

野付の秋さけ便利カット骨取り・皮取り3切



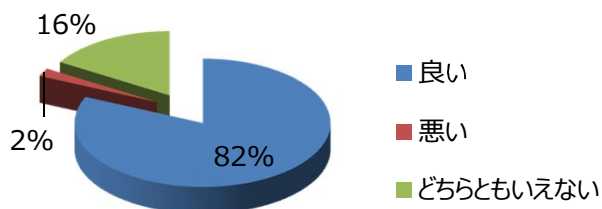
【商品名】 野付の秋さけ便利カット骨取り・皮取り3切
【規格】 150g(3切) / 冷凍
【製造】 ぎょれん鹿島食品センター/国内製造
【賞味期限】 180日

＜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。



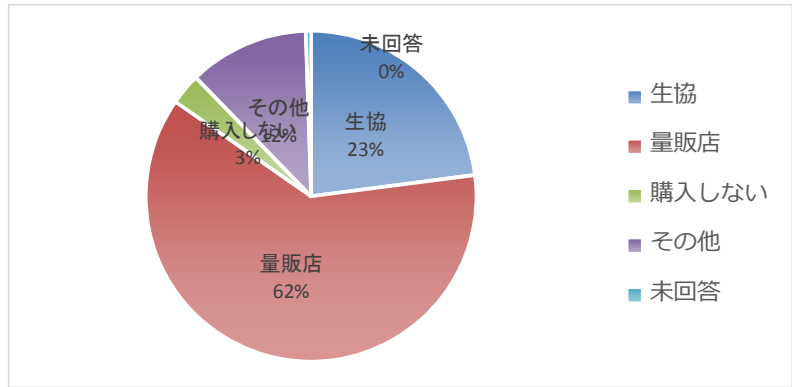
■モニター組合員さんの声■

- ・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。



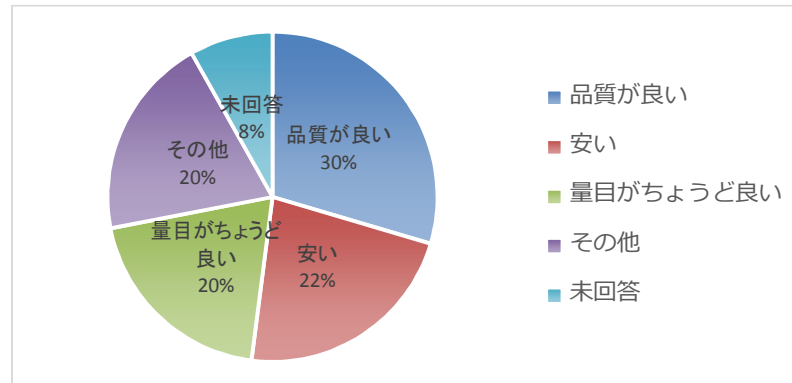
① 鮭は主にどちらで購入されますか。

	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	



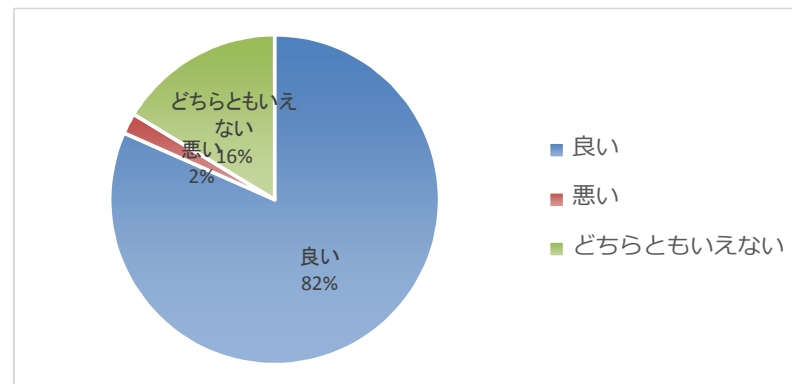
② 購入先で購入する一番の理由をお教えてください。

	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	



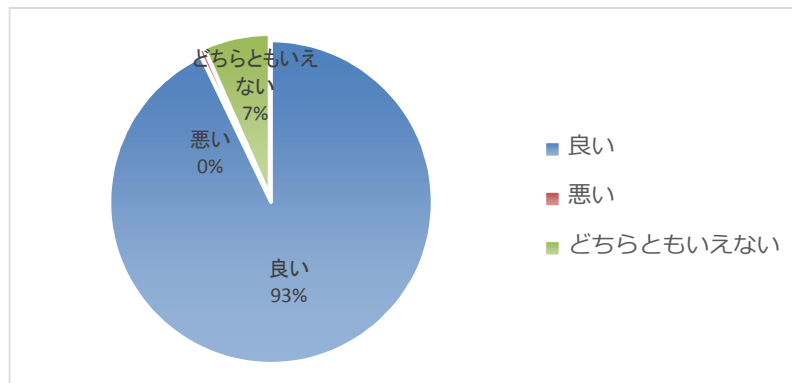
③ 味（品質）についてお教えてください。

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



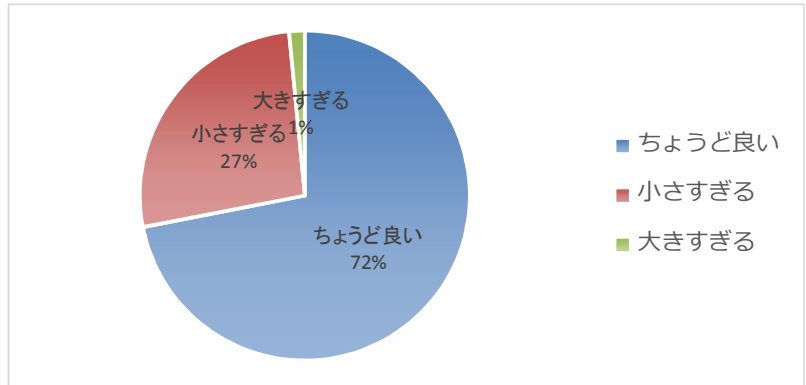
④ 商品の使い勝手についてお教えてください。

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



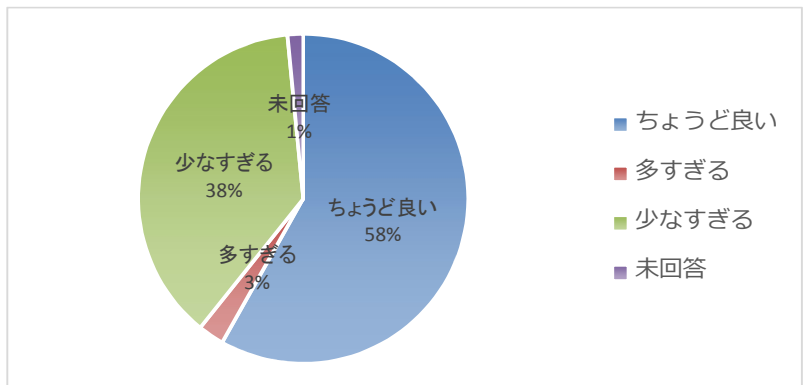
⑤ 鮭の切身のサイズについて教えてください

	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	



