

刺し身自販機 おいしく登場

非対面販売のため、コロナ下で人気となり、商品の幅も広がる自動販売機。仙台市では今月、全国でも珍しい刺し身の自販機が登場した。業者によると、独自の冷凍処理でおいしさを維持して長期保存でき、食中毒リスクも低減する。飲料や菓子主流だった自販機が、ついに生鮮食品の代表格まで扱うようになった。消費者の先入観を覆し、新たな刺し身の販売方式として定着させたいと、関係者は意気込んでいる。



設置した刺し身の自販機と増賀さん＝仙台市青葉区中央4丁目

仙台の「魚銀」冷凍処理の強み生かす

自販機を導入したのは、水産品販売の魚銀(仙台市青葉区中央4丁目)。自社店舗前に今月1日、設置した。刺し身は甘エビやヒラメ、ホッケなどの5種類で、価格は1000円と1500円。漁獲状況などで仕入れ値が変わるため、量に違いはあっても1人分は入っている。流水で約10分解凍すれば食べられる。

線を照射し、生臭さや雑味の原因となる雑菌を除去している。幼い頃、魚の生臭さが苦手だった同社社長の増賀道康さん(64)が太鼓判を押す。魚介に合うワインテージワインの輸入販売も手がけるだけに「味覚には自信がある」と誇る増賀さん。「上質の刺し身を家で好

消費期限が短い刺し身だが、同社はマイナス30度の液体アルコールで急速冷凍することで、最低1カ月の保存が可能になり、食中毒を起す寄生虫アニサキスも死滅。アニサキスの危険性が高いホッケは加熱用が主流だが、冷凍で安全な刺し身となり、自販機の目玉商品となっている。

重視したのは、刺し身の味だ。冷凍処理の前に魚介類を真空パックにして紫外



自販機での冷凍状態から解凍された刺し身

生臭さ除去 寄生虫死滅 廃棄減へ普及目指す

きなときに食べたい」との声にこたえた」と言い切る。同社もコロナ下で取引先が減り打撃を受けた。増賀さんは、肉類やラーメンなど扱う商品を増やし、全国で導入が進んでいる自販機に着目。開発には、以前勤めていた大手生鮮小売会社で鮮度と下処理の重要さを学んだことが役立った。

一方、小売店や飲食店では「取れたての魚」「生きのいい魚」などとPRされることが多い刺し身。「冷凍物は良くない」という消費者の先入観を、どう崩すが自販機定着の鍵になる。

増賀さんは、長期保存の自販機が普及すれば食品ロスの削減につながることも踏まえ「おいしく、安全で、環境に優しい」「三方良し」の刺し身を多くの人に味わってほしいとアピールする。