

ウルトラファインバブルで「富士そば」のそばつゆが変わる！

- さらなるおいしさを追求し出汁抽出に活用 そばつゆの出汁感がアップ -

- ・ウルトラファインバブル発生装置を「富士そば」全店舗へ導入決定
- ・そば出汁の抽出時にウルトラファインバブル水を活用し、そばつゆの出汁感向上

ダイタン商事株式会社（所在地：東京渋谷区、以下「ダイタン商事」）は、株式会社 JALUX（所在地：東京都港区、以下「JALUX」）が販売するウルトラファインバブル（以下、「UFB」）発生装置を「名代 富士そば」全店舗に順次導入することを決定しました。そば出汁の抽出時に UFB 水を活用し、出汁感が向上したそばつゆをご提供します。



「名代 富士そば」店舗イメージ



装置導入店舗に掲出するポスター

※ダイタン商事と JALUX：2024 年 6 月、勝連漁業協同組合、ダイタン商事、JALUX の 3 者による包括連携協定を締結し、取り組みの一環として、昨夏、名代富士そばにて「勝連生もずく」を使ったオリジナルメニューを開発・販売しました。

<https://www.jalux.com/news/2024/jalux-katsuren-daitan.html>

ウルトラファインバブル発生装置を 6 月までに順次全店舗へ導入

このたび、ダイタン商事と JALUX は、そば出汁の抽出時に UFB 水を活用することで、UFB 効果によって出汁の抽出力が高まり、従来のそば出汁よりも出汁感が向上することを確認しました（*1）。昨年 11 月より実証店舗での導入を開始し、出汁素材の変更や出汁原料の量ではなく、“水を変える”ことで出汁感が向上したそばつゆをご提供し、顧客満足度を高める新たな取り組みとして全店舗へ拡大してまいります。

ダイタン商事株式会社 代表取締役 丹有樹のコメント

「名代 富士そば」は各店舗で出汁を取ることにこだわり、これまでそばつゆを作り続けてまいりました。そんな私たちの自慢のそばつゆのさらなるおいしさを追求する中で、JALUX 様からのご提案によりウルトラファインバブルとその可能性に出会いました。第三者機関による味分析や社内での検証を経て、出汁感が向上したことでまろやかでさらにおいしくなった富士そばのそばつゆをこのたび皆さまにご提供できることを大変嬉しく思います。ぜひ、お店でよりおいしくなったそばつゆをご賞味ください。

*1：第三者機関での味分析の結果、UFB 使用の出汁でつくったそばつゆでは、通常のそばつゆを基準とした場合よりも、旨味コクの数値の向上が確認できた。（出汁原料は従来と同等量を使用）

■導入済み店舗のリスト（2025 年 3 月 4 日時点）

錦糸町店、門前仲町店、東陽町店、恵比寿駅前店、代官山店、
代々木八幡店、日暮里店、富士見台店、秋葉原電気街店、
品川店、池袋東口店、池袋西口店、阿佐ヶ谷店、金町店、新小
岩南口店、新小岩店、田端店、十条店、綾瀬店、北千住店、国
立店、立川店、川口店、川越店、浦和仲町店、大宮東口店、
藤沢店、大船店、津田沼店、船橋店、浦安店



※その他店舗についても 2025 年 6 月までに順次導入を進めてまいります。

※UFB 発生装置を活用したそばつゆは温・冷両メニューに使用しています。

※「名代 富士そば」店舗一覧はこちらをご確認ください：<https://fujisoba.co.jp/shop/>

■ウルトラファインバブル（UFB）とは

ファインバブルは日本発の、世界をリードする技術です。「水」と「空気」で構成され、環境にもやさしく、あらゆる分野に応用可能なことから SDGs 達成に貢献できる技術として国際的に注目されています。直径 100 マイクロメートル（0.1 ミリ）未満の泡をファインバブルと呼び、その中でも直径 1 マイクロメートル未満の目に見えないような微細な泡をウルトラファインバブルと呼びます。洗浄効果、植物の生育促進、水質改善、また、気体と混合することで様々な効果があり、工業、医療、農業、水産業等様々な分野での応用が進んでいます。

JALUX は株式会社丸山製作所の販売代理店としてこれまで、飲食店バックヤードでの洗浄用、水産業での畜養用、歯科診療台での活用などに UFB を導入してまいりました。（*2）このたび新たに、さらなる UFB の活用領域として飲食店への展開を推進してまいります。

*2：2022 年 7 月 25 日付けプレスリリース 水を変える技術 ウルトラファインバブル発生装置 くら寿司国内全店に導入開始
<https://www.jalux.com/news/2022/UFB-kurasushi.html>

2024 年 7 月 1 日付けプレスリリース 魚のへい死抑制効果の実現へ 苫小牧漁業協同組合の一次保管生簀（いけす）に導入
<https://www.jalux.com/news/2024/jalux-maruyama-mufb-tomakomai.html>

2024 年 9 月 18 日付けプレスリリース 歯科医院の衛生環境向上に貢献する歯科ユニット用 MUFB ウルトラジョイント新発売
<https://www.jalux.com/news/2024/jalux-mufb.html>

お問い合わせ

ダイタン商事株式会社

E-Mail:daitan@fujisoba.co.jp

株式会社 JALUX

経営企画部広報・サステナビリティ推進課

E-Mail:kkkr@jalux.com