



大試食会

開催期間 2017年5月29日(月) ~ 6月25日(日)

食べて応援！
宮城県産活〆の銀鮭はやっぱり
おいしさが違います!!



かながわ・しずおか・やまなしの3県で、宮城県産活〆銀鮭の大試食会を開催。
44会場 2,456名の組合員がおいしい銀鮭を試食しました。
2回目の今年は、宮城県産活〆銀鮭をさまざまに工夫しておすすめしました。

青果 部門
川原

おすすめコープ商品

宮城県産 活〆銀鮭

ココがおすすめ!

フレッシュな生銀鮭
脂がのった今がまさに旬!!
生臭みがないから 料理を選ばません
何にでも使える 楽しめる♪



ミアクチャーナ末吉店の売り場に掲示されたコトPOP

試食会の様子や、組合員から寄せられた活メ銀鮭の感想や生産者へのメッセージです。一部ですが、ご紹介いたします。



◆かながわ さざん花 6月8日(木) 小山台店で開催

1切れを5つに切り、半量を塩・こしょうをしてバター焼きに。残り半量を塩焼きにしておすすめしました。試食した全員がおいしいと・・・お醤油にちょっと漬けた後にバター焼きが一番おいしいなどの意見も・・・

★ 生産者へのメッセージ ★

身が厚い、おいしい鮭を育ててくださってありがとうございます。今後も、よろしく願いいたします。



◆かながわ 杉田店を応援する会 6月3日(土) 杉田店で開催

●銀鮭の棒ぎょうざ風(左)

棒状に切った鮭に味噌(または梅干し)をのせ、大葉で巻く。ぎょうざの皮にスライスチーズをのせて、その上に鮭をのせて平たく包む。多めの油でフライパンで焼く。

●銀鮭のピザ風(右)

一口大に切った鮭に塩・小麦粉・カレー粉をまぶし焼く。茹でたじゃが芋の上ののせて、ピーマン・玉ねぎ・チーズをのせてオーブントースターで焼く

★ 組合員の感想★

鮭の臭みがなく、身の色がとてもきれい、パサつきが無くおいしい、魚が苦手な方からも好評価。

・ぎょうざは珍しい調理法でぜひ一度試してみたい ・お弁当のおかずにもおつまみにもよさそう

・梅よりも味噌の方が合う ・ピザは、鮭にカレー粉やチーズの味が良く合っている

★ 生産者へのメッセージ ★

グリーン・プログラムということで、環境の配慮をし、大変な努力をされていると思います。

もちろん組合員にとって安心・安全な上、おいしいとなれば「鬼に金棒!!」今後も安定した供給を期待します。



◆かながわ 店舗くらぶスマイル 6月5日(月) 寺尾台店で開催

「とてもおいしい」と言う組合員からの声がたくさんありました。普通の鮭は生臭いのでキライだけれど、このマリネはとてもおいしいと言って、鮭をご購入された組合員もいました。

★ 生産者へのメッセージ ★

産地指定でグリーン・プログラムの鮭を生産してくださり、生臭みもなくおいしく食べることができ、感謝しております。多くの組合員が喜んでおります。



◆しずおか 東部1エリア会 6月21日(水) 修善寺総合会館で開催

「鮭と春野菜のレンジ蒸し」と「鮭フレーク」の2品を作り、組合員に試食で提供。

「鮭フレーク」の作り方・・・銀鮭をラップして電子レンジで加熱。

ボールに移し、泡だて器で細かくつぶす。細かくした鮭を耐熱皿に移し、酒を振ってラップをかけずに加熱。

その後好みの塩味に味付け、食べるごま(しょうゆ味)を混ぜて完成。

試食を実演紹介したので、みなさん食いいるように見入っていました。

★ 組合員の感想★

レンジ蒸しはとても簡単に作れて、鮭の味がしっかりしていておいしかったので早速作ってみると言う方がたくさんいました。

鮭フレークは鮭の味がわかりやすいように薄味で作りました。

市販の鮭フレークは添加物も多いけど、手作りはとてもおいしいと好評でした。

★ 生産者へのメッセージ ★

おいしい銀鮭をありがとうございます。安心・安全な鮭を生産するのはとても大変なことだと思います。その鮭をさらにおいしく召し上がっていただけるよう、色々なレシピを考えて、組合員に紹介していきたいと思います。

