



(株)千葉産直サービスの

とろイワシ缶シリーズとは

旬のイワシの本当のおいしさを知ってほしい、その想いで1986年から、**銚子港**で水揚げされた良質な旬のマイワシだけで作り続けている缶詰です。プロの目利きが見極めた魚と本格調味料で**骨まで柔らかく**煮込み、旬のおいしさを閉じ込めます。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。

旬のイワシのおいしさを伝えるために生まれた物

数量限定品



【とろイワシ缶シリーズ史上 最高峰のプレミアム缶】

プレミアムとろイワシ 1000円(税込1080円)

- 内容量 170g ■ アレルギー：小麦、大豆
- 原材料 まいわし（銚子港）、醤油、砂糖、食塩

シリーズの最高峰に位置するプレミアム版の煮つけ。レギュラー品に使う魚より大ぶりの最上級のイワシが水揚げされた年にしか作らない、**完全限定生産品**。

【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 ■ アレルギー：小麦、大豆
- 原材料 まいわし（銚子港）、醤油、砂糖

トロ缶不動の人気No1の**定番品**。すっきりとした甘味とクセのない味で飽きの来ない味の煮つけ。2〜3尾入食べ切りタイプ。子供からご年配まで人気品。

【砂糖不使用タイプの水煮】

とろイワシ水煮 460円(税込497円)

- 内容量 150g ■ アレルギー：なし
- 原材料 まいわし（銚子港）、食塩、米酢

とろイワシ缶シリーズ砂糖不使用タイプ。魚が良いので臭みがなく、魚が苦手な人も食べられるほど。ツナ缶のように料理の素材として幅広く活用できます。



とろイワシ缶レギュラー品

銚子産
プレミアムとろイワシ缶



lee

とろイワシ缶シリーズ史上
最高峰のプレミアム缶 (※)



株式会社
千葉産直サービス
CHIBA SANCHOKU SERVICE

〒264-0031 千葉県千葉市若葉区愛生町146-1
TEL : 043-254-7791 / FAX : 043-254-7793
www.e-tabemono.net

公式オンラインショップ
産直健美
santyoku-kenbi.jp



直営店
3336
www.foodstory.jp
営業 10時~19時 / 定休日 日曜
千葉県稲毛区緑町1-21-3
TEL 043-306-6798
JR西千葉4分 / 駐車場5台あり



(※) プレミアムの条件を満たす魚でつくる為、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。

千葉産直サービスの想い

「旬をいただく。文化をつなぐ。」



千葉産直は、なぜ旬の魚を使った缶詰にこだわるのか。

それは、シンプルに「旬の魚」って、おいしい」ということを
伝えるために適していると考えからです。

日常的に魚を食べている人は、お気に入りの鮮魚店やお店で
魚や干物などを選んで食べているので、缶詰でなくて勿論よいと思います。

ただ、一方で身体によいと分かっていても「おいしくない」「めんどろ」「骨がある」という
理由だけで魚離れが起こっている現実もあります。
当社の缶詰は是非そういう方にこそ、食べてもらいたい想いがあります。

「普段魚を食べない子がペロリと食べた」

大変有難いことに、当社のとろいわし缶を食べたお客様から、このような声や「美味しい！」
「我が家に欠かせない」「あの味が忘れられない」などの声を頂くことが多く、リピートを下さって
います。なぜ、缶詰がそこまでご評価いただくほど美味しいのでしょうか。
それはシンプルに“魚が良い”ということ、旬の魚の品質を徹底しているからです。
銚子の旬のイワシの中でも、サイズ、脂質、品質が優れたものを見極めることで、とろいわし
缶の“あの味”をお届け出来ています。しかしながら、天然の回遊魚が相手ですと、良型に巡
り合うチャンスが限られ、ましてや旬の時期や産地を限定すると求める魚は年間で数日しか
ない年も多いほど。毎年、旬シーズンに気が気ではない日々を送りながら出来あがります。

「豊かな森があって、豊かな海がある」

イワシは日本人にとって縄文時代から食べているほど古くから親しまれた魚で、日本人の食
文化を支えた味です。銚子沖では利根川通じて、森の養分を運び、植物プランクトンが育
ち、別名「海の米」とも言われるイワシが成長し、あらゆる魚の生態系をイワシが支えています。
森と海が川を通じて繋がり、魚が育つ、そういうことを未来の子ども達にも継がせていきたい。



写真：プレミアムとろいわし缶盛付けイメージ

プレミアムとろいわし缶について

正しく処理された旬のイワシは本当においしい。鰯(イワシ)七度洗えば鯛(タイ)の味。

旬をむかえ、脂の乗った新鮮なイワシは栄養もあり格別においしい魚です。そのおいしさは「鰯七度洗えば鯛の味」と
いう言葉がある程。一方で少しでも鮮度が落ちると生臭いと思われ、本当のおいしさが知られていないこともあります。

「とろいわし」缶シリーズの最高峰に位置する“プレミアム版”

“プレミアム版”は、魚のサイズ、太り方、品質、いずれもレギュラー品の「とろいわ
し」缶より、ワンランク上の最上級のマイワシを原料とします。プレミアムに使用す
る魚は、サイズが大きく、そのままでは詰める缶サイズがないため、魚のおいしい真
ん中の部分を贅沢にカットし、花のような円形に詰める「菊詰め」という手法で、
1つ1つ手作業で詰めております。素材の良さをより感じて頂けるよう味付けは、
一年以上熟成した国産丸大豆しょう油、喜界島のきび糖、伊豆大島の塩のみ
を最小限の量だけ使い、素材を引き立てるよう仕上げています。



「プレミアム」が限定たる理由。以下の3つの基準を満たす魚でしか作りません。

とろいわし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羽イワシと呼ばれる、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。

1 旬の時期&銚子港



旬の時期（6～8月もしくは1月頃）
銚子港で水揚げされたマイワシ

2 サイズが約120g以上(※)



約120g以上の大ぶりな物(大羽イワシ)
(レギュラー品は約70～100g程)

3 脂質が約20%以上(※)



脂質が約20%以上の丸々太った物
(レギュラー品は約15%以上)

(※) 原料を見極める目安です。1尾ずつ計測はいたしません。