

生産者さん おじゃまして〜す

何を食べても何も言わない主人が、
「この紅鮭は塩が均一にきいていて、
とてもおいしい」と(組合員さん)



丸長水産(株) 品質管理室 高松さん

「どこを食べても
同じ塩辛さ」を
目指して、切身にして
から漬け込む製法
を開発しました。



塩紅鮭切身(甘口)
〜丸長水産〜

記事は11ページに続く ➡

- P1 第3回岩手ボランティアバス報告 (1~2ページ)
- P2 ボランティアバス募集 遠野通信
- P3 理事会報告 1日エコライフにチャレンジ
- P4 ぱるメール コープ住宅サービスよりお知らせ
- P5 イベント情報 ミラフロレス
- P6 ピースリレー報告(6~9ページ)、ピースカーニバルinひらかた報告
- P10 商品検査室だより 組合員さんの声にこたえて
- P12 特集「塩紅鮭切身(甘口)」(12~11ページ) Pa・ぱっとクッキング

Pa・ぱっとクッキング 82

<http://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/index.html>

*味付はマイルドに
塩紅鮭とチーズだけ

塩紅鮭を使って

塩紅鮭のノンオイルパスタ

材料・2人分 <1人当たり430kcal>

- 塩紅鮭…2切れ(約120g)
- パスタ ……………160g
- 塩(茹でる用) ……適量
- 青じそ ……………5枚
- 粉チーズ ……………大2

作り方

- ① 鍋に湯をわかし、パスタと塩を入れ、時間通り茹でる。茹で汁を50ccほど取り分けて、パスタはザルに上げておく。
- ② フライパンに①の取り分けた茹で汁と解凍した鮭を入れフタをし、蒸し焼きにして取り出し、皮と骨を除いて身をほぐす。
- ③ パスタと鮭をフライパンに戻し入れ、せん切りの青じそと粉チーズを加えて混ぜ合わせる。

