日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2019年（令和元年）
12/27（金）Friday

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 167

新たな料理へ幅広げる

「さらなるおいしさ求めて」

旬の肴と肉 奏づ

飲食店を紹介する「ミシュランガイド福岡2019」で同書の基準を満たす調査員お勧め店・ミシュランプレートに選ばれた「旬の肴と肉 奏づ（かなづ）」（福岡市中央区白金1-16-25-1、☎092-526-0107）。2017年4月開店の同店では来店客を一日1組に限定して迎えることで、最高の料理の提供、接客に努めている。また、よい食材であれば日本全国どこからでも仕入れて使うなど妥協を許さず取り組んでいる。

メイン料理はステーキという同店だが、前後に提供している和食のレベルも高く、時に和食店と間違われたりするほどのクオリティ。

10月には、GSK㈱の「テイストモディファイア®（特殊冷風乾燥機）」KF-58を導入。九州の飲食店では初の導入ということからも、塚田健太郎店主の料理にかける熱い思い、先進性が明確に伝わってくる。

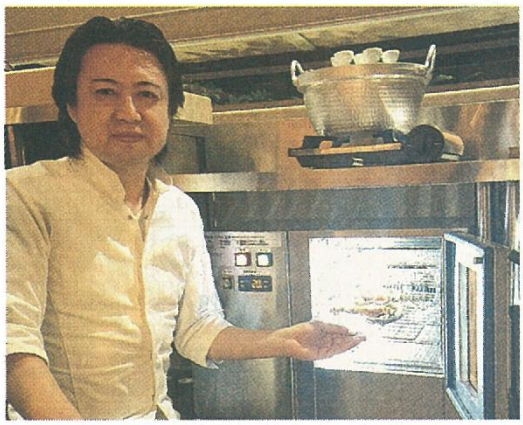
交流サイト（SNS）では、同機導入に至るまでの料理にかける考えなども紹介。これまで不可能だった干したものを、一連の調理の流れの中で提供できるようになった強みを説明する。

これまで天日干しなども試してみたが露天での加工は天候などにも左右され、衛生面も危惧され仕上がりも思ったものでなかったこと などから断念。

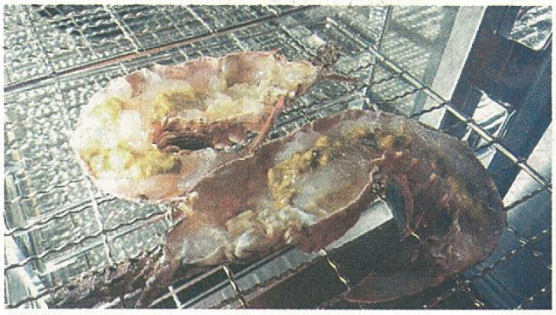
そうした中、塚田氏は「東京の魚屋さんで同機を確認した。魚も食べてみたが、ぜひ自分でも干物を作ってみたいと思った」と語った。

現在はコース料理の中で、「イセエビを90分ほど軽く水分調節したものをさっと焼いて提供している」そうで、「見た目がきれいで、ふっくらと食感も軟らかい。うま味も濃縮する」と期待通りの料理提供ができていることに満足そう。もちろんこれに慢心することなく、引き続き イカやホタテなど、コースの中でバランスを壊さない食材の活用も試していく考え。

今後については、「キユウリの雷干しなど干し野菜やドライフルーツ作りもしていく」と話し、同機の活用も含め、「さらなるおいしさを求めて精進していく」と話した。


KF-58と店主の塚田氏

きれいでふっくら仕上がったイセエビ


テイストモディファイア®での処理は簡単、短時間

大型機KFR-5000W好評

GSK㈱（小屋敷一雄社長）では、今回紹介したKF-58のように飲食店などでの活用に最適な小回りが利く少量生産タイプから、今夏、発表し発売を開始した大型機KFR-5000Wまで、ユーザーニーズに合わせて幅広いテイストモディファイア®（特殊冷風乾燥機）を用意する。

本社には干物工房ラボを併設。サンプルを持ち込んでの試作のほか、活用方法について成功事例の情報収集、意見交換も可能。補助金申請などに必要な各種書類の提供などにも応えている。（川邊）

▽問い合わせ先・GSK㈱＝〈本社〉〒547-0012、大阪市平野区長吉六反1-2-1、☎06-4302-0207、FAX06-4302-3471、〈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、ホームページhttp://www.gsk-clean.co.jp、機器の導入事例は、キーワード「ソフト干物」で検索。

（毎月2回掲載の予定）