



# 株式会社 ヤヨイ

グリーンコープ様と共に今年で24年間  
安心して安全でおいしい、いいものを  
扱う会社です

手掘りの広島大野産あさりの産地大野瀬戸の宮島対岸 厳島神社

一本釣り  
わら藁焼き 鰹 たたき

グリーンコープのわら焼き戻りかつおたたきはなぜ？おいしい？！わら焼き戻り鰹のこと知ってみよう！



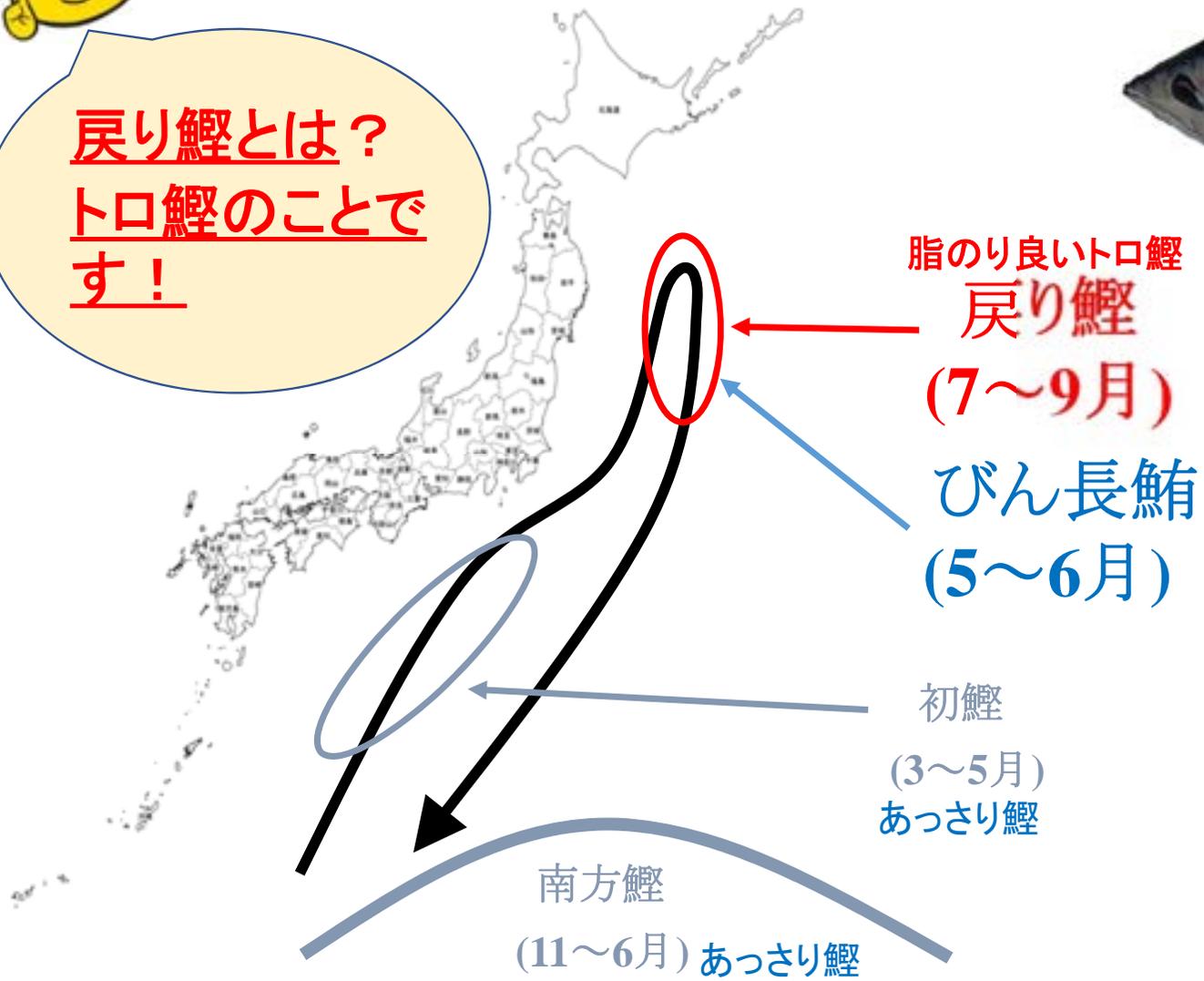
家族で食べれる簡単  
レシピもいっぱいだよ！！



# 鰹とびん長マグロの漁獲場所と特徴



戻り鰹とは？  
トロ鰹のことです！



**戻り鰹の特徴**

7月~9月頃に北西太平洋で漁獲される**戻り鰹**を使用しています。この頃に取りれる鰹を戻り鰹と言い、**脂ののりが大変良く**美味しいことから**トロ鰹**として親しまれています。

脂ののりの良い戻り鰹は、脂ののりの少ない南方かつおより薫焼きの風味が豊かなのが特徴です。

**びん長鮪の特徴**

5月~6月頃に北西太平洋で漁獲される**びん長鮪**を使用しています。びん長鮪は鮪の中でも癖のないあっさりした味です。

びん長鮪は刺身での流通は多いですが、わら焼きタタキはほぼ流通していません。



みんな知ってた？  
わら焼き戻りかつおたたき何  
で身が縮むの??



