

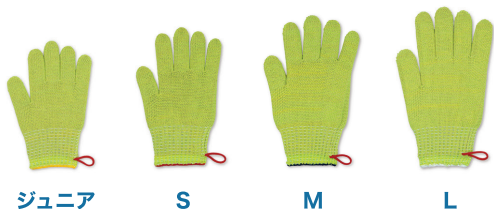
オーバーロックの色とサイズが対応しています

●：ジュニアサイズ(小学校低学年用)
丈21cm / 手囲い16～18cm

●：Sサイズ(手の小さな人用)
丈24cm / 手囲い17～20cm

●：Mサイズ(男女兼用)
丈26cm / 手囲い21～24cm

○：Lサイズ(手の大きな人用)
丈28cm / 手囲い25～27cm



品番	サイズ	価格
No.7051-2	ジュニア	1,100円(税込)
No.7051-1	S	1,650円(税込)
No.7051	M	1,650円(税込)
No.7051-3	L	1,980円(税込)

魚さばき手袋

仕様：5本指手袋(片手用 / 1枚売り)

色：ネオングリーン

アラミド、ポリエステル

日本製

商品問い合わせ&注文先

石川メリヤス有限会社

〒444-0515 愛知県西尾市吉良町富好新田紺屋堀 27-2

E-mail info@ishimeri.com URL <https://ishimeri.com>



ショッピング

- ・ニット製品の為、包丁の刃先や魚のトゲは貫通します。
- ・使用後は食器用洗剤とタワシで強めに擦って洗い、よく乾かしてください。台所用漂白剤も使用可。



魚さばき手袋

Fish Preparation Durable Gloves

包丁の刃や魚のエラ・ヒレから手を守り、滑りにくい安全かつスピーディーに魚の下処理ができる手袋

特徴

- ・ステンレス入りの糸で編んだ耐切削性に優れた手袋。食肉加工の現場でも使われている強靱な繊維が、出刃包丁や魚の鋭いヒレから手を守る。
- ・表面をザラザラに仕上げているため、ぬめりの強い魚も楽に固定できて大きな魚のエラや内臓、皮もつかみやすい。
- ・裏面は滑らかに仕上げているため、濡れても着脱しやすい。
- ・蛍光色の糸なので、糸くずが魚に混入しても発見しやすい。



元・水産庁情報技術企画官
ウエカツ水産 代表取締役 上田勝彦氏

魚の下処理は、確実に・迅速に進めたいので、包丁を持っていないほうの手に軍手をはめると魚を確実につかめて効率も安全性もアップする。しかし、一般的な軍手には3つの問題がある。魚の粘液が編み目に詰まってグリップ力が低下すること。水切れが悪く乾燥も遅いので衛生上の問題があること。包丁の刃や魚のエラなどで軍手の糸が切れやすいことだ。

「魚さばき手袋」は、自ら魚をさばく者が考案しただけあって、この3つの要件をすべて解決しており、魚の下処理用としては最適な軍手であるといえよう。ステンレスを編み込んであるにもかかわらず柔軟性もあり、魚にストレスを与えることなくしっかりつかめるので、活け締め用にも推奨したい。

Profile

漁師を経て、水産官僚として漁獲紛争や捕鯨、資源管理などの公務に従事した後、ウエカツ水産を設立。社名は「サカナ伝えて、国興す」。

愛用者の声

料理店や鮮魚店のプロからも好評をいただいています

フグを固定するとき、身や皮からぬめりを取るときにこの手袋は欠かせません。作業効率が倍になり、手も傷みにくくなりました。
ふぐ料理「東」 古川忠義氏

この手袋は凹凸感があり頑丈なので、ゴツゴツしていたりぬめりが強かったりする魚をさばくときに重宝しています。色もかわいい！
鮮魚店「サカナヤマルカマ」 狩野真実氏

牡蠣の殻を剥くときに必ず使っています。普通の軍手だとすぐにボロボロになるけれど、これは何度も洗って使えるのでお得です。
漁師・居酒屋「花舞」 柘植基成氏

毎日何十匹もさばいているので、普通の軍手だと5日ぐらいしか持ちません。この魚さばき手袋は10倍ぐらい長持ちします。普通の軍手だとぬめりで編み目が詰まって滑りやすくなりますが、流水とタワシですぐに落ちるので助かります。
「海味料理マルトラ別館」 石川圭一氏



フグをつかんで見せてくれる古川さん。皮の掃除をする際は手袋を右手に着用して、ぬめりをしごくのだそうです。



全ての魚の下処理に使ってくれている石川さん。包丁の刃が当たっても切れない安心感から作業効率がアップしたそう。

洗濯方法

使用中は水洗いでOK！使用後は洗剤と漂白剤を使えます

- ・魚さばき手袋は太めの糸で目を粗く編んであります。使用中に魚の粘液などが編み目に詰まっても、水で洗えばすぐに落ち、グリップ力が回復します。
- ・使用後は台所用洗剤でも洗いしてから漂白剤に浸けてください。臭いを残さずに衛生的に次回も使えます。
- ・ひっかけで干せるループ付き。乾かす際にもお使いください。

裏技

お芋をゴシゴシ
水洗いすれば
泥を簡単に
落とせます。
ピーラーや包丁で
皮を剥くときにも
安全性や効率性が
アップします。

