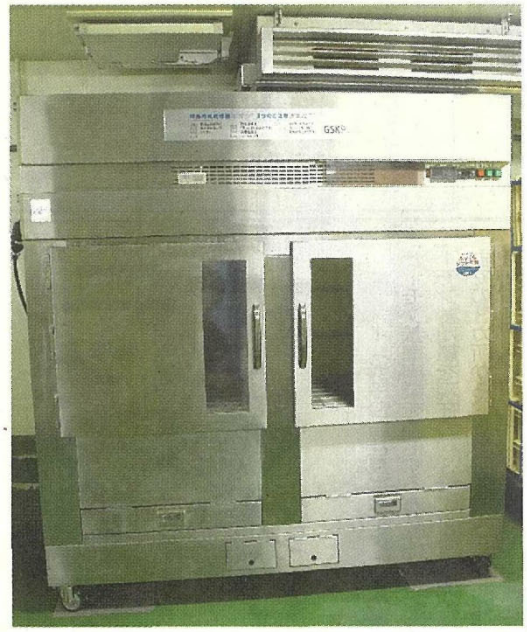
日刊 みなと新聞
8月9日 金曜日
2024年（令和6年）
発行所
みなと山口合同新聞社©
〒750-8506下関市東大和町1丁目1-7
☎083(266)3214 日刊(土、日、祝日除く)



1月に設置した「KFR—5000W」

ソフト干物で魚好きを増やせ!
GSKのキャラクター モディくん
GSK株式会社 テイストモディファイア®

プロフィッシュ（広島市）

＝226＝

独自性あるおいしい商品追求
サバなどスモーク品製造

プロフィッシュ（広島市、織田義徳執行役員社長）は、中国地方で食品スーパーを展開する「フレスタ」グループの生産・加工部門の1社。フレスタグループ独自の企業理念を踏襲しつつ、独自のビジョンとして「Sea Food Meal Solution」の実現を掲げ、お客さまの食卓に新鮮・おいしい・楽しいシーフード体験を届けるという。

織田執行役員社長

2010年に鮮魚や貝類の卸売や加工などを手掛ける会社として設立。加工品としてはハマチ、ブリ、タイの三枚おろしなどの1次加工から、刺身やたたきあぶり、スモーク品、漬け魚、巻き寿司などの2次品、惣菜を製造する。主にフレスタに供給している。加工場はHACCP認証を取得している。

23年に行った加工場の増改築と食品乾燥機の老朽化に合わせ、24年1月、GSK（大阪市、小屋敷一雄社長）の特殊冷風乾燥機テイストモディファイア®シリーズの「KFR—5000W」を導入した。導入から半年以上が経過し、ボタン一つで乾燥、冷却の両工程が完結する操作性、清掃作業が容易なことを評価する。

KFR—5000Wは現在、10年以上前から製造するスモーク品の乾燥工程で使用。「導入前の製品と比べ、同等かそれ以上の品質の製品ができている」と織田社長は話す。原魚の入手困難から製造中止のスルメイカやサンマのチルド干物に代わり、ソフト感のある干物や切り身の開発でも用いる考え。

これまでにアジやサバ、ギンダラ、イカ、サワラなどを試作。「おいしい製品ができることは分かった」と織田社長。出来たてをアピールできるチルド品として出荷する計画だ。こだわりの独自製法で作り上げる西京みそや塩こうじ、しょうゆこうじなどの漬け魚の脱水（水分調整）工程での使用を検討する。

サバ、シシャモなどのスモーク品を製造

織田社長は「魚の仕入れ価格が上がっており、多くの食品スーパーの水産売り場は苦戦している。同業者だけでなく、加工業者の製品とも差別化できる〝独自性のあるおいしい製品〟の開発を追求していく」と話す。

21～23日開催シーフードショー出展

GSKは21～23日に東京ビッグサイトで開催されるシーフードショーで、同シリーズのKFR—5000W（1日1200枚生産）、KF—2000（650枚生産）、KF—1000（320枚生産）を展示。動画を使いながら性能などをPRする。会場で干物を作る他、導入メーカーの加工品も紹介する。

同シリーズの主な特長は①搭載するオゾンは特許技術で、庫内の消臭や殺菌の効果があり、エビデンスがある②ウイングレットファンの採用と4面送風によって短時間での乾燥を可能にする③乾きむらのない、均質乾燥によって生産性を大幅に向上。均質乾燥は特許技術として採択④20度のツイン除湿乾燥機能と3度付近の冷蔵除湿機能を搭載し、乾燥後に素早く冷却が可能⑤均質乾燥による生産性の大幅な向上⑥独自の省エネ設計で消費電力を低減。中アジ1枚当たりの電気料金はわずか50～60銭。

その他、カートセパレートシステムによって棚網に魚を並べた状態の棚枠を庫内から片手で出し入れができる。HACCP義務化に対応し、庫内は正面と背面から水洗いができる。テイストモディファイア®シリーズは水産加工メーカーや市場仲卸、量販店・スーパー、飲食店が導入するだけでなく、行政の研究機関や大学、高校なども採用している。

（随時掲載）

●GSK㈱●
【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 SKY-OFFICE 1階、☎011・709・5366
【取扱品】特殊冷風乾燥機「テイ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 softhimono.jp

テイストモディファイア®の性能などを紹介するGSKのHPにアクセスするQRコード