

鹿児島県産 ぶり大試食会

開催期間

2017年1月9日(月)～2月6日(月)



**安心・安全な高品質の養殖ぶり
を育てる技術に感謝！！**

鹿児島県産ぶりのおいしさを実感しました!!

1月9日（月）から2月6日（月）まで、鹿児島県産ぶり大試食会が開催されました。

かながわ・しずおか・やまなしの3県の17会場で、1,527名の組合員に試食していただくことができました。

試食会の様子や、組合員から寄せられたお肉の感想や生産者へのメッセージなどご紹介いたします。

★ ぶりの解体ショー

(10:00~10:30)

鹿児島県直送 コープの“ぶり”



鮮度バツグン!とれたてピチピチ! 1びきまるごと解体します!!
その場で照り焼き・煮つけ用の切り身にし、
1切れ100円で販売します! 試食もありますよ!



◆やまなし 国中エリア会 1月26日(木)甲府市遊亀公民館で開催

1 本は丸から調理して切り身実演
1 本はお刺身用やブリしゃぶ用としてその場で提供
コープのゆずポンとわさび醤油で食べ比べ。

企画内容

1. 重量当てクイズ 4.9キロ 一番近い方に刺身用柵プレゼント
2. 出世魚と旬・天然などについても説明
3. 切り身の鮮度見分けかたなど説明
4. 背と腹の違いなど説明
5. 調理方法 (おいしい食べ方など)



◆かながわ 菅店を応援する会 2月5日(日)
菅店で開催

すすき焼き味の照り焼きにして提供しました。

組合員からの声

- ・身がやわらかく、とてもおいしい
- ・脂ののりが良くとてもおいしい
- ・冷たくなっても生臭みがなくておいしい

生産者の方へ

とてもおいしいぶりをこれからも生産し続けてください



◆しずおか東部3エリア会 1月28日(土)

渡辺農園(富士宮市杉田)で開催

ねぎ収穫体験の後、ネギ汁と一緒にぶりの照り焼きを試食しました。「だしにこだわった薫るつゆ」「みりん」「砂糖」で味を付け、ふっくらと照り良く焼き上げました。

組合員からの声

- ・やわらかくてふわふわでおいしい
 - ・脂ののりが良く、味付けもおいしい
 - ・魚の臭みがなくおいしい
 - ・魚が苦手だけれど、このぶりはおいしい
- ぶりの学習もして本物のおいしさを実感していただきました。

おいしいぶりをいただき、ありがとうございました。



◆しずおか 西部2エリア 1月12日(木) 小豆餅店(中央市)で開催

ぶりごはん」にして提供。レシピは、寿司酢、きゅうりの塩もみ、ごまと照り焼きぶりを混ぜたもの。

ミオ1月号を参加者のみなさんにお配りし、ぶり説明をしました。

主催側のコーディネーターのご主人が鹿児島島長島町の出身であり、どんな島か、漁業でどんな生活をしているか、などもお話ししました。

組合員からの声

- ・これからも安全でおいしいぶりをおねがいします
- ・くさみもなく美味しくいただきました
- ・出世魚でぶりになるまで時間がかかるのですね。おいしかったです
- ・寒い中のお仕事大変でしょうが、頑張ってください
- ・愛情をこめて育てていらっしゃることを聞き、自宅でも食べてみたいと思います。



◆かながわ 新店見守り隊 1月27日(金)

湘南辻堂駅前店(藤沢市)で開催

養殖ぶりの良さを知っていただくことと若い主婦の方々にも魚をたくさん購入していただき、食べてもらえるように簡単に出来るホットプレートで照り焼きを試食していただきました。食べてもらい、簡単に出来るレシピもお教えしました。身がやわらかくおいしいと大好評でした。

天然と同じように養殖もおいしいと言うことを十分伝えられたと思います。



◆かながわ あすなろ会 1月25日(水) ハーモス相模大野で開催

ぶり大根・ぶりの照り焼き・ぶり鍋を試食していただきました。

旬のぶりをフライパンで焼き目を付け、しょうが・みりん・しょうゆ・酒で味を付け
ぶり鍋は季節の野菜を入れ白だしと味噌で味を調えました。ぶり大根は白だし・
しょうゆ・しょうがで味付け、試食していただきました。

