

和歌山県産
山椒使用

大人が 食べたい蒲焼

北海道にしんの蒲焼

【写真】盛付けイメージ

山椒の香り、深みのあるタレ、魚のおいしさ。

北海道産・索餌(さくじ)ニシンと呼ばれる、脂が乗った時期の貴重なニシンを直火焼きし、紀州産の臼挽き山椒粉をピリッと利かせ、こだわりの蒲焼ダレで深みのある甘辛な味に仕上げた「大人が食べたい蒲焼」です。脂の乗った時期のニシンだからこそ身の柔らかさとおいしさ。そこに、国産原料の調味料で作る深みのある甘辛の特製の蒲焼ダレ、相性抜群の希少な紀州・山椒粉を加え、絶妙な味のバランスに仕上げた本格的なにしんの蒲焼です。

素材の良さがなせる味
唯一無二の蒲焼



【写真】実際に使用した丸々太ったニシン

北海道産 索餌にしん

索餌(さくじ)ニシンと呼ばれる、脂が乗った時期の貴重なニシンを限定して使用。水揚げ後すぐさま凍結された、鮮度、脂の乗りともに抜群の丸々太った魚体。



和歌山県産ぶどう山椒

希少で高級な紀州・和歌山の「ぶどう山椒」を使用。手摘みした山椒を乾燥させ丁寧に臼挽きした山椒粉は、爽やかな香りと刺激的な風味が格別。



【写真】開缶イメージ

国産原料の特製だれ

すべて国産原料で作られた調味料を厳選。国産さつま芋から作る水あめ。清酒は「こんにちば料理酒」。増粘剤の代わりに、アルファ化した国産米粉を使用。



2025年1月発売

大人の蒲焼【ニシン版】

100g/缶 参考上代 600円(税込648円)

- JAN 4934553080072
- 内容量 100g ○ 入数 30/箱
- 原材料 にしん(北海道)、醤油、麦芽水飴、砂糖、昆布だし、米粉、清酒、生姜、粉山椒(和歌山県)

※本品は、対象の魚が水揚げがあるときに年間分の原料を確保し製造する製品です。



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