

# 倉田商店(東京都江東区)

1142



GSK株式会社 **テイストモディファイア®**

【豊洲】豊洲市場(東京都江東区)の仲卸、倉田商店(倉田俊之社長)は主力の鮮魚販売に加え、10年ほど前に干物加工に着手。干物は今や主力商品のひとつとなっており、年間約40〜50種類を加工する。倉田社長は「大量販売・大量消費の時代ではなく、多様な魚が全国から集まる。市場ならではの集荷力、目利き機能を生かし、品質重視の商品を「豊洲ブランド」として売りたい」と意気込んでいきたく」と意気込

同市場加工パッケージ棟に加工場を設ける同社。旧築地市場の営業時から使用しているGSKの「特殊冷風乾燥機テイストモディファイア®」F-2000を同棟の加工場に移設、旬の魚を干物加工している。「魚はたくさん獲れると、品質が良くて値段に反映されないことがある」と倉田社長。せっかく多様な魚が全国から集まるのに値がつかないのはもったいない、と干物加工に乗り出した。

新しい加工場でのKF-2000の運用は問題なく、むしろ閉鎖型施設で衛生状態や温度管理が行き届いた同市場だと「オゾン殺菌機能が際立つ」と倉田社長はその安全性に信頼を寄せる。衛

KF-2000と倉田社長



## 干物を「豊洲ブランド」に 年間40〜50種類製造

生管理が充実した同市場から商品をPRすること「新しい引き合いも出ています」と主任を語る。倉田社長は「室内で豊

豊富な種類の干物を短時間で製造できる」とKF-2000の強みを説明する。生原料を使いふくくし、近隣住民を呼び込むらと仕上げた干物は簡便加工。パークキューに干物を提供するなど「魚を通して、飲食店から好評を得ている」という。春はヤリイカ、夏はタカベトアシ、秋はサバにカマス、と季節に応じて仲卸の目利きを生かした製品を提案。調理方法も従来の焼き魚としてだけでなく「塩分濃度を調整することで天ぷらやアクラパッツア、炊き込みご飯などそれぞれ料理に合うように加工する」と話す。



豊洲ブランドで売り込む干物



ブリとサケのカマも干物に加工

「4面循環送風」システムを採用。原料の水分を中心から、むらなく効率よく取り除く特長がある。また、オゾン生成器で発生するオゾンとオゾン水によって、製品表面や庫内、熱交換器の除菌、消臭を効果的に行う。この除菌効果は日本食品化学学会誌に掲載、科学的に実証された。

大阪市の本社にある干物ラボでは、無料で実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.softthimono.jp)経由で事前に申し込む。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」(小屋敷社一雄社長)。また、魚醬(ぎょしょう)干、みそ漬の下処理、食材の水分調整など、特色のある干物のサンプル発想も行っているが、好評だ。

(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、(電)06-4302-3470  
【東京出張所】〒106-0031 東京都港区西麻布4の17の7、(電)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、(電)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