Fukushima フレッシュ・バリューをあなたとともに

食にかかわるあなたのビジネスの
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA CORPORATE PHILOSOPHY
環境 安全 安心

Vol.16

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

がんばれ! 食ビジネス!

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。
安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、美味しく、健康で、楽しい。
この様な生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを
福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など
「食品安心技術」と「トータルソリューション力」で応援します。
あなたと一緒になって生活者の食生活の向上に
寄与し共に社会のお役に立ちたい。
それがわたしたちの願いです。

がんばれ!食ビジネス!

グループ全30店に電解次亜水「FEクリーン水」を導入。

フードスタンプテストで明らかになった圧倒的な殺菌力の違い。

スタッフの衛生面への意識とお客様・保健所の評価が好転。

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ!食ビジネス!」。第16回は、株式会社築地すし好様を訪ねました。

特集
株式会社築地すし好 様
『築地すし好 仁』
(東京都)

FEクリーン水(電解次亜水生成装置)新型近日発売

FEクリーン水で安全、安心。電解次亜水が高い殺菌・除菌効果を発揮

1リットルあたりわずか0.3円※の低コストで経済的。水道水感覚でたっぷり使えます。

※塩素濃度40ppm、水道水:205円/t、食塩:100円/kg、電力:23円/kwHを使用した場合。

- 大容量の生成量(毎分10リットル)
- 複数の蛇口が取付け可能
- 有効塩素濃度が4段階設定可能 (40,80,100,200ppm)
- 安定した濃度
- 用途に応じて選べる食塩水タンク

FEクリーン水は次亜塩素酸ナトリウムと同じ成分です。

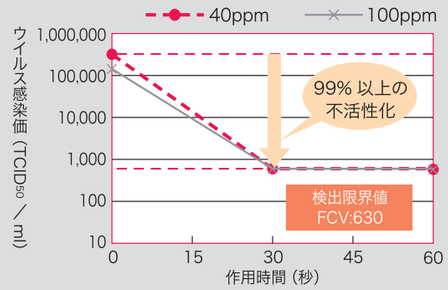
近日発売
FES-10L

新型壁掛けタイプ

- 壁掛け型で省スペース
- 手を近づけるだけで注水でき衛生的
- 蛇口/ノズルにはフレキシブルホースを採用
- 使いやすい生成量(毎分5リットル) 有効塩素濃度は40ppmのみ

近日発売
FES-05W

(財)北里環境科学センターによるネコカリシウイルスの不活化試験結果



電解次亜水濃度	作用時間(秒)		
	0	30	60
40ppm	250,000	<630	<630
100ppm	140,000	<630	<630

単位:$TCID_{50}$/ml ※検出限界:<630

※このデータは、実験室内データであり実際の現場における効果を保証するものではありません。

40ppm の FE クリーン水による 30 秒の作用時間で
99%以上の不活化が確認されています。
従って、ノロウイルスにも有効だと考えられます。

Fukushima
福島工業株式会社
本　　社:〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11　TEL (06) 6477-2062
支店・営業所は全国に68カ所 Fukushimaのネットワーク
URL http://www.fukusima.co.jp
E-mail kensa@fukusima.co.jp

■本パンフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものです。無断複製は固くお断りします。

FOOD ACTION NIPPON
みんなで食料自給率アップ!
福島工業は、FOOD ACTION NIPPONを推進します。

2013年4月(1304-00) D

殺菌能力に優れ使いやすい電解次亜水「FEクリーン水」を“寿司業界の王道”を目指す「築地すし好」グループ全30店舗に導入。

フクシマの電解次亜水生成装置FEクリーン水が『築地すし好』『JIN 仁』『新橋しのだ寿司』を運営される株式会社築地すし好グループの全30店舗に導入され殺菌効果を発揮。

