

新機軸を打ち出したフグの生ハム(イメージ)



玄洋社 (山口県下関市)



GSK 株式会社 テイストモディファイア®
「食材のうま味を凝縮しながらむらなく仕上げ」の商品作りのために欠かせない」と明言する。同社がGSKの「テイストモディファイア®」F-2000を導入し

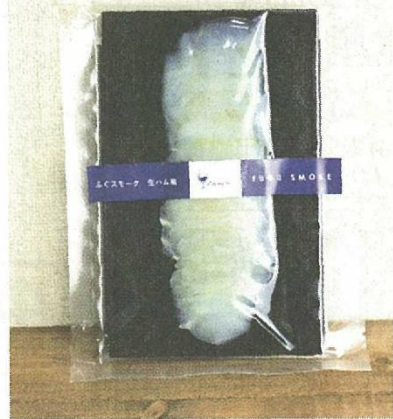
【下関】玄洋社(山口県下関市、中原徹社長)は2015年春、F-2000の水分調整機能付き特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」はなくてはならない調理加工装置となつていて、中原社長は「食材のうま味を凝縮しながらむらなく仕上げ」の商品作りのために欠かせない」と明言する。同社がGSKの「テイストモディファイア®」F-2000を導入し

絶妙のうま味と食感 フグ生ハム 大型機2基フル稼働

未だとどろいたのが同機だった。この新鋭機導入はその後、「業界初の冷風乾燥でフグ生ハム開発」という成功をもたらした。薄

いフグの刺身は熟練者が引いても厚さにむらができる。通常の乾燥機だと身の厚い部分は保湿して軟らかいが、薄い部分は乾き過ぎて硬くなり食感や味が調和しない。ところが「テイストモディファイア®」はそれを均等にむらなく乾燥。うま味を濃縮しながらしっかりと感を損ねず抜群の食感に仕上げた。食材が含む水分を中心部から均一に抜き出すGSKの特許技術「ツイン除湿方式」のなせる技だった。

「ものづくりに熱心な職人の探求心をくすぐる装置」というのが中原社長、GSK機評で、一層



ふぐスモーク・生ハム風



テイストモディファイア®で商品作りをする清水智也調理部長

独自の特許技術(特許第6104106号)で、原料の水分を中心部から、むらなく効率よく抜く、ツイン除湿方式を採用している(一般の冷風乾燥機の原理と全く異なる)。大阪市の本社にある干物工房ラボでは、無料で美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.soft-dried.com/) 経由で事前申し込む。ラボに来られない場合は無料で「魚を冷蔵で送っていただければ干物に加工します」(小屋敷一雄社長)。また、魚醬(ぎょじょう)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送も行っているが、好評だ。機器導入事例は「ソフト干物」で検索する。(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