



特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」と干場氏

**GSK 株式会社**

**特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」**

おいしいお魚を提案

モディファイン

連載 193

食の街・築地場外市の「二度干し」などの進でも海幸橋棟内の最場の中核となる大型商 ユニークなアイテムが初の店舗はサケ・マス乾燥機「テイストモディファイア®」だった。小田原橋棟の一角に9 月上旬、サケ・マスや 卸業者が別魚卵などといった北洋 法人を立て物の専門店として知ら ている。 (有)築地日進の新しいケースがほとんど店舗がオープンした。を占める「築地魚河メイン」商材は、門外漢 岸。豊洲では「日進」のはずの自家製干物。の看板で北洋物を扱っ「西京干し」、開きアジ ているように、築地日

## (有)築地日進

日本一の魚屋 への呼び声が 高い東京・文

# 自家製干物で差別化

## 出足好調「アジ二度干し」

けることになった。店 京区根津の鮮魚小売店 原料に使い、一度干しする反応は上々という。 舗目の自家製干物は正 「根津松本」でも使わ 後者は「みりん干が 真正銘の初挑戦だ。 れていると聞いて「間 二度干しした。干場氏 あるなら「西京干し」 豊洲の日進の取締役 違いないと思った(干 場氏)。 うま味が増すと誰もが アイデアを形にした。 ントを手掛ける干場誠 導入した「テイスト 知っているが手間が掛 漬魚にしたあとに表面 氏は、「場内の約60店 モディファイア®」で かる。そのひと手間を の味噌を拭き取って干 ソフト干物®はもちろ 舗の多くは豊洲からの 商品開発を進める中 掛けた」と話す。一度 し上げ、うま味を整え んのこと、生ハム風の 仕入れ。同じものを仕 入れていると思えば仕 入れる。だからこそ、 「アジの二度干し」と 度干す過程で「テイス 物になってくれれば」 2店舗目ではひと手間 前者の「アジの二度 に特注して付けた冷蔵 取材した9月末現 品が欲しかった」と差 を代表するブランド 始から2週間強の短期 で多くの飲食店が休ん 差別化が狙いと語る。 「どんちっぴアジ」を 間でも、購入客が寄せ ていることもあり消費 物工房ラボを併設し、

原料はどん ちっぴアジ

目を付けたのは展示 会で発見し、以前から 注目していた自家製干 物製造を後押しする、

主力商品として販売している 「アジ開き二度干し」



塩サケも改めて干し、脂に頼ら ない魚のうま味が生きた塩サケ として販売



### 新商品開発 にも威力!

者向け中心の動きだ が、10月1日の宣言解 除を見据え、「業務用 幌オフィス」0600 0907、札幌市東 区北7条東3-15- 30、SKY-OFFICE 30、CEI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「GSK ソフト干物」で検索。 (毎月2回掲載の予定) 機器の紹介動画はQRコードから

