道産水産物お取り寄せキャンペーン　～⑧常呂漁業協同組合編～

「どさんぎょ」をご覧の皆様、おはようございます。キャンペーン事務局の「常呂漁協応援隊」隊長のオホーツクほたて太郎です。
今回は、キャンペーン参加漁協のひとつ、常呂漁業協同組合を紹介します。

常呂漁業協同組合では、毛ガニやタコ、サケなどのオホーツク海で漁獲された海産物を販売しております。

中でも、オホーツク海といえば、やっぱりホタテです。オホーツク海のホタテは味も生産量も日本一。
常呂漁協では、活ほたて（殻付き）、生鮮ほたて貝柱、冷凍ほたて貝柱（玉冷）、乾燥貝柱と多彩なラインナップをとりそろえております。
特に活ほたて（殻付き）は、鮮度抜群で１枚９０円（11月27日現在）とお買得価格となっており、おすすめです。
また「貝ベラ」も同ホームページから購入可能ですので、一緒にお求め頂けると快適な貝剥きライフとなります。

お刺身が最高においしいホタテですが、私のマイブームは簡易ソフト貝柱です。
むき身の貝柱を５～１０％の食塩水に３０秒ほど浸し、電子レンジ（500W）で２分程度加熱すると、お刺身とも焼きホタテとも違った味わいが楽しめます。
※食塩水の濃さが塩味になりますので、お好みで濃度を調節してください。また、加熱時間はホタテの大きさにより異なりますが、加熱しすぎるとパサパサになってしまうので注意。

オホーツク海の宝石箱、常呂漁協直売店のＨＰはこちら↓
https://tokoro.shop-pro.jp/

＃おうちでおさかな　＃常呂漁協　　＃北見市　＃サケ　＃毛ガニ　＃シジミ
＃イクラ　＃ホタテ　＃筋子　＃北海道の水産業　＃どさんぎょ　＃オホーツク

常呂漁業協同組合直売店の外観です。

むき身ホタテガイをゲットしました！

大粒の貝柱がぎっしりです。

半分を簡易ソフト貝柱にするため、塩水に。

電子レンジで加熱します。

向かって左がお刺身、右が簡易ソフト貝柱です。

←お刺身のアップ。
新鮮なので、ツヤツヤです。
甘みも食感も最高でした。