

## 野付の秋さけ便利カット骨取り・皮取り3切



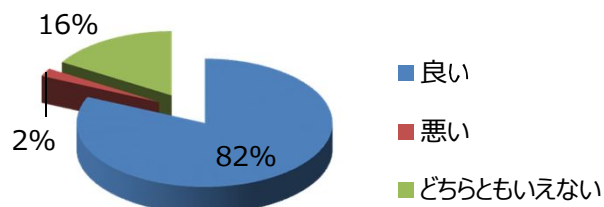
【商品名】 野付の秋さけ便利カット骨取り・皮取り3切  
【規格】 150g(3切) / 冷凍  
【製造】 ぎょれん鹿島食品センター/国内製造  
【賞味期限】 180日

＜商品説明＞  
北海道野付半島沖で9月～11月獲された秋鮭を使用。小骨と皮を取り加工しました。ムニエルなど好みの味に調理してお召しあがりください。

### モニター実施概要

【時期】 2020年7月  
【生協名】 コープぎふ、コープみえ、コープあいち  
【支所・センター】 全支所・センター  
【人数】 196名/216名

味（品質）についてお教えてください。



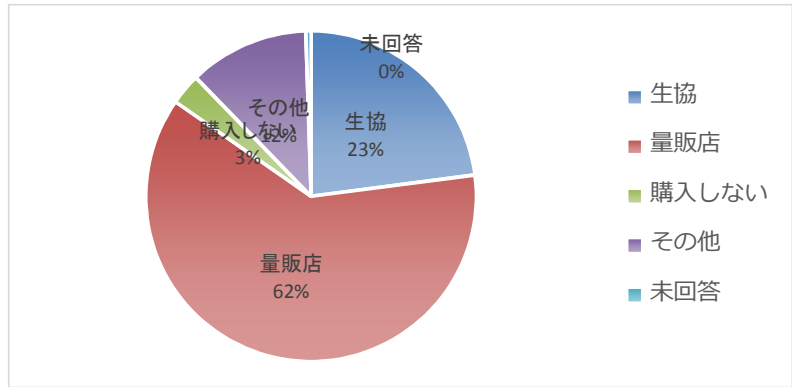
### ■ モニター組合員さんの声 ■

- ・ムニエル（バター焼き）でいただきました。付け合せはかぼちゃのサラダ、ほうれん草の和え物。皮なし骨取りなので、子どもにも年寄りの我らにも大うけでした。
- ・調理方法：グリルで焼いた。お茶漬けのだしに鮭の切身をのせて、食べました。塩加減がきいてとてもおいしかったです。
- ・鮭のちゃんちゃん焼きにしました。ズッキーニなど夏野菜を入れてみましたが、鮭の旨味が染み込みおいしかったです。



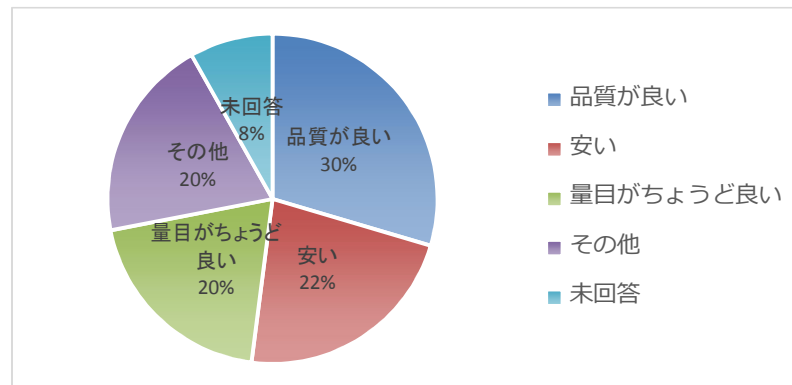
① 鮭は主にどちらで購入されますか。

|       | 総計    |
|-------|-------|
| 生協    | 23.0% |
| 量販店   | 61.7% |
| 購入しない | 3.1%  |
| その他   | 11.7% |
| 未回答   | 0.5%  |
| 総計    |       |



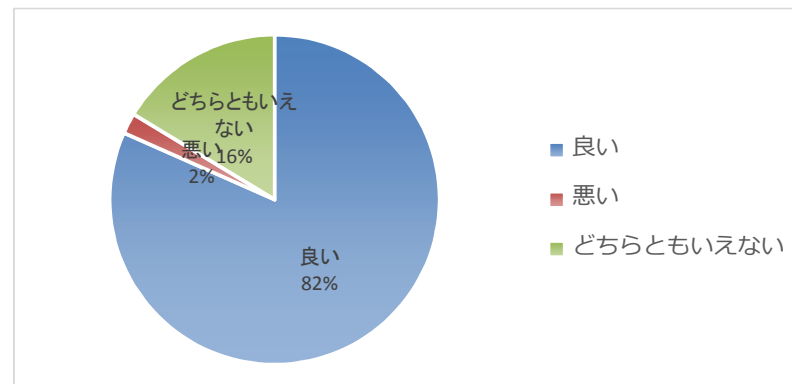
② 購入先で購入する一番の理由をお教えてください。

|           | 総計    |
|-----------|-------|
| 品質が良い     | 29.6% |
| 安い        | 22.4% |
| 量目がちょうど良い | 19.9% |
| その他       | 19.9% |
| 未回答       | 8.2%  |
| 総計        |       |



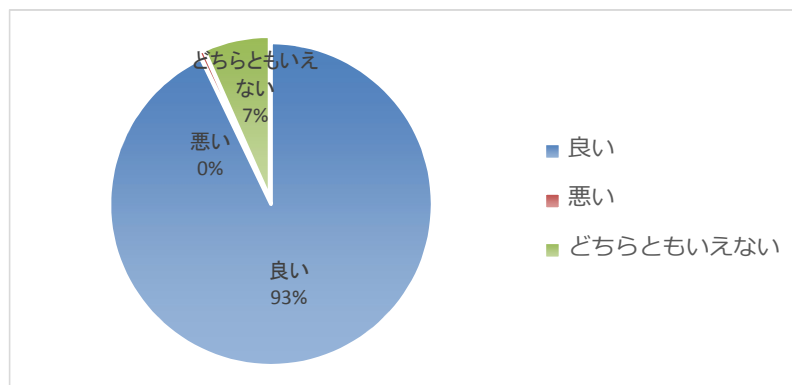
③ 味（品質）についてお教えてください。

|           | 総計    |
|-----------|-------|
| 良い        | 81.6% |
| 悪い        | 2.0%  |
| どちらともいえない | 16.3% |
| 総計        |       |



