第15回 東京シーフードショーの出展内容

今回の目玉は、ホタルイカの素干し



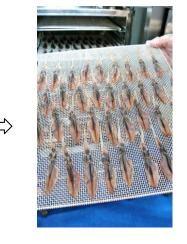
原料は、 富山湾産のホタルイカを使用



ホタルイカ専用のアミに 1尾ずつ丁寧に並べる



KF-1000型アミ1枚いっぱい 並べる



KF-1000型にセットする



全 10 段中、上の 2 枚で、 ホタルイカを乾燥



手前が当社 KF-1000 で 乾燥したもの 皿商品は同じ富山湾産の 一般商品



当社製品で製造



他 一般商品

評価:ドライ商品なのにやわらかく風味がしっかり残り、 しかも色目やホタルイカの姿形が良く、商品価値を高く感じさせるものとして、 試食の比較をされた方々に高いご評価を頂きました。





イワシのソフト干物



アジ皮面のソフト干物



アジ身面のソフト干物



カマスのソフト干物



カマスとアジ きれいな色目の仕上がりにも高評価でした

その他、KF-2000 型で約 90 分の乾燥でつくった商品 当品は、和歌山県日高川漁協でつくったものです

皮面の色目も素晴らしいとの評価でした 食べる時のふっくらしたジューシー感は絶品の おいしさで、子供さんにも喜ばれている一品と なっています



3枚1組と5枚1組

今回乾燥実演に使用した各魚種(製品は KF-1000 型を使用)



のどぐろ



イカ



カレイ



アジ



カマス