

## 「サカナDIY」単品販売を開始

「今日の夜ごはんは魚料理にしようー」と思いついた時に冷蔵庫や冷凍庫を開けると魚が足りなかった…とあきらめてしまったことはありませんか？実は毎月皆様からお寄せいただく「サカナDIYアンケート」に、以前からこんなお声をたくさんいただいています。

あの美味しかった魚をもう一度買いたい！



自分で好きな魚を選んで購入したい！



刺身がすぎだから刺身だけ買いたい！



家族から好評だった魚を自宅にストックしておきたい！



そんな皆様のご要望にお応えし、この度1月よりサカナDIYの単品販売を開始しました！お好きな魚から選んだり、「刺身」「焼き」「煮付け」などお好きな調理方法からも選ぶことができます。単品商品は定期便と合わせて購入したり、定期便をお申込みでない方もご購入いただけます。今後は、単品商品もご活用いただき、さらに便利になったサカナDIYをお楽しみください！

# 単品販売はじめました



定期便と一緒にお届けも出来ます♪



## あのホタテ貝が泳ぐ!?

サカナDIY図鑑

ほたてがい

### 帆立貝

(直径：約10cm)

- ★一方の殻を船にし、もう一方を「帆」のように立てて走ると信じられていたことから「帆立」と呼ばれるようになった。
- ★殻を開閉し、噴射する水の勢いで移動する。
- ★生まれた当初はすべてオスだが、2歳を過ぎた頃そのうちの半分程が性転換してメスになる。

ホタテ貝は泳ぐことができる珍しい2枚貝だということをご存知ですか？普段は海底で殻を少し開けた状態でじっとしていますが、ヒトデなどの外敵に襲われると殻を上下に開閉し勢いよく水中を泳ぐように逃げることが出来ます。早いものでは50キロ以上のスピードで泳ぐ個体もいます。上下の貝殻が繋がっているところから、海水をジェット水流のように吹き出し前方に泳ぎます。



皆さんが日頃よく目にする貝柱は、ホタテ貝の「筋肉」で貝殻を瞬間的に閉じることでき大きく発達しています。また、「ヒモ」と呼ばれる部分には黒い点が約60〜120個ついており、人間の目の役割をしています。危険がいっぱい潜む海の中で360度監視できるようになっているのです。

## 2月9日は「ふくの日」

下関市を中心には「不遇」に通じ、ふくは「幸福」につながるとされており、ふくの豊漁や航海の安全、ふく業界の発展を祈って、2月9日を「ふくの日」と定めています。下関では例年2月11日の「建国記念の日」に、ふくの取扱量日本一を誇る南風泊（はなぞまり）市場において、下関名産品の販売や、ふく鍋を振る舞う「ふくの日まつり」が開催されます。その日は袋競り体験や、豪華ふく刺しなどが当たる抽選会が行われ、大勢の来場者で賑わいます。ぜひ今年のふくの日にはふくを食べて下関の文化を感じてみてはいかがでしょうか？



## アレンジレシピ たらと白菜のみそ豆腐鍋



- ・ たら 4等分 (サカナDIY)
- ・ 白菜 4 / 1 (2cm幅に切る)
- ・ 長ネギ 10cm (小口切り)
- ・ 生姜 1 / 5 (細切り)
- ・ 調整豆乳 400ml
- ・ 水 250ml
- ・ 白すりごま 大さじ3
- ・ 酒 大さじ2
- ・ 味噌 大さじ2と1 / 2

- ①白菜・長ネギ、生姜をカットし、たらは水けを拭きとって4等分に切る
- ②鍋に水を入れて中火にかけ、煮立ったら酒とたらを加え、たらの色が変わるまで煮る
- ③アクを取って味噌を溶き入れ、生姜、白菜を加える
- ④煮立ったらふたをして、弱火で約5分
- ⑤さらに豆乳を加えて中火にし、煮立ったら弱火で3分煮る
- ⑥白すりごまを加えて混ぜ、ネギを散らして完成