

復刻 とろさんま缶



この度、6年ぶり※に生産できました。
(旧製品から缶の規格、デザイン等リニューアル)

限定品

※ 2024年秋水揚げの原料 使用時点

北海道・三陸沖の良質な旬サンマ限定

当社看板"トロ缶シリーズ"のサンマ品「とろさんま缶」は、サンマ不漁が続き、2018年を最後に、当社の製品基準を満たす魚が獲れず、欠品続きでした。本製品は、実に6年以上ぶりに生産できた、待望の復刻版となります。日本の秋の味覚の代表としてまず挙げられていたサンマは、近年は不漁が続き、鮮魚用の良質な型（解凍サンマ含む）は今や高価な魚ともいわれます。その中、秋、9～11月頃に、北海道から三陸の沖合で水揚げされる中から鮮度良好の近海もの、適度に脂の乗った良質な型の旬サンマを限定使用。いわゆる鮮魚用として出荷されるある一定のサイズ以上の貴重なサンマを使用しています。



- ◎良質な型のサンマ原料だけを限定
- ◎水揚げ時点の鮮度が良好な近海もの
※日本近海に回遊した時のサンマ
- ◎適度に脂の乗ったサンマを限定
- ◎鮮魚用に出荷される良型のサイズ
※現在は一度凍結した原料が主体
- ◎対象原料のみの限定生産品



不動の定番人気品だった醤油煮

喜界島の粗糖と国産丸大豆しょう油だけの甘辛煮

とろさんま 醤油煮

150g/缶 参考上代 690円(税込745円)

- JAN 4934553010116
- 入数 24缶/箱
- 原材料 さんま（北海道・三陸沖）、砂糖、醤油



素材のよさを感じられる水煮

「水煮」は素材をいかして対馬の平釜塩だけで味付

とろさんま 水煮

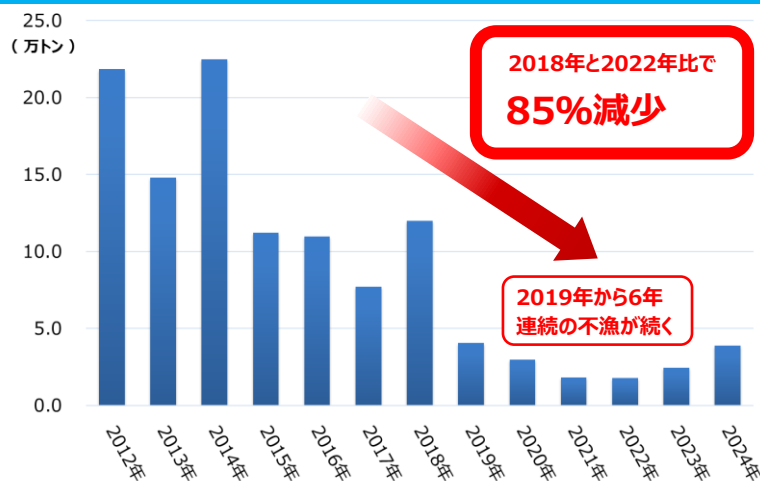
150g/缶 参考上代 690円(税込745円)

- JAN 4934553010123
- 入数 24缶/箱
- 原材料 さんま（北海道・三陸沖）、食塩



サンマの現状を知って、一緒に考えてほしい。

日本のサンマ水揚げ量の推移



全国さんま棒受網漁業協同組合の資料より作成

漁獲量たった4年で85%減少

長年親しまれてきた大衆魚サンマは、2018年を最後に水揚げが激減し、2024年秋で6年連続の不漁が続く。直近で獲れていた2018年と2022年を比較すると、85%も激減しています。

魚が太らない（成長しない）

水揚げが激減しているだけでなく、サンマの個体が細く、小さい。これは単純に海の中で餌が足りない状況が起きているということ。近年はサンマだけでなく他の魚の小型化も深刻な課題です。

食文化の危機

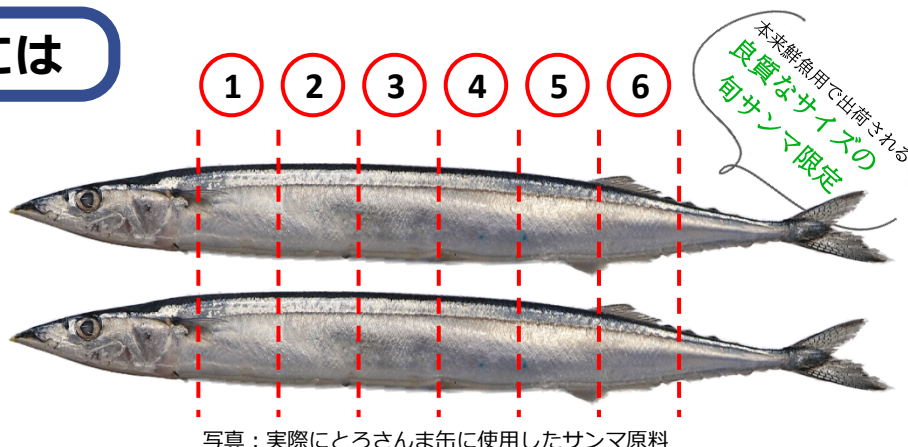
海水温が高くなっている状況は不漁の要因のひとつですが、それだけではありません。生態系の変化による生物多様性の喪失、プランクトンの環境変化も大きいと考えます。日本の魚食文化を守り、未来に繋げるために今、できることを考えていきたい。

とろさんま缶 1 缶あたりには

写真…加熱前。缶にサンマを手詰めした状態



カットしたサンマが
約9～11Pたっぷり入る



写真：実際にとろさんま缶に使用したサンマ原料

約 2 尾弱相当のサンマを使います

※魚のサイズが大きく[太く]なる程、1缶あたりの尾数は減ります



醤油煮おすすめレシピ

秋刀魚の炊込みご飯

【材料／1缶 2 合分】

とろさんま醤油煮 1 缶

お米	2 合分
刻み生姜	約 20g
醤油	大さじ 2
お酒	大さじ 1

<作り方>

1. お米二合に、1 缶を汁ごと身も全て入れる。
2. 刻み生姜、しょうゆ、お酒を 1 に加え、分量の目盛まで水を入れて普通に炊き上げる。
3. 炊き上がったらくかき混ぜて出来上がり。

※良質な魚を原料としているので青魚の臭いも気になりません

☆ダシ要らず お吸い物の黄金比



水煮おすすめレシピ

秋刀魚のお吸い物

【材料／1缶 3～4 人前】

とろさんま水煮 1 缶

水	3 カップ (600ml)
塩	3g (約小さじ 1/2)
醤油	5g (約小さじ 2/3)
お好みの具材	ネギ等

◎水の量は好みにより増やしてください

<作り方>

1. 鍋に分量の水を入れ、お好みの野菜をカットしておく。
2. とろさんま水煮缶を煮汁ごと全て 1 に加え、水から煮る。
3. 塩と醤油を加えて、野菜は必要なタイミングで鍋に入れる。
4. カットした野菜に火が通れば出来上がり。

※塩と醤油の量は重量をきっちり計ることをオススメします

