

先代の中野和一郎様が昭和34年に事業を始められ、創業55年を数える「(株)中野和一郎商店」様。めんたいこの原料となるスケソウダラは北海道産、昆布も羅臼・道南産と多くのこだわりを持って製造されています。「水」に対してもこだわりを持たれ、FFCウォーターが工場全体で使用されています。FFCを活用したこだわりのめんたいこ、すりごまをご紹介します！



(株)中野和一郎商店 工場直売所
福岡県福岡市西区小戸4丁目18番27号
TEL 092-881-1831 <http://waichiro.net/>



代表取締役会長
中野 和義 様

生産者のお話

先代からめんたいこの製造を始め、こだわりの原材料で品質の良い本当に美味しいものを作ることに専念してまいりました。同じ原材料を使用して、同じように仕込んでも、同じ味・品質にすることは難しいことです。昔から安定して良い商品を作りたいと常に思っており、水についてもいろいろと試してみましたが、なかなか良いものではありませんでした。そんな中、FFCを紹介いただき、すぐに導入してみたところ、品質が安定するようになり、味もさらに良くなりました。従業員も「FFCを活用してすぐに味が変わった」と言い出したのです。これからも、良いものを作る努力を続けていき、FFCもそのこだわりの一つとして使っていきたいと考えております。

FFC活用方法

めんたいこ

1



原料の「たらこ」は北海道沿岸で漁獲される国産スケソウダラの卵を使用。



工場内で使用する水は全てFFCウォーター。

調味液を入れる低温真空窯には、パイロバスを入れてさらにFFC処理！



調味液に使う唐辛子は種を抜いて日本酒に一週間以上浸けて柔らかくします。この時にパイロゲンを1000倍希釈になる程度に加えます。唐辛子をすりつぶして、本醸造醤油、北海道産昆布、カツオ、魚醤などのエキスや各種調味料を加えて低温真空窯で調整します。FFCを活用されているおたふく醤油醸造元(株)マツフジ様（福岡県）の醤油を使用しています。

すりごま

原料は洗いごまを使用しますが、さらにひと手間を掛けて中野様の工場ではFFCウォーターで再洗浄します。ごまの洗いは、全て中野会長自身が行われます。温度管理、洗い方など中野様の経験と勘で行われる作業です。



FFCウォーターをベースに、パイロゲン2000倍希釈水を作り浸漬、再洗浄します。



脱水、乾燥後、遠赤外線焙煎機にて煎り上げた後、磁器製大型すり鉢で仕上げます。



和一郎の本鉢すり胡麻 白

保管庫でもFFCの活用！



ごまの袋の下にFFCエースを敷いています。

FFC活用の効果

めんたいこ

熟成期間が短くなった

1ヵ月以上漬け込んで熟成し味を染み込ませますが、FFCを活用してからは20日程度でもしっかりと味が染み込むようになり、おいしくなりました。

FFC使用前は、最低30日

↓
使用後20日程度



昆布漬辛子めんたいこ

品質が安定するようになった

いろいろな資材を試してもなかなか出来上がりが一定にならなかったのが、FFCを活用するようになって品質が安定するようになったそうです。

調味料の使用量が減った

FFCを活用するようになってから旨味がよく引き出されるようになり、めんたいこを作る際に使用する調味料の量が大幅に削減されました。

すりごま

香り、色が段違いに良くなった

焙煎機に付着する粉が少なく、手入りが楽になった

リピーターが多く、とても好評！

香ばしく、香り高いすりごまは、何にでも使えます。FFCを活用されたおいしく、安全安心な食材として多くの方から大人気です！手ごろで使いやすいサイズも好評です。



和一郎の本鉢すり胡麻 白

2



漬け込み時にパイロゲン1000倍希釈水を噴霧します。

調味液にたらこを漬け込みます。昆布付の場合は、羅臼産または利尻産の昆布を漬け込みます。5℃の冷蔵庫で1次熟成します。

3



3～5日後に上段と下段を入れ替える作業を行います。-30℃の冷凍庫で2次熟成します。

4



冷凍庫で20～30日間熟成させます。

完成！



昆布漬辛子めんたい切れ子

たらこの一粒一粒がしっかりとできて、口に入れるとすぐにほぐれます！プチプチの触感とうまみが口の中に広がります。