

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。

● 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
三重県津市あのと台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“ピストロ風”が人気のベーカリーです。



自家製フ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。



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ェ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。

● FFC活用の効果

パンの食感がよくなった！



パン・スライス

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。

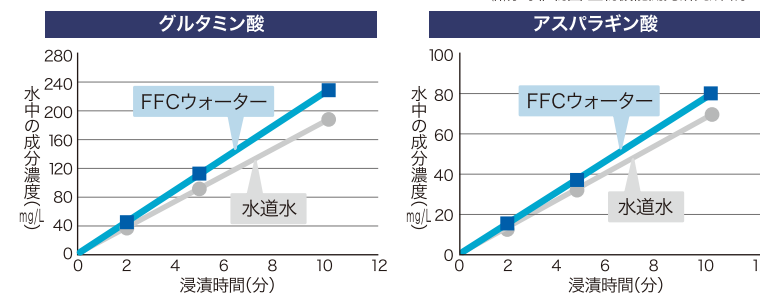
素材の旨味を引き出すFFCウォーター

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

(株)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

(株)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



日頃より弊社FFC製品をご愛顧賜り誠にありがとうございます。
FFCジャパントピックスでは、FFC製品をご活用いただいている事業者様の活用方法や活用後の変化、エフエフシー・ジャパン関係の最新ニュースなどを紹介しています。ぜひ日頃の業務にお役立てください。

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 FAX:059-230-3380

ホームページ <https://www.ffc-japan.co.jp/>



「黒の土作り」で復活！

土づくりから始めた バラ園のリニューアル

株赤塚植物園が運営する『レッドヒル ヒーサーの森』のローズガーデンでは、バラ園リニューアルの一環として、2024年の春バラ開花終了後に大規模な土壌改良を実施しました。
土壌改良にあたっては、「黒の土作り（FFCパーク堆肥）」を全面的に導入し、広範囲にわたる土の入れ替えを実施。バラの生育基盤となる土壌環境を根本から見直しました。
その結果、2025年にはバラの樹勢が回復。2026年4～5月にはバラのシュート（勢いよく伸びる新しい若枝）が次々と力強く伸長し、バラ園全体の樹勢が見違えるほど回復しました。

開花状況も良好で、お客様からは「今年は花の咲き方が違う」「例年以上に見応えがある」といった声が数多く寄せられました。
現在、「黒の土作り」は全国各地のバラ園やガーデン施設でご活用いただいておりますが、今回の事例を通じて、改めてその土づくり効果の高さを実感することができました。

「黒の土づくり」についてはエフエフシー・ジャパン(TEL:059-230-3955)まで



2024年4月の様子 同年7月から土壌改良開始



旺盛なシュート



2026年の様子

株式会社 Lumiere 様（大阪府大阪市）

第29回全国納豆鑑評会

全国納豆協同組合連合会 会長賞受賞

株式会社Lumiere様（本社：大阪府大阪市／代表取締役：資逸康裕様）は、2025年11月21日に福島県郡山市で開催された第29回全国納豆鑑評会において、「ひきわり納豆」を出品され、優秀賞にあたる「全国納豆協同組合連合会 会長賞」を受賞されました。

第29回目となる本大会には、全国から176点の商品が出品される中での受賞となります。

同社では、伝統的な製法を守りながらも、最新の温度管理システムを導入することで、安定した高品質な納豆づくりを実現されています。

なお、Lumiere様では、納豆工場の貯水タンクにFFCセラミックスをご活用いただいております。

このたびのご受賞、誠にありがとうございます！



FFC活用現場レポート マイケルトーク



マイケル・J・ライスさんが全国のFFC活用事業者様と対談するYouTube動画です。動画を見て、FFCの現場を体験しましょう！

YouTube



こちらからアクセス

地球と私にいいものを
FFC 紹介広場

FFC活用事業者様の情報を閲覧することができるポータルサイト



FFCテクノロジー
Instagram

FFCテクノロジーについての情報を発信しています。
アカウント名 ffc_technology



エフエフシー・ジャパン
LINE公式アカウント

FFCテクノロジーのさまざまな情報をLINEでお届けします



※スマホのカメラで読み取り、お友だち登録いただけます。

＼抽選で当たる！／
読者プレゼント

応募方法

同封ハガキ、もしくは右記のコードを読み取りGoogleフォームでご応募ください。



ブルーランジェリー ラ・パルム・ドール様の
パン詰め合わせセット

パン職人が一つひとつ丁寧に仕込み、こだわりの製法で焼き上げたラ・パルム・ドール様特製のパン詰め合わせセット。

FFCウォーターを使用した生地で作る豊かな香りと味わいで、ご家庭に特別なひとときをお届けします。

※冷凍便でのお届けとなります。



10種
種類お任せ

応募締切
2026.7.31
到着分まで

当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

有限会社 耕佑様（宮城県栗原市）

第14回富県宮城グランプリ

「みやぎの食」振興部門賞 受賞

有限会社耕佑様（本社：宮城県栗原市／代表取締役：伊藤秀太様）は、2026年2月17日、第14回富県宮城グランプリにおいて「みやぎの食」振興部門賞を受賞されました。

同賞は、食産業分野で6次産業化・高付加価値化・販路開拓などに取り組み、地域産業振興への貢献が顕著な企業・団体を対象とするものです。

耕佑様では、葉菜類の水耕栽培に業務用FFC元始活水器V40型を導入し、高品質な農作物の安定供給体制を確立。

大手企業との継続取引により販路を大幅に拡大されています。さらに、規格外品の加工・6次産業化の推進や体験ツアーの企画など、食の高付加価値化にも積極的に取り組まれています。

このたびのご受賞、誠にありがとうございます！



※写真提供：宮城県



みつば水耕栽培の様子