



GSK株式会社 テイストモディファイア®



松田代表とテイストモディファイア®

【京都】京都府舞鶴市 じさを広げたいと思うよ
の干物加工のENDEAVOR 慎孝水産（松田）
Rを起業。同年3月にG
追平代表は魚の熟成を
追求し、うま味を最大限
に引き出したソフト干物
@が評判を呼んでいる。機
地元・舞鶴などで水揚げ
される魚介類を使った干
物を電子商取引（EC）
サイトなどで販売してい
る。

松田代表はもとも釣
具店で店長として働き、
新しい物客らに魚の調理方
法を教えていた。接客す
る中で「もっと魚のおい
い。手間暇をかけ、磨
いた。鮮魚は保存方法や大
手による販売ルートが確
立されている一方、干物
は昔ながらの製法が多
く、

き上げれば、入り込める
市場だと感じた」（松田
代表）。小屋敷社長の
「魚の価値を上げたい」と

熟成追求したソフト干物

松田代表「魚のおいしさを広げたい」



熟成にこだわったソフト干物

いう思いにも共感した。
松田代表の干物は熟成
を追求し、魚介類のうま
味を最大限引き出したソ

ソフト干物@。魚が苦手な
人でも食べやすいよう、
魚独特の臭いを抑えるた
め、血抜きや内臓などの
下処理を徹底。松田代表
は「大手とは違う加工に
取り組むことが差別化に
なる」と強調する。
主な販路はECサイト
や舞鶴市内の居酒屋の
他、ふるさと納税の返礼
品に採用されている。E
Cサイトではサーモンや
サバ、ホタテガイの定番
商品に加え、福井サーモ
ンやサワラ、レンコタイ、
アカハタ、フダイなど旬
の魚介類をセットにして
販売。松田代表は「ソフ
ト干物@はうま味が凝縮
されている。舌の肥えた人
は「品質を落とさず生産
度の乾燥と0〜3度の冷

でも満足できる逸品と
自信を見せる。
商品の購入者には後日
感想を聞くなど改良にも
余念がない。西京みや
スパイス系のソフト干物
@はお客様の要望から生ま
れた。松田代表は常にマ
イナーチェンジを重ね、
おいしい干物を追求した
い。魚食を少しでも広げ
たい」と力を込める。
コロナ禍での営業活動
は制限されており、SNS
日本食品化学学会誌に掲
載されるなど科学的なエ
ビデンスがある。搭載す
る新しい機能性ファン
は、4面循環送風を生か
し、乾きむらがなく、
拡大を目指す。松田代表
均質乾燥を実現した。20
度の乾燥と0〜3度の冷



盛り付け例

6月施行の食品衛生法
の改正によるHACCP
義務化に対応するため、
材質の切り替えや設計の
見直しを行っている。直
近では結露対策として、
開閉扉の窓に真空ベアガ
ラスを採用した。水洗い
しやすいよう背面も開閉
できる構造に切り替え
ている。
力化、省人化につながっ
ている。
業者や飲食店、鮮魚問屋
の導入先が増加してい
る。GSKでは干物の製
造テストと工場視察を兼
ねた来社を受け付けてい
る。
（随時掲載）

●GSK(株)●

【代表者】小屋敷一雄
【本社】〒547-0012 大阪市平野区長
吉大反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
ムページ softthimono.jp

テイストモディ
ファイア®の性能など
を紹介するGSKの
HPにアクセスする
QRコード