

48号実施コープを食べようモニター「野付産秋鮭切身(骨なし)」

商品名	野付産秋鮭切身(骨なし)
実施時期 商品お届け/アンケート回収	2013/12/2~2013/12/7/2013/12/2~2013/12/22
実施生協	ぎふ
回答数/参加人数	287/320



野付産秋鮭切身 (骨なし)

規格 3切 (180g) 冷凍

商品説明

野付産秋鮭を原料として国内工場にて三枚に卸し、骨抜きしました。塩はしていません。そのまま焼いたり、ムニエルにも。



母ちゃんもうひとつ食べたい！
と言うので、4切れ入りになる
とうれしいです。



モニター組合員からいただいたおいしい顔



とてもおいしかったです。
骨抜きで小さい子どもにも
安心して食べさせるのでよかったです。

鮭とポテトの豆乳グラタンを
二歳の息子が美味しいとモリモリ
食べてくれました。





二歳の息子のリクエストに応じて、二回目のグラタンです。今度はライスを入れてドリアにしてみました。鮭はグラタンに合いますね。



大人は皮を取り除いてから、チンゲン菜とエリンギと一緒にクリームパスタにしました。1歳8ヶ月の子供には茹でてからほぐし、クリームパスタとおやきに入れました。子供も美味しそうに食べてくれました！



おいしかった！また作ってね！
と言われて嬉しかったです！



揚げたてのサーモンフライはサクサクで美味しかったです！



骨がないので魚嫌いの子供たちもペロッと食べました

モニター組合員からいただいた調理写真



秋鮭のホイル焼きです。塩コショウした鮭にえのき・玉ねぎをのせ、酒・醤油・マヨネーズで味付けした超簡単レシピです。ほどよい甘さで、美味しく頂きました。



骨なしなので、子供も食べやすく、生クリームのソースをかけて食べても安心でした！鮭をムニエルして、生クリーム、カレー粉をいれたソースをかけて焼き野菜を添えました！



骨がないから子供にも安心してあげられるし自分も骨を気にせずに食べれるから嬉しいです。



味噌マヨネーズで人参とネギをあえて、鮭にのせてホイル焼きにしました。



秋鮭のたっぷり野菜のホイル焼きを作りました。ポン酢をかけてさっぱりいただきました。



鮭のちゃんちゃん焼き。もやし、ピーマン、キャベツ、しめじ、人参など冷蔵庫の半端野菜たちをドーンと入れて作りました。



野付の鮭を使って照り焼きにしました。



くっつかないホイルに鮭、しめじ、人参のさがき、ねぎをのせ調理みそ、とけるチーズをのせて包み、トースターで焼くだけで完成！！おつまみにも、お弁当にもいいですよ！



骨なしの切身なので、ホイル焼きに野菜をいれたり、チーズを乗せても安心して食べることができました。



鮭のムニエルを作りました。パセリがなかったので、わさびふりかけで代用しました。なかなかいける！



野菜と鮭のホイル焼き



鮭のグラタンです。さといもやかぶを入れてみました。シチューを作ってもいいですね。



今回は鮭とほうれん草のクリームパスタでいただきました。生臭さがなくて本当に美味しかったです。骨がないのも調理し易くて良かったです！！



鮭の切り身の上にタルタルソースをのせて、チーズをのせてトースターで15分ほど焼きました。



子どもたちがとても喜んで食べてくれました。小さな子でも食べやすく、残さず食べられるのがとても良かったです。



寒くなったので、久しぶりに鮭の粕汁を作りました。骨がなく身もふっくらでいだしが出ておいしくいただきました。



解凍した鮭に 麹を塗って 一晩冷蔵庫に入れる。次の日 まわりの麹を軽く拭き取り、バターを塗ったホイルに皮を下に乗せて、キノコ・輪切り玉ねぎ・薄切り人参を乗せて、軽く塩コショウと酒をしてバターを乗せて、水が出ないようにしっかり包む。



フライパンで焼く。(オーブンは時間がかかるので)中火で五分くらい焼いたら、フライパンに湯を回しいれて、蓋をして蒸し焼きにする。そのままでも美味しいですが、好みでタルタルやポン酢、カボスでどうぞおつまみにも○