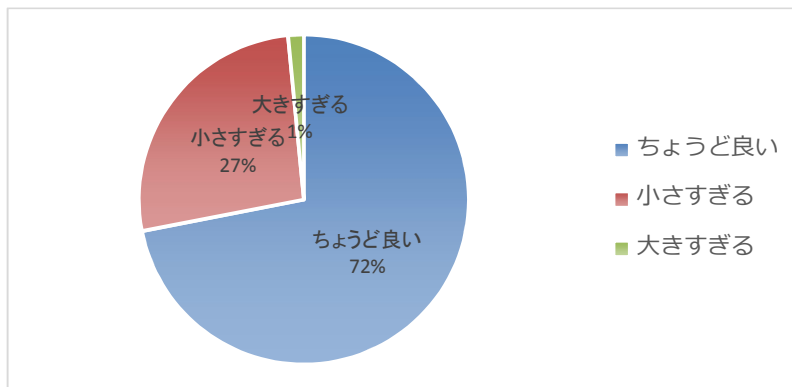
④ 商品の使い勝手についてお教えてください。

|           | 総計    |
|-----------|-------|
| 良い        | 92.9% |
| 悪い        | 0.5%  |
| どちらともいえない | 6.6%  |
| 総計        |       |



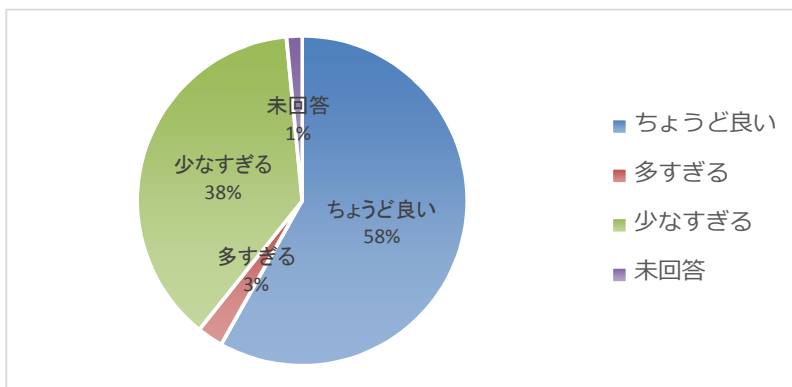
⑤ 鮭の切身のサイズについて教えてください

|        | 総計    |
|--------|-------|
| ちょうど良い | 71.9% |
| 小さすぎる  | 26.5% |
| 大きすぎる  | 1.5%  |
| 総計     |       |



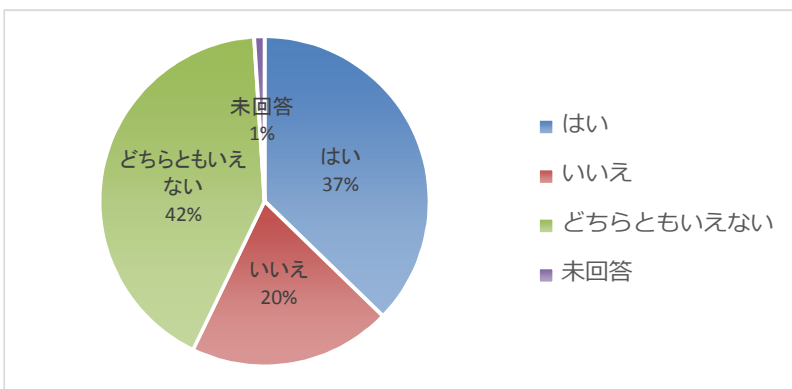
⑥ 量目について教えてください。

|        | 総計    |
|--------|-------|
| ちょうど良い | 58.2% |
| 多すぎる   | 2.6%  |
| 少なすぎる  | 37.8% |
| 未回答    | 1.5%  |
| 総計     |       |



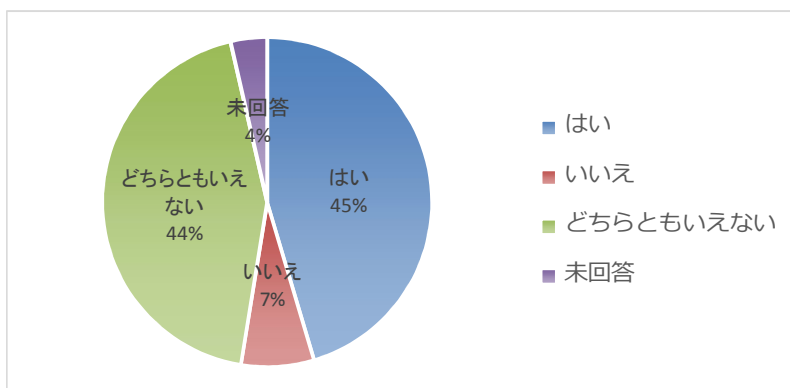
⑦ 価格に見合った商品だと感じましたか。

|           | 総計    |
|-----------|-------|
| はい        | 37.2% |
| いいえ       | 19.9% |
| どちらともいえない | 41.8% |
| 未回答       | 1.0%  |
| 総計        |       |



