

鶴見支所開発

今のままでもおいしいけど...

もっと身を厚くしてほしい!

声に応じて

北海道産

組合員さんご利用アンケートより



1切の身が薄すぎて、あまりおかずにならないので... 2倍程の厚みがほしい...

切身の厚さも2倍にしてほしい。薄すぎて少し焼いただけで身が固くなってしまいます。

もう少し厚みがある物が好みなので

切身は少なくなってもいいのでもう少し厚みがあつ方がより美味しく感じると思っています。

# 厚切りの塩秋鮭うまみ干し

中辛口

## デビュー

今回デビュー品  
1切  
約100g

従来品と比べて

### 身厚で食べ応えのあるサイズに!

従来品  
1切  
約50g



2cm以上



## うまみ干しって?

切身 → 塩水漬け → 干し → 凍結 と、干すことで余分な水分を飛ばし、うまみをぎゅっと凝縮! 皮のヌメリやウロコを取っているから皮までおいしく食べられる 組合員さんに好評のうま~い鮭です!

身厚になったことで、より“うまみ”を感じられるようになりました♪



鶴見支所 岡田

「2切がほしい」の声や価格などを考慮し、

## 2切でデビュー!



ご意見を寄せてくださった組合員さんにお先に食べていただきました!

食べた評価 **5.0** ★★★★★

そのまま塩焼で食べてみました。

旨味がし、カリ口内に広がって

食べたえがあり、美味しかったです。

鶴見支所 組合員さん



パル・よど 開発商品

NEW 新

塩分 約2.3%

中辛口 北海道産

43 冷凍 次回1月 丸長水産

厚切り塩秋鮭うまみ干し(中辛口) 200g(2切) (税込 559円) 1切あたり 税込280円

本体 518円

北海道産の秋鮭を厚切りにカットしました。干すことで旨みを凝縮し、皮はパリッ、中はふっくらの中辛口に仕上げました。(130kcal・食塩相当2.5g/100g)