

商品名	東都しめさば		
規格	2枚160g		
本体価格	548 円	税込価格	591 円
製造者名	千倉水産加工販売	製造地	千葉県
熱量	100g当たり 290kcal	食塩相当量	100g当たり 1.9g
アレルギー表示	小麦、大豆	企画サイクル	月1回
保存方法	冷凍	賞味期間	365日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	さば（国産）、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白しょうゆ、（一部にさば・小麦・大豆・りんごを含む）
------	---

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

こだわりポイント	①俗に「秋さば」「寒さば」と呼ばれる脂がのる9月～翌2月に水揚げされた国産さばを使用。 ②一般的なしめさばは大きな差し骨をカマの下から3本ぐらいしか抜かず、酸味の強い酢につけて骨をやわらかくしていますが、この商品は手作業で全般的に10本近く抜き取っているため、酸味を抑えたまろやかな調味酢で仕上げているのが特徴です。 ③隠し味にりんご酢を加えたほど良い調味酢の味付けで、子どもから年配の方までおすすめの一品です。
----------	--

商品特徴	国産さばで作ったしめさばです。	おすすめの食べ方	冷蔵庫に移して2～3時間、または流水で6～10分(包丁が入る程度に)半解凍し、適当な大きさに切りお召し上がりください。 また酢飯の上にのせてさば寿司にしたり、押し寿司にするのもおすすめです。
------	-----------------	----------	--

東都生協との関わり	水産商品の製造を通して東都生協と長年の取引があり、近年では「わたしのこだわり」商品の「東都脂ののったあじ一夜干し」「東都脂ののったさば一夜干し」「東都塩さんま」などの製造も行っています。	開発エピソード	最初はNB商品で取り扱っていたこの商品ですが組合員の人気が高かったため、2014年から「わたしのこだわり」商品になりました。 当時から変わらず原料の買い付けから製造まで一貫して行っていて、さばを三枚におろすところから計量・凍結まで手作業で4日間かけて製造しています。
-----------	---	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	●鯖が生臭くなく、皮も身が柔らかい。お酢も酸っぱすぎず食べやすいです。 ●たまに市販の冷蔵しめさばを購入すると、塩分が強い物がありますが、東都さんのしめさばはまろやかでおいしいです。 ●大きくて立派な鯖でした。食べごたえがありおいしかったです。家族からもまた食べたいとリクエストがありました。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 98% ・非常においしい 37% ・おいしい 48% ・どちらかといえばおいしい 13% ・どちらかといえばおいしくない 1% ・おいしくない 0% ・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。