

おすすめで～す!

今ではすっかり我が家の常備品!!

生活クラブのお魚食べてみてよ!

添加物が気になって...

「真あじ開き」おすすめよ!

ベテラン先輩組合員 矢部さん

ま・小・金・井 矢部響子さん

おさかな... おさかな... わたしも大好き~!

しるクン みるちゃん

しるクンのぞうだったのか!

生活クラブ

家族も絶賛!

真あじ開きとかつお炭火焼たたき

まんが・おぐらみどり

かつお炭火焼たたき 枕崎市漁協

炭火による焼き上げ!!

表皮下5mmの焼き目は熟練の技!

一本釣りの南方かつおを船上で急速冷凍!

おいしいのひみつは...

漁獲から製造・販売まで一貫体制!

冷凍のまま加工	成型加工	炭火で焼く	焼き上がりをすぐに真空パック
四つ割りにする	骨やウロコをとる	炭火の上をコンベアが流れる	

真あじ開き (有)奥和

おいしいよ!!

4月~6月の旬の真あじ使用

身も厚く脂ものてます!!

酸化防止剤不使用!

市販品は解凍時の変色防止のために使われることも...

漬け汁(塩汁)は(株)青い海の真塩!

消費材の真塩ね!

甘みもあるのよね

生産者おすすめの食べ方

生産者おすすめの食べ方

玉ねぎ・ニンニク・しょうが・小ネギをたっぷり盛り付けてポン酢をかけてどうぞ!

半解凍でスライス

お茶漬けもおいしいよ~!

醤油・みりん・鷹の爪で漬けたタタキをごはんのにのせて

だし汁をかりて

フライパンやオーブントースターでもOK!

焼いた身をほぐして混ぜご飯にも!

冷凍のまま魚焼きグリルに入れ、皮側7割・身側3割で焼く

身側を焼きすぎないのがポイント!

忙しい日のメインおかずにも大活躍!

ボクもひとりで食べられるよ!

うま~い!

仕事の疲れも吹っ飛ばす炭火が香ばしい

素材や製法わかって食べるともっとおいしいね!

今後の取組み予定は「eくらぶ」で検索

食品添加物不使用の干物

酸化防止剤を使わずに国内産原料だけで開発した干物は、1980年頃の提携開始当時の常識とは全く異なるものでした。それから長年生活クラブとの関係を深め、工場の電気も生活クラブでんきを使用しています。●真あじ開き 4枚/500g (7~8枚)

かつおのまち 枕崎市

枕崎市は鹿児島県薩摩半島の最南端に位置し、300年以上の歴史を誇るかつお漁業を中心に繁栄してきた「かつおのまち」です。枕崎市漁協はこのまちの漁業を支え続け、生活クラブとの提携は30年以上になります。●かつお炭火焼たたき 560g/200g/お試し・100g

はてな解説

QRコード