とても美味しく頂きました。
鮭のホイル焼きは、子供たちの大好きなメニューです♪



生協のお魚は、とても美味しいので、子供たちも
大満足な夕食でした(^.^)v

ただ焼くだけでも十分
美味しいと思いますが、ムニエルにした
り、野菜豊富なあんか
けにしたりと、調理の
幅を広げて、楽しめま
す。

家族皆、大好きです
いつもは、焼いてたべ
るのですが今回初めて
皆で食べれるように炊
き込みご飯にしてみま
したとても美味しかつ
たです。

優しい味で、いろいろ
アレンジ出来そうで
す。薄味を好む乳幼児
や、お年寄りにも向く
と思います。食感も良
く、美味しいです。

ホイル焼きでも美味し
いし、ほどよく脂も
あっていいです。塩焼
き皮もパリッと焼いて
食べられるのでおすす
めです。



しっとりしていて柔らかく、おいしかったです。皮も気にならず、おいしくいただきました。魚好きの主人も、また注文しておいてと言っていました。

骨は今回のように他の野菜と一緒に食べるのには邪魔ですが、皮と実の間の栄養も摂れるので、使いやすいし、とてもいいと思います。

骨がとってあるので大変食べやすかったです。身が柔らかく、おいしくいただきました。

最初から骨が抜いてあるので、手間もかからず、子供にも安心して食べさせられました。焼いてもかたくならず、くずれやすく、味もよく染み込んで美味しかったです。家族の評判もよかったです。



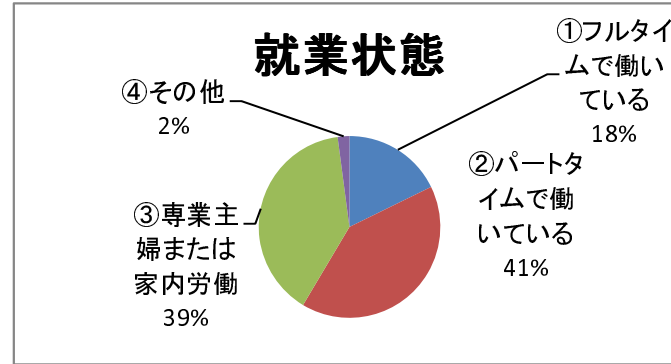
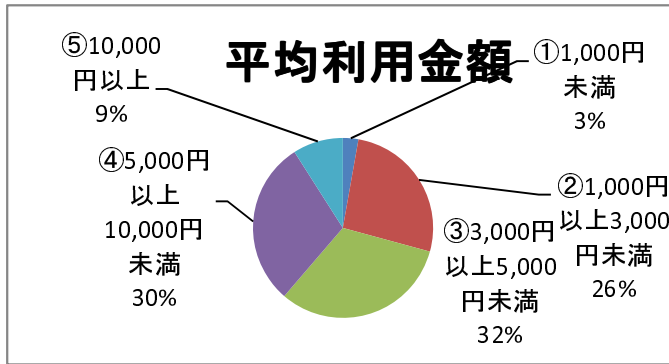
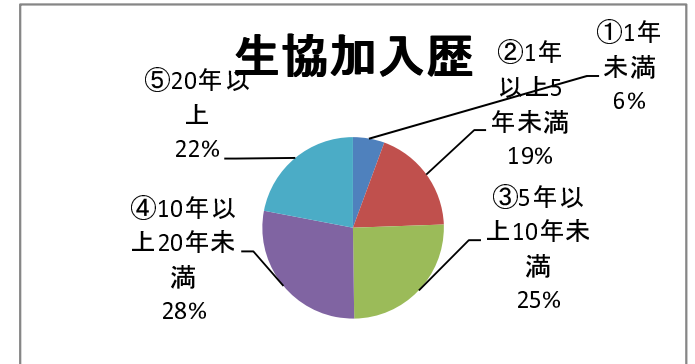
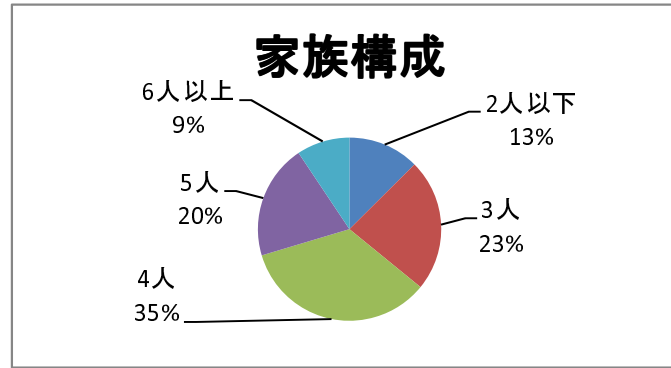
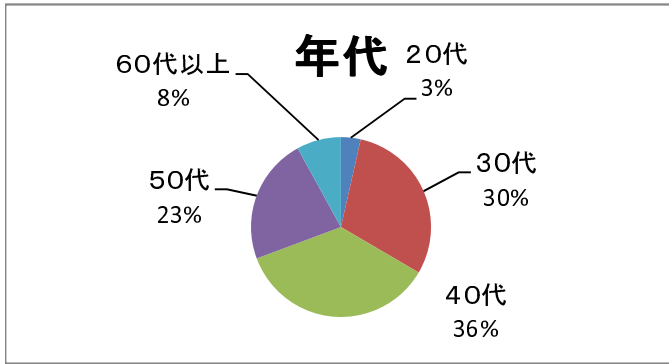
身が柔らかく、きれいな色でおいしかった。骨なしなのも便利。二人家族なので、焼いた残り一切れは、ドリアに入れました。加工するにも骨なしは楽です。また購入したいです。

