



## IWSUHO 銚子

### 水揚げ日本一



### 01 DHA (ドコサヘキサエン酸)

- ・脳を活性化して記憶力や計算力の向上
- ・アルツハイマー認知症の予防



### 04 マグネシウム

- ・酵素の働きをサポート
- ・体温や血圧を調整

### 06 ビタミンB

- ・疲労回復
- ・皮膚や髪などの健康保持



### 02 EPA (エイコサペンタエン酸)

- ・血栓の予防
- ・動脈硬化、心筋梗塞、脳梗塞の予防



## いわしの缶詰は栄養の宝庫です!

### いわしに含まれる栄養の期待される効能

### 07 ビタミンD

- ・糖尿病の予防
- ・筋肉や骨を強化



### 03 カルシウム

- ・骨を丈夫にする
- ・骨粗鬆症の予防

### 05 鉄分

- ・貧血の予防や改善
- ・骨を丈夫にする

### 08 ビタミンE

- ・抗酸化作用で老化を予防
- ・血管の健康を保つ



いわしには、丈夫な体作り・健康維持に欠かせないタンパク質が豊富に含まれています。

## 体に良い いわし缶レシピ



### いわしの南蛮漬

イワシ缶詰に豊富に含まれるEPAとDHAは、血液をサラサラにして血圧を下げる効果が期待できます。また、血圧を下げる効果のある赤唐辛子の辛味や風味を生かせば、塩分がひかえめでも美味しく食べることができます。さらには、お酢も血圧を下げる効果が確認されています。

### いわしのアヒージョ

免疫力のアップには腸内環境を健康にがん予防やアレルギー改善につなげます。イワシ缶に豊富なDHA&EPAには抗炎症作用があり、腸内環境を保つ効果が期待できます。オリーブオイルにいわしの缶詰ごと加えることで塩分控えて美味しく深くなります。



### いわしのパスタ

肥満や肌荒れなどの不調は腸内に老廃物が溜まり引き起こします。ミニトマトに含まれるリコピンには強い抗酸化作用があり、活性酸素を除去して、シミを予防する効果も期待できます。パスタの代わりにえのきをたっぷり入れると糖質がカットできます。

### 商品とお問合せ先

|      |                        |
|------|------------------------|
| 製品名  | 冷凍いわし                  |
| 原材料名 | いわし (千葉県産)             |
| 製品規格 | (例)40-80g              |
| 内容量  | 15kg                   |
| 賞味期間 | 冷凍(-18℃以下)365日間        |
| 保存方法 | 冷凍(-18℃以下)での保管をお願いします。 |

### 梱包形態



### 輸元

株式会社エマック  
〒288-0002 千葉県銚子市明神町 2-205-3  
TEL : 0479-23-2190

### 製造元

株式会社大一奈村魚問屋  
288-0002 千葉県銚子市明神町 2-205-3  
TEL : 0479-22-6758



一般社団法人いわし普及協会  
会長 成子 隆英

日本の銚子漁港で水揚げされたイワシ、サバ等を速やかに凍結しました。解凍後も水揚げ時と同様の鮮度をお楽しみいただける高品質なイワシを皆様にお届けします。

いわし普及協会 WEB サイトよりご確認頂けます。



私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

## 水揚げ量日本一の銚子漁港

銚子漁港は、日本の水産業の振興上特に重要な漁港として指定され、北は北海道から南は沖縄県に至る全国各地の漁船が水揚げを行っています。

銚子沖は、暖流「黒潮」と、寒流「親潮」、利根川からの運ばれる栄養豊富な水が交錯し、その潮目はプランクトンが多くなることから、世界でも有数の漁場となっており、イワシ、サバ、サンマ、ヒラメ、キンメダイをはじめとした多種多様な魚種が水揚げされます。

## いわしは水揚げ全体の8割を占める

銚子市の「魚」は「いわし」です。銚子市民には昔から親しまれてきた魚であり、銚子市では、「いわし祭り」というイベントも開催されています。銚子漁港で揚がるマイワシは、冬期と夏期に粗脂肪量が高くなり、特に美味しい時期と言われています。



## イワシって、どんなお魚？

銚子からお届けするマイワシ(学名 *Sardinops melanostictus*)は、主にプランクトンを食べながら、日本近海を群れで回遊する小型魚です。日本ではとてもよく食されている魚です。新鮮なイワシは、臭みがなく、程よく甘味があり、刺身で(生で)食べることができるため、寿司ネタとしても人気があります。魚体に7つ程度の斑点があることから、別名「七つ星」とも呼ばれています。近年では必須脂肪酸であるEPAやDHAが豊富に含まれていることから機能性食材として注目されており、様々な調理法で美味しく食べることが出来ます。

## 銚子から高品質なイワシをお届けできるのか？

銚子漁港は漁場に近く、水揚げされるイワシは市場から近隣の加工場で迅速に処理されるため、鮮度の良い状態を保持したまま凍結されます。そして、温度管理されたコンテナ船に積み込み、銚子港を出港します。これらのコールドチェーンが確立されているため、解凍後も新鮮な状態を保持したイワシを皆様へお届けすることができます。

## 銚子漁港から輸出までの流れ



### 日本一の銚子漁港

日本中から様々な漁業を営む漁船が入港します。日本一水揚げの多い漁港です。約200種類の魚介類が揚がります。



### 自動化された製造ライン

段ボール凍結製品製造ラインやパレット積み装置、自動脱パン投入装置等の最新設備が整っています。



### 環境への取組み

温室効果ガスであるフロンガスを一切使用しないノンフロン冷凍機を導入しています。



### 製品の出荷

製品は出荷前に最終検査を行います。移送は丁寧に扱われ、保冷運送用のトラックで出荷をします。



### 製品の輸出

冷凍貨物を安全に保管、管理します。温度管理された冷凍コンテナに積み込み、海外へ向けて輸出をします。

## 品質のこだわり

皆様にお届けする輸出用のイワシは、凍結・解凍後も水揚げされた直後のような新鮮さを保っていることを目標にしているため独自の厳しい品質基準を設けております。まず、熟練者により漁船と市場で水揚げされたイワシが輸出用(高品質・高鮮度)に適しているか判断します。ここで合格したイワシのみ加工場へ搬入されます。次に加工場の選別工程で機器による検査と検査員の目視チェックによる2重の品質検査が行われます。検査の基準を満たしたイワシは、急速凍結の工程にすんだ後、最後に品温測定を行いイワシの内部まで完全に凍結できていることを確認してから出荷されます。さらに必要に応じて、日本における鮮度の一般的な科学的指標である\*K値の測定を行い、高鮮度であることを確認しております。

\*K値とは?...魚類の筋肉中にはアデノシン三リン酸(ATP)という運動のエネルギー源となる物質があり、魚の死後には次のように分解されます。ATP→アデノシン二リン酸(ADP)→アデニル酸(AMP)→イノシン酸(IMP)→イノシン(HxR)→ヒポキサンチン(Hx)。K値はATPとその分解生成物全量に対するHxR+Hx量の百分率(%)で表します。この値が小さいほど鮮度は良好なことを示します。



HACCP認定施設



品質・衛生管理の検査