

ベジマルファクトリー様は、JA三重中央が運営しているカット野菜工場です。「地元の顔が見える安全安心の野菜をお届けしたい!」という思いから地域の野菜を中心に国産100%の野菜を加工し、簡便(簡単・便利)カット野菜やカップサラダを製造されています。

今回は、ベジマルファクトリー様でのFFC活用方法と活用後の変化を紹介いたします。

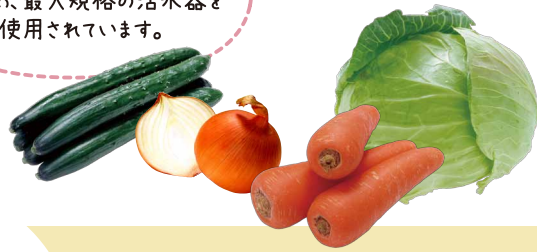


施設内で使う水すべてが FFCウォーター

2016年7月よりV125型の業務用元始活水器を設置されています。



1日、10t〜12tの野菜を加工しています!そのため、最大規格の活水器を使用されています。



FFC活用方法



1 野菜の下処理

最初に野菜の土を落とし、下洗いをします。

2 野菜のカット

下洗った野菜をそれぞれの用途に合わせてカットしていきます。



3 殺菌・洗浄

安全のため、カット後の野菜を殺菌します。その後、FFCウォーターで洗浄します。



4 脱水



5 パッキングして完成!



カット野菜特有の臭いもなく、みずみずしくて美味しい!と評判です!

三重県内、中部地方、関西地方のスーパーなどで販売されています!

高野尾花街道
朝津味でも販売中!

カップサラダ

工場の外でのFFC活用方法

工場の排水路にはFFCエースを円筒の容器に入れ込み、設置しています。

総使用量

2015年6月〜7月にかけて、数回に分けてFFCエース135kgを使用しました。



経営者のお話



部長 久世 訓 様

最初は、すでに別の水の装置を設置していたので、新たに水の装置を付けるのには抵抗がありました。しかし、工場敷地内の排水路にFFCエースを設置してから約1週間で変化が現れたのを実際に見て、これはすごいと思いました。その後、FFC活用現場の見学に行き、工場内の環境改善に役立つと実感し、導入を決意いたしました。また、すでに使用していた別の水の装置は洗浄する箇所のみでの使用に限られるのに対し、活水器は工場内全体の水を改質するという点にも魅力を感じました。

今では、工場内の環境の改善を感じるとともに、安全で美味しい水ということで従業員もペットボトルで持ち帰っており、とても喜んでいます。

これからも新鮮で安全なカット野菜を製造し、地域の生産者様と食べていただく皆様、そしてこの工場働く人々に笑顔になっていただくことを目指して、努力していきたいと考えております。

活用後の変化

野菜がよりみずみずしくなった!

以前から美味しいと評判でしたが、今まで以上にカット野菜のみずみずしさが保たれるようになりました!



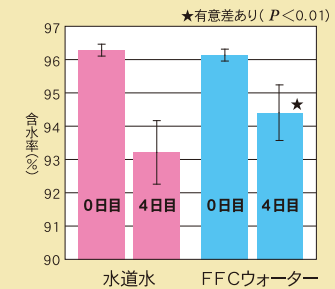
お客様から「カット野菜はあまり美味しくないイメージだったけど、唯一ベジマルさんの商品は美味しい!」という嬉しいお声も!



野菜の鮮度保持期間が向上する

㈱赤塚植物園 生物機能開発研究所 調べ

FFCウォーターと水道水で調製した次亜塩素酸ナトリウム水溶液に、カットしたレタスを20分間浸漬し、殺菌処理を行った。冷蔵庫(4℃)で4日間保管した後の状態を比較すると、FFCウォーターを使用したレタスの方が多くの水分を保持し、葉がしっかりしていた。



4日後のレタスの様子

工場内の環境改善!

1 床の黒ずみや排水溝の付着汚れが改善!

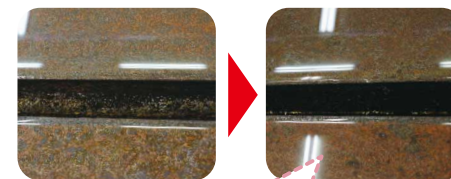
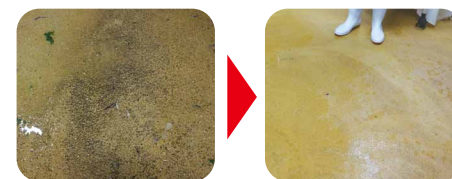
▶😊衛生面UP!

2 床のぬめりの減少!

▶😊転びにくくなり、安全性UP!

3 工場内の塩素臭や排水溝の臭いが大幅に減少!

▶😊働きやすい環境に!



以前は、隙間にびっしりと汚れが付きやすかったのですが、今では汚れが付きにくく、綺麗に保たれています!

FFCウォーター
が従業員の方に
大好評!

FFCウォーターを持って帰られる従業員の方が大勢いらっしゃるそうで、「ご飯が美味しく炊ける!」「花持ちがすごく良い!」と喜んでいただいています!



工場外でも驚きの変化が!

ヘドロがほとんどなくなり、排水路掃除が簡単に!

FFCエースを設置してから1週間後、ヘドロが乾くと砂になるという変化がありました!ヘドロの臭いも減少!



FFCエース設置後
1週間の様子 (2015年7月時点)



FFCエース設置後 約2年
活水器設置後 1年4ヵ月後の様子 (2017年11月時点)

現在は、黒いヘドロが砂状に変化し、さらさらの状態に!