

## ブルーリンク

サーモンと言えばこちら！  
徹底した環境管理で養殖される、最高品質のタスマニアサーモン。

タスマニア島に生まれ育った自然の恵みを受け、  
サーモンを育てる。

わたしたちブルーリンクは、この地球の空と海  
から「ブルー」を。

そして約束を果たすための誓いの言葉として  
「タスマニア島の緑は自然の恵み」

「タスマニア島の空は自然の恵み」

「タスマニア島の海は自然の恵み」

本島に安全で安心できる「食」を届けたいという思い  
に。

今、世界の国々や地域にネットワークを広げつ  
つあります。

そして、強い責任感と使命感を持ち、世界中に  
「食」の架け橋を架かろうとしています。

安全と健康、人と地域、笑顔と満足、そのすべて  
を結び合うために、わたしたちは生まれました。

ブルーリンク、それは深い約束。  
「食」の架け橋をどこまでも広げていきます。

### ブルーリンク 佐藤さんの話

本当に美味しいサーモンを皆さんに食べて  
ほしい。その思いで佐藤さんにとびっほりの  
サーモンをお届けしています。

皆様で楽しんでいただくタスマニアサーモンは、  
美味しい味と安心のタスマニア産で  
育ちました。

美味しく食べて栄養価が高い。しかもヘルシーな  
お肉のサーモン。でも、お肉を焼く  
ときは、スモークなどもあります。そのお肉の  
味と香り、美味しい食べ方を教えてください。  
ぜひ、自慢のサーモンを食べてください。

### 佐藤さんの美味しい サーモン料理

#### 【生サーモン&レモン醤油】

玉ねぎすりおろしとしょうが、オリーブオイルとポン酢レモン  
を混ぜてサーモン刺身にのせてかけます。青にもでき  
ます。そのほかバターでさっと炙って食べてもおいしい。

#### 【サーモンスティック】

サーモンスティックにカットし軽く塩コショウし、  
裏側だけ、ディップソースはサワークリーム、チリソース、  
塩コショウ、コンソメ粉末で食べてください。薬料はど  
こなんなのが美味しい。

#### 【サーモン漁師風】

サーモン刺身にお塩とごま油をかけて。  
シンプル IS BEST

魚の七変化



# HOKUSHIN PRESS

# 9

2018  
Sep.



## 家族喜ぶ、残暑を乗りきる カンタンお魚レシピ

