

国産

昆布の風味ほんのり漂う

# めちゃうまさば 昆布醤油漬け(骨取り)

新登場

配送センター  
平野支所  
開発



骨取りだから食べやすい

さっぱり大根おろしに合う

新米を  
おいしく

お先に食べて  
いただきました!

身がふっくらしていて、  
塩辛くなく、マイルドで  
おいしかったです。  
企画楽しみに待っています。



平野支所 組合員さん

2歳の子どもがいるので、骨取り魚は  
すごく助かっています!安心して  
食べさせることができます。  
味は脂のりが良く、すごく  
おいしかったです!



平野支所 組合員さん



橋本

人気の「塩さば」とも  
「みぞれ煮」とも違う  
上品な味わいの  
昆布醤油仕立てです。  
おいすぎてかぶり  
ついちゃいました!

脂っこい・味が濃いのは  
控えたいときにはコレ!  
上品な味わいながらも  
白ご飯と合いますよ!  
骨取りだからまるごと  
ガブリと食べられます!

おいしい!



ガブリ 橋本

骨取りだから  
ボクも食べやすい!



平野支所 組合員さんのお子さん かいり 海里くん

## おいしいのにはウケがある!

### ⑥ 国産さば×骨取り

脂のりの良い国産さばをシーズンで厳選。  
お子さんから年配の方まで、丸ごと食べ  
やすいよう、骨取りをメーカー兆星さんで  
行っています。

年配の方やお子さんでも安心!



●中骨、腹骨はもちろん小骨まで取り除いています。  
●骨を気にせず食べることができるお魚についています。

### ⑥ 昆布だしのきた独自のタレ

北海道産真昆布×ちば醤油の白醤油  
昆布の上品な味わいと、まるやかなカドのない味わいに  
仕上げるのに、白醤油を使ってじっくり漬け込みました。



大田

# KITCHEN MEMO

開発のきっかけは、  
平野支所組合員さんのお声から

"昆布だし"で漬けた  
さばってないの?

近所に  
売ってなくて...



食べやすいのよ!



平野支所 畦田

お魚料理といっても味付けさまざま...



昆布だしで漬けたさばはなく...

そこで 平野支所で開発することに!  
色んな意見が出て...

昆布感  
もっと要るで



塩辛い

もっと  
漬け込んで  
味染ませて!

こだわり抜いて...

北海道産真昆布と白醤油を使った  
白ご飯に合う! 上品な味に完成しました!



塩見



吉田

一切約70g



ざる:直径約18cm

塩分  
約1.6%

NEW 新 開発商品

さば:国産 42 冷凍 次回11月 兆星

めちゃうまさば昆布醤油漬け(骨取り)  
140g(2枚)

国産のさばを昆布だしを利かせた白醤油に漬け込みました。

小麦

骨が残っている場合がありますのでご注意ください。  
(182g×食塩相当1.63g/100g)

本体 398円  
1枚あたり 送料215円 (税込430円)