

サカナDIY通信

年末年始はふくを食べて福招き



皆様、2024年はどんな1年でしたか？2024年は能登半島地震が発生したり、物価高騰の話が尽きなかったり心苦しいニュースがたくさんありました。パリオリンピックで日本中が盛り上がり、今年の本当に一喜一憂した1年でした。そんな1年間を振り返りながら、今年の年末年始は家族でふく料理を囲み、家族団らんの時間を過ごしてみたいかがでしょうか？

今回、「年末年始豪華とらふぐDIYセット」を100セット限定でご用意しました。実はサカナDIYを始めるきっかけになったのもこのとらふぐにレシピや動画を付けて販売をしたのがきっかけでした。このとらふぐ2尾で刺身、皮の湯引き、鍋、唐揚げなど様々なお召上がり方で楽しむことができます。もちろんレシピや動画付きで、難しい工程は一切なし！家族でわいわい縁起の良いふくをDIYして、素敵な年末年始をお過ごし下さい！



100セット限定販売

5~6人前

年末年始豪華とらふぐDIYセット

¥10,000 (送料・税込)

レシピと動画付き

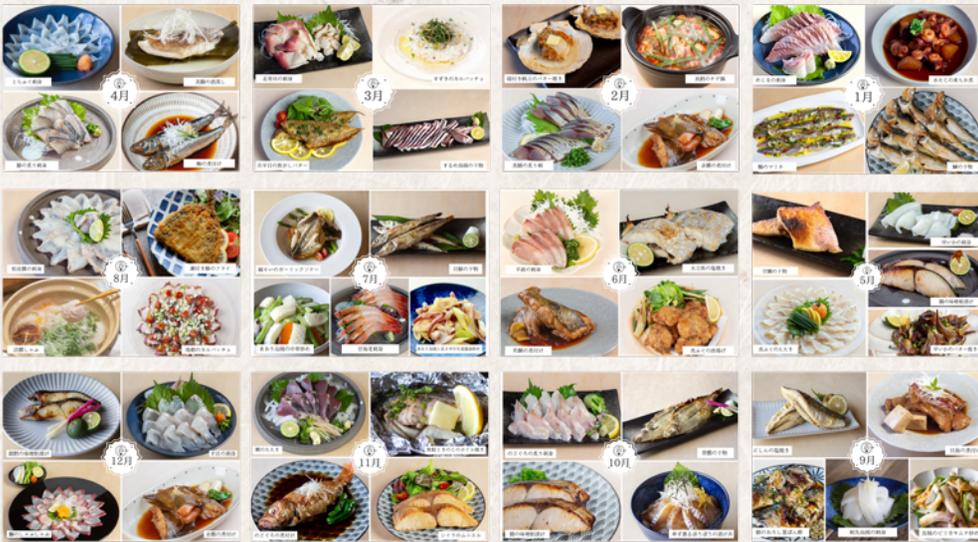
ご注文はお電話にて承ります！
083-261-2929

ふく衛門

2024年はサカナDIY

51品お届けしました！

2024年もサカナDIYをお召上がりいただき、ありがとうございます！皆様真の最も印象に残ったサカナDIYのメニューは何ですか？魚料理はどうしても定番メニューばかりになりがちですが、定期便だと年間でこれだけのメニューを楽しむことができます。2025年も皆様に美味しいと言っていただけるようなお魚をお届けできるように商品開発に励みたいと思います！



教えて！さかな屋さん！

今年こそ食べたい！日本の年取り魚！

～東のサケ、西のブリ～

年取り魚は、「年越魚」「正月魚」とも呼ばれ大晦日からお正月にかけて食べる魚のことをいいます。昔は「数え年」という元日に年齢を重ねる数え方をしてきたことから、新しい一年を見守る「歳神様」を迎えるために塩漬にした魚を供えていたのが起源です。

東日本では「サケ」、西日本では「ブリ」を食べることが多いとされ、地域ごとに特色があります。サケは「栄える」とかけて縁起のいい名前であること、ブリは出世魚であることから縁起が良くいとされています。11月には鮭12月にはブリをサカナDIYのメニューとしてお届けしています。ぜひ古き良き日本の文化を楽しんでみてはいかがでしょうか？



アレンジレシピ

ぶりのごまダレ漬け



- ・ブリ (サカナDIY)
- ・みりん 大さじ3
- ・醤油 大さじ3
- ・小ネギ 適量
- ★ごま油 小さじ1
- ★すりごま 大さじ1

- ①鍋にみりんと醤油を入れて中火にかけ、沸騰させる
- ②冷ました①をボウルに移し、★の材料を混ぜ合わせる
- ③ブリを4ミリ幅でカットし、バットに並べて②をかける
- ④ラップをかけて冷蔵庫で15分～30分漬けておく
- ⑤お皿に盛り、小ネギを上から散らして完成！