



三陸産真いわし使用

どっしり 真いわしみりん干し



旨みを引き出す魚醤を
使用した特製みりんタレに
漬け込み干し上げました。

〈古今東北の産地から〉

脂の乗った新鮮ないわしの中骨
を取り除き、秘伝のみりんたれ
にオキアミ魚醤を加える事によ
り、いわしのほど良い脂との抜
群の味のバランスを引き出した
商品です。

しっとり食感のいわしみりん干
しをご家族で楽しみながらお召
し上がりください。

及川冷蔵株式会社の皆さん

近年、老若男女問わず、骨があることで、魚離れになっております。

地元で水揚げされた、適度に脂の乗った新鮮な真いわしを、地元以外のお客様に美味しく食べていただきたく、中骨を取り除いてあるので、お子様からお年寄りまで安心・安全に食べていただきたい商品です。



〈こだわりの原料〉

岩手県大船渡港に水揚げした、最も美味しくなる時期の、適度な脂の乗り・鮮度にこだわった真いわしを原料としています。



〈こだわりの製法〉

三陸沖漁獲の脂ののった新鮮な真いわしの中骨を取り除き、温度管理された、安心・安全な衛生的な環境の基で、味醂のたれに漬け込みました。秘伝の味醂たれにオキアミ魚醤を加える事で、真いわしの脂との抜群の味のバランスを引き出しました。

〈～復興にける想い～〉

2011年3月11日の東日本大震災以来、地元水産業界も各社様々な企業努力をしてきました。しかし、2020年の新型コロナウイルスの発生により販売先のお客様、水産業界にも、様々な影響が出ております。その中でも、皆様に美味しい魚を食べていただく事で、少しでも、元気になっていただければと思い、今後も安心・安全な商品をお届けいたします。



〈こだわりの魚醤〉

独自のみりんたれに弊社独自のオキアミ魚醤を加える事で、まるやかで、深みのある味わいが、及川冷蔵の味の特徴です。魚種によって、最も美味しくなる時期は異なりますが、最も美味しい時期に獲れた魚を最も美味しくなるように商品化します。



〈おすすめの食べ方〉

美味しく焼くには、良く熱したフライパンに皮面を下にした魚を弱火～中火で4分、弱火で裏返して2分でおいしく焼き上がります。みりん干しのまるやかな味わいを是非、お試しください。中骨を取り除いてあるので、天ぷらやフライの素材としても美味しく召し上がれます。



〈三陸産真いわし使用 どっしり真いわしみりん干し〉

【分類】: 水産

【製造者】: 及川冷蔵株式会社

【製造地】: 岩手県大船渡市

【主な原材料】: 真いわし(岩手県産)、味醂、醤油、砂糖、ごま、食塩、オキアミ魚醤、(一部にごま・小麦・大豆を含む)

【内容量】: 200g

【保存方法】: 冷凍(-18℃以下)

【賞味期限】: 冷凍(-18℃以下)365日 解凍後要冷蔵(10℃以下)3日

【JANコード】: 4573381183724

【ITFコード】: 14573381183721