

サカナDIY通信

さっと食べられる新商品「サカナDON」を開発中！



いつもサカナDIYをお召上がり頂きありがとうございます。いつも皆様にお届けしているサカナDIYは、「出来立ての美味しい地魚料理を食べてもらいたい」をコンセプトにした商品です。ですが、忙しい時に「もっと手軽に美味しい魚料理を食べることができたら…」と思っただけではありませんか？そんな時にぜひ食べてもらいたい『サカナDON』という新商品を開発中です。

このサカナDONは日本各地の旬の美味しい地魚を、ふく衛門特製ダレに漬け込んだ丼のモトです。食べる時は解凍してご飯に乗せるだけで、あつという間にお店で食べるような海鮮丼が完成します。

新たにロゴも完成しました。サカナDIYのロゴはお茶碗のイラストが入っていますが、サカナDONはどんぶりのイラストが入っています。皆様の食卓にお届けできる日までお楽しみに♪

サカナDON



※完成イメージ

刺身とは違う
ゴロゴロ食感が美味しい!!
ホクホクご飯を準備して
お待ちください♡



「縞そい」の背中はやっぱりシマシマ

今月お届けする縞そいは東北以北で水揚げされる魚で、北海道での水揚げが圧倒的に多い魚です。地方のスーパーではあまり見かけない縞そいですが、北海道ではスーパーや道の駅に並ぶほどメジャーな魚です。

北海道では真鯛があまり獲れないため『北海道の真鯛』とも呼ばれ、刺身、煮付け、焼き魚どの料理でも美味しくいただけます。

縞そいは熱を通して身が硬くなりにくく、ふっくらとした食感をしています。今回はそのふっくら食感を味わってもらうべく、ガーリックソテーにしました。ぜひ新メニュー「縞そいのガーリックソテー」でクセのない身と食感をお楽しみください！



サカナDIY図鑑

しまそい 縞曹以



(全長：45cm)

- ★ 背中のシマ模様が特徴。全体的に黄色っぽい色をしていることから、「キソイ」と呼ばれる。
- ★ 浅瀬から水深100mまでの岩礁に住んでおり、「そい」は磯魚という意味。
- ★ 熱を通して身が硬くならず、ふっくらとした食感。脂も乗っており、皮目に旨味がある。

営業課に新メンバーが増えました！

6月より、ふく衛門営業課の一員として入社致しました久保田昭子と申します。新入社員とは言え、既に人生半世紀を迎えており、新人と付けていただけなのは、嬉しい限りです。若いスタッフの皆さんにたくさんのごことを教わりながら、日々業務にあたっております。これまでに様々な業種の仕事に携わってきましたので、何かお役に立てればと思っております。1日も早く仕事を覚え、お客様へ、美味しい食卓！のお手伝いができるふく衛門スタッフとなれるよう頑張っております。

魚大好きだけど
食べないくら肉も好き!



アレンジレシピ

甘海老とアボカドのサラダ



- ・アマエビ (サカナDIY)
- ・ミニトマト 5個
- ・アボカド 1/2個
- ・グリーンリーフ 5枚
- ・パプリカ 1/2個
- ・ブラックペッパー 適量
- ・塩 小さじ1/3
- ★酢 大さじ1
- ★オリーブオイル 大さじ1

- ① トマトは1/2カット、アボカドは5ミリ幅にスライス、パプリカは縦半分は切って横に細切り、グリーンリーフは食べやすい大きさにカットする
- ② 甘海老の頭と尻尾をとる
- ③ お皿にグリーンリーフ、アマエビ、トマト、アボカドを盛り付ける
- ④ ボウルに★を入れてよく混ぜ、上から回しかけたら、ブラックペッパーを振って完成！