FFC・Jトピックス vol.124

活用現場レポート

# ㈱阿蘇ナチュラル・ジェイファーム

熊本県阿蘇郡南阿蘇村　ハム・ソーセージ製造／飲食店



1987年創業の阿蘇ナチュラル・ジェイファーム様は、阿蘇の自然豊かな地でハム・ソーセージ等の商品を製造・販売されています。

1つ1つ手間暇をかけて人の手で作る商品は、まさに「本物」を追及する職人の想いが込められています。本号では、阿蘇ナチュラル・ジェイファーム様でのＦＦＣ活用の様子を取材いたしました。



代表取締役
森　光臣様

## 代表者のお話

綺麗な水と大自然の中でモノ作りをしたいと考え、2000年に阿蘇へ移転し、食と健康と環境を考えた「食の里帰り」というコンセプトのもと、2002年に工場へFFC元始活水器を導入しました。

私どもは、厳選された食材と1つ1つ手造りする伝統的な技法を採用し、食品添加物を極力使用しないモノ作りを行い、本物の美味しさを追及し続けております。

これからもこの環境を維持しながら、FFCテクノロジーと共に、良いものを作り続けていきたいと思います。

## ● 阿蘇ナチュラル・ジェイファームについて



阿蘇ナチュラル・ジェイファーム
熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽5580-13
TEL:0967-67-4186

### ドイツ食肉マイスター直伝の伝統技術




全ての商品が手造りで、ドイツ食肉マイスターに伝承された基準と伝統的な技法で製造されています。

### 山桜のチップを使った炭火による乾燥燻製



天気に応じて手作業で炭火を調整。
余分な水分や油を落とし、燻製の香りが付いた旨味が凝縮した商品が完成します。

## ● FFCの活用方法

### 使う水はすべてFFCウォーター

水を使う全ての工程でFFC元始活水器通過水が活用されます



二次殺菌を行うボイル層



作業台などの洗浄に使用



摩擦熱による生地の分離を防ぐため氷を投入

FFC活用歴 21年



業務用
FFC元始活水器
中型

### FFCパイロゲンの活用方法



生地をカッティングする際に噴霧



ウィンナーに使用する羊腸が入っているトレーに投入



食感の良さから天然の羊腸を使用。破れやすい羊腸に詰める職人技が光ります。



ウィンナーの充填が終了。スモークハウスで乾燥燻製を行い、加熱殺菌して商品が完成します。

## ● FFC活用の効果

### 世界で認められる美味しい商品に！



FFCウォーターを使うことで、肉の臭みがなくなり、おいしい商品ができるようになった。

### 世界の食肉マイスターが参加する権威ある品質協議会で金賞を多数受賞

自社商品が世界基準のどのくらいなのかを客観的に評価し、審査員からのコメントを元にさらなる品質や技術の向上に繋げるため、コンテストへ出品されています。

### 工場の機械が新品のようにキレイ！





25年使用している機械がまったく悪くならず、まるで新品のようにキレイで長持ちしている。

### 工場内の臭いがほとんど無い



肉を扱う工場特有の臭いがほとんどなく、機械のメンテナンスに訪れる業者からも「臭いがないのはなぜ？」と尋ねられるほど。

### ◆格式高い本格欧風レストランを直営




直営の本格欧風レストラン「ゲルマンハウス」（熊本市）では戸建用FFC元始活水器を導入。雰囲気の良い空間で本場の味を楽しめます。

熊本県熊本市
中央区水前寺6-38-16

### ◆熊本県内でお土産売場を展開




阿蘇くまもと空港でも商品を購入できます。



阿蘇五岳を望む「大観峰」で販売される大人気のフランクフルト。

地球と私にいいものを
FFC紹介広場

阿蘇ナチュラル・ジェイファーム様の商品はFFC紹介広場からアクセスできます。

YouTube動画　マイケルトーク

阿蘇ナチュラル・ジェイファーム × マイケル・J・ライス

森社長のモノ作りと食への想いをお伺いしました！

動画はこちら



※FFCパイロゲンは清涼飲料水ですが、ご本人の経験により生産工程で活用されています。　※掲載内容に関するご質問は㈱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　https://www.ffc-japan.co.jp