活用現場レポート

株式会社 PALME

三重県津市　レストラン・ウェディング・ベーカリー



株式会社PALME様は、三重県津市にて、結婚式場・フレンチレストラン・パティスリー・ベーカリーを併設した複合施設「LA PALME D'OR（ラ・パルム・ドール）」を運営されています。

今号では施設内で人気を集めるベーカリーショップ「Boulangerie（ブーランジェリー）」におけるFFC活用を中心に取材させていただきました。



代表取締役/グランシェフ
後藤 雅司様

代表者のお話

私どもでは、「Once（ワンス）＝かけがえのない一度に感動を」をコンセプトに、お客様へのおもてなしを大切にしております。

週に一度はブーランジェリーでパンを、月に一度はパティスリーでケーキやデザートビュッフェを、年に一度は記念日にフレンチレストランをご利用いただき、そして一生に一度の特別な日にはウエディングをお任せいただく――そのような人生の節目や日常のひとときを彩る存在でありたいと考えております。今後もFFCウォーターを活用しながら、より心地よく、より魅力的な施設づくりに努めてまいります。

● ベーカリーショップ “ブーランジェリー”について



ブーランジェリー　ラ・パルム・ドール
三重県津市あのつ台5-2-2
TEL:059-236-6358



ブーランジェリー店内

ラ・パルム・ドールに併設する『ブーランジェリー』（フランス語でパン屋）ではフレンチの技法を活かした“ビストロ風”が人気のベーカリーです。



自家製フォンドヴォーを使用したシェフ特製ビーフカレーパン等の総菜パンや口どけの良いスイーツ系のパンなど約40種類が並びます。

● ブーランジェリーでのFFC活用方法について

施設内すべてでFFCウォーターを使用しています

活水器設置年
2019年～



業務用
FFC元始活水器
V65型

（※）フォンドボー
仔牛の骨や肉を香味野菜と長時間煮込んで抽出したもの



パン生地作り

ミキサーにFFCウォーターを投入した後、小麦粉を加え、生地をこね上げていきます。



ダシ作り

自家製フォンドヴォー（※）を作る際、たっぷりのFFCウォーターを使用します。



野菜の水洗い

色鮮やかなサンドイッチに使う野菜を洗う際もFFCウォーターを活用しています。



道具の洗浄

使用後の調理器具や道具類の洗浄の際にも、FFCウォーターが活躍しています。



作業台の清掃

パン作りの後には、作業台にFFCウォーターを吹きかけ、丁寧に拭き上げています。



施設内

レストラン前に設置されたFFCウォーターの噴水が、爽やかで心地よい空間を演出しています。

● FFC活用の効果

パンの食感がよくなった！



パン・スイス

FFC活用後は、これまで以上にパンのパリッとした食感が際立つようになりました。

フォンドヴォーがより美味しくなった！



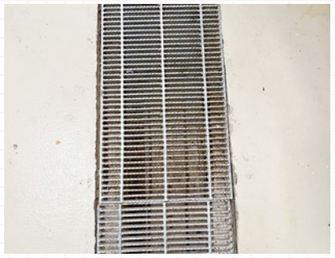
フランス料理に欠かせないフォンドヴォーの旨味抽出が向上。
より深みのある味わいになり、美味しさがアップしました。

工房内の衛生が保たれている！



工房内は衛生的な環境がしっかりと保たれており、清潔な作業環境のもとで製造が行われています。

排水溝の汚れがほとんどない！



厨房の排水溝は汚れの付着がほとんど見られず非常にきれいな状態が保たれていました。

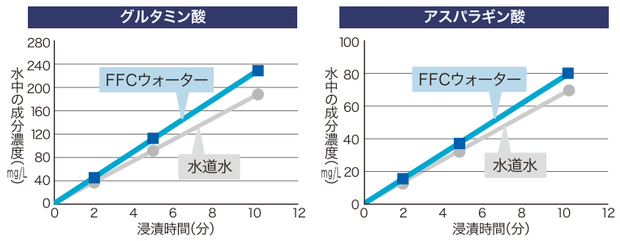
素材の旨味を引き出すFFCウォーター

FFCウォーターと水道水をそれぞれ用意し、昆布を煮出してグルタミン酸濃度を比較したところ、FFCウォーターでは**「抽出量の向上」**および**「抽出時間の短縮」**が確認されました。

フォンドヴォーにおいても同様に、**素材本来の旨味成分がより引き出されている**と考えられ、**FFCウォーターの活用によって、より深みのある味わいにつながっている**ものと考えられます。

研究事例紹介　昆布からのうまみ成分溶出量

㈱赤塚植物園 生物機能開発研究所 調べ



FFC活用現場レポート
マイケルトーク
「ラ・パルム・ドール」編

㈱PALME 代表取締役の後藤雅司様にお話をお伺いしました。

動画はこちら



※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　取材/制作：宮田