



山陽自動車道の小谷サービスエリア（上り線）は、こだわりの手作りパンをはじめ、おいしいお料理とお水、きれいでさわやかな店内で、お客様に大変好評です。今回は小谷サービスエリア様のこだわりとFFC活用の効果などをご紹介します。

館内のお水はFFCウォーター

館内（販売エリア）で使用されているお水は、すべてFFC元始活水器を通ったFFCウォーター。パン工房やフードコート、レストランのお料理は、すべてFFCウォーターを使用されています。



業務用FFC元始活水器V125型

生地から手作りの 焼きたてパン

サービスエリア内で手作りされているパン。焼きたてのパンの香りに誘われて足を運ばれるお客様で大変賑わっています。あふれるほどに並ぶパンは、店内で生地から作っています。生地にはもちろんFFCウォーターが使用されています！



選びきれないほどたくさんの商品が並ぶ店内



表面はカリッと、中はふんわり。本当においしいパンです！石窯で焼いたパンもあります。



生地を練ります



発酵後、成形して焼きます



こんがり焼き色が付いた焼きたてパン！

レストラン& フードコート

レストランやフードコートでは、地元・広島県の食材を使うことにこだわり、「ご当地メニュー」にも力を入れています。お料理や洗いものに使用のお水はすべてFFCウォーター。厨房はとても清潔で、においが全く気になりません。



清潔感あふれるおしゃな店内

フードコート



レストラン



店長のオススメ！広島県産『六穀豚』を使用したとんかつ和膳

厨房も清潔できれい！



FFCウォーターの蒸気が上がっています



排水溝

床もシンクもピカピカ！

FFC活用の効果

お水がおいしい！

フードコートやレストランでお水やお茶を飲むことができ、「このサービスエリアのお水はおいしい！」とお客様から嬉しいお声がたくさんあがっています。



浄化槽のにおいが 気にならなくなった

店内で使用したお水を処理する浄化槽。油や排水が流れ込むため、以前はにおいが駐車場まで漂うこともあり困っていましたが、今では浄化槽を開けてもにおいが気にならないほどまで軽減されました。



浄化槽を開けてみると、においや汚れがほとんどなく、とてもきれいです。顔を近づけてもにおいが気になりませんでした！



FFC活用製品を発見！

FFC活用マイタケも入っています！ 素材にこだわった「小谷肉まん」

小谷肉まん



¥280

テイクアウトコーナー



FFC活用の
マイタケ入りで
おいしい！

広島県産の素材にこだわり、生地もこちらで作っているオリジナル肉まんが人気！FFCを活用されている広島・入野きのこセンター様のマイタケも入っています！

お土産コーナーでは FFC活用製品も販売されています

お土産コーナー



毎日多くの人で賑わっています

お土産コーナーでは、地元の銘品のほか、広島県でFFCを活用されているトムミルクファーム様の牛乳「十夢みるく」も販売。お客様に大好評で、売り切れる日が多いという人気商品です。

店長のお話



藤本 正彦 様

2010年の改装時にあわせて業務用のFFC元始活水器を導入いたしました。一番効果を感じているのは、お客様からの声。利用いただいたお客様から「このお水はおいしい」と本当によく言われます。また、浄化槽のにおいがほとんどしなくなったことも大きな効果です。

レストランやフードコート、焼きたてパンもおいしいと大変好評いただき、おかげさまで中四国エリアのサービスエリアで利用客数ナンバーワンとなりました。今後は「小谷肉まん」のお土産化や新しいメニューの考案、イベントの開催など、お客様により満足いただけるサービスを目指していきたいと思ひます。



小谷サービスエリア下り線でも、FFC元始活水器が導入されています。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。