

サカナDIY通信

新年のご挨拶



新年明けましておめでとうございます。2021年3月からスタートしたサカナDIYも、もうすぐ3年を迎えます。今までお届けさせて頂いた累計数は10万食となります。皆様のおかげでここまで成長する事が出来ました。本当にありがとうございます。

先月東京都で、日本サブスクリプションビジネス大賞2023が行われ、サカナDIYは全国150社の中から第4位のスポンサー賞であるテモナ賞を受賞しました。その受賞理由は「日本で魚食離れが進んでいるのは、魚の生臭さや、キッチンが汚れるのが嫌で離れている。サカナDIYはその悩みを見事に解決し、日本の魚食文化を再興させる画期的なサブスクリプションサービスである」と評して頂きました。

本年も皆様の食卓に旬の魚をお届けして、日本ならではの四季の移り変わりも楽しむ事が出来るサービに成長させていきます。何卒よろしくお願致します。



株式会社ふく衛門
代表取締役 松井 大輔



日本は世界で一番タコを食べる国!

タコが馴染み深く食卓に並ぶのは日本だけだということをご存知ですか? 海外では見た目の問題や、宗教上の理由であまり食べられないそうです。

タコはとても賢いことから「海の賢者」と呼ばれ、心臓3個と脳みそ9個を持ち合わせています。1つ目は人と同じ「大脳」、残りの8個は足の付け根にあり、それぞれの足を動かしています。実は、タコの足は2本で残りは触腕と呼ばれる手なのです。タコは後ろの足2本のみで歩きます。実は人と同じく2足歩行する生き物です。1月メニューでお届けするミズダコは世界最大級のタコでありながら、身が柔らかくお刺身でも加熱しても美味しく食べられます。タコの歯ごたえが気になる方は、アレンジレシピの「水だこのしゃぶしゃぶ」にすると少し柔らかくなつてたべやすくなります!

日本で獲れるタコ



日本サブスクリプション大賞 スポンサー賞受賞



先日、日本国内の優れたサブスクリプションビジネスを表彰するサブスク大賞にエントリーし、150社の中から最終選考15社にノミネートされ東京都六本木で行われた表彰式に参加してきました。

時代の流れと共に消費者のマインドが「モノからサービス(コト)」へと変わったことで様々なサブスクサービスが展開されるようになってきました。そんな中から第4位のスポンサー賞を受賞! これからも作って楽しい! 食べて美味しい! と皆様の食卓に、笑顔がたくさん生まれるような美味しいお魚をお届けします!

アレンジレシピ

水だこのしゃぶしゃぶ



- ・ミズダコ(サカナDIY)
- ・水 1リットル
- ・昆布 15g
- ・水菜
- ・長ネギ
- ・にんじん
- ・ポン酢

- ① 鍋に水1リットルを入れ、昆布を20分間浸しておく
- ② ミズダコを食べやすい大きさに薄くスライスする
- ③ 野菜を食べやすい大きさにカットする
- ④ 鍋に火をつけ沸騰する直前で昆布を取り出し、野菜を入れる
- ⑤ ひと煮立ちしたら、ミズダコを約10秒しゃぶしゃぶし、ポン酢を付けて食べる