

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

おかずに旬の青魚を。

脂ののった銚子産マイワシ限定



千葉産直 銚子産 生産時期限定品

# ミニとろイワシ

銚子港でマイワシの旬である夏に水揚げされる脂ののった抜群の品質のものだけを厳選。

本体価格

100g

健産直  
円(税込)

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

おかずに旬の青魚を。

脂ののった良質な秋鯖だけを限定



※上写真 実際に使用した原料

※さば水揚げ風景

千葉産直 銚子港・マサバ 生産時期限定品

# とろさば 水煮

脂がのって美味しいサイズの良い秋鯖を限定旬の旨味を閉じ込めた漁師町の味。贅沢品です

本体価格

180g

健産直  
円(税込)

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

おかずに旬の青魚を。

脂ののった秋刀魚だけを限定



※さんま水揚げ風景

千葉産直 北海道・三陸沖 生産時期限定品

# とろさんま 醤油味

北海道・三陸北部沖（海域）で水揚げされた寿司ネタとして使える程の品質・サイズを厳選

本体価格

190g

健産直  
円(税込)

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

おかずに旬の青魚を。

脂ののった良質な秋鯖だけを限定



※さば水揚げ風景

千葉産直 銚子港・マサバ 生産時期限定品

# とろさば みそ煮

脂がのって美味しいサイズの良い秋鯖を限定旬の旨味を閉じ込めた漁師町の味。贅沢品です

本体価格

180g

健産直  
円(税込)

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

おかずに旬の青魚を。

脂ののった秋刀魚だけを限定



※さんま水揚げ風景



千葉産直 | 北海道・三陸沖  
生産時期限定品 |

# とろさんま みそ味

北海道・三陸北部沖（海域）で水揚げされた  
寿司ネタとして使える程の品質・サイズを厳選

本体価格

190g



円(税込)

銚子産マイワシの“オイルサーディン”

そのまま食べて  
美味しい。



脂ののった  
マイワシ約3尾

千葉産直 | 銚子産  
まいわしの |

# オイルサーディン

銚子産の旬まいわしをNonGM0菜種の  
一番搾り油と塩田の天日塩、国産有機  
ローリエだけで素材の美味しさにこだわりました。

本体価格

100g



円(税込)

旬缶青魚 こだわりの“さんま蒲焼”

素材にとことん  
こだわりました。



ご飯にのせて  
さんま蒲焼丼

千葉産直 | 旨味調味料無添加  
天然醸造醤油使用 |

# さんま蒲焼

北海道・三陸北部沖の旬さんまを  
直火で焼き上げて本格調味料で味付け。

本体価格

100g



円(税込)

旬缶青魚 “とろ”青魚缶詰シリーズ

2-3人前徳用とろイワシ缶



ミニとろイワシ缶より  
グラム単価はお買得!

千葉産直 | 銚子産  
生産時期限定品 |

# ブツ切りとろイワシ

銚子港でマイワシの旬である夏に水揚げされる  
脂ののった抜群の品質のものだけを厳選。

本体価格

190g



円(税込)