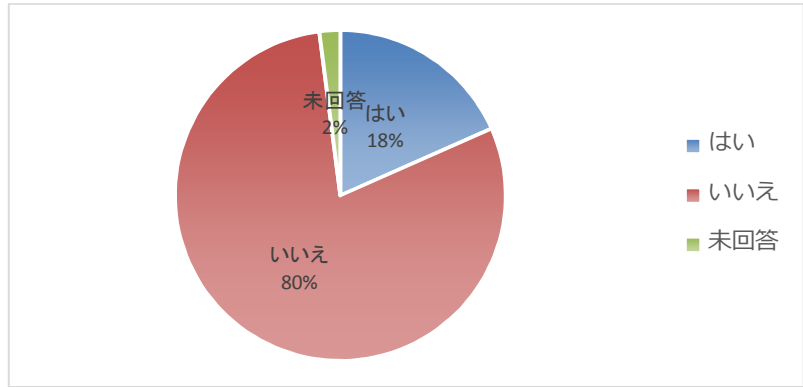
⑧ この商品を、ご家族、お友達にすすめたいと思いませんか。

|           | 総計    |
|-----------|-------|
| はい        | 45.4% |
| いいえ       | 7.1%  |
| どちらともいえない | 43.9% |
| 未回答       | 3.6%  |
| 総計        |       |



⑨森づくりの取り組みについてご存知でしたか。

|     | 総計    |
|-----|-------|
| はい  | 18.4% |
| いいえ | 79.6% |
| 未回答 | 2.0%  |
| 総計  |       |



| 番号 | モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。  |
|----|---|
| 1  | パックの裏に書いてあった鮭のチーズホイル蒸しを作りました。4人分の調理方法がのっていたので、勝手に4キレだと思ったら3キレで、思い込みは怖いなと思いました。骨もないし切っている、とても使いやすく、そのまま幼児食にも使えました。また、とても美味しく、息子も主人もパクパク食べてくれたので、リピート決定です。ミソチーズ味で蒸すのは初めてでしたが、こんなに美味しいとは！レシピ材料の他にジャガイモも入れたのですが、ぴったりでした。あえて、改善点をあげるとすれば、できれば、調理がしやすいように同じくらいの大きさに揃えてもらえれば…と、思いました。（太いのを半分に切って食べましたが、そんなに手間ではないので、そこまで気にはならないかも…。）冷蔵庫解凍でも、すぐに解凍できたので、お手軽でとても使いやすいです。次はムニエルを作ろうと思います。 |
| 2  | 袋に書いてあったチーズのホイル蒸しを作りました。具材はキノコと玉ねぎでしたが、味噌にチーズが相性がよく美味しかったです。  |
| 3  | バターで焼いて ポン酢をかけて食べました。   |
| 4  | 離乳食で使ったので味付けはせず焼いて食べました   |
| 5  | ホイル焼き 塩胡椒した鮭に マヨネーズにパセリを刻んだものを混ぜたソースをのせ、その上にパン粉をかけ、付け合わせは大きめにカットしたパプリカの赤、黄色をものせ一緒に魚焼きグリルで焼く。。彩りが綺麗で手間なしメニュー皮と小骨がないので作りやすいおススメは鮭とマッシュポテトのクリームパスタ   |
| 6  | 商品の袋に書いてあった「鮭のホイル焼き」にしました。とても美味しくいただきました。   |
| 7  | 袋の裏にあった、ホイル包み蒸しにして、食べた。キャベツとしめじ、ありあわせのチーズと共に紙包み蒸しにして、出来上がりに調味味噌をかけた。ホイルは捨てにくいので、使う人少ないのでは？  |
| 8  | 夏野菜のバジルホイル焼きシャケ 玉ねぎ プチトマト 赤ピーマン とうもろこしをホイルで包み焼いてから生協のmccのバジルパスタソースをかもめる   |
| 9  | フライパンに白菜としめじ、酒を入れて、蒸し焼きにしました。   |
| 10 | バターポン酢焼きに玉ねぎ、人参、ピーマンのソテーを付け合わせ、ポン酢をかけました。生野菜サラダ、たたきキュウリの梅ゴマあえ。美味しかったです。   |
| 11 | とりあえず鮭の味自体を知りたかったので普通に焼きました、ムニエルとかの方が合うかな<br>&#10068;と 思いました。   |
| 12 | 裏のレシピに書いてあった味噌味でチーズのホイル焼きで頂きました。キノコや野菜をたくさん入れて美味しかったです。骨がないから気を使わず食べれるので楽ですね。ちゃんちゃ焼きも冬には良く食べていたのでカット無し骨無しの鮭もあったら食べたいです。   |
| 13 | 2切れは玉ねぎ、きのこと一緒にマヨネーズとチーズでホイル焼きにしました。骨がないので野菜と一緒に食べやすく、鮭もしっかりした身で美味しかったです。もう1切れは離乳食後期の娘に鮭のクリーム煮を作りました。皮と骨が無く調理が簡単で助かりました。娘も嬉しそうに食べてくれました。鮭のおすすめメニューは、クリームシチューです。骨が無いのでシチューにもぴったりだと思いました。   |

