

今月のラボ（干物体験）情報

9月30日、高知県より3名の方が来社され、ラボで干物づくりを体験されました。今回は、シイラ・ツンブリ・ハチマキネイリ（カンパチの仲間）の3魚種をお持ち頂き、特殊冷風乾燥機KFシリーズにて約60分間の干物づくりを行った後、それぞれ御試食をして頂きました。

いずれもふっくらジューシー、身離れは大変良いとあって好評でした。

特にシイラは、従来にない別物のおいしさと絶賛なさっておられ、今後の直売店と加工場の2ヶ所へKFシリーズを導入し、新しい干物づくりに着手していきたいとお考えでした。



ハチマキネイリ



ツンブリ



電気式両面焼き器を使用



乾燥終了の左 シイラ・中
ツンブリ・右 ハチマキネイリ



シイラ 皮と身



皆様で干物体験とご試食