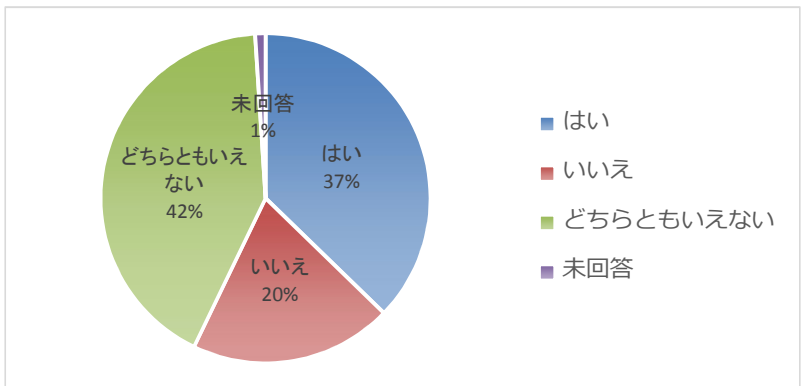
⑥ 量目について教えてください。

	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	



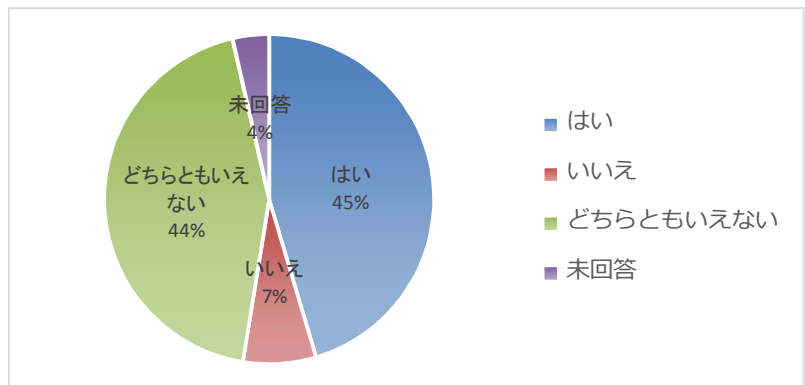
⑦ 価格に見合った商品だと感じましたか。

	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	



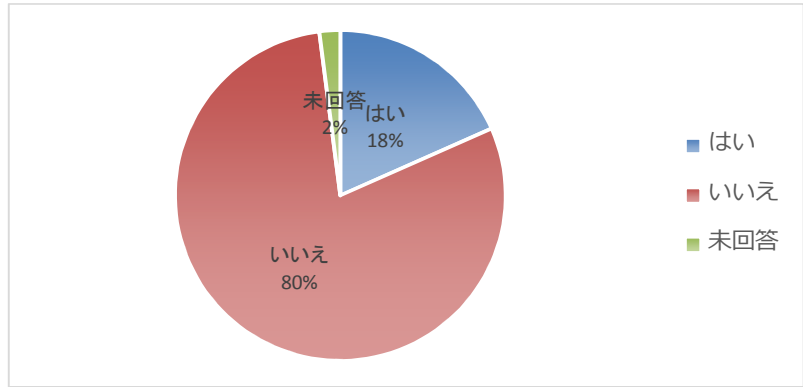
⑧ この商品を、ご家族、お友達にすすめたいと思いませんか。

	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	味、使い勝手、量目、サイズの回答の回答理由
1	鮭の切り身のサイズがバラバラで、細いのが2つと太い（細いの二つ分）のが1つあった。
2	4人家族では3切れは人数分ないので、4切れ用もあるといい。骨無しで味も美味しかった。
3	4切れ入っていてほしいです。
5	骨や皮がないので、使い勝手は良いが、皮が好きで鮭は小骨がそんなに多くない魚なので気にならない私としては、処理分の価格上乘せが高いと感じる為。小さな子や老人のいる家庭には紹介したいです。スーパー等には小骨を取り除いたのはあまり見かけないので。解凍すると水っぽく、淡泊。脂が乗っているほうが好みなので味品質に関してはどちらともいえない。
6	6人家族では2袋必要になり、普段買うものより高額になってしまいます。骨と皮がとってあるので、とても使いやすいです。
7	味、使い勝手はよいが、価格が、やや高い。
8	メインのおかずには小さいと思います
9	骨抜き皮なしで食べやすですが、4人家族なので、3枚だと中途半端になってしまうから買えません。
10	大きさに価格はそれくらい。
11	調理方法によっては便利、家族はもう少し塩が濃い方がいい、五人家族なのでちょっと価格は高く感じる
12	4人家族なので4切れ入れが理想です
