







組合員商品活動交流会2022が5月18(水)  
ZOOMによるオンラインでありました。  
その中の一つ「境港サーモン」をご紹介します!

◎「境港サーモン」は、銀サケの成長に適した鳥取県  
美保港で海面養殖されています。

(稚魚は、名峰大山の湧き水で約一年間育ちます)  
荒波の日本海で育つため脂があり身も引き締まる  
そうです。



◎ 工場も水温も工場で一貫管理

◎ フィッシュポンプで水揚 → 丁寧に活け (人の手でいかに!!)

→ 加工 → 梱包 → 出荷

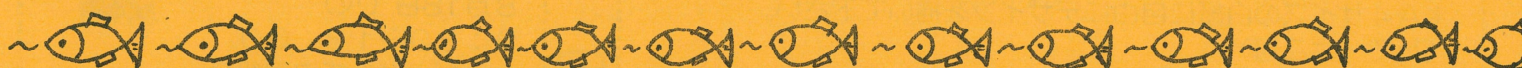
このスピードでこの鮮度の良さは、さすがに美味しい♡



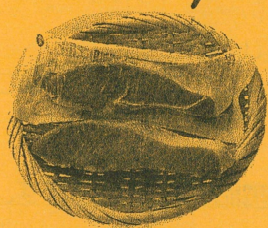
2019年 マリンコラベルシール(MEL)取得

2021年 (ASC)取得

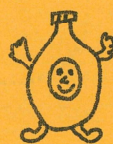
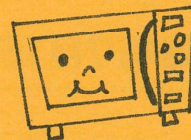
コープサステナブル シーズ商品に!



美味しい「境港サーモン」を使って料理しませんか?



① そのまの味をいかしグリル又はフライパンで焼くだけでも  
美味しいですよ



② サーモンのチーズ焼き

②の作り方

① 玉ねぎは薄くスライスし、電子レンジでしんなりする  
まで加熱する。

② ①とマヨネーズ、塩、しょうを合せる。

③ アルミホイルに魚を1切れずつ置いて②を上から  
かけ、その上にピザ用チーズをかける。

④ 200℃のオーブンで10分~20分加熱する。

(時間の調整は家庭のオーブンにより異なります)  
表面に焼き色がつけばOKですよ~!

材料	(2人分)
鮭(塩分有)	2切れ
玉ねぎ	切身 各40g
新玉ねぎ	60g
ピザ用チーズ	60g
マヨネーズ	40g
塩・しょう	少々
コープのくっつきアルミホイル	