

スーパー サンフレッシュ

スーパーマーケット 京都府

京都府に4つの店舗をかまえるスーパー「サンフレッシュ」は、地元の方々に愛される地域密着型のスーパーです。今回はサンフレッシュ様でのFFC活用方法と効果の現場をご紹介します。

今回は田辺店、宇治田原店をご紹介します！



社長のお話



代表取締役社長
辰見 孝則 様

水が人体や環境に影響を及ぼすことは以前から知っていました。以前、精肉部門を担当していたとき、水の違いにより脂身の質が異なることを知り、特に水の大切さを感じました。水を変えようと、9年前から宇治田原店にFFC元始活水器を導入したところ、排水溝の汚れやお水の軽減など、その効果は他店舗と比較して明らかでした。今年からFFC元始活水器を全店舗に導入し、「水」にこだわるスーパーとして、地域のお客様に『食』を通じて豊かさを届けたいと思っています。そして何より従業員全員が『水』の大切さを理解して、個々が健康で仕事に従事してほしいと願っております。

田辺店 (京田辺市)



鮮魚加工 コーナー

魚のにおいがなくなった！
床もすべらなくなり、掃除も楽に！



魚のアラを入れる容器から排水溝までの床にヌメリがあり、排水溝の縁にも汚れがたまり、加工場全体にいやなにおいがすることがありました。しかし、**FFC元始活水器を設置してから床のヌメリがなくなり、においも全く気にならなくなりました。**これまでは毎日しっかり掃除をしていましたが、今では**毎日水を流すだけで、においや汚れは気になりません。**毎日の掃除が楽になり、とても助かっています。



魚のアラ入れ

魚のアラ入れから流れるお水は排水溝へ



排水溝

近づいても汚れやお水ににおいがなく、床を触っても全くヌルヌルしていません！

お寿司 コーナー

鮮度抜群！魚の生臭さがなく、おいしいお寿司



ネタが新鮮で、本当においしいお寿司でした！

イチオシ商品の『お寿司』。寿司ネタは冷凍ではなく、新鮮な魚を仕入れて、店内でさばいています。鮮度にこだわり、お客様からも大変好評です。加工場は**魚の生臭さが全くなく、おいしさも長持ちする**と感じています。



宇治田原店 (綴喜郡)



業務用FFC元始活水器 V40型

食肉加工 コーナー



お肉のにおいが気にならない

お肉を加工していると、お肉特有のにおいが必ず出ます。加工場のにおいが眼にもしみつき、以前は店内に漂うこともあったのですが、今では**全くにおいが気になりません。**



機械の掃除も楽に！



お肉を切る機械は毎日洗浄します。一日の終わりに分解して洗いますが、脂汚れがほとんどついていません。掃除も楽になりました。

お惣菜 コーナー



グリストラップの掃除が楽に！



厨房内のグリストラップ
※下水道に油が直接流入するのを防ぐ装置

お惣菜コーナーでは、揚げ物をはじめ、油をたくさん使います。以前は、グリストラップに油が固まってたまり、油をとってから掃除をしていました。**FFC元始活水器を設置してから油がたまらなくなり、掃除が楽になりました。**

オススメ商品は
ボリューム満点！お弁当



青果 コーナー



FFCウォーターでシャキッと新鮮に

入荷した野菜をパイロゲン希釈水につけておくと、シャキッと元気になります。他の地域のお客様が「この野菜はシャキッとされていておいしい」とロコミで来店されることも！



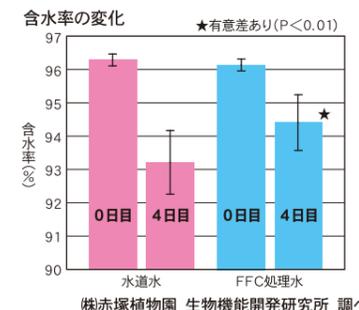
どの野菜もみずみずしくておいしそうです！

研究事例紹介 レタスの鮮度保持実験

FFC処理水または水道水で調整した食品用の塩素系殺菌液に、カットしたレタスをそれぞれ20分間浸し、殺菌消毒を行った。これらを4日間冷蔵保存し比較したところ、FFC処理水を使った方がレタス中に水分が多く残っており、より新鮮な状態が維持されていた。



水道水 FFC処理水
4日間経過後のレタスの様子



床のクリーニングの回数が減り
クリーニング費用が削減！！

惣菜や鮮魚・食肉加工をする加工場と店内をスタッフが行き来していると、どうしても店内の床に油汚れが付きます。汚れた床のクリーニングは清掃業者に依頼するため、1回5万円ほどコストがかかってしまいます。他店舗では月2回ほどクリーニングを行いますが、宇治田原店では月1回。**年間合計で30万円のコスト削減となっています！**



汚れやべたつきは全くなく、きれいな床でした！