

# この商品ってどんな味??

ならコープ  
品質保証室

## これいいよ! ~ CO・OP 骨取りさばの味噌煮 & CO・OP 鯖の味噌煮(大きめ)の巻 ~



CO・OP 骨取りさばの味噌煮は、家族に大人気!! 骨がなくて食べやすいし、味付けもいいから、私が作るより、こっちのほうがいいんだって~♪  
簡単で便利だし、私も大好き♥♥♥



『最近、塩分量を低減するためにリニューアルしたんだって。知ってた?』



『他に、「CO・OP 鯖の味噌煮(大きめ)」っていうのもあるんだって。どう違うのかな?』

そんな品質保証室の職員の会話から、  
今回は、『CO・OP 骨取りさばの味噌煮』と『CO・OP 鯖の味噌煮』をテーマに調べてみました。  
また、「海のエコラベル MSC認証」についても勉強しました。  
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証室内での感想です。

### CO・OP 骨取りさばの味噌煮

2018年6月  
リニューアル



海のエコラベル  
MSC認証

極洋食品(株)

さば: ノルウェー産

285g (固形量 180g)  
〔個包装 3袋入り〕

冷凍(-18℃以下)で保存

- ・湯せん (※凍ったまま調理)
- ・電子レンジ (※解凍してから調理)

271kcal・食塩相当 1.3g / 1袋 95g 平均重量  
(285kcal・食塩相当 1.4g / 100gあたり)

★脂のりのよい身に甘めのタレ。

※この商品は骨取りの加工をしていますが、まれに骨が残っている恐れがありますので、召し上がる際はご注意ください。

メーカー

内容量

保存方法

調理方法

栄養成分表示

### CO・OP 鯖の味噌煮(大きめ)



松岡水産(株)

さば: ノルウェー産

226g (固形量 160g)  
〔個包装 2袋入り〕

冷凍(-18℃以下)で保存

- ・湯せん (※凍ったまま調理)
- ・電子レンジ (※解凍してから調理)

297kcal・食塩相当 1.1g / 1袋 113g 平均重量  
(263kcal・食塩相当 1.0g / 100gあたり)

★夕食におすすめの大きめの切身。手間のかかる味噌煮が簡単!

※軟骨と腹骨は除去していますが、残っている場合がありますのでご注意ください。

CO・OP 骨取りさばの味噌煮



CO・OP 鯖の味噌煮 (大きめ)



比べてみると、色が薄いわね

品質保証室では、湯せんで調理しました

1切れが大きい〜!

- 味付けはあっさりめで、魚の味を感じやすい。
- さっぱりとした味噌味で、魚の存在感がある。
- おろししょうがの味が効いていて、美味しい。
- 少し甘い味付けで、子どもも食べやすそう。
- 身がやわらかく、しっとりしている。
- 魚の臭いを少し感じる。

- 味噌の味が濃く甘い。魚の臭いを感じにくい。
- 肉厚だから、味付けが濃い目でちょうどいい感じ。
- 味噌の味がはっきりとしていて、晩ごはんに良い。
- 身がしっかりしていて食べ応えがある。
- 身が少しパサパサした感じがする。
- サバ特有の臭いがせず、食べやすかった。

おいしいけどちょっと味が濃いね。。

組合員の声に応えて。。

もう少しマイルドにならない?

「CO・OP 骨取りさばの味噌煮」と「CO・OP 骨取りさばのみぞれ煮」が健康に配慮して、塩分をカットしました!



おいしさをそのままに  
低塩商品として  
リニューアル

(2018年6月~)



大根おろしと甘めの醤油ダレで煮付けたさば

減塩みそを使って塩分を減らしながら、とろみを調整するなど、長い時間塩味を舌にとどませる工夫をし、少ない塩分でもおいしさや満足感を得られる味を実現しました。

【食塩相当量】

<1袋 95g 平均重量あたり>

1.7g → 1.3g に。(23.5%低減)

(100gあたり: 1.8g → 1.4g に。)

骨取りしてある上に、塩分が減ったことで、高齢の両親にも安心して出すことができます。



[組合員の声]

減塩しょうゆを使いながら、焦がししょう油をブレンドすることで、塩分を減らしながらも、これまでと変わらない風味になるよう調整しました。

【食塩相当量】

<1袋 95g 平均重量あたり>

1.5g → 1.0g に。(33.3%低減)

(100gあたり: 1.6g → 1.1g に。)

## エシカル ~ethical~

「エシカル (ethical)」とは、「倫理的」という意味です。

「エシカルなお買物」とは、地域や社会、環境や人々に配慮して、モノやサービスを買うことを言います。

### 持続可能な漁業で獲られた水産物に認証マークをつけました。

対象商品をお買い上げいただくことが、世界に持続可能で適切に管理された漁業が広がることにつながります。



#### MSCとは

1997年に設立された海洋管理協議会 (MSC = Marine Stewardship Council) は、持続可能な漁業を推奨する独立した非営利団体です。MSCの目的は漁業の方法に変化をもたらすことにあります。魚種資源の減少から増加への転換、漁業者の生計維持、世界の海洋環境の保護などを目指しています。



日本生協連の骨取りさば煮魚で使用しているノルウェーさば漁業は、**2016年5月にMSC認証を取得**しました。

#### ノルウェー産さばの資源管理

「CO・OP 骨取りさばの味噌煮」や「CO・OP 骨取りさばのみぞれ煮」などの原料になるノルウェー産のさばの資源管理をご紹介します。

##### 漁船ごとの割当

北大西洋のさばは、資源量300万トン以上を維持するために、国際協議で各国の漁獲枠を決定しています。さらにノルウェーでは漁船ごとの割当を行なっています。

##### 禁漁の海域

産卵場周辺には、周年または季節によって禁漁されている海域があります。

##### 網目を規制

小さな魚は逃げて子孫を残せるように、網目の大きさに規制を設けています。

大きな網目だと、小さな魚が逃げるすることができます。