

## 国内小売 PB の缶詰で初の MSC 認証商品 「CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬」「CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮」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：本田英一）は、そのままでも美味しく、料理にも使いやすいフィーレ状に加工したさばの缶詰「CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬」「CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮」を2018年12月21日より新発売します。本商品は、国内小売プライベートブランド（PB）の缶詰では初めてのMSC「海のエコラベル」付き商品です。



左から、「CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬」「CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮」

MSC 認証ラベル

近年、健康志向の高まりから、さばのもつDHA・EPAなどの栄養価に注目が集まり、手軽に美味しく食べられるさばの缶詰の売上げが伸びています。特に、2017年10月～2018年3月の期間は、長らく1位を独走してきたツナの缶詰の売上げ数量を上回る<sup>※1</sup>など、人気を確立しつつあります。

※1 KSP-POS 調べ（2015年1月～2018年4月）

このたび発売するさばの缶詰2種は、9月～12月の旬の時期に漁獲されたMSC認証<sup>※2</sup>のノルウェーサバを使用し、一旦蒸してから皮と骨を手作業で丁寧に取り除くことで、魚独特の臭みを抑えました。しっとりした食感で、脂の乗った旬のさばならではの旨味をお楽しみいただけます。

※2 MSC（海洋管理協議会）認証：海洋の環境や水産資源を守っているなど、持続可能な漁業を認証するグローバルな制度で、認証された漁業により獲られた水産物には、MSC「海のエコラベル」を表示することができる

「CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬」は、なたね油と食塩のみでシンプルに仕上げました。サラダやパスタ、サンドイッチの具として、洋風メニューを中心に幅広くお使いいただけます。

「CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮」は、食塩のみで仕上げられており、さばの旨味が際立ちます。炊き込みご飯や煮物などの和風メニューに使いやすく、サラダの具材にもおすすめです。

2種とも、1缶あたり、DHA1700mg、EPA900mg含有し、栄養価の高いさばをお好みに合わせて使い分けていただけます。

日本生協連は、今後も組合員の声に寄り添った商品の開発に努めてまいります。

### アレンジメニューの例



CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬（カナッペ）



CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮（サラダ）

<お問い合わせ先>

日本生協連 広報部

TEL : 03-5778-8106 E-mail : [pr@jccu.coop](mailto:pr@jccu.coop)

## <参考資料>

### ■新商品概要

#### 【CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬】

内容総量	120g (固形量 80g)
賞味期限	1460 日
参考価格	248 円 (税抜)
販売方法	全国の生協の宅配および店舗

#### 【CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮】

内容量	120g
賞味期限	1460 日
参考価格	248 円 (税抜)
販売方法	全国の生協の宅配および店舗

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

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

### ■新商品 調理アレンジ例

皮や骨を取り除いて臭みをおさえているので、料理素材としてもおすすめです。洋風メニューにおすすめの「オイル漬」と、和風メニューに使いやすい「水煮」の2種類ラインアップしており、料理やお好みに応じて使い分けができます。

#### <主なアレンジ例>

##### ・「CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬」

##### 【さばとかぶのマリネ】

- ①さばオイル漬缶は缶汁をきり粗くほぐします。  
※缶汁は捨てずにとっておきます。
- ②かぶは皮を剥いて薄い半月切りにした後、塩をふり約5分置き、その後水気を絞ります。
- ③缶汁とレモン汁、黒こしょうを混ぜ合わせマリネ液を作ります。
- ④③に①と②と赤唐辛子を入れて出来上がり。

##### 【材 料 (2 人分)】

本品：1 缶	<マリネ液>
かぶ：3 個 (130g)	さば缶の缶汁：40g
塩：適宜	レモン汁：20g
輪切り唐辛子：0.5g	黒こしょう：適宜
イタリアンパセリ：適宜	



##### ・「CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮」

##### 【さばのおろし和え】

- ①さば水煮缶は缶汁をきり、粗くほぐします。
- ②大葉は細切りにして水にさらした後、水気をきります。
- ③大根をおろし、ザルで軽く水分をきります。
- ④器に①・②・③を盛り付け、ぼん酢をかけます。

##### 【材 料 (2 人分)】

本品：1 缶	大葉：2~3 枚
大根：1/4 本	ぼん酢：適量