▲株式会社築地すし好『築地すし好 仁』アークヒルズ店

明朗会計を実現した築地すし好にFEクリーン水（電解次亜水）を導入

画期的な「明朗会計の寿司屋」の先駆けとして、常に“寿司業界の王道”を目指す株式会社築地すし好。創業者の成田社長が、18歳で寿司の修行をはじめられてから9年後の1984年に「築地すし好」の1号店をオープンされました。しかし寿司の値段が「時価」であることが業界の慣例だった創業当時の旧態依然とした体質に疑問を感じられていた成田社長。全国から集まる築地の新鮮な魚介類や高級素材を誰でも気軽に美味しくいただける江戸前寿司店を目指され、業界に先駆け明朗会計を導入する寿司屋として方向を転換されました。その結果、家族でも安心して食べに行ける江戸前寿司店としてお客様の評価を集め、現在では『築地すし好』『JIN 仁』『新橋しのだ寿司』の全30店舗を運営する日本屈指の江戸前寿司店として成長を遂げられました。

その成長の鍵は、『すし料理を通じて、広く社会に貢献すると同時に全従業員の物心両面の幸福を実現する』という創業当時から変わらない経営理念にあるとのこと。「お客様から美味しいお寿司を握ってくれて本当に幸せだと支持されることと、自分や家族のために利益を上げることを私たち全社員が目指しています。そのため寿司職人としての確かな技術と、人間として心を高めること、そして社員一人ひとりが経営者であり、夢を持った職人となるよう人材を育成しています」と『人づくり』を大切にされる成田社長はおっしゃっています。心のこもった職人が手で握る美味しい江戸前寿司を安心してお客様に提供したいという築地すし好。すべてのスタッフがお客様に安心安全な美味しい江戸前寿司を提供することを第一とされる築地すし好に殺菌能力に優れたフクシマのFEクリーン水を全30店舗に導入いただきました。

株式会社築地すし好、株式会社シノダ
代表取締役社長
成田仁孝 様

■ 株式会社築地すし好 概要

法　人　名：	株式会社 築地すし好
所　在　地：	東京都中央区築地6-25-10 築地センタービル5F（本社）
主 要 業 務：	江戸前寿司店の経営
U　R　L：	http://www.tsukiji-sushiko.com/

全店舗で取り組むウィルス感染予防

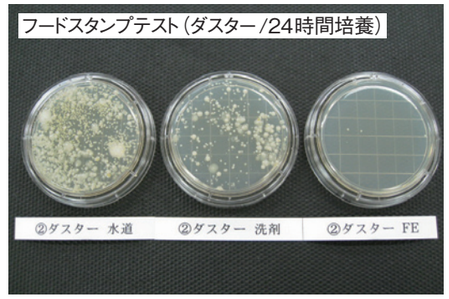
ノロウィルス感染予防のため全店で徹底している注意事項

①始業前・営業中は電解水の活用を徹底して下さい。
②トイレに入った後は電解水での手洗いを2度行って下さい。
③テーブル、カウンター等の清掃には電解水を活用して下さい。
④特にトイレ、共有部分等の清掃は電解水で徹底的に清掃する事。
⑤寮生は他人の部屋に出入りをしない事。
⑥原則寮内ではマスクを着用して下さい。
⑦帰宅したらすぐに手洗いうがいを励行して下さい。
⑧家庭で感染する事が多い。特に子供が吐いた物・排泄した物からの感染に十分に注意する事。
→入念な手洗い徹底
⑨体調不良者はすぐに店長に報告する事。店長は事業部もしくは管理部まで速やかに報告する事。

フードスタンプテストで明らかになった圧倒的な殺菌能力の違い

FEクリーン水の導入前は、ネタや客席への臭いの影響や、殺菌能力、導入やランニングの費用、運用上の作業負担など多岐にわたり懸念されていました。そこで築地すし好「総本店」へのテスト導入を行い、フードスタンプテストを実施したところ結果は歴然。成田社長は「これまでどおりしっかりと洗って検査したにも関わらず予想以上に菌がいた。菌を持たない、増やさないということが非常に大切なのですが、水道水洗浄とFEクリーン水洗浄を比べ、ここまで違うものか」と驚かれました。これがお客様への安心安全を最優先される築地すし好の全店舗に導入された最大のポイント。

テスト導入店舗となった築地すし好「総本店」で佐藤店長立ち会いのもとフードスタンプテストを実施



フードスタンプテストとは

フードスタンプとは、菌の残存状態を調べるために菌を培養する寒天培地のことです。検査対象物の表面に軽く押し当て、その後培養器の中に入れ、35℃設定で24時間から48時間培養して菌の増殖状態を確認するテストがフードスタンプテストです。

