

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! ~ 生協の無漂白塩かずのこ & かずの子つけ汁 の巻 ~



もうすぐお正月 
うちでは、数の子はいつも「生協の無漂白塩かずのこ」を注文するの。
市販の漂白してある数の子とは、歯ごたえが全然違うのよ~♪



私も「生協の無漂白塩かずのこ」が大好き♥
それに、去年使ってみた『かずの子つけ汁』はすごく便利だったわ~!
下処理した数の子を **漬け込むだけ**だから、とっても簡単だし、
味もちょうどいい感じ。
案内は年に1回だけなんだって。見逃せないわ!!



そんな品質保証室の職員の会話から、
今回は、『生協の無漂白塩かずのこ』と『かずの子つけ汁』をテーマに調べてみました。
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。



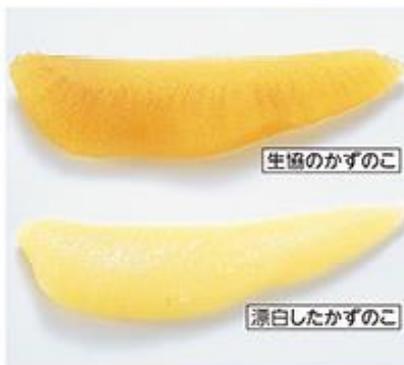
生協の無漂白塩かずのこ

グレードの高いカナダ太平洋産の原料を使用。
色の鮮やかな原料を厳選し、冷凍はせずに水と塩のみで
加工しているので、卵の結着力が強く他にはないほどの
パリッと弾ける強い食感です。



自然の味と噛みごたえ、無漂白に
こだわりました。

歯ごたえと味わいが違います!



~ 数の子本来のうまみと歯ごたえが生きる 無漂白 ~

数の子の色は、もともと1本1本微妙に違ってきます。

「漂白剤」を使うと、均一な色に仕上がりますが、数の子本来のうまみや風味が損なわれ、
歯ごたえも悪くなります。

無漂白で味つけすることで、素材本来のおいしさと歯ごたえのある食感が楽しめます。

品質保証室ではこんな感想が。。



歯ごたえがあっておいしい~♪

かすのこの食感がしっかりしていて、歯ごたえがあるね

歯触りが良い

コリコリしてる~!

召し上がり方（塩抜き方法）



① 先に薄い食塩水を作ります。

塩かずのこ 100g に対し、水 1ℓ に塩 小さじ 1/2（約 3g）を溶かすのが目安です。

② ①の食塩水に塩かずのこを入れます。途中で食塩水を 2～3 回取り替えながら 7～10 時間程度つけて塩抜きをします。

③ どれくらい塩が抜けたか味見をしてみてください。ほんのり塩気が残るくらいになったらできあがりです。

④ 塩抜きができれば、表面の薄い白皮をていねいに取り除きます。



無漂白のため血筋が残る場合がありますが、ほとんどは薄皮と一緒に取り除けます。
薄く黒ずみが残る場合もありますが、品質には問題ありません。



⑤ ペーパータオルなどで水分をふき取り、盛り付けてください。

できるだけ早く塩抜きしたい時のワンポイントアドバイス

- 流水で塩抜き（1～3 時間程度）も可能ですが、塩抜きの加減をこまめにご確認ください。
- 塩を抜きすぎるとかずのこが苦く感じられることがありますのでご注意ください。
- 塩を抜きすぎた場合は、「召し上がり方」の①より濃い食塩水〔水 500ml に塩大さじ 1（約 15g）〕に 30 分～1 時間程度つけます。

ご家庭での味付け調理例

● 材料

- ・ かずのこ（塩抜きしたもの） … 100g
- ・ かつお節 … 適量

● 漬け込み液

- ・ だし汁 …… 1/2 カップ（100ml）
- ・ しょうゆ …… 大さじ 2（30ml）
- ・ みりん …… 大さじ 1（15ml）
- ・ 砂糖 …… 大さじ 1（9g）

① 鍋に漬け込み液の材料を入れ、ひと煮立ちさせてから冷ましておきます。

② かずのこは上記の方法で塩抜きし、薄い白皮をきれいに取り除きます。

③ かずのこの水分をふき取り、十分に冷めた漬け込み液に一晩漬け込みます。

④ 食べる直前にかつお節をかけてできあがりです。

※砂糖の分量はお好みにより調整してください。

お 願 い

- 塩抜き後は、品質が変わりやすくなるので、なるべく早めにお召し上がりください。
- 冷凍での保存はおやめください。凍結してしまうと食感が柔らかくなり、本来の品質が損なわれる場合があります。
- 無漂白のため、色の暗いものが混じる場合がありますが、これはかずのこ本来の色合いですので、品質には問題ありません。



「生協無漂白塩かずの子」の表面が茶色っぽくなっています。食べても大丈夫ですか？



ご指摘の部分は抜け切らなかった血の成分ですので食べても問題ありません。

市販されている「漂白数の子」は、過酸化水素を用いて血を漂白しています。その為、全体が等しく黄色になります。

しかし「生協の無漂白塩かずの子」は、塩水につけることで血抜きをします。完全に血の成分を取り除けません。

今回は、時間の経過と共に色が濃くなって目立ってきたものと思われま。

「生協の無漂白塩かずの子」は、全ての数の子を同じ色にすることが出来ないことをご了承ください。

しかし、通常通り7~10時間、うすい食塩水につけ（途中2~3回水を替える）、薄皮を剥けば、黄色い魚卵で、見た目も鮮やかな色でお召し上がりいただけます。

色は不揃いですが、「歯ごたえがしっかりしている」「数の子の旨味がある」等、ご好評をいただいております。これからも安心してご利用ください。



これ、便利よ〜♪

かつお節のいい香り♥



案内は年に1回だけ！



かずの子つけ汁

製造者：タケサン株式会社
(香川県)

(2018年12月3回 価格:330円 共同購入で案内予定)

焼津産かつお削り節を使用し風味豊かに仕上げたかずの子用調味液です。
塩抜きしたかずの子を **漬け込むだけ** で、美味しい味付けができます。

【原材料】

しょうゆ（小豆島製造）、みりん、米発酵調味料、砂糖、かつお削りぶし、かつおぶしエキス、こんぶ調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）

<召し上がり方、利用方法>

数の子を塩抜きした後、ていねいに薄皮をはぎ、水をきり、数の子約300g当り本品1本の割合で3~4時間、時々上下を返して漬け込んだ後、適当な大きさに切ってお召し上がりください。尚、漬け込み時間はお好みにより加減してください。

また、お好みにより花かつおをふりかければ一層おいしく、お召し上がりいただけます。

<ご使用上の注意>

開栓後は、なるべく1回で使いきってください。使い残した場合は、すぐに冷蔵庫（10℃以下）に保存し、お早めにご使用ください。