

# 日本水産経済新聞

第15656号

THE SUISAN - KEIZAI (昭和26年7月11日)

9月2日 金曜日  
2011年(平成23年) Friday

発行所 水産経済新聞社

東京都港区六本木6丁目8番19号  
電話 03-3404-6531(代引) 06-0032  
FAX 03-3404-0863  
振替口座番号 00160-6-92557

土日祝日休刊



店頭のメインスペースに並ぶソフト千物



## 今度の人は皮は天竺仕立てアユ

いた時、その作業だけでも多くの労力が必要なのが、この夏。それが今、大きめのアユを天竺仕立てで扱うのが、これまで以上に多い。それも、アユが天竺仕立てで扱われる理由だ。

「皮は、中がしつかりの食感が、お客様に喜ばれて、『手間がかかることはない』と、仕上がりが好評」と、仕上がったアユを天竺仕立てで扱う店頭に立つのは、淡魚の注目だが、「ヤナギガ」のが、メンテナンスの

立派だ。店頭の呼び立ての養殖アユを使つたところ、お客さまからは、「残暑見舞い用と铭記された」と、喜んで迎える。大人気だった。脂が打った各種「特選千物」は、およそ3~4か月で、ホームページ上に一度(青木店長)のhttp://www.gsk-

(毎月1回連載の予定)

新鮮な魚から作られ、今年11月で丸2年が経過する。導入直後の時点では、現在はソフト千物の出来にも惚ほれ、作りに丸一日かかる。

赤商店(東京・文京区) 湯島(中村充社長)の木吉美店長(写真)は、

GSK株式会社

池袋本店店頭に並ぶ商品の構成は、湯島の本社などから仕入れた干物が全体の6割で、店内での千物が4割を占める。

池袋本店店頭に並ぶ商品の構成は、湯島の本社などから仕入れた干物が全体の6割で、店内での千物が4割を占める。本社などから仕入れた干物が全体の6割で、店内での千物が4割を占める。

店内に設置されたGSK社特殊冷風乾燥機(KF-110000型)

庫内が殺菌された状態となつて清潔に保たれているため、嫌な臭いのものとなる雑菌も繁殖せず、魚の臭いが内部にこもることもない。導入から2年経つ現在も故障とは無縁で、メンテナンスで外部にこもることもない。導入直後は、千物の出来にも惚ほれ、作りに丸一日かかる。

アユが天竺仕立て

アユが天竺仕建て

アユが天竺仕建て