

無漂白とは...

無漂白とは、人工的に着色または漂白されていないことを意味します。

「コープの無漂白数の子」は、無漂白でお届けするために原料にこだわっています。市販の数の子は殺菌や色を良くみせるために漂白されているものが大半ですが、「コープの無漂白数の子」は、鮮度の良いニシンから加工された数の子なので、漂白や殺菌などの処理をしなくても利用することができます。また「コープの無漂白数の子」は、カナダ太平洋産ニシンの卵を使用しています。同じニシンでも大西洋に生息するニシンは砂に埋めるように産卵するため、粘り気が必要なく、数の子は食感が柔らかくなります。一方、太平洋側のニシンは卵を海藻に産み付けるので、海流に流されないように卵の粘り気が強いため、ポリポリとした歯ごたえの数の子になります。



数の子がおせちで使われる理由

「たくさんの子に恵まれますように」という子孫繁栄の願いが込められている

ニシンは「二親」と書き、多くの卵を持つことから、子孫繁栄を願う食べ物となった

ニシンは一腹に3万～10万という沢山の卵を宿すことができるため、数の子は「子宝」を象徴する縁起の良い食材である