

## 「蒸あんこう肝」新商品人気コンクール第3位!!

東京都を中心にスーパーを展開しているサミットが主催する第44回新商品人気コンクールで、グループ会社海清水産の「蒸あんこう肝お刺身一点盛」が生鮮部門で第3位を受賞！水産物では唯一の上位入賞を果たしました。コロナで外食の機会が減ったり、物価上昇による生活防衛意識が高まったことで増え続ける家飲み需要を捉えた新商品として評価されました。

「蒸あんこう肝」は最旬の11月〜1月の間に水揚げされたアンコウにこだわり、氷で鮮度を保ったまま加工委託先の工場に直送。常温で3年持つようにレトルトで仕上げています。

あん肝は単品で食してももちろん美味しくいただけますが、醤油やポン酢に溶かして白身魚の刺身に付けて食べると、あん肝のクリーミーさが際立ちます。パスタとも相性が良く、その他にも幅広くアレンジが可能です。あん肝はふく衛門公式サイトからもご購入いただけます。ぜひ一度お試しください♪



蒸あんこう肝お刺身1点盛

クセがなくて食べやすい  
クリーミーなあん肝  
ぜひ一度食べてみて下さい♪



★公式サイトはこちらから！



## 名前はタイだけど本当はタイじゃない!?

魚の王様と呼ばれ、おめでたい魚の代名詞であるタイ。4月メニューの「マダイ」と5月にお届け予定の「アマダイ」、どちらもタイと名前が付いていますが、実はアマダイはタイではありません。

和名に「タイ」とつく魚は200〜300種いますが、タイと呼べる「タイ科」の魚は、日本近海にわずか10数種類。その中で日本でよく食べられるタイは5種類程度。それ以外のタイと名前が付く魚は「あやかりダイ」と呼ばれているもので、おめでたくて高級な「タイ」にあやかっているだけなのです。あやかっていると聞いてもあやかりダイには、キンメダイやアマダイのようにタイより高級な魚も存在するのがおもしろいポイントです！

これまでサカナDIYではアマダイ、マトウダイ、メダイをお届けしました。今後「タイ」という名前が付いた魚を見かけた時は、タイ？それともあやかりダイ？ぜひチェックしてみてください。

**【タイ科】**

### 鯛

マダイ、チダイ、キダイ、クロダイ など

＼私たちはあやかり鯛／

イシダイ

キンメダイ

マトウダイ

タカノハダイ

アマダイ など

## おさかな広報の日常

広報担当の内田です。私がサカナDIY通信を作り始めて1年が経ちました。毎月どんなデザインにしたら読んでくれるかな？とわくわくしながら作成しています。

私の仕事は魚の魅力を皆様にお伝えすること。サカナDIY通信の他にも、魚の鮮度の良さや、今すぐにも食べたいような魚料理の情報をSNSを通して発信しています。そのせいか、最近TVやSNS、雑誌で「魚」という文字を見たら覗いてみたくなる衝動に駆られます。あとはかわいい魚グッズではなく、シユールめな魚グッズの収集癖がついてしまいました。今すぐ魚が食べたくなるようなお魚情報をお届けできるように頑張ります！

白鯨軒社(香川県)のハマチみくじ



## アレンジレシピ

### さわらの生春巻き〜チリソース添え〜



- ・サワラ(サカナDIY)
- ・ライスペーパー 4枚
- ・水(戻す用) 適量
- ・ミニトマト 4個
- ・サラダ菜 2枚
- ・砂糖 大さじ1
- ・酢 大さじ1と1/2
- ・塩 ひとつまみ
- ・豆板醤 小さじ1/3
- ★おろしにんにく 小さじ1/4

①★の材料をよく混ぜ合わせてソースを作る

②ミニトマトを4等分の輪切り、サラダ菜は細かくちぎる

③サワラは食べやすい厚みで薄くスライスする

④まな板の上に濡らしたキッチンペーパーを置き、ライスペーパーを5秒水にくぐらせてその上に置く

⑤ライスペーパーの半分より少し上にトマトを4枚並べる。その下側にサワラを横向きで2枚並べ、上からサラダ菜を乗せて巻いたら完成！

※最初に横を折りたたむと包みやすいです♪