

水産復興へ

宮城

和久魚問屋(石巻市)



製氷能力を強化し、従来以上の商品を供給する

=7=

【石巻】和久魚問屋(宮城県石巻市、阿部幸彦社長)は製氷、貯氷施設、鮮魚出荷ラインを改修・

アルカリ電解水のフレ化を著しく抑えることができる。「震災はあったが、お客さまに『鮮度をとどけよう』という気持ちが変わらない。従来にか、超低温のコンテナもままして品質にこだわった商品を提供していく。冷蔵庫も併設し、製品在庫も可能にする。早ければ29日にも再稼働する予定だ。

「FKアイス」は同社と柴田溶接工業(福岡県福岡市、柴田勝紀社長)が共同で開発し、昨年導入していた。魚の鮮度を劣化の原因となる酸化を抑えるため、還元作用の冷凍製品のストック用にコンテナタイプの超低温冷蔵庫を設置し、同社が展開するインターネット通販や量販店の土日特売に対応できる体制を整える。



阿部幸彦社長

このほか、カツオたたきやビンナガマグロなどの冷凍製品のストック用にコンテナタイプの超低温冷蔵庫を設置し、同社が展開するインターネット通販や量販店の土日特売に対応できる体制を整える。

製氷、貯氷能力を倍増 新FKシステム導入で品質向上も

の強いアルカリ電解水を作ってフレイク状に凍結。魚体を傷つけずに鮮度、品質を保ち、においも抑える。工場の改修で従来のFKシステム3基に加え、新たに水素を発生できる新システム4基を増築し、計7基体制にする。

新システムはアルカリ電解水に水素を取り込み、アルカリ性水素水を作る。従来のFKアイスよりもさらに酸化を遅らせることができ、鮮度劣

増強する。東日本大震災の大津波で内部の施設が大きな被害を受けたが、上層が残った。改修後は

2011.7.21 新報