

活用現場
レポート

Patisserie de japon **WAKANA**

岡山県苫田郡鏡野町 洋菓子製造

WAKANA様は、岡山県苫田郡鏡野町にて、岡山の良さを全国の人々に知ってもらいたいという熱い想いを持って地元の素材を活かし、お菓子作りをされています。

また、地産地消へのこだわりから、お客様だけでなく生産者にも喜んでもらえるお菓子作りを目指されており、地域の農業者や自治体とも連携をされています。今回はFFC導入後、多くの活用効果を感じられているWAKANA様の活用方法と効果について特集いたします。



FFC活用方法

使う水すべてをFFCウォーターに(2006年12月~)

大元の配管にFFC元始活水器を設置、使用する水すべてをFFCウォーターに改質されています。



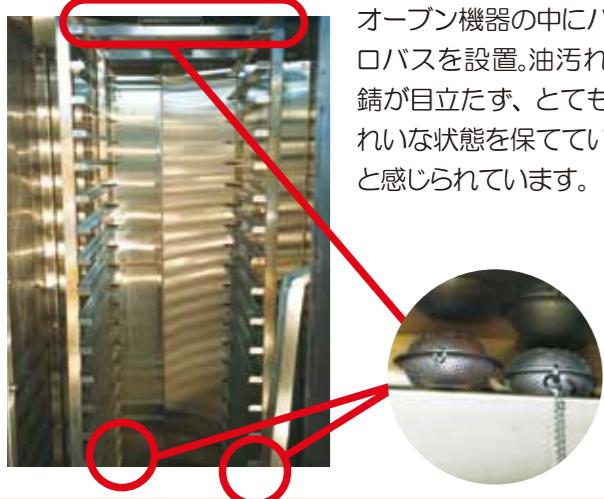
原料保管時にもFFCをしっかりと活用

津山ドーナツや焼き菓子に必ず使用する、地元の津山産小麦粉「つやまのほほえみ」や砂糖などの原材料はFFCエースの上に保管しています。冷蔵庫の上にもパイロゲンの空き箱を置き、より良い空間で原料を保管するための独自の工夫としてFFCの環境作りに努められています。



オーブンにもパイロバスを使用

オーブン機器の中にパイロバスを設置。油汚れや錆が目立たず、とてもきれいな状態を保てています。



製造工程でパイロゲンを使用(2009年~)

まっかなときめき(トマトのジュレ)、津山ドーナツなどのお菓子は製造時にパイロゲンを添加されています。津山ドーナツは焼成時にパイロゲンの1000倍希釈液を霧吹かれています。



地元津山産完熟フルーツトマト使用 津山ドーナツ
まっかなときめき

※掲載事項に関するご質問は株式会社エフエフシー・ジャパンまでお願いいたします。 発行元：株式会社 エフエフシー・ジャパン 〒514-2293 三重県津市高野尾町1868番地の3 TEL:059-230-3595 http://www.ffc-japan.co.jp

オーナー パティシエのお話



Patisserie de japon WAKANA
オーナーパティシエ 大塚 嘉之 様

スイーツを通して、岡山県の良さを知ってもらいたいという気持ちから地元で洋菓子店を始めました。FFCを導入する決め手となったのが、小幡商店さんの現場見学をしたことですね。あれだけ大量のお水を使っていて、工場内設備にカビが全く生えないことや、油を使う場所でもべたつきがないことに驚きました。また設備機器の洗えないところが綺麗なのには本当にすごいと思いました。FFCを使っていて一番良かった点は、冷蔵・冷凍庫や空調のフィンがつまらなくなり、メンテナンスがいらなくなったことです。お菓子作りには様々な高価な設備が必要で、機械の導入にも維持にも経費がたくさんかかるのです。FFCを活用することによって、メンテナンス費用が節約でき、機械も長年使用できているのがとても嬉しいですね。

FFC活用効果

空調機のフィンのお手入れが不要に!

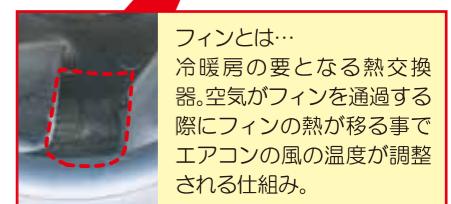
フィルターは定期的に掃除をしていますが、その奥のフィンは10年間お掃除いらずの綺麗な状態を保っています！

これは洋菓子店では特に驚くべき現象です。

洋菓子店では、小麦粉を使用するため細かい粉が空気中に舞い、空調機につまってしまいます。そこに油などが付着し、性能の低下や故障の原因になります。通常製パン、製菓店などの粉を多く使用する業種は1年に1度フィンの洗浄をされています。

WAKANA様では、フィンに汚れがつかず、メンテナンスが必要ないほど綺麗です。

年間のフィンのメンテナンス費用 平均 約20,000円/1機
10年間になるので、1機あたり20万円も節約！



フィンとは…
冷暖房の要となる熱交換器。空気がフィンを通過する際にフィンの熱が移る事でエアコンの風の温度が調整される仕組み。

排水からの臭いがほとんどない！



空調機がない環境下にグリストラップがあるのにも関わらず、臭いがあります。臭いが増す夏場も臭いがないです！

食器洗浄機の掃除時間が20分も短縮！

通常約30分かかる掃除を毎日されています。FFC導入後は汚れがつきにくくなり、水圧で流すだけで汚れが取れるため、10分でできるようになりました。大幅な作業時間の短縮になっています。

一年間に換算すると…
1日20分短縮 × 240日
(営業日を月20日/月とした場合)

年間で80時間の短縮に！

一般的に洗浄水が出るノズルの裏には赤いヌメリや油汚れがつきやすいのですが全くありません！



スポンジの焼成時間が5分も短縮！

スポンジが5分早く焼きあがるようになりました。他の商品でもオーブンを使用するため、全体の作業効率が良くなりました。

大塚様は「FFCウォーターで生地を湯煎することにより、細かい水蒸気が入り込み含水量が向上したため、熱伝導率が良くなり早くなったのではないか」とおっしゃっています。

ロドケもまろやかになり、より美味しくなりました！



汚れがついておらずピカピカ♪ お店全体のお掃除も楽になりました！