



大久保圭一郎代表取締役

【東京】青森県八戸市を中心に飲食店を営む金剛(同市、大久保圭一郎)代表取締役が東京・丸の内を押し、



**ソフト干物で魚好きを増やせ!**  
GSK株式会社 テイストモディファイア®

の内に構える「魚食家」は、丸の内(うおしよん)きんぎパレスビル店は、GS社長の特殊冷風乾燥機を使ったソフト干物で他店との差別化を図る。今年3月の店舗リニューアルに合わせて機器を導入。リニューアルオープン以来、機器を使って作ったキンキやサバのソフト干物の塩焼きは人気メニューに进化した。大久保代表取締役は「バサツク、ふっくら仕上がる。導入してよかった」と太鼓判を押し、

## 金剛・魚食家きんぎパレスビル店(東京都)

で八戸の水産物を提供し「ふっくら」と考えていた大久保代表取締役は、

# 「ふっくら、うま味増」 塩焼き人気メニューに進化

に際し、「他社にはないリアルにふさわしいニュー」

「テイストモディファイア®KF1000は操作も簡単」と中野義孝調理主任



「テイストモディファイア®KF1000は操作も簡単」と中野義孝調理主任

ソフト干物について、同店の中野義孝調理主任は「焼き上がりが違う」と話す。「焼くとふわっとした食感に仕上がる。水っぽくなく、うま味が凝縮しており飽きがこない」(中野主任)。焼いても身の縮みが少なく、ボリューム感のある見た目に仕上がるという。

GSKの水分調整機能の冷風乾燥機の原理と全く異なる。その特長は5つ。①科学的な裏付けに基づいた技術で、学会でも論文として掲載②社内全数生産して掲載③社内全数生産して掲載④5年保証⑤オゾンが溶解した水分を含んだ空気を送風ファンで庫内を循環させることで、魚の加工品をもとより、庫内、冷却器、再熱器へ除菌・消臭効果を高めた④テイストモディファイア®KF1000の電気代は1時間当たりで15円と省エネ省コストを実現⑤飲食店や量販店、加業者など向け



3月にリニューアルオープンした「魚食やきんぎパレスビル店」

ニュー。ランチタイムは半数以上が焼き魚定食を注文するという。「夜も焼きを頼む。リピーターも多い」と大久保代表取締役。「リニューアルしておいしくなった」と客の評価も高い。

機器を使った新しいメニューも検討する。現在、八戸で獲れた旬のホヤを使った一夜干しを試作中。チーズやハムでも試したいと意気込む。

●GSK(株)●

【代表者】小屋敷一雄  
【本社】〒547-0012 大阪市平野区長吉六反1の2の1、☎06-4302-3470  
【東京出張所】〒106-0031 東京都港区西麻布4の17の7、☎03-3409-1723  
【札幌オフィス】〒060-0907 北海道札幌市東区北7条東3の15の30 s KY-OFFICE 1階、☎011-709-5366  
【取扱品】特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」  
【URL】http://www.gsk-clean.co.jp  
機器導入事例はソフト干物のホームページ softthimono.jp

製品(ツイン除湿・オン・循環送風)となった。大阪市の本社にある干物工房ラボでは、無料で実機を使ったソフト干物作り体験ができる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物@のホームページ」(http://www.softthimono.jp)経由で事前申し込める。

ラボに来られない場合は無料で受け付ける。「魚を冷蔵で送っていたら、干物に加工します」(小屋敷社長)。

また、魚(ぎょしょう)干、みそ漬けの下処理、食材の水分調整など、特色ある干物のサンプル発送も行い、好評を得ている。機器導入事例は「ソフト干物」で検索。(随時掲載)