

湘南カフェテリア

この紙面は、地域の組合員が作成しています。

2020年11月23日
発行：湘南エリア
問合せ：エリア活動課
電話 045-470-6863
(月～金 10:00～17:00)

エリア交流会～おすすめ商品を知ろう～ 「ゆう屋オンライン学習会」




10月14日(水)に、エリア交流会～おすすめ商品を知ろう～「ゆう屋オンライン学習会」を開催しました。

今回は、『さばのみぞれ煮(骨とり)』と『さばの味噌煮(骨とり)』の製造秘話を、オンラインで直々に伺い、そのあと2種類のさば煮を参加者の各自宅で食べ比べてみました。



～ 参加者の方々の感想 ～



- ・「さばの味噌煮」は関東風にするため、信州みそをベースに茶褐色を出すために「花見糖」を使い、西京みそと隠し味の濃口しょうゆを使うのもポイントだそうです。
- ・「さばのみぞれ煮」はインドネシア産から国内産の粉末大根に切り替える際、大根の水分が多く繊維が弱いので乾燥時間や温度、粒子の粗さの調節に試行錯誤した苦労話が印象的でした。
- ・どちらの商品もさばの繊維を壊さず、保水性が良く、しょうゆの風味が損なわれない「真空低温調理」で調理されている。だから温めは9分と時間を守ることが大切とのこと。 
- ・骨も取ってくださっているので、お年寄りや子どもでも安心して食べられると思いました。
- ・機械化されていても、人の手、人の目での工程、確認がいくつもあって、ていねいに大事に作っているのが伝わってきました。
- ・お話を聞きながらの動画上映はとても分かりやすく、〇×クイズは全員正解。一方通行ではない学習会でとても楽しく、自宅からの参加もよかったです。 
- ・会社の精神として「工場と呼ばず厨房と呼んでいる」という言葉が印象的でした。 
- ・実際に食べてみたら思っていた以上にふっくらとしていておいしかったです。
- ・メーカーのゆう屋担当者からは、開発から現在に至るまでの貴重なお話を、千葉県漁業協同組合連合会の方からは、ゆう屋と一緒に20年前から携わっていることを聞き、昔からある商品だったのだと、初めて知りました。贈答用にもセットがあるそうなので、きちんと確認したいと思いました。

次回のオンライン学習会、何になるかこうご期待！
ぜひ、みなさんもお気軽にご参加ください。

ブログ「湘南カフェテリア」
も見てね！



「ABパック」回収のお知らせ

年度	事業所	8月	9月
2019	藤沢	26.0%	35.3%
	全体	29.4%	29.6%
2020	藤沢	25.5%	25.3%
	全体	32.4%	28.1%

回収のご協力
お願いします♪



推しさば対決

あなたは、みぞれ煮派 or 味噌煮派

湘南エリアニュース『湘南カフェテリア』
4月号でお知らせしました、推しさば対決
が始まります。みぞれ煮か味噌煮、みな
さんの投票(注文)でNO1が決まります。
詳しくは、裏面をご覧ください。