最高の青魚素材。

とろイワシ 水煮

黄金色の煮汁は、良質な鰯の証！

不足しがちな
ＤＨＡ/カルシウム補給を
毎日の食事から。

1缶あたり（目安）
ＤＨＡ　２２８０mg
ＥＰＡ　２２８０mg
カルシウム６０８mg

砂糖不使用

当社“とろイワシ缶”シリーズ
人気Ｎｏ１【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）
※ 内容量「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。プロの目利きが買付けた新鮮なマイワシを塩と米酢（約1%ずつ）だけで**骨まで柔らかく**煮込みました。年間通して旬の数日間だけで製造する素材追求のイワシ缶です。

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

「いわし蓮根はさみ焼き」
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！

鰯缶deなめろう

「イワシ缶のなめろう」
1缶で4人前／約5分
驚きの美味しさと手軽さ。
香味野菜とみそを混ぜるだけ！

とろイワシ水煮

「とろイワシ」は㈱千葉産直サービスの登録商標です

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**]
●アレルゲン　なし
●賞味期限　製造から常温３年（原料目安時期 夏前後）

産直健美
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/

2017.11

千葉産直　検索