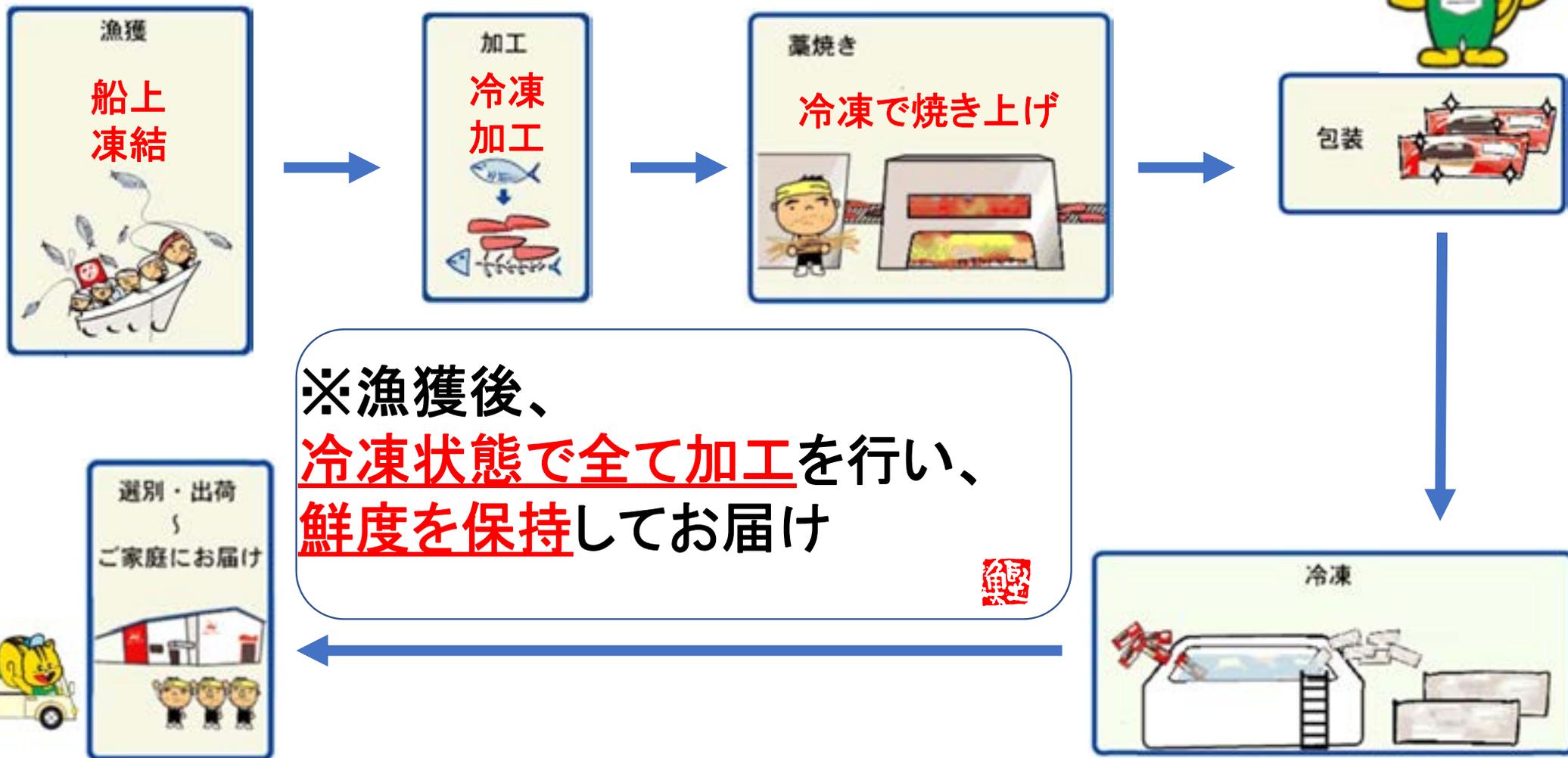
## ※身の縮みは鮮度 の良さの証です！

わら焼き戻りかつおは一本釣りしてから全てお届けするまで一度も解凍が無い為、切ってから初めて**死後硬直**がはじまり身が縮み始めます。  
鮮度の良い商品にしか見る事ができません！写真が**高鮮度の証！縮み**です。

市販品は解凍し切ってトレーに乗せるため、鮮度が落ちやすい。



# わら焼き戻りかつおたたきの製造方法



# 鰹は生臭い〜と、言われるのにグリーンコープのわら焼き戻りかつおたたきはなぜ塩で食べれるの？



グリーンコープのわら焼き戻りかつお

原料は脂乗りが大変良い戻り鰹

トロ鰹

一匹一匹丁寧に一本釣り

一匹一匹釣った瞬間に-20℃~30℃の瞬間凍結！一匹ずつなので身が傷つかない生きたまま凍結



わらとガスの炎で焼く

鰹の皮目を一気にわらで焼くことで生臭みが感じにくく香ばしく食べやすい！！



生きていた間に凍結、加工、配達するので組合員様の手元に届くまで一度も解凍されないのが高鮮度！！



原料の違い！鮮度もよく！香ばしくわらで焼いてるので塩だけでも食べれると言う事なんだね！よ〜しもっと詳しく見てみよう！！

え?!原料が違うんだ！

市販の鰹

原料は脂の少ない南方の鰹

あっさり鰹

!!ポイント!!一般の量販店では戻り鰹(トロ鰹)はあまり使用しないと言われます。理由は、脂のりが良い戻り鰹は時間が経つと酸化して色が黒っぽくなる(脂のりのいい証拠ですが)カットした切身での店頭販売では向かないと言われます。

一本釣りもありますが大量に獲る事が出来るまき網漁が使用される場合があります

大量に獲るので凍結が緩やかになり、鮮度が悪くなります。

鰹は鮮度が悪くなると生臭みがでる原因の一つ

陳列など時間がたつにつれて鮮度が落ちる



## わら焼き戻り鰹のこだわり！！

### 1. 鰹へのこだわり

1. 一本釣りの鰹を使用。
2. B-1(ブライン凍結1級品)の鰹のみを使用。

ブライン凍結は-20℃に冷却された凍結液に釣り上げられた鰹を生きたまま入れ、鮮度を保持することが出来る凍結方法です。そのため、B-1の鰹は釣り上げられた時の鮮度であると言われてています。

『ブライン凍結』に使われている『凍結液』はどのようなものなのか？

・凍結液は塩化カルシウムになります。・豆腐のニガリにも使用しているものですので害はございません。



### 2. 藁焼きへのこだわり

藁の中は空洞になっており、その部分に空気が入っているため火を点けると一気に燃え上がり、炎は900℃まで達します。そのため、鰹の表面だけを一瞬で焼くことができ、旨みを閉じ込めます。また、夕キが藁の風味豊かになりよりいっそう美味しく召し上がって頂けます。



### 3. 冷凍保存・加工(品温管理)

B-1鰹を冷凍状態のまま藁を用いて焼くなど冷凍状態で加工を行います。

瞬間凍結後-50℃の超低温冷凍庫で保存することで鮮度を保ち一年間保管することが出来ます。

製品の鮮度を保てるよう鰹を夕キにする過程での品温を検査しています。

# メーカーさんの強みだよ！



## 1. 3隻の1本釣冷凍鰹漁船・

### 4隻の1本釣近海鰹漁船を所有

3隻の自社冷凍漁船を所有しています。そのため、確実な原料確保が可能です。

また、漁場や時期による鰹の良し悪しなどの情報を直接かつ的確に手に入れることができ、原料の仕入に役立てることが出来ます。そのためより脂ののった戻り鰹をお届け出来ます。



鰹の漁獲高では近年8年連続  
日本一！！  
使う藁は、安心の高知県産のみ  
だよ！

## 2. 稲わらの確保

2014年より稲作を開始し、自社栽培した稲藁も使用しています。高知県の中でも農業が盛んな地域にあることから良質な藁を入手することが出来ます。

自社栽培も含めた高知県の稲わらで焼き上げたタタキをお届けします。



# おすすめの食べ方



## 料理方法

**1 流水解凍**  
凍ったままのたたきを  
約10分流水解凍。  
中心に芯が残る位で  
解凍すると切り  
やすい。

**2 切る**  
たたきを真空パックから  
取り出し  
約1cmに  
スライス

**3 盛る**  
天日塩を  
豪快にまぶして  
出来上がり。

これが  
本場の  
塩たたき

塩タタキ

**3 盛る**  
ネギ・玉ねぎなど  
お好みの薬味をのせる

薬味  
たっぷりが  
土佐流

タレタタキ

**ワンポイント**  
切る前にひとあぶり  
あぶると…  
皮がパリッと香ばしい！  
タレや塩がよくなじむ！  
フライパンで温めてもOK!!

漁師イチオシの食べ方！お魚苦手な子供さんにも！！

## にんにくマヨネーズ



簡単！！作り方

すりおろしにんにく、  
元気な卵のマヨネーズ、  
醤油を混ぜ合わせる。



僕も大好きマヨネーズ醬  
油にレタスと海苔巻も人  
気だよ



同じくわら焼きびんちょうまぐろタタキも1本釣りの船上凍結、高鮮度のまぐろを高知からお届けです。

身はきれいな桃色で臭みもなくあっさりとしわらの香りで香ばしく仕上げました。何にでも合う食べやすいお刺身です



わら焼きびんちょうまぐろ  
タタキもあるよ！！

晩御飯のおかず主役になります！わら焼き戻りかつおわら焼きびんちょうまぐろタタキもオリーブオイルなどかけてたっぷり野菜と一緒に野菜もたくさん食べれる！お茶づけ、どんぶり、何か一品たりない時にすぐ切ってすぐ食べれる！時短レシピ！便利です！

たっぷり野菜と一番搾り純正ごま油、醤油、コチュジャン、ニンニクで韓国風サラダもおいしいよ！



## 企画予定 **鰹**

・わら焼き戻りかつおタタキ  
2ブロック180g



北西太平洋で一本釣り漁法により漁獲された脂の船上凍結した高鮮度の原料のみを使用しました。土佐伝統の「わら焼き製法」でたたきにし香ばししました。塩！だけで食べれる鮮度の良さ戻りかつおならではの脂のり、トロっとした食感おいしさを味わってください。

船上凍結後、加工、焼き上げを全て冷凍状態で加工。  
生鰹より高鮮度の鰹を産直で組合員様にお届け。

晩御飯のおかず主役になります！もちろんグランドの塩のみで！  
オリーブオイルかけてたっぷり野菜とわら焼き戻り鰹！  
お茶づけ、どんぶり、何か一品たりない時に  
すぐ切ってすぐ食べれる！時短レシピ！便利です！

