



魚のサイズ、太り方、品質、いずれも「とろイワシ缶シリーズ」のレギュラー品である「ミニとろイワシ缶」「とろイワシ水煮缶」より、ワンランク上の最上級のマイワシを使った、とろイワシプレミアム版。条件に見合う魚が水揚げされる年にしか作れない、完全限定生産品の究極のとろイワシ缶です。

味付けもプレミアム用に配合。国産丸大豆しょう油、喜界島のきび糖、伊豆大島の塩のみを最小限使い、素材を引き立てるよう仕上げてあります。

プレミアム とろイワシ (数量限定)

170g ¥1,000 (税込¥1,080)



クセのないふっくらとした銚子産まいわしを使用。魚のおいしさを活かすためにすっきりとした压榨一番搾り菜種油、天日海塩と国産有機ローリエだけで仕上げました。

オイルサーディン

100g ¥410 (税込¥443)

delicious seafood

千葉産直 こだわりの缶詰

安全は当たり前。大切なのは“美味しい”ということ。素材本来の美味しさを大切にすれば、添加物など余分なモノは必要ない。という理念の元に、“無添加”の商品の開発に取り組んでいる千葉産直。「旬」や「産地」が見える信頼できる素材を追究し、「未来に食べ継がれる」ような食を目指しています。



国内で水揚げされる、その年ごとの最良と判断した良質な旬の寒サバを使用。伝統海塩(海の子)を使い、骨まで柔らかくおいしい焼き魚です。

焼き塩さば

100g ¥460 (税込¥497)

旬の銚子産イワシ使用。焼きの香ばしい風味が食欲をそそる、イワシの塩焼き缶。あつあつご飯との相性抜群。骨まで柔らかく食べられます。

いわしのおやき

100g ¥485 (税込¥524)



岡山県邑久町漁協のMSC認証牡蠣を水揚げ後、生でも食べられる新鮮な状態のまま、水も塩も加えず、牡蠣の水分だけで缶の中で加熱した牡蠣缶です。【MSC認証品】

※大ぶりの生かきを約7~9粒 ※旬の春牡蠣限定使用

おくの牡蠣 水煮

150g ¥1,093 (税込¥1,180)



1缶あたり2~3尾入りの食べ切りタイプ。旬最盛期の鮮度のよい銚子産マイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選しています。

ミニとろイワシ 醤油味

100g ¥350 (税込¥378)



新鮮な旬最盛期の銚子産マイワシを塩と米酢(約1%ずつ)だけで骨まで柔らかく煮込みました。

とろイワシ水煮

150g ¥460 (税込¥497)

