



脱酸素剤の検査の様子です。毎日、品質管理の担当者が製品の能力を確認することで、お客様に安心してご利用いただけるように努めています。

INDEX

- ごあいさつ
- 鳥繁産業の前身、丸京石灰の始まり
- 鮮度保持剤のはなし①
- 脱酸素剤 エバーフレッシュ
- お菓子の健康診断®
- 鳥繁産業スタッフおすすめ！
- 持ち運びに便利！80ml スプレーボトル
- お客様紹介（ピュアスター編）
- はちみつ菓子工房 くにみ様
- 営業担当紹介

株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。

2020 秋号 Vol.2

Torishige news

2020 秋号 Vol.2

鳥繁産業ニュースレター
2020年10月15日発行

発行元/株式会社鳥繁産業 <https://www.torishige.co.jp/>
〒879-2461 大分県津久見市上青江4180番地 フリーダイヤル：0120-828-507



お客様ご紹介

はちみつ菓子工房 くにみ様

協力：オーナーシェフ 若林 等様
大分県臼杵市千代田2-2
tel.0972-62-4618 営業 9:00~18:00 (月曜日定休)
<https://www.facebook.com/hachimitukasikouboukunimi/>

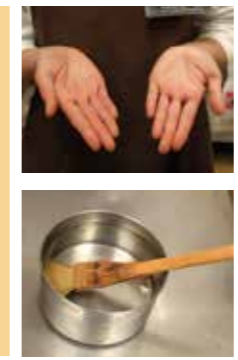
「ちゃんとした会社は、目に見えない衛生面にこそ、コストをかけている」

そのひとことが決め手でした。

微酸性電解水（ピュアスター生成水）を使い始めて、とにかく手荒れしにくくなりました。冬場は特にクリスマス、バレンタインとチョコレート扱う機会が多いでしょ。ダスターもチョコレートを切るピアノ線を拭けば茶色に、キウイやいちごなどを扱えば緑やピンクになります。その汚れを落とすために塩素系漂白剤を使うのですが、ダスターを絞る手がボロボロになるんです。でも、ピュアスターを導入してから塩素系漂白剤を使わなくてすみますし、微酸性電解水は手に優しい感じがします。



業務用の微酸性電解水生成装置ピュアスターを導入されている、はちみつ菓子工房くにみさん。一番人気はシュークリーム。ほかに、濃厚なのに軽い口どけのチョコサンド「石畳」や、定番「マドレーヌ」など、シンプルでおいしいお菓子が魅力です。



また、ピュアスター生成水は必要ときに水道の蛇口をひねるとほぼ同じ動作で使えますから、スタッフも躊躇なくスムーズに作業ができて助かっています。それと、刷毛を微酸性電解水につけて冷蔵庫で保管すると、柄が黒ずみにくく毛も傷まず、溶けません！これには驚きました。微酸性電解水をすすめてくださった担当の方がこうおっしゃっています。「ちゃんとした会社は、目に見えない衛生面にこそコストをかけているんですよ」と。ガツンとききました。それが導入の決め手になりました。

本社営業所 営業担当紹介



高橋 英則
担当地域：北海道・東北

ひとつひとつ丁寧に！
北海道と東北を引継ぎました。新たな地域で今までの経験を生かしてご提案できるように頑張っています。好きなお菓子は、ガトー・ショコラです。



山本 準平
担当地域：四国・中国

何に対しても興味を持つ
営業1年目でたくさんご迷惑をおかけすると思いますが、お客様のお困りごとやお悩みを解決できるよう頑張ります！どうぞ、よろしくお願いたします。好きなお菓子は、まんじゅうです。



河野 広則
担当地域：九州圏内（沖縄以外）

無駄な努力はなにひとつない！
九州を担当して1年半が経過しました。まだ顔合わせ等出来ない方もいらっしゃいますが、引き続き宜しくお願い致します。食品関連や周辺情報含め勉強中です。良きアドバイザーと感じて頂けるよう精進します。



鳥越 一伸
担当地域：九州・沖縄・オンラインショップ

お客様の話をよく聞き、関心を持つこと。
新たな取り組みとして、ウェブを利用したアクアサニターの通販や鮮度保持剤のオンライン相談会などの仕組みを考えているところです。コロナが落ち着けば、お客様のところに足を運びたいと思います！

鮮度保持剤 のはなし

エバーフレッシュ ①

脱酸素剤の実用化から 40 年 エバーフレッシュ誕生 30 周年

密封した容器内の酸素を吸収し、 お菓子（食品）の日もちを可能に。

1900年初頭に欧米で鉄粉の性質を利用して発明された脱酸素剤。日本では40年前の1980年に、三菱ガス化学と菓子メーカーとの協力により実用化され、全国の食品加工、菓子メーカーに広がりました。

おみやげ需要

昭和の終わりごろから飛行機などでの移動がたやすくなり、都会から地方への移動、旅行人口が増えていきました。それに伴い地元でのみ販売・消費していた温泉饅頭やせんべい、洋菓子などをおみやげで持ち帰りたい、つまり、日持ちさせたいという需要が生まれました。

