



ジャンル：加工品 地域：西三河
大浜のしらす干し（ちりめん）



しらす干し（ちりめん）の天日干し



釜茹でされたしらす

特色

碧南市大浜漁港で水揚げされたしらす（イワシの稚魚）を使って造るしらす干し（ちりめん）は、その日のうちに天日干しします。太陽のエネルギーを蓄えた栄養豊富な健康食品です。

本文

碧南市の大浜漁港で水揚げされたイワシの稚魚を使って造るしらす干し（ちりめん）は、その日のうちに天日干しします。しらす干しは、カルシウムが豊富で、カルシウムの吸収に欠かせないビタミンDも含んでいることから、牛乳嫌いのお子様にはお奨めです。

近頃は、食の安全について、消費者の意識が高まっていますが、このしらす干しは添加物無しで、鉄やその他のビタミン、DHAも含まれている昔からの安全安心な健康食品です。

三河湾は、しらすの餌になる植物性プランクトンが豊富なため、碧南産のしらす干しは高品質で全国的に知られています。

販売時期

年間を通じ販売。最盛期は5月から11月

宅配の有無

生産者から宅配便による購入可能

主な販売所

（順不同）

株式会社 カネク水産（碧南市港本町4-32）0566-41-7715

株式会社 丸久水産（碧南市港本町4-33）0566-41-1401

有限会社 カネ光水産（碧南市岬町4-50）0566-41-0404

株式会社 ヤマキ水産本舗（碧南市中江町6-98）0566-41-0465

株式会社 カネケン水産（碧南市宮町4-11）0566-41-0094

お問合せ

名称：

住所：

電話：

FAX：

ホームページ：