13	味と使い勝手は良かったのですが、値段の割には少し小さいかなと思いました。もっと大きな切り身を想像していました。
14	骨がないので小さい子供にも安心してあげやすかったです。一切れが少し小さ目でしたが子供にあげるにはちょうどいい大きさでした。
15	大きさが丁度よく扱いやすかったです。
16	魚は本当は1切れ100円位で購入したい。でも今回の商品は骨取りもしてあるから、丁度いいかも。
17	骨もなく食べやすかったです。身も分厚くてパサパサしてない。ただ薄味なので塩を足してバターとかで焼くともっと美味しく食べられたかも。4人家族なので一切れ足りませんでした（笑）
19	骨、皮が、とってあるのでとても食べやすかったです。色々な料理ができますね。大きさもちょうどよいです。
20	骨がなく子供に食べさせやすく、とても便利！
21	骨や皮がなく、とても食べやすかったです。ただ、大人向けとしてはサイズが小さいかな？と思いました。お子様にはとても良いと思います。
22	大きさにばらつきがあるため。
24	とても使いやすい。簡単で時短で助かる。もう少し安いと買いやすい。
25	骨が抜いてあって良かった。レシピも載せてあったので良かった。少し値段が高いと思ったが、寄付金込みという事で納得しました。
26	急いでいるときにもすぐに使えてよかったです。
27	皮や骨がないので調理しやすく食べやすい。

番号	味、使い勝手、量目、サイズの回答の回答理由
28	冷凍で使いたい分だけ使えて、骨も取り除いてあり、魚臭さもなく、ちょうど良いサイズ！子どもも、自分で食べれ美味しかったです。値段も普通なのかなあ？
29	少し値段が高い気がします
30	子供二人の4人家族です。今のところ、子供がまだ一切れ食べれないので半分こして3切れでたりてるが、子供が大きくなると3切れでは足りず、夫婦世代に2切れ、子供家族世代に4切れと選択できるようになればありがたい。
31	少し高く感じますが使い勝手はとてもよくてお弁当に半分切っていれたりできていいです！小さいかなと思うけどわりとちょうどいいかもしれないです
32	皮取り骨取りで使い勝手が良く、味も美味しかった
33	冷凍されているので、必要な分だけ使う事ができ、味もおいしい。
