

GSK株式会社

特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」

おいしいお魚を提案

「おいしいお魚を提案」

連載 153

定していることからメイ
インに加工している」
と話す。

加工するレンコダイ
は魚体サイズにもこだ
わる。400g以上は
大味になるため、22
0g以上で250g前
後のものを最良と考え
て使っている。また、
酸化防止剤などは一切
加えず、1%までの塩
水で素材本来のおいし
さを大事にしている。

「高品質の前浜の魚
などが簡単に作れると
好評となっている。子
供から比較的高齢の人
まで多くの人がおおい
いと感想を述べてい
る。」

「テイストモディフ
アイア」のおいしさ
の秘密は、2つの低温
度帯を交互に繰り返す
独自の「ツイン除湿方
式」と、新たな機能性
ファンを採用し4面循
環送風で原料の水分を
中心部からムラなく効
率よく除去すること、
庫内では紫外線(UV)
ランプでオゾンを生
成。クリーン乾燥のH
器の導入事例は、キー
ワード「ソフト干物」
で検索。

原材料を持ち
込んだの試作
テストにも応
えている。

▽問い合わせ
せ先・GSK

ＪＦ江崎支店に
所属する女性部の有志
3人で結成したグルー
プ「ＪＦ江崎フレッシュ
ユカあちゃん」代表・
児玉方子江崎地区女
性部部長が作ったレ
ンコダイのソフト干物
が、昨年10月の第
50回山口県水産加工展
で農林水産大臣賞を受
賞した。

今年度は47社106
点の出品があり、「ふ
つらシユシー」な食
感、見た目の美しさ、
購入しやすい価格」なる。
漁師の家に生まれ、

この加工時に威力を
発揮しているのが、G
SK㈱の「テイストモ
ディファイア」(特殊
冷風乾燥機) K F 1
000。同機でふつく
らシユシーでおいし
いソフト干物®が作
られていく。

児玉部長は「出来上
がりを焼いて食べても
おいしく」と言っ
ていききたいと語った。
また、金太郎(標準和
名・ヒメジ)も加工し
ていきたいと語った。

「高品質の前浜の魚
などが簡単に作れると
好評となっている。子
供から比較的高齢の人
まで多くの人がおおい
いと感想を述べてい
る。」

賞状を持つ児
玉部長と村岡
嗣政県知事
(中央) ほか
関係者

▽問い合わせ
せ先・GSK

106-0003、東
京都港区西麻布4-17
1-7、03-340
9-1723、札幌
0907、札幌市東区
北7条東3-15-30、
SKY OFFICE
9-5066、ホーム
ページhttp://www.
gsk-clean.co.jp、機
器の導入事例は、キー
ワード「ソフト干物」
で検索。

ソフト干物

第50回山口県 農林水産大臣賞に 水産加工展



農林水産大臣賞を受賞したソフト干物®

「高品質の前浜の魚
などが簡単に作れると
好評となっている。子
供から比較的高齢の人
まで多くの人がおおい
いと感想を述べてい
る。」

「高品質の前浜の魚
などが簡単に作れると
好評となっている。子
供から比較的高齢の人
まで多くの人がおおい
いと感想を述べてい
る。」

「高品質の前浜の魚
などが簡単に作れると
好評となっている。子
供から比較的高齢の人
まで多くの人がおおい
いと感想を述べてい
る。」

賞状を持つ児玉部長と村岡嗣政県知事(中央) ほか関係者