

愛媛「湯」

み揚げしたばかりの活ハモをすぐに活加工。凍結後、工場に持ち込み、骨

未切の後、湯引き加工して、た目もきれいで白く花開き、ハモ本来のおいしさを

同社の湯引きハモは見

で食べるとおいしい。売っている。愛媛・必要量だけ解凍して使 また、「骨切り鱧真空タイプ」は、一尾200 た高品質のハモは、脂がええる、ロスが出ない冷凍タイプのはか、おいしさ ぎから400 ぎの骨の軟 乗っておいしいと消費者を突き詰めたチルド発送 らかいハモを丁寧に骨切 に好評を博し、販売は広 の作りたて限定商品も販 り加工。頭と尾を落とし がりをみせている。

アイシス

全国各地のハモの産 などでゴシゴシと何度も地、アナゴの産地で知ら ことすり洗いすることでも ない人がいないほど、省 メリを取り除く方法もある力・時短に有効で、衛生 する。しかしながら、簡 面でも安心できると定評 にはヌメリは取れず、大 があるのが、(株)アイシス 変な労力と時間を必要と (瀬川仁社長)の「ハモ する。また、ゴシゴシと ・アナゴ用ヌメリ取り ことすり洗いすること」で、 身質の劣化やブラシ片な 剤」。

ハモやアナゴの魚体の どの異物混入も懸念され ヌメリ取りには、もはや る。

欠かせない必須ツールと こうした中、同社が開 して、加工関係者から高 発した「ハモ・アナゴ用 評価されている。 ヌメリ取り剤」はこれら

ハモやアナゴのヌメリ の問題を簡単に解決。ハ 取りは、ブラシやタワシ 毛やアナゴのほかにも、

ハモなどに最適「ヌメリ取り剤」

省力・時短で衛生面でも定評

フグ、アンコウ、ナマズ ザーに活用され、さらにといった淡水魚など各種 需要拡大につながって 魚体のヌメリを短時間 取り除けると話題を呼ん ている。 表示の問題でいえば、

使用方は簡単で、①ヌメリ取りなど加工補助 メリを取る魚を初めにア 剤として使用する場合に ルカリンH a 溶液で3分 は、添加物表示も不要。 から5分処理②ヌメリク 念のため関係保健所へ確 リンH a 溶液でヌメリを 認すれば、より万全を期 落とす③流水で洗浄する すことができる。

け。 アルカリンおよびヌメ リクリンともに特許取得 ヌメリ取り剤は、食品 済み。

添加物としても認められ 同社では「魚種や処理 ているもので、同剤を使 量、浸漬(せき)処理時 ってもハモの身質や味、 間など、最適な処理のこ 色などには影響しない。 提案をさせていただきた これまでにも多くのユー ー」と話している。

京都市中央卸売市場

京都全魚類卸協同