日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2024年（令和6年）
9/26（木）
Thursday

GSK株式会社

特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」

ふっくらジュ〜シ〜

おいしいお魚を提案

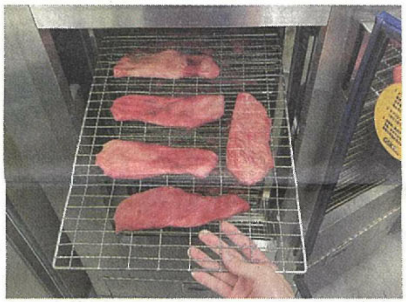
連載 227

食工房まほろば

メガシャークバーガー好評

じっくり水分を調節

好評のメガシャークバーガー



テイストモディファイア®での処理

沖縄・糸満市の食堂「食工房まほろば」が提供している、サメ肉を使ったメガシャークバーガーが「おいしい」と好評を博している。ほかではなかなか食べられないサメのバーガーということで、注目度が高い。

原料のサメ肉は丁寧に下処理。20㌢ほどの大きさにカットしたあと、塩水に浸漬（せき）。2018年5月に導入したGSK㈱のテイストモディファイア®KF―1000を活用して約3時間、じっくりと水分調節。

うま味を凝縮させたサメ肉は、オリジナルの調味液に漬けてひと晩寝かせてから、バッター液に通してパン粉を付けて揚げている。多い日には一日で10個、少ない日でも3個程度が売れていく。

同店の伊波有子さんは、「テイストモディファイア®での処理もあって、臭みなどもほとんどなく、チキンのような食感。高タンパク、低脂肪、低カロリー、コラーゲンを含む栄養価の高い健康的な食材として愛されている。20歳代の若者を中心に多くの年代の客層から支持されている」と話した。来店客には近くの自動車学校の生徒も多い。

「食工房まほろば」を運営するのは、㈱助っ人SEKIMARIN（セキマリン、関屋洋一社長）。各種漁船や船舶関連機器の販売、遊漁船の経営のほか、鮮魚を主原料にした加工販売など、幅広く事業展開する。自社船で漁獲した鮮魚を原料にした自家製干物の加工品もよく売れていて、トビイカやキンメの開きなど、真空パックでの販売を行って人気となっている。

テイストモディファイア®の導入は、「沖縄の魚をおいしく調理したい」という研究心から始まった。インターネットでGSKの「テイストモディファイア®」を見つけ、「実際にどういう機械で、どんな加工処理を行うか、どれだけおいしくなるか」を確かめてみようとGSK本社を訪れ、併設されたソフト干物工房ラボで商品試作テストを行った。

テイストモディファイア®を使った水分調節処理を確認。出来上がったソフト干物®を試食して、「すごくおいしい」ことを確かめて導入を決めた。

自家製の干物を食べた消費者は「適度に水分が抜け、身は軟らかいままで、うま味が凝縮されている」と評価する。

同社では「今後も新たな商品を開発していきたい。これからもトライし続けていきたい」と抱負を述べている。

シーフードショー出展

テイストモディファイア®を販売するGSK（小屋敷一雄社長）は8月に東京ビッグサイトで開かれた第26回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」にも出展。

まほろば工房のテイストモディファイア®KF―1000

実機による稼働実演も行った。誰でも簡単に衛生的に使用できること、ふっくらジューシーでおいしい自家製干物を作れることなどを紹介した。

同社では独自の特許技術（特許第6104106号、17年3月10日取得）による低温2温度帯での水分調節やオゾン活用、論文によるおいしさの証明なども展示アピールした。

（川邉）

▽問い合わせ先・GSK㈱＝〈本社〉〒547―0012、大阪市平野区長吉六反1―2―1、☎06―4302―3470、FAX06―4302―3471、〈東京出張所〉〒106―0031、東京都港区西麻布4―17―7、☎03―3409―1723、〈札幌オフィス〉〒060―0907、札幌市東区北7条東3―15―30、SKY―OFFICE1階、☎011―709―5366、ホームページ（HP）http://www.gsk-clean.co.jp。キーワード「GSK ソフト干物」で検索後、「GSK株式会社 KFシリーズとは」を見れば、特別サイトを閲覧できます。

（毎月2回掲載の予定）

機器の紹介動画は㊧のQRコードから