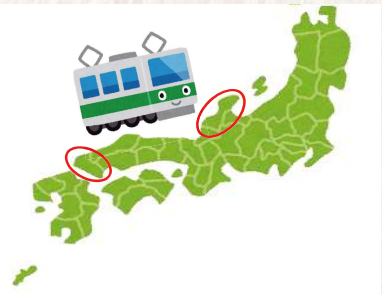


# サカナDIY通信

## 社長と谷もんの全国漁港開拓 in 石川

北陸新幹線が開通し賑わいが出ている石川に仕入れに行ってきました！北陸の海は今まで見てきた海と漁獲される魚の種類が違いました。

石川では漁港から漁場まで近い為全ての船が日帰り漁をするので、どの魚も鮮度が良くピッチピチでした。釣り、底引き網、刺し網、定置網と様々な漁法があり、それぞれでたくさんのお水揚げがありました。訪れた日にはクロマグロ、アカラ、メギス、甘エビ等、様々な魚が水揚げされています。これからの魚がどんな料理で美味しくなるかを試作しながら、5月メニューでデビューさせます。乞うご期待ください！



## こだわりの味醂

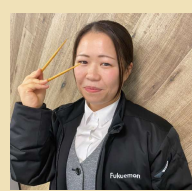
サカナDIYにつけている調味タレに使用している味醂はすべて三河みりんと呼ばれる、昔ながらの製法で作られた味醂を使用しています。もち米・米こうじ・本格焼酎のみを原料として醸造しており、出来上がりまで2年かかります。三河みりんを使用することで上品でまろやかな甘さが出るのが特徴です。

今日お届けしているさわらのみりん粕漬は、この三河みりんを作るときに出る「みりん粕」を使用しています。老舗酒造である下関酒造の酒粕を独自の配合でブレンドすることにより、魚の旨味をより引き出してくれます。ぜひご賞味ください。



## 魚は絶対お刺身派！の内田です。

初めまして、2月から入社しました内田です。しばらく地元下関を離れていましたが、せっかく下関に住むのなら「下関の魅力を発信できる仕事がしたい！」と思った時に出会ったのがふく衛門です。私は幼少期から祖父の影響で食卓にお刺身が並ぶ毎日でした。今でもお刺身が大好きで何でも美味しくそうに食べる専門家です。私は主に皆様へ配信するSNSや動画の作成、お客様窓口を担当しています。皆様からいただく嬉しいお声や、ご意見ご要望を参考にさせていただきながらサカナDIYをご家庭で楽しんでいただけるように頑張ります。



## アレンジレシピ

春野菜とイカの温かいサラダ



- ・ 甲イカ(サカナDIY)
- ・ アンチョビ 小さじ1杯
- ・ アスパラ
- ・ ミニトマト
- ・ 菜の花
- ・ オリーブオイル 60g

- ① 甲イカを約3cm角で切り、アンチョビはみじん切りにする
- ② アスパラ、ミニトマト、菜の花を手頃な大きさに切り、10秒ボイルする
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、アンチョビを加えてソースを作る
- ④ アンチョビソースに①と②を入れ、絡めたら完成