|    |  |
|----|--|
| 番号 | モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。   |
| 14 | ムニエルにして付け合せは野菜のオムレツとサラダでいただきました。身はふんわりしてて骨もなく食べやすかったです。子供も骨がなく食べやすかったようで、パクパク食べていました！今度はお野菜いっぱいホイル焼きやちゃんちゃん焼きにして食べてみたいです！                  |
| 15 | バターを塗ったアルミホイルに鮭を入れ甘辛のみそをのせたうえで玉ねぎ、キノコ類、三ツ葉をのせて、ミックスチーズをかけて、しっかりホイルを閉じ、20分ほどトースターで加熱しました。   |
| 16 | ムニエルで頂きました。タルタルソースでたべました。骨も無いので子供も美味しく食べました。次はフライで食べたいです。  |
| 17 | 冷凍のまま普通にグリルで焼きました。キャベツの千切りを付け合わせたけど、鮭自体が薄味なのでおかずとしては役不足だったかも。味をつけてバターとかで焼くとか、フライにしてタルタルソースで食べるとかするとおかずになると思う。                              |
| 18 | 鮭を切ってキャベツとソテーし、にんにく醤油のソースをかけて食べました。骨無し皮なしなのでカットしやすく、こどものお弁当にちょうど良かったです。切り身が若干小さめに感じたので、今回はキャベツでかさまししました。解凍しても生臭くなく塩胡椒でソテーしても美味しかったかなと思います。 |
| 19 | 鮭の上に、玉ねぎ、ナス、キノコをのせ、万能みそをみりんで、なめらかにして、かけて、その上に、とろけるチーズをのせて、レンジでチンしました。骨、皮が、とってあり、たべやすく、ふっくら美味しかったです。これなら、寒くなったら、鍋に入れてもよいですね。                |
| 20 | 幽庵焼きにして食べました！鮭はいろんな食べ方ができるのでストックがあるとすごく助かる！  |
| 21 | ホイルに包んで野菜をたくさん入れて蒸し焼きにしました。  |
| 22 | ムニエルにしました。小さいサイズニ切れは子ども、大きいのがわたしがいただきました。  |
| 23 | キノコと玉ねぎの薄切りと一緒にバター焼きにして食べました。身も柔らかく、骨も無かったので子供も食べやすかったです。  |
| 24 | 玉ねぎとえのきと一緒にホイル焼きにしました。簡単で美味しかった。   |
| 25 | ムニエル作ってみました。タルタルソースは家族も喜んでいました。付け合わせはフレンチサラダにしました。   |
| 26 | 裏で紹介されてたレシピを使いました。味が濃い目でした。もう少し薄味のがよかったです  |
| 27 | 鮭フライ   |
| 28 | バター焼き、(塩、胡椒)小麦粉を薄めに付けバターで焼く！仕上げ前に醤油と少しニンニクで出来上がり   |
| 29 | ・油+バター焼き(コンソメ味)・薄切りにしたジャガイモと共にフライパンで焼いた・パサパサしていたのでバターを追加してジューシーさを足した・骨や皮が処理してあるので小さい子にも食べやすかった   |
| 30 | ホットプレートでチャンチャン焼きもやし、キャベツ、にんじん、キノコなどと一緒に市販のチャンチャン焼きのタレを使用して作りました  |
| 31 | バターで炒めたり裏にのってるムニエルをつくってみました！味もおいしかったです   |
| 32 | 小麦粉をつけてムニエルに。じゃがいもとパプリカを添えて味は醤油バター子供達にも好評でした   |

|    |  |
|----|--|
| 番号 | モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。   |
| 33 | 今回はホイル焼きにしました。余った野菜を入れ、バター醤油で味付けしました。美味しかったです。   |
| 34 | 塩焼きしました塩焼き以外はあまりメニューはありません   |
| 36 | ムニエルにしましたがパクパク食べてくれました！骨と皮がとってあるので、一番下の離乳食が終わった2歳の子にはほぐしておにぎりの具にしてあげました。   |
| 37 | キノコと野菜を入れ、シャケに塩を振り、バターを加えてホイル焼きにしました大変美味しく頂きました骨が無く、食べ易かったです   |
| 38 | 小麦粉をつけて焼き、大人は舞茸のソテーと一緒に、子供はトマトソースをかけて食べました。一口サイズにカットした鮭とじゃがいもを炒めて照り焼き風の味付けにする食べ方もよくします。  |
| 39 | 塩焼き生野菜添え   |
| 40 | 裏面に記載されていた調理法のお味噌とキャベツ、しめじを入れて調理しました。いつも焼鮭ばかりなので、少し手間はかかりましたが美味しく食べれました。ありがとうございました。   |
| 41 | グリルで焼いた付け合せはブロッコリー、人参、卵焼き。大きさは小さ目なので、メイン料理にはしにくいと思いますが、弁当や朝食にはちょうどいい大きさで使いやすかったです  |
| 42 | 骨抜きを丁寧にかけていて普段あまり魚を食べない1歳半の子がパクパク食べていました。とても美味しかったのか切り身を全て食べてくれてとても見ているこっちがとても嬉しくなりました。調理はパッケージの裏に記載されているホイル焼きをしました旦那も子供もとても満足そうに食べていました |
| 43 | ホイル焼きにして食べました！   |
| 44 | 2回は大根おろしを添えて、1回は玉ねぎときゅうりをみじん切りにしてポン酢とマヨネーズで和えて乗せて食べました。  |
| 45 | フライパンにクッキングシートを敷いて焼いた。   |
| 46 | 鮭のちゃんちゃん焼きにしました。ズッキーニなど夏野菜を入れてみましたが、鮭の旨味が染み込みおいしかったです。   |
| 47 | キノコ類や玉ねぎを入れて、バターと塩こしょうで味付けしてホイル焼きにしました！骨なくて、安心して食べられました。   |
| 48 | ムニエル   |
| 49 | ムニエルを作り、子どももパクパク食べてくれました。骨もなく、使いやすかったです。   |
| 50 | ちゃんちゃん焼き風。玉ねぎとキノコと一緒にバターで焼き、溶いた味噌だれを少し絡めました。子どもはべろり食べました。美味しかったと思います。お弁当の一品や、グラタンの具、炊き込みご飯にちょうど5人分使えそうだなと思いました。                          |
| 51 | 骨がないのでフライにして食べました。ホイル焼きなどでもいいかなって思います。   |
| 52 | 袋の裏に掲載されていた味噌ホイル焼きで食べました。とても美味しかったです。500円で2切れは、量が少ないかな。  |
| 53 | 鮭のムニエル   |



