

ソフト干物HP

東京ビッグサイトにてシーフードショーが開催され（H24.7.18～7.20）
当社も毎年出品し、今年も来場された皆様方に多大なご評価を頂きました。
ソフト干物の試食では、身がふっくらジューシーでこれからの魚食普及にもつ
てこいのお魚だとのお声をたくさん頂戴することが出来ました。



KF-1000 で実演
カマスの乾燥は 90 分が目安



乾燥中の内部を覗き込むお客様



イカ



左アジ 右カマス

GSK 独自の技術のハード面は勿論のこと、それを活かす為のソフト面も
来場の皆様から高評価を頂きました。



アユ



出来上がり品のソフト干物は、色がきれいで、全く臭いが無いと驚きでした

ソフト干物の出来上がりにご納得



サンマの調理（通常はフラインで焼きます）



焼き上がりの試食用サンマ



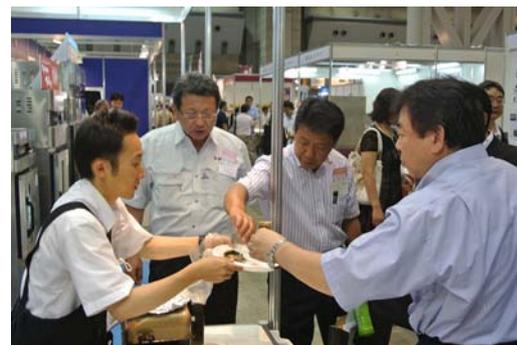
若い女性の方
「この干物なら食べたいわ！」



中年の方にはおかわりを求める方も結構ありました



ご夫婦の方？



会社のグループの方々
皆さん一様に「これは、うまい！」



女性経営者の方？
焼き上がりを待つてゲット



ソフト干物を写真撮影されるお客様

今回は特別にG S K監修編「干物の作り方」の本（非売品）を
発行致しましたので、見込み客全員の方へ記念としてお渡し致しました。

