

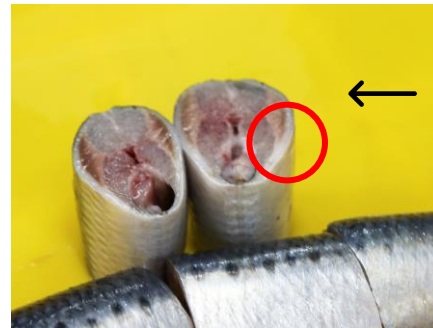
銚子産 とろいわし水煮



1 缶に、
「どんな魚」を
「どれだけ」使用しているか。



<<魚(まいわし)>>
◆銚子港限定
◆年間通して
旬の脂乗った
良質サイズに限定
※水揚げがあっても
条件に合う魚がない
と作れない



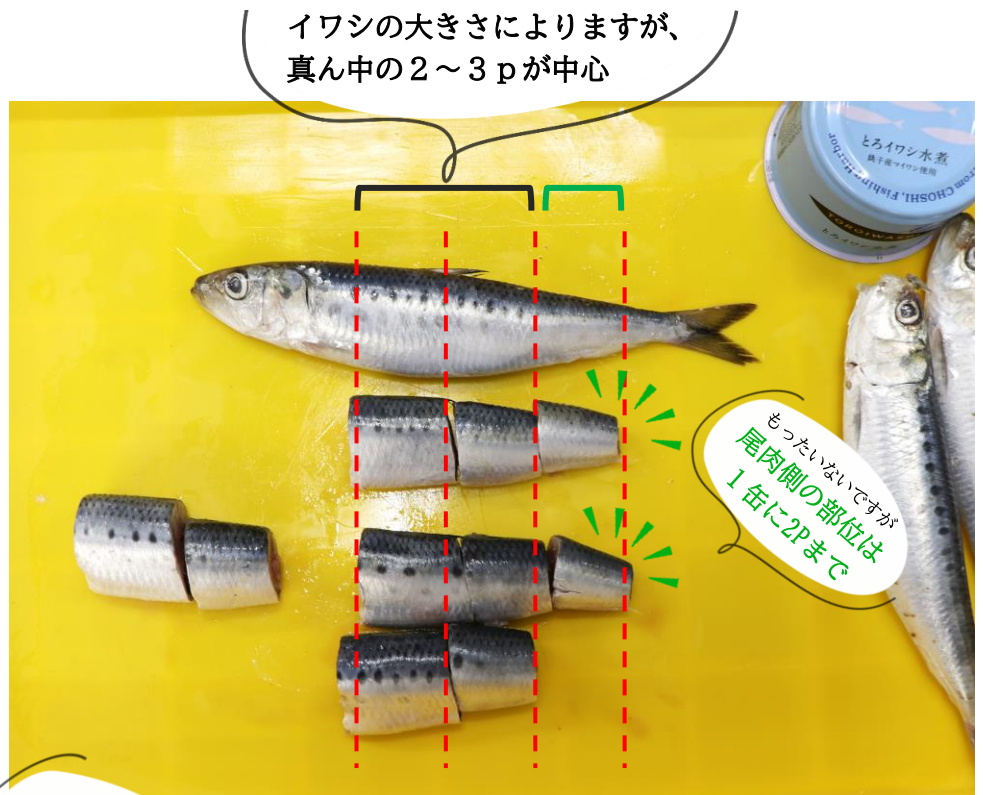
この脂質が
トロいわし缶の
基準
※脂質があるという
ことは旬の栄養が
豊富であり、
おいしいということ



この日製造したイワシのサイズは
約80gほど

<<製品に必要な魚サイズ>>
約70g～100g (以上含む)

※小さなイワシだと脂質が低く、使える部
位も限られる為ロスが多くなる。また処理尾数
も増える為、作業コストも高くなってしまふ。



1 缶あたりに、9～10P前後
入るので、**およそ4尾分(※)**の
イワシが必要になります。

※ 元のイワシサイズにより前後します



手詰め後 重量調整



調味液を加え密閉