

いとう漁業協同組合



朝獲れ加工 新鮮地魚 すり身



豊富な魚種
伊東魚市場水揚げ
新鮮地魚

添加物なし
魚100%食材
安心・安全

純国産

伊豆の海で獲れた地魚を使っております。
添加物も一切入っておりません。



水揚

水揚げから加工まで一貫作業！

加工

スピーディー
だから
鮮度が違う!!

鮮度そのまま!
真空パック包装



高齢者施設

飲食店

ご利用実績

ご家庭

学校給食

青魚に含まれる健康成分

DHA・EPA

すり身の中にたくさん!!

※成分調査機関による調査結果より。

200g・1kgサイズで販売いたします。
ご要望やご質問などがございましたら
お気軽にご連絡ください。

簡単・便利ポイント

- ひき肉のように調理ができる!
- 調理しやすくいつでも利用できる!
- 魚の生ごみが出ない!

裏面にレシピ集がございます。



●調理例

いとう漁業協同組合

〒414-0043 静岡県伊東市新井 1-1-18
いとう漁業協同組合 購買課
電話・FAX 0557-37-3717 (代表) 0557-37-3181

いとう漁協

検索

水産庁が主唱する
「魚の国のしあわせ」
プロジェクトに
参加しています