## 土佐の名物塩たたき

### 材料

- ・わら焼き戻りたたき
- ・粗塩  
(ゲランドの塩グロ・セル粗塩がおすすめ)
- ・大葉

### 作り方

- 1.流水解凍後真空袋を開けてわら焼き戻りかつおを切る
2. 彩に大葉を添える
- 3.粗塩(岩塩でもおいしい)をかけるだけ



おいしいお寿司屋さんのいい  
ネタは塩で出すというよね！原  
料鮮度自信の証  
一度試してみてね！！





## わら焼き戻りかつおのマスタードドレッシングサラダ

### 材料

- ・わら焼き戻りかつお
- ・ミニトマト
- ・パプリカ赤・黄
- ・カイワレ
- ・レタス

### マスタードドレッシング材料

- ・オリーブオイル(パレスチナのエキストラバージンオイルおすすめ)
- ・醤油 (ひしお おすすめ)
- ・GC粒入マスタード
- ・塩、胡椒 少々
- ・砂糖 少々
- ・レモン汁 お好みで

### 作り方

1. わら焼き戻りかつおを一口大に切る。
2. 野菜を適当な大きさに切っておく。
3. 材料すべてを器にのせ、マスタードドレッシングまたはお好みのドレッシングのかけ出来上がり

いろんな野菜に釜揚げしらす、手掘りの大野あさり、エビ、イカ入れて海鮮サラダもおいしいですよ！





## 玉ねぎとわら焼き戻りかつおの薬味サラダ

### 材料

- ・わら焼き戻りかつお
- ・玉ねぎ
- ・ニンニク
- ・ねぎ
- ・みょうが
- ・彩に トマト
- ・ラディッシュ

- ・ぽん酢(ゆず醤油かけぽんおすすめ)

### 作り方

1. わら焼き戻りかつお切る
2. 玉ねぎ野菜類薬味ををスライス
3. 器に盛り付け、ぽん酢をかけるだけ！

ちびっこには  
元気な卵のマヨネーズと醤油、  
甘さがほしい時はみりん(千代  
の園)少しを入れてかけるのも  
おすすめだよ！





## 鯉の湯かけ

高知県では宴会の席で皿鉢料理として鯉のタタキが振る舞われます。

宴会の終盤では余ったタタキをご飯にのせ、お茶漬けで食べます。

### 作り方

1. たたきを適量スライスし、タレ（不知火ぽん酢おすすめ）をかけて漬けにする。
2. ご飯の上に①をのせ、熱いお茶をかける。



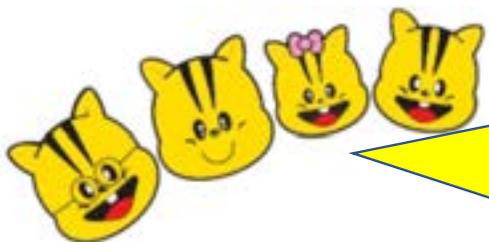
甘めのタレで漬け丼にしたい時は  
醤油（ちくごがおすすめ）みりん、オリーブオイルで漬け丼もおいしいよ

※お好みで、わさび、うめ、柚子胡椒、ねぎ等をのせるとより美味しく召し上がれます。

## わら焼き戻りかつおの玉ねぎ 水菜ルッコラのサラダ

### 材料

- ・わら焼き戻りかつお
  - ・玉ねぎ
  - ・ルッコラ  
(ベビーリーフでもおいしいです)
  - ・ミニトマト
  - ・パセリ(お好みで)
- 
- ・お好みのドレッシングで(玉ねぎ黒酢ドレッシングがおすすめ)
- 
- ・(ごまドレにすりおろしにんにくを混ぜてもおいしいよ)



どんな野菜とも合うから  
家族で野菜をたくさん食べたい  
時にはとっても便利だね！  
いろんなドレッシングで食べたり、  
ご飯の上に海苔とのせればわら  
焼き戻りサラダ丼～！

### 作り方

1. わら焼き戻りかつおを一口大に切る
2. 玉ねぎスライスし、野菜を盛る
3. お好みのドレッシングをかけ、パセリを散らす

穴道湖産大和しじみ

株式会社ヤヨイ



有限会社 コクヨー

# (株)ヤヨイの信頼するしじみ屋さんについて



全国的に有名な古事記にも残る歴史深い  
神社出雲大社のある島根県出雲市  
宍道湖から  
宍道湖産大和しじみをお届けしています。



## 【活しじみ】

宍道湖で獲れたしじみを、その日のうちに加工します。紐の色でサイズを分け、ネットの中に入っている札で、漁獲地区や漁師の確認をします。

## メーカーの強みこだわり

■根強い国産志向のなか、島根県宍道湖産の大和しじみを使用しています

\*決められた生産者から直接仕入れたトレーサ管理されている原料を使用しています。

■鮮度を重視して加工しています

\*産地の工場加工していますので、しじみ1粒1粒の鮮度が良いうちに加工できることが大きな特徴です。

■砂抜き処理をして凍結しています

\*砂抜き処理・目視検品後に素早くバッチ凍結を行っております。冷凍なので冷凍庫から取り出し、解凍せず冷凍のまま軽く水洗いしてご利用ください。



# 生鮮しじみと冷凍しじみ(株)ヤヨイが冷凍しじみを取り扱う理由！

生鮮しじみは、**冬季(1~3月中旬)**期間水揚げ量が少量になるため、供給が不安定になりやすい。特に寒しじみの需要期に安定供給が難しい。冬場の環境状況は、気候が悪いうえ、温も低くしじみにとって、悪条件が重なっている。そのため、しじみ漁をするうえでも悪天候下では、漁ができなかったり、水揚げ量が減少してしまう。冷凍しじみの場合、身の入りが良い原料を中心に使用している。この期間の原料は、産卵を控えて生殖器が発達するため味覚が良い。この原料を使用し、冷凍保管を行っている。そのため、生鮮しじみより味覚の良い商品を提供できる。

↓  
実際の研究によると・・・

水産学博士 中村氏を中心としたチームの調査結果

**【結論】 凍結処理をするほうが旨味成分が出やすい。**

凍結処理(急速冷凍)をすることによって、体内の細胞組織が壊れ、調理時に外部に旨味エキス(グルタミン酸・アラニン)が出やすい。

なんと！！シジミエキスの含有成分【オルニチン】は凍結処理することで約1.2倍増加、【アミノ酸総量】に至っては約2倍増加と言われています。

## 大和しじみとは・・・



しじみは、淡水域(真水)に生息する「ましじみ」と汽水域(海水と淡水が交わる水域)に生息する「大和しじみ」があります。生息する水域が異なるため、味覚・風味も異なります。

現在、グリーン様に納入させて頂いている、宍道湖産大和しじみは、島根県東部に位置する宍道湖で捕獲される大和しじみです。

宍道湖は、国内七番目の大きさの汽水域を誇り、漁獲量は国産の4割を占めています。宍道湖は、広大な汽水域で水中に溶けているミネラルも豊富で様々な微生物(植物プランクトン等)が生息しています。大和しじみは、水中に浮遊する有機物(植物プランクトン等)を水と一緒に取り込んでエサとしています。

大和しじみは生息している水域の条件が異なると味覚・風味が若干異なります。

宍道湖に流れる川、斐伊川流域には、上質な磁鉄鋼を含んでいる為、地層をろ過して湧き出る水には鉄分が多く含まれ天然のミネラルが豊富と言われる事から、宍道湖産のしじみはうまみが多いと言われる所以です。

# しじみの栄養素！！

【宍道湖産大和しじみの栄養素】



栄養いっぱいだね！

## 1 酒飲みの味方

● **オルニチン**

● アラニン

● グルタミン酸

## 2 健康には欠かせない

● ビタミンB2,B6,B12

## 3 疲れた体に

● タウリン

## 4 脂ものが好きな方に

● **メチオニン(必須アミノ酸！)**

● ビタミンE

## 5 女性にも嬉しい

● 葉酸

● 鉄分

## 6 現代人に不足しがち

● カルシウム

● 亜鉛

● グリコーゲン

# 噂のオルニチン

しじみはオルニチンが多く含まれる、大自然からの贈り物。お肌を大切にする女性にとって嬉しい成分が豊富に含まれた、まさに**天然の宝石箱**です。**美容と健康**にいい成分が、これほどふんだんに含まれた食材はめったにありません。

