

社長コラム

FCC の社長である深澤正司のブログです。

無添加ワンちゃんフード店
Ruree 戸塚マルイーモディ店
グランドオープン!
23 日金曜日でした♪

金曜日 土曜日 日曜日の
スタートはお陰様で
出来過ぎな位でした。
本店からも沢山のお客様が
来て頂いたと聞きました。

社員のご家族や私の仲間もご購入下さりました。
皆様本当にありがとうございます。

複数店舗です。今後の課題も私的に判明しました。

まずはコンセプトがブレない様にします。経営理念
「地球にやさしく 人にしあわせ」に忠実であること。

- ①大切な家族の長生きと健康に貢献するワンちゃんフード店
- ②海とテリアをモチーフにした湘南発無添加フード店
- ③厳選された商品をお客様が自分で選べて、
最適なチョイスが出来るお店

ここからがスタートになります。謙虚に素直に改善を
繰り返しながら少しずつ良いお店にして行きます。

これからよろしくお願いいたします。



2025 年 5 月 26 日
「開店しました♪」より

社員ブログ

FCC 社員のメッセージをお伝えします。

先日のランチタイムでの出来事。

普段は、提供時間が早い蕎麦屋さんや定食屋さんで
お昼をパパッと取るのですが、この日は、久々にファミレスに。

そこはランチメニューにスープが付きます。
スープはセルフで入れるスタイルのお店です。

日替わりメニューを頼み、スープを取りに。
前に一人、スーツの男性がスープを取っています。
恐らく同世代ぐらいの方です。

…少し時間がかかっています。
ようやく自分が出る番になりスープの丸缶を覗くと、、、空っぽ。
最後の一滴まで取っていたので、時間がかかっていたようです。

いやいや、無くなったら店員さんに言いましょうよ!
それか無くなる前に変えて貰うとか。
次の人の事とか考えないのかなあ。

もちろん無くなるまで気付かなかったお店のオペレーションの
問題もありますが、親切心がないなあと思います。

『すみません、スープ無くなってしまったようで
交換お願い出来ますか?』と店員さんに声をかけます。
スープを取り席に戻ると、先ほどの男性はすぐ斜め前の席。
ヘッドフォンを付けて動画か何かを見ています。

店員さんが運んでくれた料理に何も答えず。
そこは『ありがとうございます』でしょ!

人は人、自分は自分と言い聞かせて落ち着かせ…
料理が運ばれてきたらその人の分まで

『ありがとうございます!』

と元気に発したら店員さんに
少し驚かれてしまいました (笑)

心を配るって、改めて大切な事だと
考えさせられました。



2025 年 6 月 5 日
「それは違うよ。という話」より

FCC 厳選・商品紹介

FCC 衛生商品の紹介です。



FCC®
Fine Water
(ファイン・ウォーター)

界面活性剤や化学薬品を一切使用しない、
地球と人に優しい 100% 水のアルカリイオン電解水です。
作業も簡単で手荒れもしない、極めて高い安全性を持っています。
洗浄・除菌・消臭・防錆の 4 つの効果を備えており、
この 1 本で様々な使い方ができます!

「水」なのに油汚れに強い。

洗浄成分である水は分子が小さいため、油汚れや
落ちにくい汚れの中にも浸透して、溶解します。
きちんと分解するため、拭いた後がサラッとするのもポイントです。
普段の清掃で洗剤を使えない環境、たとえば電子レンジや
冷蔵庫の中の作業にも向いています。

グリストラップにも効果を発揮。

浄化槽やグリストラップなどの槽の中は、
悪臭が酷くなることが多く、清掃作業も難航します。
この悪臭は水の淀みから酸化が進み、酸性環境が苦手な
バクテリアが死滅し、一方でこの環境を好む菌が繁殖する
ため発生してしまいます。もちろん、衛生上でも悪い状況です。
この状況を解消するためには、
Fine Water (ファイン・ウォーター) で槽の周りの汚れや
ぬめりを清掃して、さらに毎日原液を投入してください。
酸性だった槽の水質が中性に傾き、
悪臭もしなくなりますので、
日々の清掃作業が楽になります。



お求めは FCC SHOP
eisei-youhin.com へ!!