| 番号 | モニター商品どようにお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。  |
|----|--|
| 54 | パッケージの裏に書いてあった味噌チーズのホイル焼きを作りました。簡単で、野菜も沢山とれて良かったです。骨もなく食べやすくてまたリピートしたいと思います。   |
| 55 | 鮭はムニエルにしてタルタルソースをかけて食べる事が多いです。他にはきのこをたくさん入れて鮭のホイル焼きにしても美味しいです。   |
| 56 | 塩、胡椒で焼いてお弁当のおかずにした。  |
| 58 | ネギと一緒にホイル焼きにしました。我が家では鮭はホイル焼きにすることが多いです。味噌だけで子供も大好物です。骨と皮が両方取ってあったので、ホイル焼きにするのに非常に都合がよかったです。   |
| 59 | 一口大に切り分け南蛮漬けでいただきました。玉ねぎや人参は常に常備しているので、暑い日にさっぱりと食べたいと思いました。下処理がされていて小骨の心配もなく味もよかったです。鮭フライにして食べてみたいです。  |
| 60 | 大人はシャケフライにしていただきました。子どもはフレーク状にしておにぎりにしたりサラダに少し入れていただきました。  |
| 61 | 玉ねぎキャベツと一緒にチャンチャン焼きにしました。  |
| 62 | ムニエルにしました！少し味が塩辛かったので、初めてはノーマルに焼いて食べた方が良かったかなと思いました。   |
| 63 | パッケージに書いてあったものを参考に、ムニエルにしました。流水で解凍しました。身もふっくらして美味しかったです。骨、皮がないので、食べやすく、子供達があっという間に完食してくれて（いつもは残したり、食べるように促さないと食べてくれないので）、良かったです。鮭はたいていホイル焼きで玉ねぎ、えのきと一緒に焼いています。 |
| 64 | パッケージ裏に記載されていた「秋鮭とチーズのホイル蒸し」を作りました。じゃがいものスライスしたものを加えて作ってみましたが、子供も好きな味でとても美味しかったです。   |
| 66 | 味噌味のホイル包みにして食べました。解凍した鮭・野菜キノコ類・みそをホイルで包んでトースターで焼くだけ。簡単で美味しくできました。  |
| 67 | 今回はムニエルにしました。付け合わせは野菜炒めをつけました。   |
| 68 | キノコを入れて、ホイル焼きにしました。  |
| 69 | 野菜と一緒にホイル焼きバターと塩こしょうのみの味付け鮭は食べ易く、さっぱり味でおいしかったです  |
| 70 | 袋の裏のレシピを参考に味噌バター味のホイル焼きにしました。簡単でおいしかったです！  |
| 71 | ほうれん草のクリームパスタ骨がないのでそのまま使えて子供にも安心して食べさせられたので良かったです  |
| 72 | 袋裏面記載の調理方法で頂きました！味噌の分量が多そうだったので半分に減らして作ったら丁度良く美味しかったですホイルで蒸すとありましたが フライパンで蒸し焼きにしました簡単でよかったですよ  |



|    |  |
|----|--|
| 番号 | モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。  |
| 73 | パッケージの裏面に載せてくれてあったムニエルにして頂きました。タルタルを作る余裕がなくてバター醤油で味付けしましたが、子供たちも喜んで食べてくれました。鮭もとても美味しかったです。パッケージにレシピを載せてくれるのもありがたいなと思いました。うちではよくホイル焼きをするので味噌味やポン酢味のホイル焼きにするか、夫はちゃんちゃん焼きにして欲しかったと言っていたので次は自分で購入して作ってみたいと思いました。フライなどにも使えそうだなと思いました。本当に何の料理にも使えるので、しかも皮なし骨取りはありがたくて、これが冷凍庫にあればパッと一品作れてありがたい商品だなと感じました。 |
| 74 | ムニエルにしました。皮と骨が無いので本当に楽に作れます。身も大きくて子どももパクッとおいしく食べられました。   |
| 75 | ムニエルにして食べました。  |
| 76 | 半解凍した鮭をフライパンで素焼きしておいて、食べる直前にマヨネーズを塗りパン粉をかけてオーブントースターで焼きました。あとはスープとサラダとパスタです。時間がないときに使ったので、簡単にでき、美味しかったです！  |
| 77 | バターソテー   |
| 78 | ムニエルにし、蒸し野菜をのせましたふっくらして、美味しかったんですが、やっぱり量が…ってところ  |
| 79 | 「鮭とポテトのタルタルレンジ蒸し」ナスの煮物、キュウリの酢の物。二人前コープのレシピで紹介され気に入って時々簡単なので作ります。   |
| 80 | きのこや玉ねぎとホイル焼きにしました。パサパサ感なく、骨もないので、子どももよく食べてくれました。  |
| 81 | グリルで焼いた。味はくさみもなくよかった。マヨとかエノキなどと調理すると良さそう。次やってみます。  |
| 82 | ムニエルにしてみました。付け合せピーマンとしめじの炒め物、骨取り、皮取りが大変良かったです。老人には向いていました。   |
| 83 | 塩、胡椒、小麦粉をまぶし、バターで焼きました。付け合せは、ほうれん草のソテーとじゃがいものバター焼きでした。   |
| 84 | ムニエルにしました。味はすごくおいしかったのですが、4人家族の場合量がほしい、鮭の南蛮漬けをよくします。4人前の調理方法が買いてあるのに、3切れなのはなぜ？   |
| 85 | ホイル焼：材料（鮭、玉ねぎ、ピーマン、ジャガイモ→先にレンジに軽くかけておく、生しいたけ。作り方（材料を切り、そこに生協バター7gを入れホイルでつつみ、フライパンに油少々入れた所に入れて焼きました）。主人は塩で私はポン酢をかけて食べました。   |
| 86 | ムニエルにして頂きました。サラダを付け合せのタルタルソースです。パサパサしてなくて骨もないので、食べやすく美味しかったです。生臭くなくて良かったです。魚の臭いが苦手でしたが、大丈夫でした。   |
| 87 | エノキ茸、玉ねぎを共にバターをのせてフライパンで蒸し煮にしました。秋鮭はさっぱりしているので、油分を使った料理に適していると思います。  |

