日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2025年（令和7年）7/31（木）Thursday

GSK株式会社

ふっくらジュ～シ～

おいしいお魚を提案

特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」

連載 236

おいしい独自商品を生産

省スペース・コストで貢献

㈱プロフィッシュ（広島市）

㈱プロフィッシュ（広島市、山城浩壮社長）は広島を中心に中国地方で食品スーパーを展開する「フレスタ」グループの水産加工を担っている。グループの「お客様の笑顔を原点に、信頼される品質と安心を提供し、食から広がる豊かで快適な暮らしの創造提案企業をめざす」という理念を踏襲。加えてプロフィッシュ独自のビジョンとして、「Sea Food Meal Solution」の実現を掲げ、「お客さまの食卓に新鮮・おいしい・楽しいシーフード体験をお届けします」と努めている。

活用されているKFR-5000W

同社は2010年に設立され、15年春に新乾燥室（方式）から、省スペース、コンパクト化を図ろうとテイストモディファイア®（特殊冷風乾燥機）KFR-5000Wを導入して商品の高品質化を図った。

同機活用から1年半が経過したが、山城社長は「順調に稼働し続けている。当初は広い加工センターを稼働。18年から品質管理を一層強化。19年には養殖ブリの刺身・サク（チルド）でHACCP認証を取得。23年に加工場を増改築して食の安全・安心はもちろん、環境にも配慮して事業を進めている。

23年1月にはそれまでの乾燥室方式での水分調節などの加工処理から、新たにGSK㈱（小屋敷一雄社長）の短時間で低コスト処理が可能となった

……

テイストモディファイア®。同機を販売するGSKでは機器導入を検討する企業などに、KF-1000の貸し出しを行っている。低温2温度帯でのツイン除湿による水分調節は「鮮熟製法」として、ワンランク上のおいしいソフト干物®が作れ、販売に結び付いていくことは、今回記事にした通り。ドイツ製ウイングレットファンと、4面循環送風で、乾きムラを抑え均一な仕上げを可能にする処理は、効率的にかつ高品質商品を生産できるためユーザーから喜ばれている。同社では「実際に商品化する魚介類で試作、仕上がりなどを確かめてもらいたい」としており、各種相談などにも応じている。（川邊）

▽問い合わせ先・GSK㈱＝〈本社〉〒547-0012、大阪市平野区長吉六反1-2-1、☎06-4302-3470、FAX06-4302-3471、〈東京出張所〉〒106-0003、東京都港区西麻布4-17-7、☎03-3409-1723、〈札幌オフィス〉〒060-0907、札幌市東区北7条東3-15-30、SKY-OFFICE1階、☎011-709-5366、ホームページ（HP）http://www.gsk-clean.co.jp。キーワード「GSK ソフト干物」で検索後、「GSK株式会社 KFシリーズとは」を見れば、特別サイトを閲覧できます。

（毎月2回掲載の予定）

機器の紹介動画は㊧のQRコードから

導入検討者に貸出機

活用の仕方次第でオリジナル商品を、省スペース、省コストで効率的に生産可能なテイストモディファイア

と考えて、テイストモディファイア®に変えた」と話し、さらにそのメリットについても説明。

新たに生み出されたスペースは、寿司加工の場所として確保することができた。また、省エネ化も進めることができ、電気使用量も従来の量から4分の1ほどにすることができ、持続可能な環境への取り組みにも貢献し

て開発したオリジナルブランド「サワラの鮮熟干し」は、特製塩こうじ液に浸漬（せき）し、同機で2時間弱の短時間水分調節。うま味を逃さずに、おいしさを凝縮し、高鮮度を保ちつつ店頭へ配送。「身はふっくらジューシーで、塩こうじの味もしっかりしていて、焼くだけでおいしく食べられる」と、好評を博している。

今年2月には切身加工機も導入、本稼働が始まった。今後はアカウオやカラスガレイの切身、サンマなども加工する計画を立てている。

……

機器の紹介動画は㊧のQRコードから