



「190gタイプ」からの

リニューアル新商品

(2023年4月より販売)

銚子産 とろイワシ水煮

不足しがちな
DHA／カルシウムを
毎日の食事から。

1缶あたり(目安)	
DHA	2445mg
EPA	2205mg
カルシウム	255mg



砂糖
不使用

人気のミニとろイワシ缶の砂糖不使用タイプの水煮。調味料は塩と純米酢（富士酢）だけで味付。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幼児食や介護食にもオススメ。煮汁ごと是非お料理にもご活用ください。

特徴



素材がよいから
煮汁まで臭みがなく
おいしい。
旬の青魚の栄養も
摂れ、骨も柔らか。



銚子港限定
旬の良質な
マイワシだけを
厳選して使用



料理素材に

そのままでも
おいしいですが
栄養たっぷりの
煮汁ごと料理素材
としても使えます



料理に活用する際の
【ポイント】は原則
『ツナ缶のレシピは全
て作れます』控えめな
味つけなので素材本来
の味わいを楽しめます

料理レシピは『とろイワシ水煮 レシピ』で検索!

Data

- とろイワシ水煮
- 内容量 150g ■ 入数 24/箱
- 原材料 まいわし（銚子港）、食塩、米酢
- JAN 4934553010086

【姉妹品】 当社トロ缶シリーズ人気No1



- ミニとろイワシ味付
- 内容量 100g ■ 入数 30/箱
- 原材料 まいわし（銚子港）、醤油、砂糖
- JAN 4934553010307