

配送センター
生野支所開発



2023年
2月2回

KITCHEN MEMO

氷温甘塩さばでおなじみ

ダイマツさんと一緒に開発!

氷温さばうまみ干し

お魚人気
No.1



食べ応えアリの一枚もの

ほぼ原寸大

既存の「氷温甘塩さば」より
大きい切身で
ボリュームあり!

干すことでもっと
美味しくなりました!
程よい脂のりと
塩加減で
ちょうどいいですよ!

大きさ比較



「氷温甘塩さば」を
超えるおいしい
さばを作ろう!



「氷温甘塩さば」って
めっちゃおいしくて人気やけど

干したらもっと
おいしくなるんちゃう?

そこで 井坂

通常 切身→塩水漬け→氷温凍結
開発品 切身→塩水漬け→干し→氷温凍結
凍結の前に“干し”の工程を加えました。

「氷温甘塩さば」をよくご利用されている
組合員さんにもアンケートをとり

氷温さば
そのままの
おいしさが
イイ!
余分な味つけは
いらんよね
“塩さば”が
一番おいしい!

味つけは
シンプルに
塩さばに決定

「氷温甘塩さば」の塩分が約1~1.5%に
対し、「塩分を控えたい」の声も多かつ
たので開発品は約1%と限りなく1%に
近づけることにこだわり、

遂に完成!

4つのこだわり

氷温



凍っちゃいけない!
ZZZ
0℃~モノが凍るまでの
温度帯「氷温帯」で熟成
させることでうまみを
引き出しています。

干し



ベテラン職人が今まで「干し」の
工程を行うなかで、一番美味しく仕上
がったのが60分! 「干し」の工程を
加えることで、余分な水分を飛ばし
旨みをぎゅっと凝縮させます。

ノルウェー産



ノルウェー産のさばは、国産のものに
比べて脂のりがよく、クセがないのが
特徴です。

天日塩



味つけは、添加物を一切使わず、
海水を自然に干し上げて作られた
100%天然の塩のみかどのない
まろやかな味わいです。



1切れ約90g!

NEW 新
パル・よど
開発商品
塩分
約1.0%

43 冷凍 3月2回 ダイマツ
氷温さばうまみ干し 本体 480円
180g(2枚) 1枚あたり 税込 259円 (税込 518円)

ノルウェー産のサバをかどのないまろやかな塩で
味付けし、干すことでうまみを凝縮しました。
(301kcal・食塩相当1.0g/可食部100g)



ざる:直径約21cm

●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。
●実際には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。