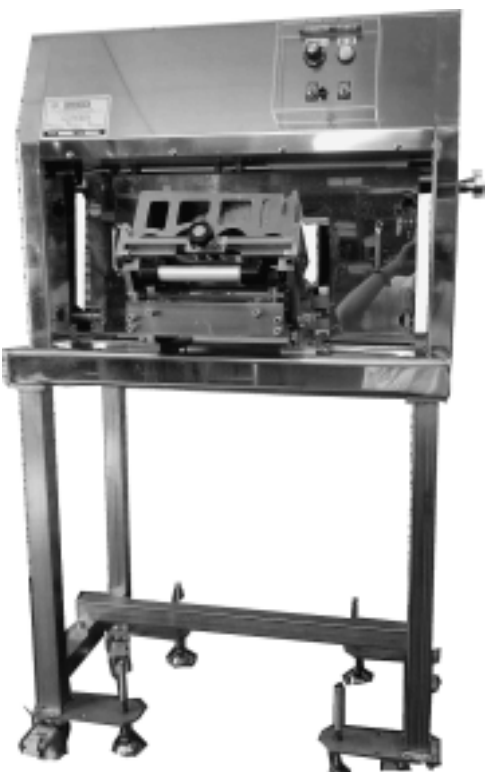


「ぶくてつきスライサー」



が操作しても仕上がりは同じ。代重ねをした現行機種の手作業はスリムで、厨房に置いても邪魔にならない。年末年始の最需期に人手不足の料理店の強い味方になる。

フグ皮も規格生産

フグ刺しを主役とするなら「てっぴ（フグ皮の刺身）」は確かに脇役だが、フグ刺しのセットには欠かせない一品だろう。ただ、身からすいた皮に湯煎を加えたゼラチン状の皮を、数ミ単位で均等に美しく切り分けていくにはかなりの労力がいる。

フグ刺し量産、厨房に広がる

スライサーで効率生産

フィレスタ販売

人手不足が深刻化して、フグ消費地の料理店に広がるのはフグ業界でも同の厨（ちゅう）房に進出。そんな中、フィレスしている。

夕販売（川崎市）の水 フグ刺し加工は基本的産機械ラインアップのうちに職人の領域になつていち、省力化と効率生産を。薄ければ薄いほど評判束する「ぶくてつき（フグ刺し）スライサー」とは、高価で、単なる円形で「フグ皮スライサー」が、え、しかも皿に盛った時主産地の加工場だけでなくに不自然でない適切な枚

数に収めなければならぬ。熟練の包丁捌きなど、経験に裏打ちされた高い技術が必要だった。

しかし「ぶくてつきスライサー」なら導入したその日から、フグ刺しをまるで規格品のように大量生産ができる。人件費の高い職人の力を借りずとも、パート作業員の誰



最薄で1・4ミリの「てっぴ」を量産できる

「フグ皮スライサー」