The Daily 2013.4.9.tue

Sui-Kei

日刊水産経済新聞

http://www.suikei.co.jp

支局網

北海道支局（札幌）	011-261-6062
東北支局（仙台）	022-263-8476
三崎支局	046-880-0757
東海支局（焼津）	054-627-3141
大阪支局	06-6452-9201
長崎支局	095-826-1120
釜　　山	

外国為替対顧客相場（TTS）

三菱東京UFJ銀行

た平成25年2月期連結決算は、本業のもうけを示す営業利益が前期比1・

去最高を更新した。傘下のコンビニ、セブン－イレブンの積極出店の効果

増の4兆9916億円と増収を確保した。村田紀敏社長は会見

連続で

通じ

傘

エメー
おでん
26個と
ン、梅
た「小
、おで
贈答用
梅味噌
るだけ
る「小
害セッ
いる。

添加剤・加工補助剤提案

㈱アイシス、エビの種類ごとに

「ぬめり取り剤」も好評

ユーザーが取り扱うエビの種類ごとに添加剤、加工補助剤の提案を行っている。赤色を強調したり、抑えたり、また、ぬめりを取るなど、エビの種類ごとに最適な添加剤、加工補助剤を販売し喜ばれている。

ブラックタイガー（BT）やバナメイは端境期であることに加え、エトキシキン問題などで国内搬入が少なくなっている

瀬川仁社長は、「ユーザーさんの一部でこれまで取り扱いの中心だったBTやバナメイから、そのほかのエビにシフトしてきた。当社でもこれに合わせてBTやバナメイ用ではない添加剤、加工補助剤を提案している」と述べた。

また、エビ用として好

生した、ハモ用ぬめり取り剤「ヌメリクリンHa」シリーズは、ハモやアナゴだけでなく、一般の魚介類での利用も進み、年間商品へと成長してきている。

瀬川社長は「ぬめりを取ることで、菌の繁殖を抑えることができ、衛生面だけではなく、におい

なども抑制できる」と話す。

同社ではぬめり取りによる、生菌数やにおいなどの抑制効果は、各種魚類へ応用していくことも検討している。

▽問い合わせ先・㈱アイシス＝〒564－0043、大阪府吹田市南吹田1－10－20、☎06－6382－7101、FAX06－6382－7100、ホームページhttp://isys－net.co.jp/