

▶ 8ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

特集 獲れたてを素早く凍結。 鮮度を感じてください



「熟練の技」でほたて貝から貝柱をはずしていきます

お刺身や軽く^{あぶ}炙りで食べると貝の甘さがしっくり味
 わえる、と評判の「ココラボ北海道産ほたて貝柱」。

異物がないか、手作業で確認

もともとは、家庭でほたて貝柱の刺身を食べるのが一般的ではなかった20年以上前
 に、組合員さんと北海道の丸本本間水産さん(1953年創業)が一緒になってパルコープ
 のプライベートブランド商品として開発されたものです。当時ほたて貝柱は一般的には、
 大容量の業務用として氷詰め^{まるほんほんま}の箱入りになっており、料理店で解凍して使われていまし
 た。これを、新鮮な状態のまま家庭で使いやすいように少量・バラ凍結の商品にしたもの
 が「北海道産ほたて貝柱」です。昨年「ココラボ」商品として再登場しました。

丸本本間水産の工場があるのは、北海道オホーツク海に面するサロマ湖畔。ほたて貝は、固定されずに動き回れるオホ
 ツク海の漁場で育つため、身質がしまっています。朝8時頃に水揚げされた4年ものほたて貝は、専用工場で生きた
 まま手際よく処理されていき、酸化など品質劣化を防止するため表面にグレーズ(氷の膜)をつけて素早く冷凍され、朝
 10時頃には商品になります。



(株)丸本本間水産
 取締役部長 宮本さん

「大阪の組合員さんに、生きたままお届けはできません
 が、新鮮な状態で素早く凍らせていますので、ご家庭で上
 手に解凍して早めに召し上がっていただくと鮮度を感じ
 てもらえると思います。美味しかったの聲が聞きたくて、
 商品の品質管理も徹底して行なっています」

ココラボって？

パルコープ・よどがわ
 生協の組合員さんのお声をも
 とに独自基準で開発したブラン
 ドです

お家で解凍すると
 獲れたての風味を
 味わえますよ。
 食べる分だけ
 解凍してね



ほたて貝柱 上手に解凍しておいしく食べよう

- ①袋からほたて貝柱を取り出し、ザルに入れて流水でグレーズ
 (氷の膜)を取り除きます。〈約10秒〉
 - ②ペーパータオルを敷いた皿にほたて貝柱を並べてラップをし、
 半解凍になれば、冷蔵庫でゆっくり解凍してください。
- ※袋ごと解凍すると、袋にたまった水をほたてが吸ってしまい、味が悪
 くなります。必ず上記の方法で解凍してください。

氷の膜を
 洗い流してください



今回増量です



北海道産ほたて貝柱 冷凍
 5月2回 140g+20g 398円

3月30日の「全国うまいもん試食会」で
 試食していただきました!

おいちいね!



りなちゃん(3歳)



✧このほたては厚み・歯ごたえ・甘みが
 あっておいしいです (組合員さんの声)
 ✧このほたてめっちゃおいしいねん。
 時々注文してるわ (組合員さんの声)

※3月30日の「全国うまいもん試食会」では、たくさんの組合員さんにご参加いただきまして
 ありがとうございます。詳しい報告は次号(5月6日発行)でお知らせいたします。