

日水産経済新聞

THE SUISAN - KEIZAI

2012年(平成24年)

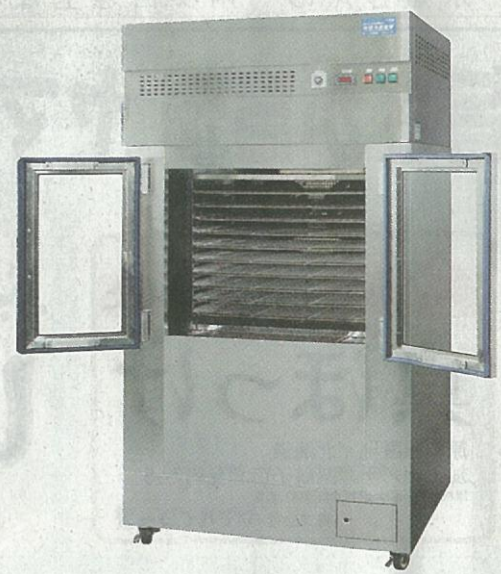
11

8 (木)
Thursday

発行所 水産経済新聞社 〒106-0032 東京都港区六本木6丁目8番19号 電話 03-3404-6531(代) FAX 03-3404-0863

ふっくらジューシー、

G
S
K
(株)



ソフトな食感で、魚本来のおいしさが味わえる「ソフト干物」。このソフト干物を作るGSK株の特殊冷風乾燥機「テイスト・モディファイア」が、ソフト干物作りだけでなく、西京漬けなど漬魚作りなどでも、さらにワンランク上のおいしい商品作りができるユーザーからの評価は高い。漬魚にする前の切魚は、同機特許技術のツイン除湿で軽く乾かすことで、表面の余分な水分だけを飛ばし、魚のうま味を凝縮させることができ

消費者に喜ばれる漬魚を

特殊冷風乾燥機「テイスト・モディファイア」

表面だけが適度に乾いた切魚は、西京味噌などをのなじみも比較的早設計がなされている。

「テイスト・モディファイア」KF-2000
……
く、魚本来のおいしさを保ったまま加工できる。
おいしい切魚を適切に漬ければおいしい漬魚ができる。
消費者は喜ぶ。おいしい漬魚が魚食普及などにつながるのは間違いない。
実際に一部大手スーパー・量販店では、自店で漬魚を製造・販売し、リピート客を集める人気となっている。
このほか鮮魚店や仲卸などが同機を使って作った、みりん干やさくら干なども好評で、ホテルや居酒屋など飲食、業務筋へ多くの販売実績の音が聞かれている。
同機のメンテナンスは簡単で、網棚はすべて取り外して洗浄可能。庫内にはオゾン発生ランプが設置され雑菌の繁殖を防ぐなど衛生面に配慮した設計がなされている。