

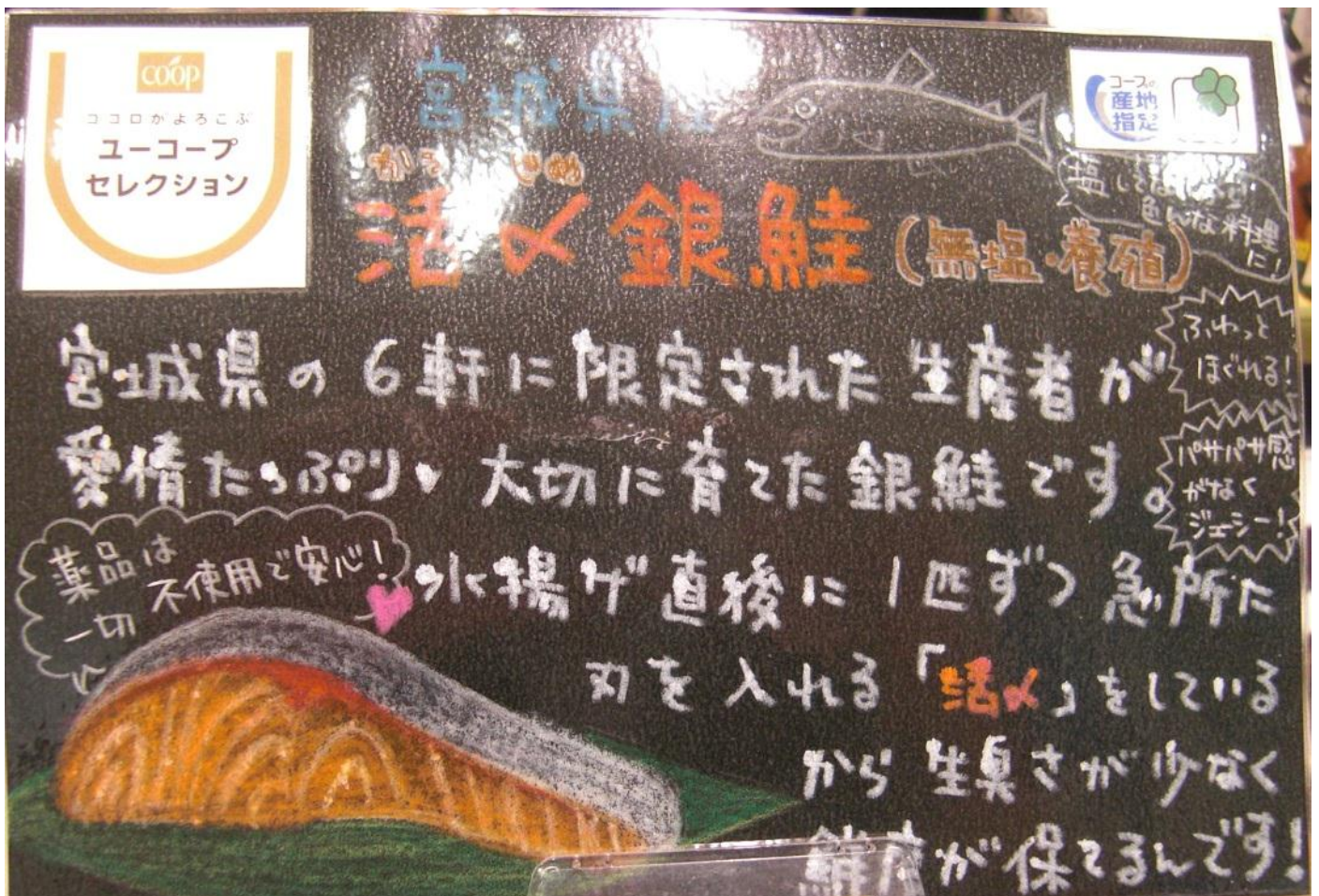
宮城県産活〆銀鮭 大試食会

開催期間 2016年5月30日(月)～6月26日(日)