お取引様各位 お客様アンケートご報告

Q. 最近コバエが増えてきました。
外から入ってくるものに関しては
諦めるしかないのでしょうか?

A. 梅雨の時期はコバエがとても増えます。
どこにでもいてどこからでも入ってきてしまいます。
諦めるしかない! ように感じますがそんなことはありません。
全く入ってこないようにすることは難しいですが、
入ってきたものを捕まえて駆除することができます。

コバエ対策に抜群の効果!

今回おすすめする商品は「捕虫器」です。
その中でもムシポンポケットという商品は効果も期待でき、
メンテナンスも簡単で管理もしやすいです。
光で飛翔害虫を誘引し、補虫紙で捕まえます。
設置場所はコンセントがあり、
壁にネジを開けることができれば設置できます。

本体には様々なモデルがあり、飲食店向け、
オフィス向け、一般家庭向けと揃えていますので、
お好みのタイプをお選び頂けます。
是非一度お問合せください。



FCC NEWS

JULY 2025
NO. 211

INDEX

社長コラム
社員ブログ
FCC 厳選・商品紹介
施工員ブログ
生活の豆知識
展示会出展のお知らせ
お客様の声
お客様アンケートご報告



FCC®

株式会社 FCC

251-0043 神奈川県藤沢市辻堂本町 4-3-32
TEL : 0466-31-3164 FAX : 0466-31-3174
E-mail : info@fccsystem.co.jp
URL : https://fccsystem.co.jp/

生活の豆知識

－ コバエ大発生ピーク!! －

ついにこの時期がやってきました…

初夏、6～7月は**コバエ**の発生ピークであることをご存知でしょうか。「コバエがひどく発生している!」とご連絡いただく事が増えるのが今日この頃です。コバエ駆除のプロフェッショナルの当社としては黙ってはいられません。

今回、飲食店を困らせるコバエの発生をくいとめる対策を今一度ご紹介いたしますので、ご覧いただいているお客様にも本日から試していただければ幸いです!

■コバエの予防 テクニック

生ゴミの放置はしない!

コバエは屋内に侵入するにあたり、生ゴミのにおいに誘われて家の中に入ってくることが多いです。一日の終わりには生ゴミの袋の口をしっかりと縛って、できるだけ早く屋外に捨てておきましょう。



床の水は、水切りワイパーで切る!

厨房の床掃除の際には最後に水で洗い流すと思いますが、ここで床の繋ぎ目などの隙間に水が溜まってしまいます。コバエは水のある環境で発生しますので、このわずかな水溜まりがコバエの発生源になってしまいます。厨房の床を水で流した際は、しっかりと水切りワイパーなどを使って水をきりましょう。この際、洗い流す水に漂白剤を薄めるのも有効です。

液体の出口にはラップを巻く!

調味料の容器や、ビールサーバーのコックなど、**液体の出口**もコバエを寄せやすい要注意ポイントです。対策としておすすめなのが、この液体の出口に**ラップを巻きつけて封をしておく**というものです。ビールサーバーのコックにも、ラップ巻きつけが有効です!

ヌメリは徹底的に排除!

ヌメヌメしたところ、といえば排水口ですよね。排水口の中はもちろん、排水溝のフタや、洗剤容器の裏などもヌメヌメしやすいので、徹底的にヌメリをなくしましょう。排水口のヌメリ対策には**漂白剤**などが有効で、水の入ったバケツに少量の薬剤を薄めてから流し込むと効果的です。熱湯で洗い流すのも有効で、その際には**80度以上の熱湯**を排水口に注ぎ込んでください。(排水管の材質によっては熱でゆがむのでご注意ください)

