



### 減塩釜揚げしらす

規格: 50g 原料原産地: 瀬戸内海  
消費期限: D+10(10℃以下)

釜茹でする際、味にブレがないように、自動塩水濃度器(デジタル)を使用して塩水濃度を一定に保っています。

また、低温加熱殺菌機を使用することにより一般生菌数をほぼゼロ近くまで減らせるので賞味期限等通常の釜揚げしらすよりも長く設定することが可能です。賞味期限設定の根拠については外部検査機関へ検査依頼し、報告書より保存性(設定期限)に問題がないことを確認しています。



### 減塩釜揚げしらす(ツインパック)

規格: 40g (20g×2) 原料原産地: 瀬戸内海  
賞味期限: D+30(10℃以下)

釜茹でする際、味にブレがないように、自動塩水濃度器(デジタル)を使用して塩水濃度を一定に保っています。

また、低温加熱殺菌機を使用することにより一般生菌数をほぼゼロ近くまで減らせるので賞味期限等通常の釜揚げしらすよりも長く設定することが可能です。賞味期限設定の根拠については外部検査機関へ検査依頼し、報告書より保存性(設定期限)に問題がないことを確認しています。



### 減塩しらす干し

規格: 40g 原料原産地: 瀬戸内海  
消費期限: D+10(10℃以下)

釜茹でする際、味にブレがないように、自動塩水濃度器(デジタル)を使用して塩水濃度を一定に保っています。また、低温加熱殺菌機を使用することにより一般生菌数をほぼゼロ近くまで減らせるので賞味期限等通常のしらす干しよりも長く設定することが可能です。賞味期限設定の根拠については外部検査機関へ検査依頼し、報告書より設定期限に問題がないことを確認しています。表面の粗熱とる程度の乾燥で柔らかめの食感に仕上げているので減塩釜揚げしらすと殆ど変わりありません。



### 減塩上乾ちりめん

規格: 25g 原料原産地: 瀬戸内海  
賞味期限: D+14(10℃以下)

釜茹でする際、味にブレがないように、自動塩水濃度器(デジタル)を使用して塩水濃度を一定に保っています。乾燥機の中をベルトコンベアーでぐらせて軽く乾燥させた後、天日でじっくり干し上げます。

賞味期限設定の根拠については外部検査機関へ検査依頼し、報告書より保存性(設定期限)に問題がないことを確認しています。