

東日本大震災から1年2ヶ月が過ぎようとしています。2011年3月11日、蜂屋食品様が工場を構える塩釜市も未曾有の大震災に見舞われ、蜂屋様の工場は1ヶ月近く事業ができない状況が続きました。従業員の皆様で力を合わせて復興に向けて再建に励まれ、事業を再開された後は、被災された



方々に炊き出しなどの支援活動を続けられています。今回は、地元に愛され50年、変わらないおいしさが人気の餃子屋、蜂屋食品様でのFFC活用方法とその効果についてご紹介いたします。

餃子の製造工程

①キャベツの洗浄・カット

- FFC元始活水器通過水にパイロゲンを少量加え、洗浄水槽を満たします。
- その中でキャベツを洗浄し、みじん切りにします。



ここでキャベツを丸洗いします。パイロゲンの希釈水を使用することで、キャベツを洗った水の独特なにおいが抑えられました。

②調味料や食材を練り合わせる

- ひき肉や野菜、調味料を練り合わせ、パイロゲンを少量加えます。



ここでパイロゲンを入れることで、味がまろやかになります。

③皮をつくる → ④食材を皮で包み → ⑤出荷 包装する



このときもFFCウォーターを使用しています。



*掲載事項に関するご質問は株式会社エフエフシー・ジャパンまでお願いいたします。 *パイロゲンは清涼飲料水ですが、ご本人様の経験により生産工程で活用されています。

生産者のお話



代表取締役
蜂屋 嘉一郎 様



取締役
蜂屋 和彦 様

震災を乗り越えて

地震が発生した際、近くの山がドドーンと地響きのようなうなり声を上げ、想像を絶する激しい揺れと津波が襲いました。今でも当時のとても恐ろしい記憶がはっきりとよみがえります。震災後は大変な苦労もありましたが、周りの多くの方々のご協力で事業を再開することができました。今は一人でも多くの方に熱々のおいしい餃子を味わって喜んでいただきたいとの思いで、震災に関する様々なイベントや炊き出しを通じて餃子を提供しています。今後も餃子で東北を元気いっぱいにしていきたいと思っております。

FFC活用について

FFCを導入して7年ほどになりますが、FFCを活用してからは様々な効果が出ています。以前よりも餃子の味がまろやかになり、肉や野菜のおいしさが引き立つようになりました。また、具や皮の品質が安定しています。施設環境においては、排水溝のにおいが抑えられ、汚れが付着しにくくなりました。毎年2、3回は清掃車を呼んで清掃していましたが、現在は1回だけできれいな状態を維持できているので、コストを削減でき、作業量も軽減されました。今後も製造工程においてさらに有効なFFCの活用方法を工夫していきたいと思います。

FFC活用の効果

製造では

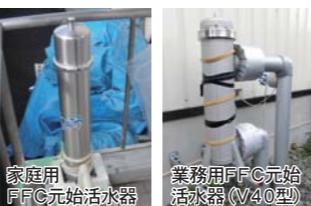
餃子の味が全体的に調和するようになった

以前は餃子の味に荒さやとげとげしさを感じることもありましたが、FFCを活用してからは肉や野菜のうまみをより一層引き出せるようになり、調味料も馴染みやすく、餃子の味がまろやかになりました。



FFC元始活水器を2台設置

工場・事務所ともにすべてFFCウォーターに改質された水を使用しています。



製造工程でパイロゲンを活用



“また食べたくなる”餃子

四代目の蜂屋和彦様は、常により良い味を求めて餃子の研究・改良を続けられています。お客様に安全で安心なものを食べていただくために、防腐剤・保存料は一切使用せず、キャベツ農場など産地にも頻繁に足を運び、とことん素材にこだわっています。商品は「はちやの餃子」、「焼小籠包」など各種取り揃えられ、どれもまた食べたくなるような満足の味です。「まんまるもちもち餃子」は二ラがたっぷりで肉汁がジューシー!皮はモチモチして最高の味です。ぜひ味わってみてください。

蜂屋餃子様のHP
<http://www.hachiya-foods.co.jp/>

施設環境では

工場内に汚れがつきにくく、掃除が楽になった

FFCを導入する前は壁や天井の目地の汚れが目立っていましたが、FFCを導入してからは汚れやカビが減りました。床も汚れがつきにくくなり、掃除が楽になりました。



側壁
天井
床

側壁や天井の目地に汚れやカビがついておらず、光沢があります。

工場全体のにおいが抑えられている

においが抑えられ、作業環境が改善されました。工場内には、ニラ・にんにくなどの食材を大量に使用しているとは思えないほど、においがありません。

排水溝の汚れが付着しにくくなり 掃除の回数が減った

工場の排水溝は、FFCを導入する前は汚れがひどく、1年に2、3回は清掃車を呼んで大掛かりな掃除が必要でした。FFC導入後は汚れやにおいが軽減し、年に1回の掃除でも十分キレイな状態を維持できるようになりました。

