

イワシの健康効果

- ・イワシには、必須脂肪酸の一つであるEPA (エイコサペンタエン酸) やDHA (ドコサヘキサエン酸) などが豊富に含まれています。
- ・EPAやDHAは、血液の流れをスムーズにする働きがあるとされており、血管障害(動脈硬化・血栓など)の予防効果が期待されている栄養素です。
- ・EPAは中性脂肪を減らす効果もあります。
- ・DHAは脳や神経組織の機能を高める効果もあります。
- ・イワシには健康な骨を作るカルシウムとその吸収を助けるビタミンDが豊富に含まれています。(参考資料: 文部科学省「日本食品標準成分表」)



イワシ料理



南蛮漬け

新鮮な八戸産のイワシを油で揚げて、好みの野菜と一緒に甘酸っぱいでタレでマリネすると、爽やかな風味の中にイワシの旨味をご堪能頂けます。



Marinated

トマト煮込み

八戸産の新鮮なイワシはトマトの酸味と相性抜群です。イワシのフレッシュさとさっぱりとした風味をご堪能ください。



Stewed tomatoes

バインミー

新鮮な八戸産のイワシを味付けしソテーしたものをお好みのお野菜と香辛料と一緒にご堪能下さい。



Vine Me

ムニエル

新鮮な八戸産のイワシを開いて内臓をとり、表面に塩・胡椒をした後、薄く粉をまぶしたものをフライパンでソテーし、お好みの味付けで召し上がってください。



Muniere

フリッター

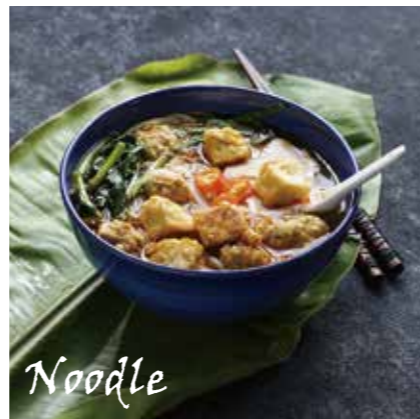
八戸産のイワシは新鮮だけでなく、大きさが揃っているため調理のしやすさも魅力です。お好みの香辛料などで味付けしフライにすることで、ジューシーなイワシの風味をご堪能ください。



Fritters

つみれ入りヌードル

八戸産の新鮮なイワシで作るつみれは、イワシ特有の臭みが殆ど無いため、今までのつみれとは一味違う美味しさを楽しんで頂けます。



Noodle



日本・八戸港から皆様へ
魚田
 繊細な日本の味 イワシ「冷凍いわし(鮮魚用)」



八戸港

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



令和2年度水産物輸出拡大連携推進事業 (水産庁)

恵まれた八戸の環境

青森県は豊かな自然と漁場に恵まれ、年間を通じて四季折々に豊富で良質な水産物が水揚げされます。八戸には対EU輸出水産食品取扱認定漁船及び市場、またHACCP認定加工場がありフードチェーンが構築されています。



一般社団法人いわし普及協会
会長 成子 隆英

日本の八戸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、サバ等を皆様にお届けします。

イワシって、どんなお魚？

八戸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。



なぜ八戸から高品質なイワシをお届けできるのか？

八戸漁港は漁場に近く、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、八戸港を出港します。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。



漁船(水揚げ)から出航までの流れ



漁船(水揚げ)
水揚げされたイワシは、直ちに漁船内の保冷库に保管されるため水揚げ直後の鮮度を保持した状態で八戸漁港の市場へ運搬されます。

写真提供: 北部太平洋まき網漁業協同組合連合会



市場(八戸漁港)
市場では、速やかに陸揚げが行われます。漁獲物は鮮度を保持できるタンク等に積み込みされ、直ぐに加工場へ運搬されます。

写真提供: 八戸港国際物流拠点化推進協議会



加工場
加工場は八戸漁港より1.6kmの好立地。今回のために導入した新凍結ラインは今まで以上に選別・検品を強化した箱詰め凍結を可能にしています。

写真提供: (株)マルヌシ



製品
機器と検査員による品質検査に合格したイワシを凍結し、最後にイワシの品温測定を行い、完全に凍結したことを確認してから製品として出荷します。

写真提供: (株)マルヌシ



出航(八戸港)
加工場から出荷された製品(冷凍いわし)は、速やかに温度管理された冷凍コンテナに積み込まれ八戸港を出航します。

写真提供: 八戸港国際物流拠点化推進協議会

品質検査

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。

皆さまへイワシを届ける人たち

私たちが一丸となって品質の高い美味しいイワシを皆さまのもとへお届けします!!



漁船の担当
(株)大山水産
副社長 大山水枝氏



市場の担当
(株)八戸魚市場
市場部 小松紀行氏



加工工場の担当
(株)マルヌシ
代表取締役 地主裕太氏



輸出の担当
有ビクレス
代表取締役社長 奈村一雄氏



鮮度調査の担当
青森県産業技術センター
食品総合研究所

商品とお問合せ先

製品名	冷凍いわし
原材料名	いわし(青森県産)
製品規格	70-100g
内容量	10kg
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

有限会社ビクレス
〒288-0001 千葉県銚子市川口町 2-6356
TEL: 0479-24-1246

製造元

株式会社マルヌシ
〒031-0821 青森県八戸市白銀二丁目 5-1
TEL: 0178-33-1571



いわし普及協会
WEBサイトより
ご確認頂けます。

イワシ以外のおすすめの魚

八戸漁港では、イワシだけでなく、美味しいサバとイナダも水揚げされています。イワシ同様に品質の高い状態で皆さまのもとへお届け致します。

サバ



イナダ

