

北海道荒ほぐし鮭

子どもには、合成添加物のないものを

「あんしん」の 優しさを食卓に。



朝ごはんもお弁当も、
子どもの食べっぷりが変わる鮭フレーク。
毎日パクパクと口にするものだから
アイチヨイスは「あんしん」を追求しています。



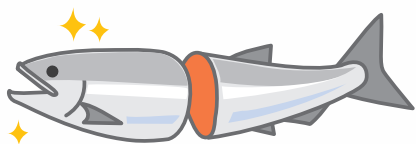
北海道ぎょれん(北海道) 北海道荒ほぐし鮭

秋鮭(北海道)、なたね油、食塩。なたね油と食塩だけで仕上げたシンプルな鮭フレークです。(賞)180日間。



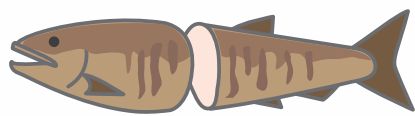
ランクの高い「銀毛」を中心に使用

脂も旨みもたっぷりの「銀毛」を中心に使っています。秋鮭のなかでも、上位ランクの切り身として食卓に上がるほどの品質。だから、おいしさが違います。



銀毛

うろこが銀色に輝いている状態。卵や白子がまだ発達していないため、脂のりがよく、身も赤みが強い。



ブナ

樹皮のような色と筋が魚体に入った状態。産卵が近く、栄養が卵や白子にまわっているため、脂が抜けて味が弱く、身の色も薄い。

合成添加物不使用

市販品には、「ブナ」を使っているものも多く、旨みを補うために、化学調味料などを添加しています。本品は、「銀毛」の旨みを活かし、天日塩のみで味付け。

着色料不使用

着色料(赤102やカロチノイド色素等)で色味を補うものが多い市販品に対し、着色料を使っていないので、鮭本来の色をしています。



市販品(一例)



本品