

# Oh!ツナ

## 旬とれ！びん長まぐろのみ使用

旬（6月頃）にとれたびん長（なが）まぐろだけを原料に使用しています。  
原料のびん長まぐろは、ホワイトミートと呼ばれる上級品で、  
くせのない上品な味はどなたにも好まれます。

## 野菜スープ・魚介エキス・ 調味料（アミノ酸）不使用

野菜スープ・魚介エキス・調味料（アミノ酸）は使用していません。  
サラダを始め、サンドイッチ、ピラフ、スパゲッティなど幅広くお使いいただけます。

## オイル不使用 Oh!ツナ



旬にとれたびん長まぐろを、南イタリアの海水を現地の伝統的な天日塩田製法で長時間かけて乾燥・結晶化したこだわりの塩「地中海の天日塩」のみでまるやかに水煮にしました。

## 地中海の天日塩

### フレークタイプ

使いやすいフレークタイプです。

## べに花一番® Oh!ツナ



旬にとれたびん長まぐろだけを原料に、オレイン酸を豊富に含む品種のべに花の種子を使い、溶剤抽出をせずに圧搾製法でしぼったべに花油、メキシコの天日塩を国内で溶解して、平釜で煮詰めたにがりを残した粗塩で漬け込みました。

## べに花一番®

### 固形タイプ

かたまり肉をパックした  
贅沢な固形タイプです。



SOKEN.SHA  
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>  
[https://sokensha.co.jp/pickup/oh\\_tuna/](https://sokensha.co.jp/pickup/oh_tuna/)

