

活用現場 レポート

寿司処 五一

愛知県名古屋市 寿司、和食処

創業62年の寿司処 五一。他の飲食店のご経験もあるため、お寿司だけでなく素材を活かした様々な料理を楽しめます！今回は、「寿司処 五一」でのFFC活用方法や効果をご紹介いたします。



お料理でのFFC活用方法



ご飯を炊くときや、食材を調理するときにパイロゲンの1,000倍希釈水を使用されています。ご飯はふつら炊きあがり、時間がたっても、風味が損なわれなくなりました。食材は、鮮度が保たれ新鮮なまま提供することができるようになりました。

また、元始活水器の水で野菜を洗うとみずみずしさが蘇ります。

お米を炊くときにもパイロゲンを使用。炊き上がりがもちもちっとした、さらにおいしいご飯になります。

施設内の水は全てFFCウォーター

調理に使用するお水は、全てFFC元始活水器通過水です。

業務用FFC
元始活水器V40型



お鍋もお寿司も味わえる「板さんおまかせ鮨会席」

食材にこだわり、FFC活用製品をたくさん使用されています。「FFC活用製品カタログ」からお取り寄せをしているそうです。

こだわりの天然物を使用！今回は三重県産の天然の鮸。パイロゲンを使用することで新鮮さがキープされ、歯ごたえもこりこりとしてとっても美味しいです！

おすすめのメニュー



鍋料理の一番人気、「味噌仕立ての牛鍋」

鍋料理のなかで一番人気なのが味噌仕立ての牛鍋。秘伝の八丁味噌を使い、味噌が甘くてまろやかで一度食べたら忘れない味です！普通は煮込みすぎると味が濃くなり、辛くなってしまうのですが、「五一」の鍋は、煮込んで辛くなく、おいしさだけがぐっと深まります。



名古屋の名物が全て食べられる「名古屋名物コース」

エビフライにひつまぶし、味噌カツ、天むすにもパイロゲンを使用。揚げ物もサクサクです！デザートは、女将こだわりのういろう。昔ながらの製法で作られたういろうは、どこか懐かしい味がします。

*パイロゲンは清涼飲料水ですが、ご本人様の経験により活用されています。 *掲載事項に関するご質問は株式会社エフエフシー・ジャパンまでお願いいたします。 発行元：株式会社 エフエフシー・ジャパン 〒514-2293 三重県津市高野尾町1868番地の3 TEL:059-230-3595 http://www.ffc-japan.co.jp

女将のお話

FFCを導入したきっかけは、本社セミナーに参加したことでした。セミナーに行って黒サビになっているハウスの鉄骨やイキイキしているお花達を見て「これはすごい！」と思いましたね。帰ってからさっそくお店に取り入れて、実験も自分で行ってみて、FFCのすごさを実感しました。人の体の60%は水でできており、その水が良くなれば人の健康にも良いということで、**お店に来た人に元気になってほしい**という気持ちでFFCを使っております。また、食材は素材にこだわり、仕入は自分で行います。素材の味を大切に調理していますので、ここでもやはりお水はとても重要ですね。**お客様から「五一で出てくる料理は美味しいものばかり」とお声をいただく**ことも嬉しいです。**従業員の手荒れもなくなり、働く側にとっても元気になる環境**に感謝しています。これからも、皆様に元気なってもらえるように頑張ります！

FFC活用の効果

生魚特有のにおいが気にならない！掃除も楽になり費用削減！

1階フロアのカウンターでは生魚をさばいたりしますが、**生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、また、床の又メリもなく、とても衛生的でした。元始活水器を導入する前は、1年に1度、排水溝の掃除をしないと臭いがしていたそうですが、**元始活水器を使用してから汚れやにおいが軽減され、掃除の回数が少なくてすむようになったそうです。掃除にかかっていた費用も大幅に削減されました！**



店内はFFCウォーターの水蒸気が巡り、とてもさわやか。

トイレでは、水を使えば使うほどきれいになる驚きます！

こんな現象も…
水槽の隣にあるポールは、水蒸気が当たる部分だけサビが取れやすくなり、きれいになりました！

植物も元気！

玄関先の植物の土にはFFCエースを使用。土が少ししか入っていないにもかかわらず、植栽の植物はとても元気です！また、店内の生け花には元始活水器の水と1,000倍希釈したパイロゲンを散布しています。1ヶ月以上経ってもイキイキとしています！



五一プロデュースの寿司ドル！「アイドル教室」

毎週日曜日には、3代目である息子さんが作詞・作曲・プロデュースをされているアイドル「アイドル教室」の定期ライブが五一の4階で行われています。“お寿司も握れるアイドル”として話題沸騰中！ここでも、お客様に元気になってほしいという思いが伝わってきます。美味しいお寿司と、元気いっぱいのアイドルに会いに行ってみてはいかがでしょうか。

「アイドル教室」公式サイト <http://idolclass.com/>