この時期は爆発的にコバエが増えますので、まずは一度厨房内を見て、「ゴミはたまっていないか、水はたまっていないか」をチェックして頂ければ幸いです。食品を扱う場所にコバエが寄ってきたら、異物混入になりかねます。しっかりと、自力で対応できる範囲で予防をしていきましょう。

それでも効果が見られないようであれば、弊社にご相談下さい。

施工員ブログ

施工員の体験ブログです。FCCでの駆除をご検討されている方に、是非とも見て頂きたい内容になっております。



なんだか一年の半分は夏と言ってもいいんじゃないかと思う今日この頃。

ムシ達にとっても繁殖に適した気温の時期が長くなった影響か、様々なムシの大量発生の報告が聞こえてきます。

ゴキブリも例外ではありません。

だからこそ基本に立ち返り、ゴミなどを除去して環境を整える、

動かせるものは動かし、分解できるものは分解して…

一つ一つの事を疎かにせずやる事こそが重要になってきます。

初心忘れるべからず。肝に銘じ、仕事に取り組んで参ります。

2025年5月20日
「夏が長い…」より



展示会出展のお知らせ



『国際発酵・醸造食品産業展』は、発酵・醸造に関わる食材、素材、研究機器、製造設備、検査機器、パッケージ製品などを一堂に集めた日本唯一の専門展示会です。

2013年に「和食」、2024年に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の発酵・醸造業界への関心がますます高まっています。

本展は、産業の発展と食文化の豊かさを世界に発信し、日本の誇る発酵・醸造食品を広める場として、東京ビッグサイトにて盛大に開催いたします。

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展



第4回

国際発酵・醸造食品産業展

会期：2025年7月16日(水)・17日(木)・18日(金) 10:00-17:00

会場：東京ビッグサイト 南展示棟

多彩な分野と出展企業!

発酵・醸造に関連するあらゆる分野の企業が、400社出展を予定しています。以下はその一例です。会場で見えて体験して、直接商談も可能です。

- ・攪拌機、粉碎機
- ・発酵機器、恒温機、製麴機
- ・洗米機、蒸米機、冷却器
- ・タンク、バルブ、ろ過機
- ・充填機、ラベリングマシン
- ・包装機器、パッケージ機器
- ・洗浄機、殺菌装置、HACCP対策製品
- ・測定器、検査機器、分析、検査サービス
- ・菌叢解析機器、成分分析機器
- ・微生物(麹菌、酵母、乳酸菌、納豆菌、他)など

弊社も出展いたします!

この度開催されます同展示会に、弊社も環境衛生のブースを出展させていただき運びとなりました。つきましては、同展示会への**ご招待状**を同封させていただきます。

同展示会にご来場された折には、ぜひ弊社の出展ブースにもお立ち寄りください。

主催：TSO International 株式会社

特別協力：日本発酵文化協会
日本醸造機械用品商工組合
日本醸造用品組合

お客様の声

FAXより頂いたアンケートのお言葉を紹介します。

いつも害虫駆除でお世話になっています。焼肉店をやっていますが、FCCさんは対応も良く、効果もかなり実感できると思います。半年前は害虫がいた店舗では、半年後には一切いません! やった次の日から効果が実感できると思います。サポートもしっかりしていて、やったら終わりではなく点検まで来てくれます。長くお付き合いしたい企業様です。

(法人様 A 社)

非常に丁寧で本当に本当に助かっております。チャバネゴキブリが出たら素人は太刀打ちできません。諦めてプロに依頼しましょう。チャバネゴキブリたちに出くわさないだけで精神が整います。いつもありがとうございます。

(法人様 B 社)

こちらに頼んでもう5年以上経ちますが、頼んでからは一度も害虫を見ていません。「害虫出たらまた薬塗り直しに来ます」って言ってくれていますが、一度も出てないから、一度も呼んだことはありません。そのくらい効果あります。あと作業してくれる方々がいつも丁寧で安心してお任せしています。今日もありがとうございます。

(個人宅 C 様)

※ お客様から頂いたご意見をそのまま掲載しています。