

# とね菓子館

和洋菓子製造  
三重県津市



とね菓子館様は、赤塚グループ本社のある三重県津市にて明治43年創業、102年の歴史を誇る老舗の和洋菓子店です。その品質は高く、さまざまな品評会で入賞され、宮内庁にも納められるほど。



さらなる品質の向上を目的にFFC元始活水器を導入され、さまざまな効果を感じていただいているまです。今回は、その効果をご紹介いたします。

## 経営者のお話



代表取締役社長  
**刀根 大士 様**

創業102年、私で3代目となります。創業当初から、常に品質にはこだわってお菓子を製造してきました。歴史は古いですが、常によりよく、おいしいお菓子の製造を目指し、経営を続けてきました。FFCとの出会いは、息子が修行に行ったお菓子屋さんがFFCを活用されており、その効果を聞いたことがきっかけでした。常に良いものは取り入れるようにしていましたし、同じ津市で赤塚さんことはよく知っていましたので、工場の立て替えと一緒にFFC元始活水器を導入しました。特に排水の臭いには効果であります。排水の臭いがきつかったのですが、FFC導入後はまったくといっていいほど臭いがありません。その他には、蒸し時間の短縮などの効果も実感しています。



昭和14年より70年以上製造している「梅干」。  
第17回全国菓子大博覧会で総裁賞を受賞。

## FFC活用方法

### 使う水はすべてFFCウォーター

工場を新しく建て替えた際に業務用FFC元始活水器を設置。工場、店舗など施設内で使用する水はすべてFFCウォーターです。



### 製造工程でパイロゲンを使用



ケーキや赤飯など、パイロゲンを活用して製造されている製品もあります。赤飯はパイロゲンを2000倍に希釀した水に浸けたもち米を蒸されています。パイロゲンをふんだん活用したケーキは、赤塚植物園FFCパビリオン喫茶コーナーでも提供しています。



### FFC農法で作られた小豆を使用



最も、どら焼きなどに使われる餡は、FFCエースなどを活用して生産された安全・安心な北海道産の小豆を使用して製造されています。



年間500種類もの和菓子を  
製造されています

## FFC活用の効果

### 製造工程での効果

#### 赤飯の蒸し時間が5%も短縮！



赤飯の製造に使用する蒸し器

毎年末には赤飯の大口注文があり、一度に1,400箱ほど製造されます。FFCを導入してから1回の蒸し時間が5%も短縮されました。大量に製造されるため、大幅な時間短縮に繋がっています。刀根様は「水の浸透力が向上したためではないか」と考えられています。

### 衛生面での効果

#### 掃除が楽になった



FFCを導入されてから汚れが落ちやすくなり、掃除がとても楽になりました。排水溝もきれいいで、汚れがほとんど付いていません。



排水溝にほとんど汚れが付いておらず  
床もとてもきれい



排水口

### 排水からの臭いが激減！

餡や小麦粉などを使用するため、特に夏場は排水栓に流れ込んだ餡のカスなどが酸化し、嫌な臭いがするのがあたりまえでした。FFC導入前の工場は、排水栓に空気を入れて曝気をし、微生物の働きで排水を処理していましたが、それでも臭いが残っていました。FFC元始活水器を導入した現在の工場では、曝気を行わずにそのまま排水を流す構造になっています。通常なら以前より臭いがするはずですが、ほとんど気にならなくなりました。この効果には、刀根様自身も大変驚かれています。

