

## 【イベントレポート】

# 小島よしおさんが魚の旨味を引き立てる“津本式 究極の血抜き”を初体験！ 須田亜香里さんは「GINZA黄金バーガー」の美味しさを全力食レポ！ 『銀座六丁目、フライの家。』フィッシュライスバーガー発表会

クリーンデバイス・テクノロジー株式会社(本社：東京都港区、代表取締役：大野里枝 以下：CDT)は、従来の常識を180度覆した全く生臭くないフライをライスバーガーとしてキッチンカーで提供する『銀座六丁目、フライの家。』フィッシュライスバーガーの魅力をもっと多くの方に知っていただくため『銀座六丁目、フライの家。』フィッシュライスバーガー発表会を6月28日(火)に開催いたしました。

イベントでは、世界でも有名な魚の血抜き処理の考案者である津本光弘さんが開発した、魚の旨味を引き立てる“津本式 究極の血抜き”を小島よしおさんが初体験し、須田亜香里(SKE48)さんと一緒にフィッシュライスバーガー「GINZA黄金バーガー」の食レポを行いました。



## 津本さん直伝！ CDTイメージキャラクター小島よしおさんが魚の血抜きを初体験！

CDTのイメージキャラクターである小島よしおさんが、津本さんからアドバイスやポイントを教えてもらいながら、アジの血抜き体験を行いました。気合十分なお島さんに対し、ステージ上で興味津々に見守る須田さんは「お魚がどんな感じになるのかすごく楽しみです！調理の工程を実際に見れると、食べた時の味わいと感動も変わってきそうですね！」とコメント。実際に血抜きを体験したお島さんは「できるかなあ、これはヘタコケないぞ〜」と笑いを取りながらも緊張した様子。しかし、上手く血抜きが出来た後には「普段、魚を調理しないのですが、すごくスマートにできました。」と満足げな表情でした。



## フィッシュライスバーガー『GINZA黄金バーガー』に須田亜香里さんも思わず感動！



小島さんの血抜き体験の後に、ステージでは最後の盛りつけが行われました。パイナップル、チーズ、ワカモリなど様々なトッピングがあることを知り、須田さんは「どれも美味しそう！」と待ちきれない様子でした。また、完成したフィッシュライスバーガーを見て、「映える感じですね！SNSに載せたいです！」と小島さんと須田さんが口を揃えてコメント。そして、実食へ。タルタル味を試食した須田さんからは「大きくてずっしり！食べごたえがありますね。野菜が多いから具材の主張が激しいのかなと思いましたが、ちゃんと魚の味がしていて、素材の旨味がまっすぐ入ってくるバーガーです！」と「津本式 究極の血抜き」で調理したフィッシュライスバーガーに感動した様子でした。小島さんは、「めちゃうまび〜やです！血抜きのお陰ですごくフレッシュで美味しい。野菜のシャキシャキ感も楽しめて、お米も美味しくて。給食に出してほしいですね！魚が苦手な人でも全然食べられます。」とコメント。トッピングについては「パイナップルとライスで大丈夫！？って思いましたが、すごく合う。みんなにも試して見てほしいです！」と話しました。

## 小島よしおさんと須田亜香里さんが新しく挑戦したいことは！？



最後に、CDTがこれまでの事業とは全く新しい「食」分野へ参入したことに絡め、小島さんと須田さんの新しく挑戦したいことについて聞きました。小島さんはお笑いだけではなくYoutubeやイベントで小学生向けコンテンツを配信していたり、須田さんは9月24日に卒業ライブ公演を控えていたり…まさに新たな挑戦をしているお2人。

そんな気になるお2人のチャレンジしたいことについて聞くと、小島さんは「野菜のうたで紅白出場/キッズヨガで世界進出/早め早めのローン完済」と回答。約10年前から続けている子どもに向けたコンテンツに対し、今後も積極的に挑戦し続けようと思気込む様子を見せました。

一方、須田さんは「ギターの上達/アクション/花嫁修業」とコメント。長年続けてきたアイドル生活が終わりに近づいている今、恋愛解禁に向けて作り置きができるような料理上手の花嫁になりたいと心を弾ませながら話しました。

## 世界的にも有名な“津本式 究極の血抜き”とは？

イベントでは、魚の生臭さを消す“津本式 究極の血抜き”を考案した株式会社長谷川水産 津本光弘さんが、一問一答形式で津本さんが普段どのような仕事をしているのか、“津本式 究極の血抜き”の特長について解説しました。津本さんの普段の仕事については「魚の仕立て屋さんですね。料理屋さん専門に、お客様のニーズに合わせた魚の下準備をしています。」と話しました。また、特長については「魚の磯臭さや泥臭さって、実は全部血が腐っているから発生するんです。普通死んだ魚の血を抜くことはできないのですが、津本式では死んだ翌々日の魚の血を抜くことができましたようにしました。なので、普通の魚と違って生臭さが全くないし、鮮度も圧倒的に長持ちするんです。」と説明しました。



## 「銀座六丁目、フライの家。」について

「津本式 究極の血抜き」という世界でも有名な血抜き処理の考案者である津本光弘氏と契約し、津本氏監修の究極の血抜きを施した食材（魚）を自社（宮崎県 長谷川水産とタイアップ）で調達することにより、従来の常識を180度覆した全く生臭くないフライをライスバーガーとしてキッチンカーで提供するビジネスを全国にフランチャイズで展開しております。

「銀座六丁目、フライの家。」が提供するメニューはただのキッチンカーメニューではありません。知る人ぞ知る銀座六丁目の鮨の名店の店主によるメニュー監修により、最高の処理による最高の素材を最高の技術でキッチンカーのクオリティーを超越したフィッシュライスバーガーをお客様にご提供します。

公式HP <https://ginzasix.jp/>



## クリーンデバイス・テクノロジー株式会社 概要

会社名 : クリーンデバイス・テクノロジー株式会社  
設立 : 2018年11月7日  
代表取締役社長 : 大野 里枝  
資本金 : 3,961万円  
本社所在地 : 〒108-0075 東京都港区港南1-8-23 Shinagawa HEART 15階  
ホームページURL : <https://cleandevice.co.jp/>