エバーフレッシュ誕生

平成に入り、カビの生えやすいお菓子の日持ちを可能にする鮮度保持剤として脱酸素剤の市場ニーズが高まり、以前より新しい鮮度保持剤を取り扱いたいと模索していた弊社は、脱酸素剤メーカーで技術指導を受け、1990年（平成2年）に自社製品の脱酸素剤エバーフレッシュが誕生しました。

無添加の流れ

この頃から防腐剤や人工着色、甘味料などが敬遠され始め、その影響でお菓子を添加物で日持ちをさせる時代から、作る場所や包装形態、温度管理などで日持ちさせる時代へと移り変わっていきます。

包装形態も簡易型の紙包みから、酸素を遮断する脱酸素剤仕様の包装形態へと加速的に変わっていきます。

次号に続く



脱酸素剤エバーフレッシュは、密封容器の中の酸素を吸収して無酸素状態をつくり、酸素に起因する食品の変質を防止。食品の鮮度とおいしさを保ち長期保存を可能にします。

脱酸素剤 エバー フレッシュ

エバーフレッシュの主成分は、鉄粉、無機材、塩分などです。鉄が錆びる時に酸素と結合する働きを元に、密封した容器内の酸素を吸収し、酸化や腐敗など酸素による食品への悪影響を防ぎます。



せんべいなどの乾燥剤として使われる生石灰が主原料の石灰乾燥剤ドライカル

石灰焼きの技術の発明

地元津久見市の石灰の歴史を紐解くと、「1767年に真関玄如和尚が、津久見市内の門前

確かに石灰石は火で焼いて水を掛けると消石灰が出来ます。その時の偶然の発見とその和名



津久見市の石灰の歴史と、 鳥繁産業の前身、丸京石灰の始まり

大分県津久見市の産 業、石灰のルーツ

こんにちは。代表取締役社長 鳥越繁一です。
今年、コロナ禍で時間の経つのがとても速い気がします。（年を取るほどに一年が速く感じますが（笑））

村の朝日寺跡にて石灰焼の技術を発明した」と記録が残されています。

私が中学生の時に聞いた逸話では「ある日和尚がいつもの山に登り、休憩しようと付き添いの小僧にお茶を入れるように命じました。そこで湯を沸かしてお茶を飲んだあと、火の始末をする為にお湯の残りを焚火にかけて火消しをした時に、その焚火をしていたところの石が水に反応して、石灰石であることに気づきました。そこで早速当時その地を統治していた白杵藩主の稲葉家のお殿様にその顛末を伝え、石灰石利用を教えた」というお話でした。

鳥繁産業の前身、丸京石灰の誕生

時代は明治に入り、廃藩置県で当時白杵藩の統治のもと進んでいた石灰業が民間に移行されました。

私の曾祖父の鳥越太郎は16歳（1895年明治28年）で石灰焼きを習い始めています。長男京太郎やその男兄弟は、稼ぎ頭の父を病気で早くに亡くし、母一人で軒を改装して食品の小売りをしていました。が、家計を助けるために地元で行われていた石灰焼きを始めたというお話です。



明治初期から140年、今だ現役の土中窯は、火を絶やさず今日も石灰を焼き続けています。

京太郎はその後「丸京石灰」として石灰製造事業を創業します。二代目は京太郎の長男の繁生が継ぎ、その後三代目をその長男克行（私の父親）が継ぐこととなります。

終戦後、石灰を焼成する燃料の石灰が思うように入荷出来ず、季節操業が続くなど苦しい時期を克行は父親と共に乗り越えました。

ニースレターのバックナンバーは、鳥繁産業ホームページよりご覧いただけます。



お菓子の安心・安全をサポート お菓子の健康診断®

診断実績
4,500件
以上!

商品にカビが生えた原因は？

袋が膨らむのはどうして？

鮮度保持剤は合っている？

正しい使い方を教えて！

お悩み、お困りごとをお聞かせください。適切な鮮度保持剤や、トラブルの原因、注意点をアドバイス！診断レポートと、選定した鮮度保持剤のサンプルをご案内いたします。ぜひ、ご利用ください。



お申し込みはホームページからどうぞ



お電話の際は、「お菓子の健康診断希望」とお申し付けください。
フリーダイヤル 0120-828-507

Aqua Saniter

持ち運びに便利！
80mlスプレーボトル



こんにちは、お客様係の甲斐です。「携帯できるサイズのスプレーボトルがほしい！」とご要望をいただき、80mlスプレーボトルの取扱いを始めました。

スーパーやコンビニでの買い物、ドアノブやトイレなど不特定多数の人が触れるものを使用した後ってちょっと心配ですね。

このスプレーなら、外出先でサッと取り出して気軽にシュシュッと使えます。アクアサニターは、赤ちゃんや子どもにも安心して使えるので、公園に行くときのマストアイテムとしても活躍！

お出かけ時の除菌習慣にお役立てください。



お求めはこちらからどうぞ