34	この量でこの値段の高さでは先ずは飛びつかないと思います皮などの処理がされてて介護食などには向きだとおもいますがちょっと高すぎですね
35	以前よく購入していたが、今回も今までも、上手に調理できず、見た目も残念な物になってしまう
36	骨がないので小さい子供も安心して食べさせれます。
37	骨が無く使い勝手は大変良いし、美味しくいただきましたが、もう少し分量が欲しい今の価格で200g4切れなら！
38	骨と皮が除去済みなので、手間も少なく子供にも安心して食べさせられました。味も美味しく満足でしたが、家族4人で食べるには少し足りない印象でした。
39	美味しく思います
40	いつも近くのスーパーで買うので、お値段が少し高く感じます。切り身の大きさにばらつきがあり、結構差があったので、もう少し均等にしてほしいです。
41	骨取り、皮取りがされていて、祖父母が食べやすかった。皮が苦手に残してゴミになる事があり、臭うし面倒だったのですが、元々皮が取ってあったのでとても気楽に調理し食べる事ができました。
42	切り身としてはとても新鮮で味も良く美味しかったのですが、すこし、小さいと感じました。うちは3人ですが旦那も子供も、ものすごく食べるのでおかずとしては物足りなさを感じてしまいました。少食で少人数の家族にはいいのかもしれませんが、数も3切れだったのでせめて大きさは変えられないのなら四切れ入ってたらもっとよかったです。
43	骨が取ってあるので食べやすかった
44	内容は2切れでもいいので、もう少し大きい方がいいと思いました。
45	量が丁度良く使いやすい。
46	骨取りはありがたいですが、皮は残しておいてもいい感じはしました。手間賃を考えるとそのくらいの価格にしないと生産者は大変でしょうが、消費者からは一切れ160円台は高く感じます。鮭自体はパサつきなくしっとりしていたので美味しかったです
47	皮、骨がなく楽に調理できる。ホイル焼きが好きなのでいつもホイル焼きにします。脂もちょうどいいくらいに乗っていて柔らかくておいしいです！スーパーで買うよりも全然いいです。値段は少し高く感じる時もあるけど、クオリティを考えたら全然買えます。

