



「あら、便利!! パクッとサーモン」開発にいたったわけ

日本の食卓に欠かせない魚。しかしここ最近「骨を取るのが面倒」「料理に手間がかかる」などと言う理由で消費の落ち込みが目立っています。「もっと手軽に料理できれば…」「本当は子どもたちにいっぱい食べさせたい」「高齢者にも安心して食べてもらいたい」という組合員さんの声にこたえ、商品の開発が始まりました。



コープぎふ
多治見支所
エリア委員会
の皆さん

私たちが
参加しました!

できました! 自信作

「このサイズがいい!」「やわらかいね」「色がとてもきれい」「冷めても美味しさが変わらないところはお弁当向き」と組合員さんからも好評。自信を持っておすすめできる商品ができあがりました!

組合員さん発の商品開発

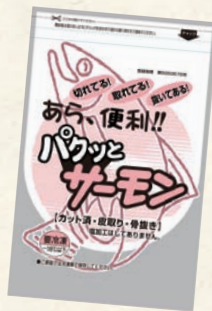
これまで行った検討会は12回。魚の種類、使い勝手のよい量目、食べやすい大きさ、食べ応えなど、何度も試作、試食を繰り返し検討してきました。親しみやすい商品のネーミング、パッケージ、レシピの提案なども組合員さんたちが考えました。

残った部位は、地元の調味料メーカーが加工し、活用して行く予定です



無駄な部分はでないの?

株式会社三米商店の
村松利晋さん



保存の際も
チヤククと便利



このサイズにこだわりました!!

400g (約15~16切) 冷凍 本体価格815円(8%税込880円) 企画予定▶6月4週

切れてる! 取れてる! 抜いてある! 「カット済・皮取り・骨抜き」
あら、便利!! パクッとサーモン



「子どもから高齢者まで、家族にもっと魚を食べさせたい」という組合員さんの声から、多治見支所エリア委員会の皆さんが、株式会社三米商店さんと開発しました。この日は組合員さんが静岡県磐田市にある三米商店さんを訪ね、商品ができるまでを実際に見て確かめてきました。

工場見学

あら、便利!! パクッと
サーモンができるまで
を見学しました!!

製造メーカーの三米商店を
組合員さんが訪ねました



髪の毛やホコリなどが混入しないように、しっかりと帽子・マスクを着用し、ホコリをはらい、長靴を消毒して、いざ工場内へ。



身が分厚くて、
キレイな色ね

北海道で丁寧に骨抜きをしたカラフトマス。鮮度を保つため、カチカチに凍結したまま作業を行ないます。



工場長の
林秀之さん

安心して購入して
いただけるよう
安全で高品質な
商品づくりに努めます



慣れた手つき
で皮を取っています!

1 袋ぜーんぶ使ってみました、パクッとサーモン



骨も皮も取ってあるので、シチューやシーフードカレー
フライやグラタン、パスタ、どんな料理にもぴったり！
組合員さんに1袋使いきってもらいました。



多治見市

土本昭子さんファミリーの
パクッとレシピ

大きさがジャスト！！

加熱しすぎに
注意！

🍷 便利度 100点

大きさがジャストで、使い勝手がよく、
味にも満足です。調理の仕方によっ
ては、パサつきを感じることもあるので、
火の通し方など、工夫したいですね。お
いしいものは、子どもがよく知ってい
て奪い合っていました。

作った
料理 ムニエル（お弁当のおかず）
ピザ
クリームソースパスタ



多治見市

大和田千恵美さんファミリーの
パクッとレシピ

安心して[パクッと]
食べられました！

🍷 便利度 90点

お弁当にはそのままのサイズでぴった
りでしたが、グラタンには4等分して
使いました。色々なメニューに使いや
すく、子どもにも好評でしたよ。ネー
ミングの通り、骨取り皮なしなので、安
心してパクッと食べられました。

作った
料理 ムニエル（お弁当のおかず）
スパゲティグラタン
バター醤油炒め



POINT

1

いろんな料理に使えて便利！

骨抜き、皮取り、カット済みなので様々な
料理に使えます。厳選されたカラフトマ
スは、身のピンクがきれい。素材として使
いやすいよう無塩仕上げです。



POINT

2

一口サイズなのに食べ応えあり

目指したのは「一口サイズだけどメイ
ンのおかずになる食べ応え」。様々な大
きさにカットした試作品を組合員さんが
料理してみた結果、約3センチ×約6セ
ンチに決定。パクッと食べられるけど、
しっかり魚のおいしさが味わえます。

約6cm



約3cm

大きさは
目安です。腹部分と
背部分等で厚みは異なります。
魚体によってやや形状も異なります。

POINT

3

バラ凍結で必要な分だけ使えて便利！

お弁当のおかず、一人のお昼ご飯に、使
いたい分だけ取り出せます。チャック
シールで保存にも便利です。

お弁当に入れやすいサイズというのもポイントね



組合員さんのレポートから

●会議室で話し合っているだけではわから
ない、現場ならではの苦労がよくわかりま
した。
●私たちの意見に対し、工夫をこらしてい
だれていることが伝わってきました。●徹
底的な衛生管理がされていて安心しました。

金属感知機が正常に作動しているか
チェックします。



腹部分、尾部分ができるだけ均等になるよう
に袋に入れて計量。金属などの異物が混入してい
ないかをチェックし、箱詰めして出荷されます。



凍結した状態で約3センチ×約6センチ
にカットします。

くさびの手袋！
ケガに気をつけて
ください

厚みは
背と腹で
違いますが
うね

