



写真：
オイルサーディンの
アヒージョ料理イメージ

鯛子産まいわしの オイル サーディン

素材がよいから
クセなく美味しい。



あの“トロ缶”の千葉産直がつくる洋風オイル漬 素材派向け「マイワシのオイルサーディン」

適度に脂ののった鯛子産マイワシを NonGMO 菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリエだけで素材の美味しさにこだわりました。そのまま食べて美味しい、くせない味わいある国産オイルサーディンです。調理素材として、パスタ、カナッペ、サラダ、どんぶりなど、幅広くご活用できます。

こだわり

マイワシ (2~3尾入)

一般的なカタクチイワシではなく、
身が美味しい鯛子産マイワシを使用。



菜種油

NonGMO 菜種一番搾り油。くせないす
っきりとした油は素材を引き立てます。

天日塩

昔ながらの塩田で作られた天日塩。

ローリエ (月桂樹の葉)

純国産有機ローリエを水だけでコトコト
煮つめたローリエ水。(純エキス)



オイルサーディンのパスタ

『缶詰で御馳走』素材と調味料にこだわっ
た缶詰だから、主菜に負けないご馳走に！

【材料】(2人分)

オイルサーディン1缶/スパゲッティ(太さ 1.6mm のもの)
160g/にんにく1片/鷹の爪1本/あさつき3束/オリ
ーブ油、塩、こしょう適量

【作り方】

①湯を沸かし塩を加えパスタを茹でる。(茹で時間の1分
程前迄) ②フライパンに、缶詰のオイル(全量)、にんにく
を入れて中火にかけ、きつね色になってきたら、鷹の爪
を加えて炒める。③香りが立ってきたらオイルサーディン
を加え軽く炒める。④ゆで汁大さじ1と、パスタを加えて、
塩、こしょうで調える。⑤小口切りのあさつきを加え、オリ
ーブ油を香りづけに少々をまわしかけて皿に盛りつける。



左写真：
オイルサーディン・
絶品カナッペ

右写真：
オイルサーディン・
アヒージョ



※パッケージイメージ

- 商品名 : オイルサーディン
- 原材料 : まいわし (鯛子港)、なたね油、ローリエエキス、食塩
- 内容量 : 100g 固形量 : 70g
- 賞味期限 : 製造から常温3年
- 希望上代 : 380円 (税別)
- 保存方法 : 高温多湿、直射日光を避けて保存してください。
- 販売者 : 株式会社 千葉産直サービス
千葉県千葉市若葉区愛生町 146-1 Tel 043-254-7791