

活用現場 レポート

うなぎの徳永

熊本県熊本市 料亭・うなぎ料理

昭和初期に創業されてから80余年、伝統とこだわりを守りながら、うなぎ、川魚料理を提供する「うなぎの徳永」様。厳選された素材を用いた料理と、創業より引き継がれてきた秘伝のタレを使用したうなぎが大好評！平日の昼間でもお客様でぎわいます。今回は、老舗料亭「うなぎの徳永」様でのFFC活用方法や効果をご紹介いたします！



徳永 國浩 様

お客様により美味しいものを召し上がっていただきたいと、国産うなぎなど素材の品質にはこだわっておりました。2012年よりFFC元始活水器を導入し、**施設内で使用するお水はすべてFFCウォーターとなりました**。素材の味がより引き出されるので、うなぎはもちろん、お吸い物やごはんまで、とても美味しくなったと感じています。また、お水もお客様から美味しいと言われます。さらに、**施設内の厨房やトイレなどのにおいもほとんどなくなり、スタッフの手荒れも軽減**しています。お客様に美味しいものを提供でき、働くスタッフも快適に過ごせる素晴らしい環境ができたと感じています。これからもお客様に喜んでいただけるよう、品質の向上と快適なお店作りに励んでいきたいと思います。

FFC活用方法



仕入れた国産うなぎを、さばく直前までFFCウォーターでうたせている立場の中で泳がせています。



たてば 立場からうなぎを出します。
FFCウォーターの中でも泳がせると、うなぎの身が焼いた後ふわっと美味しいになります。



うなぎをさばいて、創業より引き継がれてきた秘伝のタレを使いながら、心を込めて焼きます。

施設内の効果

厨房

川魚をさばいたり、焼いたりしますが、川魚特有のにおいが全く気になりません。



厨房に入っても全くにおいがなく、ピクリしました！床のヌメリもなく、排水溝も綺麗で、とても衛生的でした。



トイレ

においも全くありません！



地下水を使用しています。この地域の地下水は鉄分が多く、汚れがつきやすいのですが**以前より汚れがつきにくくなつた**と感じています。

中庭の池



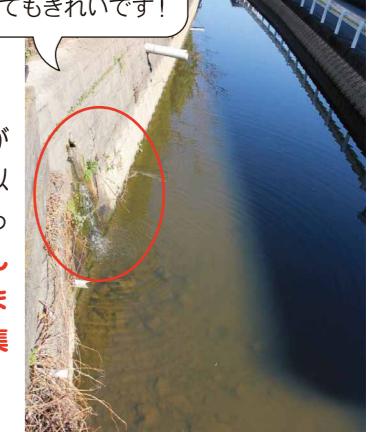
鴨も元気！



池には観賞用の鯉がいますが、とても元気に泳いでいます。活水器設置後、以前より透明度が増し、鯉が見えるため鳥（サギ）がつづきに来ることもあります。

こんな現象も

水が澄んでいて、とてもきれいです！



中庭の池と生簀から出た水が近くの川に流れ込みます。以前は川底が見えないほど濁っていましたが、**今は水が澄んできて川底がはっきり見えます。また、たくさんの魚が集まつてくるようになりました！**

完成！

くさみが全くなく、とっても美味しいうなぎ！

お吸い物はだしの味がまろやかにおいしくなりました！肝吸いは冷めるとカツオだしの生臭さが出やすいと言われますが、それが全くありません！



お米を炊くときには3~4升にパイロゲンをキャップ一杯(5cc)入れています。炊き上がりがふっくら美味しいご飯になります。

こんなうなぎ料理もあります



うなぎせいろ蒸し



うなぎビビンバ



お水やお茶、コーヒーも美味しいと大好評！



テーブルのポスターからお水へのこだわりがわかります。ポスターを見てお水を注文したお客様から「美味しい」との声をいただくことも。



調理から魚を入れる生簀のお水まで、施設内で使用するお水はすべてFFC元始活水器通過水です。

こんな効果も

お店に出すまで、3~5日ほど泳がせます。



お店で「鯉の洗い」も提供していますが、FFCウォーターの生簀で泳がせることで、鯉の身がしまり、歯ごたえも味も良くなりました。

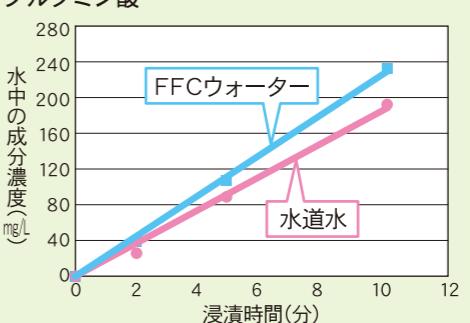
研究事例紹介 FFCウォーターでおいしい出汁に！

株赤塚植物園 生物機能開発研究所 調べ

普通のお水（水道水）またはFFCウォーター（FFC元始活水器通過水）それぞれに昆布を浸し、浸漬時間ごとに昆布から水の中に溶け出した“グルタミン酸”と“アスパラギン酸”（いずれも昆布のうまみ成分）の量を調べました。その結果、FFCウォーターは普通のお水と比べて、昆布からグルタミン酸やアスパラギン酸がより多く溶け出ることが判りました（右図）。うなぎの徳永様の「お吸い物」の味がまろやかにおいしくなったのは、FFCウォーターでうまみ成分がより多く溶け出されるようになったからではないでしょうか。

昆布からのうまみ成分溶出量

グルタミン酸



アスパラギン酸

