

サカナDIY通信

谷もののツロ漁港開拓 in 徳島県



今回は、瀬戸大橋を渡って四国に初上陸。初めて瀬戸大橋を超えましたが地元の間門海峡よりはるかに大きく圧倒されました。そこからさらに進み徳島県へ。この日は時化の影響で魚が少なくと聞いていましたが、それでもたくさん魚がいました。徳島は鳴門海峡・紀伊水道など近くにとっても良い漁場があります。早朝に港を出発し、近海で捕れた魚をその日のうちに水揚げする「一日漁」を行っていますため鮮度のいい魚ばかりです。兵庫県の淡路島にも近く関西圏に一番近いことから、徳島魚市場には四国各県の魚が集まります。これからの時期は魚が少なくなり、秋から増えるそうなので、今回はその時期に水揚げされる魚に目星をつけてきました。今後皆様の食卓へお届けできる日までお楽しみに！



実は「鱭の味噌粕漬け」

リニューアルしてました！

みなさん、5月にお届けしました「鱭の味噌粕漬け」はお召し上がりになりましたか？解凍してグリルで焼くだけで簡単おいしい鱭の味噌粕漬けは、以前にも定期便でお届けしました。実は今回、鱭の味噌粕漬けをリニューアルしていたのですが、香りや食感のちよつとした変化に皆様お気づきになりましたでしょうか？今回のリニューアルでは、以前の鱭の味噌粕漬けより、鱭を漬け込む時間を長くしました。漬け込み時間を長くすることでより熟成され、香りが豊かになり、身も柔らかくなります。調味料はもろろん今回も、地元下関の老舗店赤間醸造さんの「無添加味噌」と下関酒造さんの「大吟醸酒粕」を使用しています。

サカナDIYは以前と同じ魚やメニューでも皆様に前回よりさらに美味しいと喜んでいただけるように商品開発や試作を繰り返しています。ぜひ皆様も見た目の変化、味の変化、食感の変化などをお楽しみ下さい！

SHIMONOSEKI



下関酒造

赤間醸造



新入社員、はじめての現場研修



先日、本社から4月に入社したばかりの新入社員がふく衛門に現場研修にやってきました！現場研修では実際に工場に入り、生産の流れを勉強したり、魚を捌いてみたり、環境整備やサカナDIYの調理も体験してもらいました。

本社では製品を「作る」ことではなく「売る」ことが仕事ですが、実際に取り扱う商材の生産過程を知ることが営業活動に活かすことができると思います。これでもまた新たに、世の中に魚食を普及してくれる人員が増えました！これから飲食店やスーパーで、彼らが提案した商品が見れる日がくるのが楽しみです！



さわらを並べています!! 中腰姿勢が大変!



サリサリを攻めます! 速く丁寧に!が難しい...



おっし、頑張れ〜! 醤油大でい... 薄しよ!? たにそん先生に教わりながらサカナDIYの調理も挑戦!

アレンジレシピ

平政とアボカドのポキ丼 (2杯分)



- ・ヒラマサ (サカナDIY)
- ・温かいご飯 2人分
- ・アボカド 1個
- ・卵黄 1個
- ・小ねぎ 適量
- ・白ごま 適量
- ・醤油 大さじ3
- ・みりん 大さじ1
- ・ごま油 大さじ1

- ①★の材料をよく混ぜ合わせる
- ②ヒラマサとアボカドは15cmの角切りにし、①に10分漬けておく
- ③ご飯を盛り、②を乗せて、小ねぎと白ごまを振る
- ④最後に卵黄を乗せて完成!