

魚食離れに立ち向かう！

海清水産とふく衛門の挑戦

8月20日から22日にかけて東京ビッグサイトで開催された「第27回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に、グループ会社である海清水産（株）が出展しました。私たちふく衛門からは営業担当と製造部長が参加し、ブースでの試食提供を担当。真ぶぐの昆布メスライス、のどぐろの炙り、さわらの炙りなど、ふく衛門を代表する看板商品を多くのお客様にご堪能いただきました。

この展示会には、全国の飲食店や小売店のバイヤー、料理人など、食のプロが一堂に集まりました。そんな中、ふく衛門の商品は「香ばしく旨味たっぷり」「手軽に調理できる」と大好評！会場では、魚食離れを食い止める工夫や、簡単に調理できる技術、鮮度を守る方法、持続可能な養殖など、魚をもっと手軽に安心して未来につなぐ取り組みが次々と紹介されていました。

営業担当は「自分たちで調理した試食を通じて、美味しい」という声を直接いただけたのは貴重な体験でした。製造部長も「職人の技を生かした商品の魅力を伝えられて嬉しかった」と振り返ります。

ふく衛門はこれからも海清グループの一員として、看板商品の魅力を磨きながら、魚食文化を未来へつなぐ挑戦を続けてまいります。



“旨い試食”作ってきました！



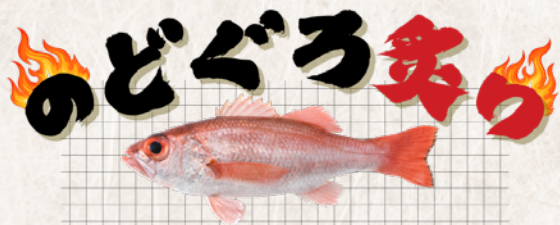
炙ると旨いのどぐろの秘密に迫る！

「白身のトロ」とも呼ばれる高級魚、のどぐろ。刺身でももちろん美味しいのですが、実は炙りにすることでさらに旨味が際立つことをご存じでしょうか。

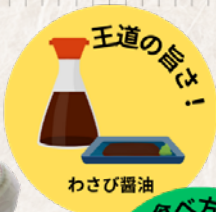
皮の下にたっぷり蓄えられた脂が、炙ることで香ばしさをまとい、脂の甘みと相まって奥行きのある味わいに仕上がります。さらに、のどぐろには貧血予防に役立つ鉄分、免疫力を高めるビタミン、そして疲労回復を助ける良質なたんぱく質など、体に嬉しい栄養素が豊富に含まれています。美味しさと健康効果を兼ね備えた、まさに万能な魚です！

サカナDIYでは、職人が絶妙な炙り加減を見極め、一匹一匹を丁寧に仕上げています。焦げすぎないよう細心の注意を払いながら皮目を香ばしく炙り、その後すぐに急速冷凍。旨味をしつかりと閉じ込めることで、ご家庭でも新鮮な美味しさをそのままお楽しみいただけます。

旨味と香ばしさを併せ持つのどぐろの炙り刺身。特別な日の食卓に、そしてご家族やご友人との団らんに、ぜひ一度味わってみてください！



旨いあぶり刺身
つくるぞー！！



第3回サカナDIYロコミ大賞！

今月も全部美味しかったです！特にカルパッチョはレモンと砂糖で代用しましたが、お魚自体がとても甘くて、最高でした。

今夜は平政のカルパッチョと意気込んだものの、オレンジが無かった…なんてこともありますがね！そんな時に、お魚意外の食材を自分流にアレンジして楽しむことができるのが、サカナDIYの魅力！今回レモンと砂糖で代用していただいたとのこと、ぜひ他の定期便ユーザーの皆さんに素敵な情報を共有したくてロコミ大賞に選ばせていただきました！

オレンジ意外にも、リンゴ、梨、マスカット、グレープフルーツなども使えます。特に柑橘類の酸味は、魚の甘みや旨みを強調する効果があるのでお魚との相性は◎盛り付けも色鮮やかで食卓が一気に華やかになります。ぜひ今年の食欲の秋は、お魚×フルーツのカルパッチョを作ってみてください！



アレンジレシピ

サバときのこの和風パスタ



- | | |
|---------------|-----------|
| ・サバ（サカナDIY） | ・醤油 大さじ2 |
| ・にんにく 1片 | ・みりん 大さじ1 |
| ・しめじ 1/2パック | ・バター 10g |
| ・玉ねぎ 1/2個 | ・塩こしょう 適量 |
| ・大葉 適量 | ・バター 10g |
| ・パスタ 200g | |
| ・オリーブオイル 大さじ3 | |

- ①しめじは石突を落としてほぐし、玉ねぎは薄切り、にんにくはみじん切りにしておく。サバはひと口大にカットし、ヒレや目に見える骨を取り除いておく
- ②パスタを茹でている間に、フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火で香りが出るまで加熱し、サバを両面焼く
- ③しめじと玉ねぎを加えて炒め、醤油とみりんを入れ、茹で上がったパスタを加えて全体を和える
- ④最後にバターを加えて、塩こしょうで味を整えたらお皿に盛り付け、大葉を乗せて完成！