

銚子沖で獲れたイワシが
ごはんやお酒のおともに最適に



骨がやわらかくなるまで炊き上げてから、
にんにく・唐辛子を添えてオリーブオイルで漬け込みました

銚子沖産のいわしを使用。1尾1尾丁寧に下処理を行い、頭部・内臓を除去しているため苦味もありません。南スペインアンダルシア産エキストラバージンオイルを使用し、にんにく・唐辛子を加えてエスニックな味わいに仕上げてあります。ごはんのおともとしてはもちろんのこと、ワイン、ビールのおつまみに、また、パスタやピザのトッピングにもご利用いただけます。



いわしの ガーリックオイル漬け

原材料 いわし（銚子沖）、オリーブオイル、おろしにんにく（にんにく、食塩、醸造酢）、食塩、清酒、唐辛子

内容量 100g

賞味期限 180日

保存方法 常温



いわし銚子煮

銚子沖で獲れたいわしを使用した弊社の看板商品。柔らかくじっくり煮込んでいるのでお年寄りからお子様まで安心してお召し上がりいただけます。

原材料 いわし（銚子沖）、砂糖、醤油、還元水飴、みりん、醸造酢、梅酢、かつお節エキス、魚醤、でん粉、酵母エキス、寒天

内容量 100g **賞味期限** 180日 **保存方法** 常温



オリーブオイルサーディン

南スペインアンダルシア産エキストラバージンオイルを使用し、あっさりとした味に仕上げました。パスタ、ピザ、サラダなど料理用途多彩で、ワインとの相性も抜群です。

原材料 いわし（銚子沖）、オリーブオイル、食塩、清酒、ローレル

内容量 100g **賞味期限** 180日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

ワインのお供やお料理に

銚子沖産のいわしをニンニク、鷹の爪、オリーブオイルに漬けたピリ辛で美味しいいわしのガーリックオイル漬けです。

販売・表彰実績



陳列販売の様子

全国各地、幅広い取引実績

北海道から沖縄まで、全国の販売店様に取り扱っていただいております。複数種類の商品を並べて陳列いただくことが多く、日持ちもするため、お客様もいくつか味を選んでまとめて購入いただくことが多いです。



賞状

「全国水産加工たべもの展」水産庁長官賞を受賞

「いわし銚子煮」や「真いわし生姜煮」は「全国水産加工たべもの展」水産庁長官賞を受賞するなど、様々な商品で賞を頂戴し、ご評価いただいております。



様々な商品にご要望をお伺いします

シール替えのPB対応や、業務用の取引実績

量販店様や専門店様、飲食店様など、大小・業種に関わらず、PB対応や業務用対応のご依頼をいただくこともあり、ご相談を承っております。

会社概要

青柳食品株式会社

〒287-0037

千葉県香取市与倉 73-2

TEL 0478-58-5688 / FAX 0478-58-0051

<http://www.aoyagi-food.co.jp/>

銚子沖で獲れたイワシをこだわりの製法で

イワシは千葉県産、醤油は銚子産、みりんは千葉県産と県内製造のものにこだわり、看板商品であるイワシ加工商品のいわし銚子煮をはじめ、さんま商品他、丁寧に時間をかけて、骨まで柔らかく煮込む製法に自信があります。お客様に満足していただける商品を提供する！をモットーにこだわり製法を守り続けます。



おいしさの POINT

- ・1尾1尾丁寧に頭・内臓を除去しています
- ・骨がやわらかくなるまで釜で炊き上げています
- ・鮮度の良いイワシを厳選使用

