



産直健美

千葉産直サービス

ミニとろイワシ缶が出来るまで！



① 旬の夏頃、銚子港で水揚げ



年に数回、旬をむかえて脂がのる最高のマイワシ漁期に合わせ、プロの目利き人が買付け！年間通して、求める魚の漁期が1週間もない年もある程！

② 生魚を缶に手詰めします

鮮魚使用時は、水揚げ翌日もしくは翌々日には缶詰に詰めます。 ※ 製品に見合う魚の水揚げが少ない(年)は、水揚げ後、即凍結した冷凍原料(良品)も使用します。



厳選された原料を、すばやく下処理して、生の状態で缶に手詰め。缶からあふれる程のサイズのマイワシ！

③ 無添加・調味ダレを加えて



缶にイワシを詰めてから加熱工程まで約40分以内

喜界島の粗糖と、ヤマヒサの国産丸大豆醤油を合わせた、こだわり無添加調味ダレを充填し、缶フタを閉じる。

④ 最後に骨まで柔らかく加熱します



缶フタを閉じてから、110℃以上の圧力釜で加熱。缶の中で旨味が逃げることなく骨まで柔らかくなります。