さけの和風マリネ

材料 (4人分)	
生鮭	4切れ
大根	1/4本
調味料	
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
水	大さじ1
酢	大さじ1
揚げ油	適量
酒、塩、小麦粉	適量
カイワレ菜	1/2
赤唐辛子	1本

作り方

- ① 鮭は一口大に切って酒、塩を少々ふる
- ② 小麦粉を薄くまぶして180℃の揚げ油で色よく揚げる
- ③ 鍋に調味料と水をひと煮させ、冷まして酢と赤唐辛子の小口切りを加え、鮭を入れてしばらく漬けて味をなじませる
- ④ 大根をおろして軽く水を絞る
- ⑤ 器に鮭を汁ごと盛って大根おろしとカイワレ菜を載せる



◆かながわ あしたばの会

6月15日(木) 高森店で開催

鮭の和風マリネにして試食として組合員に提供しました。

試食して下さったみなさん、おいしいと言って大好評でした。

活メ銀鮭は、生協ではなかなか手に入らないので、今回は良かったです。手間のかかる活メを、ありがとうございます。売れ行き大好調でした。



◆かながわ おしゃべりくらぶ 6月12日(月) 六ッ川1丁目コミュニティハウスで開催

「ちゃんちゃん焼き」を調理！ホットプレートに人参・キャベツ・舞茸・しめじ・玉ねぎを敷いて、銀鮭をのせ、もやしを入れて蒸し焼きにする。タレは味噌、みりん、酒を混ぜ、野菜の上にバターと一緒にいれました。

★ 組合員の感想★

臭みもなく、バターと味噌で塩分を減らして調理をして、大量の野菜と一緒に食べる事ができました。養殖なので、身がやわらかい気がしました。

★ 生産者へのメッセージ ★

抗生物質・合成抗菌剤などの菌剤不使用がとても気に入っています。どうかこれからもおいしい銀鮭を育ててください。



◆かながわ やっほ一曾屋

6月1日(木) ミアクチーナ秦野曾屋店で開催

ホットプレートで焼いて、温かい状態で試食していただきました。ふっくらしていて生臭さが全くないおいしい鮭で、組合員のみなさんに大好評でした。



mio を参考に活メ銀鮭のマリネに

◆かながわ レディースクッキングクラブ 6月15日(木) 菅店で開催

★ 組合員の感想★

- ・大変おいしいと好評でした ・臭みがなくて良い
- ・さっぱりしていておいしい・鮭が苦手な人でもおいしいとのことでした

★ 生産者へのメッセージ ★

組合員のためにこだわりの銀鮭を育てていただき、感謝しております。
今後ともおいしい鮭を、生産してください。



◆かながわ 杉田店を応援する会

6月25日(日) 杉田店で開催

鮭のムニエルカレー風味を試食に。

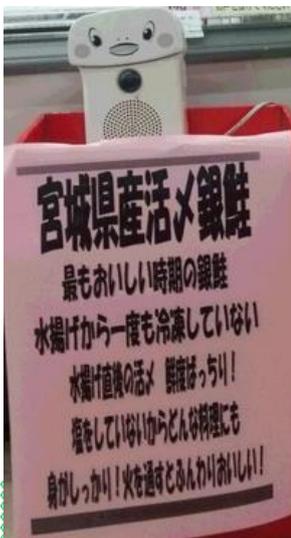
同量の小麦粉とカレー粉を混ぜ、一口大に切り軽く塩を振った鮭にまぶし、多めの油を入れたフライパンで、両面をカリッと焼く。
生臭みが少ない鮭にカレー粉をまぶすことは少し抵抗がありましたが、鮭の身がふっくらしている、カレー粉が夏向きで良い、お弁当のおかずになるなど、大好評でした。

塩鮭は利用するけど、生鮭は料理方法が浮かばないという声もありました。売り場に簡単レシピがあると良いですね。

★ 生産者へのメッセージ ★

グリーン・プログラムとして育てていけることに感謝です！！育成にはご苦労も多いことと思いますが、買って応援しますので継続してください。

ご当地ではどのように召し上がっているのか、mio 等でご紹介いただければと思います。



◆かながわ かどちゃん 6月8日(木)門沢橋店で開催

素材の良さを知っていただくために、塩・こしょうのみで試食してもらいました。

試食した組合員からは、「おいしい」「魚臭さが無い」「ふっくらしている」と多くの声をいただきました。

★ 生産者へのメッセージ ★

試食して下さった方は、みなさん買って帰りました。旬のおいしい鮭をありがとうございます。

◆しずおか 西部2エリア会

6月13日(火) 浜北文化センターで開催

新玉ねぎ・トマト・アスパラで彩り良く、暑くなってきたので甘酢でサッパリと試食していただきました。

★ 組合員の感想★

- ・肉厚でジューシーで一口でもボリュームがありおいしかったです
- ・鮭の臭みが全然なく、とてもおいしかったです。購入します
- ・ふっくらやわらかく、うま味も強くて、とてもおいしかったです
- ・生臭さがなく、身がしっかりしていておいしかったです。ぜひ宅配で注文します

