

熊本と福岡から居酒屋経営の方が来社のテスト



ラボでのツーショット



乾燥中の右は、とび魚  
左は、レンコダイ



あらかぶ (カサゴ)



サバフィレの骨付きと骨無し



乾燥終了品を確認  
90分の早い出来上がりにびっくり



臭いも無く、きれいなソフト干物の  
出来上がりにご納得でした



調理済み品  
(電気式両面焼き器使用)



昼食とご一緒に干物を試食

乾燥時間はいずれも90分。

干物の試食感想は、ふっくらでとてもやわらかく臭みも無く、とても食べやすいとの評価でした。

今後は女性客をターゲットにした、新しいお魚や干物をつくる考えで、当ソフト干物はその条件を満たしているのが良いとの感想でした。