“油断”。これと闘う“武器”が、ちよだ鮪の衛生憲法と言うべき「衛生10カ条」です。実験結果に基づき、基本の手洗い、道具の使い方、食材の使用期限など、最重要な10項目を定めています。私たちはこの「衛生10カ条」を徹底して実施。油断の付け入る隙を与えません。

ポイント③ 専門家による 厳しい監視体制

ちよだ鮪は、より客観的な立場で衛生検査と指導を行うために、別会社「おいしい環境づくり㈱」を設立。専門家の厳しい目で、食材や商品の検査、店舗での日常的な衛生指導を行っています。その基準は、公的機関の定める一般的な基準を超える厳しいもの。ちよだ鮪の衛生管理の番人として、おすしの安全を支えています。

TVチャンピオン
川澄健の

江戸前すし講座

ハノ巻 にぎりすし

にぎりすしが誕生したのは、今から約200年前の江戸時代後期。有名な浪曲「石松三十石船」の台詞に、「江戸っ子だってねえ すし食いねえ」とるように、瞬間に江戸っ子の心をつかみ、大流行しました。当時のすし店は屋台スタイル。1貫45g[※]もの大きなシャリで握ったすしを、江戸っ子は今で言うファストフード感覚でつまんでいたのです。冷蔵技術が発達していなかったので、ネタは煮たり、酢やしょうゆに漬けるといった“仕事”がされたものが主流でした。時代を経て進化を遂げてきたにぎりすし。100年、200年後を想像しながら召し上がってみても楽しいですよ。

川澄 健 (かわすみ けん)

すし職人。特に飾りすしの第一人者。TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」で3度優勝。飾り巻すしに関する複数の著書がある。

ちよだ鮪が運営する「日本すし学院」の主席インストラクター。



※現在の一般的なにぎりすしのシャリは15~20g。



「衛生10カ条」はテキストとして全従業員に配布しています。



衛生事故を未然に防ぐため、衛生指導に力を入れています。