

良い脂を摂ろう。旬の青魚を食べて、健康に。

DHAを

摂るなら

魚缶が得策!

DHAの酸化も抑えられる

青魚を食べて
ないんです。
臭いが...

体に良い事は
知っている、
だけれども、
面倒だし...

DEPA DHAのすごい力

1 脳を活性化

DHAには、脳の働きを活性化させる作用があります。約150億個あると言われる人間の脳細胞ですが、35歳を過ぎると1日10万個ずつ死滅するとも言われています。

2 コレステロール、 中性脂肪をダウン

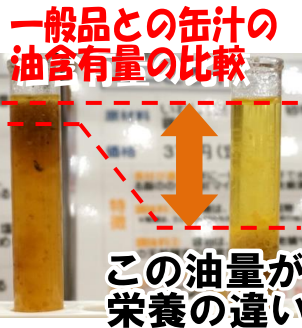
DHAがコレステロール値を下げる機能に優れているのに対し、EPAは中性脂肪酸を下げる働きに優れていると言われています。

3 血液サラサラ

DHA・EPAは、血液をサラサラにして流動性を高め、血行がよくなり、高血圧の改善や血管の若さのキープにつながります。



実は、すごいチカラを持っています!



【上写真】
左が一般缶詰。
右が当社ミニとろイワシの缶の煮汁。

肉の脂肪や白砂糖を食べ過ぎると、血糖値や血中脂肪が増え、血液がドロドロになるので要注意。

千葉産直の缶詰は裏面へ

千葉産直の缶詰はココが違う

1 魚の品質が違う!

一般的に使われる缶詰原料とは違い、プロの目利きが見極める旬の魚の品質、サイズ、鮮度を徹底。

2 素材のこだわり

年間通しても限られた時期に水揚げされる魚を見極め、調味料も一級品の無添加調味料のみで味付。



ミニとろイワシ缶、1缶あたり

1缶あたり (目安)
DHA 2140mg
EPA 2130mg
カルシウム 180mg

厚生労働省では、目安量として「DHAおよびEPAの摂取量を1日1g以上が望ましい」としています。

※「日本人の食事摂取基準(2015年版)」より

3 美味しい。

缶詰に詰めている素材が良いからこそ、美味しい。旬の栄養と味が詰っています!

例えば1缶あたりの栄養は?

ミニとろイワシ味付
100g/缶 本体価格 **300**円(税込324円)



旬の素材にとことんこだわりました。