



全国初

最新鋭の凍結技術で
全国の食卓に
お届けできるようになりました

瀬戸内の
いぶきじま
伊吹島



鮮度そのまま 美味しさ満点

！加熱済だから安心！

釜揚げいりこは、新鮮な“カタクチイワシ”を塩茹でした全国初の食材です。

活イワシを塩茹でし、急速凍結！生より新鮮！

釜揚げいりことは？

釜揚げいりこは、6月～8月の期間のみ漁獲される脂ののった中羽、大羽イリコを、水揚げから釜茹でまで約30分で加工した幻の漁師食材です。これまで鮮度を保ったまま出荷する手法がなかったため、地元伊吹島でしか食べることでできなかった“釜揚げいりこ”を、当社の徹底した品質管理のもと「釜揚げ」の鮮度と美味しさをそのままに急速凍結することに成功しました。

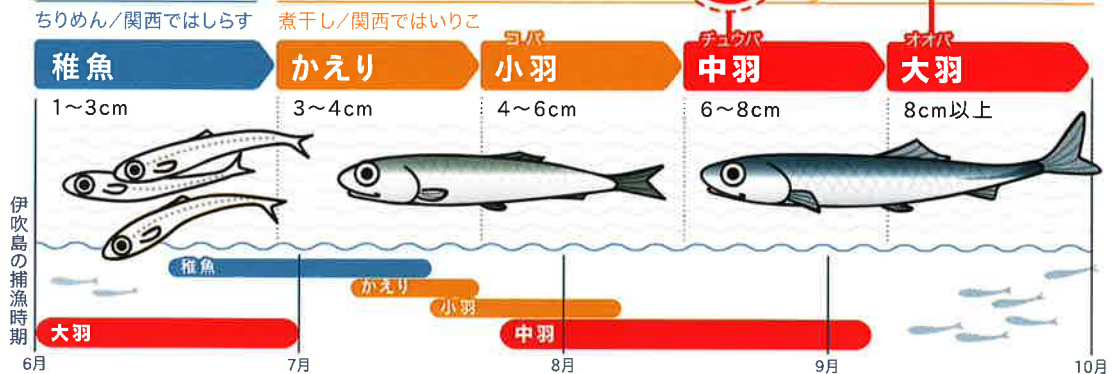


釜揚げいりこ

干物

いりこ
(煮干し)

カタクチイワシの成長



幻の漁師食材“釜揚げいりこ”を急速凍結技術で全国の食卓へお届けします。

釜揚げいりこ



新鮮なあまり、口は大きく開けたまま塩茹でされるものも...

Kamaage IRIKO

幻の漁師食材をご家庭で。

これまで“釜揚げいりこ”を口にできたのは、加工場で働く人や加工場を直接訪れた人だけ。その場に行かないと食べられなかった「幻の漁師食材」を、急速凍結で全国へお届けします。

1

鮮度バツグン、魚臭くない!

2

雑味のない上品なコク味が特徴!

3

やわらかな食感で骨まで食べられる!

釜揚げいりこの美味しさをそのまま味わう

釜揚げいりこの炙り



『白口いりこ※』の上品な味わい 美味しさ満点

釜揚げいりこは、鮮度そのままに塩茹でしているのだから雑味がなく広がりがある柔らかなコク味が特徴で、「白口いりこ」の上品な味わいそのままです。「釜揚げいりこ」の珠玉の味を、ご家庭の食卓に!ぜひ味わっていただきたい瀬戸内の自慢の逸品です。

※「白口いりこ」とは▶瀬戸内海のカタクチイワシ煮干は背中が白色に仕上がります。これを白口いりこと言い、上品でやさしい甘みのある出汁がとれます。

味噌汁に

天ぷらに

アヒージョに

イリコめしに

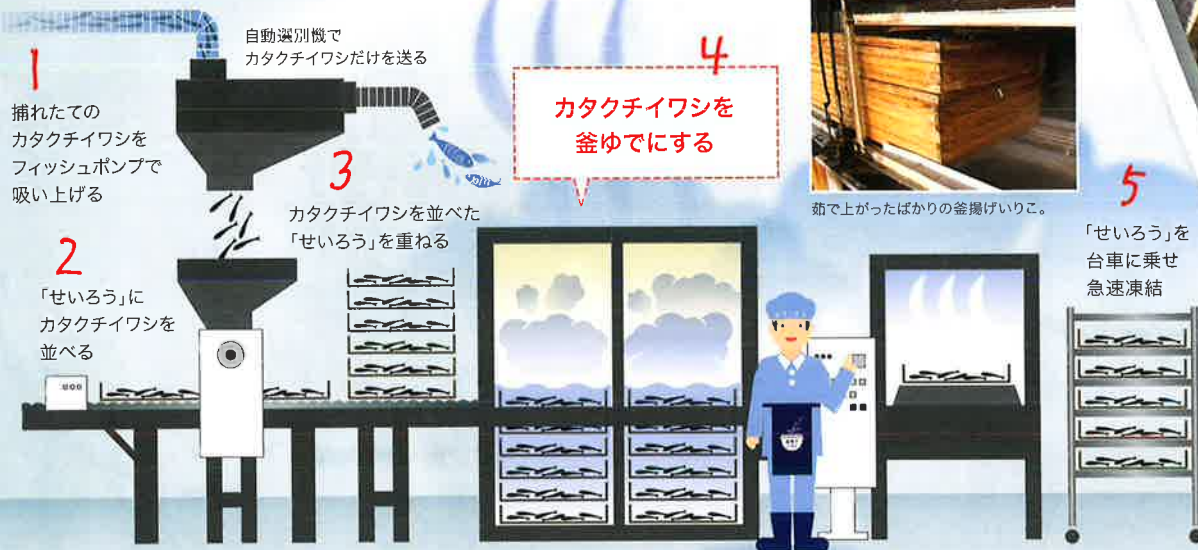
捕れたてのカタクチイワシをフィッシュポンプで一気に工場へ。



水揚げから約30分! 鮮度そのまま安心! 美味しい!

釜揚げいりこができるまで

高馬力の運搬船に水揚げされたカタクチイワシは、伊吹島の加工場へまっしぐら! 生きたままフィッシュポンプで吸い上げて“せいろう”に並べられ、待ち構えていた全自動の釜茹で設備に投入。漁獲から釜茹でまで、なんと約30分で塩茹でされていきます。



※イラストはイメージです。

販売元 | 株式会社キョーワ <http://www.cookmasato.com>
〒769-1507 香川県三豊市豊中町岡本1207番地 FAX:0875-62-6705

お問合せ
で注文は

0875-56-6700
(受付時間) 平日 9:00~17:00

釜揚げいりこ

検索