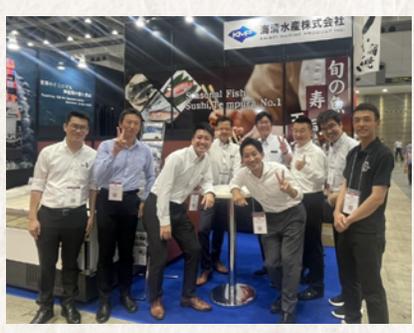


サカナDIY通信

海外のお客様から魚が大人気！

日本の食品輸出EXPOに出展！



先月、東京ビッグサイトで行われた世界に誇る日本の食品が一堂に出展する日本の食品輸出EXPOに出展しました。

当日、ブースにはアジア圏の人を始めとして、世界各国からお客様が来場されました。海外の人は生食は食べない、そんなイメージを覆すほど大人気だったのが「のどぐろの炙り寿司」。世界には私たちの想像以上に寿司という日本文化が浸透しており、鮮度が良く、脂が乗った魚は海外のお客様から

喜んでいただくことが出来ました。普段、魚を加工する時にはお客様からの反応や表情を見ることができませんが、皆様から直接美味しいと喜んでもらいお客様の笑顔を見ることができたのは、商品を作る上での自信とモチベーションに繋がりました。

日本では「魚離れ」が課題となっておりますが、世界では輸送技術の発達や、健康志向の高まりもあり魚の消費量が増加し続けています。鮮度や品質の良さ、繊細な調理法や美しい盛り付けなどを求めて訪日されます。サカナDIYも鮮度や加工方法、調味にこだわって日々商品を作っていますので、ぜひ皆様もご自宅で世界が誇る魚料理をお楽しみ下さい！



のどぐろの炙り寿司



天ぷら盛り合わせ



まるで松の木みたいな「松皮鯾」

今月お届けする松皮鯾は、カレイの中でも大型のカレイで、流通量が少なく非常に高価なカレイです。魚は一般的にサイズが大きすぎると大味となると言われますが、カレイ類の平たい魚は大きければ大きいほど身が厚くなり美味しくなります。

目がついている側の鱗が硬くザラザラとしており松の木の表面に似ていることからその名がつけられました。松皮鯾は希少性に加え、ヒラメと同等かそれ以上に美味しい魚で市場では高級魚として扱われます。一般のスーパーに出来ることは少なくそのほとんどが寿司店や割烹などの高級飲食店で扱われています。サカナDIYの松皮鯾は、えんがわもセットでついてくるので、ご自宅でお寿司屋さん気分を楽しめるのもポイントです。身が締まってコリコリとした白身独特の肉厚な食感と、ほどよく脂が乗って甘みがある高級魚をぜひ堪能下さい！



サカナDIY図鑑
まつかわがれい

松皮鯾

(全長：50cm)

- ★ 鱗が硬く、触るとザラザラして松の木の表面に似ていることから「松皮鯾」と呼ばれる。
- ★ ヒレの縞模様が特徴的。目がついていない裏側が白いのがメス、黄色色をしているのがオス。
- ★ ホシガレイと並ぶカレイ類の高級魚で「西のホシガレイ、東のマツカワ」と称される。

教えて！さかな屋さん！

日本人の魚の消費量が過去最低！?

日本人1人あたりの魚の年間消費量が年々減少しています。ピークだった2001年度は約40キロありましたが、年々下がり続け、最新の調査では1人あたり22キロと、過去最低だったことが分かりました。肉類と比較して健康への期待やおいしさが好まれる一方、「価格が高い」「調理の手間がかかる」「調理後の片づけが大変」「調理方法を知らない」「骨をとるのが面倒」「生臭い」など魚料理に対して良くない印象が広がってしまっているのです。サカナDIY通信ではそんな魚料理を「美味しい！」そして「楽しい！」と思ってもらえるような情報発信をしていきます！もし皆さんが普段から疑問に思っていることがあればぜひ毎月のアンケートフォームからご質問をお寄せ下さい！



アレンジレシピ

たことブロッコリーのアヒージョ



- ・ タコ (サカナDIY)
- ・ ブロッコリー 1/2個
- ・ にんにく 1片
- ・ 塩 小さじ1/2
- ・ オリーブオイル 100ml

- ① タコを一口サイズのぶつ切りにする
- ② ブロッコリーは小さめの小房に切り、にんにくは薄切りにする
- ③ フライパンにオリーブオイルと塩を入れ、タコ、ブロッコリー、にんにくを加えたら中火にかける
- ④ 煮立ってきたら弱火にし、3分ほど煮たら完成！

