活用現場レポート

嚶鳴（おうめい）ベーカリー㈱

広島県広島市　米飯・パン製造（学校給食）

広島市安佐南区にある嚶鳴ベーカリー様（1951年創業）では、学校給食用、近隣病院用、喫茶店用のパンや、学校給食用の米飯を製造しています。
毎日、大量の製造を行う工場では衛生面でFFCウォーターが大活躍。
学校給食や業務用に特化している嚶鳴ベーカリー様での取り組みについてご紹介いたします。



本社兼工場


代表取締役
西村　公作様

代表者のお話

FFC活用当初は「パンの生地が良くなった」などの効果を感じておりましたが、3年ほど経った頃、工場内の汚れ落ちが各段に良くなり、劇的な変化を実感しました。

学校給食の製造においては、異物混入を防ぐため、日頃の清掃だけでなく、学期末毎の機械清掃など衛生面で非常に気を使います。FFCによって汚れが減少したため、清掃時間が短縮し、人件費の削減にも繋がっております。

これからもFFCを活用しながら、未来を担う子供たちのため、安全で安心できる美味しい米飯・パンを作り続けていきたいと思っております。

嚶鳴ベーカリーについて


1,000kg/日の米を炊飯

月曜日～水曜日、金曜日の4日間は毎日約14,000食の米飯を炊飯。木曜日は約15,000食のパンの製造をし、広島市安佐南区の小中学校へ届けています。
また、上記以外に近隣病院や喫茶店様へお届けするためのパンも毎日製造しています。

●製造スケジュール　★土日はお休み

	月	火	水	木	金
米飯	14,000食	14,000食	14,000食	お休み	14,000食
パン	製造	製造	製造	15,000食	製造




2台の業務用FFC元始活水器V40型を上水、井水の2系統で活用

米飯製造の流れ

学校給食用の米飯製造にFFCウォーターが大活躍！



洗米機に米を投入し、FFCウォーターを流しながら1日およそ1,000kgの米を研ぐ。その後、加水タンクに入れ、2時間加水する。



米釜にFFCウォーターと米を入れ炊飯（合計７ｋｇ）。麦ごはんの場合はここで米粒麦を投入。


５０度の湯で１５分炊飯し、飯缶（バッカン）に入れる。炊きあがりは1つ約１５ｋｇの重量となる。



炊きあがった米飯を入れた飯缶は４００ケースに上る。仕分けされ、広島市安佐南区の小中学校へ配達される。



各学校から戻ってきた空の飯缶をＦＦＣウォーターで予洗いし、大まかな汚れを落とす。



高圧洗浄機で綺麗に洗った後、殺菌庫で静置。（100℃以上で40分）翌日また使用する。

FFC活用の効果

衛生面で大きな効果を実感！

機材などに汚れが付きにくくなった



・配管内やタンク内

加水タンクにつながる配管内によく付着していた「米ぬかによる腐敗物質」が、FFC活用後にはほとんど見られなくなった。以前は従業員が入って清掃していたタンク内も、上から少し擦るだけで汚れが綺麗に落ちるようになった。



・天井や換気扇

炊飯場では多くの蒸気が上がるため、一般的にはカビや汚れが発生しやすいが、天井や換気扇にはほとんど汚れが付いていない。

洗浄機の汚れが少なくなった



手入れがしづらく、黒くなりがちな飯缶洗浄用の高圧洗浄機のレーンもとても綺麗。オーバーフロー水を循環させるタンクの水の濁りもFFC活用後は改善され、透明になっている。

掃除が楽になり、排水の臭いも軽減



普段の清掃は、油汚れ以外では洗剤を使わず、水だけで十分汚れが落ちるようになった。
排水溝の臭いもなくなり、従業員にとっても働きやすい環境になった。

20年以上、機械の故障がない



20年以上使用している製造機械にはほとんどサビがない。
故障も一度もなく、定期的にメンテナンスへ訪れる業者の方も驚かれている。

従業員の手荒れが軽減



米飯の製造や後片付けには水をたくさん使用するため、従業員の手荒れも悩みの一つだったが、FFC活用後は手荒れが少なくなった。

YouTube動画　マイケルトーク

嚶鳴ベーカリー × マイケル・J・ライス

工場でのFFC活用効果について西村社長の生の声をお届けします！

動画はこちら

