

店ニ見本ヲ示シテ批評ヲ求メタルニ大要左ノ如シ。

- 一、粒小粒ナリ但シ一般ニ歡迎セラルルハ肉量五十匁ニ就キ十五、六粒ヲ可トス
  - 一、罐型ハ一斤二號罐肉詰肉五十三匁液二十七匁全量八十匁以上トスルヲ販賣ニ便ナリトス
  - 一、肉粒ニ光澤少ナシ蓋シ製造迄二時間ヲ經過シタルタメナルガ如シ
  - 一、本製品ノ如キ小粒ノモノモ賣レザルコトナキモ價格低廉ナルハ免レザルベシ
- 蓋シ本縣ノ原料ハ一般ニ玉貝ト稱セラルル無突起ノ貝殻ヲ有スルさゞるニシテ形體小サク六十匁詰ニテ三十五乃至四十粒ナリ本年度ノ製品ハ一罐二十五錢宛ニテ本場ニ於テ試賣セリ。

(ニ) 魚 關 罐 詰

試驗方法竝ニ經過

三月中本場内ニ於テ施行シ便宜上蒲鉾製造試驗ニ於テ作りタル配合摺肉ヲ用ヒタリ、即チ梶木肉一ニ對シ鱈肉約二ノ割合ニ混ジ之ニ食鹽、砂糖、片栗粉、味淋、味ノ素ヲ混ジ摺潰シタルモノナリ。

コノ摺肉ニ豆腐及野菜ヲ混和シ豆腐ハ之ヲ壓搾シテ水分ヲ除キ充分摺潰シテ加ヘ野菜ハ人參、牛蒡、椎茸ヲ一分角位ニ細切シ水漂シテ行ヒ醬油、砂糖ニテ味附放冷セルモノヲ手ニテ混和スルモノトス。

如斯混合物ヲ徑五分内外ニ丸メ白絞油ニテ油燻シ一封度一號罐ニ六十五匁宛肉詰ス、注入液ハ醬油八合、水一升二合砂糖百匁ヲ一旦煮沸シ一罐ニ就キ二十五匁宛注加シ眞空卷締機ニテ密封シ四封度一時間殺菌加熱セリ。

右製品ハ調味稍々濃キニ失シ鹽味強キニ過ギタリ醬油量ヲ少シク減ズルヲ要ス之ハ一箇二十五錢宛ニテ試賣セリ。