

活用現場 レポート

しまや

京都府京都市 うどん・そば

京都・二条城の近くに店を構えて40年。ご姉妹でうどん・そば屋を営まれている「しまや」様。地元の皆様に愛され、毎日でも飽きない美味しい料理を提供されていらっしゃいます。その美味しさの秘訣は「FFC」をふんだんに使った調理方法がありました。今回はしまや様でのFFC活用について特集いたします。

● しまやについて



京都府京都市中京区西ノ京月光町6-17
御前通り御池下ル
TEL:075-801-4238
【営業時間】AM11:00より
【定休日】毎週日曜日・祭日

お品書き（一例）

自家製天ぷらうどん	750円
自家製天とじ	770円
そば	500円
あんかけ	520円
鳥なんば	630円
中華そば	630円
自家製天とじ丼	830円
玉子丼	650円
【夏季】ざるそば	650円
【夏季】冷やしうどん	650円

全50種の豊富なメニュー



● FFC活用方法

店舗で使用する水はすべてFFCウォーター



1997年から業務用FFC元始活水器三連式※を使用されています。

※現在、業務用FFC元始活水器三連式はメンテナンスのみ対応しており、製品のお取り扱いはしておりません。



自家製麺は、製麺機にFFCウォーターの塩水(FFCパイロゲン)を練り込んだ塩を溶かした水)を入れ、製造しています。

しまや様オリジナルFFC活用方法



その都度、空のパイロゲン紙パックにサラダ油を映して使用。油の容器にはパイロバスを入れています。



食洗器用の洗剤タンクにFFCパイロゲンを5cc投入。

こんな使い方も



冷蔵庫内のトレーにFFCエースを敷き詰めています。野菜の鮮度が良くなり、庫内の臭いも軽減されるそう。



FFCエースを水で練り、パイロゲン空パックに入れ、日干しで固めたものを作り、常温野菜と一緒に入れています。



しまや
大島 英子 様

ご担当者のお話

しまやを創業して約40年になりますが、これまで地域密着型のお店として地元の皆様にご利用いただいております。私どもは“いつまでも胃袋をお預かりするお客様のお身体”に障るようなものは使わず、お客様のお身体を考えた料理を提供させていただきたいという想いでやってきました。

世の中には、濃い味や辛い味など様々な味がありますが、しまやでは「昆布や鰹が持つ本来の味」や「出汁の優しい味」を味わっていただきたいと思っております。食べても食べても飽きない味…そのためには「FFC」は欠かせません。地元の子どもたちが大きくなったときに“しまやで育った！”と言ってもらえると嬉しいです。

● FFC活用の効果

うどんのコシ、ツヤが出た！



水と粉がよくなじむので麺帶のツヤが良くなり、麺のコシが出るようになります。

美味しい出汁が出るように！



昆布をFFCウォーターに漬け、FFCパイロゲンを5cc入れて作った出汁です。優しい味でありながらコクがあります。

かん水の臭いが和らいだ 中華麺の日持ちも良くなった！



かん水の独特のにおいが和らぎ、より日持ちも良くなりました。かん水とは… 中華麺特有の風味・食感のど越し・色合いを与える食品添加物のこと。



茹であがったときにキラキラ光り、ツルとした食感になります。

油の酸化が抑えられた！



油の酸化が抑えられ、油切れが良くなります。天ぷらを揚げても胸焼けしません。

手荒れがない！



素手で水仕事をしていても手荒れすることがなくなりました。



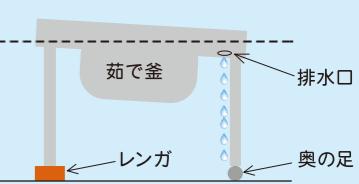
茹で釜の上にあるステンレスフードや換気扇が汚れにくく、店内や厨房内の臭いも全くありません。

FFCびっくり現象



40年も使用している茹で釜の前方の足は錆びて切削しましたが、奥の足はピカピカでしっかりとあります。

横から見た図



茹で釜は奥に向かってやや傾いており、奥には茹で汁の排水口があります。FFCウォーターの茹で汁が奥の足に多く当たる、錆の抑制につながったのではと考えられます。

YouTube動画



マイケルトーク

お客様に提供される「食」についての想いやFFC活用効果についてご覧いただけます。



動画はこちら