

日刊みんなと新聞

6月3日 金曜日
2022年(令和4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)

いまる井川商店（焼津・静岡）

196

決め手だった。
6月ごろから商
て着手する予定。

6月ごろから商品開発に着手する予定。「サ

地元の魚を有効に活用しながら需要に応えていきたい」と話す。

の効率化を可能にする。
2021年のHACCP
義務化に伴い、設計や材



新本社工場に設置したデイストモディファイア® KF-50000Wと井川社長

イの干物はどこでも作ることができるが、遠洋漁業の町・焼津ならではの「商品を作りたい」と井川

た
新たな開拓する千物
も量販店に幅広く提案。

独自のみりん干し開発へ 地元水揚げ ビンナガ、メカジキで

地元水揚げ ビンナガ、メカジキで

るマグロやメカジキ、混獲されるオキサワラなど、原料に「どこにもない商品を作りたい」と意気込む。新工場にピローマトレ、真空パック、深絞りなど、さまざまな包装機が上がる中、価値付けた商品の需要は高まる。

井川社長は、「原料価格取得しており、中東や南アジアなどへの輸出に向けた商品開発にもナイフモディファイア®を活用する考えだ。

許第6104106号)として登録されている。その他、オプションで導入できる中箱ユニット(魚を載せる網棚)をカートに載せて出し入れできるカートセパレーシステムは、衛生的で作業

QRコードと「HPにアクセスする QRコード」というテキストが組み合わされたデザインです。



4月に竣工した新本社工場（3月撮影）

同シリーズの特長は、ツイン除湿と4面循環送風、冷蔵除湿など。機能性ファンによって原料の水分を中心からむらなく効率よく取り除き、品質の品質が安定する。加熱後冷めても、ふっくらのジユーシーで、皮がパリッとした「ソフト干物®」ができる。使用するオゾンは製品や庫内の消臭や殺菌の効果があり、冷風乾燥によってうま味成分が増す。これらは論文になつており、科学的に実証。また、特許技術（特

内を水洗いできる設計を採用。さらに「プラッシュアップ」を進める。

GSK(桂)

【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、(電)06-430
2-3470

【東京出張所】〒106-0031 東京都港区西麻布4の17の7、電03-3409-1723
【札幌オフィス】〒06-0907 北海道札幌市東区北7条東3の15の30 SKY-OFFICE 1階、電011-709-5366
「取扱品目」は「会社全般」

【取扱品】特殊布風乾
燥機「テイストモディ
ファイア®」
【U R L】<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

