

(有)上杉商店

福井県小浜市 小鯛のささ漬

昭和33年から“小鯛のささ漬”を製造販売する(有)上杉商店様。小鯛のささ漬は若狭湾に面する福井県小浜市でのみ製造される特産品として全国のお客様に親しまれています。小鯛の皮がピンク色で美しく、程よい塩と酢で小鯛の旨みが引き立つよう繊細かつ上品に仕上げられています。今回は、ささ漬製造の様子とFFCの効果についてご紹介いたします。



工場内のすべての
お水がFFCウォーター

業務用
FFC元始活水器
V40型



毎朝、新鮮な小鯛を魚市場から仕入れます！

小鯛について

小鯛というのは大きな鯛(マダイ)の子供ではなく、大人になっても小さい連子鯛(レンコダイ)のことです。ささ漬に適した小鯛は秋から冬が最も多く獲れ、ほどよく脂ののって白身が美味しいお魚です。15cm前後と小さく、下処理や三枚おろしは全て手作業で行うため、熟練の技術が必要になります。

● 製造の様子 ～小鯛のささ漬ができるまで～



新鮮な小鯛を下処理します。
(頭と鱗と内臓を取り除く)



三枚おろしにします。



フィーレ(魚の切り身)に天然塩を振り、冷蔵庫で1日熟成させます。



冷蔵庫で寝かしたフィーレをFFCウォーターで洗います。



調味液にパイロゲン(1,000倍希釈液)になるように適量入れます。



フィーレを調味液に漬けます。(30秒～1分)



あらかじめ杉の木樽をFFCウォーターに漬けておきます。



1枚ずつ丁寧に木樽に詰めていきます。間に昆布を挟みます。



抗菌作用のある笹の葉を上に乗せます。



木蓋をし、密閉状態にします。



完成!



色々な調理方法で
ささ漬をお召し上がり
いただけます



代表取締役
上杉 耕一郎様

代表者のお話

FFCを事業に導入する前、自宅に家庭用のFFC元始活水器を取り付けたところ、庭の植物の樹勢が良くなり、FFCの水の力に驚きました。その後、すぐ(2006年)に工場へ業務用FFC元始活水器を導入し、ささ漬の品質・工場内の環境が各段に良くなりました。原材料として「水」を考えたとき、商品が水に接する機会が多いささ漬では、水を上質なものにすることが高品質化の近道であると考えました。これからも若狭の名産品として多くの方に「小鯛のささ漬」を召し上げていただきたいと思います。

● FFC活用の効果

従業員の手荒れが
なくなった



工場内の魚臭さが
なくなった



～工場内の変化～

床の汚れ・ぬめりが
取れやすくなった



排水口の汚れが
取れやすくなった



排水先の河川では魚が
増え、透明度が上がった

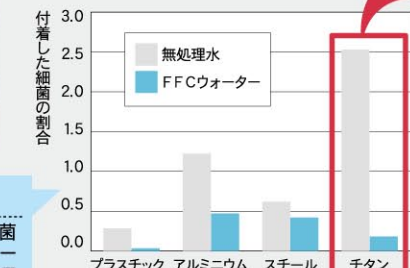


環境の変化

排水溝の蓋(グレーチング)のサビがなくなった



FFCウォーターの方が
菌が付着しにくい



チタン板へ細菌が付着している様子(顕微鏡写真)
粒状のものが表面に付着している細菌



ハーバード大学 応用微生物学研究所調べ

● FFC活用の効果 ～商品の変化～



フィーレの洗浄時に余分な塩分・脂・臭みが取れるようになった



調味液(昆布・砂糖・酢)がまろやかになり、魚に味が染み込みやすくなった



魚の身がふっくらするようになり、食感が良くなった



商品の日持ちがするようになった

<水へのこだわり> FFC元始活水器×名水百選「雲城水」

上杉商店様では、平成の名水百選にも選ばれ、自然のミネラルを豊富に含んだ若狭の天然水「雲城水」を汲み上げて使用しています。もともと良い水質の地域であるにも関わらず、人間も、食べ物も「水が命」とお考えになられる上杉社長は名水「雲城水」に“FFC”をプラスすることで、「豊かな水を更に活性化させたこだわりの水」として事業にご活用されています。



名水「雲城水」

waiwaiモール 上杉商店様ラインナップ

上杉商店様のささ漬は、エフエフシー・ジャパンが運営する通販サイト「waiwaiモール」でもお買い求めいただけます。小鯛だけでなく、白身のトロと言われている「のどぐろ」や、上品な味の「さより」なども販売中です。



／
ショ
ー
プ
／



小鯛ささ漬 (180g)

1,728円



小鯛ささ漬 (90g)

1,080円



ささ漬2種詰め合わせ
(小鯛・のどぐろ)

2,376円



ささ漬3種詰め合わせ
(小鯛・のどぐろ・さより)

3,456円



ささ漬4種詰め合わせ
(小鯛・のどぐろ・さより・あじ)

4,536円



小鯛ささ漬 (65g)
真空パック

540円

ちょっとアレンジ♪ De お料理上手!