|     |  |
|-----|--|
| 番号  | モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。                                |
| 88  | ぱさついた、チーズポイル焼きをした  |
| 89  | 鮭のホイル焼きにしました。もやし、玉ねぎ、ピーマン、ニンジン、バターを使用しました。付け合せはトマトでした。野菜も多くとれ美味しかったです。鮭はチラシ寿司などにも使います。                             |
| 90  | レシピ通りにホイル蒸しで作ってみましたが、蒸し器の扱い方が悪かったのか、ホイル中が水分ぼくなってしまいました。又、朝鮮してみます。  |
| 91  | きのことホイル焼   |
| 92  | ある程度、火を通してから（グリルで）、味噌とマヨネーズと砂糖とみりんを混ぜたものをぬってこんがり焼きつけて頂きました。骨も皮もなく、パクパク美味しく食べました。主人にも息子にも大好評でした。                    |
| 93  | フライパンでチーズ焼きにしました。鮭は焼いて食べるのが、家族に一番好評です。   |
| 94  | 焼いて食べただけでしたので、塩味がないと思いました。袋をよく読んだら他の食材を合わせて使うのだと分かりました。もやしとかと一緒に炒めて調理すればよかったです。小骨がないのが良かったです。                      |
| 95  | 袋の裏に書いてあったレシピを見て、秋鮭とチーズのホイル蒸しを作りました。骨と皮が取ってあるので、食べやすく美味しかったのですが、少しパサパサした感じがありました。我家ではオイスターソースを使ってホイル蒸しをよく作ります。     |
| 96  | 袋裏面の調理方法を参考に、チーズを蒸し焼きにしました。野菜に玉ねぎ、カラーピーマン、トマトを使ってみました。量目はスーパーに行くと2切れ、3切れのようにパックによって調整できるものがある。                     |
| 97  | ホイル焼、玉ねぎ、もやし、ピーマン、にんじん   |
| 99  | 秋さけをうすく塩をふってからフライパンで焼き、細かくしてから、甘酢につけこみミョウガを細かく切って、たき上がったごはんにつけこみした鮭の酢を水分を切りかきまぜて、バラ寿しにミョウガ、紅ショウガ、切りのりでさっぱりいただきました。 |
| 100 | 裏に書いてあるレシピを参考にホイル焼にしました。とてもおいしく子どもたちもよろこんで食べてくれました。  |
| 101 | キャベツやもやし玉ねぎをのせてみそ味にしてちゃんちゃん焼にして食べた。  |
| 102 | サラダ油を多みに入れて凍ったまま焼く。少し焼けたら醤油を入れて味付け。簡単で手早いですが結構おいしい。サッパリしていて年齢が高めの人でもOKです。私にとっては大変ありがたい商品です。                        |
| 103 | 鮭のムニエル   |
| 104 | 袋に載っていたおすすめ料理「秋鮭とチーズのホイル蒸し（これで食べました）」はたいへん良い料理だと感じました。   |
| 105 | ソテーにして食べましたが、少し焼き過ぎてしまい、少し固くなってしまいました。しっとりした感じに料理する工夫をしたら良かったと思います。  |
| 106 | ムニエルにしました。←バターでソテーして、仕上げにぽん酢を少々。付け合せは白しめじとしいたけのバターソテー  |

|     |  |
|-----|--|
| 番号  | モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。   |
| 107 | 一口大に切り、玉葱、エリンギ、マカロニを入れたグラタンに。普通サイズの鮭ならホイル焼がベスト。ホイルに玉ネギ、鮭、しめじをのせ塩こうじ、しょうゆ、酒、バターを加えてホイルをたたみ、フライパンにのせ7分焼いて、5分蒸らす。   |
| 108 | 鮭のムニエル、タルタルソースがけで、いただきました。とても美味しかったです。野菜はパプリカがなかったので、ピーマン、エリンギ、エノキを入れました。よく作るのは鮭のホイル焼きが多いです。簡単なので野菜きのこをたっぷり入れます。   |
| 109 | 今回はムニエルにしました。付け合わせは野菜炒めをつけました。   |
| 110 | 皮も骨も取り除いてあったので、切るだけで使いやすかったです。離乳食のごはんに、刻んだシソといりごまを入れてシャケごはんにしました。薄味なので使いやすいです。子どももパクパク食べていました。   |
| 111 | （秋さけのキノコホイル焼）しいたけ、エノキ、しめじをカットして、レンジで半解凍させた秋さけをアルミホイルに入れ、その上にキノコをのせる。酒を少し入れ、フライパンの上で蒸し焼きする。全体的に火が通ったら、最後バターとしょうゆを少したまして、完成。とても美味しかったです。もう少し値段が安いか、もう少し大きいのが入っていれば、おすすめしたいです。辛口感想ですみません。 |
| 112 | バター、塩、黒コショウ、白ワイン、オリーブオイル焼き。※付け合せブロッコリー、ミニトマト。  |
| 113 | 塩こしょう、小麦粉をまぶし、オリーブオイルで弱火で焼き、付け合せのじゃがいも、人参はレンジでチーン。ピーマン、しめじを炒め最後にバターを入れました。3切れだったので1人暮らしの方にも食べていただきました。骨、皮無しなので食べやすかったです。   |
| 114 | ホイル焼き、身をほぐして野菜とまぜて食べやすく良かった。レシピに合ったしたごしらえの食品です。くるみとみそを合わせて焼く、くるみ焼き。  |
| 115 | たまねぎ、ピーマン、人参を細く切って、バターといっしょにホイルでつつんでオーブントースターで焼きました。使い勝手はとてもいいですが、鮭の香りがあまりなかった。  |
| 116 | 離乳食に使ったので味付けはせず、焼いて食べました。スーパーでは塩味が付いているのが多いので、味がついていない鮭はとても助かりました。   |
| 117 | ムニエルとホイル焼き   |
| 118 | ムニエルにし、タルタルソースをかける。きのこホイル焼にする。   |
| 119 | 鮭の甘酢あんかけ。しいたけ、ピーマン、玉ネギを餡にして（とろみをつけて）鮭にかけた。いつもは生鮭で調理。脂ののりも良いが、この商品はぱさついていた。   |
| 120 | 今回は天ぷらをした時に、一緒に鮭フライとして使いました。骨もなく皮もないので、使い勝手よく、孫もおばあちゃんも抵抗なくたべることができました。  |
| 121 | 1切れを3つに切り、パン粉、粉チーズ、黒こしょうをまぜたものをまぶして、オリーブオイルで焼きました。   |
| 122 | ムニエルにして頂きました。付け合せ、ソースも裏面のレシピを参考にしました。  |
| 123 | 魚のクリーム煮、骨と皮が取ってあったのですぐつかえてよかった。  |

