

干物工房ラボ体験（福井県小浜市より御来社）



調理シンクで調理加工



カワハギのウロコ取り・内臓除去



カワハギの調理



カワハギの皮除去



塩水漬け込み



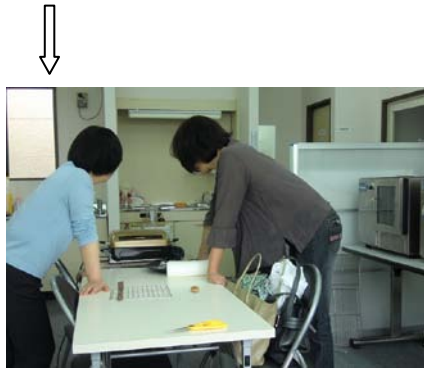
醤油漬け



KF-58 型で乾燥中 レンコダイ他



KF-58 型で乾燥中



↓ 焼き上がりを待っている所



↓ わずか 90 分でソフト干物が出来上がり



甘カレイを試食
中ふわ皮パリッの絶妙なおいしさ



↓ ソフト干物は火の通りが早いので
ふっくらできれいに焼き上がる



干し立て試食感想



身離れの良さにびっくり・・・

ラボで体験の為、福井県小浜市からお客様が干物工房ラボに（H23.5.27）に来られ、ソフト干物・醤油漬け・西京漬けの3分野による調理加工・乾燥・試食の一連を、ご体験されました。

その後は、ショールームにてKF-500型・KF-1000型・KF-2000型の3機種をご覧頂き、性能の違い等もご確認頂きました。

お話を伺いますと、定年退職が間近なので、その後は当社の機械で干物づくりを計画し、「一人でも多くの方々に地場の新鮮なお魚を使って、おいしい干物をつくって広めていきたい。」との思いを語って下さいました。