番号	味、使い勝手、量目、サイズの回答の回答理由
48	味は美味しいが4人家族用で2切れのものごあるといいと思います。後、もう少しねだんが安いといいですね。
49	大きい鮭で、冷凍なのでいつでも使えるので、使い勝手が良い。
50	少し割高なのかなと思いました。ただ幼児食や離乳食を作る家庭だったらとても良いと思います。塩分はそこそこあって、鮭の旨味がしっかりしていたので味をみてから値段に納得はしました。が、しかし、メインのおかずとして家族分を買おうと思うと2袋で少し物足りない。
51	子どもも大きいのでもう少し大きい切り身だといいかなって思います。
53	自分で好みの味に調理できる点が良かった。
54	メインのおかずとしてのボリュームが丁度良かった
55	骨や皮が取ってあるので使い勝手は良いのですが、小ぶりなので大人には物足りない量でした。
56	骨、皮がなく食べやすかったが高く感じる。
57	メイン料理にするには物足りない
58	皮と骨がないので、非常に使いやすかったです。大きさが小振りなのに498円は少し高いかなと感じました。
59	小骨と皮が除去されており、とても扱いやすい。もう1切れ追加されていると価格的にも有り難いと思いました。
60	大人が食べるサイズはちょうどいいのですが...子どもにあげる時一口サイズの鮭とかあれば助かります。少し欲しい時など助かります。骨や皮がないからとても助かってます。
61	味は美味しいけど、料理をするには3切れでは少ないです。もう少し高くても量が多い方がいいです。
62	いつも調理後取る皮も最初からとってくれてて、量もしっかりあるのですぐ使えてよかった。
63	この値段でこの切り身のサイズであれば、あと一切れ欲しいなと思いました。
64	3切れ入りだったので、4人家族の我が家には量が少なかったです。
65	人数分にするにわ少し少なかった。小さい子どもが食べる分にわ大きさもちょうどかなと
66	鮭の生臭さも全くなく、骨が取ってあるため、安心して子供にも食べさせることができました。
67	大きさはちょうどいいが家は家族が多いので量がもう少しあったらいい。
68	二人ですがもう少し量が欲しかったです。
69	手間がかかっている分、少し高い
70	臭みがなく、おいしい。骨も皮も丁寧に取り除いてあって食べやすかったです。サイズは大人には小さめですが、小さな子供に取り分けれる位ならちょうど良いと思います。
71	少し値段が高いと思う
72	鮭の切り身が3切れだったので4人家族には足りませんでした大きさももう少し大きいと食べ応えがありました

