

特許商品

魚のエラ・内臓取り具

最高賞

第60回 福島県発明展  
福島県知事賞受賞

# ぐるぐるどって

Guru Guru Totte <sup>®</sup>



大変だった魚の下処理が  
手軽で安全に行えます。

魚の傷みが遅くなる。  
コンパウンドな。  
釣り場でもおススメ。  
まな板を汚さずに  
後処理ラクラク。  
腹を切らないので  
魚料理の幅が広がる。  
お子様でも安全に簡単  
楽しんでお料理。

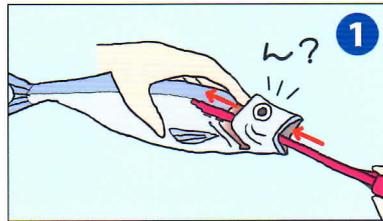


# 刃物を使わず簡単に魚の内臓

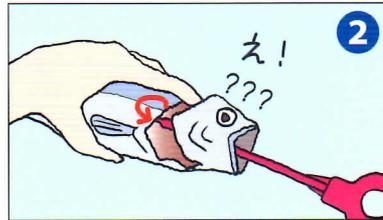
魚のエラ・内臓取り具



## 使い方



① 口から「ぐるぐるとって」を差し込み、いったんエラの一番上から出します。



② エラの付け根に棒を通し、さらにお腹に沿って奥まで差し込みます。その際、**ゴムの方が内側に、プラスチックの方が外側**になるようにします。

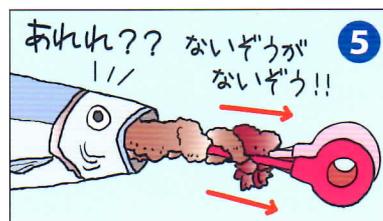


③ 反対側も同様に、もう一本差し込みます。

①の手順の前にエラの付け根を**取手の先端で穴を開けておく**とラクに差し込めます。



④ 「ぐるぐるとって」を2本重ねて持ち、3回転くらいグルグル回しきってから、ゆっくり最後まで回しながら引き出します。



⑤ はい、エラと内臓がキレイに取り出せました。



この三角の部分を強く押さえながら回すと内臓がからみやすくなります。



特許商品

特許第4909439号

柄の材質:タフロン  
ゴムの材質:ラバロン  
耐熱温度:60℃

## ■使用上の注意

- 使用後は必ず水洗いして洗浄してください。
- 熱湯に用いるとゴムが剥がれますので、別の用途には絶対使用しないでください。
- ゴムの部分を無理に剥がすと土台プラスチックと2度と密着が出来なくなるため、絶対に故意に引っ張らないでください。
- 解凍した魚や著しく鮮度の落ちた魚の内臓は、軟化もしくは腐敗しているため完全には取り出せません。
- イワシは、身や内臓の袋が柔らかすぎるため、取り出す際に体が裂けてキレイに取り出せないことがあります。
- 無理に折り曲げたりした際の器具の破損や、それにともなったケガにつきましての責任は一切負いかねます。

## ■商品バリエーション

**S** サイズ

20cmまでの魚に対応

※魚の長さに関係なくサンマはこれでOK!

**M** サイズ

30cmまでの魚に対応

## ■色バリエーション(各サイズ4色)

ピンク

青

緑



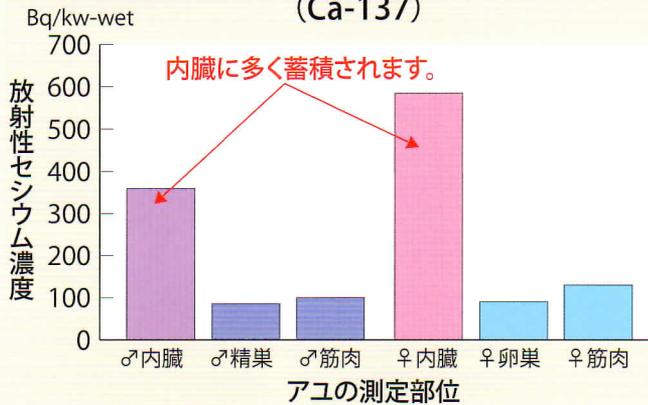
# エラと内臓が取れます。



- ①包丁を用いないので指を切る心配がなく、子供でも安全安心。
- ②魚の身を裂かないので、見た目がキレイで料理の幅が広がる。
- ③魚のはらわたで、まな板を汚さないで衛生面もバッチリ。
- ④サンマやチカ(大型ワカサギ)など、口ばしの小さな魚もすべて対応。
- ⑤取り出した内臓やエラは手を汚さず、“スルツ”と流せる。
- ⑥耐久性に優れた、これまでになかった画期的なアイテムです。

