

淡塩さば

冷凍庫に
いつも
あります!

うす
じお

【鯛井ゲタ竹内が命名!】
「淡塩」と書いて「うすじお」と読みます。素材の味を生かした淡い塩味で食べやすく3枚に卸したさばとして1987年に開発。



フィレ(3枚おろし)200g(2枚)
まいど〜ぶ 11月5日
注文番号 4 冷凍



切身 275g(5切)
まいど〜ぶ 11月5日
注文番号 5 冷凍



△店舗ではフィレ300g(3枚)冷凍のみの取り扱いです。※コープ多度津は除く

産地は
ノルウェー

画像提供:ノルウェー水産物輸出審議会

使いたい時にすぐ焼いて食べられるので便利です。淡塩なので、生のさばを買ってきた時の塩ふりもいらず失敗なしです!大根おろしをそえて食べることが多いです。(高松市 Yちゃん 40代)

さばごはんの調理提案を当時の商品委員さんから聞いて、利用するようになりました。焼いてほぐして、しょうが、ねぎなどの薬味とともに炊き上がったご飯にまぜるだけの簡単なものですが、はまりました。(高松市 ちゅんさん 40代)

冷凍庫の必需品です。1人食なので、半身をフライパンで炒め焼きして大根おろしや大葉などでさっぱりといただきます。フライパンで少しの油でフライにしたり、ほぐして炒飯にしたり重宝しています。(高松市 M.Kさん 70代)

とにかく脂のついていておいしい!初めて食べた時、そう思いました。以来、さばの塩焼きはこれと決めました。冷凍魚の帕サつきもなく、魚好きの主人も気に入ってくれ、常に冷凍庫にあります。(高松市 miyokoさん 60代)

冷凍魚なのに、生臭くなくお気に入りです。どの時期に買っても脂がのっていておいしい。味付けもちょうど良く、子どもたちは皮まで食べますし、おかわりがなければ必ず聞いてきます。(高松市 中山さん 30代)

青魚は健康にいいので時々利用します。そのまま焼いてもおいしいですが、一口大に切って、小麦粉に塩とカレー粉を少し混ぜたものをはたいて揚げてもおいしいです。(高松市 50代 竹内さん)

一番おいしいと言ってもらえるのは、そのまま焼いたものです。お弁当にも入れます。白いご飯の上に青シソをひき、その上にど〜んと乗せたらとても喜びます。お弁当を食べる頃には脂がご飯にしみ、おいしいらしいです。(坂出市 村上さん 40代)

発売されてからずっと買っております。すぐに焼きさばが出来て、味も口ざわりも良いので全然飽きがきません。皆完食出来るので無駄がなく経済的にも大変助かっています。焼き上がりにすだちをかけるのが我家の食べ方です。さっぱりとした後味は何とも言えず満足です。(丸亀市 エミちゃん 80代)

娘がさばの味噌煮が大好き。三枚卸しになっているので手軽に作れます。夕飯の一品に困った時、朝からさばの味噌煮を作ってあげれば味がしみて翌日までおいしく食べられます!骨もとれているので子どもにも安心です。

おいしいので作ってます! おつまみ、お弁当のおかず!
さばを一口大に切り、[しょうゆ、みりん、酒、しょうが汁]で下味をつけ、片栗粉をつけて油で揚げます。主人はこれが大好き! (高松市 林さん 30代)

機関誌
プレゼントクイズに挑戦!
(4面をご覧ください)

お気に入りの声 & こんな風に食べてます!

株式会社 井ゲタ竹内の淡塩さば

鳥取県堺港市で、味付けもずく・淡塩さばなど海産加工品の製造を行っています。

この文字で覚えてね!

便利にご利用いただいている様子や胸が熱くなるエールをいただきました。皆様の食卓をしっかりとイメージして、より品質の良い商品づくりをしています!

鯛井ゲタ竹内 粟木さん(左)、辻窪さん(右)

たくさんのメッセージありがとうございます!



▲製造部さばラインスタッフ



▲原料の重量選別工程の様子

「淡塩さば」の特徴

① 鮮度よし!脂のりよし!

産地のノルウェー。北欧の冷たい海で水揚げされたさばを冷水タンクで港まで運び、急速凍結。加工は鳥取県境港市で、半解凍状態で手早く!生臭さが少ないのは、鮮度が保たれているから。脂ののった旬の時期(8月~11月)のさばを使用しています。

② 一番おいしい塩かげん

淡塩さばの塩分は約1.4%。標準的な塩さばより、塩分を22%カット!海水を太陽熱で蒸発させた「天日塩」を使用し、低温の高濃度塩水に極短時間通すだけ。

③ 腹骨・カマ・ヒレなしで食べやすい!

さばを三枚に卸して真ん中の大きな骨を取り除き、腹骨やカマ・ヒレなどの骨も丁寧に取り除きます。

全国の組合員さんから寄せられたレシピ

サバーク



【材料(4人前)】
淡塩さばフィレ ……3枚(または切身6切)
玉ねぎ ……1個
卵 ……1個
小麦粉 ……大さじ4
青じそ ……10枚
(またはネギ、しょうが)

*さばとみじん切りの玉ねぎは見た目が同量くらい

【作り方】

- ① さばは解凍し、中骨を残しながらスプーンで身をかきとる。
- ② みじん切りにした玉ねぎ、卵、小麦粉を①に入れて混ぜ、みじん切りにした青じそを入れ、さらに混ぜる。
- ③ フライパンを熱し、油をひいたらピンポン玉くらいに丸めたタネを並べる。生地が柔らかいので焦げ目がしっかりついてから裏返す。中に火が通るまでしっかり焼く。

※味はさばの塩分だけでちょうど良いです。薬味はお好みで。

さばの味噌煮



【材料(4人前)】
淡塩さばフィレ ……2枚(または切身4切)
「みそ・砂糖 ……各大さじ1
A みりん・酒 ……各大さじ2
しょうが ……1片

【作り方】

- ① さばは解凍し、フィレを半分に切る。
- ② 耐熱性容器にAを混ぜ合わせておく。
- ③ さばとしょうがを②に入れ、ラップをかけ、レンジで6~8分加熱する。

※さばに味が付いているので調味料は控えめに。