



DENBA[®]フライヤーがあることで、手作りポテトチップスはふにゃっとならずカリカリ感が持続するという。



奥様の由紀子さんの大好きな、超立海洋深層水100%マハ口も取り扱い中!



和水町内にりんご店(本店)とみかんの2店舗を構える。ここにしかない物があると、食材にこだわりたい高齢の方、子育て世代の信頼を勝ち得ている。営業時間は9~20時。



新鮮でおいしい魚をお客様に届けるため、従業員が毎日丁寧に魚の下処理をする。パッケージを斜めにしても全くドリップがないのが、菊屋のマグロのサク。

なごみマルシェ菊屋

〒865-0136
熊本県玉名郡和水町江田4172-1
☎0968-86-2176
<https://www.instagram.com/yukinko.87>

青魚は2週間品質がほとんど変わらず 白身魚は熟成して甘くおいしくなった

ならば、と次はDENBA。フレッシュを鮮魚の冷蔵庫に入れてみたという。元米が実験好きの東さん、日付ラベルを貼り、どのくらい魚がもつのか試した。その結果、通常の冷蔵では3~4日しかもたなかった青魚、鰹が実験では2週間経つても入荷時の品質がほとんど変わらず、白身魚は熟成して甘くおいしくなり、感動したというのである。しかも魚の生臭さも消えた。DENBA空間を拡大するため、作業場の冷蔵庫をフレッシュプロに切り替えると、さらに効果が増したのを感じた。「フレッシュプロを入れたら、マグロ解凍時のドリップが止まりました。刺身の下に敷く大根にも魚の血がつかない。これはお客様にも喜ばれました」と笑顔。

つい先日フレッシュプロを増設したばかり。精肉や野菜などを含めた全分野でDENBAを活用するのだという。「店舗でも家庭でもフードロス削減に繋がるDENBAを同業者にも広げてもっと世の中のお役に立ちたい」と前向きに語る東さん。そんな達人にとって、DENBAはこれからも心強い相棒であり続けるだろう。



作業場をフレッシュプロに切り替え、通常のフレッシュは売り場ショーケースへ。陳列中も鮮度保持!



「DENBAを入れたおかげで商品に自信ができました」と語る、菊屋代表取締役の東隆文さん。自宅ではDENBA[®]ヘルスを使用しているそう。

熊本県玉名郡和水町は人口9千人程度の小さな町。そこで父親の代から続くスーパーマーケット「なごみマルシェ菊屋」を営むのが、東隆文さんである。ここは地方の町によくある、最低限の品物を並べただけのスーパーではない。独自のラインナップは、社長自らこだわり抜いて仕入れてきたものばかり。無添加の食材を中心に、農作物は無肥料・無農薬のものを遠方の農家から取り寄せるなど、お客様のために「体にいいもの」を揃え、「健康」に寄与することをモットーとしている。

こだわりの食材は、保管や店内調理にもこだわった

い。東さんがそう考えたのも自然なことだっただろう。まずは惣菜を揚げるのにDENBA[®]フライヤーを導入した。当初一番の狙いは、「油の交換サイクルを下げるため」ところが出来上がってきたものを食べて、その味に驚いた。「骨せんべいも、手作りポテトチップスも、とにかくサクサクでおいしい。スーパーの惣菜は、揚げてから食べるまで数時間空くのが普通ですが、DENBAで揚げるとサクサクが持続するんです。発ガン性物質、アクリルアミドを約75%削減したという検証データも、体にいいことを追求するコンセプトと合致した。油の温度も下がら、経費削減にも繋がった。

味へのこだわり Food information

富士そばがうまくて安いを実現できるのはなぜか?

それは、一日5万食近くを販売するからこそその大量仕入れと、各店で手間をかけて提供するという独自のスタイルが、その理由です。

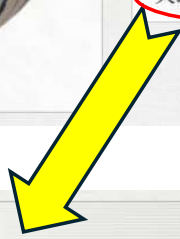


生そば Kisoba

つゆ Tsuyu

かつ丼 Katsudon

天ぷら Tempura



天ぷら



2014年より、店内で揚げる天ぷらに変更しています。※一部店舗を除く
特製のフライヤーを導入して油を軽減してヘルシーな天ぷらを提供しています。 店舗オリジナルの天ぷらの開発もお楽しみにしてください。

揚げ油にもDENBAの力を

**DENBA^F
FRYER**

入力電圧 AC100V 出力電圧 1200V以上
本体+放電板2枚(2枚同時使用可能) コード2.5m/3.5m
適用油槽量 1枚あたり20L

価格 385,000円



業界大手も認めるテクノロジー

調理器具国内大手・ホシザキが、
同社揚げ物調理器に技術採用!
富士そば、MEGAドンキ各店舗でも導入中!!



ダイタンフード株式会社社長
丹道夫

1935年12月15日生まれ

愛媛県西条市出身

東京栄養食糧専門学校卒業

4度の上京を経て埼玉県川口市弁当屋を開業。

その後、友人と共に不動産業を営み、月商7億円を売り上げるほどに成長する。

1966年 昭和41年 そば清(名代富士そばの前身となる立ち食いそば店)を展開。

1972年 昭和47年 ダイタンフード株式会社を設立し、立ち食いそば業に専念する。渋谷、新宿、池袋、西荻窪にて名代富士そばの24時間営業が始動。その後も、名代富士そば関連のグループ会社を増やして現在に至る。2016年7月グループ会社8社、国内113店舗。