

配送センター
鶴見支所開発

2022年
9月1回

KITCHEN MEMO

第2弾

(中辛口)

デビュー

生協の鮭と言えばコレ!
おいしい鮭が食べたい!
の声に応じて

皮までおいしい
塩紅鮭うまみ干し

干すことで旨みを凝縮させました



生協の鮭、もっとしっとりならへん?

箸でほぐれるくらいの鮭が食べたい…!



そんな声に応じて!
2022年5月3回に第1弾「塩秋鮭うまみ干し」(北海道産・4切)
先行デビュー!



ちなみにうまみ干しとは?

- 通常 切身→塩水漬け→凍結
- 開発品 切身→塩水漬け→干し→凍結

「干す」ことで余分な水分が飛び、うまみが凝縮される、2~3時間のベストな干し時間!



まるごとおいしく食べてほしいから、
プラス 皮のウロコ・ぬめりもしっかり取っています!

皮もおいしい!の声たくさん届いています



今回 第2弾
「塩紅鮭うまみ干し」は
声に応じて/
家族人数分に合わせて
買いやすい量・価格帯で
2切にしました。



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!



組合員さんの声
鮭の味がしっかりしていて、脂がのっておいしい!

組合員さんの声
皮はパリパリ、身はやわらかくて塩味がマイルドで食べやすい!

塩分 約3.0%



国産讃岐の塩使用

家族の好み・料理によって使い分けてみてくださいね!



1切約60g!

NEW 新

パル・よど 開発商品

ロシア・アメリカ・カナダ産

44 冷凍 丸長水産
塩紅鮭うまみ干し(中辛口)
120g(2切)

本体 498円 (税込 538円)
1切あたり 269円

紅鮭を干して旨みを凝縮。皮はパリ!中はふっくら。中辛口に仕上げました。(134切・食塩相当3.1g/100g)

パル・よど 開発商品 秋鮭・紅鮭うまみ干しちがい丸分り表

	秋 鮭	今回 紅 鮭
色	淡いオレンジ	あか 紅い
産 地	北海道産	ロシア・アメリカ・カナダ産
特 徴	<天然> さっぱりめでしつこくない旨み	<天然> 身は引き締まりほどよい脂のり
塩焼き以外の おすすめ の料理	ムニエル・ソテー・ ホイル焼き・フライ・ みそ味で炒めるちゃんちゃん焼き	あら汁(かす汁)・ 鮭フレーク・ チャーハン・お茶漬け
次回企画	9月2回	10月1回

フライパン

「アルミホイル」+蓋をすることで
ふっくらしっとり仕上がります

おすすめ



西向

●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。
●限定数(抽選数)は取り扱い生協全体の数です。実際に各生協ごとに割り当て数があるため、全体の当選者数は表示の数を下回る場合があります。