ホイル焼きにしましたが、ジューシーでやわらかく、臭みもなく食べやすかったです。

今回は骨無しなのでホイル焼きにして食べやすかったです。皮の部分が焼くとパリッとして美味しいので焼いてもいいかなと思います。

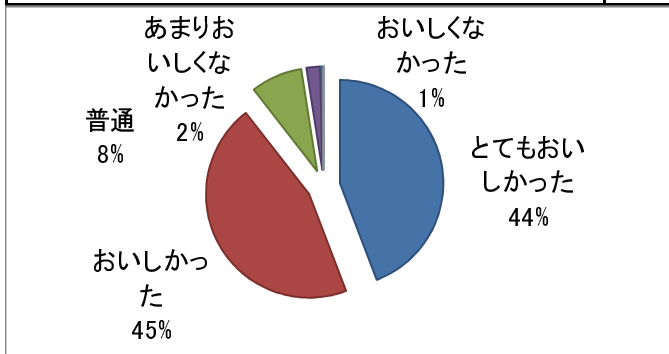
素直な味なので、加工してもおいしく頂きました。パッケージ裏に調理例があったので、グラタンをつくりました。旬の野菜、かぶやサトイモと鶏肉を加えたら和と洋がコラボして、サトイモのまったり感がおもしろかったです。美味しかったですよ。

