工場内の様子。床掃除がしやすいよう壁に掃除用具がセットされていたり、コンピューターで機械内の温度などが細かく管理されていました。

DYM：少々話は戻りますが、なぜ生産国としてオーストラリアを選んだのでしょうか？

藤原：なんといっても原材料の安全性です。当社のメインブランド「ルート」はすべての製品に“野生”のカンガルー肉を、また一部の製品では“野生”のヤギを使用しています。

DYM：確かに野生のカンガルーや野生のヤギのお肉というのはあまり聞かないですね。

藤原：畜産肉ですと抗生物質や成長ホルモンといったリスクがあるので、野生の肉の安全性に勝るものはありません。低アレルゲン素材でもあります。さらには、野生の肉を使用することは自然に優しい究極のエコロジーです。

DYM：なるほど。その他に「ルート」の強みは何でしょうか？

藤原：酸化防止への取り組みです。実はペットフード安全法では、酸化の基準がありません。そのため、開封した時すでに酸化しているフードが多く見受けられます。メーカーも問題ですが、それ以上に飼い主さんの酸化への意識が低いことも問題です。酸化したフードは体を老化させます。いろんな病気の根本的な原因は酸化です。せっかく栄養のあるフードであっても酸化していれば毒に変わります。「ルート」では原材料段階から海上輸送、最終パッケージまでの全工程で徹底的に酸化防止対策し、飼い主さんが袋を開けるまで最高の状態にしています。

DYM：最後に飼い主さんが酸化や保存で気を付ける点でアドバイスはありますか？

藤原：開封後、酸化が進むので 1 か月以内に使い切る量をこまめに買ってください。また、多くの方が冷蔵庫保存されますが、結露でカビが発生する危険があり、厳禁です。直射日光の当たらない涼しい場所で保存してください。それから皿やスコップはこまめに洗ってください。残ったフードの粉は“ダニ”のごちそうになります。

開封までの品質管理者は私ですが、開封からワンちゃんの口に入るまでの品質管理者は飼い主さんです。酸化していないフードを食べる＝アンチエイジング、ワンちゃんが健康で長生きし、飼い主さんとのハッピーライフを応援します。

Dogrun CARAVAN
© Dogrun Lab.
イベントにて
無料サンプル配布中！
もしくはドッグランラボまで
→ info@dogrun-lab.info

ビィ・ナチュラル　ルートシリーズ

株式会社ビィ・ナチュラル
大阪府門真市四宮４丁目１番１３号
TEL.072-800-8204 FAX.072-800-8224

be-Natural 検索
be-NatuRal

海外のペット事情 特別編
ドッグフードについて

身近な問題ながら、とーっても難しいフード選び。
愛犬家の皆さんも、たくさんの商品から何を選んで良いのか迷った経験はありませんか？
本当は編集部スタッフも大いに悩んでいました。
こちらの社長にお会いするまでは…

今回、フードの事をいろいろ教えていただいたのは株式会社ビィ・ナチュラルの藤原社長です。良質なフードを提供することで、大事な愛犬の命を守ることをミッションに、熱い思いをぶつけてくれました。

ドッグヤードマガジン
DYM 編集部 × 株式会社ビィ・ナチュラル 藤原 博文さん

DYM：早速ですが、オーストラリアでは大変お世話になりました！（前号のオーストラリア特集の際に工場を見学させていただきました。）衛生管理が徹底されたハイテクな工場だったので、写真撮影できたことには驚きました。

藤原社長（以下、藤原）：実は一番驚いたのは私です（笑）。いくらメディア取材とは言え、通常工場内の撮影は NG です。私はオーストラリア国内の多くの工場を見てきましたが、部外者は撮影どころか工場見学もできないところばかりです。見せられないのは工場内の機密という理由もありますが、それ以上に衛生面の問題があるところが多いのが事実です。

DYM：調理行程や素材管理、納期管理など、すべてにおいて自信があるという事の表れでしょうね。

藤原：その通りです。私と商品開発者、工場スタッフが一丸で「最高のフードを作るんだ」という強力なモチベーションで臨んでいます。私は生産には必ず立ち会います。最終の品質責任者は私です。品質チェック方法の１つは食べることです。食べて、調理や油のかかり具合などを確認します。できあがりのあったかい状態の商品はとてもおいしいです。これをお伝えできないのは残念ですが、、、。

フードには左から中粒、小粒、パウダーの３種類の形状があります。