日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2022年（令和4年）9/27（火）Tuesday

GSK株式会社
ふつくらジュ～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」
運載 208

岡崎鮮魚
「岡崎ソフトひもの」定着
食べた人はリピーターに

風情ある街並みで、温泉などもある熊本・山鹿市。同市で3代続く岡崎鮮魚店（岡崎栄佐社長、☎0968－43－2036）は創業から80年余り、その時、その時で「いちばんおいしい魚介類を食べてもらいたい」との思いで商いをしている。

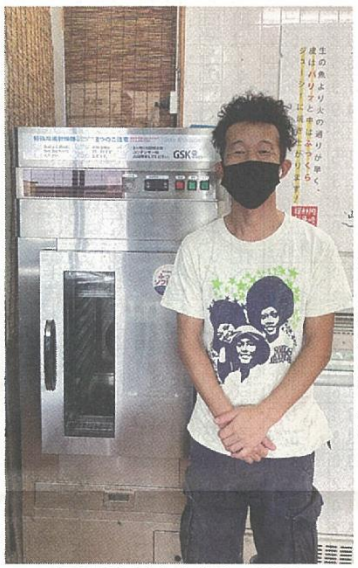
「おいしいものだけを販売している」という岡崎社長が、GSKのテイストモディファイア®（特殊冷風乾燥機）KF－1000を導入し、自社で「ソフトひもの」を作るようになってから4年ほど。

同店の各種水産物は、地元の人をはじめ、インスタグラムを見て訪れた観光客らにも喜ばれている。

岡崎社長は、「おいしい魚をいつでも手軽な価格で食べられるもの」を販売したい」という思いから、九州では販売が難しいとされる干物にチャレンジ。人気の「岡崎ソフトひもの」は自店でテイストモディファイア®で加工販売する。

熊本・田崎市場で毎朝仕入れる新鮮な魚介類のほか、山鹿の天然水仕込みでテイストモディファイア®を活用して加工した各種魚介類の「岡崎ソフトひもの」。そのサバの干物をバンズに挟んだ「さばバーガー」も堅調な販売が続く。

このほか彩りもカラフルで、刺身や魚卵をビンに入れた「丼びん」は、ご飯の上に乗せるだけで、簡単に好きな海鮮丼が作ることができておいしいと、若い人にも好評となっている。


岡崎社長とKF－1000

また、魚屋さんの「さばバーガー」は、若い人にもっと魚を食べてもらいたいとの思いから、骨なしサバを焼き、バンズに挟んだ。若い人はもちろんのこと、幅広い世代から愛されている。

「多くの鮮魚に恵まれている九州では干物はあまり食べられていなかった」という岡崎社長。当初、九州の人たちには、「生鮮の魚の方がおいしい」という思い込みもあって販売は苦戦した。それでも同店の「岡崎ソフトひもの」を食べた人はリピーターになっている。「岡崎ソフトひもの」はしっかりと地元の人たちに定着してきている。

岡崎社長は「おいしい魚介類さえあれば、同機を使うことで安定して、おいしいソフトひものが作れる」と話し、テイストモディファイア®を評価している。

「自信をもって販売できる、おいしい魚介類が減っている」と心配する岡崎社長。特に取材時、秋への端境期は水揚げされる魚介類も減少している。

人気の各種「岡崎ソフトひもの」

「今は自信をもって紹介できる魚介類が少ない。1か月もしたら脂の乗ったおいしい魚介類が水揚げされると思う」と話した。

現在販売されているのは、同県菊池川産天然アユ、クルマエビの味噌漬、ヤリイカ、大阪湾産金太郎イワシ、骨なしサバ、骨なしイサキの塩麹（こうじ）漬、骨なしスコットランド産トラウトの塩麹漬、ギンダラみりん干など。

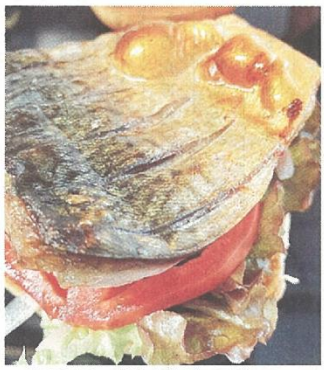
「岡崎ソフトひもの」は、インターネット（https://softhimono.base.shop/）でも販売。真空パック、冷凍で、全国発送にも応えている。

来店客からも、これからの水揚げと、さらにそれを加工した「岡崎ソフトひもの」の販売への期待は高まっている。

干物工房ラボで試作など

テイストモディファイア®を販売するGSK㈱は、本社に干物工房ラボを設置。実際の加工を想定する各種魚介類を持ち込んでの商品試作のほか、ソフト干物®を電子レンジ調理可能な専用包材の紹介、導入にあたっての各種相談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、☎06－4302－3470、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（HP）http://www.gsk-clean.co.jp。キーワード「GSK ソフト干物」で検索後、「GSK株式会社 KFシリーズとは」を見れば、特別サイトを閲覧できます。


好評の「さばバーガー」

（毎月2回掲載の予定）

機器の紹介動画は㊙のQRコードから