

わたしのこだわり

商品カルテ

2020年4月作成 東都生活協同組合 商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協

商品名	東都サラダ専科		
規格	85g×2		
本体価格	418 円	税込価格	451 円
製造者名	伏見蒲鉾	製造地	新潟県
熱量	100g当たり81kcal	食塩相当量	100g当たり 1.6g
アレルギー表示	卵,小麦,えび,かに,大豆	企画サイクル	隔週
保存方法	冷蔵	賞味期間	21日



商品説明の
動画が見られます。



原材料名	魚肉、卵白、かにペースト、でん粉（馬鈴薯：遺伝子組換えでない）、魚介エキス、食塩、砂糖、みりん、加工油脂、たん白加水分解物、レモン果汁/加工でん粉、着色料（紅麹、カロチノイド）、香料、（一部に卵・小麦・えび・かに・大豆を含む）
------	---

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	主原料であるすり身には、無リンすり身を使用し、また、化学調味料は使用しておりません。かにのペーストやエキスで自然な「かに」の美味しさを再現しました。美味しさはもとより、安心・安全にお召し上がりいただけるかに風味かまぼこです。
----------	--

商品特徴	たらの無リンすり身にかにのペースト・エキスを加え、かにの親爪の形に仕上げました。	おすすめの食べ方	サラダのトッピングはもちもん、チャーハンの具や、ポテトサラダの具などにもご使用頂けます。
------	--	----------	--

東都生協との関わり	以前はNB商品として同様の商品を提供しておりましたが、4年前より、より多くの組合員の方に召し上がっていただきたくPB(わたしのこだわり)化しました。	開発エピソード	ほぐれやすくてサラダに使いやすいかに風味かまぼこです。かにの親爪のもつ食感や風味を再現しています。
-----------	--	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	<ul style="list-style-type: none"> ●本物に限りなく近い美味しいカマボコです。 ●カニの身のように、とても美味しいです。 ●あと一品の夕食やおつまみに最適！ ●とても美味しいです、市販の類似品より食感もあり、食べ応えあります。何より原料が安心です。 	商品モニター試食評価	<ul style="list-style-type: none"> ■おいしい評価 98% ・非常においしい 26% ・おいしい 60% ・どちらかといえばおいしい 12% ・どちらかといえばおいしくない 2% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名：

ところてんサラダ



【材料】

サラダ専科:1パック
ところてん
薬味(大葉)
ポン酢

【作り方】

冷えた器に大葉を敷いてサラダ専科とところてんをお好みの彩りで盛り付けてサッとポン酢をかけて刻んだ大葉を添えて出来上がり。

②メニュー名：

かにかまのアヒージョ



【材料】

サラダ専科:1パック
エキストラヴァージンオイル
マッシュルーム(フレッシュor缶詰)
にんにくみじん切り
薬味(ローズマリー、タイムなど。軽く砕いた粒こしょうでも可)
塩、こしょう

【作り方】

鉄の器やグラタン皿などの耐熱容器ににんにくのみじん切りとエキストラヴァージンオイルを入れ温めます。
マッシュルームとサラダ専科を加えて仕上げに薬味の香草を入れて塩こしょうで調味して出来上がり。

③メニュー名：

かにかまチャーハン



【材料】

サラダ専科:1パック
ごはん
卵
きざみねぎ
鶏ガラスープか塩、こしょう

【作り方】

ごはん、溶き卵を炒めて最後にほぐしたサラダ専科と刻みネギを加えて鶏ガラスープか塩、こしょうで味付けて出来上がり。