データで見ると一目瞭然！

食品	オルニチン量 (食品100gあたり)	食品100gの目安
しじみ	10.7~15.3mg	約35個
キハダマグロ	1.9~7.2mg	刺身7~10切れ
チーズ	0.76~8.47mg	スライスで約5枚
ヒラメ	0.6~4.2mg	約1切れ
パン	0.4mg	6枚切りパンで約1.5枚



**オルニチンが多いとされる食品のおよそ10倍ほど！！**

オルニチンとは... ・肝機能を保護する。

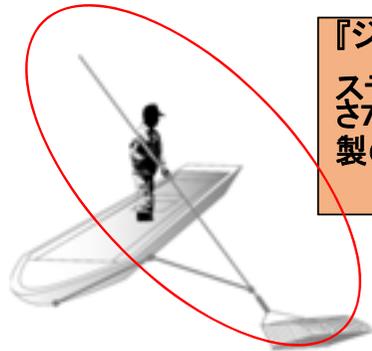
・オルニチンサイクルを活性化させる。体の解毒機能を活性化(利尿作用高める、尿素を作る時にまつわる回路のアミノ酸)

・成長ホルモンを分泌を促進させる。筋肉や皮膚、髪等を始めとした、たんぱく質の合成であったり、疲労回復を助ける。と言われています

# 宍道湖の特徴

島根県にある宍道湖（しんじこ）、他産地との大きな違いは、鉄分を多く含む土壌斐伊川の上流から大和しじみに欠かせない**鉄分を多く含んだ土壌**を運んできます。**宍道湖産大和しじみの味覚がよい評される理由のひとつ**です。そして宍道湖は淡水と海水が入り交じり、淡水魚と海水魚がともに泳ぐ日本七番目の「汽水湖」を誇り、広大な汽水湖で水中に溶けるミネラルも豊富で植物プランクトン等をエサとして豊かな自然環境で育まれた、日本在来種のしじみです。**天然のアミノ酸必須アミノ酸ビタミン豊富**な宍道湖産大和しじみを組合員様にお届けいたします。

漁風景



『ジョレン』

ステンレス製の網カゴに、長さ7-8mのグラスファイバー製のポールがついています。

宍道湖の夕日



面積：東西約17km,南北約6km,周囲長約47km 日本国内で7番目の大きさを誇る湖。

生息生物：スズキ、モロゲエビ、ウナギ、アマサギ、シジミ、コイ、シラウオが宍道湖七珍として有名。他にも多数生息。

シジミ生息域：貧酸素水塊の影響のため宍道湖の約4m以深ではシジミが生息できません。このため、湖面積の約30%程度の、水深0～4mまでがシジミの漁場になります。

# 企画予定！ 宍道湖産大和しじみ企画予定！

しじみにはビタミン・ミネラルたっぷり！

毎週 宍道湖産大和しじみ200g

スポット 宍道湖産大和しじみ (ペアパック)200g×2

011524 解凍せずに冷凍のままさっと水洗いして、ご使用ください。

044347

お得なペアパック企画もあります

いつも冷凍庫から出して  
すぐ料理できる  
元気のもと！！  
しじみパワーを是非ご利用  
ください。

砂抜きしているので必要な時、袋から出すだけ簡単調理  
時短！手間をかけずに栄養豊富！

小さくても栄養たっぷり！  
オルニチンが豊富。

毎週 宍道湖産大和しじみ200g

011524

わたしの  
お気に入り

グリーンコープ生協ひょうご  
鎌田 瑞穂さん

**栄養素が多く含まれています。**  
品質がいいと言われている、宍道湖産なのが嬉しい！アミノ酸、必須アミノ酸、ビタミン等、しじみには多くの栄養素が含まれています。我が家は身体にいいと言われているので、よく食べます。冷凍でストックでき、砂抜き不要、お鍋にポンっと入れるだけで、簡単に美味しいしじみ汁を作れて重宝しています。

毎週 宍道湖産大和しじみ200g

是非飲む美容液の様な  
宍道湖産大和しじみを  
ご自分のご褒美にお召し上がり  
ください

# しじみを使ったレシピ

貝とお米はとても相性がよく、様々な「貝めし」が全国各地の郷土料理として名を馳せております。コメの生産地である出雲平野も例外でなく、代表的な一品が「しじみ御飯」。凝縮されたしじみエキスを出汁として使用しております。炊き上がった際に釜蓋を開けると、湯気と共に柔らかく香ばしい香りが楽しめます。一口頬張ったらしじみの旨みと御飯の甘みが広がります。しじみに含まれるうま味成分【コハク酸】と、昆布に含まれる【グルタミン酸】は相性がよく、しじみ御飯、酒蒸し、お味噌汁などを作る際に、昆布だしを利用すると一層コクのある味が楽しめます。



お米がおいしいところは水がいい！と言われる  
よねそんなお水で育ったしじみだから  
おいしいのだね！



# 宍道湖産大和しじみの酒蒸し

## 材料

宍道湖産大和しじみ1袋  
薄口国産丸大豆醤油小さじ1  
料理用清酒大さじ1  
お好みでニンニクみじん切り2片分程

## 作り方

冷凍庫から出したしじみをざるで簡単に洗い

耐熱皿に調味料を入れ軽くラップをして  
レンジ500Wで6分程  
貝が開けば出来上がり。

冷やしても美味しく

常備菜に最適です。



～しじみの酒蒸しアレンジレシピ～残った時など  
・即席潮汁  
残りのお出しにお湯を入れたら潮汁に。

・パスタ  
パスタを茹で残りのしじみの酒蒸しを入れ生クリーム  
薄口醤油、足りない時は塩胡椒を少々  
うまみと栄養たっぷりしじみのクリームパスタ

同じくパスタにしじみの酒蒸しと醤油とニンニク、お好みで  
鷹の爪、オリーブオイルで しじみのペペロンチーノ

# 活・冷凍手掘りの広島大野 あさり

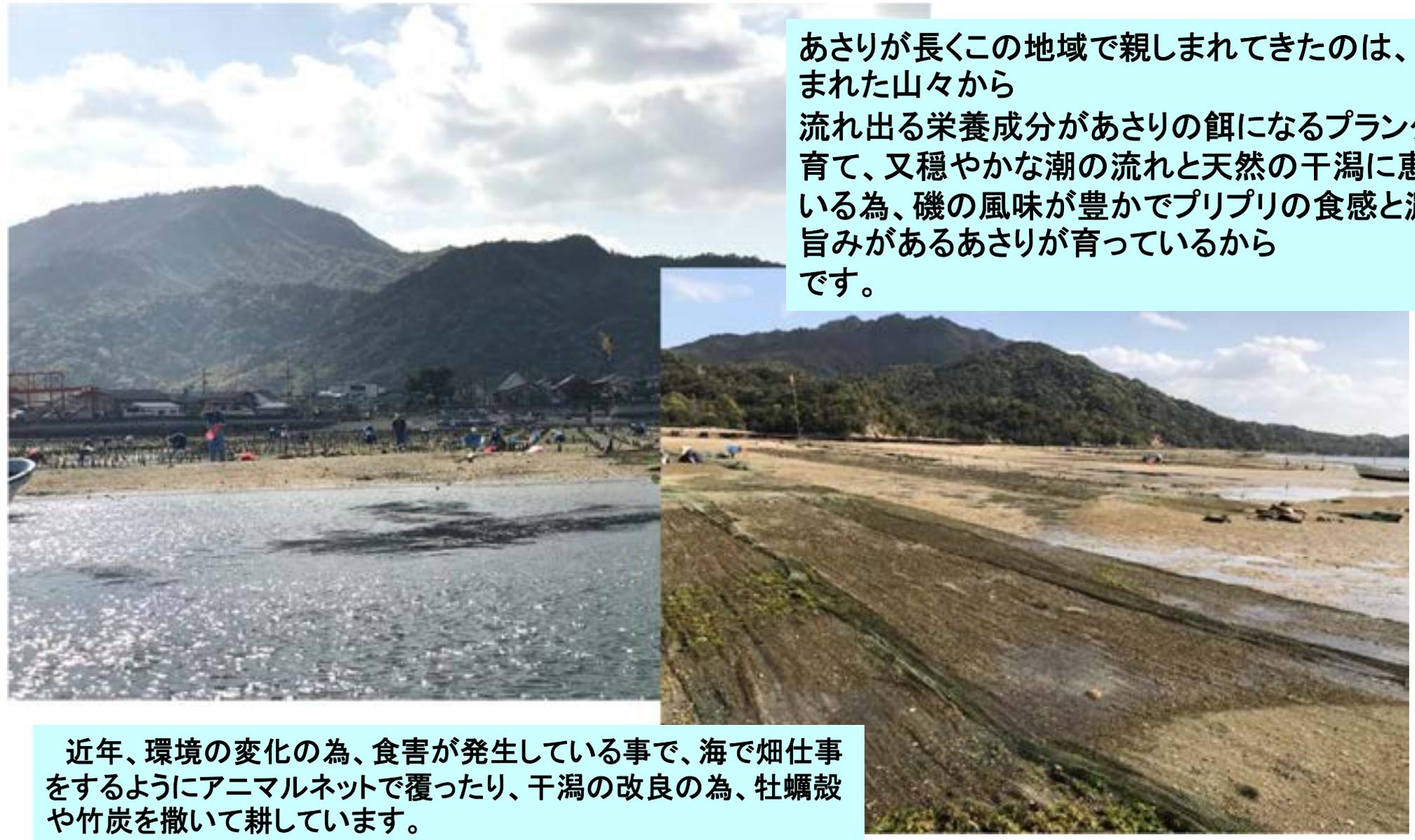
日本三景、安芸の国の山々より栄養成分豊富な湧き出る潮の干潟で育った濃厚うま味ある大野あさを丁寧に手掘りしてお届け致します。

