

約3年ぶりに組合員さんと一緒に集まって
迎春商品試食&学習会を開催することが出来ました！
(2022年11月15日クレオ大阪中央にて)

丸長水産さんの学習会

では
無漂白にすることで、数の子本来の色・味・風味・歯ごたえ
を残しています

産地にこだわることで、鮮度・食感が抜群！
太平洋産(カナダ産、アメリカ アラスカ州シトカ産)に限定
※北海道では近年ニシンが戻ってきて国産の数の子もあり
ます。数の子はニシンの子！



味の数の子

【解凍のポイント】

急速解凍しない！

卵の粒子を破壊し、食感を損なう原因に
冷蔵庫で7~8時間かけてゆっくりと解凍を

サラダ(マヨネーズあえ他)に利用するには下味が
付いているので便利。(汁は捨てる)

※次回 2月1回、折子企画、ありますよー！(予定)



感想の声：塩抜きの仕方とか、取れる場所で食感が違う等、教えていただきました。
そしてビックリしたのは味の数の子に皮が付いていたなんて！知りませんでした。

迎春商品試食

生協オリジナル和風おせちセット(27品)

※ 毎回組合員さんからのアンケートをもとに、
品揃え・味などの改良を加えてできたセットです

ローストビーフ、鹿児島産和牛すき焼用、
しゃぶしゃぶ用生ずわいガニを試食して
調理方法や味を確認しました♪

