



乾燥処理中のアカイカの軟骨

大沢35-1、☎017を目的としており、直8-38-3741)。売所や漁師食堂、実習その2階にGSK(株)の室などを併設。ティーストモティファトモティファ、アイア⁽⁶⁾は、アイア⁽⁵⁾特殊冷風乾燥鮮魚を付加価値化して機) KF-11000が販売したり、干物作り

八戸みなと漁協「浜市場みなと」と

は、同機を選んだ理由について「いくつかの機械メーカーにサバの干物を作つてもらい試食したが、(ディストモディファイア)で作つたものがいちばんうまかった。身はソフトな仕上がりで、皮にはぱりぱり感があり、これはちょっと違うと感じた」と、品質が決め手になつたことを説明する。

つて仕上がりが変わるもの。その辺をしっかりと研究しながら、自分で食べておいしい干物を作つて提供したい」。

特に重視するのが、「ここ」(浜市場など)に来なければ食べられない干物を製造することだ。その一例としてこのほど、中型アカ釣り漁船が北太平洋公海で漁獲するア

ヤパン・インダーナシヨナル・シーフードシステムの大形機器を0000Wを発表。特にヨーで新製品の大型機器KFR-15が発表された。

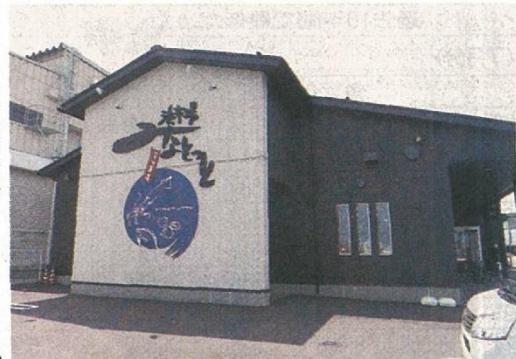
地元鮮魚を付加価値化

にじかない

向を示す。への来店客増加につな
「干物作り」がる。今後は、テイス
トモディファイア[®]を
は原料の状 K(株)小屋敷一雄社長

な売れ行きを示していく。
大越氏は「干物には需要があるので、もつ
といろいろな魚の干物を作りたい」と、さら
に生産を拡大させる意の付加価値化や同施設
が仕上げたもので、構想。ティストモディ
ア・フアイア[®]を同施設の魅力向上に役立て
いく。(取材内容は7月
下旬現在、岩浪)

ふうくら
おいしいお魚を提案



今春、同漁協がオープンした
「浜市場みなとっと」

HAACP管理対応仕様、カートセパレート、市平野区辰吉六反一システム(オプション)での加工水産物の容易な出し入れ、水分調整後には3度Cでの冷蔵保管ができる点などが高く評価された。

これまで同様に、短時間でなく水分除去する特許技術のツイーン除湿方式、庫内に設けられたオゾンランプによるオゾン発生などはそのまま衛生面や効率化にも配慮。防錆(せり)対策がされたステンレスの採用など、やむを外なる改善が図られており、問い合わせ先・G物で検索。

SK株式会社(本社) 5(毎月2回掲載の予定)