

東北地方で愛されている、クセのない白身を唐揚げに
「もうかさめ唐揚げ」が新登場
～骨も気にならず、やわらかい食感で幅広い世代が食べやすい～
2018年12月より

生活クラブ生協連合会(本社:東京都新宿区、以下生活クラブ)は、2018年12月より「もうかさめ唐揚げ」の共同購入を開始いたします。



「もうかさめ唐揚げ」は、気仙沼で水揚げされたモウカサメの切り身を、甘藷でんぶんで粉付けした唐揚げです。クセのない淡白な白身で食べやすく、幅広い年代の人にお楽しみいただけます。

モウカサメ(標準和名:ネズミザメ)は、まぐろやカツオの混獲魚で、三陸地方でよく食べられている魚の一種です。関東地方でも好まれており、量販店にも「切り身」や「サク」に加工されて販売されています。

鮮度のいいうちに下処理して切り身に加工、かつ水さらし工程を行うことで、臭みを抑えています。また、食べやすいように骨も加工過程で除去しています。身質がやわらかく食感が鶏肉に近いことから、大人から子供まで食べやすくなっております。あっさりとした塩味でそのままはもちろん、お好みでソースやタルタルソースをかけても美味しくお召し上がりいただけます。

生活クラブでは、今後も「毎日の暮らしを私らしく豊かにしたい。」方々をサポートし、安心・安全な食品で健康な食べ方をみなさまに提供していき、「サステイナブル(持続可能)な生き方」を大切にまいります。

◇製品情報

品名: もうかさめ唐揚げ

取扱開始日: 2018年12月より

内容量: 180g(6~7個) / (冷凍)

価格: 375円(税抜き)

提携先: 株式会社シーサット(山口県)

※一度解凍したものを再び冷凍すると、味・色・歯ざわり等の品質が変わることがあります。

※購入後は賞味期限内であってもお早めにお召し上がりください。

※サメ類の身の性質上、切身により多少の色の違いや斑点があります。

※北海道エリア・生活クラブのデポー(店舗)を除く企画です。



NEWS RELEASE

◇おいしいお召し上がり方

<フライパンで調理する場合>

- ① 熱して油を多めに入れたフライパンに、凍ったもうかさま唐揚げを並べます。
- ② 両面をを3分間ずつ、中火で焼きます。
- ③ お好みでソースやタルタルソースでお召し上がりください。

<油で揚げる場合>

凍ったままのもうかさま唐揚げを、170～180℃の油で3～4分間揚げます。



◇生活クラブについて

生活クラブは生協の中のひとつです。今から約50年前、「まとめ買いして安く分け合おう」と、200人あまりのお母さんたちが集まって牛乳の共同購入を始めたことからスタートしました。今日の生活クラブでも、既存の商品を購入するのではなく、自分達の生活に必要な品物を、自分たちが開発過程にかかわりながら生産者とともに、納得いくものをつくるという、徹底したものづくりの姿勢でとりにくんでいます。

生活することは、消費することです。”なにを””どのように”消費するか、という選択は、そのまま、「どんな未来にしたいか」「次の世代へ何を手渡したいか」へとつながっていきます。私たちは、自然と共生し、食べ物(Food)、エネルギー(Energy)、福祉(Care)をできるかぎり自給・循環させる「サステイナブル(持続可能)な生き方」を選びます。

いま生きるいのちと次世代のいのちを、おなじように大切に考えて、すべての活動を行います。

URL: <http://www.seikatsuclub.coop>

生活クラブ申し込み URL: <https://welcome-seikatsuclub.coop/>

