## **CO-OP** Press Release

# 北海道産秋鮭のスモ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!角切りスモークサーモン」新発売

### 日本生活協同組合連合会

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モークし、使いやすい角切りにカットした「CO・OP 新食感!角切りスモークサーモン」(冷凍)を10月1日から新発売します。







「CO・OP 新食感!角切りスモークサーモン」

国産素材マーク付きの「CO・OP 新食感! 角切りスモークサーモン」(冷凍)は、薄くスライスしたタイプが一般的なスモークサーモンを、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モークサーモンです。北海道産秋鮭を塩のみで調理して低温乾燥した後、桜チップでスモークしました。約1.5cmのサイコロ状にカットしているので、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。

組合員モニターのアンケートでは、「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!角切りスモークサーモン」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	100 g	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/

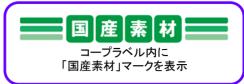
<お問い合わせ先> 日本生協連広報部

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

#### 1. 「角切り」の新食感

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で、食感がよく、食べ応えもあります。



#### 2. 北海道産秋鮭を桜チップでスモーク

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。



#### 3. アレンジしやすいあっさりとした味

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。



#### 4. バラ凍結で使いやすさにも配慮

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 100 g (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。

