「旬のアンテナ広ハンペ」 ミニとろイワシ等の産地に、にんべんとオリーブ油を訪し、新しい作り方開発に加担、あり産業を考こさかり。ヒンペンに出ました。と愛媛さん。

産直 缶詰の

「コツ」を知ったら魚料理が10倍に。

魚の缶詰は、非常食から料理食材の時代へ。

まいにちかいかい
No.4391 16-167 11/4

缶詰を料理素材と考える。

魚缶詰は、料理人の代わりに下ごしらえを担った料理食材

「缶詰 = 安い魚」ではありません。
栄養豊富な旬時期の新鮮な魚を缶の中に閉じ込めています。魚缶は、EPA・DHA・カルシウム等の栄養が、美味しく手軽にとれる、優れた料理食材です！ 特に当社の缶詰は、魚臭さもなくて、常備菜として魚素材と考えると、魚料理が身近に手軽に作れます！

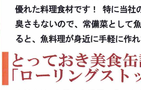
旬の新鮮な真いわし

生魚を入れて、フタをしてから加熱します。

とっておき美食缶詰を「ローリングストック」で楽しもう。

非常食は、普段から活用することがポイント！素材として回しながら貯蔵！日常的にも食べる食品を普段から多めに買い置きし、定期的に使用して、減った分を買い足していくと方法です。

千葉産直・人気No.1商品！



0003 鯖子盛マイワシ使用
ミニとろイワシ味付
100g/缶
本体価格 300円＋税
賞味期限 製造から3年

お料理派に人気No.1！

0010 鯖子盛のマサバ使用
とろさば 水煮
180g/缶
本体価格 400円＋税
賞味期限 製造から3年

砂糖不使用！イワシ水煮

0004 鯖子盛マイワシ使用
とろイワシ 水煮
190g/缶
本体価格 400円＋税
賞味期限 製造から3年

旬の素材にとことんこだわりました。

株式会社 千葉産直サービス
千葉市青葉区愛生町１４６－１

旬の美味しさと栄養が詰っています！

旬に獲れる栄養価の高い魚を厳選
無添加調味で骨丸ごと美味しい
千葉産直の美味しい缶詰

人気商品 好評中

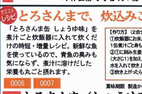
自然調の食性に人気です！

0002 **いわしの白焼き風**
100g/缶
本体価格 370円＋税
賞味期限 製造から3年

鯖子産の通常に脂のつった真いわしを開き、裏火で白焼きに。その後、塩と酒だけで煮まで柔らかく仕上げました。

1缶あたり（目安）
カルシウム 280mg

バスケーフィン好きにスパ詰！



0014 **オイスターオリーブオイル漬け**
100g/缶
本体価格 775円＋税
賞味期限 製造から3年

牡蠣のスノーモーク、広島風の本格的のオイル漬け。海苔のオイルは料理に使えばジュア旨もう。

1缶あたり（目安）
鉄 12.8mg

食材とこだわったこと詰

0012 **オイルサーディン**
100g/缶
本体価格 380円＋税
賞味期限 製造から1年

そのまま美味しい鯖子盛マイワシをオイルサーディンへ。一番搾り菜種油と天日塩、国産ローリエでオイル漬け。

1缶あたり（目安）
DHA 810mg
EPA 2820mg
カルシウム 180mg

とろさんまで、炊込みごはん

「とろさん水煮（しょうゆ味）」を来けご飯感覚に入れて炊くだけの時短・増量レシピ。脂好み魚を使っているので、青魚の風みも気になりず、素材に溶けだした栄養もたっぷり摂れます。

0006 0007
とろさんま（しょうゆ味／みそ味）
各 190g/缶
本体価格 350円＋税
賞味期限 製造から1年（11月前後生産）

1缶あたり（目安）
DHA 3630mg
EPA 2489mg
カルシウム 170mg

1缶あたり（目安）
DHA 4579mg
EPA 3029mg
カルシウム 342mg

〈ブイヨン〉要らず！鯖ミネストローネ

「とろさば缶 水煮」のトマトとキャベツ、ベーコンを加えるだけの時短と美味しさ。ブイヨンの香味とまるだけの時短・増量レシピ。脂ギは風味のクセにしてなり、海の栄養もたっぷり摂れます。野菜たっぷりスープ。オススメです。

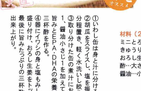
0008 0009
とろさば（水煮／みそ煮）
各 180g/缶
本体価格 400円＋税
賞味期限 製造から1年（11月前後生産）

1缶あたり（目安）
EPA 2520mg
DHA 2520mg
カルシウム 280mg

1缶あたり（目安）
EPA 2132mg
DHA 1620mg
カルシウム 396mg

お米漬け「おぼろ」や「焼き」

0022
焼き塩さば
100g/缶
本体価格 340円＋税
賞味期限 製造から3年



骨まで食べられる健骨魚。鯖子盛の旬さを鯖を、骨ごと、一度大焼きにした。塩と秋米漬だけで味付。焼き魚特有の風味と美味しさが味わえます。

1缶あたり（目安）
カルシウム 190mg

骨ごと、まるごと具材に！

0021
さんま蒲焼
100g/缶
本体価格 360円＋税
賞味期限 製造から3年

北海道・三陸沖の漁場で獲れる良質さんまを調べて、美味しさ詰まり、国産天然醤油ベースのタレでじっくり骨まで煮込みました。

1缶あたり（目安）
カルシウム 180mg

古林de駆走

胡瓜とイワシの三杯酢

いろかえレシピ

材料（2～3人分）
ミニとろイワシ一1缶
きゅうり・適量
おろし生姜・適量
酢・大さじ1
醤油・小さじ1

① 缶から出した真いわしを、ペーパーで軽く水分を吸収しておく。
② 胡瓜を薄切りにして、塩揉みをして、水分を絞っておく。
③ 生姜をおろして、酢・醤油と合わせ、三杯酢を作る。
④ 胡瓜の水分を絞ってから、真いわしを入れ、三杯酢に漬ける。
⑤ 冷蔵庫で、1時間程、味を馴染ませる。
⑥ 胡瓜の水分を絞ってから、真いわしを入れ、三杯酢に漬ける。
⑦ 冷蔵庫で、1時間程、味を馴染ませる。

和ののったお皿が合わせる小料理感。

千葉産直 ミニとろイワシ味付

銚子港いわしの簡単レシピ

缶詰de駆走

簡単ひと手間！料理がご馳走に。

「船引き直送」がある"無添加"缶！
株式会社 千葉産直サービス
千葉県千葉市緑区愛生町146-1
TEL (043) 254-7791 FAX (043) 254-7793
HP http://www-t-jdansoku.net/

オイルサーディンペペロンチーノ

ニンニクの香りが食欲をそそる。ペペロンチーノ。ニンニクの香りが食欲をそそる。ペペロンチーノ。ニンニクの香りが食欲をそそる。ペペロンチーノ。

材料（2人分）
オイルサーディン一1缶
スパゲッティ一100g
（太さ約1.6mのものが）
にんにく一1片
鷹の爪・1本
あさつき・3本
オリーブ油・適量
塩・こしょう・適宜

① いちばん初めに、パスタを茹でる。
② にんにくは、薄切りにする。
③ フライパンに、鷹の爪・オリーブ油・にんにくを入れ、弱火にかけ、にんにくが、きれいに、薄いきつね色になるまで、じっくり、香りを出す。
④ 茹でたパスタを、フライパンに入れ、弱火で、茹でたパスタを、フライパンに入れ、弱火で、茹でたパスタを、フライパンに入れ、弱火で、