

柴田熔接工作所

# 福岡市にショールーム

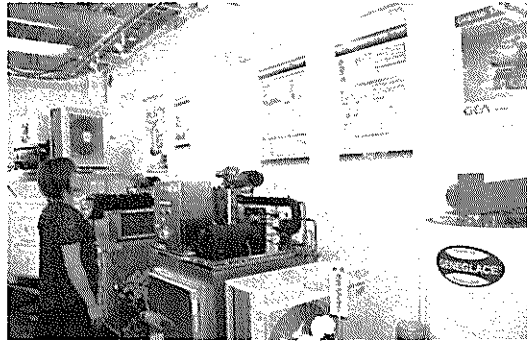
## アイスパック製氷機など展示



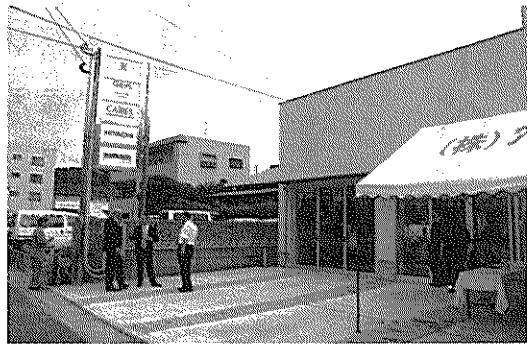
左から柴田社長、柴田ウメ子取締役、和久魚問屋の阿部社長

【福岡】冷熱プラントメーカー、柴田熔接工作所(福岡市、柴田勝紀社長)は27日、本社に近い福岡市南区塩原に常設展示場を開設した。さまざまな冷熱機器を展示するほか、欧州最大の製氷機メーカー、ジェネクス(本社・フランス)の国内代理店として同社が製造販売に力を注ぐフレックアイス(アイスパック製氷機)などの実働運転も見ることができ。

オープニングセレモニーには国内外の取引先業者多数が出席。柴田社長



さまざまな冷熱機器を展示する



福岡市に開設したショールーム

は「これからも『記憶に残る仕事』をやっていきたい』という思いでショールームを開設した。皆さまと一緒に発展していきたい」とあいさつした。同社のアイスパック製氷機は、「品物の冷却のために開発された解けやすく長持ちするフリーク水。100%過冷却されたドライ氷と、厚さ2mmでガラスを割ったような形状に秘密があり、鮮魚出荷に威力を発揮する。また、熱伝導率が良いことから生産効率が高く、フレック氷の生産コストは1kg当たり約1.5円と省エネだ。三陸を代表する鮮魚出荷業者の和久魚問屋(宮城県石巻市、阿部幸彦社長)は2年前にアイスパック製氷機を導入した。「このフレック氷は冷却による鮮度保持が最高。魚も傷めず、出荷先から評価が高い。柴田社長は顧客の財産をつくる人だ」とオープニングに駆けつけた阿部社長は太鼓判を押す。また「浜で日々、魚を高く評価して仕入れているが、漁業がなればわれわれの仕事は成り立たないということ忘れてはならない。日本の水産業活性化の起爆剤になることが私と柴田社長の共通理念で話す。柴田熔接工作所は、1963年に先代の柴田紀雄氏が設立した「もの創り」の会社。冷熱にかかわる「経験」を生かし、日々新しいモノづくりに挑戦している。ショールームの来場は同社まで。▼(南)柴田熔接工作所 場 092・501・9798

# 親子で「寿司職人」に挑戦

## 大起水産社長が認定証授与

大阪スローフード協会



【奈良】大阪スローフード協会(不破三枝子理事長)と大阪食育連絡会議は28日、奈良市の大起水産奈良店で小学生を対象とした夏休み食育イベント「子ども職人チャレ」を開催した。



不破三枝子理事長

「寿司」を聞いたと奈良県から親参加。職人の指り寿司や巻き寿司、佐伯保信社長から子ども認定証を受け取り、一同はタコ、グ、ウナギ、ア5班に分かれ、のキャラクタール実習に挑戦。や鮮魚店を営むの職人に指導をもら、真剣な包丁のサクを切った寿司を巻いたり調理実習に先陣は大起水産の場を見学。タイや生きたタコにいたり、長崎産

# 児童12

海と厚岸

日本水産が協28回「海とさか研究・作品コン」が27・28日に選で選ばれた小が参加、水産総センター厚岸栽培センターを訪れの種類生産にっただけか、厚岸漁マヤカキのセリ学した。

# クある味わい

## 濃厚なたまりと調和 いかたまり醤油漬

三豊(塩田康就社長)は7月から、「するめいかたまり醤油漬」の販売を始めた。良質の国産ス



いか塩辛



柚子入り塩辛

引たまりをつくる。深みとコクがあり、イカの甘みとすまぐ調和して、炊きたての白ご飯に

していく。高いリピート率塩辛4シリーズ

も肉質が残っている」と好評を得ている。定番の「いか塩辛」は168時間をかけて定温で熟成。スルメイカ本来のおいしさを引き出す。「するめいか塩辛」は無着色で太切りタイプ。塩分濃度を抑え、焼いたりスパゲティにあえたりしてもおいしい。「いか塩辛白造り」は皮をむいた胴肉のみを使う。