生活協同組合ユーコープ 組合員参加推進部 政策企画課

食べて応援！
宮城県産活〆銀鮭のおいしさに
みんな大満足！！

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。47会場1,826名の組合員がおいしい銀鮭を試食しました。新しくコープの産直に仲間入りした銀鮭をさまざまに工夫しておすすめしました。



店舗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、ほんの一部ですが、ご紹介いたします。

民生報告

2016組合員のつどい in 秦野

～活メ銀鮭ってなあに～

6月23日 ミアクチーナ秦野曾屋店内にて

2016年度組合員の活動についての話し合いが和気あいあいと行われました。店員より地元産肉や季節野菜の活用について話題があり、エリア会からは活動計画紹介を行いました。実行委員会も立ち上がり、ユーコープふれんずの活動をふくめ、ユーコープと組合員とのつながりを深めました。おすすめ商品「宮城県産活メ銀鮭」を使用したスープでは、「活メの良さ」を生かした真実を味わっていただきました。「生き生き」「しっとり」「ふわっとしている」「やさしい味」との多くの好評をいただきました。

<おすすめメニュー>
宮城県産活メ銀鮭使用
銀鮭の白いスープ～ロシア風～
グラハムクラッカー

生活協同組合ユーコープ 西湘1エリア会

◆かながわ 西湘1エリア会

6月23日(木)

ミアクチーナ秦野曾屋店で開催

mio 6月号に掲載レシピ

銀鮭の白いスープ～ロシア風を試食



◆かながわ 杉田店を応援する会

6月19日(日)杉田店で開催

Mio6月号で活メ銀鮭のこだわりを知り、大試食会の支援を受けておすすめ会を開催しました。大震災後、力を合わせて銀鮭の養殖を再開され、日本一の銀鮭にすると頑張ってきた生産者のみなさま、美味しい鮭でしたよ～！

生産者の方々のご苦労や努力があつての品物をいただける事ができ、mioを通して伝えられるのはコープならではの事です。今後もさらなる奮闘を期待します。ありがとうございました。機会があったらまた、店頭でもっともっと多くの組合員にお知らせしたいと思ひます。ごちそうさまでした。



◆かながわ グループマリナス & レットアイランド 6月16日(木) 岩戸店で開催
mio6月号掲載レシピから、①銀鮭ソテーバルサミソース②ネギ味噌③ポテト焼きを試食で出しました。
鮮度抜群でとてもおいしいと大好評でした。



◆かながわ 桜山店 なにかしよ会 6月11日(土) 返子市民交流センターで開催
①鮭をバットに並べ1切れに対し大さじ1の昆布つゆをふりかけ30分程度おく。
②フライパンにサラダ油を入れ、銀鮭を焼く。
③ご飯70gをラップに包み軽くにぎり、小分けにした鮭をその上に置きラップで包む。
ご飯も鮭も美味しい～鮭の味付けがとても良いと大好評でした。



◆しずおか 東部1エリア会
6月13日(月) おうちコープ伊豆センターで開催
「食べ知るコープ おさかな☆バイキング」
銀鮭のおすすめポイントをしっかりご紹介してから、ちゃんちゃん焼き
を作って試食していただきました。
味もちょうどよく、とてもおいしかったと好評でした。

組合員の声

- ・身がふっくらしていておいしかった
- ・塩味がないので、鮭の味がしっかりわかりました
- ・生鮭は魚臭さが気になるが、この鮭は全く気にならなかった
- ・味が濃くなく子どもの離乳食の取り分けにちょうど良い



◆かながわ 大豆戸店を守る会 6月13日(月)

大豆戸店で開催

鮭のちゃんちゃん焼きは mio6 月号を参考に、甘みそはやや甘く、なるように工夫しました。コープのおいしい野菜が引き立てて、美味しくできました。鮭のクセがなくフワツとした身が、食べごたえがありました。

