

サカナDIY通信

私たちは魚のプロ集団！

食卓に旨いサービスへ



サカナDIYは、お届け開始から5年目の節目を迎え、この度ブランドコンセプトの見直しを行いました。5年前はまだ魚の料理キットや定期サービスが少なかったものの、近年は同様のサービスが増えてきました。そんな中「サカナDIYにしかできないことは何か？」と強みを見つめ直した結果、目利きの達人が仕入れをし、職人が魚本来の旨さを引き出す加工を行い、お客様へ商品と感動をお届けする、その全てを自社工場で一貫して行っている点が私たちの強みだと確信したんです。そこで私たちが掲げたサカナDIYの新しいコンセプトが・・・

魚の「旨い」を楽しむ料理キット

私たちは日々メニュー開発のために試食を繰り返していますが、本当に感動するような美味しい魚を食べた時、私たちの第一声は「美味しい！」ではなく「旨い！」だったんです。この瞬間の感動をお客様にもお届けしたい、そんな想いでこのコンセプトを掲げました。

これからは私たちは、魚本来の「旨さ」と、それを囲む食卓の楽しさを皆様にお届けしていきます。これから新しい規格や、メニュー開発も挑戦を続けていきます。ぜひ、今後のサカナDIYにご期待ください！



Hunter ~目利きの達人~



maker ~旨いの仕立て師~



Provider ~感動のお届け人~

上品な味わいと美しさ

イトヨリダイの魅力



鮮やかなピンク色の体に黄色のラインが映える、美しい魚「イトヨリダイ」。その名前は、長く伸びた背びれが糸を縫(よ)るように見えることに由来しています。その優雅な姿から、食卓に彩りを添える魚として「お祝いの席」でもよく使われます。しかし、魅力は見た目だけではありません。

イトヨリダイは味わいもまた魅力的。ふつくとやわらかな身質が特徴です。クセがなく淡泊ながらも、噛むほどに旨みを感じられ、幅広い世代に好まれる味わいです。

今回はそんなイトヨリダイを煮付けでお届けします。出汁と醤油のやさしい風味がじんわりと染み込み、魚本来の上品な旨みが一層引き立ちます。火を入れても身が硬くなりなく、最後の一口までふくらとした食感を楽しめるのも、この魚ならではの魅力です。

見た目も味わいも上品なイトヨリダイ。料亭のようなひと皿を、どうぞご家庭でごゆっくりお楽しみください。

イトヨリダイ



生姜の香りで
アクセント！



付け合わせは
絹さや、小松菜が◎
ごぼうを入れると
コクがUP！

- ①イトヨリダイの両面に塩をまぶし、10分置いてクッキングペーパーで水気を拭き取る
- ②長ねぎは縦に切り込みを入れて芯を取り出し、残りは千切りにして水にさらしておく
- ③フライパンに昆布を並べ、皮を上にしたイトヨリダイをのせて、生姜、水、酒、醤油を入れる
- ④中火で熱し、沸騰したら落とし蓋をして弱火で7分加熱する
- ⑤お皿に盛り付け、千切りしたネギを添え完成！



アレンジレシピ いとより鯛の酒蒸し

- ・イトヨリダイ(サカナDIY)
- ・長ねぎ 5cm
- ・生姜スライス 5g
- ・昆布 15cm(2枚)
- ・醤油 小さじ1
- ・酒 50ml
- ・水 50ml
- ・塩 2つまみ

来月から口コミ大賞始まります！



毎月定期と一緒にお届けしているお客様アンケート。開始当初から匿名で皆様からのご意見・ご感想をいただいておりますが、匿名だにご意見を頂きやすい反面、なかなかお客様に直接ご回答をさせていただくことが難しい状況でした。さらに、毎月数多くの嬉しいお声、改善のご要望いただく皆様へ感謝の気持ちを還元したい！そんな思いから、7月同封分のアンケートより記名式でのアンケートに変更をさせていただき、頂いたご回答の中から毎月1名様を弊社で厳選し、こちらの口コミ大賞で表彰をさせていただきます！と思います！もちろん良かった声だけでなく、厳しいご意見でも大丈夫です！表彰された方には私達からのささやかなプレゼントをご用意しています！ぜひ皆様、どしどしご応募下さい！

※こちらのコーナーに掲載する際、
お名前のご公表はいたしませんので、ご安心下さい！

