

兼田水産（かつら亭）様の取材

2013年1月30日 漁師民宿における事例紹介



広島県瀬戸内海の上蒲刈島

GSKのHPを見て、干物をつくるなら“これだ”と決め、広島県の瀬戸内海の島より地元のお魚を持って1月8日GSK（大阪市）のラボに来られました。



マダイ

GSK ラボで
製造した
ソフト干物



アジ

魚を冷風乾燥機に入れて90分後の出来上がりの良さを見てびっくり。しっかり水分が抜けている・色がきれい・生臭みが全く無い等々のご評価で、早速、地元へ持って帰り社員の皆さんや副社長のご家族の方々が試食し、あまり魚が好きでないお子さんが大きなマダイを丸々1匹食べる程に人気だったとか・・・

その評価は、ふっくらでやわらかく、身離れがとてもよい、臭いがしない、皮がパリッと焼けていて皮までおいしい等、いつものソフト干物の評価そのものでした。

早速、KF-1000を注文していただけることとなり、1ヶ月後の1月29日に納品となりました。



試食のサバ・アジ・イカ



1月29日納品のKF-1000と兼田副社長



海鮮レストランの店内

導入の目的は、漁師自身が獲った新鮮なお魚を自家製の干物に加工し、海鮮レストランの定食に出すことや自営の民宿の食事に出す他、他店のホテル・旅館・道の駅等に卸し販売して、新しい需要を発掘していきたいとのことでした。

従来は片手間で、天日干しの干物をつくってましたが、天候不順等でうまく干物につくれない悩みをもっておられます。

又、従来の干物は、調理すると干物の内部から水分が出てきておいしい干物が焼けない等の不満をお持ちでした。

又、船に乗ってのお魚体験に加えて、近い将来KF-2000の大型冷風乾燥機を追加導入し、干物作りの体験を企画されており、今後は魚食普及の一貫として小学生や島めぐり旅行の方々のお魚体験の満足度を高めたい努力をされており、美味しいお魚を提供していくことを目指しておられます。



お魚体験



お店の外観

右側が海鮮レストラン

左側が温泉施設