

申込締切日：12月8日(金)必着 お届け時期は12月21日(木)頃

学協の **紅魚** & かずのこ

生協のかずのこは、ポリポリと歯ごたえのよいかずのこを厳選しています!!



生協は、かずのこの自然の色や美味しさを大切にしています。

- ① カナダ
- ② 生協のかずのこは、カナダ太平洋岸で漁獲されたニシンの卵を原料に使用しました。見た目を良くするための過酸化水素での漂白処理をせず、かずのこ本来の色・しっかりとした歯ごたえの安心・安全なCO-OPのかずのこをどうぞ。冷蔵庫で保管してください。(冷凍は出来ません)



カナダ産をさらに選別

業界用語で「ホンチャン」と呼ばれるもっとも高い品質のカナダ産かずのこだけを使用しました。ポリポリこりこり、美味しさで他を圧倒しています。



原料にしんはカナダの太平洋産

水切りしつかり

生協のかずのこはしっかりと水切りしますので、水っぽさがなくグラム数もそのままのボリュームです。



塩めきのポイント!

- 早く塩めきをしたい場合は食塩水を2時間おきにかえます。通常より薄い食塩水につけます(水500mlに塩小さじ1/2)。
- 塩をぬきすぎるとかずのこが苦く感じられるときがあります。その場合は、濃い食塩水に30分から1時間くらいつけます(水500mlに塩小さじ1)。

かずのこ 数量限定

- ① かずのこ 松(箱入) 300g 4,298円(税込)
- ② かずのこ 松(パケットレー) 180g 2,797円(税込)

こだわりの「定塩加工法」による味をご賞味ください



一尾をムダなく使えます。

身はもちろん、頭・皮・骨など一尾のさけをムダなく使う料理の一例。



- ③ 紅魚 1本 2.1kg 10,875円(税込)
- ④ 紅魚 半身切身戻し 1.05kg 6,372円(税込)

今年もロシア産紅魚をお届けします

- ① ロシア
- ② 組合員の皆様においしい紅魚をお届けしたいとの思いから、塩分濃度のばらつきをおさえる、昔ながらの「定塩加工法」にて加工を行っています。また、その塩度につきましても、組合員の皆様がおいしく食べることのできる味を求め、毎年ごとに試食を繰り返して調整しております。定塩加工から生まれたこの味をぜひご賞味ください。



1本1本手間をかけて検品し、吟味しておりますので、ギフト向けにも適しています。

～美味しい保存の仕方～

届きましたら、切り身にして(一本もの場合)、一切れずつラップに包んで、冷凍庫に保存してください。

個人情報の扱い ご注文は所属生協指定の申込書に必要事項をご記入ください。ご注文を頂いたときの組合員の皆様の個人情報は、以下の目的のために利用いたします。それ以外の目的では利用いたしません。

(1) 注文を頂いた商品の発送(商品発送のために出荷元に個人情報を委託します。)(2) 商品代金の請求(3) 注文の確認作業(4) 商品の感想をお聞きする際の連絡先

このチラシは、組合員以外ご利用になれません。

- 商品の規格部分は、● 産地 ● 商品特長 で表記されております。
- 商品パッケージは変更になる場合があります。