

(有)前澤屋

埼玉県比企郡ときがわ町 和菓子

昭和27年創業の前澤屋様。自然豊かな埼玉県比企郡ときがわ町で季節の大福やどら焼きなどの和菓子を製造・販売されています。今回は、塩飴にスポットを当てて取材しました。2009年よりFFCを導入され、品質にこだわって作られた塩飴は全国のお客様から「おいしい！」と大評判！今回は、製造の様子とFFC活用後の変化についてご紹介いたします。



●店舗は平成6年にリニューアルオープン

代表者のお話



取締役社長
前田 進一様

2009年にFFCを知り、私の店舗へ業務用FFC元始活水器V40型を導入しました。導入当初、赤飯の出来栄をお客様に褒めていただいたことで、水を変えることで食味まで変わることには驚いたのを覚えています。

「ときがわ花菖蒲(はなしょうぶ)園」でも長年、連作障害に悩まされていたので、私の店舗でのFFC活用事例を元に「ときがわ花菖蒲園」でFFCエースを活用してみたところ、生長がまるで違い、連作障害が軽減され、FFCの凄さを再認識いたしました。

これからも地域の方とともに地域経済を活性化するため、FFCで製造した和菓子を通じて、皆様に喜んでいただけるように頑張っております。

FFC活用方法

使う水はすべて FFCウォーター

業務用FFC元始活水器を設置(2009年～)



パイロゲン入りの塩を使用

塩飴や赤飯などに使用



塩にはパイロゲンを混和し、乾燥させた塩を使用(塩5kgに対し、パイロゲン200ccの割合)

他にも...

材料のこね水にはパイロゲンを使用。

使い終わった濃縮の袋は細かく切って網に入れ、材料保管場所へ設置。FFCの環境作りを行っています。



FFC活用の効果

食味の向上

✓美味しくなった!

活水器導入初年度、毎年お赤飯を渡しているお寺の檀家さんから「赤飯の原材料を変えたの?」と聞かれ、材料など変えていないのに「赤飯が美味しくなった!」とお客様からたくさんのお声をいただくようになった。



✓塩がまるやかになった

塩飴の塩味がまるやかになり、より美味しくなった。

衛生環境の向上

✓害虫が出なくなった

夏場や梅雨時などはどうしても害虫が発生していたが、FFC使用后、工場内でコバエやゴキブリなどが発生しにくくなった。

✓機械の洗浄にも FFCを活用



飴切機械の洗浄でFFCウォーターを使用。滑車部分がとてもキレイに洗浄できています。

✓カビが発生しにくい

FFC使用前は、売れ残って賞味期限が切れた商品を置いておくとカビが生えていたが、現在は売れ残った商品にカビが発生するのを見なくなりました。

塩飴製造の様子

1日に11回～12回製造され、1カ月4日間の製造。製造数は1カ月10,000袋。



1 砂糖・水・塩・黒糖・FFCウォーターを加熱しながら混ぜ合わせる



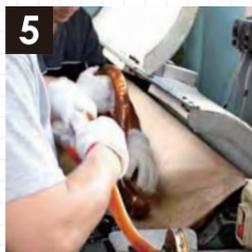
2 1釜に対し、濃縮パイロゲンを1本投入



3 色と粘りを見ながら攪拌



4 しっかりとこねる



5 飴生地を伸ばして飴を切る機械に投入



6 飴の完成!



7 個包装して袋詰め



塩飴の完成!

秘密の

前田社長オリジナルパイロゲンドリンク

FFCウォーターに濃縮パイロゲンとクエン酸などを入れ、休憩時には欠かさず飲んでいきます!夏場も元気に仕事ができます。



地域経済活性化の取り組み

地域の農家さんから野菜や果物を仕入れ、和菓子の原材料として使用しています。できるだけ地元の食材を使用し、地域全体で経済を活性化できるように取り組まれています。



地元産のブルーベリーを使ったブルーベリー大福

ときがわ花菖蒲園でのFFC活用

2000年の春より、ときがわ町から委託されボランティア団体「花菖蒲を育てる会」を設立。町からの予算を元に毎年FFCエースを投入。植え替え時にFFCエースを置き、水を張る時期には水口にFFCエースの袋を入れて設置しています。

連作障害の軽減

花菖蒲は植え替えを行わないと連作障害が出るほど弱い植物ですが、FFCエースを使用し栽培してからは連作障害がなくなりました。

高さが均一に

花菖蒲の生育が均一になり、花菖蒲の美しさが一目で分かるようになりました。

毎年6月に花菖蒲祭りを開催!



1シーズン(5月末～6月末)で3万人が来場する観光スポットです。

●比企郡ときがわ町大字玉川役場本庁舎西側