|     |   |
|-----|---|
| 番号  | モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。   |
| 124 | ムニエル（バター焼き）でいただきました。付け合せはかぼちゃのサラダ、ほうれん草の和え物。皮なし骨取りなので、子どもにも年寄りの我らにも大うけでした。  |
| 125 | ムニエル調理でトマトとブロッコリーを付け合せにしました。皮と骨が取ってあったので食べやすかったです。鮭フライにする事が多いです。  |
| 126 | そのまま焼いて食べた  |
| 127 | 皮、骨がないので野菜と一緒にチャンチャン焼にして食べました。すぐ使い便利でした。  |
| 128 | ムニエル  |
| 129 | 少ないので、塩をして焼いてチラシずしに入れました。おいしかったです。  |
| 130 | フライにして食べました。手作りタルタルソース（ゆで卵、パセリらっきょう酢漬けを刻んだものを入れて）とキャベツの千切りを添えました。   |
| 131 | （森づくり知りませんでした）今後はもっと利用したいと思いました。7/22に利用しました。ホイルに鮭、大葉、なす、ピーマンにチーズをのせてむし焼きにしました。鮭だけを焼くのではなく、具沢山でおいしく頂きました。又森づくり対象商品という事で利用したいと思います。   |
| 132 | ころもを付けてシャケフライにしました。おすすめメニューはムニエル。   |
| 134 | ムニエルで。小骨がなく安心して食べましたが、私は皮が好きなので一寸口が淋しい気がしました。   |
| 135 | 塩こしょう。小麦粉、オリーブ油で焼き、レモンをかけて食べました。子どもが食べやすい大きさに助かります。   |
| 136 | 塩をふって焼きました。”鮭のちゃんちゃん焼き”良いかと思えます。  |
| 137 | 鮭のマヨネーズ焼き（ホイルにしめじ、パプリカ、たまねぎもいっしょに入れて）   |
| 138 | 素焼又はホイル焼  |
| 140 | キャベツ、もやしキノコ類とともに献立いろいろみそとバターで味付けし、フライパンで蒸し焼きに。ホイル焼きよりもたくさんの野菜がとれるのでおすすめです。  |
| 141 | キャベツ、もやし、人参、ニラ、きのこと一緒にみそでちゃんちゃん焼きにして食べました。最後に鮭をごぐし野菜はみそと絡めて食べるのですが、この商品は面倒な骨や皮を取り除いてくれるので、とてもほぐしやすかったです。わが家の魚調理で一番多いのはホイル焼きです。玉ねぎ、きのこと一緒に塩コショウ、マヨネーズ、バターを加えて調理します。  |
| 142 | 骨取り鮭に塩、こしょうして小麦粉をはたいて、オリーブ油で焼いておく。たまねぎ、にんにくをみじん切りにして、オリーブオイルで炒めて、トマトと水煮トマトを入れ、コンソメ、塩、コショウで炒め煮をして味をととのえる（ウスターソース、ケチャップ）。さけにかける。粉チーズと炒ったくるみをかけて食べました。タルタルソースやバジルソースをかけて食べるのも好きです。今回はオーブンでえ焼かなかったですが、とろけるチーズをかけ。 |
| 143 | ホイル焼き。石狩鍋など（冬）  |
| 144 | サーモンはムニエルにしました。ソースはパプリカなどを入れた油林ソースです。   |
| 145 | ムニエル風にして、粉ふきいも等をそえて、食した。  |
| 146 | おいしくいただきました。ホイルで焼いてみました。  |

| 番号  | モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。  |
|-----|---|
| 147 | 1歳の子どものおかずになりました。少し塩をふって。   |
| 148 | 小麦粉にまぶして、ムニエルにして、タルタルソースをかけて食べました。次回はフライにでもしてみようかと思いました。骨がないので使い勝手が本とうにいいです。ムニエルを作ったのは久しぶりだったのですが、家族からは大好評でした。                              |
| 149 | もやしとしいたけをカレー粉と塩こしょうでいためた上にさけをならべ（さけにもしっかり塩こしょうする）。その上にチーズをたっぷりのせて蒸してチーズをとろけさせます。ぼんずと小口ねぎともみじおろしにつけて食べました。                                   |
| 150 | 塩とふりばジルとオリーブ油で漬け込んだのちソテー。ヨーグルトとマヨネーズをベースににんにくピクルスを入れたソースをかけていただきました。付け合せは、しめじとトマトの炒めたものと十勝ねむろスライドポテト（生協）を添えました。骨、皮がなくとても使いやすく、おいしい商品だと思います。 |
| 151 | バター焼き。付け合せはブロッコリー。チリ産の鮭は薬品が沢山使っているそうなので、国産の鮭を食べたいです。パリパリに焼いた皮が好きなので、皮は付けたままが良いです。   |
| 152 | ムニエルにしました。幼児に安心（ホネ）して食べれます。   |
| 153 | ムニエル、もやしのナムル、きゅうりのみそ炒め  |
| 154 | ムニエル、もやしのナムル、夏野菜のグリル焼き、えだまめ、トマト、味噌汁。大人はしっかり味を付けて食べました。うす味でも美味しいさけでした。   |
| 155 | さけの野菜あんかけ。さけに塩、こしょうをして油で焼く。野菜（玉ねぎ、にんじん、ピーマン）をいため水を入れずこしやわらかくして水とき片くり粉であんを作り、さけにかける。   |
| 156 | キャベツやきのこと一緒にいためて、みそで味つけした。私が鮭の下処理がしっかりできていなかったのか、少し生臭く感じてしまった。  |
| 157 | 袋の裏に書いてあった味噌焼にしました。もやし、玉ねぎ、人参で。たれがおいしかったです。   |
| 158 | 袋裏のレシピで蒸して食べました。みそにバターなど入れ味がとても良かった。皮、骨がないので野菜といっしょに安心して食べることができるので、今度孫が来たら作りたいと思った。  |
| 159 | 塩こしょう、小麦粉をして焼きました。チーズ（とろける）とかけて焼いて食べました。とてもおいしかったです。クリームシチューや、鮭と焼いて（こまかくほぐせる）、マヨネーズとまぜて食べたりします。おいしいです。                                      |
| 160 | ソテーにして食べました。少ししょっぱかった。  |
| 161 | そのまま焼いて   |
| 162 | ホイル蒸しにしました。酒をふり、しめじ、玉ねぎ、ミニトマト、バター少し入れて、味ぼんで食べました。冬ですと根菜類をたくさん入れて、粕汁も作ります。（白みそに、酒粕を入れて）  |
| 163 | ムニエル（パプリカ、ブロッコリー、じゃが芋）  |
| 164 | 野菜と共にフライにしました。  |
| 165 | ムニエルにしてタルタルソースをつけて食べた   |
| 166 | 鮭のチャンチャン焼きにしました。ホイル焼きとかムニエルなど。  |



