FFC・J TOPICS vol.59

活用現場レポート

廻鮮江戸前寿司 魚魚丸（とととまる）・握一番（にぎり） ㈱コムライン

回転寿司チェーン店
本社：愛知県名古屋市
店舗：愛知県・岐阜県（全27店舗）
※2012年8月現在




「魚魚丸」大府店


「握一番」アイモール三好店

㈱コムライン様では、鮮度と品質が自慢の回転寿司「魚魚丸」様と、鮮度の良い寿司をよりリーズナブルに提供する百円均一の回転寿司「握一番」様をはじめとする飲食店を、愛知県三河地区を中心に展開され、ＦＦＣ元始活水器を導入されています。使用する食材は地元の愛知県三河地方の漁港に揚がった豊富な魚介類と、名古屋の市場に全国から集まる旬の魚の中から、新鮮で品質の良いものだけを厳選して毎日仕入れます。今回は「魚魚丸」様の店舗と、本社に併設するセントラルキッチンにおけるＦＦＣの活用や効果をご紹介します。

㈱コムライン様ホームページ http://www.comline.co.jp/

社長のお話


株式会社コムライン
代表取締役
新美 文二 様

時代の変化に伴い、食のあり方は「生存するための食」から「幸福や楽しみが得られる食」に移り変わってきました。健康で楽しく幸せな食事を提供するために、魚魚丸では地元の新鮮な魚介類を使い、安全や安心、新鮮さ、おいしさにこだわり続けています。全店舗でＦＦＣ元始活水器やパイロゲンを活用し、さらに**醤油や酢などの調味料や卵、納豆といった食材は、安全安心なＦＦＣ活用産品を取り入れています**。ＦＦＣテクノロジーの活用によって、健康、経済、環境に良い循環が生まれています。

エリアマネージャーのお話


エリアマネージャー
鈴木 繁雄 様

ＦＦＣテクノロジーを活用して、食材の品質の向上から、設備の維持管理といった環境面まで、様々な効果を体感しています。特に、**魚介類の生臭さが軽減した**ことは、寿司そのもののおいしさが引き出されただけでなく、お客様にとっても**「嫌なにおいがしない清潔なお店」という良い印象**につながっています。これからもＦＦＣテクノロジーを活用して品質の良い寿司や店舗づくりに励んでまいります。

FFC元始活水器

本社と全27店舗にはFFC元始活水器を設置。ＦＦＣウォーターを使用しています。

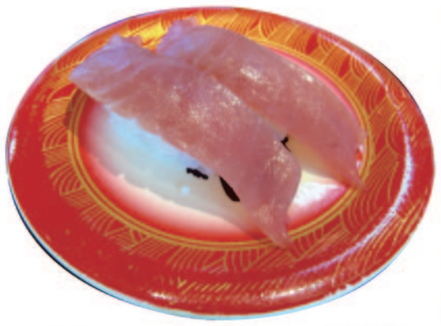

ＦＦＣ元始活水器（V40型）

FFCパイロゲン



炊飯のほか様々な場面で活用！

廻鮮江戸前寿司 魚魚丸（とととまる） ＦＦＣ活用製品とコラボレーション



シャリ

４升の米を炊く直前にパイロゲンを赤キャップ１杯（約5cc）入れます。炊き上がったらＦＦＣ活用の日東醸造様の醸造酢をベースにして、オリジナルの合わせ酢を作り、米に混ぜ合わせます。
シャリの蒸れ具合が良くなり、米本来の甘味が増すため、新鮮なネタの旨味が一層引き立ちます。



魚

厳選された鮮魚を市場から毎日直送。切り分けた魚にパイロゲンをスプレーし、ショーケースで保管します。





醤油

ＦＦＣ活用の日東醸造様の本醸造たまり醤油を使用。絶妙な甘味と風味で、寿司との相性は抜群です。



焼き玉子

卵もＦＦＣ活用のたまご農場スギウラ様の鶏卵を使用。弾力とコシが強く、黄身の色が鮮やか。秘伝のだしを混ぜ、お客様から注文を受けてから焼きます。中はふっくらフワフワ。一度食べたら忘れられないおいしさです。





納豆巻

ＦＦＣ活用の奥野食品様の納豆を使用。昔ながらの自然な味で、お客様からも従業員の間でも好評です。

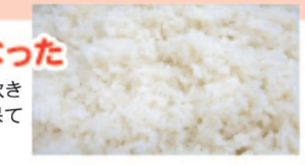

「魚魚丸 大府店」
店長 秋山 恒 様より

どの寿司も自慢の逸品です。ぜひ一度ご来店ください！

ＦＦＣ活用の効果

食材での効果

米の炊き上がりが良くなった



一粒一粒の米がふわりと炊き上がり、炊きムラもなく、シャリのおいしさが長く保てるようになりました。

かつおだしの旨味が向上

水道水を使った場合よりも、まろやかなだしが取れるようになりました。

魚介類の生臭さが軽減

魚介類独特の生臭さが軽減し、寿司のおいしさが引き立つようになりました。

設備面での効果

給湯器の注ぎ口の付着物が減少



客席に設置されている給湯器に、以前は白い物が付着し、ひどいものは取り換えていました。今では付着物が減り、取り換えの手間とコストが削減。掃除も楽になりました。


洗い場などを担当する従業員から、手荒れが少なくなったとの声も。

まな板や食器もＦＦＣを活用することで汚れやにおいが落ちやすくなり、掃除が楽になりました。

FFC活用店舗一覧

廻鮮江戸前寿司 魚魚丸
刈谷店、大府店、知立店、三好店、三河安城店、三ヶ根店、豊川店、岡崎中央店、イオンモール東浦店、豊田十塚店、イオンモール岡崎店、豊橋店、ラグーナ蒲郡店、常滑店、岡崎北店、西尾店、瀬戸店

握一番
刈谷店、東刈谷店、豊田メグリア店、アイモール三好店

活き粋き回転ずし漁師丸
カラフルタウン岐阜店

海鮮うまいもんや とと丸水産

活魚すし割烹和食酒家 縁

炭火焼とり 福ふく家
大府店、知立店、瀬戸店

本社 セントラルキッチン

加工の必要な魚や野菜、デザートは、本社に併設するセントラルキッチンで調理します。ＦＦＣ元始活水器通過水とパイロゲンを活用することで、チルド品では保存料の無添加が実現。毎日つくりたての寿司ネタやデザートが全店舗に届けられます。


本社・セントラルキッチン







ＦＦＣ活用の効果

保存料の無添加が実現

大根おろしなどのチルド品は、色の変色や風味の劣化が抑えられたため、保存料を添加する必要がなくなりました。


大根おろし

まな板や食器はいつも清潔！器具や床・水回りの掃除が楽になった

ＦＦＣウォーターを使用することで器具の汚れは落ちやすく、床の汚れや調理台のサビも抑えられています。


まな板


床

施設内のにおいが抑制

生魚を毎日加工するにもかかわらず、工場の中は、魚の生臭さが驚くほどありません。

排水溝やグリストラップの汚れやにおいが抑制

油が混ざった洗浄水や生魚の洗浄水が毎日大量に排水溝に流れ込むにもかかわらず、排水溝のふたを開けても驚くほど嫌なにおいがありません。掃除が楽になり、作業時間も短縮できました。


グリストラップ

※掲載事項に関するご質問は㈱エフエフシー・ジャパンまでお願いいたします。　※パイロゲンは清涼飲料水ですが、ご本人様の経験により生産工程で活用されています。

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 http://www.akatsuka.co.jp