



2019年7月27日

## Kumeys における食材の調達・使用基準及びその実施状況

### 調達・使用基準

1. 野菜は、原則として有機野菜または自然農法で栽培された野菜を使用
2. 米は、有機または無農薬で栽培された国産米を使用
3. 肉・魚は、生産地・生産方法について確認・リスク評価を行い、成長ホルモンなど人体への影響が懸念される薬品等の投与がないもの、環境や生態系に悪影響を与えない生産方法のものを使用（EU産または国産を使用）
4. 加工食品・調味料はできるだけオーガニックのものを使用。添加物は原則不使用のものを選択し、例外的に添加物が含まれるものを使用する場合は、自然由来のもので身体への負担が懸念されないものであることを確認してその結果を公表。化学調味料、合成着色料、人工甘味料は、いかなる場合も使用しない
5. 精製された白砂糖は使用せず、甘味はアガベ、きび糖、甜菜糖などを使用
6. 油は米油、オリーブオイルなどを使用

### 実施状況

1. 野菜：次に掲げるものを除き、国産（主に奈良県、鹿児島県、大分県産、北海道産）の有機または自然栽培（農薬・化学肥料不使用）の野菜を使用。  
サラダのトッピングに用いるとうもろこしは米国産の有機とうもろこしを使用  
フライドポテトとして販売しているインカの目覚め（じゃがいも）は、北海道産の減農薬のものを使用
2. 米：熊本県産わさもん（有機栽培）または大分県産ひのひかり（自然栽培）を使用。米にブレンドしている雑穀は北海道産（栽培期間中農薬・化学肥料不使用）
3. 肉：薬膳カレーに使用している鶏肉は、ハンガリー産のハーブひまわりチキン（Global GAP 認証取得）を使用。グリルチキンに使用している鶏肉は、ハンガリー産のマスタールージュ（放牧赤鶏）を使用。ハーブひまわりチキン、マスタールージュ共に、遺伝子組換えまたは動物性飼料不使用、抗生物質・成長ホルモン不使用、冷却工程での薬剤不使用。  
サルサポークに使用している豚肉は、デンマーク産豚バラ肉を使用。EUの法律に基づき成長ホルモン不使用であることをリスク評価。  
アラカルトで提供している豚肉（肩ロースステーキ）は、埼玉県産の吉田豚を使用。



国内では成長ホルモンは使用が禁止されていることをリスク評価。

4. 添加物：食品添加物はほぼ不使用であるが、以下のもののみ使用  
薬膳カレーの原料の有機ココナッツミルクに安定剤としてグァーガムが使用されている（植物由来のものであり、身体への影響が懸念されないことをリスク評価）  
サルサポークにトッピングとして用いているゴータチーズにセルロースが使用されている（食物繊維として植物全般に含まれているものであり、身体への影響が懸念されないことをリスク評価）
5. 砂糖：店内で調理するスイーツ（フローズンパフェ、豆乳シェイクなど）の甘味はオーガニックアガベシロップを使用。大豆ミートの唐揚げに少量の甜菜糖を使用。ドレッシングに少量の甜菜糖・きび等を使用
6. 油：揚げ物には国産の米油を使用。その他の調理には、米油、オリーブオイルまたはひまわり油を使用