

クオリテ君 / 国籍: たぶん日本かイタリア / 好物: ワイン&チーズ、小麦園のパン、フィールのデリカ。
 おはぎ、サラダライブ、クラシックボーク / モデル: 青山浩太郎店長(40才子供1人)

煮る



脂肪分が少なく、淡白な味わいの白身魚に適しているのが煮魚。火を通して身がふっくらしていて、醤油・みりんベースの優しい甘みの効いたタレとの相性も抜群です。また、焼くのに適したサバ、イワシなどの青魚も、生臭さを抑えられる味噌煮でおいしくいただけます。

ふっくら柔らかい身に
 染み込むタレが優しい味わい。



国内産
サバ煮付け

サーモンと野菜の
バジル蒸し

サーモンと野菜の
ガーリック蒸し



▲サーモンと野菜の
塩レモン蒸し



カネテ水産
レンジ de Deli

生鮮素材からのレンジ加熱により
 出来立ての美味しさです。

毎日の食卓をカンタンに、
 おいしく彩る絶品ディッシュ。



手軽に
 すぐ
 食べられる!

カンタン & おいしい

お魚

デリカ



春夏秋冬、季節の鮮魚は
 日本の「宝物」

海に囲まれた日本では、昔から春夏秋冬、季節ごとの旬の魚を味わってきました。しかしそんな恵まれた環境にありながら、最近では日本人の魚離れが進んでいることも…。全国から旬の魚を仕入れている「クオリテ」では手軽に魚を食べられる“お魚デリカ”を豊富にご用意。お皿に盛り付けるだけで、カンタンにおいしく海の幸が食べられる“お魚デリカ”は、まさに忙しい奥さまの味方です。血液をサラサラにする効果のあるEPA、脳や神経組織を健康にするDHA等の栄養素も摂れるヘルシーなお魚料理を、今日の食卓にどうぞお試しください。

焼く



新鮮な魚をシンプルに焼く—、魚本来のおいしさを堪能するなら焼き魚が一番。脂を閉じ込めた身のジューシーな味わいを楽しむのはもちろん、香ばしい皮も醍醐味。大根おろしやカボス、すだち、ゆずなど、爽やかな薬味を好んで添えると、より風味豊かに。



バリツと焼き上がった
 皮の香ばしさは格別!

北海道産
さんま塩焼き

蒸す



青魚と赤身魚にはビタミンEが豊富に含まれていますが、油に溶け出しやすいという一面も。栄養を効果的にとるなら“蒸し魚”にするのが向いています。蒸し魚の魅力は同じ種類の魚でも、調味料でさまざまなバリエーションが演出できること。家族にも喜ばれそうですね!

洋風アレンジで7変化!
 食卓を華やかに彩る。

