

# わたしのこだわり

## 商品カルテ

2024年6月作成 東都生活協同組合 商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協

商品名	東都北海道枝幸産秋鮭スモークサーモン		
規格	50g/50g×2		
本体価格	398/ 760 円	税込価格	429/820 円
製造者名	トナミ食品工業	製造地	北海道
熱量	50g当たり53kcal	食塩相当量	50g当たり1.0g
アレルギー表示	なし	企画サイクル	月1回
保存方法	冷凍	賞味期間	180日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	秋鮭（北海道枝幸沖）、食塩、砂糖、香辛料
------	----------------------

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手のコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	①東都生協と「魚つきの森」の植樹活動などの取り組みを行っている北海道枝幸産の秋鮭を、港にある枝幸漁協の加工場で鮮度の良いうち処理をした原料を使用しています。 ②北海道伝統の「山漬け」製法を行うことで水分を抜くとともに臭みを抜き、熟成させて旨みも増しています。 ③桜のチップで約4時間じっくり燻すことで身はしっとり仕上げており、また鮭本来の味わいを楽しめるように燻製の香りはほのかに口の中に広がる程度に調整しています。
----------	--

商品特徴	北海道枝幸沖で漁獲された秋鮭を塩・砂糖・香辛料で山漬けにし、桜のチップでスモークしました。	おすすめの食べ方	そのままはもちろん、サラダやマリネ、パスタやお寿司やサンドイッチなどの具としてご活用ください。
------	---	----------	---

東都生協との関わり	この商品以外に、「紅鮭ハラス」「いかとほたてのバター醤油味」や、年末商品の「干し貝柱松前漬」「いか大葉巻き（紅鮭入）」「北海蒸しだこ（生食用）」などの取り扱いを行っています。	開発エピソード	産直産地・枝幸の代表魚種である秋鮭を、切身以外の方法で食べてもらいたいという思いから、燻製の製造を得意とするトナミ食品工業と一緒に「スモークサーモン」を開発しました。
-----------	---	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	●スモークが苦手な方にも、おすすめです。とてもあっさりいただける商品です。 ●ちょっと目先を変えたい時に、利用しやすい食材です。サラダ、マリネ、生春巻によく利用しています。 ●サラダにそのまま良いですが、色々巻いてみるのもおいしいですよ。おしゃれな感じにもなります。	商品モニター試食評価	<b>■おいしい評価 97%</b> ・非常においしい 23% ・おいしい 69% ・どちらかといえばおいしい 5% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 1% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。