ささ漬の手毬寿司



ささ漬のサラダ

※商品価格等の掲載内容が変更となる場合がございますので、予めご了承下さい。

コロナ禍対策応援企画

／ コロナに負けるな! ／

食べて応援! 使ってwaiwai!

特集ページ公開中

waiwaiモールでは、新型コロナウイルスによって影響を受けているFFC活用生産者様を応援しています。「多くの方にFFC活用産品を食べて、使っていただいて元気になってもらいたい」、そんな想いをこめて生産されたFFC活用産品を特集ページにて公開中です。ぜひこの機会にwaiwaiモールをご利用ください。



▲TOPページのこのバナーが目印!



コロナに負けるな!
特設ページ



waiwaiモール
TOPページ



お手持ちの
スマートフォンから
簡単アクセス♪

今号のお花プレゼント

椿苗 2 株 (2 品種各 1 株セット)

古来から親しまれてきた椿は数えきれないほどの品種があります。花の音がオススメする厳選30種の中から2品種を各1株ずつプレゼント!

※品種のご指定はお受けできません。

赤塚植物園のWEBショップ「花の音」ではその他の実付き柑橘もご予約受付中です。



応募方法

同封の専用ハガキのアンケートにご記入後、ポストへご投函ください。抽選で3名様にプレゼントいたします。

※切

2020年9月30日(水)必着
当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

FFC-J-TOPICS

2020年9月号

vol.107

日頃より弊社FFC製品をご愛顧賜り誠にありがとうございます。
FFCジャパントピックスでは、FFC製品をご活用いただいている事業者様の活用方法や活用後の変化、エフエフシー・ジャパン関係の最新ニュースなどを紹介しています。ぜひ日頃の業務にお役立てください。

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 FAX:059-230-3380

ホームページ <http://www.ffc-japan.co.jp/>



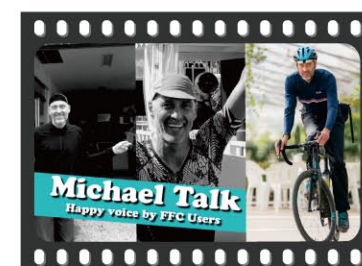
特集 有限会社 上杉商店様



今回は、福井県小浜市でささ漬製造をされている上杉商店様取材いたしました。中面では製造の様子とFFC活用の効果などを掲載させていただいております。また、マイケル氏と上杉社長との対談「マイケルトーク」も同時配信いたしますので、ご興味のある方は是非ご覧ください。

赤塚グループYoutubeにて動画を公開中!

マイケルトーク



Youtube



FFCレポーター
マイケル・J・ライス氏

1971年生まれ。俳優・プロサイクリストとして活躍中。毎年平均1万キロをサイクリングする。現在はNHKWorldのテレビ番組「CYCLE AROUND JAPAN」に出演中。㈱エフエフシー・ジャパン海外FFCアドバイザーとしても活躍。

FFC農法 応援 キャンペーン

2020年 秋

2020年 8月3日(月)~11月13日(金) 午後5時まで

詳しくはチラシをご覧ください。

FFCエース農業用が

最大 **37%OFF!!** 通常の会員価格より

●通常の会員価格 FFCエース農業用20kg×3袋 22,000円 [ポリウム] 1万V [加算SP] 1,000SP 1袋あたり 7,333円
※1000プランの場合の1袋の価格

1 **300プラン** (品番 0326) 82,500円

1袋あたり **5,500円!!**

1セット 300kg (20kg×15袋) [ポリウム] 3万V [加算SP] 3,000SP

2 **1000プラン** (品番 0327) 231,000円

1袋あたり **4,620円!!**

1セット 1000kg (20kg×50袋) [ポリウム] 5万V [加算SP] 5,000SP

※表示の金額は全て消費税率10%での価格です。

FFC エースについてのご使用方法などのお問い合わせは
エフエフシー・ジャパンまで (TEL059-230-3595)