株式会社ヤヨイ

濱本水産株式会社

日本三景の一つである安芸の宮島とその対岸の大野との間に広がる  
大野瀬戸は古くからあさりの産地として知られて  
おります。





あさりが長くこの地域で親しまれてきたのは、緑に囲まれた山々から流れ出る栄養成分があさりの餌になるプランクトンを育て、又穏やかな潮の流れと天然の干潟に恵まれている為、磯の風味が豊かでプリプリの食感と濃厚な旨みがあるあさりが育っているからです。

近年、環境の変化の為、食害が発生している事で、海で畑仕事をできるようにアニマルネットで覆ったり、干潟の改良の為、牡蠣殻や竹炭を撒いて耕しています。

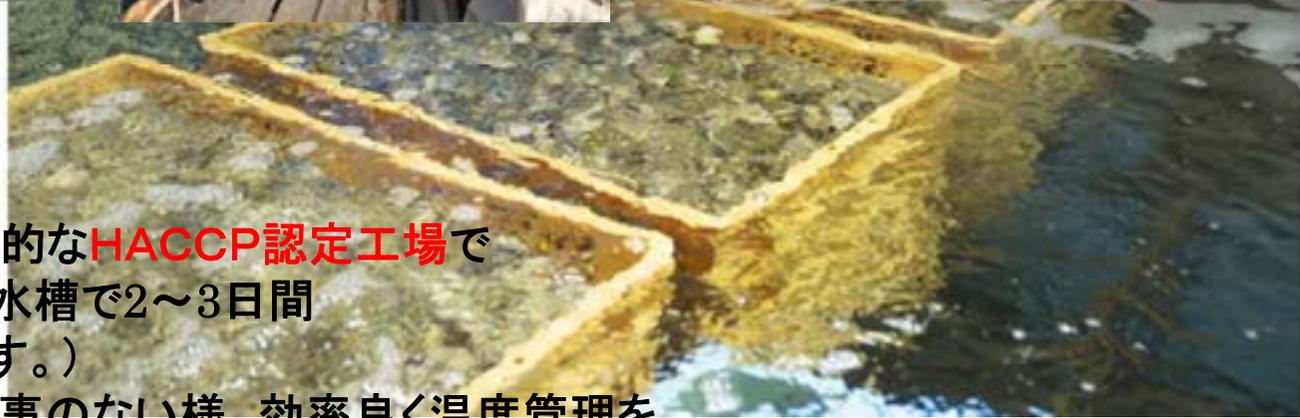
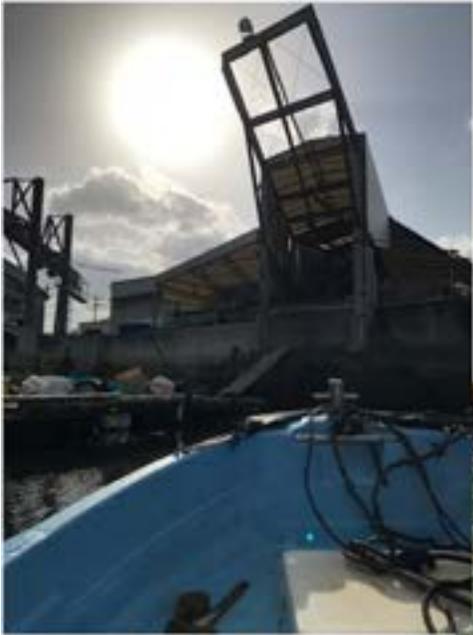


特に春から秋のあさり是一年の中で最も身入りが良く味がのっております。

一番身入りのいい時期のあさりを生きたまま組合員さまへお届けし！生きたあさを企画できない季節は身入りのいい時期のあさりをおいしさそのままスチームし冷凍でお届けしています。

そして手掘りへのこだわり、機械での収穫は短時間でたくさん採れるのですが、高速で収穫する為、あさは驚き急に蓋を閉じ身の中に砂が入ってしまい砂噛みが発生する事があるからです。

それに対し手掘りは人が掘るため何か来たな？と緩やかに蓋を閉めます。するとあさが本来の動きの中で砂を吐き出す為、砂噛みが少なく食べやすいあさりとなります。



採集したあさりは衛生的な**HACCP認定工場**で  
選別・砂抜き・洗浄・(水槽で2~3日間  
さらにに砂抜きをします。)  
検品し、鮮度を落とす事のない様、効率良く温度管理を  
しながら皆様に安心して美味しく満足して  
食べて頂きたいと思っております。





なんと2019年  
農林水産省GI認定の  
広島大野産ブランドあさりだよ！



- ・手間いらずレシピ?!そのまま美味しい!!
- ・活の場合、生きてるままお届け、あさりの袋を開けてフライパンに入れ蓋を閉めるだけ、  
※調味料は不要です! 貝が開けば出来上がりあさりの水蒸し完成です。

- ・冷凍の場合、流水解凍後調理不要! 袋を開けるだけ! 生きていますのまま袋にいれ、スチーム加熱していますので、あさりのうまみ最後の汁までおいしくお召し上り頂けます。

なぜ大野あさりが国に認められたのか？



**生産地の条件** **結び付き** **確立した特性**

自然・条件	生産の方法	品質	社会的評価
国立公園の気候と、漁獲の個人採掘に励むとする食文化、手掘り一筋の漁獲者組織	漁獲の個人採掘に励むとする食文化、手掘り一筋の漁獲者組織	大粒・濃厚、ゆがみ少ない	産地直銷、消費者・飲食店、メディアの認知

差別化された特性を有した状態で、100年以上の生産実績がある

地理的表示「GI」登録までの道のり

平成30年3月28日申請  
↓ 1年半に及ぶ厳しい審査  
令和元年8月8日に国の事務審査を通過  
12月3日に委員審査を通過  
12月10日にGI登録

地理的表示 (GI) 保護制度に基づく新たな登録商品

GI登録番号	GI登録品名	GI登録地域
第00号	大野あさり	広島県大野町



あさせ！地理的表示「GI」登録

産地別割りに100年の歴史あり

産地	100年	200年	300年	400年	500年	600年	700年	800年	900年	1000年
大野あさり	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...



