日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2021年（令和3年）1/26（火）Tuesday

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®」
「モディくん」
連載 181

こだわりの商品で販路拡大

絶妙な水分調節、うま味凝縮

㈲井内水産

大阪市中央卸売市場本場の仲卸・㈲井内水産（井内正幸社長）は昨年11月、GSK㈱のテイストモディファイア®（特殊冷風乾燥機）KF-2000を導入した。仕入れた鮮魚を高鮮度のうちに、同機による絶妙な食品の水分調節技術で処理。魚のうま味を凝縮させて、おいしさをアップさせるとともに、新鮮なまま日持ちもできるように配慮した。絶妙な水分量でふっくらジューシーな魚は早くも人気を呼び、こだわりの魚を販売する魚屋さんやインターネット販売などで消費者のリピートが相次ぎ、新たな販路、消費者の拡大につなげている。

同機でこれまで処理してきたのは、ブリやサワラ、マナガツオの切身、アジ、マダイ、メジナ、イボダイ、ホウボウ、キンメダイ、キンキ、アカムツなど。

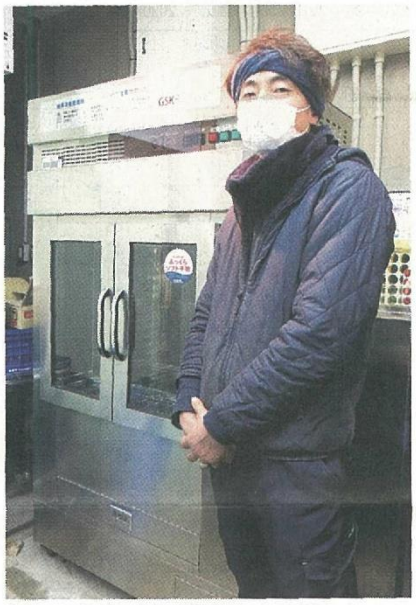
特に年末の繁忙期にはフル稼働し、ブリやサワラの切身など正月に欠かせない魚の処理にその威力を遺憾なく発揮、好調な販売につなげた。

切身の処理は塩水に漬けてから同機で1時間ほど、さっと水分調節。従来は塩をしてから3時間ほど乾燥させていたが、切身によってムラができていた。テイストモディファイア®での水分調節で切身ごとのムラがなくなるとともに、味噌漬などは味がしっかりと入るようになった。

井内社長は「この機械はやっぱりすごい」と絶賛。「鮮度を損なうことなく水分調節した魚を食べた人からはにこのおいしさを多くの人に分かってもらえるようにアピールしていく」と話した。

誰でも簡単に取り扱えるテイストモディファイア®は衛生面などにも配慮された設計。庫内でオゾンを発生させているため、嫌な臭みなどもない。

今後について井内社長は「すでに当社の魚を食べてもらった人には高い評価をいただいている。食べてもらえばよさを分かってもらえる。引き続きこだわりの店での販売に加え、インターネット販売など、PR方法を含めて新たな販売を考えていく」と話した。


井内氏と「KF－2000」

人気のアジ

切魚の味噌漬も安定した品質に

干物工房ラボ

テイストモディファイア®を販売するGSK㈱は本社に商品試作ができる干物工房ラボを設置。各種商品の試作や相談にも応えている。今回取り上げた井内社長も同社を訪れ、テイストモディファイア®導入と販売などについて研究を重ねてきている。GSK㈱は3月に開催のシーフードショー大阪に出展。機器の特徴を分かりやすく紹介する準備を整えている。

▽問い合わせ先・GSK㈱＝〈本社〉〒547－0012、大阪市平野区長吉六反1－2－1、☎06－4302－3471、〈東京出張所〉〒106－0031、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。機器の導入事例は、キーワード「ソフト干物」で検索。

（川邊）

（毎月2回掲載の予定）

GSK㈱ホームページのQRコード