

マルキヨ

住所:和歌山県西牟婁郡白浜町1572
TEL:0739-43-0640
FAX:0739-43-0640
URL:http://kue-shirahama.com/

製品・技術の名称

「フードロスゼロを目指して」大きな天然本くえの
可食部を99%に昇華する特殊な下処理

掲載を希望する技術を使用した製品等の写真



会社概要

代表者名: 山内啓史
主要製品: 海鮮料理
設立年月日: 平成24年6月1日
従業員数: 10名

ココがすごい!!

通常魚では歩留まりが6割程度。4割が廃棄されているが、当事業所では大型の天然本くえのすべての部位に特殊な下処理を施すことにより、歩留まり99%以上を実現。

製品・技術の内容

フードロスの減少が叫ばれる昨今において、観光地白浜から世界に発信していく、“廃棄ほぼゼロ”の特殊な下処理・調理法。クエの骨格の研究を重ねた結果、通常では、電動ノコギリやナタを用いて解体する大型の天然くえを、包丁のみの使用で、また極端に短い時間で解体できる簡易な解体法を編み出した。解体の困難さゆえに今まで忌避されてきた20キロ・30キロという巨大なクエにも適用でき、結果、歩留まり面でも、魚の廃棄という側面でも、「フードロス」の減少につながっている。また、通常は廃棄される「エラ」や「うろこ」の部分も独自の下処理法により、可食部へと変貌させた。

我が社の自慢

適切な下処理さえすれば可食部になる部位も「廃棄される」ことを目の当たりにしてきた代表の「思い」がこめられた解体処理法。大型の天然くえをさばく独自の技術・手順は、魚の専門家たちからも方法を問われるほど、効率的で短時間の解体が可能。また、これまでの廃棄部位も独自の処理方法により可食部へ。結果、当事業所では常に15種類以上の「天然くえ料理」を「通年・予約無し」で提供可能に。観光地・白浜から、クエの解体技術を通して、フードロス問題への取り組みを実施することで白浜の魅力をPRしていきます。