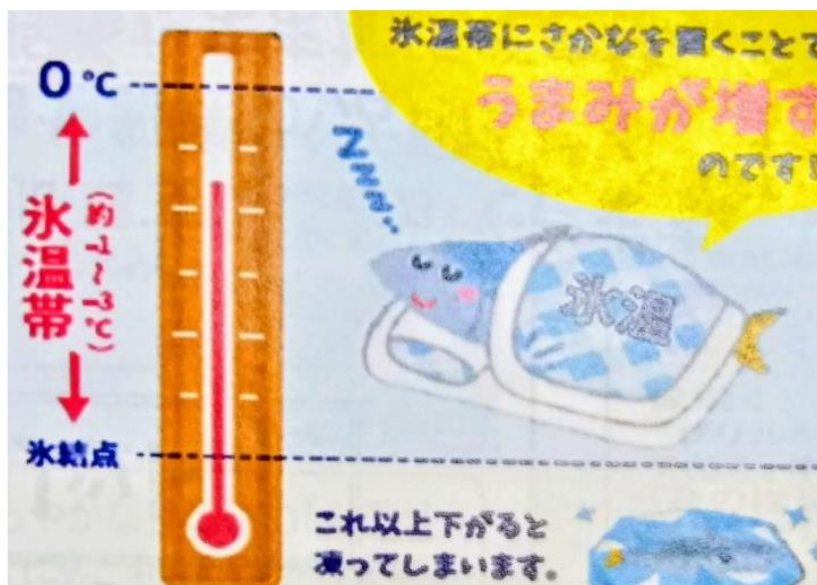


ほうこく

● (株)ダイマツ学習会

『氷温ってなあに?』

4月25日 大東市立総合文化センター料理室に子ども2名、大人29名が集いました。
「生協の鯖は冷凍なのに、めちゃめちゃおいしいのはなんでー?」「氷温って何なん?」
と、組合員さんから声を上げてくださり、このとりくみをする事になりました。



氷温づくり

0度~-2度の間で保存・加工（味付け）し、熟成することにより、うま味が増し、おいしくなります。

(株)ダイマツの西田さん



「氷温甘塩さば切り身」

さばは脂ののった主に鮮度の良いノルウェー産さばを使用。天日塩。すべて国内加工。



試食 甘塩さば切身、小あじの南蛮漬け、
あごだし旨味たらこ明太子

参加者さんからの感想

- 氷温という言葉はよく聞くようになっていたけど良いお勉強になりました。製造工程を知ってより味わい深く感じました。
- ノルウェー産と国産で脂の量が違うなんて知らなかったです。
- 小あじの南蛮漬けは酢加減が最高でした。
- たらこ明太子は卵が細かくておいしかったです。

- さばは脂がのっていて、とても美味しかったです。1歳半の娘が気に入って、ほぼ全部食べてしまいました。割高ですが骨とりのさばを購入したいと思いました。

参加された組合員さんはさばのおいしさに舌鼓を打ち、帰途に着きました。

