

西日本水揚げいわし使用

いわし水煮 いわし味付

西日本で水揚げされた真いわしを使用したいわし缶シリーズです。

食品添加物を使用せず、基礎調味料のみで味付けしました。

いわし特有のくさみがなく、骨まで食べられます。

そのままおかずやおつまみとして、またパスタやトマト煮などの煮物の具材・サラダやつみれなどのお料理の素材としてもご愛用頂けます。

加工地は全て長崎県です。

いわし水煮

西日本で水揚げされた真いわしを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥させた「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。

いわし特有のくさみがなく、骨まで食べられるように煮付けております。カルシウムが豊富に含まれています。そのままおかずやおつまみとして、またパスタやトマト煮などの煮物の具材・サラダやつみれなどのお料理の素材としてもご愛用頂けます。

1缶：100gあたり

DHA：1730mg EPA：1080mg カルシウム：272mg



※盛り付け例



※盛り付け例

いわし味付

西日本で水揚げされた真いわしを、伝統的な杉桶仕込みの丸大豆本醸造醤油とうまみのある鹿児島県喜界島産粗糖のみでまろやかに味付けしました。

いわし特有のくさみがなく、骨まで食べられるように煮付けております。カルシウムが豊富に含まれています。そのままおかずやおつまみとしてお召上がり頂けますが、パスタやサラダなどお料理の素材にもおいしくご使用頂けます。

1缶：100gあたり

DHA：1890mg EPA：2520mg カルシウム：240mg



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/iwashikan/>

