



宮城県産活〆銀鮭

(無塩・養殖)



こだわりの原料

生産地・生産者・流通経路がはっきりした、出どころ確かな銀鮭です。

宮城県女川魚場・雄勝漁場の生産者6団体で養殖・水揚げしています。生産者が皆同じ種苗・網・餌を使用することで、品質のバラツキを抑え、安定した身色、身質で提供します。

餌に「植物由来原料」を使用することで健康に育て、出荷前に「オキアミミール」を与えて、うま味と色味を豊かにしました。また飼育期間中に抗生物質・合成抗菌剤を使用しない「グリーン・プログラム」基準の銀鮭です。



宮城県女川町・石巻市雄勝町の生産者6軒で養殖・水揚げしています

おいしさ

おいしさの秘密は「活〆」にあります。

「活〆(かつじめ)」とは、生きた鮭の背骨に1匹ずつ刃を入れて、血抜きを氷水の中で行う手法です。身に残る血生臭さを抑え身の鮮度を良好に保つことができます。

「活〆」は、技術と人手が必要なことから、宮城県内でこの方法を実施しているのは数社のみです。ほとんどは、「野〆(のじめ)」という氷水に生きたまま入れる方法で水揚げされます。「野〆」は効率よく大量に水揚げ可能な反面、鮮度劣化が早く体内に残る血液から臭み(養殖臭)が発生します。



生産サイクル (養殖)

- 2015年10月 ①親魚からの採卵 北海道
- 2015年12月 ②ふ化・稚魚
- 2016年1月 ③水面養殖場
- 2016年10月 ④幼魚沖出し
- 2016年11月 ⑤海面養殖
- 2017年4月 ⑥水揚げ・選別
- 2017年7月 (販売5月～)

* 採卵から2年で成魚に

ココロがよろこぶ おすすめポイント♪

- 産地・生産者・流通経路が明らかな、養殖の加熱用銀鮭(無塩)です
- 餌に植物由来原料を添加し、抗生物質・合成抗菌剤不使用で育てたグリーン・プログラム商品です
- 鮮度にこだわり1匹ずつ血抜きをする「活〆」で、生臭さを抑えました



水揚げ時の銀鮭



2016年の大試食会での組合員の声を生産者に届けました



昨年の取り組みの様子は
こちらからご覧になれます

学んで伝える

なるほど！コープ商品



宅配...3切(210g)
本体450円(参考税込486円)
店舗...未定
※相場により変動します



「また、あの鮭にしてね」とせがまれるおいしさ/

宮城県産

活×銀鮭(無塩 養殖)

coop

ココロがよろこぶ
ユーコープ
セレクション



水揚げ直後に「活×」だから臭みが少ない！

水揚げ直後に1匹ずつ急所に刃を入れるのが「活×」です。しつ



今が旬！ 一度も冷凍せずお届け

グリーン・プログラム宮城県産活×銀鮭の水揚げは4月中旬から7月末。水温の上昇とともに脂が乗り、身が厚くなるため、5月からがもっともおいしい季節です。最盛期は一度も冷凍せずお届けします。

※宅配では6〜7月のみ冷蔵で、他は冷凍でお届け。店舗は5月中旬〜7月下旬のみの取り扱い(冷蔵)



生産者は6軒に限定

東日本大震災で被害を受けながらも日本の銀鮭生産をめざす生産者6軒が養殖しています。



オリジナルのエサで抗生物質・合成抗菌剤不使用

アジ・サバ・イワシに、臭みを抑える植物性の原料を加えた独自開発のエサを使用。

環境に配慮し、ワクチン以外の薬剤は与えていません。

超絶！簡単Recipe

- 塩・こしょうをしてトースターでふっくら焼いてタルタルソースをかけました。【店舗くらぶ「杉田店を応援する会」】
- 塩・こしょうをして油の代わりに少量のマヨネーズを引いたフライパンで焼きました。【しずおか中部1エリア】



生産者のブログも公開中！

生産者の中で一番若いタクちゃん(本名:千葉拓実さん)が、毎日の仕事などをユーコープのホームページで伝えています。



mioもチェック！

mio6月号(5月29日発行)でも紹介！



昨年5月末から6月に各地域で開催し、組合員1,826人が参加した「大試食会」での食べ方を紹介

Recipe 1 | 鮭と春野菜のレンジ蒸し



作り方

1. 鮭一切に塩・こしょうをふる
2. 耐熱皿にキャベツ、新玉ねぎ、にんじんなど好みの野菜を敷き、1をのせる
3. 「CO・OP美味しく白だし」大さじ1を回しかけ、ラップをする
4. レンジで5〜8分加熱し、皿に盛りつける



紹介してくれた人

ユーコープふれんず*「クロワッサン」の皆さん
(山梨県都留市)



白だしの代わりに白ワインとオリーブオイルをかけたものも作りました。参加した組合員に「レンジで魚を蒸すのは目新しい」「野菜もたくさん取れてうれしい」「バターしょうゆやトマトソースも試してみたい」と喜ばれました。銀鮭も「軟らかく、生臭みがまったくなく、おいしい」と大人気でした。
※ユーコープの支援を受け、商品の試食など自主的な活動をする組合員の集まり

Recipe 2 | 漬け焼き 手まりむすび



作り方

1. 鮭をバットに並べ、一切に対し大さじ1の「CO・OP だしにこだわった薫るつゆ」をふりかけ30分ほど置く
2. フライパンにサラダ油を引き、1を焼く
3. ご飯をラップに包み軽くにぎり、小分けにした2をのせて包む



紹介してくれた人

ユーコープふれんず「なにかしよ会」の皆さん
(神奈川県逗子市)
たくさんの人に食べてもらいやすいのでお店での試食にもぴったりですよ。

Recipe 3 | 焼鮭サンドらず



作り方

1. フライパンにオリーブオイルを引き、塩・こしょうをした鮭を焼く
2. ラップに「CO・OPハイトースト(8枚切)」を置き、マヨネーズを塗る
3. 1を2の中央に置き、手巻き寿司の要領でラップごと巻き、5分待って形を落ち着かせる



紹介してくれた人

しずおか東部3エリア(静岡県富士市、富士宮市)エリアコーディネーターの皆さん
ウインナーやゆで卵などの具材の中で鮭が一番人気でした。「とてもふっくらして、今まで食べてきた鮭と全然違う！」と大絶賛！