

ふっくら「マイワシのオイルサーディン」

クセのないふっくらとした身が特徴の銚子産まいわしの“オイルサーディン”

ひとつひとつの素材を厳選しているので魚の臭みや苦みがなく、そのまま食べて美味しい！

適度に脂ののった銚子産のマイワシを使用し、その魚のおいしさを活かすために、すっきりとした
圧搾一番搾り菜種オイルを選び、天日海塩と国産有機ローリエだけで仕上げました。

素材がよいからクセもなく、1缶食べても胃もたれすることなく、そのままでも充分に美味しくお召し上がり
いただけます。残ったオイルでパスタやドレッシングにも活用でき、最後まで無駄なく美味しく楽しめます。

自然派の女性中心にご好評いただいておりますが、プロのレストランのシェフからも素材として
ご愛用いただいております、お取り寄せ雑誌等でも高評価をいただいております。



写真：缶を開けたイメージ
まいわしが約3尾入っています。



銚子産マイワシを使用

一般的なカタクチイワシではなく、脂がのって
身が美味しい銚子産マイワシを使用
(1缶に3尾前後入。左記画像参照)



国産有機ローリエの エキスを香り豊かに。

静岡県で栽培された、純国産有機無農薬
のローリエ（月桂樹の葉）をコトコト煮詰め
たローリエ水を使用しています。



スツキリとした 圧搾一番搾り菜種油

遺伝子組み換えでない菜種種子から圧搾で
搾りとられた一番搾り菜種油。ハーブの香り
や魚の良さを引き立てるため、すっきりとしたク
セのないオイルを選びました。



いちおし
レシピ
オススメ



■オイルサーディンのカナッペ
缶のオイルをバケツに塗り、身を
のせるだけ。そのまま、食パンとサン
ドイッチにしてもクセなく美味しい。



■オイルサーディンのチャーハン
豚肉の代わりにオイルサーディン
を使用。缶のオイルごと利用す
ることでより美味しくなります。

プロの味に！オイルサーディン簡単絶品パスタ

【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。

私たちの
オイルサーディンは、
魚の素材と調味料にこ
だわった缶詰ですので、
缶のオイルまで美味しく
召し上がれます。

