

サカナDIY通信

🐟 どうやって決めてるの!?

サカナDIYこだわりのメニュー決め!

サカナDIYのメニューづくりには、こだわりの4つのテーマがあります。それは「旬の刺身料理」「ワンクック魚料理」「焼き魚料理」「煮魚料理」です。毎月のメニューが決まるまでに、魚の旬や味わいはもちろん、お客様に飽きずに楽しんでいただけるように、バランスを考慮しながらメニュー構成をしています。私たちのこだわりのメニュー作りを一覧表で表すところな感じ!

サカナDIY
メニュー作り4つのこだわり

忙しい日は鍋や丼など
ひと手間かんたん調理で/
～ワンクック魚料理～



ゆず煮るほうぼうの漬け丼 など

鮮度にこだわった魚を
刺身やカルパッチョで/
～旬の刺身料理～



きんきの炙り刺身 など

旨みがしっかり
引き出せる煮付けで/
～煮魚料理～



いわしの煮付け など

素材の味を楽しむ
シンプルな調理方法で/
～焼き魚料理～



さわらの味噌粕漬 など

この4つのテーマを通して、季節や旬の味わいを楽しんだり、普段はなかなか挑戦しない調理方法に出会えたり…。ライフスタイルやその日の気分に合わせて、「今日は何をつくらうかな?」と、冷凍庫を開けるのがちょっと楽しくなる。そんなワクワクを、皆さまの食卓にお届けできたら嬉しいです!これからも、皆さまに喜んでいただけるメニューを、心を込めてお届けします。

🐟 お待たせしました!
復活の活メ煮穴子!

ふわっととろける食感と、ほんのり甘く照りのあるタレが魅力的な煮穴子。みなさんはお好きですか?実はサカナDIYでも3〜4年前に煮穴子をお届けしていたことがあるんです。しかし、なかなか定番メニューに採用出来なかった理由…それは「活魚車」の確保です。

サカナDIYではあのふわっとした食感をお楽しみいただくため活メにこだわっています。穴子は神経質で、水質の変化や酸欠に弱い魚。そのため、活メする直前まで元気な状態で保つには、活魚車での丁寧な輸送が必要不可欠です。活魚車の車内には大きな水槽と酸素供給装置が備えられており、生きたままの穴子をストレスなく輸送することができます。

そして、もう一つのこだわりが、上からかける「煮つめ」。この煮つめは、穴子の骨からじっくりと時間をかけて煮出して作っています。ごはんのにせて丼風に、お酒の肴としても絶品です。暑い夏の食卓に、心を満たす一品を。ぜひ一度、ふわっふわとろろの活メ煮穴子をお楽しみください!



いきじめ
活メって…何?

魚を生きたまま素早くしめて
鮮度を保ち、おいしさを
長持ちさせる方法です。

🐟 アレンジレシピ
いさぎと夏野菜の涼彩サラダ

- ・イサキ (サカナDIY)
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・サニーレタス 適量
- ・きゅうり 1/2本
- ・ミニトマト 5個
- ・大葉 3枚
- ★しょうゆ 小さじ4
- ★酢 小さじ4
- ★オリーブオイル 小さじ2
- ★砂糖 小さじ1/2
- ★練りわさび 適量

🐟 第1回サカナDIYロコミ大賞!

いつもおいしい魚を楽しみにしています。魚料理をもっと覚えて購入しはじめました。スーパーで普段買わない値段が高くて手にとらないだろうなという魚も味わうことができてとても満足しています。必ず冷凍庫の中には何かしら魚があるのほかいちいものです。それから魚の特徴、名前の由来など知らなかったことも教えて頂き今までの分を全部ポットに貼って孫と一緒に指さしながら遊んでいます。これからも楽しみにしています。

記念すべき第1回目のロコミ大賞、受賞おめでとうございませう!普段なかなか手に取らないお魚との出会いや、魚料理を覚えるきっかけになっているとのこととても嬉しいです。また、私達が作ったレシピなどを大切にしていただき、お孫さんと一緒に楽しんでいたというこのことで、ご家族みんなで楽しんでいただきたという私たちの願いが届いていると感じ、スタッフ一同胸が熱くなりました。お孫さんもお魚大好きになつてくれたら嬉しいな…。これからも美味しいお魚とワクワクする体験をお届けできるように頑張ります!



- ①野菜はお好みの大きさにカットし、玉ねぎは薄くスライスして、水にさらしておく。
- ②イサキに包丁を入れて、奥から手前に約5ミリ幅で引くように切る
- ③★の材料をよく混ぜて、ドレッシングを作る
- ④お皿に野菜をとイサキを盛り付け、上から③をかけて完成!