|     |   |
|-----|---|
| 番号  | モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。                  |
| 167 | 鮭のムニエル（バターしょうゆ味）に小口ねぎをかけて食べました。とても美味しいと子どもたちは喜びました。   |
| 168 | 普通に焼いて食べました。塩、コショウしてムニエルにすればよかったと思いました。   |
| 169 | ムニエルにしてタルタルソースでつけ合わせは生協の皮つきフライドポテトです。ひき肉のかわりに鮭でコロッケをつくります。  |
| 171 | フライパンで焼きました。  |
| 172 | ムニエルにして食べた。冬なら、シチューやグラタンに入れるのもいいと思います。  |
| 173 | ポーンレス、スキンレスでごみも少なくて本当に手軽でした。  |
| 174 | 鮭のムニエル（タルタルソース）、付け合せにポテト  |
| 175 | 市販のハーブの調味料をまぶして焼きました。冬であればシチューに入れたいと思います。子どもや高齢者には良い商品ですね。  |
| 176 | 混ぜご飯（きのこや揚げと一緒に）骨や皮が無く便利でしたが、秋鮭特有のパサパサ感が目立ちました。ホイル焼きやムニエルにすべきだったと反省しています。離乳食にも使用しました。骨・皮が無いので便利でした。 |
| 177 | エノキ、シメジの上に鮭をのせて酒を入れてポイルでつつんでトースターで焼いた。  |
| 178 | ホイル蒸し焼き。野菜といっしょに。おすすめ鮭寿司  |
| 179 | 塩、ブラックペッパーをかけて、チーズを載せていただきました。美味しかったです。おすすめー鮭の野菜味噌焼き、鮭に野菜を入れて炒め、味噌、砂糖、酒、みりん、にんにくを入れる。               |
| 180 | 鮭の照り焼き、しし唐の焼いた物を添えました。  |
| 181 | 塩、こしょう、だしつゆで一度焼きました。その時は少々くさみがあった気がしたのでオーロラソースで更にやきました。オーロラソースでは美味しく出来ました。                          |
| 182 | 調理方法：グリルで焼いた。お茶漬けのだしにし、さけのきりみをのせて、食べました。塩加減がきいてとてもおいしかったです。   |
| 183 | 塩麴、コショウで味付けし、小麦粉をはたいてオリーブオイルで焼き、きゅうりのうす切りミニトマトを添えました。鮭の切り身をホイルの上にのせ、その上にきのこを2、3種類、人参バターを乗せ包んで焼く。    |
| 184 | キャベツや野菜でみそバター、鉄板焼きにしました。生協のこの鮭はおいしくて、骨もなく皮もなくそのまますぐ調理できるのでとても助かります。                                 |
| 185 | 鮭を2切たして、鮭のチャンチャン焼きにして食べました。皮と骨があらかじめとられているのは便利で良いと思います。骨をとるのを嫌がって子どもが魚を食べたがらないので、こういう商品はありがたい。      |
| 186 | 家ではシャケはフライにすると娘や孫達が大皿イッパイに食べます。シャケフライにはタルタルソースが一番合うと思う。大変美味しくいただきました。                               |
| 187 | 1人暮らしなんですけど、孫が夏休みに入ったため昼食に食べました。ムニエルにしました。なすとピーマンのしぎ焼き、塩、コショウ                                       |

|     |  |
|-----|--|
| 番号  | モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鮭を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。  |
| 188 | ホイル焼きにして食べました！しました。玉ねぎ、えのき、にんじんと一緒にアルミホイルで包んでお好みでしょう油 OR ポン酢   |
| 189 | 食べやすくおいしかった。ムニエルにした。付け合せは、しめじ、長いもをバターでソテーした。   |
| 190 | 鮭のチャンチャン焼きを作って食べました。鮭はパサパサしなくてとてもおいしく食べれました。   |
| 191 | バターしょうゆ味のムニエルで、エリンギ、パプリカの炒めたのを付け合せにした。   |
| 192 | 鮭のホイル焼きにしました。サラダと豆腐  |
| 193 | ニンニクオリーブ油とバターでソテーし、付け合せは占地、ピーマンを焼き、タルタルソースの材料にピクルスはラッキョウ漬をきざんで、おいしくいただきました。  |
| 194 | 凍ったまま「旨塩こしょう」を軽くふり、小麦粉をまぶし、バターとオリーブ油でソテーしました。付け合せはゆで玉子たっぷりのポテトサラダ。普段鮭は COOP の「荒ほぐし鮭」さけるようになっていましたが、これはあつあつ料理でたまにはいいかなと思いました。 |
| 195 | 塩焼にしました。   |
| 196 | 野菜と一緒にちゃんちゃん焼きにして食べました。やわらかくて、おいしかったです。さけはバターしょうゆ焼きにして食べる人が多いです。   |