組合員の声 ・鮭がやわらかくて美味しい ・簡単に作れて、野菜もたくさん食べられる

◆しずおか グリーングリーン

6月15日(金)緑ヶ丘店で開催

ホットプレートで、活メの良さを生かして、何も付けずに提供

組合員の声

- ・ふわふわしていておいしい
- ・味付け無しでも十分味がある
- ・予想以上に脂がのっている



◆やまなし クロワッサン

6月24日(金)ぴゅあ富士で開催

銀鮭の学習会后、鮭と春野菜のレンジ蒸しを2種の味付け(白だし味・白ワインオリーブオイル風味)で作り、試食しました。

銀鮭がやわらかく、生臭みがまったくなくて、美味しかった。

レンジ蒸しは野菜も多く摂れ、味付けもいろいろ出来るので、参加者に喜ばれました。

◆かながわ かどちゃん

6月20日(月)門沢橋店で開催

コープのくっつかないホイルで、味付けなしでそのまま焼いた。

パサパサせず、鮭本来の味が濃くて美味しかった。大好評でした！！



◆やまなし 国中ふれんずサポーター

6月20日(月)ちづか店で開催

組合員の声

- ・身がふっくらしていて、やわらかく塩加減もちょうどよく、おいしかったです
- ・とてもやわらかくおいしかったです。活メの味がとてもおいしかったです
- ・しょっぱくなくて、子どもにもたべさせやすかったです
- ・ふんわりしていておいしかったです。いろいろアレンジできると思います
- ・マンネリになりがちなので新しい作り方を覚えるのは本当にうれしいです
- ・普段食べている、チリ産の甘鮭に比べると、銀鮭に塩をふった方が程よい塩味でソフトで良かったです





◆しずおか 西部 2 エリア会

6月22日(水)小豆餅店で開催

バター焼きにしたところ、肉厚な身がひきしまっていて、くさみがなく食べやすかったという意見が多数あり。

★ 生産者へのメッセージ ★

- ・油がのってとってもおいしいです♪ありがとうございます
- ・大変だと思いますががんばってください！食べて応援したいと思います
- ・バターのみでも味が濃く、とてもおいしかったです
- ・35年も生きてきて、初めて「活メ」が何か分かりました。試食の“鮭バター焼き”が、驚くほど脂がのっていて幸せな気分になりました。こだわりの詰まった鮭、今度は家で家族と楽しもうと思います！！
- ・魚がより身近になった気がします。食卓にもっとだそうと思います
- ・活メって知らなかったです
- ・手間がかかっている分おいしかったです 活メ買いますね
- ・手間かけてあるだけで、おいしさがぐっと変わることが知らなかったです



◆かながわ 和泉店を守ろう会

6月16日(木)和泉店内で開催

ホットプレートでちゃんちゃん焼きをしました。ひとり分の場合にはアルミホイルに鮭、野菜を入れ、お酒や味噌等の調味料で味付けしても良いと思います。

調理しての感想

- ・生臭みがなくて良い
- ・中骨がなく、調理の手間も省けて利用しやすい
- ・グリーン・プログラム商品ということで安心・安全なので組合員におすすめしやすい
- ・mio6月号“活メ銀鮭”いただきます！の生産者さんはイケメンでかっこいい！！これからも頑張ってください

