



脂がのった銚子産のいわしを
明太子のタレにじっくりと漬け込みました

旨辛！ご飯が進む、博多名物いわし明太

福岡県の郷土料理と言われるくらい有名な「いわし明太」。冷凍品は多く存在するが常温品は少なく、且つ明太味をしっかりと感じられる本格的なものになるとレトルトではほとんど見たことが無い。そんな中、「博多ふくいち」様と出会い、弊社の技術と「博多ふくいち」様の辛子明太子を掛け合わせ開発をしました。常温品で調理不要、更に骨までやわらかく煮込んでいますので骨を気にせずまるごと食べられます。タレもたっぷり、崩して食べられるのでパスタやうどん等種類とあわせたり、混ぜご飯にしたりとアレンジが可能です。銚子産のいわしと「博多ふくいち」の辛子明太子を使用し、ご飯にもお酒にも合う一品です。



骨まで食べられる 明太いわし

原材料 いわし、辛子明太子、醤油、砂糖、醸造調味料、酵母エキス、生姜、食塩/調味料、増粘剤、甘味料、酸化防止剤、ナイアシン、着色料、酵素、発色剤

内容量 2尾×2個

賞味期限 出荷日から239日

保存方法 常温



いわしトマトバジル

銚子産のいわしを骨ごと食べられるまで高圧処理をし、トマトソースにハーブが香るバジルオイルを加えた、香り高い商品です。

原材料 いわし、冷凍調味たれ、植物油、食塩、ガーリック、バジル、こしょう/調味料、増粘剤、香辛料抽出物、酸味料

内容量 2尾×2個 **賞味期限** 出荷日から239日

保存方法 常温



甘酢漬けがりといわし

銚子で水揚げされた新鮮ないわしを骨まで食べられるように調理いたしました。生姜甘酢漬けを加え、さっぱりとした味付に仕上げております。

原材料 いわし、醸造酢、生姜甘酢漬け、砂糖、食塩

内容量 2尾×2個 **賞味期限** 出荷日から239日

保存方法 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



コラボメニューの様子

「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様とのコラボメニューに採用されました

「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様にて弊社の商品がカフェコラボメニューとして採用されました。「千葉県産いわし、落花生とフレッシュトマトのハーブトマトソース」のバスタとして販売されました。



日経MJの記事

メディアで紹介されました

日本経済新聞、読売新聞、「毎日新聞」、「ニュース」フジテレビ、「グットモーニング」テレビ朝日、「ひるおび」TBS、「Nスタ」TBS、などで弊社の商品や取り組みについてご紹介いただいております。



様々な商品にてご要望お伺いします

PB・OEM実績

「3COINS+plus(スリーコインズプラス)」様はじめ、量販店様や専門店様、百貨店様など、大小・業種に関わらず、PB対応や業務用対応のご依頼をいただくこともあり、ご相談承っております。

会社概要



株式会社エスエスフードインターナショナル

〒272-0137

千葉県市川市福栄一丁目14番12号

TEL 047-701-2120 / FAX 047-701-2141

<https://www.ssfood-jp.com/>

“Miles and Miles for Smiles” 『笑顔求めて永遠に』

当社のロゴに記載されている“Miles and Miles for Smiles”という言葉には、創り上げる商品にこだわり、日常にある“笑顔”という小さな幸せを、「食」を通して提供するという想いが込められています。また当社では、1つ1つの事柄をまじめに、普通のことを普通に行うことを大切にしています。当たり前のことではありますが、これらを継続するには志が必要です。安心安全な商品の提供を当たり前を実現するために、私たちは普通のことを曲げることなく、まっすぐに行います。また、「こんなものが世の中にあればいいな」というアイデアや発想のもと、原料調達・発掘から開発・加工・販売を手掛け、日本の美味しさを国内・海外を含め1人でも多くの方に食を楽しんでいただくため、自社開発にこだわり、ひとつひとつ丁寧に時間をかけた商品づくりにこだわっています。食を通して、「おいしい」という幸せをどこまでも追いかける、今後も次なる事業フェーズへと挑戦を続けます。

おいしさの POINT

- ・銚子産のいわしを使用
- ・博多ふくいち様の明太子を使用
- ・いわしを骨ごと食べられるまで高圧処理しています

