

配送センター
鶴見支所開発

生協の鮭と言えはコレ! おいし〜い鮭が食べたい! 北海道産の秋鮭うまみ

2022年
5月3回

KITCHEN MEMO

干し

デビュー

北海道から
来ました



生協で鮭はよく買うけど、
さけ鮭って買えへんねんな...



料理に使うお魚ランキング

1位 鮭 2位 鯖 3位 鰯
と言われるなかで、

組合員さんのご利用は圧倒的に鯖...

さけ鮭はもっと
しっとりが
スキ。

箸ではぐれる
くらいがいいな。



何か良い方法は...

中谷
干してみる
のはどう?



干す

通常 切身→塩水漬け→凍結

開発品 切身→塩水漬け→干し→凍結

干したら固くなる
イメージやけど...?



干し工程

「干す」ことで余分な水分が飛び、
うまみが凝縮されます。
「うまみ干し」は2〜3時間の
ベストな干し時間なんです!



秋鮭の「秋」って何?
「秋鮭」は北大西洋などで回遊した後、産卵のために
日本の川に戻ります。その時期が9〜11月頃になるため
「秋鮭」と呼ばれます。
この時期、川を遡上する前の北海道近海で獲れる
秋鮭はうまみが強くおいしい時期となります。



国産讃岐の塩使用

ひと足先に...

鶴見支所の組合員さんに
試食してもらいました!

お箸を入れると
ホロッと身がほぐれ、
やわらかくてgood!

パサパサ感がなく、
噛むと鮭のうまみが
口の中に
広がりました!

フライパン+「くっつかないアルミホイル」+
フタをすることで、ふっくらしっとり
焼きあがりましたよ!



鶴見支所 藤田

「白ご飯に合う」
塩分
約2.3%



鶴見支所 的場

鶴見支所 吉田

塩加減もしっかりして
いるので、鮭フレーク
にしたりお茶漬けに
もおすすめです。

NEW 新
パル・よど
開発商品

秋鮭:北海道産
43 冷凍 丸長水産
塩秋鮭うまみ干し(中辛口)
200g(4切)
(130kcal・食塩相当
2.5g/100g) 本体 498円
1切あたり 135円 (税込 538円)

1切約50g!



ざる:直径約18cm

リクエストカードが
KITCHEN MEMOの
レシピページに
移動しています!



KITCHEN MEMO
レシピページ

予告 \ 声に応じて/
5月4回よりお届けの
温度帯マークを見やすく
変更します。

冷蔵 → 冷蔵
冷凍 → 冷凍

今年もあります

梅・らっきょう・ 新しょうが予約

今回5月3回
予約受付

詳しくは「食べてSmile」
をご覧ください。



●このカタログの利用に関しては、ご利用生協の宅配事業に関する約款等に基づきます。

●「税込価格」は目安価格です。本体価格に軽減税率1.08、又は標準税率1.1を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。