

【食品系列】 湘南丸のカジキで味噌漬けを作りました。

令和3年5月、食品系列の3年生が「総合実習」の授業でカジキの味噌漬けを製造しました。カジキは湘南丸で漁獲されたクロカワカジキを使用しています。また味噌ダレには2年生の総合実習で仕込み、1年間熟成させた味噌を使用しました。真空パックをした後は1枚ずつ包装し、一晚、冷蔵室で寝かせました。ラベルには湘南丸をドローンで撮影した写真を使用しています。

完成品は冷凍庫にて冷凍し、各イベントで販売をしたいと考えています。

