

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

脂ののった銚子産マイワシ限定

※原寸大
イメージ



大ぶりのイワシ
2尾分入り！
1~2人分の食
べきりサイズ

千葉産直

ミニとろイワシ

内容量
100g/缶



旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

平均450g以上の脂ののったマサバを使用

※原寸大
イメージ



コクのあるさば
みそ煮。1缶で、2
~3人分。野菜と
合わせたら4人分
のお惣菜に。

千葉産直

とろさば みそ煮

内容量
180g/缶



銚子産マイワシの“オイルサーディン”

国産有機ローリエが香る、そのまま美味しい

※原寸大
イメージ



ふっくらとした
マイワシのオイ
ルサーディン、
3尾入り！

千葉産直

オイルサーディン

内容量
100g/缶



旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

寿司ネタに使えるサイズの鮮魚さんま使用

※原寸大
イメージ

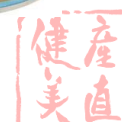


1缶で2合のご飯と
炊いて、骨まで柔
らかい、さんまご
飯がおすすめ！

千葉産直

とろさんま しょうゆ味

内容量
190g/缶



旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

脂ののった銚子産マイワシ限定

※原寸大
イメージ



大ぶりのイワシを、食べやすい、一口カットサイズに。約2~3人分。



内容量
190g/缶



千葉産直

とろイワシ

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

平均450g以上の脂ののったマサバを使用

※原寸大
イメージ



シンプルな味わいの水煮。1缶で、2~3人分。野菜と合わせたら4人分のお惣菜に。



内容量
180g/缶



千葉産直

とろさば 水煮

直火焼き こだわりの“さんま蒲焼”

北海道・三陸北部沖の脂ののったさんまを使用

※原寸大
イメージ



蒲焼丼なら1~2人前。蕎麦にのせて、にしん蕎麦風もオススメ。



写真:開缶後、一番上は裏返しています

内容量
100g/缶



千葉産直

さんま蒲焼

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

寿司ネタに使えるサイズの鮮魚さんま使用

※原寸大
イメージ



缶の汁ごと野菜といためて、味付けいらずのお惣菜に。2~3人分作れます。



内容量
190g/缶



千葉産直

とろさんま みそ味