

冷凍のまま、ムニエルやちり鍋などさまざまな料理に使える MSC認証「CO・OP皮・骨取り すけそうだらカット」新発売



日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：浅田 克己）は、アラスカ産のすけそうだらを産地で三枚おろしにし、皮と骨を取り除いて食べやすい大きさにカットした「CO・OP皮・骨取りすけそうだらカット」（冷凍）を11月21日から新発売します。



商品パッケージ



商品アレンジ例(左から、ムニエル、ちり鍋)

すけそうだらは、日本ではすり身原料のほか、外食のフィッシュバーガーなどのフライの材料として使われている白身魚です。

①産地一回凍結で、鮮度の良さがおいしさの秘訣

産地で三枚おろし・皮・骨取りをした後冷凍し、日本で冷凍のままカットしました。プリっとした身が特長です。冷凍のまま簡単に調理でき、塩などで味付けをしていないので、ムニエルやあんかけ、野菜炒めなどのフライパン調理や、スープやちり鍋などの鍋調理など、1年を通してお使いいただけます。皮と骨を取り除いているので、子どもから大人まで食べやすく、買い置きにも便利です。内容量280gは、約8～10切入りです。

②モニターアンケートで好評

組合員モニターのアンケートでは、「プリっとしておいしい。魚臭くなく、クセがないので子どもにもいい」「冷凍のまま調理できるのは便利。量もあるのでお買い得」など好評のコメントをいただいています。

③MSC 認証取得

MSC（海洋管理協議会）認証を取得した持続可能な漁業で獲られたすけそうだらを使用し、海洋環境に配慮した商品です。

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 皮・骨取りすけそうだらカット（冷凍）」商品概要

商品区分	レギュラー商品	参考価格	398円（税抜）
内容量	280g	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11月21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