3品とも、大変好評でした。

高価なぶりを無償でいただき、感謝申し上げます。

生産者のみなさまのお気持ちが組合員に伝わったと思います。本当にありがとうございました。



◆かながわ かどちゃん

1月19日(木)門沢橋店
(海老名市)で開催

ぶり大根の素で煮たぶりを試食に出しました。

魚の臭みがなくおいしいと好評でした。やっぱり旬のぶりは最高です。



◆かながわ あじさい 1月15日(日)中原店で開催

だしつゆ四季の味で煮て、試食していただきました。ぶりの半身をディスプレイした(写真上)のが良い演出になり 45 パックのぶりがあっという間に完売しました。身がふつくとやわらかくて、全く臭みがないぶりは、試食したみなさんに大好評でした。これからもよろしくお願いいたします。



◆かながわ さざん花 1月23日(月)小山台店で開催

切身に塩を振り、15分置いてからくっつかないホイルを敷いたフライパンで焼いたものと、塩を振ったものに、少し酒を振り、醤油で調理したものを試食しました。

生産者のみなさまへ

見た目も味も素晴らしいぶりで、切身の大きさも大振りで大好評でした。ありがとうございました。



◆かながわ コープのやさいの会

1月20日(金)高森店で開催

稚魚からの一貫生産「鹿児島県産ぶり」は肉厚で脂ものっていて、そのおいしさを実感できました。

高品質なぶりを育てるために生産者の方々がエサに工夫をしたり養殖管理基準書に沿って飼育情報の記録やトレーサビリティシステムも取り入れていらっしゃるということで私たちも心していただきたいと思いました。

本当にありがとうございます。



かながわ スマイル 1月29日(金)寺尾台店で開催

ぶりに軽く塩を振り酒を振り、塩コショウをする。

フライパンに油を入れ、片栗粉をまぶしたぶりを焼く。火が通ったら余分な油をふき取り、すき焼きのタレを絡めて出来上がり。

試食された組合員、全員から大好評でした。

これからもおいしいぶりを生産してください。

しずおか 中部1エリア

1月27日(金) 下野東店で開催

くつつかないホイルを敷き、フライパンに一口サイズに切ったぶりをいれ、塩・こしょうで焼いた後にオリーブオイルをかけて仕上げました。

魚特有の臭みがなく、組合員から大好評でした。ぶりは照り焼きしかしないという方も多く、参考になったという声が多くありました。



しずおか 中部2エリア 2月1日(水) 岡部町公民館で開催

ぶりに白だしをかけて切身ごとホイルに包んでフライパンで蒸し焼きにしました。

試食の際にぶりの飼育管理や出荷までの流れについて商品学習をしました。

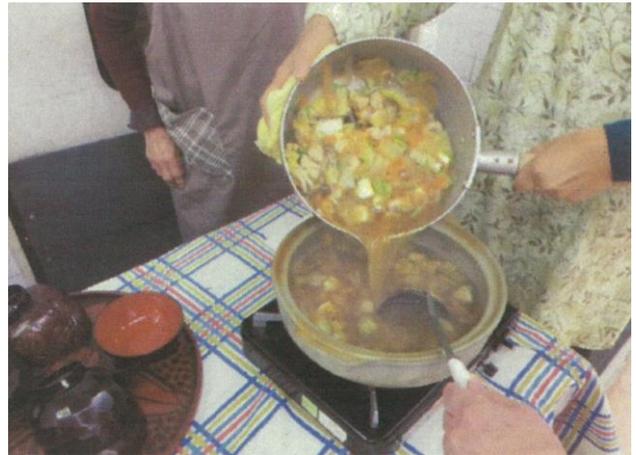
組合員からの声

- ・やわらかく、臭みも全くなく、とてもおいしかったです。色も新鮮に感じました
- ・脂がのっていて、とてもおいしかった ・血合いも皮も全部食べました
- ・身がホロホロでやわらかく、脂ものっていておいしかったです。
- ・素材が良いので、シンプルな味付けでぶりそのものの味が楽しめておいしかったです



かながわ グループ竹山 2月2日(木) 竹山店で開催

柔らかいのが好きな方、硬いのが好きな方といましたが、みなさんからおいしいととても好評でした。



かながわ 上麻生店を応援する会 1月15日(日) 上麻生店で開催

mioの特集のぶりかつと醤油が薫るぶり鍋で試食していただきました。

ぶりの新しい食べ方に、みなさんレポーターが増えたと喜んでいました。切身の厚さも他店に比べ2倍はありビックリ!! 味もばっちり!! 養殖場に見学に行きたいです。