★ 生産者へのメッセージ ★

震災にもめげずに一生懸命作ってくださりありがとうございます。活メとてもおいしかったです。購入します。こんなにおいしく育てるのは手間もかかり大変だと思いますが、私たちは食べて応援します。がんばってください。身体に気を付けて、これからもおいしい鮭を楽しみにしています。



mi06月号の活メ銀鮭のマリネを作成



銀鮭のムニエルとゆず果汁ぽん酢和えを試食として提供

◆かながわ 虹の会 6月7日(水) 馬場店で開催

切身に小麦粉をまぶしサラダ油で焼く。

野菜(しめじ・プチトマト・玉ねぎ入り)に塩・こしょうをして鮭が熱いうちにぽん酢にひたす。

ぽん酢和えは口当たりが良く、簡単に作れて野菜も取れるので好評でした。

★ 生産者へのメッセージ ★

- ・1切れが厚く、とても食べ応えがあり良かったです
- ・活メの良さがわかる銀鮭です。生臭みがないので色々な料理で味わいたいです



◆かながわ 川崎2エリア会 5月30日(火) 上麻生店で開催

玉ねぎとえのきだけの上に銀鮭をのせてホイル焼きにしました。塩・こしょう・バターで味付けしました。

試食した組合員からは、「おいしい」「臭みがない」「ふっくらしている」と多くの声をいただきました。

★ 組合員の感想★

- ・身がとてもやわらかくておいしかった
- ・生臭いにおいがなくふわふわでおいしかった
- ・とてもやわらかくパサパサせずおいしい

★ 生産者へのメッセージ ★

活メの方法を聞いて「すごい」「素晴らしい」といった感想が多かったです。

安心・安全の取り組みも多くの組合員が共感して下さり、ぜひ購入したいと組合員から言っていました。

◆かながわ すずきのくらぶ

6月15日(木) すずきの店で開催

小口にカットして、塩・こしょうでシンプルに食べていただくと共に、卵をからめてピカタにしてボリュームアップしてお弁当のおかずにも使えるようにしました。



★ 組合員の感想★

ピカタ風にして食べたのは初めてだったので、子どもにも食べやすく、お弁当にもとても良いと絶賛！！

味も身の固さもとても良い、おいしいと大好評でした。

★ 生産者へのメッセージ ★

普段皮は食べないのですが、皮までおいしい、こんな鮮度の良い鮭は今までない。ふっくらとした食感はとてもおいしく冷凍していないということがよくわかります。これからもこだわった活×銀鮭、楽しみにしています。



◆しずおか中部1エリア会 6月21日(水) 下野東店で開催
奥園さんレシピ「鮭のネギ蒸し煮」をみんなで調理して試食しました。

★ 組合員の感想★

シンプルで薄味でしたので、鮭のおいしさが際立ちました。ふわふわでやわらかく脂のりが上品でとてもおいしいと好評でした。

★ 生産者へのメッセージ ★

手間と愛情をかけておいしい活×銀鮭を提供していただき、ありがとうございました。組合員にも大好評でした。

◆かながわ 横浜北2エリア会

6月17日(土)竹山店で開催

銀鮭に軽く塩・こしょうをし、銀鮭そのものの味を堪能していただくことに重点を置き、旬の新玉ねぎとしめじも一緒に、ホットプレートで蒸し焼きにして試食しました。

- ・活×なので臭みが無くさっぱりしていておいしかった
- ・身が締まっているのにふっくらしている
- ・薬品を不使用と聞き安心して食べられると思った
- ・東北の人のがんばりが感じられる
- ・皮の生臭さがいつも気になっていますが、この鮭は皮とわからずにおいしくいただけました

