

▶ 8ページより続く

 生産者さん おじゃまして〜す

特集 獲れたてを素早く凍結。 鮮度を感じてください



異物がないか、手作業で確認



「熟練の技」でほたて貝から貝柱をはずしていきます

お刺身や軽くあぶりで食べると貝の甘さがしっくり味
 わえる、と評判の「ココラボ北海道産ほたて貝柱」。

もともとは、家庭でほたて貝柱の刺身を食べるのが一般的ではなかった20年以上前に、組合員さんと北海道の丸本本間水産さん(1953年創業)が一緒になってパルコープのプライベートブランド商品として開発されたものです。当時ほたて貝柱は一般的には、大容量の業務用として氷詰め箱の箱入りになっており、料理店で解凍して使われていました。これを、新鮮な状態のまま家庭で使いやすいように少量・バラ凍結の商品にしたものが「北海道産ほたて貝柱」です。昨年「ココラボ」商品として再登場しました。

丸本本間水産の工場があるのは、北海道オホーツク海に面するサロマ湖畔。ほたて貝は、固定されずに動き回れるオホーツク海の漁場で育つため、身質がしまっています。朝8時頃に水揚げされた4年ものほたて貝は、専用工場で生きたまま手際よく処理されていき、酸化など品質劣化を防止するため表面にグレーズ(氷の膜)をつけて素早く冷凍され、朝10時頃には商品になります。



(株)丸本本間水産
 取締役部長 宮本さん

「大阪の組合員さんに、生きたままお届けはできませんが、新鮮な状態で素早く凍らせていますので、ご家庭で上手に解凍して早めに召し上がっていただくと鮮度を感じてもらえると思います。美味しかったの聲が聞きたくて、商品の品質管理も徹底して行なっています」

ココラボって？

 パルコープ・よどがわ生協の組合員さんの声をもとに独自基準で開発したブランドです

お家で解凍すると獲れたての風味を味わえますよ。食べる分だけ解凍してね



ほたて貝柱 上手に解凍しておいしく食べよう

- ①袋からほたて貝柱を取り出し、ザルに入れて流水でグレーズ(氷の膜)を取り除きます。〈約10秒〉
 - ②ペーパータオルを敷いた皿にほたて貝柱を並べてラップをし、半解凍になれば、冷蔵庫でゆっくり解凍してください。
- ※袋ごと解凍すると、袋にたまった水をほたてが吸ってしまい、味が悪くなります。必ず上記の方法で解凍してください。

氷の膜を洗い流してください



今回増量です



北海道産ほたて貝柱 冷凍
 5月2回 140g+20g 398円

3月30日の「全国うまいもん試食会」で試食していただきました!

おいちいね!



りなちゃん(3歳)



✧このほたては厚み・歯ごたえ・甘みがあっておいしいです (組合員さんの声)
 ✧このほたてめっちゃおいしいねん。時々注文してるわ (組合員さんの声)

※3月30日の「全国うまいもん試食会」では、たくさんの組合員さんにご参加いただきましてありがとうございました。詳しい報告は次号(5月6日発行)でお知らせいたします。