日本人は、伝統的に魚のはらわたを食べることも多いのですが、安全のためには取り除いた方が安心です。

アユの部位毎の放射性セシウム濃度 (Ca-137)



出典:平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業(緊急課題)「水産生物が取り込んだ放射性セシウムの排出を早める畜産技術の開発」(独)水産総合研究センター(H.23.11~H24.3)

全国的にアニサキス食中毒が発生しています。

●アニサキスって何?

アニサキスとは寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生します。魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は、鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られています。

●アニサキスによる食中毒(アニサキス症)の症状は?

2~8時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じます。  
(胃アニサキス症)  
10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じます。  
(腸アニサキス症)

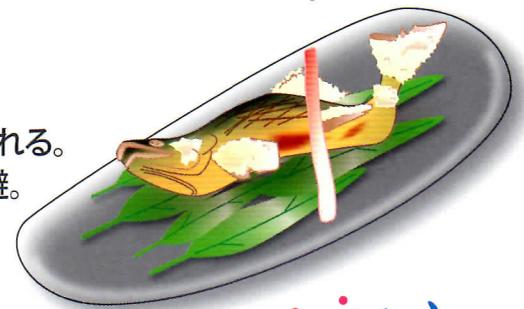
●アニサキスによる食中毒の予防法は?

魚を丸体で購入する際は、新鮮な魚を購入して、速やかに内臓を取り除いてください。

出典:神奈川県小田原市HP

## 魚のはらわたを取るメリット

- ①魚の内臓やエラに蓄積されやすい放射性セシウムをカット。
- ②特に幼児には有害な有機水銀、ダイオキシン等の摂取を避けられる。
- ③内臓に生息する寄生虫(アニサキス等)を払拭して食中毒の回避。
- ④魚の内臓を取り出すと、魚の腐敗が遅くなり長持ちする。



フックと針の  
釣り針は必ず外す。



ニギイはらわたを取るから  
とってもうまい!!

茶



# おススメレシピ

魚に切り込みを入れないので、仕上りがキレイ! 料理の幅が広がる!



## メヒカリのチーズ入り大葉巻き

調理時間15分

### ■材料(1人前)

メヒカリ……………3~4匹 プロセスチーズ…2個  
大葉……………6~8枚 春巻きの皮……………個数分  
トマト……………1個 イタリアンパセリ…少々  
レモン……………2切 塩・こしょう……………少々

### ■作り方

- ①「ぐるぐるとして」でメヒカリの内臓とエラを取り除き、腹を空の状態にして、口から適当な大きさに切ったチーズを差し込み、塩こしょうをして下味を付けてから、2枚の大葉で魚を巻いて春巻きの皮で包む。
- ② 170度~180度で熱した油で5分程度、こんがり焼き色が付くまで揚げる。
- ③ トマトを彩り、イタリアンパセリを散りばめた上に乗せ、レモンを添えれば出来上がり。

## チカ(大型ワカサギ)のチーズ入り磯辺揚げ

調理時間15分

### ■材料(1人前)

チカ……………3匹 プロセスチーズ……………2個  
天ぷら衣・青のり粉……………適宜  
トマト・レタス・パセリ・ポテトサラダ等……………適宜  
レモン……………1切 塩・こしょう……………少々

### ■作り方

- ①「ぐるぐるとして」でチカの内臓とエラを取り除き、腹を空の状態にして、口から適当な大きさに切ったチーズを差し込む。魚に塩こしょうをして下味を付ける。
- ② 天ぷら衣の中に青のり粉を入れたら、チカに絡め170度~180度で熱した油でカラッと揚げる。
- ③ お好みの野菜やポテトサラダなどと一緒に盛り付け、レモンを添えれば出来上がり。

※このメニューは、ホームページでも掲載中!

ぐるぐるとして

検索



《販売元》

昭和ワールドコーポレーション合同会社

〒960-0458 福島県伊達市扇田3番地  
TEL024-583-4553 FAX024-583-4554  
http://www.gurugurutotte.com  
E-mail s.w@gurugurutotte.com