◆かながわ 横浜北 2 エリア会

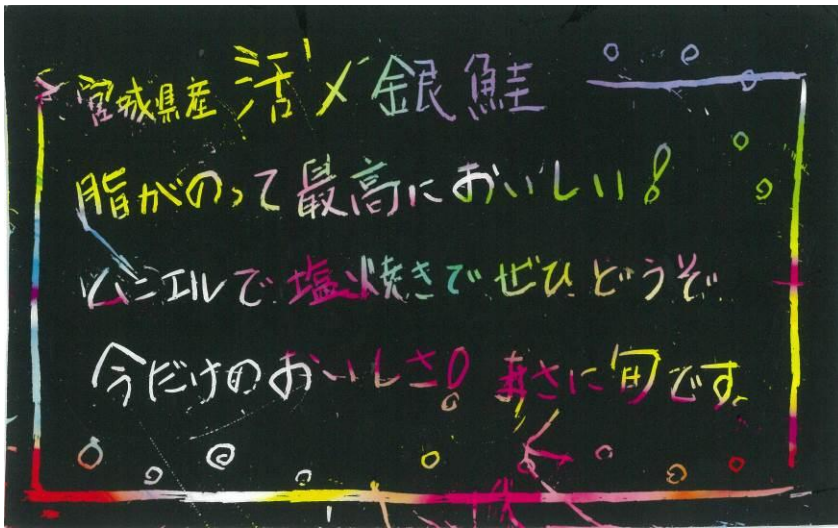
6月4日(土)竹山店で開催

「宮城県産活メ銀鮭学習会」

組合員の声

- ・ふっくらしていて美味
- ・魚が苦手でも、おいしく感じられた
- ・脂がのっていて、酢飯とよく合っていた





店頭用(上)
宅配用(右)

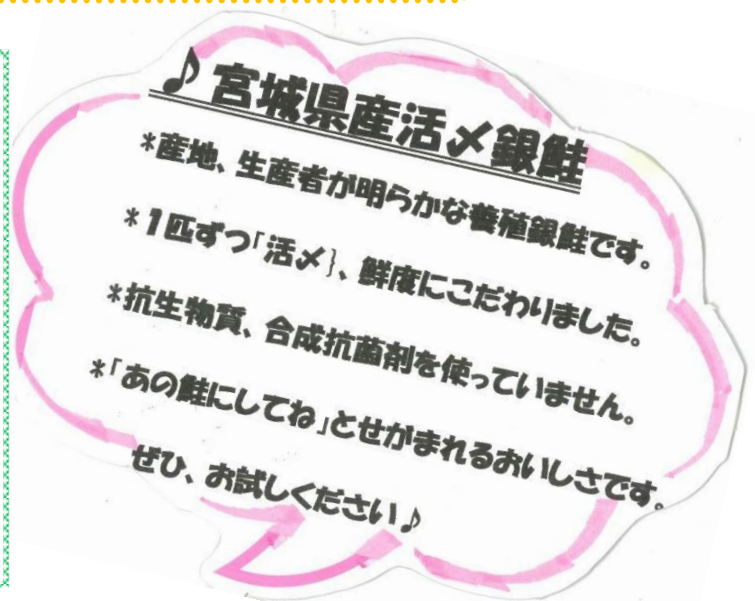


宮城県産活メ銀鮭のすばらしさを手作りのPOPで組合員にわかりやすく! アピール!

◆かながわ みどりの会

6月23日(木)愛甲店で開催

組合員が手に取りやすくまた鮭の旨みをしっかりと感じていただけるように、mio掲載のレシピでチャレンジ!
「鮭とわかめの炊き込みご飯」を提案しました。
ご飯と一緒に炊き込むので、皮と骨を取り、だしつゆと酒を使用、まろやかな味付けにしました。
臭みのないふっくらとした身質は普通の塩焼きでも脂がのっていておいしいとの感想もありました。
外国産の鮭が多いなか、生産者・流通経路がはっきりしていて安心して食べられる美味しい鮭でした。



◆しずおか 東部3エリア会 6月17日(金) 富士宮市交流センター「きらら」で開催

食べ知るコープ「ユーコープセレクション de サンドらず」

サンドらずの具材として鮭を塩・こしょうをして、オリーブオイルで焼きました。

たくさんの具材を用意しましたが、鮭が一番人気でした。

組合員の声

- ・とてもふっくらしていて、今までの鮭と全然違って美味しかった
- ・やわらかく味がとても良かった、子どもにも安心して食べさせたい
- ・塩加減を自分で調整できるので、色々な料理に使える





