

ハモのぬめり“楽々”除去

アイシス 「ヌメリクリンHa」 「アルカリンHa」

メーカー、漁協
など相次ぎ採用

【大阪】アイシス（瀬川仁社長）はこのほど、ハモ・アナゴ用ぬめり取

り剤を新発売した。2種の水溶液に締めたハモを浸すだけで体表のぬめりが取れ、ブラシがけの手間と労力を「大幅に軽減できる」と同社。ハモを加えるメーカーや漁協、工場の仲間ハモは、仲卸などが次々と採用する人気ぶりだ。

ぬめり取り剤は「ヌメリクリンHa」と「アルカリンHa」の2種類からなる。締めたハモをアルカリン水溶液に数分間漬け、次にヌメリクリン水溶液に数十秒漬ける。アルカリンが体表のぬめりを浮かせ、ヌメリクリンがアルカリ成分を中和する。最後に魚体を水ですすげばよい。

ウナギの仲間ハモは、加工前にぬめりをブラシやタワシで取り除くのが一般的。大量の魚をブラシでこすると腕や肩がパンパンに張る上、ブラシの毛が異物として混入したり、魚体に傷が付いたり、こすり漏れによってぬめりが残るケースもみられるという。

同社の処理剤を使うとブラシがけの重労働から解放される上、ヒレの付け根など細部までくまなくぬめりを取り除くことができる。残ったぬめりも味に影響がない」という評価をいただいた。徳島淡路島、九州など各地で次々と採用いただき、非常に好調に売れている」と同社。

アイシスは冷凍魚介類のヌメリ除去方法に関する特許を取得済み。現在はハモ、アナゴなどのぬめり除去方法、ぬめり取り剤に関する特許を申請している。

製品の注文、問合せは次の通り。
▼(株)アイシス 大阪府吹田市南吹田1の10の20、(電)06・603822・7101



関西の夏に欠かせないハモ（写真と本文は関係ありません）

06-603822-7101