



上野会長と店内に設置した「テイス  
トモディファイア® KF-1000」

## アミノ（仙台市）



【仙台】仙台市を中心とする「まるとん」だ。仙台市に、首都圏、東北で「うある東北随一の繁華街・まい鯖勘」など回転・対国分町にあった居酒屋「面寿司店を展開するアミノ（一網元）上の家を大幅に（仙台市、上野敏史社）リニューアルし、11月11日（仙台市、上野敏史社）に「うまい鯖勘」は、日にグラインドオープン。仙台や石巻、札幌、築地料理のメイン食材に据え、各市場の仕入れネットワークを駆使し、高品質ながらも手ごろな価格で「うまい寿司」が味わえるところ、リピーターを多数抱える人気寿司店として知られる。

こうした中、同社が新たな取り組みとして始めたのが、北海道の炉端焼機「テイストモディファイア」をイメージした料理店「北海三陸炭火焼」

上野会長は早速GSKに連絡し、同機の特長などの説明を聞いた上で、製造した干物を焼いて食

## キチジなど素材のうま味引き立つ

炉端焼「北海三陸炭火焼まるかん」で自家製提供

「1000」の導入を決めた。自社加工場に設置する予定だったが、機械がコンパクトだったこともあり、店内に設置した。



「北海三陸炭火焼 まるかん」の店内

「自家製をアピールしなげ、魚が苦手な人もおから、ライブ感を演出でいしく食べられる」と力める。誰でも簡単に扱える点も良かった。

製造するのはキチジを金華さばの干物で、看板はじめ、ホッケ、「金華商品のキチジもこれに並さば」、「カキ、ヤナギガぶ人気を集める。オーフレイなど。市場で仕入れ間もないが、干物を目た新鮮な鮮魚を使い、生当に訪れるリピーターの状態から干物に仕上げも多いという。今後、の。当日のうちに提供す「テイストモディファイア」を生きかし、小イカ野会長は「出来上がったやホヤなど一風変わった干物はふくらみジュシー干物も手掛ける考えだ。

「かつ、カキはものすごく、炉端焼を売りにする。味が濃厚になるなど、「まるかん」で、キラリ素材が持つうま味も引きと存在感を放つ自家製干立つ。オゾン殺菌ができ物。これからはますますつため、魚独特の臭いもアンを増やしそうだ。

◇◇◇  
GSKの水分調整機は無料で「魚を冷蔵で乾燥機は独自の技術で原料の水分調整を中心から、むら

●GSK機●

【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 s KY-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 softthimono.jp

（http://www.softthimono.jp）  
（経由で事前に申し込む。最短1時間で仕上がります。ソフト干物作りを会場で見ることができ、（随時掲載）



KF-1000で仕上げられた看板商品のキチジ干物

物に加工します」（小屋敷社長）。また、魚醬（ぎょじょう）干、みそ漬けの下処理、食材

大阪市の本社にある干物ラボでは、無料で実機を使ったソフト干物作り体験ができる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物のホームページ」に申し込み、来年2月21〜22日にアジア太平洋トレードセンター内で開催される「フードショー大阪」で、2月14〜16日に幕張メッセであるスーパーマーケット・トレードショーに出展。

それぞれ4機種を展示す

物に加工します」（小屋敷社長）。また、魚醬（ぎょじょう）干、みそ漬けの下処理、食材