

## 北海道産秋鮭のスマークサーモンを食べ応えのある1.5cm角にカット 「CO・OP 新食感！角切りスマークサーモン」新発売



日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、会長：浅田 克己）は、国産素材マーク付き商品として、北海道産秋鮭を香りよくスマークし、使いやすい角切りにカットした「CO・OP 新食感！角切りスマークサーモン」（冷凍）を10月1日から新発売します。



商品アレンジ例



「CO・OP 新食感！角切りスマークサーモン」

国産素材マーク付きの「CO・OP 新食感！角切りスマークサーモン」（冷凍）は、薄くスライスしたタイプが一般的なスマークサーモンを、もっといろいろなメニューで食べていただきたいと開発した角切りタイプのスマークサーモンです。北海道産秋鮭を塩のみで調理して低温乾燥した後、桜チップでスマークしました。約1.5cmのサイコロ状にカットしているため、食感がよく、食べ応えもあります。解凍してそのままおつまみとしても食べていただけるほか、アボカドと一緒にマヨネーズやしょうゆとあえて丼にしたり、サラダやパスタに加えたりと、角切りならではの自在なアレンジをお楽しみいただけます。

組合員モニターアンケートでは、「スライスは、はがすのが難しいが、これはバラで使いやすい」「料理のバリエーションが広がる」など好評のコメントをいただいています。

日本生協連は、今後も組合員の声に応えた商品の開発に努めてまいります。

### ◆「CO・OP 新食感！角切りスマークサーモン」商品概要

商品区分	国産素材マーク付き商品	参考価格	398円（税抜）
内容量	100g	販売方法	全国の生協の宅配および店舗
賞味期間	365日	発売日	2015年10月1日

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

※商品画像をご希望の方は広報部までご連絡ください。

☆コープ商品サイトはこちら <http://goods.jccu.coop/>

<お問い合わせ先>

日本生協連広報部

TEL：03-5778-8106

## <参考資料>

### ◆国産素材マーク付き商品について

組合員要望が多い国産素材を使った商品に対して、6月1日から共通マークをコープラベル内に表示することにより、国産素材を使用した商品であることを分かりやすくしています。



### ◆「CO・OP 新食感！角切りスモークサーモン」商品特長

<p><b>1. 「角切り」の新食感</b></p> <p>薄くスライスしたタイプが一般的なスモークサーモンを、もっと色々なメニューで食べていただきたいと開発された「角切り」タイプのスモークサーモンです。約 1.5cm 角のサイコロ状にカットしているの、食感がよく、食べ応えもあります。</p>	
<p><b>2. 北海道産秋鮭を桜チップでスモーク</b></p> <p>原料の鮭は、北海道で漁獲された秋鮭のみを使用しています。低温で時間をかけて乾燥させた後、桜チップでスモークすることで、生臭さのないまろやかな味わいに仕上げています。</p>	
<p><b>3. アレンジしやすいあっさりとした味</b></p> <p>脂のりの少ない秋鮭を使い、砂糖や香辛料は使わず塩のみでシンプルに味付けしてスモークしました。あっさりとした味わいなので、合わせる食材を選びません。アボカドやトマト、チーズ、オリーブオイルといった洋風の食材に合うのはもちろん、ちらし寿司など和風のメニューにも幅広く使えます。</p>	
<p><b>4. バラ凍結で使いやすさにも配慮</b></p> <p>角切りの状態で凍結されたスモークサーモンが、1 パックに 100g (約 18~20 個) 入っています。バラ凍結なので、少量使いたい時にも便利です。冷蔵庫に移して約 4 時間解凍するだけで、そのまま使えます。また、シチューやパスタ、炒め物などの加熱調理の場合は、調理の最後に凍ったまま入れ、2 分ほど火を通せば完成します。</p>	