

サカナDIY通信

祝2周年

2021年3月からサカナDIYをスタートさせて、早くも2年が経ちました。「毎月お客様に旬の魚をたべてもらいたい」「その魚を楽しみながら調理して、おいしく食べてもらいたい」そんな想いからスタートしたサカナDIYは当初会員数50名から現在30倍の会員数1400名まで成長することができました。ありがとうございます。

実際の現場は魚の水揚げ状況、メニュー開発、鮮度チェック、動画撮影など様々な問題と日々格闘中ですが、スタッフ全員で向き合い改善活動に努めています。そんな私たちを支えてくれるのがお客様からの言葉です。「毎月楽しみにしている」「サカナDIYの箱を開けるたびに気持ちが明るくなる」そんな言葉にいつも勇気づけられます。お客様の食卓をより豊かにしていくようスタッフ一同全力で取り組んで参りますのでこれからもどうぞよろしくお願ひ致します。

代表取締役 松井大輔



*祝2周年感謝の気持ちを込めて
4月のサカナDIY発送時にノベルティを
送らせていただきます。



『乳化』ってなに？

よく料理のレシピで「乳化」って言葉を聞くのですが、今日は「乳化」について説明します。「乳化」とは油と水分を分離せずに混ぜ合わせることです。普通なら写真のように油と水分は分離するのですが、具材を回すようにフライパンを回すことで、トロミができます。

上手に「乳化」出来ると写真のように油と水が分離しません。このことを「乳化」と言います。

今月メニューの舌平目のガーリックソースにはこの「乳化」を使っています。「乳化」させることでオリーブオイルが美味しいソースになります。作るときは最後にフライパンをしつかり回して、「乳化」を試してみてください！

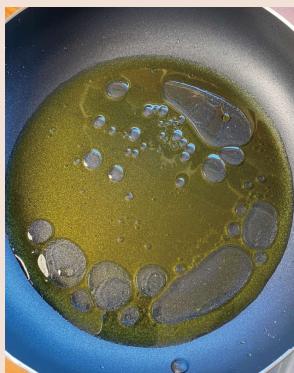
オイルが美味しいソースになります。作るときは最後にフライパンをしつかり回して、「乳化」を試してみてください！

その後に盛り付けこそ説明書のようにならなかつたものの、味は本当に美味しいと親子で大盛り上がりしました。これを機に、台所に立つ回数も増やしてみようかな?と思いました。来月も皆さんに満足してもらえる料理が提供できるよう、日々精進して参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

皆さん、初めまして！私は2月からサカナDIYメンバーの一員に加わりました、野村国央と申します。普段は料理をすることはほとんどないのですが、少し前にもサカナDIYを頂いたので、「これはやってみようじゃないか！」と母親も交えて作ってみるとしました。



乳化後



乳化前

アレンジレシピ

白ミル貝とアスパラのバター焼き



- ・白ミル貝（サカナDIY）
- ・アスパラ
- ・トマト
- ・バター 10g
- ・塩 ひとつまみ
- ・コショウ ひとつまみ
- ・オリーブオイル 大さじ2杯
- ・料理酒 大さじ1杯

- ①トマト、白ミル貝を切り、アスパラは30秒茹でて冷水で冷やしておく
- ②フライパンにオリーブオイル、白ミル貝、塩を入れ中火にかける
- ③表面上に火が通つたら酒を入れ、フライパンをよく回し乳化させる
- ④アスパラ、コショウ、トマト、バターを入れ溶けるまで炒めて完成

