



特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」



連載 229

愛知県内一の水揚量メーンに、ノリなどの  
を誇る南知多町の豊浜 乾物、珍味などを販売  
漁港は、知多半島南端、  
伊勢湾に面し、天然の 同店では  
良港として万葉集にも 9月中旬、GSK株  
歌われるほど古くから (小屋敷一雄社長)の  
漁業も盛んに行われて テイストモディファイ  
いる。JF豊浜漁協が ア®(特殊冷風乾燥機)  
運営する海産物市場 KF-2000を導入  
「豊浜 魚ひろば」で 頼れる同機を得  
は、8店舗が新鮮な鮮 天候に左右されな  
魚から加工品、珍味な ど幅広い商品を取り扱  
る。このうち丸勘商店 が行われている。

## 豊浜 魚ひろば「丸勘商店」

乾燥時間  
は魚の種  
による。

ず安定して自家製干  
物が作れるようになったことと語る。  
地元ではマダイ、沖  
ギス(標準和名・ニギ  
ス)、マメダイ(イボ  
ダイ)、赤カマス、タ  
チウオ、アジ、イワシ、  
アナゴ、モンゴウイカ  
などを買い付けて処理  
する。



天然マダイの干物



豊浜魚ひろばの「丸勘商店」

# 自家製干物が好評 安定した干物生産

(濱本真雄代表、空  
569-65146 作を実施。身がふつく  
5)は、地元の魚介類 らとして適度な水分量  
を使った自家製干物を で、見た目もきれいに

問題などもあって、天 類、大きさ、天候など  
日での干物作りが難し によっても異なり、様  
くなっている。 子を見ながら調節。出  
そうした中で干物作 来上がりの色目もよ  
りを担当する濱本直孝 く、来店客は次々と自  
氏も「豊浜漁港では朝 家製の干物を購入して  
と昼の2回セリがあ しく、加処理量など  
る。毎日1回まではい にもよるが、一部は真  
ないが、買い付けた魚 空包装、冷凍でも販売  
は同機を活用して加工 している。

確認しつつ、微調整を  
しながら改善してい  
く」と述べ、さらによ  
い商品を生産してい  
ため前向きに取り組  
姿勢を話した。

小型機種なども用意  
して、利用方法をイメ  
ーシしやすいように配  
慮する。同社には干物  
工房ラボが設置され、  
実機も用意して試作な  
ども心える。小屋敷  
社長は「カタログで分  
かりにくい点など、実  
際に見てご理解をいた  
だければ」と話してい  
る。同社では来年2月  
19、20日のショー(毎月2回掲載予定)  
ショー大阪にも出展。  
天候などに左右されず  
安定的に衛生的に使用  
できること、ふつから  
ジュシーでおいしい  
自家製干物を作れるこ  
などを紹介する予定  
にしている。(川邊



濱本氏とKF-2000

テイストモディファイア®を導入  
氏は「非常に使い勝手  
のは、天候に左右され

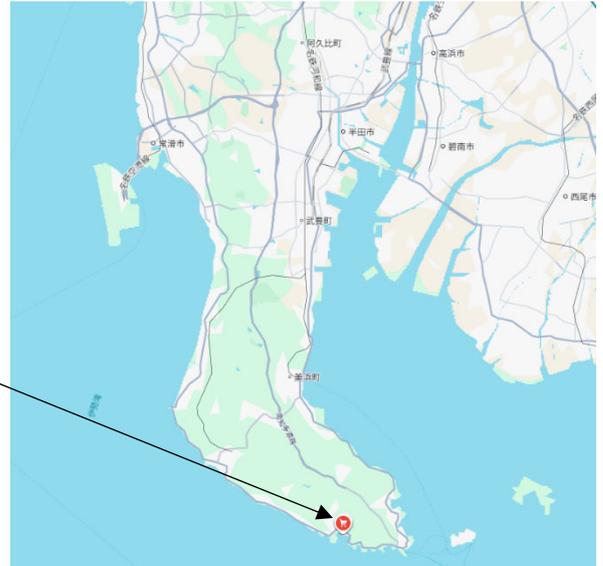
小さな子供から比較  
的高齢の人まで、土・  
介するSDアニメーシ  
ョンを作成した。さら

▽問い合わせ先・G  
SK株(本社) ☎5  
47-0012、大阪  
市平野区長吉六反1  
2-1、☎06-43  
02-3470、FA  
X06-4302-3  
471、(東京出張  
所) ☎106-0003  
1、東京都港区西麻布  
4-17-7、☎03-  
3409-1723、  
<札幌オフィス> ☎0  
6-0907、札幌  
市東区北7条東3-15  
-30、SKY OFF  
ICE階、☎011  
-7099-5366、  
ホームページ(HP)は  
http://www.gsk-clean  
.co.jp。キーワード  
「GSK ソフト干物」  
で検索後、「GSK株  
株式会社 KFシリー  
ズ」を見れば、特別サ  
イトを閲覧できます。  
(毎月2回掲載予定)



機器の紹介動画はQRコードから

愛知県南知多半島 丸勘商店 様



ほんの近くの豊浜漁協とセリ場



同じく漁船



丸勘商店様が入っている豊浜魚ひろば  
(運営は豊浜漁港協同組合)



店内  
特に土日祝は、お客さんがいっぱい、  
駐車場は常に満車の状態



丸勘商店 様ブース 中央が濱本店長



濱本店長と KF-2000



店頭での自家製干物の対面販売



乾燥中



ニギス



イシモチ



イシモチ



イワシの醤油干し



カマス



マメダイ(醤油)



マメダイ(醤油)



ニギス



カマス



イカ



真鯛



サゴシ

イシモチ

イボダイ  
(シズ)

イシモチ



マメダイ (醤油)

イワシ (醤油)

マアジ (醤油)



真鯛



真鯛



ニギス



ニギス 調理済み