番号	味、使い勝手、量目、サイズの回答の回答理由
73	量はちょうどいいにさせてもらったのですが、うちは四大家族なので四切れ入っていたら尚ありがたいと最初は思ったのですが、入っていた三切れを自分でカットして使ったので三切れでも重量的には十分だったかなとも思います。骨取りは子供がいるうちの家庭にはありがたく、皮なしも調理する私的には手間が省けて助かりました。味も美味しくてどんな料理にもパッと使えるところがすごくいいなと思います。
75	骨も皮もなかったので子供に食べさせやすい
76	骨がなく子供も高齢者も安心して美味しく食べられました。価格は比較するとやはり高めです。
77	保存しやすい、調理しやすい、骨もほとんどないから子どもにも食べやすい。今回はモニターとして試食で品質実感後に購入できるが初買いで500円だと少し高いと感じました
78	4大家族なのでちょっと、量が少なく感じましたこの大きさと量で498円は、ちょっと買えないかな...
79	高齢化してきましたので量も丁度よいです。骨もとってあり、皮はの越して欲しいです。
80	品質が良く、とてもおいしかったし、手軽に料理ができるが、4大家族だと1袋3切では少なく感じる。
81	骨取りなのはすごくいいがサイズ感が小さいし高く感じた。
85	2人なので、2切れでよい、サイズが丁度良かった。
86	値段、品質共に良く、食べやすく本当に良かったです。
87	1人だから小ぶりが良いから
89	大人には小さかった。皮とり、骨とりで食べやすかった。
92	骨も皮も取り除いてあり、切身の厚みも調度良い厚みで、夕食の1品（我家は味噌マヨ焼きい）にGOODでした。
93	子どもが骨を嫌がるので、食べさせやすいと思いました。手間がかかっている分量に対して値段が高いと思います。
94	少しパサつく感じが気になりました。
96	量目について家族が多いため、3人の時に食べました。
98	皮が好きなので（子どもたち）少し残念です。でも、さっぱりして美味しかったです。いつも多目に買うので少ないと感じました。
99	3切を1切増やしてほしいかな。
100	子どもに食べさせるのに使い勝手が良かった、もう少しお値打ちだとうれしい。
101	骨と皮が取ってあるのは良かったが、小さくで食べごたえがなかった。
102	品質が良ければ少々小さく高め、好みのタイプです。
104	鮭を味わうには少ない感じがした
105	秋さけの特長としてばさつきをおさえる料理ができたと思います。もう少し安いと・・・
106	骨がないので、使いやすく食べやすい。2大家族でも20代の息子は2身食べて調度良かった。
108	品質は最高でした。もう少し大きめが良い
109	骨とりでカットされているので使いやすい。ややお値段が高い気がする。

番号	味、使い勝手、量目、サイズの回答の回答理由
110	離乳食にも使いたかったので、もう少し小さいサイズにカットしてあるとうれしいです。
111	味がおいしかったです。値段と量が釣り合わない感じがする。3切れで少しサイズが小さい気がするので、それなら2切れで大きいのをに入れてほしいです。
114	鮭に味付けて食べるには適格な量、味です。
115	鮭の香りがあまりなく、少しパサパサ感があった。
117	味も良いし、安いけど、おいしいです。
118	切身のサイズは厚みがあっても良いが一人のため、二切位が良いと思う。
119	ぱさついていた。
120	骨なし、皮なし、で食べるなこれくらいかな。
121	冷凍の魚は解凍にめんどくささを感じてしまう。5人家族で3切れは足りない。
122	4人家族なので4切れはほしい。1切れも主菜にするには小さいかなと思う。
123	骨が付いてなかったので使い勝手がよく食べやすかった、2人家族なのでもう1切れ入っていると良かった。
125	3人家族なので、丁度良かったですし、大きさも満足でした。
127	もう少し大きさがあるほうが食べた感がある。使い勝手はとても良い。
129	近くのスーパーは1切れ98円で油ののった甘塩さけが買える。ただ、骨や皮がとってあるのは良いなと感じた。
130	骨、皮が取ってあるので使いやすいが、においが気になる。パサついている。
131	家でれた野菜、なす、ピーマンを加えてホイル焼いただきました。骨もなくちょうどいい大きさでした。ありがとうございます。
132	何にでも使えて便利です。
133	4人家族なので、3切れでは足りない。価格が
134	1人住まいの人は量が多すぎる。小さめのサイズを2袋に分けた方が使い勝手がいいと思います。
135	少食の子どもでも食べやすい大きさです。
136	焼くと少し縮み小さくなります。
137	今はちょうどいいのですが、子どもが大きくなったら、3切れではなく4切れほしいです。
138	商品の信用
140	臭みもなく味もとても良かったが、食べ盛りの子には一切れでは物足りなかったよう。量を増すと金額的に高く感じた。
141	骨取り、皮取りの面倒な行程を全て行ってくれているので少し高めでも仕方がないかなあとと思いますが、もうあと少し安くしてもらえると手に取りやすいです。
142	骨取りなので便利で安心です。私はサイズもちょうど良いですが、若い娘や孫はものたらないようです。
143	安心して使える
144	5人だったので、少しすくなくて、価格のわりに小さい。

