

昭和23年創業、伝統の「南部せんべい」を作りつづける老舗菓子屋

先代社長の小松シキさんが12歳の時にせんべい屋に奉公し、子守唄の合間に焼き方を覚えて、南部せんべいづくりを始めました。平成26年で創業66年目を迎え、現在では従業員も260名を超え、南部せんべいのみならず洋菓子部門の分社「(株)タルトタタン」も設立されています。今回は南部伝統の「南部せんべい」づくりでのFFC活用方法などを紹介します。



南部せんべい 巖手屋 二戸本店
岩手県二戸市石切所前田4-1-1
【TEL】0120-232-209
<http://www.iwateya.co.jp>
※詳しくはホームページをご覧ください。

FFCとの出会い

平成2年、宮城県仙台市で開かれた経営セミナーで、赤塚会長の講演を聞き、大変感動し、後日三重県の本社まで見学に行きました。当時、新工場の設立計画があり、環境対策を万全にし、品質の良いお菓子作りができる方法はないものかと悩んでいた矢先だったため、FFC元始活水器の導入を決意しました。製造や飲料水など工場内で使用する水がすべてFFCウォーターとなり、製品の品質も良くなり、工場内の環境も衛生的です。



常務取締役
小松 友枝 様

南部せんべい 巖手屋

南部せんべいができるまで

現在の商品の種類は**70種類!**
これまでに合計200種類以上の商品を生み出してきました。

生地づくり

小麦粉に、塩水（FFCウォーターと塩を混ぜたもの）を入れて練ります。



塩水をつくる機械

おいしいせんべいに仕上げるために「練り過ぎず、練り置きせず、サッと次のラインへ移す」ことがポイント!

成形・焼成

生地にゴマや豆等の材料を混ぜ、焼成の機械へ。



180℃の焼き型で6分間焼成され、1時間に1800枚、1日あたり、平均30万枚焼き上げます。焼き上げられたせんべいはベルトコンベアで冷やされながら運ばれます。



包装

専用の機械で丁寧に包装されています。



完成!

ここがこだわり!

原材料へのこだわり

せんべいの種類によって使用する材料もさまざま。元となる小麦粉は作る商品によって変えるので、**20種類以上の小麦粉を使い分け**ています!



お水へのこだわり



業務用FFC元始活水器(中型)1台と家庭用2台を使用。

工場内で使用するお水は全てFFCウォーター。FFCウォーターを使用することで、生地と水の混ざりが良くなり、カリッと香ばしいせんべいに仕上がります。また、従業員は工場内に飲食物の持ち込みはできませんので、工場内のお水を飲んでいますが、「**ここのお水は美味しい!**」という声を聞きます!

工場内の様子



衛生的で綺麗な工場内。空気もクリーンで、いやなおいも全くありません!

洗面台や調理場などの水回りも汚れがなく、とてもきれいです。

(株)タルトタタン

(株)小松製菓の洋菓子部門の分社として設立した(株)タルトタタン。



生地づくりに FFCウォーター

ケーキをはじめとした焼き菓子に使用のお水は、**全て FFCウォーター**です。



工場には業務用 FFC元始活水器 V40型、本店には中型を使用。



FFCウォーターを使用することで、**バウムクーヘンやケーキのスポンジがキメ細かく、ふわっと柔らかい食感に!!**とても美味しくなりました。

こんな実験をしてみました

生クリームを作る際に、パイロゲンを生クリーム全体の0.5%ほど入れて泡立てたものと、何も入れずに泡立てたものとしばらく置き、6時間後の様子を観察しました。



6時間後の様子

通常通り泡立てた右の生クリームは、時間が経つほどダレて液状化していきますが、**パイロゲンを入れた生クリームは時間が経過しても泡立て直後の形が残っています。**



タルトタタン 盛岡八幡町本店
岩手県盛岡市八幡町13-34
【TEL】019-626-1700
<http://www.tarte-tatin.jp/>

※営業時間、その他直営店など、詳しくはホームページをご覧ください。

店内もおしゃれ!購入した商品を食べるスペースもあります♪