## ※GI(地理的表示)認定とは？

冷凍手掘りの広島大野あさりですが、平成30年3月28日より申請し1年半に及ぶ厳しい審査、国の事務審査等を通して 令和元年12月10日農林水産省、GI地理(地理的表示保護制度)登録され国の認めるブランドあさりに登録されました。他県たくさんあるあさりの産地の中で唯一全国初のあさりでの登録となりました

関アジ関サバ等あるブランドなどに比べると遥かに厳しい登録で価値があると言われます



**あさりでは全国初！！GI認定されました。**  
**九州の生協で取り扱っているのはグリーンコープだけ！！**

# 企画予定

## 活・冷凍 手掘りの広島大野あさり

日本三景、安芸の国の山々より栄養成分豊富な湧き出る潮の干潟で育った濃厚うま味ある大野あさを丁寧に手掘りしてお届け致します。

手掘りへのこだわり。緑に囲まれた山々から流れ出るミネラルがあさりの餌になるプランクトンを育て、又穏やかな潮の

流れと天然の干潟に恵まれている為、磯の風味が豊かでプリプリの食感と濃厚な旨みがあるあさが育っています。

広島大野産ブランドあさりをお届けします。

活・大野あさり4月～9月企画 ！  
冷凍大野あさり10月～3月企画 ！

なんと！！このおいしい大野あさり  
新登場 広島大野産あさりの酒蒸し104g  
新登場します。

うまみたっぷり大野あさりと、広島県のお酒旭鳳で作ったあさりの酒蒸し、解凍するだけ絶品です！



手掘りにこだわりました。

今季終了!



調理例

大野瀬戸の干潟で育った、旨みたっぷりのあさりです。

活 手掘りの  
広島大野  
あさり 180g



冷蔵でお届けします。

冷蔵 すぐに使える砂抜き済みです。賞5日



**とても簡単！！調理3分で食べれる時短レシピ！！**  
**活 手掘りの広島大野あさりの旨味がわかる あさりの水蒸し**

1. 袋から出す。(袋のまま4~5か所  
穴を開けてもOK！)



すぐ簡単で  
とっても  
美味しい！！



2・ラップをふんわりかける



5. 出来上がり！



3.  
500W2分~3分チン！！



一度お試しくださいあさりだけの旨味！

時短レシピでは  
2・の時にバターを入れるとあさりバ  
ター！！お酒を入れると酒蒸しに！！  
最後の仕上げにねぎを散らせはすぐ  
一品  
簡単で旨味たっぷりの大野あさりを  
お召上がりください。  
冷凍もお急ぎの時は同じくチン！！

4. 貝が開けば食べれます！



# 手掘りの広島大野あさりのパスタレシピ

大野あさりのクリームパスタ

材料  
大野あさり(活、冷凍)1袋  
パスタ  
生クリーム  
ニンニクみじん切り 好みの野菜等  
昆布だし顆粒(グリーンコープ)  
ホワイトソフトマーガリン少々  
好みで黒コショウ  
料理酒または(グリーンコープ清酒旭鳳)少々



作り方  
加熱したフライパンに軽くホワイトソフトマーガリンを少々  
ニンニクみじん切りを入れ  
活大野あさり1袋  
(冷凍であれば自然解凍か、レンジで1分ほど穴を開けてチン！)  
そのまま汁まで全て入れ  
生クリーム、パスタの茹で汁、昆布だし、清酒を入れ味を調整



茹でたパスタを合わせると絶品大野あさりのパスタの出来上がり。

パスタ味を変える時は  
生クリームをグリーンコープトマトケチャップや、醤油ベースに！  
魚介を加えてシーフードパスタにアレンジ色々とっても美味しい



株式会社 ヤヨイ

たらばがに・ずわいがに・丸  
ズワイガニ

原料にこだわり、身入りがよく鮮度の良いかにをカニ専門の  
国内加工工場ですばやく加工しお届けいたします。

ニューバーク株式会社



株式会社ヤヨイがお取り扱いしている、かには  
ロシア・ノルウェー・カナダ(のみ陸上工場)・南大西洋沖で漁獲してすぐ  
その場で船内加工がおもで、それを国内ではかなり少ないとい  
われるカニ専門、安心の国内加工で加工し  
鮮度の良いまま組合員様へお届けしております。

中国、ベトナム、インドネシア等海外加工工場が多い中ヤヨイが信頼する、  
ニューバーク(株)は鮮度の良い商品をおいしく安心して食べて頂けるように知識と  
経験ある職人さんたちが一年中専門的に加工しています。



カナダ船だよ



熟練した職人さん達が  
カットしているので  
とっても剥きやすい！



もらってうれしい！！食べてうれしい！！やっぱりコレかにかの王様たらばがに！！  
漁獲してすぐボイルして凍結した、鮮度の良い原料を使用したらばがにの肉厚なおいしさをお届けします。



## かに屋ヤヨイがおすすめかにレシピ！！

- 1.表面の氷を流水で軽く解かす。そして自然解凍  
お急ぎの場合はレンジでチン身が軽く柔らかくなれば  
そのままお召し上がり！！かにかのうま味そのまま！！  
バーナーがあれば炙って焼きガニ！！
- 2.フライパンで火をつけ、バター、昆布だしを少々  
そこにカニを甲羅からおき、両面軽く温まればカニのバ  
ター焼き！！香ばしくて最高に美味しい～
- 3.残ったフライパンのバターとごはんとかにかのあまりをほぐ  
しいれて味を調えたらカニ飯！！
- 4.かにかを解かした時のお汁はお味噌汁に入れても、  
そのお汁と、薄口しょうゆ、溶き卵、ネギを入れて  
かにか玉スープほっとする味です。

ヤヨイのカニは鮮度品質の良いカニを使っているのものでそのま  
までも、最後の解かしたお汁まで楽しみいろいろ  
です。！！



ポイル漬  
解凍後このまま  
食べられます

ボリュームがある1.5kg規格です。  
ポイルずわいがに  
(ロシア・ノルウェー産)  
ハーフポーション1.5kg

1.5kg

1.5kg 箱サイズ/40×28×9cm  
殻を半分もいて食べやすくしています。  
■ 製造日より冷凍で180日

凍BOX 包装A

037565

ずわいの部位の中で  
棒肉、爪肉は一番**評  
価の高い部位**になり  
ます！その棒と爪を  
むき身にして**食べや  
すく**！より高価な商  
品になります！解凍  
するだけで、食べや  
すいのでお子さんから  
ご年配の方まで是  
非ご利用ください。



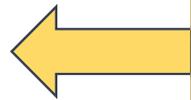
550g

ポイル漬  
解凍後このまま  
食べられます

ずわいがに棒と爪をむき身にしています。  
ポイルずわいがに(ロシア・ノルウェー産)  
ポーション棒と爪

ロシア・ノルウェー産ポイルずわいがにむき身棒肉 300g、ロシア・  
ノルウェー産ポイルずわいがにむき身爪肉 250g  
箱サイズ/29×22×7cm ■ 製造日より冷凍で180日

家族！仲間でワイワイ！鮮度のいい美味しい  
ずわいがにを堪能したい時はコレ！  
**1.5kgのボリューム感！**食べ方いろいろ



ご家族、人数の多い送り先様ご家庭では  
こちらがおすすめ！

株式会社ヤヨイのカニギフト

カニ屋ヤヨイおすすめ！  
吉田一押し～！！

ヨーロッパでは高級食材  
ボイル丸ずわいがニ  
ハーフポーション

深海に住んでいるので甲  
羅の色が薄いのですが味  
は抜群！

うま味  
あま味  
かにの身離れ  
とても良いです。

ご家庭でも贈り物にも  
最適おすすめです。



ボイル丸ずわいがに  
ハーフポーション  
食べ方いろいろ！  
濃厚な旨みを  
お手軽に。

南大西洋沖に生息し漁獲された蟹です。深海に生息しているため他の蟹と比べてボイル後も殻が白っぽいのが特徴で、特にヨーロッパでは高級食材として好んで食されています。

New 新商品 900g  
目を半分くらいで食べやすくしています。  
中心温度 23.6℃ 凍結済 無添加  
ボイル丸ずわいがにハーフポーション



ボイル済  
冷凍済み  
無添加

南大西洋沖に生息し漁獲された蟹です。深海に生息しているため他の蟹と比べて殻が赤くないですが、特にヨーロッパでは高級食材として好んで食されています。  
ボイル丸ずわいがにハーフポーション(ロシア産)

900g 箱サイズ/31×23×10cm  
目を半分くらいで食べやすくしています。 製造日より冷凍で180日

レシピ！？調理不要！！  
解凍後そのままお召し上がりください。  
カニの甘味うまみを味わって頂きたいです。  
カニ酢調味料必要ないうまみです。

ずわいのかに鍋(スープ付)・そして特配のかに

ボイルずわいがにの「肩肉」と「爪下」を半分カットして、身を取り出しやすくしました。



かつおと昆布風味の化学調味料無添加のスープ付。

ずわいかに鍋(スープ付)  
410g(かに300gスープ55g×2)

2~3人前

今季終了!

