

CO・OP シルバー(沖ぶり)しょう油漬け

一切心配を込めて
つくっています

本社工場長
遠藤 朋美さん

営業本部 開発課
赤井 良太さん



新鮮な魚と氷温製法で 一年中いつでもおいしく

日本には古来より「寒干し」や「寒づくり」など、
厳しい寒さを利用した食品加工法があります。
「CO・OPシルバー(沖ぶり)しょう油漬け」は、この伝統的な
知恵を技術化した「氷温製法」を用いて作っています。

素材の味を引き出す製法

「CO・OPシルバー(沖ぶり)しょう油漬け」は「氷温製法」という鳥取県で開発された食品加工技術を用いて作られています。

「氷温」とは、「0℃以下で食品が凍るまでの温度帯」のこと。1970年に鳥取県の特産品である二十世紀梨の貯蔵実験中に偶然発見されました。私たちは0℃になると何でも凍ってしまうと思いがちですが、凍る温度は動植物の種類によつて差があります。ゆっくりと温度を下げていくと、ほとんどの動植物はマイナス1℃からマイナス5℃の氷温帯では凍らずに冬眠状態に入ります。この時、動植物の細胞は凍るまいとする自己防御のために「不凍液」を蓄積します。不凍液には糖類やアミノ酸が多く含まれていて、これがうま味を引き出す元になります。また、氷温状態では品質劣化の原因となる

微生物や菌の繁殖が抑えられるので、新鮮さを長く保つことができます。つまり、氷温製法は添加物などでおいしさを加えるのではなく、素材の中からおいしさを引き出す製法なのです。

脂のり抜群の新鮮な魚

「CO・OPシルバー(沖ぶり)しょう油漬け」の主原料であるシルバーは、南半球のニュージーランド沖で漁獲される魚です。日本では、ぶりに食感が似ていることから俗に「沖ぶり」と呼ばれています。コレステロールを下げる働きがあると

【企業プロフィール】
株式会社ダイマツ
鳥取県米子市に本社を置く水産加工品メーカー。
「おいしくて健康によい食品を創る」をモットーに、
氷温商品の開発、製造、販売を行っている。



ぜったい
じまん
商品
みんながオススメ

CO・OPシルバー
(沖ぶり)しょう油漬け
共同購入 4切 498円
7切 698円
店舗 3切 398円

ぜったいじまん商品とは
組合員さんと職員の声から品質、味、
価格に絶対の自信が持てる普段使い
の商品を選びました。

氷温製法で
つくる



シルバー(沖ぶり)しょう油漬け

原料 受け入れ

1日に使う必要な
分だけを搬入。

氷温解凍

氷温解凍庫で3日間
かけてじっくり解凍。

写真はイメージです

カット

一切れ一切れ手作業
で切り身にします。

洗 浄

氷温塩水に
漬けて洗浄。

金属 チェック

金属探知機を通して
検品し、貯蔵庫へ。

急速冷凍

急速冷凍され、
包装工程に進みます。

氷温熟成 (味付け)

切り身を調味液に漬け、一晚氷温熟成。調味
液には化学調味料、保存料、着色料を一切使
用していません。

される不飽和脂肪酸の一種、EPA
やDHAが豊富に含まれており、
栄養価が高いのも特長です。本社
工場長の遠藤朋美さんは、「シ
ルバーは1年中獲れますが、『CO・
OPシルバー(沖ぶり)しょう油漬
け』に使用する原料魚は、最も脂
がのる2月から5月にかけて獲れ
た、脂質18%以上のものに限定し
ています。また、漁獲後すぐに船上
で頭や内臓を取り除いて凍結し、
鮮度が高い状態のまま日本に運び
ます」と、原料に対するこだわりを
話します。

徹底した温度管理で加工

ダイマツの加工場に運ばれた原
料のシルバーは、常に魚の温度を
氷温帯に保ったまま加工してい
きます。まず、マイナス1℃からマイ
ナス4℃の氷温帯に設定した「氷
温解凍庫」で、3日間かけてじつ
りと解凍。氷温解凍は常温や流水
などの一般的な解凍方法に比べて
何倍もの時間と手間がかかります
が、ドリップを出さず魚のうま味
成分や栄養分が流れ出ない方法で
す。解凍後は氷温塩水で洗浄し、ダ
イマツが独自に開発した調味液に
つけて「氷温熟成庫」で一晚かけて



こちらも
オススメ！

コープフェイス
さば田舎味噌漬 260g(4切)
498円
脂のりの良いノルウェー産の
さばを氷温製法で加工し、甘辛
い田舎みそで味付けしました。

熟成させます。この熟成の間、味が
均一になるように人の手で3〜4
回かき混ぜます。「調味液の温度も
0℃以下。腕を入れると、全身が
しびれるほどの冷たさです。機械
で混ぜる方がはるかに楽ですが、
おいしいものを作るには手間がか
かります」と遠藤さん。ダイマツで
は「食べもののづくりは、命づくり」の
理念のもと、全ての工程で手間と
時間を惜しまず、心を込めた丁寧
な仕事が行われています。

また、安全な食品を提供するた
めに「HACCP」を導入。原材料
から加工、包装、出荷に至るまで、
すべての段階で起こりうる危害を
検討して、その発生を未然に防止
する管理を行っています。

作り手の思いと素材本来のうま
味がしっかりと詰まった「CO・OPシ
ルバー(沖ぶり)しょう油漬け」をぜ
ひご利用ください。