

活用現場
レポート

株式会社 野田米菓

三重県 あられ製造

昭和9年に創業され、82年目を迎える野田米菓様。あられの種類は現在、47種類とバリエーションが豊富で、常に新商品や地元食材を使った商品を開発されています。また、工場の隣の売店ではあられを試食しながら選ぶことができます。三重県津市で長年に渡って愛されてきた「野田あられ」の製造へのこだわりとFFC活用方法をご紹介いたします。



野田米菓・あられ工場



代表取締役社長
野田 恵子 様

経営者のお話

FFCを導入したきっかけは、長年FFCを活用されている下津醤油さんの排水の汚れが全然違うというお話を聞いたことです。また新しい工場を建てるタイミングでもあったので導入しました。

実際に導入してみて、排水の違いを感じ、掃除も楽になりましたが、あられの食感が変わったのが一番驚きましたね。もっちりした感じが増し、お米の甘みをより感じるようになりました。

私たちにとって、あらは子どものようなものなので、ひとつひとつ愛情をこめて作っています。そんなあられをこれからも一人でも多くの方に食べていただきたいです。

あられの製造工程

①もち米を蒸す

もち米を丁寧に水洗いし、FFCウォーター+バイロゲン1000倍希釈になるように添加したお水に一晩漬けます。もち米の味であられの味が決まるため、もち米の味を引き出すためにFFCを活用します。その後、もち米を粉状にしてから蒸します。



こだわりポイント①

原材料のもち米は、滋賀県の高級羽二重もち米をブレンドして使用。
粘りが強く伸びの良いなめらかさから「日本一のもち米」と言われています。

②杵でつく

杵について、あらのもととなるお餅をつくります。こねるだけでもあられの生地は作れます、杵つきの工程を入れることで、食感がサクッとし風味もよくなります。



③あられの形にカットする

ついたお餅は冷蔵庫で2日間寝かし、それぞれの大きさにカットします。
その後3日間かけてゆっくりと乾燥させます。
乾燥の3日目に水分量を機械でチェックします。



// FFCウォーター！//
製造に使用するお水は全て
FFC元始活水器処理水です。



④焼く

じっくりと焼いていきます。ここでも割れたあられがないようにチェックします。



季節や天気によって火力を調整。まさに職人の技です！

⑤味付け

こだわりポイント②

味付けに関する材料は、国内生産が難しいもの以外、全て国産のものを使用しています。
さらに、野菜は地元農家から仕入れて自社で粉末にして使用するというこだわりぶり！
顔の見える安心な食材となるべく使用し、地域のつながりが出来ることも大切にしています。



活用効果

お米の甘みを感じ、食感が良くなったり！



さくさくもっちりとした食感はやみつきに！！
お客様からも「もちもち感が増えて、美味しいなくなった！」というお声をいただきました！

排水がきれいになり、掃除が楽になった！



従業員のお声//

お水が美味しい！
みんな病気をせず元気！
掃除も楽になった！

先代の時から「綺麗なところを作らないといいものは出来ない」と考えているので、非常に嬉しい効果です！

⑥包装

こだわりポイント③

手作業で包装。
あられが割れていないか、賞味期限の記入漏れがないか、混入物がないかを厳重にチェックします。
人の目と手を使い、さらに金属探知機も使用し確実に丁寧に包装していきます。



⑦完成！



安全・安心な
野田あられの
完成です！

人気のあられ



黒こしょう

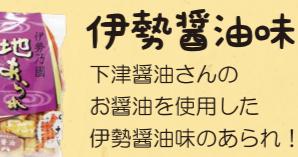
お子さまのおやつから
ビールのおつまみまで
幅広く支持されています！



ごぼう味

一度食べたらとりこになる!!
くせになる味わいです!!

FFC活用 コラボ商品



伊勢醤油味

下津醤油さんの
お醤油を使用した
伊勢醤油味のあられ！

土曜日限定！ 「揚げあられ」

工場直売カウンターで「揚げあられ」を販売しています。自分の好きな味付けをして食べることができます。組合せを考えるのも楽しいですね！赤塚グループ本社のすぐ近くですので、お近くにお越しの際はぜひお試しください！

