

サカナDIY通信

祝2周年

2021年3月からサカナDIYをスタートさせて、早くも2年が経ちました。「毎月お客様に旬の魚をたべてもらいたい」「その魚を楽しみながら調理して、おいしく食べてもらいたい」そんな想いからスタートしたサカナDIYは当初会員数50名から現在30倍の会員数1400名まで成長することができました。ありがとうございます。

実際の現場は魚の水揚げ状況、メニュー開発、鮮度チェック、動画撮影など様々な問題と日々格闘中ですが、スタッフ全員で向き合い改善活動に努めています。そんな私たちを支えてくれるのがお客様からの言葉です。「毎月楽しみにしている」「サカナDIYの箱を開けるたびに気持ちが明るくなる」そんな言葉にいつも勇気づけられます。お客様の食卓をより豊かにしていけるようにスタッフ一同全力で取り組んで参りますのでこれからもどうぞよろしくお願い致します。

代表取締役 松井大輔



*祝2周年感謝の気持ちを込めて4月のサカナDIY発送時にノベルティを送らせていただきます。



『乳化』ってなに？

よく料理のレシピで「乳化」って言葉を聞くので今回は「乳化」について説明します。

「乳化」とは油と水分を分離せずに混ぜ合わせることで、普通なら写真のように油と水分は分離するのですが、具材を回すようにフライパンを回すことで、トロミが付きまします。

上手に「乳化」出来ると写真のように油と水が分離しません。このことを「乳化」と言います。

今月メニューの舌平目のガーリックソースにはこの「乳化」を使います。「乳化」させることでオリーブオイルが美味しいソースになります。作るときは最後にフライパンをしつかり回して、「乳化」を試してみてください！



乳化前



乳化後

はじめまして、新メンバーの野村です。

皆さん、初めまして！私は2月からサカナDIYメンバーの一員に加わりました、野村国典と申します。普段は料理をすることはほとんどないのですが、少し前に私もサカナDIYを頂いたので、「これはやってみようじゃないか！」と母親も交えて作ってみることにしました。

その結果：盛り付けこそ説明書のようにはなかったものの、味は本当に美味しくて久しぶりに親子で大盛り上がりしました。これを機に、台所に立つ回数も増やしてみようかな？と思います。来月も皆さんに満足してもらえる料理が提供できるような、日々精進して参りますので、どうぞよろしくお願いたします。



アレンジレシピ

白ミル貝とアスパラのバター焼き



- ・白ミル貝 (サカナDIY)
- ・アスパラ
- ・トマト
- ・バター 10g
- ・塩 ひとつまみ
- ・コショウ ひとつまみ
- ・オリーブオイル 大さじ2杯
- ・料理酒 大さじ1杯

- ① トマト、白ミル貝を切り、アスパラは30秒茹でて冷水で冷やしておく
- ② フライパンにオリーブオイル、白ミル貝、塩を入れ中火にかける
- ③ 表面に火が通ったら酒を入れ、フライパンをよく回し乳化させる
- ④ アスパラ、コショウ、トマト、バターを入れ溶けるまで炒めて完成