

GSK 株式会社

あつらわら
さくらんぼ

おいしいお魚を提案

「モディ」くん

特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」

連載

169

皇位繼承の祭祀(し)で丸干にした。

・令和の大嘗(じょう)テイストモディファイア 加減、魚種・サイズに

祭(昨年11月14、15日)イア®の導入から よる微妙な水分調節時

に京都・美山川と上桂年。同社ではこれまで 同機を土産・贈答用の

川の天然アユ乾物が献 販売された。京都府内水 売市場の京都塩干魚卸 協同組合に加工処理を

依頼。特殊冷風乾燥機 が培つてきた絶妙な塩

(GSK株)のティースト 魚を客の要望ですぐに

モディファイア®KF 挿いて振り塩をした作

I-2000)をもつ辻りたての朝開き鮮魚加

為商店(1864年創工などに利用してき

業、辻泰三社長)があ

た。 ネの形を残し、今日はこれまで職人

令和の大嘗祭にアユ丸干

辻 泰三 商店



最良の加工処理を行うため何度も試作を行った。

「この機械がなかつたら依頼は受けられない」と話す石田部長。

GSKでは、今回紹介したKF-2000に水分調節機能を備えています。

アユを出展アピールする。(川邊)

理中の3日間は落ち着いて寝ることもできなき続きユーニーズの要望がつた」と話した。に沿つて各種魚の水分市幕張メッセで行わ内水面漁連から預か調節処理を行い提供してくれるスーパー・マーケット・トレードショウつた天然アユ140尾を振り塩のあと水分調節で大嘗祭に供納されや、同月19、20日の両



早朝にセリ落とした鮮魚を客の要望ですぐに捌いて振り塩をした作りたての朝開き鮮魚加工などを利用してきました。その後、同社はこれまで職人によるもの形を残し、今日はこれまで職人

を傷付ける故障などがあつては困ることなく、そのため、同社営業部の人はいけるが、常温で

アユを丸干 石田悦一部長はGSKももつものとした。試

に処理し の小屋敷一雄社長に相談した。

談。GSK本社の干物後だとうり着いたのが

加工処理工房でも事前に養成アユを使って試作を

た。夏場の加工だけたため、加工場内の

テイストモ ディファイ あたつてはオゾンラン ディア®KF-1 プなどパツも一部新 たつてはオゾンラン ないよう配慮するな 2000と 調して万全を期した。チェック。2週間ほど

石田部長 力子力子に硬くなるま

かかりきりで準備。処



本公司には干物工房フボを併設。091-1723、(札幌)今回のようにサンプル試作のほか区北7条東3-15-30、SKY-OFFICEにてお問い合わせください。成功事例などについての意見交換などもでき jp、機器の導入事例は、ホームページ「ソフト干物」で検索。の天然アユ(毎月2回掲載の予定)