★ 生産者へのメッセージ ★

愛情をもって銀鮭を育てていただきありがとうございます。

みなさまのおかげで安心・安全に鮭をいただくことができ、心から感謝しております。HPで産地からのたよりを拝見させていただき、とても興味深く、身近に感じました。

写真がたくさんUPされているので、自分で見てきたような錯覚に陥りそうです。これからもがんばってください！心から応援しています。





◆かながわ 二宮店舗くらぶ

6月22日(木) 二宮店で開催

活メ銀鮭に粉をまぶして油で少し香ばしく色つけて焼き上げて、タルタルソースをのせて試食として提供しました。

★ 生産者へのメッセージ ★

一匹ずつ血抜きをするのは大変な作業だと思いますが、鮮度にこだわり生臭さのない鮭をこれからも生産してください。応援しています。



◆かながわ かたくりの会 6月15日(木) 由野台店で開催

銀鮭を一口大に切り、小麦粉を薄くまぶして揚げ、スライス玉ねぎや千切り野菜とともに「かんたん酢」でマリネ風にしておすすめしました。さっぱりと食べられておいしいと好評でした。

鮮度が良く、身もしっかりしていて臭みもあまりないので、子どもにも食べやすく、良いですね。

◆しずおか 商品グループ 青空 6月21日(水)

活メ銀鮭のおいしさがわかるようにまず素焼きにしました。

鮭をほぐして塩をふり、なじませてから酢飯の上に鮭・いくら・ネギ・ごまを振り、鮭丼にして試食。

★ 生産者へのメッセージ ★

生鮭は下味をつけてムニエルやフライ等にしていただけると、

新鮮な活メ銀鮭を使えば調理の範囲が広がるので、これからも工夫して食卓にのせたい。

抗生物質・合成抗菌剤を使わないで、また鮮度を保つため手間ひまをかけて組合員に届けてくれるのがとてもうれしいです。



◆やまなし 国中エリア会 5月29日(月) ちづか店で開催

素材の良さを知らいただくために、売り場でホットプレートにアルミ箔を敷いて焼き、コープのゆず果汁ぼん酢をかけて試食に提供しました。

試食した組合員からは、「おいしい」「臭みがない」「ふっくらしている」と多くの声をいただきました。

★ 生産者へのメッセージ ★

まだ震災の被害が残る中で、このような手間のかかる作業は大変かと思いますが、

どうぞお身体に気を付けて、日本一の銀鮭生産を目指してください。

これからもおいしい銀鮭を、海のない山梨県で楽しみに待っております。



◆かながわ 梅の実 6月15日(木) 駒寄市民の森で開催

野菜たっぷりチャンチャン焼きで鮭を試食
 鮭は臭みがなくふっくらしておいしかった。
 キャベツ・もやしなどの野菜がたっぷり食べられて良かった。
 簡単で栄養満点。子どもも好きそうです。

★ 生産者へのメッセージ ★

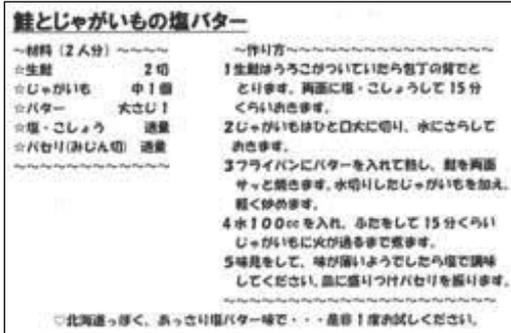
「活〆」という処理法を初めて知りました。
 これからもおいしい鮭を提供してください。

◆かながわ サポート愛甲
 6月15日(木)愛甲店で開催

「鮭とじゃが芋の塩バター」を作って試食
 にしました。
 ご飯のおかず・お酒のつまみにもなるよう
 で、ちょっと変わっていておいしかったと
 好評でした。

★ 生産者へのメッセージ ★

とてもおいしい鮭を生産してくださり、ありがとうございます。



◆かながわ グループ竹山

6月15日(木) 竹山店で開催

一口大に切り、軽く塩・こしょうをして、オリーブオイルで焼いて試食に提供しました。
 試食をした組合員からは、活〆なので生臭みもないので、おいしいと大好評でした。

★ 生産者へのメッセージ ★

朝早くから手間のかかる活〆作業、ありがとうございます。

◆かながわ 新店見守り隊

6月23日(金) 湘南辻堂駅前店で開催

塩・こしょうした銀鮭を CO・OP のエキストラバージンオリーブオイルで焼いて、カット野菜をセパレートドレッシングで合えた上にのせてマリネ風にしました。銀鮭を野菜と一緒にサッパリと召し上がっていただけたと思います。

