



KITCHEN MEMO

配送センター 南寝屋川支所開発

魚と野菜がいっぱい摂れる「食材セット」を作りたい!

北海道産秋鮭の (ちゃちゃっと)

ちゃんちゃん焼き

デビュー



ちゃんちゃん焼きとは北海道の郷土料理で、鮭と旬の野菜を蒸し焼きにし味噌で味付けした料理。
魚離れがある中、数ある食材セットの中でも魚と野菜と一緒に摂れるようなものを作りたい!と考えました!

スタート
22年4月

どんな開発商品にしたいか、
配送担当者が組合員さんに
まずは聴き取り!



タレの味付け、野菜の量など
試行錯誤!

しかし!

22年8月
鮭の原料不足で
一旦中断
開発を諦めかけ
ましたが

約1年後

翌23年
開発再開!

濃いめの
味噌だれにしたので
追いキャベツ
(1/4カット)で
かさましめじ

完成

NEW
新

パル・よど
開発商品

フライパン 野菜130g、秋鮭
100g、タレ50g

冷凍 4月
3日

北海道漁業協同組合連合会

北海道産秋鮭のちゃちゃっと

ちゃんちゃん焼き 280g

北海道産骨とり秋鮭と低温調理済みの国産野菜、味噌だれをセット
にしました。フライパンで簡単にちゃんちゃん焼きができます。

骨が残っている場合がありますのでご注意ください。

(97kcal・食塩相当1.6g/100g)

本体 780円

(税込 842円)

解凍後、
フライパンで
約15分

約
2~3
人前

こだわりポイント

- ①秋鮭は国産で
骨とり済みの切身
- ②野菜も国産素材
- ③かつおと昆布の旨みを
加えた味噌だれ
- ④フライパンで簡単調理

この通りに
作れば
問題なし!



職員のお子さん
ひろき君

秋鮭は骨もなく、
冷凍なのに
身もふっくらでした。
北海道産なもの
いいですね!

組合員
さんの
声

キャベツ、玉ねぎ、
ブロッコリーを足して
野菜たっぷり食べました。
みそタレも甘めの
味付けで食べやすく
よかったです。



職員のお子さん
いつしん君

わが家ではきのこ、
もやしを足しました。
手軽におかず一品が
できて助かります。

ちゃちゃっとカンタン♪ ちゃんちゃん焼きのつくりかた

1 解凍

冷蔵庫で3~4時間。お急ぎの場合は
流水解凍もOK



セットの中身はコレ!

キャベツ
人参
玉ねぎ
ぶなしめじ
北海道の秋鮭
+
たれ

2 鮭から焼く

先に秋鮭に焼き目をつ
けます。
お好みでバターで焼い
ても◎



3 かさましめじ OK 野菜を in



添付の野菜+ご家庭
の野菜(キャベツ1/4
カット程度)を足して
ボリュームアップも。
添付野菜の煮汁は旨
味が含まれているの
で捨てないでね!

フタ付きフライパン、
またはアルミホイルを
ご用意ください

4 タレを in



野菜を入れたあとタレを入れます。
あっさりめがお好みの方は、煮汁を残
してタレを絡め、蓋をして蒸し焼きに。
濃いめが好きなら、煮汁を飛ばしてから
タレを絡めることで濃いめの味に。