年末のお正月準備に最適！！  
お正月準備号に載ってるよ！！  
お正月おいしいカニで良い年を迎えよう～

冬の定番カニ鍋  
ご家庭用に最適です！  
カニ鍋の他そのままでも！！  
バター焼きでもおいしいです

因みに...あのブランドかに越前ガニとズワイガニは同じカニです是非！！



かに

食べ方いろいろ！濃厚な旨みをお手軽に。

ボイル丸ずわいがにハーフポーション250g



ボイルたらばがにハーフポーション700g



ボイルずわいがに爪下棒ポーション400g



ボイルずわいがに脚肉サイドカット500g



鮮度が良く、ボリュームたっぷり！大サイズで身も取りやすい。

784  
ボイルずわいがに大サイズ1kg(3脚)

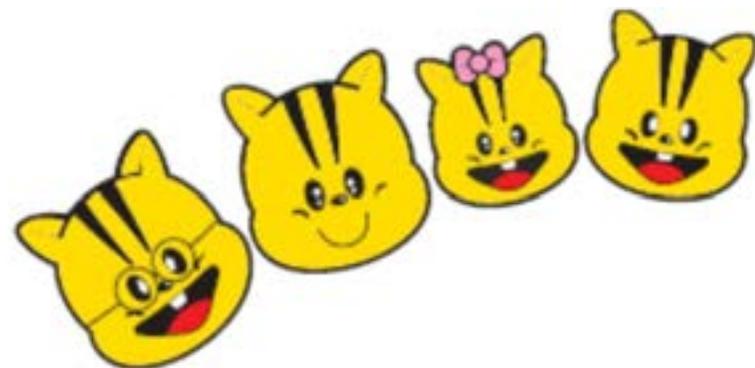
国内GMO無 冷凍 ロシア産、ノルウェー産、カナダ産を使用しています。



## 企画予定

甘くておいしい丸ズワイがに  
年末の特配にもものってるよ！！

(株)ヤヨイ取り扱いのカニの加工について  
水揚げから**一回の解凍**もなく  
解体して組合員様へお届けしている為  
**鮮度が良いまま！！**  
**最後の汁までもおいしくお召し上がり**  
いただけます  
鮮度の良い商品にしかできません！！





グリーンコープの  
宮崎県産  
ちりめんじゃこ  
しらすちりめん  
釜揚げしらす



株式会社 ヤヨイ

株式会社水永水産

全国でも有数な好漁場である宮崎、日向灘で水揚げされる、白く、弾力性に富んだ“しらす”を、自社工場で釜揚げ、その後、機械乾燥、丁寧に仕上げました。みやざきの光と風と厳選素材の醸し出す本物の味わいをご賞味ください

日向市、米の山から見た、お倉が浜から  
美々津沖にかけての漁場です。

遠浅の砂浜がつづく絶好の漁場です。

二隻の船で船曳パッチ網という漁  
獲方法で  
ちりめんは漁獲されます。

全国でも有数な好漁場である宮崎、日向灘で水揚げされる  
(株)ヤヨイのご案内するおいしい  
ちりめんは原料選びからこだわり鮮度にこだわっています！



宮崎県の豊かな沿岸  
宮崎県産のちりめんは全国でも  
良いとされ噛めば噛むほど甘み  
がでると言われ人気があると  
言われています！



知ってた？ちりめんはなんのお魚の子供でしょか？

それはね、イワシの子供！  
鰯は魚偏に弱いと書くほど**新鮮**  
**一番ちりめんは鮮度が命**  
なんだよ！！  
なので水揚げ後すぐに工場へ  
およそ3分で工場へ！





グリーンコープの宮崎県産ちりめん類は何でこんなに  
おいしいのおいしい理由はね?!まずは原料!!への  
こだわり

**美味しいものには良い理由!!**

グリーンコープの宮崎県産ちりめん類  
は原料の買付から違います。  
年間通して良い原料を集めるには  
安い時期でも入札価格を少し高く  
入札をします。

それは、安くあまり良い原料では無い物  
には、形の違い、筋目、等、  
特に異物が多く入っておりその異物除  
去のために原料は良くないのに異物除  
去の人件費にお金がかかります。  
なので最初から入札額をあげて良い原  
料を集めています。!

安い時期は良いのですが、高い時期は  
もっと大変...

こうやって努力して良い原料を年間通し  
て集めています。



水揚げ後すぐに洗浄  
小魚や異物の選別

釜揚げへ！

異物・選別室にて異物など目視検査

目利きのプロが中でもよい原料を選び抜き、  
鮮度を大事にし熟練した職人さん達がスピーディーに  
加工そして、丁寧に選別しています。  
原料が良いので素材の良さを生かす程度の塩のみ！  
素材の良さ、鮮度の良さを味わってください！！



# 企画予定

## 宮崎県産ちりめんじゃこ

宮崎、日向灘で水揚げされる  
新鮮な”ちりめん”の旨味を、自  
然の恵みを堪能ください！



宮崎県日向灘で漁獲された、ちりめん3種の詰合せです。  
宮崎県産ちりめん詰合せ



宮崎県産ちりめんじゃこ 60g

408円 (税込 440.64円)

国内GMO無 冷凍 鮮度の良いしらすを塩のみで干し上  
げ、素材の味を引き出しています。(天然)

(チャックシール袋) 201 kcal、  
塩分3.6g/100gあたり

943144

全国でも有数な好漁場である宮崎、日向灘で水揚げされる、白く、弾力性に富んだ”しらす”を、自社工場で釜揚げ、その後、機械乾燥、丁寧に仕上げました。みやぎの光と風と厳選素材の醸し出す本物の味わいをご賞味ください。ふりかけ風に御飯にかけたり、卵焼きやお好み焼きなどに加えて頂いても、おいしく召し上がって頂けます。

ちりめん山椒などへの加工にも適しています。



たんぱく質・カルシウム・ビタミンD栄養豊  
富！！離乳食にも最適～  
食べ方も冷凍庫から出して3分ほどで  
解凍できてすぐ食べれるよ

ちりめんの違い！！

ちりめんとは、いわしの稚魚を  
ボイルし乾燥させたもの

釜揚げしらすとは、いわしの稚魚を  
ボイルし、乾燥していないもの

しらす干しとは、いわしの稚魚をボイ  
ルし、短時間乾燥したもの

# 宮崎県産ちりめんじゃこレシピ

ちりめんピーマン

材料

宮崎県産ちりめんじゃこ半分程

ピーマン 細切り

ニンニク2かけみじん切り お好みで

(好みの野菜、魚介も入れておいしいです。)

