

🐟 **おかげさまで5周年 日々の食卓に感謝を込めて**

いつもサカナDIYをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。おかげさまで、サカナDIYは今年で5周年を迎えることができました。長くご継続いただいている皆さま、そして最近サカナDIYに出会ってくださった皆さま、どちらも心から感謝申し上げます。

昨年を振り返ると、特に力を入れたのが「炊き込みごはん」の商品開発です。家庭料理としての安心感やほっこり感、季節の味わいを楽しんでいただきたい——そんな想いから生まれました。

また、お客様の立場に立った商品開発を重視し、見た目・魚の量・調理のしやすさ・食べやすさを最優先に考え、一品で食卓の主役になるようなメニュー開発に取り組みました。「冷凍庫にサカナDIYがあつてよかった!」そんな存在でありたいと考えています。

これからも旬の魚や季節の味わいを大切に、皆さまの食卓が今より少し豊かになるような商品をお届けしてまいります。5年間の感謝と、これからのワクワクを込めて——サカナDIYは、皆さまの食卓を彩るパートナーであり続けます。

株式会社ふく衛門
代表取締役社長 松井大輔

感動なければ、DIYじゃない。

感動なければ、DIYじゃない。



5周年記念品
定期便と一緒にお届けします!



🐟 **春を味わう**

旨みを引き出すこだわりの鯛めし

春の足音が聞こえはじめる3月。港には旬の真鯛が水揚げされます。旨みとやさしい甘みが際立つこの時期の真鯛は、桜の頃に美味しさの盛りを迎えることから「桜鯛」とも呼ばれてきました。ひな祭りや卒業など、家族で食卓を囲む機会が増える春。そんな祝いの席にふさわしい一品として、今回は鯛めしに仕立てました。

鯛めしはだし昆布を添えて炊き上げるのが定番ですが、板昆布を用意するのは少し手間に感じることがあります。そこで昆布の旨みを抽出したエキスを炊き込みごはんのもとに忍ばせ、出汁を感じるやさしい塩加減に整えました。さらに今回は、一般的な醤油ではなく、主に小麦を原料に仕込まれた「白たまり」を使用。白たまりは色が淡く、塩味のやわらかな調味料。ごはんや鯛の白さを損なわず、真鯛本来の旨みを引き立てます。

炊き込む前に鯛をさつと焼くひと手間も、この一品の大切な工程です。軽く焼き目をつけることで香ばしさが加わり、炊き上がりの味わいに深みが生れます。炊飯器を開けた瞬間に広がる出汁と鯛の香り、ほぐした身を混ぜるたびに立ちのぼる春の気配。家族で取り分けるひとときが、心に残る春のごちそうになりますように。



冷めてもおいしい!
贅沢おにぎりも喜ばれます◎

第8回口コミ大賞

🐟 **サカナのわく知って得する旬情報**

鮭がめちゃくちゃ身体にいいと聞いて積極的に食べよう!というところから。先月の鮭飯、今回のホイル蒸し(クッキングシートで焼きました)どちらもレシピを取っておいで、自分で鮭を買った時にも使わせていただこうと思いました。とても美味しかったです。

サケは良質なたんぱく質を含み、筋肉や皮膚、髪の毛の材料になります。また、抗酸化作用もあるため、老化予防や美肌効果が期待できるのも嬉しいポイントです。そして、サカナDIYのお魚を食べ終わった後も、レシピや調理のご経験を普段の生活に活かしていただけていることを、とても嬉しく思います。これからもぜひ一緒に、お魚料理のレパートリーを増やしていきますよ!



春のさわら三変化

~同じ魚なのにこんなに違う~

3月 炙り刺身



4月 西京漬け



5月 ???



さわらは漢字で「鰯」と書き、春を告げる魚といわれています。冬から春にかけて脂がのり、上品な旨みが増すのが特徴です。3月は、旬の透明感を楽しむ「炙り刺身」。4月は、旨みを重ねた「西京漬け」。同じ魚なのに、調理法が変わるだけで、まったく違う表情を見せてくれます。

ヒントは——
・春のおわりにピッタリ!
・混ぜる瞬間がたまらない!
・ご家族で楽しめる一品!

さて、5月はどんなさわら新メニューが登場するでしょう! ぜひ口コミ大賞のコメント欄で予想してみてください!

正解は次号をお楽しみに!

