

日刊みなと新聞

12月28日 水曜日

2016年（平成28年）

発行所

みなと山口合同新聞社 ©
〒750-8506 下関市東大和町1丁目1-7
☎083(266)3214 土曜・日曜・祝日休刊

119



GSK株式会社 テイストモディファイア

あこやひめ(愛媛県)

【宇和島】あこやひめ アイアとの出会いのきっかけは、11月20日に閉幕した「えひめいしの南」部が2007年に企業組合として設立。16年7月、とて異水産課の課長さん社に今年11月1日、真珠 または私が新しいお店がや海産物の加工品を販売 できたなら魚の加工事業をするために、食堂や加工場も併設した6次産業化施設「宇和島 あこやひめ」をオープンした。

GSKの水分調整機能付き特殊冷風乾燥機、テストモディファイア とともに導入を決めた」と担当取締役の阿部祐加さん。

10月。テストモディファイア 「宇和島というところは養殖魚が強いので、養殖マダイの一夜干しと、アコヤガイの貝柱のソフト



「KF-2000」と担当取締役の阿部祐加さん

“和風”大事&独自料理 貝柱と養マダイが人気

「KF-2000」と担当取締役の阿部祐加さん

チには一夜干し、和風ランチには地元のみそ、麦みそを使った麦みそ漬けを使っている。どちらも大好評だ。ランチを食べたておいしかったので帰りにテイクアウトの一夜干

トドライ商品、この商品は通年納やさすがに置くというところで取り組みを始めた」と阿部さん。

「カフェ食堂」ではランチで養殖マダイを提供しているが、洋風のラン

しを買って帰るケースや、一度食べてみようかと買って帰られた人がもう一度買いに来るといケースが多く、リピーターは確実に増えている。

養殖マダイは「養殖特有の脂がのっているので『ふんくささ』(魚臭)が生臭い」がどうして出ているか、一夜干しにすることでふんくささをなくする。いろいろな料理法を試してみたが、煮物にするときも、さつとお湯をかけて臭いをとるといった下ごしらえ

「私たちがど 実機を使ったソフト干物作り体験ができる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物のホームページ」(http://www.softthimono.jp)経由で事前申し込み。ラボに来られない場合は無料で「魚を冷蔵で送っていただければ干物に加工します」(小屋敷一雄社長)また、魚醬(ぎょしょう)干、みそ漬けの下処理、食材の水分調整など、特色ある干物のサンプル発送も行っているが、好評だ。

「私たちがど 実機を使ったソフト干物作り体験ができる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物のホームページ」(http://www.softthimono.jp)経由で事前申し込み。ラボに来られない場合は無料で「魚を冷蔵で送っていただければ干物に加工します」(小屋敷一雄社長)また、魚醬(ぎょしょう)干、みそ漬けの下処理、食材の水分調整など、特色ある干物のサンプル発送も行っているが、好評だ。



「宇和島 あこやひめ」の外観

出ない。だから、炒めると時間がたつとどうしてか、時間がたつても軟らかい状態に食べられるので人気は急上昇。既に目玉商品になってい

「私たちがど 実機を使ったソフト干物作り体験ができる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物のホームページ」(http://www.softthimono.jp)経由で事前申し込み。ラボに来られない場合は無料で「魚を冷蔵で送っていただければ干物に加工します」(小屋敷一雄社長)また、魚醬(ぎょしょう)干、みそ漬けの下処理、食材の水分調整など、特色ある干物のサンプル発送も行っているが、好評だ。

●GSK(株)●

【代表者】小屋敷一雄
【本社】〒547-0012 大阪市平野区長吉六反1の2の1、☎06-4302-3470
【東京出張所】〒106-0031 東京都港区西麻布4の17の7、☎03-3409-1723
【札幌オフィス】〒060-0907 北海道札幌市東区北7条東3の15の30 S KY-OFFICE 1階、☎011-709-5366
【取扱品】特殊冷風乾燥機「テストモディファイア」
【URL】http://www.gsk-clean.co.jp
機器導入事例はソフト干物のホームページ softthimono.jp

(随時掲載)