銀鮭が焼いてあったので、生臭さを感じずに食べられた。

★ 生産者へのメッセージ ★

おすすめ会をすることで商品のいろいろなことを知り、勉強し、それを他の組合員にも伝えていきたいと思えます。





◆やまなし カラーの会 6月25日(日)ちづか店で開催
 味菜卵を使ったゴールデンマヨネーズをかけ、ホイル焼きにしたものと、産直玉ねぎのクリーミードレッシングをかけたもの2種類を試食していただきました。
 銀鮭は柔らかく、とてもおいしいと好評でした。
 活×銀鮭は鮮度も良く、いろいろな料理が作れます。

◆かながわ 手をつなごう新桜ヶ丘
 6月19日(月) 新桜ヶ丘店で開催

ピカタにしました。焼いた後、少しみりんをかけて蒸し焼きにしました。
 一層ふっくら仕上がった気がしました。

★ 組合員の感想★

試食しておいしいと言って購入する組合員も多く、完売近かった。

★ 生産者へのメッセージ ★

臭みもなくふっくらしておいしかったです。
 これからもおいしい鮭を私たちの食卓に送ってください。



◆かながわ ハーモス深谷応援する会 6月25日(日) ハーモス深谷で開催

ムニエル粉を使用してプレートで焼き試食に出しました。魚臭さが全くなく、おいしいと好評でした。

★ 生産者へのメッセージ ★

いつもおいしい鮭をありがとうございます。これからもお身体に気を付けて、生産がんばってください。

脂がのっている鮭でとてもおいしい。どちらのメニューも簡単に作れておいしいと好評でした。



◆かながわ がんばれ本郷
 6月15日(木) 本郷店で開催
 鮭わかめの炊き込みご飯

◆かながわ ウィステリア
 6月22日(木) 本郷店で開催
 鮭のポテト焼き

◆かながわ 横浜北1エリア会

6月23日(金) 菊名地区センターで開催

銀鮭を食べやすい大きさにカットして、「味菜卵で作ったゴールデンマヨネーズ」を油の代わりに使って焼いて試食に提供しました。そのままの味を知ってもらうため、塩・こしょうはしませんでした。焼き方のデモンストレーションを行い、手軽に調理できることをお知らせしました。

★ 組合員の感想★

- ・マヨネーズで鮭を焼いてもおいしく出来ることを知りました
- ・味が濃く、焼いてもしっかり形が残りそう
- ・薄味でおいしい、ホクホクしておいしさが詰まっている
- ・なぜおいしいのかが良くわかった

★ 生産者へのメッセージ ★

宮城県産活〆銀鮭についての詳細や、おいしさのポイントなど、きちんと伝えました。震災で被害を受けられてから現在に至るまでの道のりも勉強しました。これからも利用していきます。



◆かながわ 花だいこん 6月15日(木) 洋光台店で開催

紹介されていたレシピ“漬け焼き手まりむすび”を試食したら、おいしい！衛生的！手軽！ということで、これを組合員におすすめしました

★ 組合員の感想★

- ・鮭の臭いがない、鮭の脂がタレと一緒に甘味がありおいしい
- ・脂が多いのが気にならない
- ・身がふっくらしていておいしい
- ・無塩なので利用しやすい

★ 生産者へのメッセージ ★

抗生物質・合成抗菌剤も不使用で生産されていることに感謝します。これからも利用しますのでがんばってください。

その他の・・・組合員の声

今年の鮭もとてもおいしかった、いつもおいしい鮭をありがとうございます。

このシーズンを待っていた組合員がたくさんいました。これからもおいしい銀鮭をお願いいたします。

昨年からのこの大試食会で、活〆銀鮭のことが知りました。良い機会を与えてくださり感謝申し上げます。

もう少し安ければ、人数分買えるのに…(家族が多いので)

組合員のためにこだわりの鮭を育てていただき感謝しております。

子どもにも食べやすいですね。

グリーン・プログラムで流通経路がしっかりしているので安心して食べることができます。

チャンチャン焼きなら魚・野菜嫌いな子どもにも、食べられそう。キャンプなどにも良いですね。

期間限定で生の銀鮭は今しか買えない！というプレミアム感をもっと出してほしいと思います。

鮮度が良く、脂もついていてとてもおいしい、色が鮮やかで目でも楽しめそう！！

養殖に対するイメージがあまり良くなかったが、おいしいのでビックリしました！！