

完全生産限定品

究極のとろイワシ、日本一のイワシ缶

プレミアムとろイワシ

旬のイワシのおいしさを知ってほしい

とろイワシ缶シリーズ史上
最高峰のプレミアム缶
限定販売 (2024年6月～)

- ※ プレミアムの条件を満たす魚でつくるため、在庫が無くなり次第、次回漁期(未定)まで欠品となる限定品です。
- ※ プレミアム版は、「ミニとろイワシ100g」、「とろイワシ水煮150g」取扱い店様限定の販売とさせていただきます。予めご了承ください。

構想から9年、プレミアムの名に恥じない最高峰のとろイワシ缶が出来あがりました。弊社人気No1のミニとろイワシ缶(494553010307)に収まらない程の大ぶりな最上級のイワシが水揚げされる年にしか作らない、完全限定生産品の究極のとろイワシ缶です。年間通して数日あるかないか、かつて「大羽(おおば)イワシ」と呼ばれ、弊社の元祖とろイワシ缶の原料としても使用していた、最高に脂の乗った大ぶりなマイワシが原料です。時期が限られその数も少ないため、高級鮮魚用として出荷され、一般的にはお目にかかる機会がほとんどないようなものです。毎年、旬のマイワシを追い続け、つくり続けてきた「ミニとろイワシ缶」「とろイワシ水煮缶」があるからこそ、出来たプレミアムなイワシ缶です。これは完成された最高のいわし料理(いわし煮つけ)といえます。ぜひお楽しみください。

開缶イメージ
(菊の花のように詰めます)

とろイワシ缶シリーズとは

旬最盛期、銚子港で水揚げされた脂が乗った良質なマイワシだけを原料とした缶詰です。プロの目利きが買付けた原料と本格調味料で骨まで柔らかく煮込んでいます。求める魚は年間で数日間しかない年も多いほど、魚の品質を追求したイワシ缶です。

<とろイワシ缶 レギュラー品>

【トロ缶シリーズ人気No1】

ミニとろイワシ味付 350円(税込378円)

- 内容量 100g ■ 入数 30/箱
- 原材料 まいわし(銚子港)、醤油、砂糖

トロ缶不動の人気No1品。すっきりとした甘味とクセのない旨味で飽きの来ない味の煮つけ。プロの料理人にも「この缶はすでに料理」と認めて頂くほど。

【砂糖不使用タイプ的水煮】

とろイワシ水煮 460円(税込497円)

- 内容量 150g ■ 入数 24/箱
- 原材料 まいわし(銚子港)、食塩、米酢

魚が良いのでクセはなく、そのままでも、魚料理の素材としても料理に活用できます。不足しがちな「DHAやカルシウム」を毎日の食事から摂れます。

プレミアムとろイワシ [数量限定品]

本体価格 1000 円(税込1080円)

- 規格: 170g ○JAN 4934553010000
- 入数: 12缶
- 原材料 まいわし(銚子港)、醤油、砂糖、食塩



「プレミアム版」が限定たる理由

とろイワシ缶のレギュラー品をつくる際、極まれに、通常の缶サイズに収まらない程の大ぶりな最上級のマイワシが揚がる場合があります。プレミアム版は、そのマイワシが手に入る年だけにつくることが出来ます。

- 旬の時期、銚子港で水揚げされたマイワシ
- 約120g以上(注1)の大ぶりなマイワシ
- 脂質が約20%以上(注1)の丸々太ったマイワシ

このプレミアム基準を満たす原料でしか作りません。

(注1) 原料を見極める目安です。1尾ずつ計測はいたしません。