



竹炭パン・ブドウパン

1988年より神奈川県横浜市鶴見区でベーカリーを営むリンデンバウム様は「国産小麦粉」「無添加」「天然酵母」にこだわり、お客様の健康を第一に考えたパン作りをされています。代表である舟久保さんの「身体に良いパンを届けたい」という想いと、FFCを活用したパン作りについてご紹介いたします。

● リンデンバウムについて

食べる人のことを考えたパン

こだわり天然酵母パンの店
リンデンバウム

神奈川県横浜市鶴見区
上末吉5-3-22-103
TEL:045-583-3858

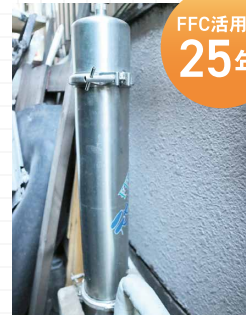


HP

店頭には
40~50種の
パンが並びます

無添加だから優しい
こだわったから美味しい

添加物を使わず、誰もが安心して食べられるパンを作っています。



戸建用FFC元始活水器

FFC活用歴
25年

- ☒ イーストフードやpH調整剤(防腐剤)、乳化剤不使用
- ☒ マヨネーズやカレーソース、カスタードクリームも安心の自家製



天然酵母で作る「竹炭パン」や「天然酵母食パン」には、バター・砂糖・卵・牛乳を使用していません。

● 季節の果物で作るこだわりの「天然酵母」

パン生地作りに必要な天然酵母は、有機栽培のブドウや柿、リンゴ、ミカン、あんず、その他季節の果物から作ります。FFCパイロゲンやFFCウォーターを加えて作った果物の天然酵母エキスは、天然酵母の元種に継ぎ足され、リンデンバウム様が作るパンの全てに使われています。



天然酵母の元種

舟久保さんが果実の酵母エキスを混ぜ合わせ、35年継ぎ足して作った天然酵母の元種。リンデンバウム様が作る全てのパンの発酵にこの元種が使われています。

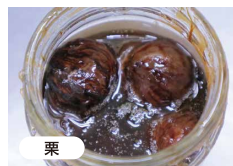


天気や気温に応じて、天然酵母エキスをFFCパイロゲンを加えています。

果物から作った酵母エキス



ブドウ



果



レモン

工房には舟久保さん手作りの、果実の天然酵母エキスが常時4~5本あります。



代表

舟久保 勝男様
春美様

代表者のお話

FFCを初めて知ったのは、パンを買いに来られるお客様から教えていただいたのがキッカケでした。もともとお水にはこだわりがありましたが、FFCを導入して満足出来るパンが焼けるようになりました。

FFC導入以降は、うちのパンを食べて「食後に胃が重くならない」「胃が疲れない」というお客様のお声を頂くこともあり、とても嬉しいです。これからもお客様のご要望に出来る限りお応えし、「健康になるパン」を作り続けていきたいと思っています。日本最高齢のベーカリーを目指して、夫婦で頑張っていきます。

● FFC活用の効果

生地の吸水率が良くなった



一般的に国産小麦粉は吸水率が低く、パンに向かないと言われていましたが、FFC活用で吸水率が上がり、外国産小麦粉に負けない柔らかいパンの製造に成功しました。

日にちが経ってもおいしい



FFCウォーターを活用することでパン自体のおいしさが際立つように。焼き立てはもちろん、製造から日にちが経ったものも活用以前よりおいしさがアップしました。

パンの表面がキレイ

通常、天然酵母を使うとパンの表面に気泡が出ますが、FFC活用の天然酵母を使用したパンは表面がとてもなめらかです。



焼きムラがなくなった



生地に水分が均等にまわることでオーブンの奥と手前での焼きムラがなくなり、キレイに焼けるようになりました。

手荒れしなくなった



FFC元始活水器を導入して最初に感じたのが「手荒れしなくなったこと」だそうです。

こんなパンも！

古代小麦粉のパン

小麦粉の原種と言われる「古代小麦粉(アインコーン)」を使用したパンは抗酸化力が高く、デンプンやタンパク質の構造が異なるため、消化に良いと言われています。古代小麦粉特有の香ばしい香りと甘みが楽しめます。



パン作りの時短

成型冷蔵法

舟久保さんが先進的に開発した製法。成型したパンを発酵冷蔵庫に入れ、翌朝そのまま焼き上げることで効率がアップしました。



YouTube動画

マイケルトーク

リンデン
バウムマイケル・
J・ライス

FFCを導入するキッカケやおいしいパンの見分け方を伺いました。



動画はこちら



みんなの！ FFC農法 フォトコンテスト

2022/5/23(日) ▶▶ 11/30(水)