なたね油 みりん 醤油(ちくご)少々

作り方

加熱したフライパンにグリーンコープのなたね油を引き

細切りしたピーマンと

みじん切りしたニンニクを入れ、炒める

宮崎県産ちりめんじゃこ

そして出来ある前に香り付けで

フライパン端に焦がし醤油

あえて炒めるだけ

出来上がり

香ばしい香りのちりめんじゃこのうまみでご飯が進みます

～ちりめんピーマンアレンジレシピ～

残った時は

軽く刻んで

加熱フライパンに溶き卵。ご飯

ちりめんピーマンを入れ塩胡椒、

醤油で味を整えれば

ちりめんチャーハンの出来上がり

冷やして豆腐サラダ

豆腐をカットもしくは手で大きめにちぎり、

ちりめんピーマンと軽くお醤油

ちりめんピーマン餃子

ちりめんピーマンに塩胡椒で整えた豚肉の細切れ、もしくは

ひき肉を餃子の皮に包みフライパンで焼く

ちりめんじゃこは

うまみ、味がしっかりしているので炒め物にも最適です

右写真は味は同じく野菜を変えオクラとイカ、に変えて

アレンジ色々簡単レシピ



# 企画予定 宮崎県産釜揚げしらす

宮崎、日向灘で水揚げされる  
”ちりめん”を自社工場で、釜揚げ、鮮度を保ち  
「ふわふわ」に仕上げています。

新鮮なしらすの旨味、食感を堪能ください！

自社工場で釜揚げしました。新鮮なしらすの旨味、食感をお楽しみください。そのまま醤油をかけお召し上がり頂いたり、御飯に乗せ、釜揚げしらす丼としてもお楽しみ頂けます。

離乳食にもおすすめです！！  
栄養いっぱい



わたしの  
お気に入り

グリーンコープやまぐち生協  
金子 祥子さん

**栄養たっぷり。  
離乳食から利用していました。**

柔らかい食感とほんのり塩味、しらす本来の味がお気に入り。冷凍で、しかもチャックシール袋なので、いつでも好みの量を使えて便利。タンパク質・カルシウム・ビタミンDを含んでいるので離乳食期から利用しています。ご飯や豆腐のトッピング、雑炊やしらすチーズトースト等料理にもおすすめの一品ですよ。

宮崎県産  
釜揚げしらす80g

新鮮の良いしらす塩で水揚げし、  
素材の味を引き出しました。

043-51

# 宮崎県産釜揚げしらすレシピ

釜揚げしらすのアボカドクリームチーズ和え

## ・材料

宮崎県産釜揚げしらす お好みで

アボカド半分 北海道十勝100なめらかクリームチーズ  
(北海道十勝100カマンベールチーズでもおいしい)

薄口国産丸大豆醤油

## ・作り方

アボカドを小口切りし、クリームチーズを小口切り、薄口醤油を  
適量、和えるだけです。 おしゃれな1品になります

そのまま潰してディップにしてクラッカーを添えても、

トースターで焼いても、

春巻きの皮で巻いて揚げてもおいしいです。



## ・トマトスライス釜揚げしらす

材料

釜揚げしらす

トマト

かけポン

作り方

トマトスライスに

釜揚げしらすをのせ

ゆず醤油かけポンで

一品にすぐうまい



・のせるだけ！！簡単釜揚げ納豆キムチ丼

材料

宮崎県産釜揚げしらす

グリーンコープひきわり納豆

南道マツキムチ

小ねぎ

元気いっぱい産直卵をのせてもおいしい

作り方…のせるだけ！

何も作りたくない！すぐ出せる栄養満点即席ご飯  
宍道湖産大和しじみシジミ汁とご一緒に。

## 企画予定 宮崎県産しらすちりめん

潮の流れの速い日向灘、大きな河川と綺麗な海岸線は絶好の漁場です。

朝早くから漁に出かけ獲れ立てのピチピチを水揚げ入札と同時に工場に持ち込み待ち受けていた、社員が一成に加工に入ります。

ちりめん”を自社工場で、釜揚げし、機械の進歩により、ちりめんを乾燥、鮮度を保ち短時間で仕上げていきます。

乾燥で凝縮された旨味をお楽しみください。大根おろしと混ぜおかずの一品にして頂いたり、卵焼きなどに加えて頂いても、おいしく召し上がって頂けます。

塩のみで味付けし、ふっくらとソフトな食感。

調理例



本品と醤油より  
本体価格で  
**00円も  
お得!!**

1袋当り  
270円

スポット

宮崎県産しらすちりめん  
(ペアパック)60g×2

宮崎県  
日向灘産。

国内GMO無 冷蔵 天然 (チャックシール袋)  
130kcal、塩分2.1g/100gあたり



4割後

宮崎県産しらすちりめん60g

国内GMO無 冷蔵 鮮度の良いしらすを塩のみで干し上げ、素材の味を引き出しています。(天然)  
(チャックシール袋)130kcal、  
塩分2.1g/100gあたり

# 宮崎県産しらすちりめんレシピ

## しらすちりめん万能お浸し

### 材料

宮崎県産しらすちりめん半分程  
しめじ1袋 石突きをとる  
小松菜5センチ程に切る 薄口醤油 みりん千代の園  
グリーンコープのかつおだし粉末

### 作り方

小松菜、しめじをサッと茹でざるに切り  
簡単に粗熱をとる  
粗熱が取れたら  
ボールに、しらすちりめん、小松菜、しめじ  
調味料を入れ味を整えたら出来上がり冷やすととても美味しいです。



野菜を変えて季節のお浸し  
常備菜に、おいしくアレンジ  
簡単調理。

## ～しらすちりめん万能お浸しアレンジ～

残った時など

しらすお浸しお茶漬け

夏はそのままご飯に冷たいしらすお浸し、出汁を足しても  
お水でもさらさら食べれます

冬はしらすお浸し雑炊

お鍋にお湯を沸かし、ご飯しらすお浸し、溶き卵、味が足り  
ない時は薄口醤油であじを整えたら出来上がり

しらすお浸し混ぜご飯

少し調味料の味を濃くしておく、少しお浸しの水分を切る  
出来立てご飯に混ぜるだけ  
美味しい混ぜご飯の出来上がりです。

しらすお浸しだし巻き卵

ボールに溶き卵とお好みでお出汁を入れ残りのしらすお浸  
しを混ぜて軽く油を引き加熱フライパンで焼く

お店の出汁巻き卵の様に美味しいです。

もし、コクを出したい時は

最初のボールにグリーンコープ元気な卵のマヨネーズを  
少々入れるとコクが出て、油馴染みがよく美味しいです。

## 株式会社ヤヨイの商品をご利用してくださる組合員の皆様へ

株式会社ヤヨイの商品をご利用くださる皆様達へいつもご利用頂き株式会社ヤヨイのご案内する魚、貝、カニ達を大事に食べて頂き誠にありがとうございます。

株式会社ヤヨイの経営理念、そして思いを伝えさせてください。

弊社はこれからも組合員様に安心で、安全で、おいしく、いいものをお届けする事を理念とし。

生き物の命を大事にするという思いを信念として持っております。

弊社のご案内させて頂いています商品達は、みんな今まで普通に必死に生きようとしていた大事な命、生き物たちです。

私は学習会でも同じ思いを伝えさせて頂いています。

私達人間は、毎日生きる為に生き物の命を頂き、この体の血、肉を作っています

私は、この命を売ること生活をしています。

弊社のご案内している商品を、高鮮度、最高においしい商品としてご提供する為に、生きている間に冷凍、もしくはボイルし、中には組合員様の手元に生きたままお届けしている商品もあります。

この大事な生き物も生活があり生きていました。この命達はメーカー様が懸命に商品を作り、たくさんの手を通し、各物流センターに入り、そしてワーカーズ様たちが丁寧に配ってくださる。

この一つでも工程にミスがあると、この魚達はおいしくない、と言われ、嫌われてしまいます。

また仮に、物流にミスがあればその魚達は廃棄捨てられることにもなります。

この大事な命を、組合員様の食卓にお届けし、組合員様がおいしかったと、手を合わせて下さった瞬間に、始めてこの生き物たちの命の供養ができると信じています。

だからこそ、弊社は、このすべての工程に全力に関わらせていただいております。

これからも組合員様がおいしかった！と手を合わせてくださる命達を精一杯作って参りますのでこれからもどうぞ宜しくお願い致します。この場を借りて御礼を申し上げます。本当にいつも、ご利用頂きありがとうございます。

株式会社ヤヨイ 専務取締役 吉田 賀美