

教えて！組合員さん 開発組合員シェフのおすすめレシピ



小澤シェフの天むす

- ① 揚げ焼きした鮭の南蛮風を一口大に切り、タレを絡める。
- ② 小さめの天むす状に握り、香の物を添える。

付属のタレでも美味しいですよ。



眞木シェフの鰻巻き風

- ① 鮭の南蛮風を揚げ、鰻のたれを絡める。
- ② ①が芯になるよう、卵焼きにする。



シャープシェフのバケットバーガー

- ① カットしたパンをアルミホイルで包み、トースターで5〜7分温める。
- ② バターをパンの切れ目にぬり、ガーリックパウダーをふりかける。
- ③ 揚げ焼きにした鮭の南蛮風とレタスやルッコラ、トマトなどの好みの野菜、チーズをはさむ。
- ④ 付属のタレをかける。



金田シェフのタルタルソースがけチーズ焼きピーマンポト

- ① ピーマンは縦半分に切り、ワタと種を除く。
- ② 揚げてタレに絡めた鮭の南蛮風を①に詰める。
- ③ タルタルソース、チーズをのせ、オーブントースターでチーズに焦げ目がつくまで焼く。
- ④ トマトなどの野菜をいりどりを添える。



冷めても美味しいから、お弁当に入れても美味しいね♪

タルタルソースをかけたもおいしいよ！！

亀井シェフの 鮭といろどり野菜のジュレサラダ

ジュレのつくり方

タレに100ccの水、ゼラチン大さじ1を加え、沸騰しないように熱して溶かす。型に入れて冷やし固め、砕いてサラダにかける。

わたしたち組合員9人と、三米商店さんが力を合わせて開発しました！



恵那中津商品開発委員会

何度も試作をくり返し、納得のいく商品になりました。

2014年、恵那中津エリアの組合員さんと北海道の野付漁業協同組合女性部の皆さんによる「野付の鮭を使った浜の母さんの料理教室」が開催されました。この交流をきっかけに「野付の鮭を応援したい」と、商品開発がスタート。魚離れが進む中、簡単に調理できて美味しく食べられる商品を目指しました。サクサクとした食感を楽しく表現したネーミングや、野付産の鮭をアピールするパッケージにもこだわりました。



ネーミングやパッケージなど、細部まで検討を重ねました。



タレの酸味について検討しています。

- POINT 6 骨取り・皮付きだから、子どもやお年寄りでも食べやすい
- POINT 5 甘すぎず、酸っぱすぎず、みんなが大好きな甘酢タレ付き
- POINT 4 いっしょに、たっぷり野菜も食べられるよう、タレの量を多めにしました
- POINT 3 フライパンに多めの油で揚げ焼きし、タレをかけるだけ。お手軽調理でしっかりメインのおかず
- POINT 2 衣の量にもこだわってボリューム感アップ
- POINT 1 天玉の衣で、家庭で出せないサクサクの食感！！

ここがおすすめ

コーンの森への対象商品
「コーンの森」の産地で植樹をすすめて、海を守り育てる活動です。商品ご利用1品につき1円が「コーンの森」に役立てられます。



サクツと衣♪鮭の南蛮風 210g (鮭フライ 160g(4~5切れ)+タレ 50g) 本体価格398円 税込価格429円 次回予定▶11月3週

鮭の切り身に天玉がつきにくいので、つなぎにでんぷんを使用。天玉が落ちず、均等に衣が付くよう機械を調整するのに苦労しました。

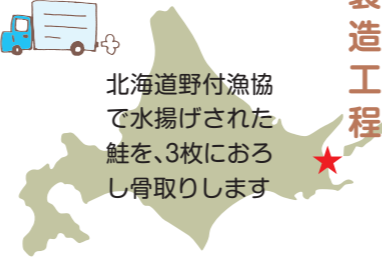


三米商店 村松さん

私たちが加工工場を見て来ました。私たちの声に応えるよう、懸命に工夫してくださいました。



製造工程



北海道野付漁協で水揚げされた鮭を、3枚におろし骨取りします



クロスアップ わたしの逸品



はぐみ 自慢 CO-OP

骨取り・皮取り

魚も野菜もたっぷり食べてほしいから サクツと衣♪鮭の南蛮風