

地球と私にいいものを FFC 紹介広場 お客様の声を掲載中です！

FFC紹介広場は、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ポータルサイトです。

業種や地域ごとでFFC活用事業者様を検索でき、お近くのFFC活用事業者様を検索することができます。



FFC紹介広場のトップページにあります「最新のお知らせ」ページでは、本紙のアンケートハガキにていただきました「**お客様からの声**」を随時掲載しております。



スマートフォンで下図の二次元バーコードを読み取っていただくと閲覧することができますので、ぜひご利用ください。

また、これからも皆様からの嬉しいお声をたくさん掲載していきますので、今後も本紙アンケートの収集にご協力いただきますようお願いいたします。

お客様の声
掲載ページ



こちらから
アクセス



FFC活用現場レポート マイケルトーク



マイケル・J・ライスさんが全国のFFC活用事業者様と対談するYouTube動画です。動画を見て、FFCの現場を体験しましょう！



こちらから
アクセス



水を改質し、水の機能を引き出す技術FFCテクノロジーの情報を発信しています。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

Aコース

クリスマスローズ(伊勢みやびシリーズ)
5号鉢2鉢セット



※花色はお任せとなります。

Bコース

黒の土作り2袋セット
(FFCパーク堆肥20L×2袋)



赤塚植物園で生まれたオリジナル品種です。(メリクロン栽培によりラベルと同じ花が咲きます。)

応募方法

同封ハガキでのご応募、もしくは右記のコードを読み取りGoogleフォームでご応募ください。抽選で選ばいただいた景品をプレゼントいたします。



〆切

2025年1月31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

2025年1月号

vol.133

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/>



2025年もどうぞよろしくお願いいたします

旧年中は格別のご厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。

日頃よりFFC製品をご活用いただき、誠にありがとうございます。

さて、近年は線状降水帯による豪雨や記録的な猛暑をはじめ自然災害が世界各国で報道され、気候変動の影響を実感せざるを得ない時代となりました。また、令和の米騒動ともいわれた昨夏の米不足は、我々が抱える社会課題を再認識させ、持続可能な社会を目指すSDGsの達成に向けて一層の取り組みが重要であることを考えさせられました。

一方で、FFCテクノロジーをご活用いただいている事業者様からは、温暖化に対応した農業生産、あるいは施設利用者様のウェルビーイング(※個人の心身や社会が共によい状態であること)の実現など、SDGs達成を後押しする事例が数多く報告されております。

そんな中、全国3万5千の小中高校に配本されるSDGsの教材『未来の授業』シリーズの最新号(㈱宣伝会議より2024年12月下旬発行)にて、FFC活用による海草アマモの再生に関する事例が紹介されました。また、国際ニュース雑誌『TIME』アジア版では昨秋、赤塚植物園グループの取り組みに関する取材が行われ、その記事が年末発刊号に掲載されました。

SDGsの重要性の高まりに応じてFFCテクノロジーは世代や国境を超え、ますます注目を集めております。

当社におきましては、今後も皆様方の事業発展にFFCテクノロジーが貢献できるよう全力を尽くしてまいりますとともに、持続可能な社会の実現、そして次世代に豊かな地球を引き継ぐためFFCテクノロジーの普及に取り組んでまいります。

本年もご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

㈱エフエフシー・ジャパン
代表取締役社長 赤塚 耕一



2024年11月9日(土)・10日(日)

いい地球の日記念イベント FFCすこやか物産展開催報告

今年も16社のFFC活用事業者様にお越しいただき、物産展を開催させていただくことができました。

初出展いただいた世羅きこ園様(広島県)のブースでは“松きこ”の天ぷらやコロッケを調理され、たくさんのお客様に販売いただきました。また、FFCジャパン代理店の谷川様(M&J合同会社)が長崎県五島列島ブースをご出展。五島列島のもやし・うどん等を紹介され、物産展を大いに盛り上げていただきました！

イベント全体では、2日間を通して約11,000人のご来場をいただき、多くのお客様にFFC活用商品をご紹介させていただくことができました。2日間に渡り、ご出展いただきました事業者の皆様、誠にありがとうございました！



物産展の様子



活用現場
レポート

(有)羊蹄食品 まめ屋本店

北海道虻田郡 納豆製造

北海道の自然豊かな洞爺湖畔で1937年から納豆製造を営まれている羊蹄食品様。北海道産の大豆を使い、昔ながらの手造りで仕込む納豆はふっくらと柔らかく「美味しい!」と評判です。

今号では、羊蹄食品様の納豆製造におけるFFC活用についてご紹介いたします。



● 羊蹄食品について



(有)羊蹄食品 まめ屋本店
北海道虻田郡洞爺湖町高砂町25
TEL:0142-76-2466



納豆に使う豆は5種類の豆を使い分け、すべて北海道産の大豆を使用しています。



週10,000パック(3,000パック/日/週3日稼働)の納豆を製造しています。

● 納豆製造時のFFC活用について



製造日前日に大豆を洗浄し、FFCウォーターを豆に含浸させます。



1樽ごと豆を浸漬。前日含浸させた大豆は約2倍ほどに膨れあがります。



豆の種類ごとに袋に入れ、大釜でじっくりじんわりと火を通し、約1時間蒸しあげます。



蒸しあがった大豆に素早く納豆菌を噴霧します。

納豆製造に使用する水はすべてFFCウォーター



活水器設置年
2012年~

FFC元始活水器

※凍結防止を
施しています。



納豆菌をまとった豆を充填機に入れ、パックに詰めていきます。



充填された納豆は、40℃の醗酵室で18時間熟成されます。



納豆の
できあがり!

豆が
つやつや
光ってます



専務
中居 隆様

ご担当者様のお話

FFCウォーターを紹介された当初は水の違いについて半信半疑でしたが、実際に使ってみると、「全然水が違う」と分かるようになりました。

2012年から本格的にFFCウォーターを導入し、お客様からは「豆がやわらかくて美味しい納豆」「優しい味だね」と嬉しいお声をいただいております。

羊蹄食品では「子どもたちに本物の納豆の味を教えた」という理念のもと、これからは北海道だけではなく日本全国や世界の子どもたちにも私どもの納豆を知ってもらいたいと思っています。

● FFC活用の効果

煮豆に艶が出るようになった!



FFC活用以前は煮豆にシワシワ感があったが、FFC活用後は煮豆の色味が明るくなり、艶やプリプリ感が出るようになった。

納豆がまろやかな味になった!



納豆の角が落ちたようなまろやかな味になった。豆本来の味が引き出され、納豆の糸引きもより良くなった。

工場の臭いがほとんどない!



工場特有の臭い(煮豆の臭い・納豆の臭い)が次の日には無くなり、工場内の空気が爽やかになった。

設備のカビやサビの発生が激減した!



水をたくさん使用するため常に湿気がある工場だが、FFC活用後はカビやサビがほとんど発生しなくなった。

従業員の肌荒れが軽減された!



寒い時期になると従業員の手のあかぎれに悩んでいたが、FFC活用後はあかぎれが軽減された。



(※)ホエー・・・牛乳から乳脂肪分や主要なたんぱく質であるカゼインなどを除いた液体のこと。「乳清」とも呼ばれています。

地元の牧場で廃棄されるホエー(※)を有効利用し、乳酸菌と合わせて作った酵福納豆が「北のハイグレード食品2023」に認定されました。

FFC活用現場レポート

マイケルトーク

「羊蹄食品」編

羊蹄食品様の納豆作りと
FFC活用について詳しく
お話を伺いました!



動画はこちら

