



新たに導入した「KFR-5000W」と2基の「KF-2000」



商開発への意欲を示す大橋社長

アジヤギンの開発も3基目導入で生産に

新規商品なども投入予定

▽問い合わせ先・G



QRコードから

札幌の業務用(株)シウロコ大橋水産(札幌)が開拓や商品展開につなで販売環境が厳しくなる中、自前の製品を開発して活路を切り開く必要拡大に対応して2基目を追加した。さらに今

## 生産力増強し商品拡充へ

## 好評受け3基目導入

うと、同様に白羽の矢年に入り、大手和食飲食店でシマホッケが採用になったことで注文量が伸び、24時間機をフル回転させても作ったそばからなくなり、全然在庫をもちえない状態。このころ、大手や道外にも販路を広げられると話す。



リピーターも多いうというホッケやニシン、カシの干物... 札幌オフィス... 市東区北7条東3-15... 30、SKY OFFICE 1階、011-709-5666、ホームページURL 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」とはを閲覧、特別サイトを閲覧できます。(毎月2回掲載の予定)

GSK 株式会社 logo and product image for 'Special Cold Air Drying Machine' with a cartoon character and '230' label.

という。以降、ホッケやサバ、カレイ、ニシンなどの干物を相次いで商品化。独自の研究に基づき、丁寧に原魚処理したうえで仕上げる同社の冷風乾燥機の干物は人気を博し、翌22年には需要拡大に対応して2基目を追加した。さらに今

となり、最大スペックの「KFR-5000W」の導入を決めた。多忙を極めた時期は、2基で一日当たり600枚以上の干物を製造していたという。同社では仕上げた製品は凍結して出荷しているが、大橋社長は「冷凍してもおいしい点をテイストモディファイアの長所の