

2020年3月吉日

## 規格外、未活用食材の活用 魚の缶詰シリーズ 新発売のお知らせ



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区／代表取締役社長 松崎 暁)は、工程上使いきれない部位や加工しにくい部位を活用した魚の缶詰「にしん水煮」など6種類を、3月18日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

### ■魚のおいさをまるごと味わう水煮の缶詰

普段食べる機会がない魚や、食べにくいからと敬遠されやすい魚、工程上使いきれない部位や加工しにくい部位などを活用した水煮の缶詰です。食べることが難しい魚の骨もやわらかく仕上げていますので、骨ごと食べられるだけでなく、骨から出る旨味も一緒に味わうことができます。そのままでも食べられますが、下処理をしなくても良いので簡単に料理にも使用できます。

#### 「にしん水煮」

にしんの身は、数の子をとったあとも身欠きにしんや昆布巻きの芯として使われますが、細かい骨が多く食べにくいと敬遠されて加工の需要が少なくなっています。

#### 「こまい水煮」

北海道で食べられているタラの一種です。体長10センチほどのものを一夜干して食べる事が多く、大きいサイズのもの一般的ではないため流通していません。

#### 「さばの尾肉水煮」

さば缶を作るときには、詰めやすい中心部分を使います。尾に近い部分は身が十分についているにも関わらず、使いきれずに残っています。

#### 「秋鮭の中骨水煮」

スモークサーモンを作るときに出る中骨部分を使っています。活用しにくい骨部分も、缶詰にすることでやわらかくなります。

#### 「まぐろの腹肉水煮」

刺身用のサクを作るときに、腹部分を切り落とします。切り落とされた部分はまぐろたたき用に使いますが、生食するための加工ができる業者は限定されており使いきれずに残っています。

#### 「ぶりの腹肉水煮」

刺身用のサクを作るときに、腹部分を切り落とします。まだ食べられる部分はたくさんついていても、骨をとるのに手間がかかるため食べられていません。

### <商品概要> ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

商品名	規格	税込価格	商品概要
にしん水煮	190g	290円	数の子をとったあとの身の部分を、細かい骨まで食べやすいようまるごと水煮にしました。骨までやわらかく仕上げています。
こまい水煮	190g	290円	干物にするには大きすぎてはじかれるこまいを、食べやすいようまるごと水煮にしました。骨までやわらかく仕上げています。
さばの尾肉水煮	190g	290円	大きさにばらつきがあるため、さば缶では使いにくい部分を集めて水煮にしました。骨までやわらかく仕上げています。
秋鮭の中骨水煮	190g	290円	スモークサーモンやフィレを作る工程で、三枚におろされた骨部分を、残っている身といっしょに水煮にしました。骨までやわらかく仕上げています。
まぐろの腹肉水煮	190g	350円	刺身用の切り身に加工するときに切り落とされてしまう、まぐろの腹肉を水煮にしました。骨までやわらかく仕上げています。
ぶりの腹肉水煮	190g	290円	刺身や切り身に加工するときに切り落とされてしまう、ぶりの腹肉を水煮にしました。骨までやわらかく仕上げています。