

秋から冬にかけて、
脂がのって旨味が増す鯖を使用



「鮮度・脂ののり・サイズ」
厳選秋さば『マサバ』使用

缶に入れてなければ、高級料亭の「マサバ」に使えるような、サイズの良い秋鯖『マサバ』を厳選しています。



鮮魚でも希少なサイズ
<平均>400g前後以上
の良型の鯖を贅沢に使用

このサイズだと1尾から一缶程しか作れません

産直の“トロ”缶シリーズ

とろさば



※「とろさば」は千葉県産直サービスの登録商標です

鯖の大きさによりま
すが、400g程のサ
イズであれば、左図
のようにカットする
ので1尾で1缶ほど
しか作れません。



1缶1缶、丁寧に手詰め

鮮度が良い状態で手早く、手作業で缶に詰めていきます



選りすぐった鯖を
生のまま缶に詰めます

この後、調味料を入れて缶フタをして最後加熱殺菌します。



大ぶりの新鮮なサバの旨味が
ギュッと詰った鯖缶



「産直の魚缶」さばみそ煮の極み

とろさば みそ煮

180g/缶

原 さば (マサバ: 銚子港)、みそ、砂糖 (喜界島)、醤油 (天然醸造醤油)

微量の塩とお酢で味
を調えた「水煮」
素材缶として幅広く
調理に活用できます



「産直の魚缶」鯖といえば水煮

とろさば 水煮

180g/缶

原 さば (マサバ: 銚子港)、塩 (対馬 平釜塩)、米酢 (富士酢)

【時短 増量】 本格さば大根



①とろさばみそ煮缶の煮汁と水 300cc を鍋に入れ、1cm程にカットした大根と一緒に火にかける。
②弱火で焦げないように加熱し、大根が柔らかくなったらさばの身を入れ、さらに汁が減るまで煮込んで出来上がり。

【だし要らず】 本格さば汁



①とろさば水煮缶の煮汁と水 500cc を鍋に入れ、短冊切りにした大根や人参などと一緒に火にかける。
②塩を小さじ少々だけ加え、野菜が柔らかくなったらさばの身を入れ、ネギなどの薬味をトッピングして出来上がり。