

活用現場
レポート

いちごプラザ

静岡県 ドライブイン・いちご大福の製造

静岡県伊豆中央道の人気のドライブイン、「いちごプラザ」様。ピーク時には1日に1万個も売り上げる、いちご大福が目玉商品です。今回は、いちご大福への活用方法や施設全体の活用効果についてご紹介いたします。



いちご大福の活用方法 — 製造で使用するすべての水が FFCウォーターです！



おもちの原材料である白玉粉を蒸します。



グラニュー糖にパイロゲン希釈水1000倍液を入れます。

パイロゲンを使用することで、おもちが程よいやわらかさに。



蒸した白玉粉とグラニュー糖を混ぜ合わせ、おもちの生地を作ります。



白あんは委託製造。製造元にパイロゲンを渡し、1000倍に希釈して使用されています。



冬～春は近隣で栽培されたいちごを使用していますが、夏場は北海道や四国、富士山の麓（裾野市）で栽培された夏いちごを使用しています。FFC活用のいちごも使用しています。



いちごは最新の冷蔵設備により、室温5℃湿度95%で鮮度管理されています。



おもちと白あんといちごを機械にセットし、1つにまとめます。



最後にひとつひとつ手でまるめていきます。



大人気のいちご大福の完成！



活用効果

●おもちの柔らかさがUP！



時間が経ってもやわらかいまです！

●作業時間の短縮！

以前はおもちが硬くて機械に詰まることがありました。おもちがやわらかくなったことで機械に詰まることなくスムーズに作業ができるように！

●白あんがなめらかに！

FFCウォーターとパイロゲンを使用することで、よりなめらかになりました！



活用効果

●館内の空気がさわやかに！

活水器を付けた翌日に、清掃会社の方から「ここに来ると気持ちがいい！」と嬉しいお声が！



●お水が美味しくなった！

近所の方や従業員の方もお水を汲んで持って帰られるそうです！

●トイレの臭いがなくなった！



トイレの嫌な臭いが全くしません！手洗い場もピカピカ！

経営者のお話



代表取締役社長
仲原 誠一 様

いちごプラザをオープンするときに、心臓を悪くし入院しました。退院してから体調が戻らず困っていた時に、東京の同級生からパイロゲンを勧められ、FFCのすごさにすっかり魅せられてしまいました。

その2年後に、いちごプラザにも活水器を導入しました。自分が体験し良いものだ確信しているからこそ、周りの人々にFFCの素晴らしさを伝えています。いちご大福のいちごを探している際も、市販のものは甘くも酸っぱくもなく、味がしないため、FFCを活用しているいちごを探しました。食べた瞬間、「昔のいちごの味がする！」と感動し使わせてもらっています。

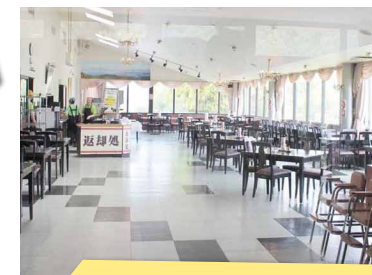
今後は、まだFFCを活用されていない、いちご農家の方たちにも、ぜひおすすめしたいですね。

いちごプラザ内の様子



手焼せんべいのタレにもパイロゲンを使用！

土日はその場で焼いてくれる美味しいサービスも！



パイロゲンやFFCの実験の様子も展示されています！



正面から見て、右奥の丘に植えられています！



他にはない規模の
タイタンビカスの丘！



タイタンビカスは、赤塚植物園オリジナルの新しい植物で大型の宿根草です。大きく育つものは草丈が2mにもなります。暑い夏にも負けず、大輪の花を何度も咲かせる赤塚植物園を代表する植物です。