<基礎データ>



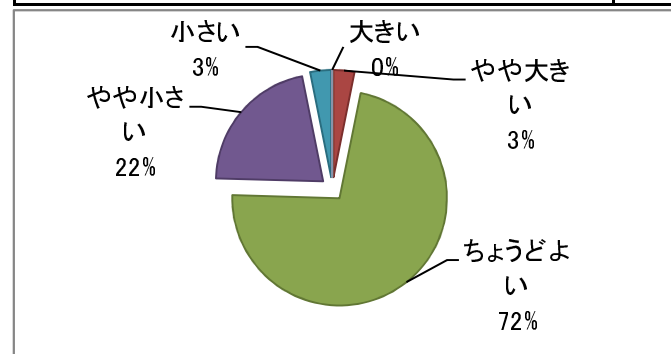
Q1.おいしく食べていただきましたか？

とてもおいしかった	126
おいしかった	129
普通	23
あまりおいしくなかった	6
おいしくなかった	1



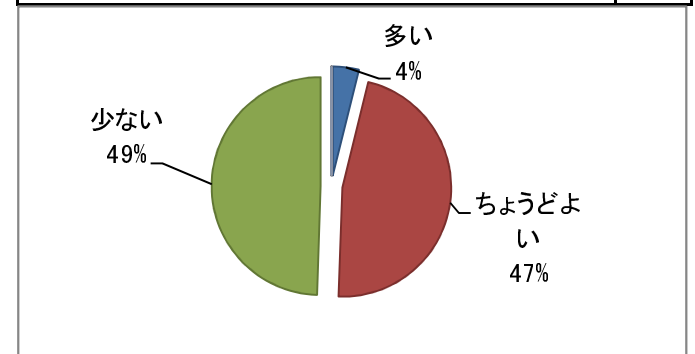
Q5.1切れ約60gですがいかがですか？

大きい	0
やや大きい	9
ちょうどよい	206
やや小さい	61
小さい	9

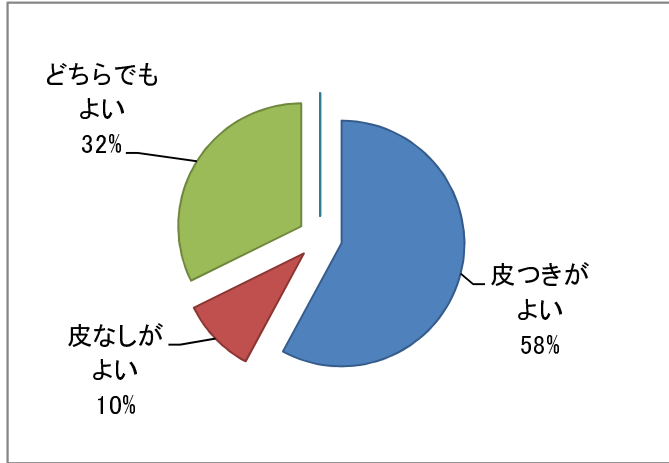


Q6.3切り入りですがいかがですか？

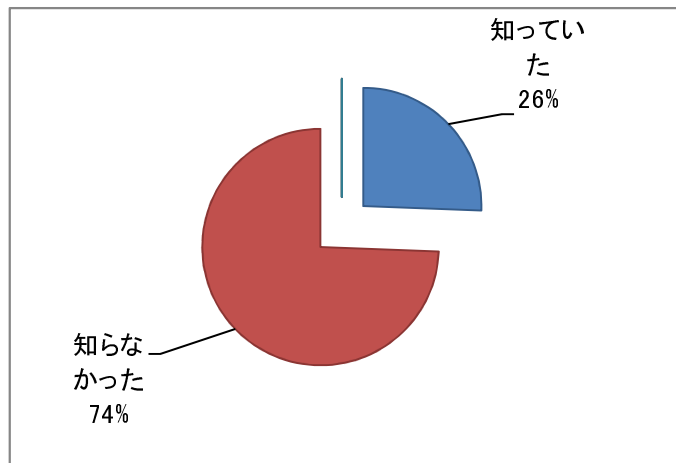
多い	11
ちょうどよい	133
少ない	141



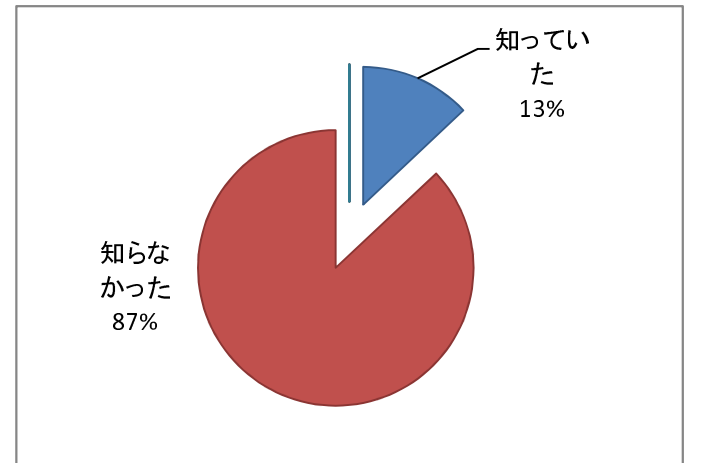
Q7.この商品は皮つきですが、いかがですか？	
皮つきがよい	165
皮なしがよい	28
どちらでもよい	92



