

ご飯やパンとの相性がたまらない

銚子産

いわしの塩焼き



缶詰なので
骨まで
柔らか

和食の定番、イワシの塩焼きを缶詰に。

旨味がある旬のイワシ(銚子港水揚げ)は、シンプルな塩焼きが相性抜群。隠し味の燻製の香りが食欲そそります。

銚子産イワシの塩焼き ～燻製仕立て～

日本人は昔からイワシの塩焼きを食べてきました。旬のイワシは栄養があり、脂が乗ったイワシは焼くことで食べなれた食欲そそる味になります。本品は、良質な旬の銚子産マイワシを開いてから、料理酒をふりかけ、一度直火で焼き上げます。さらに焼きの香ばしい余韻を楽しめるよう、燻製した米油を少量加えることで、実際に焼いた香ばしさとその後に広がる穂のかな燻製の香りが上質な風味となり、日本人の本能が歓喜するおいしさを表現。

ナチュラル派やお子様にも

くん液を使用せず、こめ油を純粋に燻製したものを
使っているだけなのでお子様にもオススメです。

いわしのしおやき

100g/缶

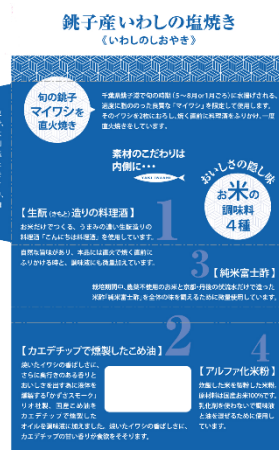
- JAN 4934553080065
- 原材料 まいわし(銚子港)、燻製こめ油、米酢、食塩、清酒、米粉

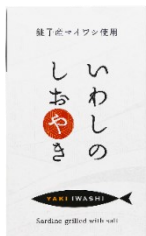


パッケージを

展開した裏面はPOPに！

素材のこだわりの詳細を記載
プチ商品POPとして活用できます。





「いわしのしおやき」を引き立ててくれる 塩とお米の調味料 4 種

しお



伝統海塩“海の精”

伊豆大島の海水を原料に日本特有の伝統製塩法を継承した「海の精」を使用。ほのかな甘さや旨さ、コクがあり、素材のおいしさを醸し出します。

お米の料理酒



生酛づくり料理酒

お米だけで造る、うまみの濃い生酛(きもと)造りの「こんにちは料理酒」。自然な旨味があり、本品には直火で焼く直前の噴霧と、調味液にも微量使用。

燻製こめ油



燻製したこめ油

液体を燻製する“かずさスモーク”(リオ社製)、国産こめ油をカエデチップで燻製した油。焼いたイワシの香ばしさに、さらに奥行きのある上質な風味を演出。

純米酢



京都・富士酢

栽培期間中、農薬不使用のお米と京都・丹波の伏流水だけで造った米酢「純米富士酢」。全体の旨味のバランスと、香りの風味を調えるために使用。

米粉



アルファ化米粉

米に熱を加えた後に製粉した米粉。原材料は国産お米100%です。吸水性がよく保水性も高いので、乳化剤の代わりとして調味液と油を混ぜるために使用。

「いわしのしおやき」のおいしい活用レシピ



おつまみ、日本酒のあてに

「しおやき」の名の通り、決して味は濃くないですが、日本酒もよくあいます。



丼やご飯のおかず

イワシの塩焼きといったら、ご飯です。そのまま丼にしても、おかずとしても。



パン、スモーク風サンドに

スモークとパンの相性がよいように、燻製の香りがパンとの相性も抜群です。



たっぷりのサラダと

モロッコ風のトマトたっぷりのサラダに添えて。トマトを角切りにし、薄く切った玉ネギ少量も加え、オリーブ油のドレッシングで和え、あれば、きざんだパセリやクミンパウダーなどを振りかける。飲みものはビールか辛口の白ワイン。



パスタ（ピザにも）

いわしの塩焼き燻製仕立てのパスタ。ペペロンチーノを作る要領でパスタに液ごと加えるだけ。お好みで柑橘系と合わせて。また、ほのかに燻製の香りがプラスされているので、和風の味付けにも合います。その他、ピザのトッピングにも。