◆かながわ グループ竹山 6月16日(木)

竹山店で開催

オリーブオイルで炒めて、塩・こしょうで味付け、
鮭が美味しいのでとても評判が良かったです。

◆かながわ 末吉店を応援する会

6月19日(土)末吉店で開催

鮭の炊き込みご飯...酒に鮭30分位漬けて炊き込み、
ごま・きざみのり・いりごま・大葉の千切りをトッピング！



◆やまなし 紫式部 6月13日(月)

ちづか店コミュニティルームで開催

組合員の声

- ・鮭は無塩なのでいろいろ使えそう
- ・においがなく美味しかった
- ・生臭さがなく身がやわらかく食べやすかったです



◆しずおか 中部1エリア会

5月31日(火)水道店で開催

「和モーニングのおすすめメニューの一品」

組合員の声

- ・臭みがなく皮までおいしかった
- ・脂ののりがよく、味が濃くおいしかった
- ・魚臭さがなく、塩気も調整できるので、活用しやすい



◆かながわ 横浜南2エリア会

6月5日(日)大岡店で開催

「活〆銀鮭を広めてくださる方に広めよう」塩・こしょうして焼いた銀鮭に
新旧のオリーブオイルをつけて食べ
比べしていただき、翌日店内でおす
すめ会を開催してもらいました。

その他・・・組合員の声

抗生物質や合成抗菌剤で飼育していることをお知らせしました。また活〆で無塩なので鮭本体に味付けしないでそのままのおいしさを味わっていただくように工夫しました。

脂がのっているので固くならない。その割にさっぱりとしていて食べやすい。

何気なく食べていましたが苦勞を聞き感動しました頑張って下さい！！

魚料理はニオイが残るので自宅ではやらなかったが、この鮭は焼いてもニオイが残らず画期的。ぜひ自宅でも調理します。

活〆という方法を初めて知りました。手がかかっている鮭ということがよくわかりました。

何より、子どもさんの受けがよく、パクパクと食べていました。

脂がのっていておいしいと好評でした！！

レンジで簡単に蒸し焼きが出来るので、忙しい主婦の味方です。

漁師の皆さんがいつもお仕事して下さいのお陰で私たち家族の食卓が豊かになります。そして安心して頂けるので、体と心の栄養になっています。ありがとうございます♪

震災からの復興が早くて本当に良かったです。これからもどんどん食べて応援していきます。

魚が苦手な子どもも、「おいしい、おいしい」と言いながら食べていました。

魚は好きですが、お刺身以外調理が難しいのが難点でした。鮭なら簡単にできて良いですね。

油をひかずに焼いても充分すぎる油分で焦げずに仕上がって好評！

アツアツの生鮭は風味満点

臭みがなく、皮までおいしかった。

養殖の作業、大変でしょうが、お体に気を付けてください。

早速買って帰って、家族に料理します

生鮭で塩味がないので和・洋・中華を問わず様々な料理に使えますね。

脂ののりがよく、味が濃くておいしかった。

家族の人数が多いので、もう少し価格が下がれば・・・と思います。

やはり冷凍物とは、全然味が違いますね！！

春から初夏にかけて、この鮭が生鮭で出荷される時には必ず買うようにします。毎年楽しみにしています。

今までのただ塩焼きばかりでなく、色々なアレンジで調理してみます。

ありがとうございます。日本人はおいしい魚が食べられて幸せです！

とても美味しかったです。こだわりの味を、ぜひ子どもにも食べさせて、魚好きな子に育てたいと思います！

震災と同時にちょうど生協を始めて、国内産の食べ物に興味をもちはじめ、最初は子どものために買っていたが、今は、東北支援と健康のために生産者が見えるものを選んで買っている。作ってくれてありがとう。安心して食べています。

