

 **AIKO CHAN**

＼え？／



あいこちゃん、10年目の挑戦

2022 Spring & Summer



減塩メニューに！食塩不使用シリーズ

食塩を一切使わず作りました。高品質な原料だからこそ、食塩を使わなくても美味しい缶詰を作れます。ツナは離乳食にもお使いいただけます。



国産のベビーホタテを、白醤油をベースに上品な味付けに仕上げました。



丸大豆醤油とビート糖で煮付けたイカ缶詰。日本酒や焼酎によく合います。



隠し味の魚醤で奥深い味付けに仕上げました。甘辛が非常に癖になります。



国産生牡蠣を米油に漬け込みました。油くどくなく、お料理にも使えます。



国産唐辛子の後引く辛さがビールやハイボールにぴったりなツナ缶詰です。

今夜の晩酌のお供に…

キッチンの必需品！ツナ缶シリーズ



5種類の国産野菜を使ったスープで風味豊かに仕上げました。可愛らしいあいこちゃんが目印の、お母様方に大人気なツナ缶詰です。何かとよく使うツナ缶だからこそ、化学調味料不使用の安心で美味しい缶詰をお使いいただきたいと思っています。



乾燥国産野菜で作った自家製スープが特徴の、プレミアムなツナ缶詰です。油漬には米油を使っているので、お米料理にもよく合います。

おにぎりやお茶漬の具にぴったりな、まぐろの味噌煮と醤油煮です。生姜や鰹節で香りよく仕上げています。



栄養満点！サバ缶シリーズ

大人気商品「あいこちゃん鯖」シリーズ。いつでも美味しいサバ缶をお客様に届けるために、旬の時期の脂乗りの良いさばを、年間分買い付けて製造しています。国産加工のものを使うなど、調味料にもこだわっています。

また、旬の国産さばを冷凍せずに、生のまま缶に詰めて加工した「旬鯖限定」シリーズも人気です。未凍結かつ生詰めなので、他のサバ缶とは身の柔らかさが違います。



実はさばと同等の栄養価…！

さばと同じぐらいEPA・DHAを豊富に含むイワシとサンマ。家庭で煮付けたような上品な味わいの醤油煮と、さっぱりした水煮です。



業界初！リゾット缶詰



国産玄米とともにきのこや牡蠣、野菜を炊きあげたリゾット缶詰です。高温で加熱しているので柔らかく、優しい味わいになっています。朝食や小腹が空いたときにお勧めです。

え？牛タン！？



牛タンを食べやすいそぼろ状にして、大豆たん白を混ぜ込み、丸大豆醤油とビート糖で味付けしました。ご飯のお供にぴったりな、甘辛い味付けです。

静岡県産原材料使用



希少部位のとろろを、静岡県産の茶の実油に漬け込み、茶葉をあしらった贅沢な缶詰です。お土産にも持って来いです。



富士山の伏流水で育った「くぬぎ鯖」を、米醤油で味付けしました。川魚特有の臭みが全くなく、まるで料亭のような味わいです。



静岡県産マッシュルームを水煮にしました。無農薬・無漂白なので、安心して缶詰までお料理にお使いいただけます。