FFCで育ててみた2022

募集テーマ

FFCを活用して育てた 野菜、果物、花
育てている様子やびっくり現象など



野菜・花・果物など、FFCを活用して育てている様子やびっくり現象まで、自慢の植物の写真を共有してみませんか？

応募方法

①右のコードを読み取り、エフエフシー・ジャパンのInstagramのアカウント(@ffc_japan)をフォローします。



②「写真のタイトル」、「活用したFFC資材・活用方法」、「FFCを活用してどのように変わったか」、という内容に「#FFCで育ててみた2022」のタグを付けて、Instagramで投稿します。
※「FFC」は2022は半角です。

結果発表

2022年12月以降
受賞者にはInstagramからDMでご連絡します。

受賞者には季節のお花やお花のバスケットをお送りします！

注意事項

- ・ハッシュタグが付いた投稿から一部を本アカウントにてリポストさせていただきます。
- ・受賞作品および受賞者アカウント名を SNS でご紹介します。
- ・募集期間内(2022年5月23日～11月30日)に撮影された写真に限りです。
- ・投稿作品の著作権は撮影者に帰属しますが、投稿された写真は公式サイトやパンフレットなどで使用させていただく場合があります。また、赤塚植物園グループの関連施設や催しで掲示させていただく場合がございます。

FFC活用現場レポート マイケルトーク



三重県津市にある国宝・高田本山に隣接する高田会館に宿泊したマイケル。FFCウォーターを使ったお料理やお風呂に感動！その様子は動画をぜひご覧下さい。



こちらからアクセス

地球と私にいいものを FFC 紹介広場

スマートフォンやPCなどインターネットからFFC活用事業者様の情報を閲覧することができる情報ポータルサイト「FFC紹介広場」。日本地図から事業者様をチェックできるなど、どんな内容が充実しておりますので、ぜひご覧ください！



こちらからアクセス

FFCテクノロジー Instagram

水を改質し、水の機能を引き出す技術FFCテクノロジーについての情報を発信しています。Instagramを用いて、様々な産業分野での活用事例や、研究結果などをご紹介します。

アカウント名
ffc_technology



こちらからアクセス

今号のお花プレゼント

オリブ HINAKAZE (ひなかせ) 7号鉢

キレイな緑色の葉で、枝がきれいに立つ新品種。新芽や若葉が光に当たり風で揺れる姿がキラキラと美しく、樹形も自然と整って育つので手間いらず。耐暑性、耐寒性、耐病性が強く、成長が早いので、鉢植えで1年半ほどで約1.5メートルの高さまで成長します。シンボルツリーやガーデニングに最適です。



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。

〆切

2022年7月29日(金)到着分まで
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

2022年7月号

vol.118

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 <https://www.ffc-japan.co.jp/>



入園料

時間内食べ放題

大人	2,000円
小学生	1,500円
幼児(4歳以上)	500円

入れ替え制 午前部 9:00～12:00 (最終入園11:00)
各回定員最大60名 午後部 13:00～16:00 (最終入園15:00)



園内の水は全てFFC元始活水器を通ったFFCウォーターです。

赤塚ブルーベリーガーデンは、広さ約6,000㎡の園内に30品種以上、約1,000株のブルーベリーが植えられ、水の技術FFCを活用した良い水育ちの完熟ブルーベリーが食べ放題です。

6月からは大粒で舌触りの良いハイブッシュ系、7月からは中粒で甘いラビットアイ系などが収穫時期を迎え、8月中旬頃まで様々な品種が実ります。

FFCで育ったひと味違う完熟ブルーベリーを食べに、ぜひお越しください。



営業のご案内、
ご予約はこちらから

開催報告 | 5.28 SAT >>> 29 SUN

ハッピースプリングフェスタ

2日間とも晴天に恵まれ、多くのお客様にご来場いただきました。

レッドヒル ヒーサーの森では満開のローズガーデンを巡るツアーが大盛況でした。

朝津味では、FFC活用事業者様やFFC活用農家様によるこだわりの商品の販売があり、エフエフシー・ジャパンのスタッフもFFCバーク堆肥の量り売りやお菓子釣りなどで、イベントを盛り上げました。お子様からご年配の方まで楽しんでいただき、実りあるイベントになりました！

