

祝3周年

応援して頂ける皆様のおかげでサカナDIYは祝3周年を迎える事が出来ました。本当にありがとうございます。

3年目もどうしたら旬の魚のおいしさがよりお客様に伝わるかをスタッフ一同試行錯誤しながら考えてきました。北海道にも魚の仕入れの拠点を増やす事に成功しました。「もっと気軽に魚を食べたい」「あのおいしかった魚をもう一度食べたい」そんな声にお応えして単品販売もスタートさせました。

魚離れが進んでいると言われる現代にいつもお客様の身近に魚を感じられるようにしたい。新しい魚屋のカタチを目指して、サカナDIYスタッフ一同4年目もお客様の期待に応えていけるように精進します！

株式会社ふく衛門
代表取締役 松井大輔

サカナDIYオリジナルコースター
3月の定期便と一緒にお届け！



インスタで魚情報やメニューを配信！

サカナDIYのインスタグラムでは、メニューの配信や、サカナDIY通信でお届けしきれなかった魚の情報、メニュー開発の裏側、最新情報などを発信しています。届いたお魚をお召し上がりになる前に魚の特徴を知ると調理が少しだけ楽しくなるかもしれません！

サカナDIYの魅力は抜群の鮮度と幅広くアレンジ可能なところです。魚はそのまま取説(レシピ)通りに作っても良いですし、調理に慣れてきたら刺身をサラダにアレンジしてみたり、煮付け用の魚を焼いてみたり加熱方法を変えてみるのもオススメです。私たちだけでは発信しきれない魚料理の魅力やお召し上がりになった感想、アレンジレシピ、盛り付けなどぜひ皆様も「#サカナDIY」をつけてシェアアしてください！



#サカナDIY
を付けてたくさんシェアして下さい♡

フォロー&いいね
もよろしく
お願いします★



あつという間に2年生



皆さんお久しぶりです！野村です。DIY通信にもちょこちょこ登場していましたが、入社してから1年が経ちました。今は少しずつ色々な仕事を任せてもらえるようになり、日進月歩の気持ちで頑張っています。1年前の会報誌に「普段は料理をしないけど台所に立つ回数を増やしたい」と書いたのですが、1年経ってもまだ包丁さばきが危なっかしい部分があるようで、自宅でも会社でも簡単に切れる食材担当です。私が好きな「キンキの炙り刺身」を上手に引けるように料理男子を目指して頑張っていますので、2年目もよろしくお願いします！



アレンジレシピ

酒蒸し北寄貝のバター醤油ごはん



- ・ホッキガイ(サカナDIY)
- ・米 2合
- ・酒 50cc
- ・みりん 大さじ2
- ・醤油 大さじ2
- ・有塩バター 15g
- ・水 適量
- ・細ねぎ(刻み) 適量

- ①ホッキガイを1cm幅でカットする
- ②鍋に酒を入れて中火で熱し、沸騰したらホッキガイを入れてふたをする。ホッキガイの先が赤くなったら火を止め、身と煮汁に分ける
- ③釜に米、煮汁、みりん、醤油を入れ、2合の目盛りまで水を加える
- ④全体を混ぜて米を平らにならし、通常炊飯する
- ⑤ご飯が炊けたらホッキガイ、バターを加え、ふたをして3分ほど蒸らし、細ねぎを散らして完成！