



ベニサケをモイストモディファイアに仕込む若月専務

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

丸亀(札幌市)

【札幌】「老舗」の鮭や「塩引鮭」を代表する。サケにこだわり深めていくために徐々に変化する多様な消費者ニーズに答えられない。消

今年で創業80周年。極上新巻き「手造りさしみ」を分散して商品を多様化し、手駒を増やす。100年、200年と続くことでのれんをつないでいく。秋サケ、トキ、2011年に新干蔵空

費者目線にたった商品開発を進める中で大きな力になってきた歴史でもある。GSKの水分調整機能付特殊冷風乾燥機ティス トモディファイアKF1 2000を導入した札幌のサケ専門店・丸亀(本産秋サケ。でも毎年、安社・札幌市中央区、若月定した漁獲があり、原料英皇社長)。若月裕之専務はそう評する。

老舗サケ専門店の大きな力に 魚醬仕込み、道産魚の干物成長

ある。空港店では鮭を知っていたが、同時に、土産物を深めたかった。デパ地下出店はギフトを

港ターミナルビル、今年3月に大丸札幌店へと出店。「老舗には深めるだけでなく、広める役割も



導入後、干物は重要なカテゴリーに成長した(札幌の円山本店)

深化させるため」と明確な狙いがある。テイストモディファイアを導入してまもなく1年。「ふくら二夜干し」シリーズは各店店頭はもちろん、季節でリニューアルするカタログに毎年掲載され、重要なカテゴリーに成長。毎日フル稼働の状態が続く。

主な商品は羅臼産マホツケ、道産のサバ、イワシ丸干し、サンマ、イカなど。そして同社ならではの秋サケ、トキサケ、ベニサケの魚醬(ぎよし)仕込み。

色目鮮やかな厳選生冷原料を使い、塩水で下味付けした後にテイストモディファイアでいったん水分を飛ばし、魚醬で仕込んで干し上げる。塩サケよりの塩分控えめでもうま味はしっかり、口当たりはほっくりやわらかい。

色目鮮やかな厳選生冷原料を使い、塩水で下味付けした後にテイストモディファイアでいったん水分を飛ばし、魚醬で仕込んで干し上げる。塩サケよりの塩分控えめでもうま味はしっかり、口当たりはほっくりやわらかい。

●GSK(株)●

【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

「塩サケも干物もかつては身締めが良くて、かっちりしたものが好まれた。今の消費者はソフトでジューシーな生感覚を好む。新たなお客さまの獲得にもつながっている」と話している。

GSKの水分調整機能付き特殊冷風乾燥機は、独自の特許技術で、原料の水分を中心部から、むらなく効率よく抜く、ツイン除湿方式を採用している(一般の冷風乾燥機の原理と全く異なる)。

GSKは、今シーズンから東北薬天ゴールデンイギリスのオフィシャルスポンサーになった。6月には17、19日札幌市で開催される「2015札幌パックス食品加工・原材料&包装展」に出展する。また、本社では組み立て加工場を増床するとともに、共同研究に取り組んでいる摂南大学・中室克彦名誉教授との研究室も併設した。(原則毎月2回掲載)

「シ」<http://softhimono.jp>