番号	味、使い勝手、量目、サイズの回答の回答理由
145	安いとは言えない
146	色がよくて味がよかった
147	子ども用にあげていたので良かった。
148	骨取りは本当に助かります。3切もちょうど良いです。サイズはもう少し大きい方が使いやすい感じがします。4人で食べるようなら、1袋だと足りないかな。お弁当ならバッチリです・
149	品質はとても良いです。4切れあるといいなと思いますが・・・。日焼け後に食べると良いので・・・皮はあってもいいなと感じました。
150	大人3人で主菜としていただくには少し小ぶりで量が少なめかなと思いました。
152	もう少し安いと良い
153	150gで498円は高いと思いますが、骨取り、皮取りなので、幼児、高齢者のいる家は助かると思います。
154	味付けされていないので、1歳の孫は焼いてごはんにまぜて食べていた。
156	鮭が細かった
157	スーパーの方が安価。でも味はコープがよいです。
158	骨取り、皮取りの為使い勝手が良い。いつでも使えて色々な味付けができる。
160	一切れが1人前にしては小さいと思う。
161	骨が入っていました。
162	なかなかスーパーで国産品がなくて、骨取りなので安心して食べれます。
163	生臭くもなく、ふっくらしていて味も良かったです。一切れが小さめなのでもう少し大きいといいかと思っています。
164	味：身がとても詰まっっていておいしかった。使い勝手：骨、皮がないので安心して食べられる。サイズ：お店で見る一切より小さめ。量目：3人家族なのでちょうど良かった。価格：骨皮を取る手間を考えると妥当かと思う。
166	骨が無いので食べやすい。4人家族なので2切れか4切れが欲しい。一切れ150円以内にならないかな。
168	いつもはロシア産の紅鮭甘口です。(一切れ228円)骨取りで食べやすい。もう少し塩味が欲しいです。
169	大人の量としては小さくて少なすぎる。
173	ごみも少なく手軽なため
174	1切れが少なく物足りない感じがした。その割りに値段が高い気がします。
176	やはり近所のスーパーでは3切300円なので高く感じました。
177	少し高いと思う
178	おいしかったです、少し小ぶりでした。
179	量も2人で1食分で調度良いです。冷凍なのに質も良く美味しかったです。
180	一切れの大きさをもう少し大きくしてほしいと思いました。
183	骨も皮も取ってあるので食べやすいが一切れが小さい

番号	味、使い勝手、量目、サイズの回答の回答理由
184	北海道の野付産なのでいつも購入しています。スーパーだとチリ産が多いので、やっぱり国産がよい。
185	わが家では生協の魚は不評です。おいしくないものが多い。
187	以前から生協商品のため
188	骨取りなので料理してすぐに子どもにあげる事ができてとても便利でした。
190	子どもが小さいので量も大きさもちょうど良い。調理しても良いし、そのまま焼いて食べて良いので使いやすい。
191	2袋使用しないと1回分の食事に充分でないので、コスト高になる。
193	2人用に2枚入りを企画してほしい。
194	骨取り、皮とりの鮭の料理は便利でおいしい。
196	骨もなく、食べやすかったです。

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。
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んで、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 ❔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。
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しました。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かった。
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、こうゆ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。