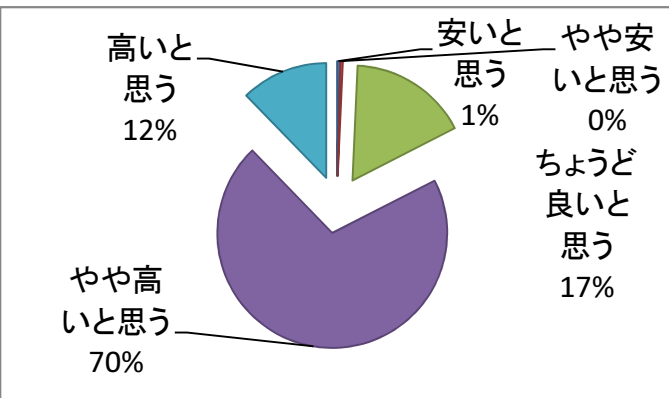
Q8.「野付産秋鮭切身」は、「はぐくみ自慢」認証商品です。ご存知でしたか？	
知っていた	73
知らなかった	212



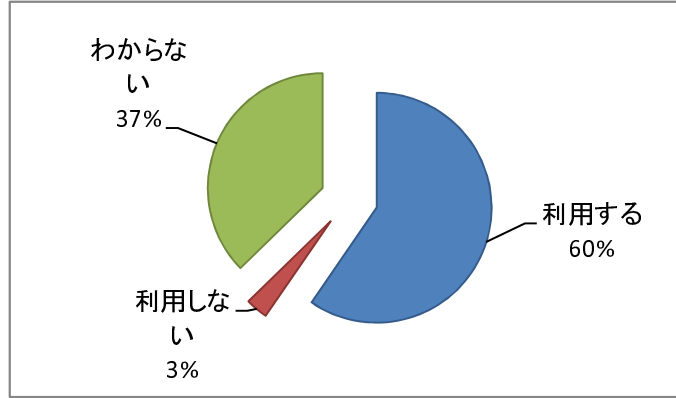
Q9.「野付産秋鮭切身(骨なし)」の価格には植樹活動のための金額1円を含んでいます。ご存知でしたか？	
知っていた	37
知らなかった	248



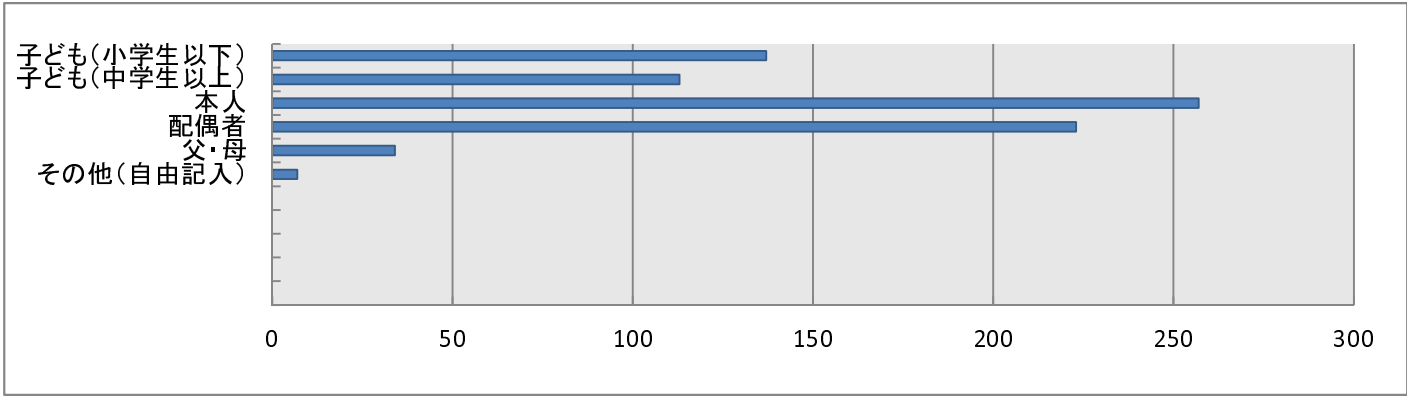
Q10.価格についてお聞かせください。(498円)	
安いと思う	1
やや安いと思う	1
ちょうど良いと思う	48
やや高いと思う	201
高いと思う	35



Q12.今後、「野付産秋鮭切身」をご利用いただけますか	
利用する	171
利用しない	9
わからない	107



Q2.家族のどなたが食べましたか？<複数回答可>	
子ども(小学生以下)	137
子ども(中学生以上)	113
本人	257
配偶者	223
父・母	34
その他(自由記入)	7



Q4.いつ食べましたか？(複数回答可)	
朝食	19
昼食	13
夕食	267
弁当	16
その他(自由記入)	0