◀水道水の流水で絞りながら数回洗浄（左）
洗剤で数回絞り洗いし水道水で洗浄（中）
FEクリーン水で絞りながら数回洗浄（右）
FEクリーン水使用のものは、ほとんど菌の増殖が見られない。

成田社長と調理スタッフが実感したFEクリーン水の効果

▲FEクリーン水生成装置

FEクリーン水で洗浄しても寿司に臭いや味がまったく移らないだけでなく、足が速い海老を含めたすべてのネタをFEクリーン水でさっと洗い流すだけで、これまでと違い長持ちするようになったことが使用後に実感されたFEクリーン水の大きな効果。FEクリーン水での洗浄について調理スタッフは「ネタをおろして、付け場に入れる直前にFEクリーン水でさっと洗うだけなんです」と手軽さを実感されています。FEクリーン水の手軽さと、気兼ねなく使える生成能力は、運用するスタッフには何よりのメリット。FEクリーン水は、1店舗に1台あればまかなえる生成能力があるため、手洗いだけでなく食器や包丁、まな板、食材、床など、あらゆる洗浄を気軽に行えます。また、築地すし好ではノロウィルスなどのように空気感染を予防するため、机や椅子、お手洗いのドアノブなど、人が触れる場所すべてをFEクリーン水入りの霧吹きで洗浄しています。そのFEクリーン水の手軽さと気軽さゆえ、築地すし好では店舗全体をFEクリーン水で殺菌するような感じで徹底して清掃されています。

スタッフの衛生面への意識と、お客様・保健所の評価が好転

FEクリーン水の導入を機に、築地すし好の衛生面への意識が一層強まり、演出的要素が強かった車海老や貝を入れる水槽も大腸菌が増殖する恐れがあるため撤廃。FEクリーン水の導入に加えて、水槽を撤廃したことで保健所から褒められるようになったといいます。成田社長は「実際にFEクリーン水を導入してからお客様からのクレームが一切なくなりました。これこそがフクシマのFEクリーン水をお薦めする一番の理由なのです」と好評価。FEクリーン水の導入後、スタッフが「FEクリーン水なくしては仕事ができません」と言うほど、さらに衛生への意識が強まったそうです。

加えて「スタッフ全員が何からなにまでFEクリーン水で洗うことが良い意味での習慣となっている。もし万が一、FEクリーン水が壊れるとスタッフが不安で営業ができないほど、FEクリーン水の効果を実感しています。FEクリーン水なくしては営業ができないと思っていますので、新店舗を作る時はフクシマのFEクリーン水を絶対に導入します。是非とも全国の寿司店だけでなく、すべての飲食店にこのFEクリーン水を使っていただきたいと思います。本当に満足している」とFEクリーン水の効果を体験された上で高く評価して頂いています。

今後の取り組み

成田社長は「これからも日本の食文化に広く貢献していきたい。日本の江戸前寿司というひとつの伝統をしっかりと後世に伝え、そして世界にアピールしていきたい。それを目指すには、やはりまず『人づくり』だと考えています。弊社は毎年地方から人材を採用していますが、ここでスタッフの職人としての技術と豊かな人間としての育成を図り、いつかそのスタッフが経営者として地元で店舗を営み美味しいお寿司を提供することで地域に貢献していってもらいたい。一人ひとりが経営者という意識のもと、物心両面の幸福を実現する経営理念をみんなで実現していきたい」と力強く語られました。その強い想いに応えられるようフクシマでは、これからも安心安全でより省エネな製品の開発、真心のこもったサービスの提供を続けてまいります。

Topics 店内に特注オーダー製品が揃う

築地すし好のグループ30店舗には、FEクリーン水（電解次亜水生成装置）以外にも冷蔵機器や厨房機器など、フルオーダーでフクシマ製品を導入いただいています。

▲新鮮なネタを美しくお客様にみていただきたいという強いこだわりが注ぎこまれた特注のネタケース。

▲天面と側面のガラスを45°でカットして張り合わせています。

▲5名様用のカウンター個室にヨコ型冷蔵庫とFEクリーン水を給水する蛇口（上1カ所と下1カ所）を完備。

▲お酒のボトルサイズやグラスなど用途に合わせて綺麗に整理されたリーチインショーケース。