日刊 みなと新聞
8月31日 水曜日
2022年（令和4年）
発行所
みなと山口合同新聞社©
〒750-8506下関市東大和町1丁目1-7
☎083(266)3214 日刊（土、日、祝日除く）

ソフト干物で魚好きを増やせ!
GSKのキャラクター モディくん
GSK株式会社 テイストモディファイア®

根津松本（東京都文京区）

＝200＝

「最高の魚」の干物を用意

冷蔵除湿機能で利便性向上も

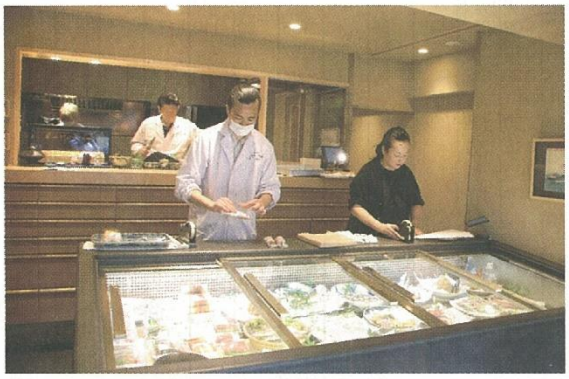
オリジナル干物がショーケースに並ぶ

「こんにちは!」。元気なあいさつが店内に響く。東京・根津の根津松本（東京都文京区、松本秀樹代表）は「最も良い品質の魚を提供する店」として、東京のみならず全国から注文が入る鮮魚店だ。看板商品の一つが自家製造する干物。GSK（大阪市、小屋敷一雄社長）の特殊冷風乾燥機を導入し、こだわりある干物を製造・販売する。

昨年10月、壁や床、シーケースといった店舗の内装を一新してリニューアルオープンした。従来は調理カウンターと垂直にショーケースを配置していたが、「お客さまと正面から向き合って接客できるよう」（松本氏）平行に配置した。天然雑アユの南蛮漬けなど惣菜商品のラインアップも拡充。調理の最中でも松本氏が自らおすすめの魚や加工品を提案し、顧客とのコミュニケーションもはずむ。今年9月には店舗の並びの建物2階に建設中の、厨房（ちゅうぼう）が全面完成予定だ。

特注したショーケース内の丸皿には、扇形に盛り付けられたアユの干物。その他、サバやイカ、アジなどの他、エボダイやノドグロ（アカムツ）など高級魚も並ぶ。東京・豊洲市場の仲卸で買い付け、別棟の厨房の特殊冷風乾燥機で加工する。松本氏は「脂のりの良い魚を乾燥させる。いい商材ならどんな干物も作れる」と力を込める。

2020年6月、GSKのテイストモディファイア®シリーズ「KF—1000」の最新機に買い替えた。冷蔵除湿機能によって乾燥後の庫内温度を冷やし、菌数を含め衛生管理面がさらに強化された。それまで毎朝していた仕込み作業を前日の夜にすることができ、朝から店頭に並べられ、利便性の向上を実感しているという。「お客さまが多く来店する正午ごろに合わせ、出来たての干物を用意したい」と松本氏。いかに効率的に製造するか、工夫を凝らす。


ショーケースは調理カウンターと平行に配置した

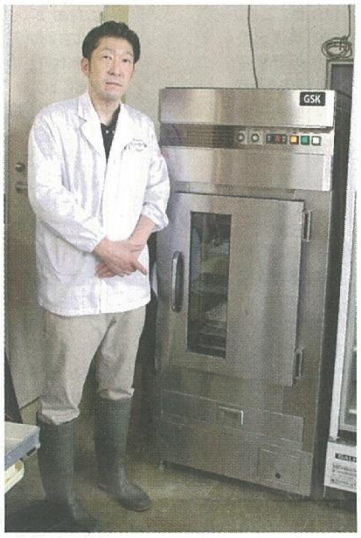
松本氏は百貨店などで展開する鮮魚店に勤めた後、07年、東京大から程近く、落ち着いた街並みが残る下町に自分の店を持った。「最高品質の魚屋」としてテレビ番組や雑誌で取り上げられ、全国的に有名になった。中央区から渋谷区や目黒区まで都心の大部分をカバーする配送サービスを展開するなど、顧客へのきめ細かいサービスも同社の特徴だ。仕事の心構えに「原点回帰」を掲げる松本氏。「初心を忘れず、おごることのないように。お客さまに感謝した

◇　◇

同シリーズの主な特徴は3つ。①搭載する機能性ファンによる4面循環送風、2つの温度帯によるツイン除湿によって、短時間で乾きむらがなく、均質乾燥を実現②0～3度付近の冷蔵除湿機能によって、乾燥後に素早く冷却が可能③カートセパレートシステム（オプション）によって、手作業で行う中箱ユニットの棚網は衛生的に出し入れでき、作業効率が上がる。さらにはHACCP義務化に伴い、設計や材質を見直し、今後もブラッシュアップする。

その他、搭載するオゾンは製品や庫内の消臭や殺菌の効果があり、冷風乾燥によってうま味成分が増す効果もある。これらは論文になっており、科学的に実証。特許技術（特許第6104106号）として登録している。GSKは製造テストと視察を兼ねた来社を受け付けている。

（随時掲載）


冷蔵除湿機能を搭載した「テイストモディファイア®KF—1000」と松本氏

●GSK㈱●
【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 SKY-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 softhimono.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