

魚の栄養は毎日の食事から。

とろイワシ 水煮

旬の良質な鰯の証、**黄金色の煮汁**は、
青魚の栄養と旨さがつまった
最高の調味料。



砂糖
不使用



“とろイワシ缶”シリーズ
No.1 人気ミニとろイワシ味付 (100g) の姉妹品
砂糖不使用「水煮」タイプ (190g)

※ 容量「ミニとろイワシ味付」の1.9倍

最盛期の旬時期、銚子港で水揚げされる良質なマイワシだけを厳選。プロの目利きを買付けた新鮮なマイワシを塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。限定生産品、年間通して旬の数日間製造した素材追求型のイワシ缶です。素材が良いから、魚クサさはなく、その煮汁には、お魚の栄養と旨味がたっぷり！ぜひ料理に活用ください。

ダシ要らず



「つみれ風みそ汁」

1缶で4人前/約10分

缶の煮汁ごと入れれば、ダシ要らず！
みそ加えるだけで出来上がり。

離乳食に！



「お魚バーグ」

1/3缶で2人前/約15分

骨ごと安心して食べられて
お母さんも子供も大喜びレシピ！！

ひき肉代わりに



「いわしの蓮根はさみ焼き」

1缶で3人前/約20分

イワシ缶をひき肉がわりに。
魚をスプーンの裏でつぶすだけ！

5分でなめろう



「イワシ缶のなめろう」

1缶で4人前/約5分

生ゴミを気にすることなく簡単。
香味野菜とみそを混ぜるだけ！



盛付イメージ

とろイワシ水煮

内容量 190g

本体価格 400円+税

- 原材料 まいわし(銚子港)、食塩[対馬産平釜塩]、米酢[飯尾醸造 富士酢]
- アレルギー なし
- 賞味期限 製造から常温3年(原料目安時期 夏前後)



千葉産直サービスの製品は全て化学調味料やたん白加水分解物を一切使わずつくっています。

『産直の魚缶』販売者 株式会社 千葉産直サービス

〒264-0031 千葉県千葉市若葉区愛生町146番地の1 / コーポレートサイト <http://www.e-tabemono.net/>

2017.04

千葉産直

検索