

＼ 銚子トロいわし缶 ／

メーカー
人気 No.1



累計販売**750万缶**突破！ (※)

(※)2001年販売開始から2023年12月の累計販売数

旬の脂の乗ったマイワシを厳選

千葉産直サービス | 銚子産

銚子産ミニとろイワシ 味付 100g

当社 千葉産直サービス**人気**No.1。旬の魚にとことんこだわった最高品質のいわしは**脂**のノリが違います。青魚に含まれるDHA・EPAなどの**栄養**は毎日に食事から。味付は喜界島の粗糖とヤマヒサの国産丸大豆のみ。食べきりサイズ、2～3尾のイワシが入ります。



＼ 銚子トロいわし缶 ／

とろイワシ缶
砂糖不使用タイプ



とろイワシ
水煮の料理
レシピ⇒



ツナ缶のように料理に使える！

千葉産直サービス | 銚子産

銚子産とろイワシ水煮 150g

人気のミニとろイワシ缶の**砂糖不使用**タイプの**水煮**。魚が良いので臭みはなく、その煮汁は、イワシの栄養と旨味がたっぷり。骨も気にせずまるごと食べられるので離乳食や幼児食にもオススメ。煮汁ごと是非お料理に活用下さい。



＼ 銚子トロいわしシリーズ史上／ 最高峰のとろイワシ缶

限定プレミアム版



写真：プレミアムとろイワシの開缶イメージ



これがイワシ缶の最高到達点

千葉産直サービス | 銚子産

銚子産プレミアムとろイワシ 170g

シリーズの最高峰に位置するプレミアム版の煮つけ。「とろイワシ缶シリーズ」の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、完全限定生産品の究極のとろイワシ缶です。



この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。



料理人に選ばれるイワシ缶

千葉産直サービス | 銚子産

銚子産オイルサーディン 100g

クセがなく素材派に人気！旬の銚子産マイワシのハーブ香るオイルサーディン。素材の魚がよいので、あっさりとした圧搾一番搾りなたね油を使用し、天日塩と有機ローリエを煮だした香りを加えています。料理人にも利用頂いており、コレがあれば、お店顔負けの主菜の完成です。



イワシの塩焼～燻製仕立て～



ご飯やパンの相性がたまらない

千葉産直サービス | 銚子産

銚子産いわしのしおやき 100g

和食の定番、イワシ塩焼きを缶詰に。クセのない旬の銚子産イワシのおいしさに、焼きの香ばしさとほのかに香る燻製の風味が食欲をそそる、骨も気にせず召し上がれるイワシの塩焼き缶です。ご飯のお供以外には、パンの具材やサラダ、パスタのトッピング、お酒のおつまみにも。



日本の焼き塩さば



ご飯に、ちょうどよい塩辛さ

千葉産直サービス | 国産寒サバ使用

焼き塩さば 100g

国内で水揚げされる、その年ごとの最良と判断した良質な「旬の寒サバ」を厳選。サバを焼く直前に料理酒をふりかけ、一度直火で焼き上げてから程よい塩加減で味付け。骨までおいしい焼き魚です。



この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

＼日本初のMSCカキ缶詰／



盛付けイメージ（1缶に約7～9粒）

豊穡の森海の恵み

☆MSC認証：資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に関する国際的な認証

生かきフレッシュパック【生産時期限定品】

【MSC】おくの牡蠣（水煮）150g

おくちょうむしあげ

MSC認証「邑久町虫明産」の新鮮な邑久カキを『塩も水も一滴も加えず』、生カキの水分だけで缶の中で蒸し煮した逸品。いちばん旨味のある産卵前の旬の春牡蠣が水揚げされる時だけに作る生産限定品。液汁は捨てずに、炊き込みご飯や鍋、スープなどに是非ご活用ください。



千葉産直
CHIBA SANCHOKU SERVICE
サービス

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

＼トロさんま缶／



6年ぶり
の復刻版

不動の定番人気品だった醤油煮

千葉産直サービス | 北海道・三陸沖

【復刻版】トロさんま 醤油煮 150g

産直、トロ缶シリーズ・トロさんま缶の復刻版。9～11月頃の北海道から三陸沖にかけて獲れる、適度に脂の乗った良質な型の旬サンマを限定使用【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」は、きび糖と国産丸大豆醤油だけで骨まで柔らかく煮付けています。



千葉産直
CHIBA SANCHOKU SERVICE
サービス

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

＼トロさんま缶／



6年ぶり
の復刻版

素材のよさを感じられる水煮

千葉産直サービス | 北海道・三陸沖

【復刻版】トロさんま 水煮 150g

産直、トロ缶シリーズ・トロさんま缶の復刻版。9～11月頃の北海道から三陸沖にかけて獲れる、適度に脂の乗った良質な型の旬サンマを限定使用【対象原料のみの限定生産品】。「水煮」は素材をいかして対馬の釜炊き塩だけで骨まで柔らかくシンプルに仕上げました。



千葉産直
CHIBA SANCHOKU SERVICE
サービス

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。



あっさり上品なサバ水煮(だし入)

千葉産直サービス | 国産寒サバ使用

おだしがきいた割烹さば水煮 170g

「昆布・かつお・さば」3種のだしを利かせた、あっさり上品なサバ水煮(だし入り)。サバは、国産の良質な寒サバを限定使用。ちょっといい和食のお店で味わう、おだしがきいた割烹料理のような“おだし”と塩でつくるサバの煮つけです。煮汁は「合わせだし」のようなもの！



千葉産直
CHIBA SANCHOKU SERVICE
サービス

大人が食べたい蒲焼(山椒入り)

千葉産直サービス | 北海道産ニシン使用

大人の蒲焼(ニシン版) 100g

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」。脂の乗った時期のニシンだからこそその身の柔らかさとおいしさ。



千葉産直
CHIBA SANCHOKU SERVICE
サービス

クセになる味！ホッケに近い味

千葉産直サービス | 北海道の旬ニシン限定

魚好きのための旬にしん水煮 170g

索餌(さくじ)ニシンと呼ばれる、脂が乗った時期の希少な旬ニシン(北海道産)を限定した水煮。一般的な身欠きニシンとは全く違う、脂の乗ったニシン特有のおいしさ！その身はトロけるほど柔らかく、骨も全く気になりません。臭みもなく、例えるならばホッケに近い味です。



千葉産直
CHIBA SANCHOKU SERVICE
サービス

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。

この余白部分をご自由に調整ください。
平台などに展示する場合は、商品の間に
指してもご利用いただけます。
いない場合は切り落してください。